

**CARRERA GASTRONOMIA**

# **TEMA**:

**“Implementación de buenas prácticas de manufactura en el negocio Asiry (fresas cubiertas con chocolate)”**

**Proyecto Integrador De Grado Previo A La Obtención Del Título De Tecnólogo Superior En Gastronomía**

**AUTOR: Edison Patricio Sandoval Tabango**

**DIRECTOR: Chef Carlos Chávez**

**D.M. Quito,…………………………..2022**

# DEDICATORIA

Dedico este proyecto:

A mis padres por creer en mi capacidad, brindarme una carrera profesional, apoyaron a cumplir mi sueño, con sus consejos, motivaciones y esfuerzo.

Mis hermanos que siempre mencionaron quiero ser como tú de grande, ayudaron a no decaer y rendirme en todo este transcurso.

A mi esposa que ha compartido todo este lapso de estudio por compartir momentos buenos y difíciles, mi hija Linda que es mi motivo mi inspiración para seguir adelante.

# AGRADECIMIENTO

Agradezco a mis docentes que compartieron sus experiencias durante todos los semestres en el ITI, a la paciencia que han brindado en cada materia.

Mi madre en ayudarme económicamente y compartir sus consejos, gracias por formar un hijo feliz que forje la profesión que más le llena de alegría y satisfacción.

También a mi padre que siempre menciono que debo realizar lo que más me gusta hacer y no dudar de mis capacidades.

A la vez mi esposa que aporto con sus ideas e innovaciones, con esmero, esfuerzo hemos logrado formar nuestro emprendimiento y seguiremos luchando.

# AUTORIA

Yo, Edison Patricio Sandoval Tabango, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

(Edison Patricio Sandoval Tabango)

Quito, Abril .del 2022

**Chef Carlos Chavez**

**DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

# CERTIFICACIÓN

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.

**Chef Carlos Chavez**

Quito, Abril del 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 clausulas:

PRIMERA: Chef Carlos Chávez y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr. Edison Patricio Sandoval Tabango por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO. - El Sr. Edison Patricio Sandoval Tabango realizó el trabajo fin de carrera titulado:Implementación de buenas prácticas de manufactura en el negocio Asiry (fresas cubiertas con chocolate)**,** para optar por el título de, Tecnólogo Superior en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección de Chef Carlos Chávez

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, Chef Carlos Chávez, en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Sr. Edison Patricio Sandoval Tabango, 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: Implementación de buenas prácticas de manufactura en el negocio Asiry (fresas cubiertas con chocolate)**,** 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 Carlos Chávez Edison Sandoval

Quito, Abril del 2021

ÍNDICE DE CONTENIDOS

[PORTADA: 1](#_Toc105708927)

[DEDICATORIA 2](#_Toc105708928)

[AGRADECIMIENTO 3](#_Toc105708929)

[AUTORIA 4](#_Toc105708930)

[CERTIFICACIÓN 5](#_Toc105708931)

[ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA 6](#_Toc105708932)

[RESUMEN 11](#_Toc105708933)

[INTRODUCCIÓN 12](#_Toc105708934)

[JUSTIFICACIÓN 15](#_Toc105708935)

[OBJETIVOS 16](#_Toc105708936)

[CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA 18](#_Toc105708937)

[1.1. Análisis de la zona de estudio 18](#_Toc105708938)

[1.2. Marco legal 18](#_Toc105708939)

[1.3. Marco conceptual 23](#_Toc105708940)

[CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO 26](#_Toc105708941)

[2.1. Metodología 26](#_Toc105708942)

[2.1.1. Tipos de investigación 26](#_Toc105708943)

[2.1.2. Métodos de investigación 27](#_Toc105708944)

[2.1.3. Técnicas e instrumentos de investigación 29](#_Toc105708945)

[2.1.4. Universo y muestra 29](#_Toc105708946)

[2.2. Resultados obtenidos 30](#_Toc105708947)

[2.2.1. Presentación gráfica de resultados 32](#_Toc105708948)

[2.2.2. Análisis e interpretación de resultados 39](#_Toc105708949)

[2.3. Síntesis del capítulo 41](#_Toc105708950)

[CAPÍTULO III: PROPUESTA 42](#_Toc105708951)

[3.1. Título de la propuesta 42](#_Toc105708952)

[3.2. Macro y micro localización 42](#_Toc105708953)

[3.3. Esquema de la propuesta (viabilidad, impacto, recursos) 43](#_Toc105708954)

[3.4. Presupuesto 45](#_Toc105708955)

[3.5. Desarrollo de la propuesta 45](#_Toc105708956)

[3.6. Síntesis del capítulo 88](#_Toc105708957)

[CONCLUSIONES 89](#_Toc105708958)

[RECOMENDACIONES 89](#_Toc105708959)

[VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS 90](#_Toc105708960)

[ENCUESTA 90](#_Toc105708961)

[REFERENCIAS 92](#_Toc105708962)

[BIBLIOGRAFIA 92](#_Toc105708963)

ÍNDICE DE TABLAS

[Tabla 1. Conoce usted sobre las Bpm 32](#_Toc105709031)

[Tabla 2. Mejorar procedimientos 33](#_Toc105709032)

[Tabla 3. Inocuidad de los alimentos 34](#_Toc105709033)

[Tabla 4. Procedimientos estandarizados en cada fase de producción 35](#_Toc105709034)

[Tabla 5. Registro de puntos críticos de control 36](#_Toc105709035)

[Tabla 6. Ejecución del POE 37](#_Toc105709036)

[Tabla 7. Ejecución del POES 38](#_Toc105709037)

[Tabla 8. Recursos y materiales PIG 43](#_Toc105709038)

[Tabla 9. Presupuesto para el PIG 45](#_Toc105709039)

ÍNDICE DE GRÁFICOS

[Gráfico 1. Conoce usted sobre las BPM 32](#_Toc105709040)

[Gráfico 2. Mejorar procedimientos 33](#_Toc105709041)

[Grafico 3. Inocuidad de los alimentos 34](#_Toc105709042)

[Grafico 4. Procedimientos estandarizados en cada fase de producción 35](#_Toc105709043)

[Grafico 5. Registro de puntos críticos de control 36](#_Toc105709044)

[Grafico 6. Ejecución del POE 37](#_Toc105709045)

[Grafico 7. Ejecución del POES 38](#_Toc105709046)

[Gráfico 8. Macro localización - mapa de la provincia de Pichincha 42](#_Toc105709047)

[Gráfico 9. Micro localización (Llano Chico - San Felipe) 42](#_Toc105709048)

**“IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL NEGOCIO ASIRY (FRESAS CUBIERTAS CON CHOCOLATE)”**

**AUTOR:** Edison Patricio Sandoval Tabango

**DIRECTOR:** Chef Carlos Chávez

**FECHA:** Abril del 2022

# RESUMEN

En el presente proyecto lo que se quiere obtener es un manual de buenas prácticas de manufactura para implementar en el Negocio Chocolates Asiry, de esta forma tener mejores resultados de producción, manejo, control etc.

Se ha realizado los diferentes procesos con los conocimientos adquiridos durante la carrera de gastronomía, con este manual se pretende tener mejorías en manipulación, higiene, sanitización de áreas de trabajo, una mejor organización en las diferentes etapas de elaboración, optimizar tiempos.

Las personas participantes en el negocio reconocen las falencias que se tiene por lo que se compromete a cumplir con los procesos estandarizados y de esta manera garantizar inocuidad en los alimentos.

# INTRODUCCIÓN

**Nombre del Proyecto**

“IMPLEMETAR BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN EL NEGOCIO ASIRY (FRESAS CUBIERTAS CON CHOCOLATE)”

**Marco contextual**

El objeto de estudio es implantar un manual de BPMs que garantice la inocuidad en la producción de fresas cubiertas con chocolate para el consumo y comercialización.

El emprendimiento se lo realiza con los conocimientos adquiridos en la carrera de gastronomía, sanitización normas de manipulación e higienización. Con el manual se pretende controlar los puntos críticos de control en todas las fases que se somete el producto, con esto se mantendrá un estricto manejo de utensilios que son utilizados, limpieza impecable de todas las áreas y aseo de las personas que realizan los procedimientos.

A la vez se controlará la selección de la fruta, agentes externos que perjudiquen, pasando por la elaboración de mismo y culminando con el proceso de empacado.

**Problema de investigación**

Mejorar las condiciones de buenas prácticas de manufactura y control de puntos críticos, en todos los procesos que intervienen en la elaboración de fresas con chocolate, para garantizar que el producto sea apto y óptimo para el consumo.

El negocio es pequeño, por lo que los recursos que se utilizan son austeros, la responsabilidad de formación profesional del emprendedor, obliga a que la producción tenga la ética necesaria y responsabilidad en el manejo del producto en todas las fases.

El control de BPMs dará garantía al consumidor eliminando el peligro que representa la contaminación.

**Formulación del problema**

¿La aplicación de BPMs en la producción de fresas con chocolate mejorará la oferta y el consumo?

**Definición del problema**

Estudiar los procesos que intervienen en la elaboración del producto, realizar seguimiento y control para evitar la contaminación ofreciendo al mercado un artículo apto para el consumo.

**Idea a defender**

Elaborar un manual de Buenas Prácticas de Manufactura, que respalde la inocuidad de las operaciones al momento de crear los alimentos, higienización, optimizando tiempos, tener un personal capacitado y responsable al momento de la ejecución de sus actividades.

**Objeto de estudio y campo de acción**

Objeto de estudio: Estudiar y aplicar un plan de manipulación e higienización en todo el proceso de elaboración para garantizar la inocuidad de los diferentes productos, para evitar contaminación, enfermedades de transmisión alimentaria, entre otros factores que comprometen la calidad de vida de los seres humanos.

Campo de acción: Ciudad de Quito, provincia de Pichincha, cantón Quito, parroquia de Llano Chico, Los Nogales 9 y Orellana, Bella Aurora.

# JUSTIFICACIÓN

Al implementar y tener un plan de Buenas Prácticas de Manufactura se obtendrá un beneficio en los procesos de elaboración el cual garantiza el mantenimiento y condiciones sanitarias, del personal, equipos, utensilios, etc.

Realizar meticulosamente el montaje y empaque del producto final, ofrecer una entrega con responsabilidad de esta manera los consumidores tenga la certeza de estar degustando un producto garantizado.

# OBJETIVOS

**General**

Implantar un manual de Buenas prácticas de manufactura, para garantizar un mejor proceso en la elaboración controlando la inocuidad y seguridad en la cadena alimentaria.

**Específicos**

* Detallar los procesos de elaboración desde la selección de la materia prima hasta el producto final.
* Revisar y controlar las fichas de registros generados por los procesos estandarizados (POE Y POES).
* Capacitar al personal sobre el manejo adecuado del manual de buenas prácticas de manufactura.

**Síntesis de la introducción**

El presente proyecto integrador tiene la finalidad implementar un “Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en el negocio ASIRY”, para garantizar la inocuidad de los productos a utilizar, tanto en la selección y fases de elaboración.

Estas normas y procesos estandarizados darán una mejora, optimización, control, etc.

Estos serán detallados y registrados en documentos con lineamientos en base de: POE[[1]](#footnote-1) y POES[[2]](#footnote-2).

Con esto se busca es resolver la contaminación para evitar enfermedades de transmisión alimentarias, entre otras que pueden afectar al momento de realizar el manejo de los ingredientes y brindar un producto final apto para el consumo y comercialización.

# CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

En el Capítulo I, se desplegará los diferentes requisitos que se necesitan para la legalización de un negocio de comida u expendio de alimentos, también los diferentes conceptos de principios generales de higiene de alimentos que contiene un Manual de BPMs.

* 1. Análisis de la zona de estudio **–** Parroquia Llano Chico

## Marco legal

1. Patente Municipal

Requisitos:

* Inscripción del Ruc o RIMPE en el Servicio de Rentas Internas.
* Formulario de inscripción RAET o Patente Municipal para personas naturales o jurídicas.
* Número del predio del domicilio tributario de la persona natural o jurídica.
* Copia de cédula de ambos lados.
* Copia de papeleta de votación de ambos lados.
* Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
* Copia del carnet de discapacidad (si es que aplica).
* Copia del carnet de artesano calificado (si es que aplica).
* En caso que el trámite lo realice una tercera persona, bastará una carta de autorización sencilla. (Permisos Quito, 2022)

1. Obtención del RUC o RIMPE.

Requisitos:

* Cédula de Identificación.
* Certificado de Votación.
* Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente.
* Factura, planilla, comprobante de pago de agua potable o teléfono (Servicio de Rentas Internas, 2022).

1. Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE)

Requisitos:

* Formulario de solicitud LUAE.
* Formulario Reglas técnicas de arquitectura y urbanismo para LUAE.
* Pago de la patente municipal.
* Copia de cédula, de ambos lados.
* Copia de papeleta de votación, ambos lados.
* Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
* Foto del rótulo, medidas y material del mismo.
* Autorización del dueño del predio, en el que le permite colocar el rotulo.
* En caso que el trámite lo realice una tercera persona, bastará una carta sencilla de autorización. (Permisos Quito, 2022)

1. Permiso de Funcionamiento del Ministerio del Interior o P.A.F. (Permisos Anuales de Funcionamiento).

Siguientes pasos:

* Ingresar a la página: http:/www.mdi.gob.ec/app.sitmint7/logueo/login\_ms\_pf.php
* Regístrese como usuario de del sistema P.A.F.
* Registre su establecimiento.
* Ingrese un trámite de nuevo permiso.
* Generar tramite.
* Verificación de requisitos: Aquí se debe adjuntar la patente y la LUAE.
* Notificaciones recibidas: para conocer la fecha de pago del permiso en el Banco del Pacifico.
* Cancela el comprobante de pago.
* Ingresar al portal para imprimir el Permiso Anual de Funcionamiento. (Permisos Quito, 2022)

1. Permiso de Funcionamiento de la Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).

Siguientes pasos:

* Ingresar a la página: http:/permisosfuncionamento.controlsanitario.gob.ec/
* Creas el usuario y contraseña.
* Declarar el año en curso.
* Llenar datos de establecimiento.
* Buscar actividad económica de su establecimiento.
* Aceptar y declarar.
* Acercarse al Banco del Pacifico o BanEcuador con el comprobante del ARCSA después de 24 horas.
* Al cabo de 48 horas revisar el portal del ARCSA para obtener su permiso de funcionamiento. (Permisos Quito, 2022)

1. Registro de Alimentos y Bebidas en el Ministerio de Turismo (según categorización).

Requisitos:

* Registro único de contribuyentes (R.U.C) (verificar Técnico de Registro y/o Técnico de Gestión y Promoción de Infodigital).
* Cédula de Identidad (verificar Técnico de Registro y/o Técnico de Gestión y Promoción de Infodigital).
* Papeleta de votación (verificar Técnico de Registro y/o Técnico de Gestión y Promoción de Infodigital).
* Certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI), de no encontrarse registrada la razón social o denominación social o nombre comercial del establecimiento en la ciudad de; Quito, Guayaquil y Cuenca.
* Fotocopia de escrituras de propiedad, pago predial o contrato de arrendamiento del local.
* Lista de precios de los servicios ofertados, (original y copia).
* Declaración de activos fijos para la cancelación del 1 por mil, debidamente suscrita por el representante legal o apoderado de la empresa.
* Inventario valorado de la empresa firmado bajo la responsabilidad del propietario o representante legal, sobre los valores declarados (Nuevos Usuarios). (Permisos Quito, 2022)

## Marco conceptual

**Glosario de términos básicos**

**Análisis de peligros:** Proceso de recopilación y evaluación de información de los peligros identificados en las materias primas y otros ingredientes, el entorno, en el proceso o en los alimentos y de las condiciones que los originan para decidir si son peligros significativos. (CODEX ALIMENTARIUS, 2011)

**Buenas prácticas de higiene (BPH):** Medidas y condiciones fundamentales aplicadas en cualquier fase de la cadena alimentaria para proporcionar alimentos inocuos e idóneos. (CODEX ALIMENTARIUS, 2011)

**Contacto cruzado con alérgenos**: Incorporación involuntaria de un alimento o ingrediente alergénico en otro alimento que no está destinado a contener ese alimento [o ingrediente] alergénico. (CODEX ALIMENTARIUS, 2011)

**Contaminación:** Introducción o presencia de un contaminante en un alimento o en el entorno alimentario.(CODEX ALIMENTARIUS, 2011)

**Contaminante:** Cualquier agente biológico, químico o físico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos que puedan comprometer la inocuidad o la idoneidad de los alimentos.(CODEX ALIMENTARIUS, 2011)

**Control:**

* **Cuando se usa como sustantivo:** Estado en el que se están observando los procedimientos correctos y se están cumpliendo los criterios establecidos. (CODEX ALIMENTARIUS, 2011).
* **Cuando se usa como verbo:** Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios y procedimientos establecidos. (CODEX ALIMENTARIUS, 2011).

**Desinfección:** Reducción por medio de agentes biológicos o químicos, o por métodos físicos, de la cantidad de microorganismos viables en las superficies, el agua o el aire hasta un nivel que no comprometa la inocuidad o la idoneidad del alimento. (CODEX ALIMENTARIUS, 2011).

**Fase:** Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final. (CODEX ALIMENTARIUS, 2011)

**Higiene de los alimentos:** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la idoneidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria. (CODEX ALIMENTARIUS, 2011).

**Idoneidad de los alimentos:** Garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano de acuerdo con su uso previsto. Inocuidad de los alimentos: Garantía de que los alimentos no causarán efectos adversos en la salud del consumidor cuando se preparen o se consuman de acuerdo con su uso previsto. (CODEX ALIMENTARIUS, 2011).

**Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento que puede causar un efecto adverso para la salud. (CODEX ALIMENTARIUS, 2011).

**Punto crítico de control (PCC):** Fase en la que se aplica(n) una o varias medidas de control para un peligro significativo, en un sistema HACCP. (CODEX ALIMENTARIUS, 2011).

**Sistema de higiene de los alimentos:** Programas de prerrequisitos complementados con medidas de control en los PCC, según corresponda, que, en su conjunto, garantizan que los alimentos son inocuos y aptos para su uso previsto. (CODEX ALIMENTARIUS, 2011).

**Vigilar:** Acto de llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si una medida de control está bajo control. (CODEX ALIMENTARIUS, 2011).

# CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO

## 2.1. Metodología

La Metodología a emplearse es Cualitativa y Cuantitativa que permitirán desarrollar el manual de BPMs, tiene la finalidad de tabular datos y describir estos mismos. Los Métodos a emplearse serán los que aprueben el cumplimiento de los objetivos a la vez las herramientas ayudarán a obtener una información muy valiosa para la documentación, de la mano con la observación en la ejecución de cada procedimiento.

### 2.1.1. Tipos de investigación

* EXPLORATIVA: se realizan cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado, del cual se tienen muchas dudas o no se ha abordado antes. Es decir, cuando la revisión de la literatura reveló que tan sólo hay guías no investigadas e ideas vagamente relacionadas con el problema de estudio, o bien, si deseamos indagar sobre temas y áreas desde nuevas perspectivas. (Hernandez Sampieri , Fernandez Collado, & Baptista Lucio, 2010).

Esta será utilizada para formular el problema, que a la par con el conocimiento científico, investigaciones y trabajos, ayudará a sintetizar la información recopilada con la experiencia que el emprendimiento ha venido realizando sus funciones de manufactura.

* DESCRIPTIVA: buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. Es decir, únicamente pretenden medir o recoger información de manera independiente o conjunta sobre los conceptos o las variables a las que se refieren, esto es, su objetivo no es indicar cómo se relacionan éstas. (Hernandez Sampieri , Fernandez Collado, & Baptista Lucio, 2010).

En la investigación esta me permitirá, establecer, identificar, descubrir y comprobar, los diferentes procedimientos en que las fresas han sido parte del proceso hasta la obtención del producto final.

EXPERIMENTAL: Éste es el modelo clásico de hacer investigación, el más formal y elegante. Supone algo que en las ciencias sociales es poco probable: control de las variables que intervienen en el estudio. (Mendez, Sandoval, & Alma del Cid, 2011).

Con esta investigación se podrá ejecutar en las diferentes actividades de la producción del emprendimiento, la programación de POE Y POES. Planificar y evaluar los procedimientos que se han descrito en el manual de BPMs.

### 2.1.2. Métodos de investigación

ANALITICO - SINTETICO: Algo es objeto de análisis cuando vemos sus partes por separado. El método analítico consiste precisamente en descomponer un objeto en sus partes constitutivas. En una investigación practicamos el método sintético cuando nos preguntamos qué conclusiones podemos sacar del estudio, cuando queremos condensar en unas pocas, pero importantes ideas todo el esfuerzo realizado. También es sintético preguntarse qué podemos recomendar a la institución que auspició el estudio. Al realizar un ejercicio de síntesis practicamos lo que se denomina formular generalizaciones. (Mendez, Sandoval, & Alma del Cid, 2011).

Este método se empleará para estudiar los hechos y procesos que se realizan en la producción.

DEDUCTIVO: A partir de una teoría, el investigador procede a recoger datos para corroborar que la realidad se comporta conforme a lo enunciado en su explicación teórica. A partir de un marco conceptual o teórico se fórmula una hipótesis, se observa la realidad, se recogen datos y se confirma o no la hipótesis. Sobre este método, un autor afirma que “se inicia con el análisis de los postulados, teoremas, leyes, principios, etcétera, de aplicación universal y de comprobada validez, para aplicarlos a soluciones o hechos particulares” (Mendez, Sandoval, & Alma del Cid, 2011).

Con este método se analizará en todo el proceso, para tomar deducciones en cada fase del proceso acorde a las normas en el Registro Oficial N°555 del Ecuador.

### 2.1.3. Técnicas e instrumentos de investigación

OBSERVACIÓN: Observar es captar un fenómeno por medio de la vista y es una acción que puede realizarse con o sin ayuda de aparatos técnicos específicos. Para que la observación se constituya en una técnica y en un instrumental científico, se requiere que esté orientada por un objetivo de investigación, que se planifique con algún grado de sistematización, (de modo tal que otros puedan “replicar” o reproducir los procedimientos implementados) y que permita comprender y/o reconstruir los pasos seguidos para el logro de los resultados obtenidos. Aunque en todas las disciplinas la presencia del observador introduce alteraciones en el comportamiento del fenómeno observado, en la investigación social resulta más difícil evitar que el observador interfiera en la realidad que pretende registrar. (Ynoub, 2011).

Mediante la observación me permitirá identificar los diferentes escenarios de la producción por lo tanto se registrará, analizará y concluirá los datos obtenidos.

ENCUESTA: Es una práctica normal entre investigadores referirse a la encuesta como una técnica de recopilación de información. (Mendez, Sandoval, & Alma del Cid, 2011)

### 2.1.4. Universo y muestra

**Universo:**

Existen 3 personas involucradas directamente en el negocio Chocolates Asiry, que participan en la manipulación, producción y empaque del producto. Mediante la aplicación de la encuesta, se recopilará información muy importante que aportará en la realización del manual de buenas prácticas de manufactura.

**Muestra:**

Tipo.- por cuotas: En este tipo de muestreo, ante un número dado de elementos de la muestra, se llegará a los sujetos, según se presenten en el proceso de trabajo de campo. Al llegar al número requerido se considerará finalizado el trabajo de campo. (Mendez, Sandoval, & Alma del Cid, 2011)

**Fórmula establecida:**

La encuesta se realizará únicamente a las 3 personas que están involucradas directamente en el negocio Chocolates Asiry.

Por lo tanto, no es necesario establecer una fórmula, al ser un muestreo no probabilístico.

**Muestra no probabilística**:

Este tipo de muestreo también es llamado no aleatorio o dirigido. Para realizarlo es indispensable que se tenga conocimiento suficiente con relación a los elementos a investigar. Salkind (1999) indica que “en este caso hay que suponer que los miembros en potencia de la muestra no tienen una probabilidad igual e independiente de ser seleccionados”. (Mendez, Sandoval, & Alma del Cid, 2011).

## 2.2. Resultados obtenidos

Dado la recopilación de datos de la encuesta realizada, a las personas que participan directamente en la manipulación, producción, higiene y sanitización, en el negocio Chocolates Asiry, la información nos indica que es necesario la implementación de un manual de BPM, debido que desconocen procesos y estándares.

Con la seguridad que esto brindara un mejor alimento para el consumo de los compradores y consumidores.

### 2.2.1. Presentación gráfica de resultados

Se presenta la información de resultados, sobre la investigación planteada, en la encuesta se obtuvieron los siguientes datos:

**1. ¿Usted conoce sobre las BPM?**

#### Tabla 1. Conoce usted sobre las BPM

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CONOCE USTED SOBRE BPM** | | |
| **Respuestas** | **Cantidad** | **Porcentaje** |
| SI | 1 | 33,33% |
| NO | 2 | 66,67% |
| **Total** | 3 | 100,00% |

##### Gráfico 1. Conoce usted sobre las BPM

Elaborado por: Edison Sandoval

**2. ¿Cree usted que implementando un manual de BPM se obtendrá mejores resultados en la manipulación, higiene y sanitizacion?**

#### Tabla 2. Mejorar Procedimientos

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **MEJORAR PROCEDIMIENTOS** | | |
| **Respuestas** | **Cantidad** | **Porcentaje** |
| SI | 3 | 100% |
| NO | 0 | 0% |
| **Total** | 3 | 100% |

##### Gráfico 2. Mejorar Procedimientos

Elaborado por: Edison Sandoval

**3. ¿Conoce usted que es la inocuidad de los alimentos?**

#### Tabla 3. Inocuidad de los alimentos

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS** | | |
| **Respuestas** | **Cantidad** | **Porcentaje** |
| SI | 1 | 33 |
| NO | 2 | 67 |
| **Total** | 3 | 100 |

##### Grafico 3. Inocuidad de los alimentos

Elaborado por: Edison Sandoval

**4. ¿Conoce sobre que procesos estandarizados se realiza en cada fase de producción, desde la selección de la materia prima hasta el producto final?**

#### Tabla 4. Procedimientos estandarizados en cada fase de producción

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS EN CADA FASE DE PRODUCCION** | | |
| **Respuestas** | **Cantidad** | **Porcentaje** |
| SI | 0 | 0 |
| NO | 3 | 100 |
| **Total** | 3 | 100 |

##### Grafico 4. Procedimientos estandarizados en cada fase de producción

Elaborado por: Edison Sandoval

**5. ¿Considera tener registro de cada procedimiento, para verificar los puntos críticos de control en la producción?**

#### Tabla 5. Registro de puntos críticos de control

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **REGISTRO DE PUNTOS CRITICOS DE CONTROL** | | |
| **Respuestas** | **Cantidad** | **Porcentaje** |
| SI | 3 | 100 |
| NO | 0 | 0 |
| **Total** | 3 | 100 |

##### Grafico 5. Registro de puntos críticos de control

Elaborado por: Edison Sandoval

**6. ¿Tiene conocimiento como se emplea el POE?**

#### Tabla 6. Ejecución del POE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **EJECUCION DEL POE** | | |
| **Respuestas** | **Cantidad** | **Porcentaje** |
| SI | 1 | 33 |
| NO | 2 | 67 |
| **Total** | 3 | 100 |

##### Grafico 6. Ejecución del POE

Elaborado por: Edison Sandoval

**7. ¿Tiene conocimiento como se emplea los POES?**

#### Tabla 7. Ejecución del POES

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **EJECUCION DEL POES** | | |
| **Respuestas** | **Cantidad** | **Porcentaje** |
| SI | 1 | 33 |
| NO | 2 | 67 |
| **Total** | 3 | 100 |

##### Grafico 7. Ejecución del POES

Elaborado por: Edison Sandoval

### 2.2.2. Análisis e interpretación de resultados

* **PREGUNTA 1**

Un porcentaje nos indica que un poco más de la mitad de las personas que son encuestadas desconocen de las BPM, lo que quiere decir que debemos realizar el manual para mejorar los procedimientos, procesos, manipulación, higiene y sanitización.

* **PREGUNTA 2**

Podemos darnos cuenta que la mayoría del personal están de acuerdo con la implementación del manual de BPM, nos indica que aceptan el mejoramiento de los procedimientos para brindar un mejor producto.

* **PREGUNTA 3**

Las personas que elaboran las fresas cubiertas con chocolate tienen desconocimiento de que es la inocuidad de los alimentos, ya que es muy importante conocer para un amplio conocimiento y concientización.

* **PREGUNTA 4**

Totalmente se desconoce de los procedimientos estandarizados que se debe cumplir, desde el momento de seleccionar la materia prima hasta el producto final. Entonces se necesita capacitar para conocer sobre los diferentes procesos.

* **PREGUNTA 5**

En su mayoría podemos darnos cuentan que están de acuerdo con registrar los puntos críticos de control, para ser más enfáticos y si existe alguna anomalía poder corregirla a tiempo.

* **PREGUNTA 6**

Quienes participan en el negocio tiene en claro que necesitan, un mejor entendimiento para ejecutar los POE, estos procesos garantizaran el buen uso y manejo de los utensilios entre otras cosas

* **PREGUNTA 7**

Quienes participan en el negocio tiene en claro que necesitan, un mejor entendimiento para ejecutar los POES, estos procesos garantizaran una mejor higiene y sanitizacion de los productos como de las áreas de trabajo.

## 2.3. Síntesis del capítulo

En este capítulo se realizó y se ejecutó los diferentes conceptos que aportan, en la investigación tales como metodologías, métodos, técnicas, instrumentos de investigación. También se ejecutó la encuesta que es importante, da a conocer información, que es tomada en cuenta para la implementación del manual de bpm en el negocio Chocolates Asiry. A si mismo se generó la tabulación de cada pregunta y su respectiva interpretación.

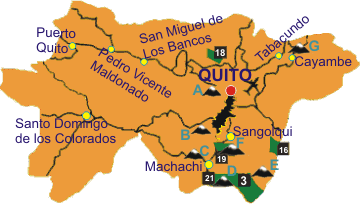
# CAPÍTULO III: PROPUESTA

## 3.1. Título de la propuesta

Implementar un manual de bpm para garantizar la inocuidad de los alimentos, utensilio, uso de uniforme, estandarización de procedimientos, manipulación, higiene y sanitizacion en el negocio Chocolates Asiry.

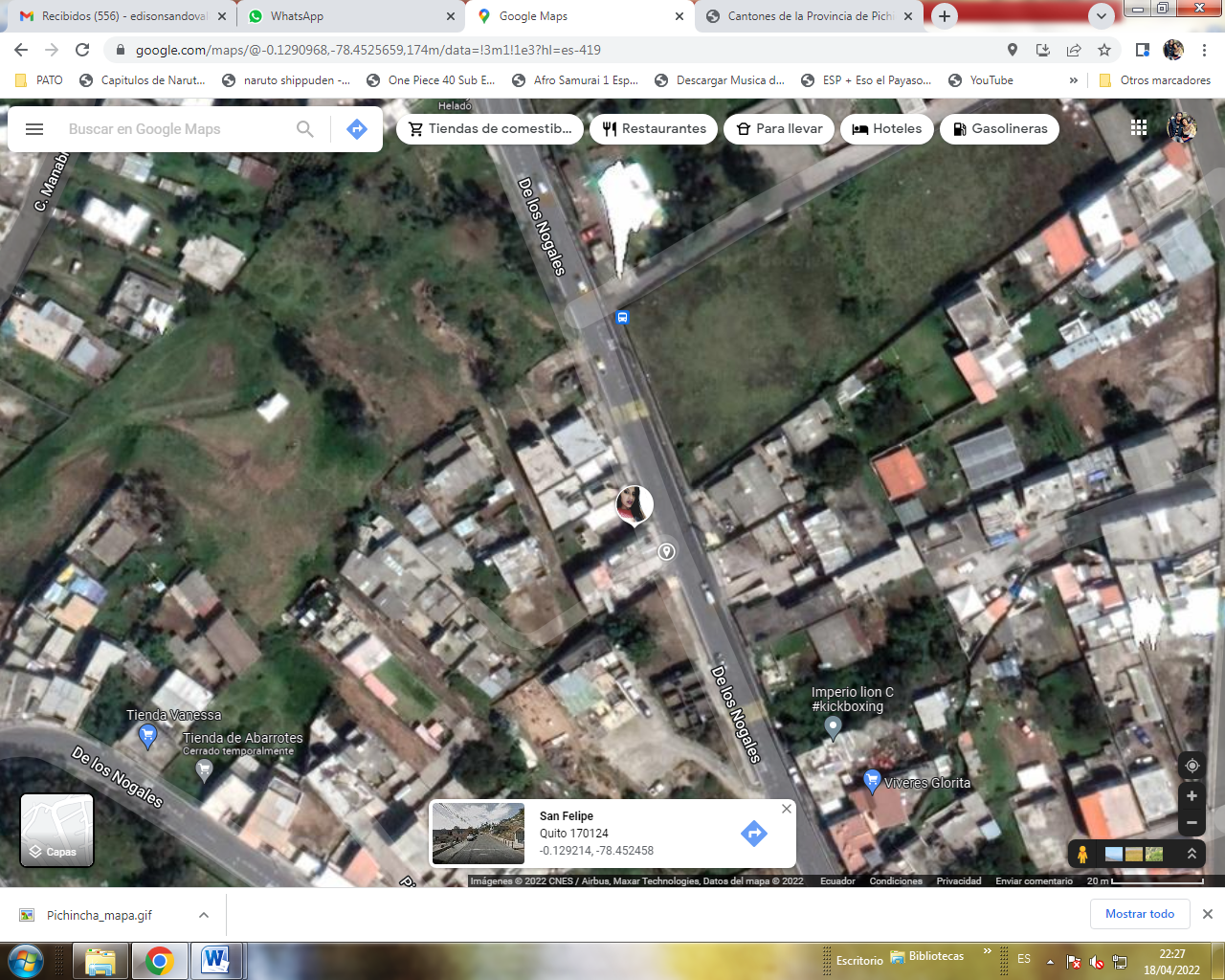
## 3.2. Macro y micro localización

##### Gráfico 8. Macro localización - Mapa de la Provincia de Pichincha

****

(https://www.ecured.cu/Archivo:Pichincha\_mapa.gif, 2014)

##### Gráfico 9. Micro localización (Llano Chico - San Felipe)



(https://www.google.com/maps/@-0.1290968, 2022)

## 3.3. Esquema de la propuesta (viabilidad, impacto, recursos)

**El proyecto cuenta con las siguientes viabilidades:**

* **Viabilidad Técnica:** por la experiencia del negocio es factible la implementación del manual de bpm.
* **Viabilidad económica:** esto permitirá un costo – beneficio al negocio, brindará rentabilidad financiera.
* **Viabilidad jurídica:** con esta se cumplirá los requisitos legales para la constitución del negocio**.**
* **Viabilidad Operativa:** ayudara a cumplir los objetivos, metas que se han trazado para ejecutar el desarrollo del negocio.

**Recursos y Materiales.**

El proyecto tiene los recursos y materiales necesarios, para el desarrollo y ejecución**.**

#### Tabla 8. Recursos y materiales PIG

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| MATERIAL | UNIDAD | CANTIDAD |
| EQUIPOS | Computador de escritorio | 1 |
|  | Internet fijo | 1 |
| SUMINISTROS | Resma de papel bond | 1 |
|  | Impresiones del proyecto | 1 |
|  | Empastado del proyecto | 1 |

Elaborado por: Edison Sandoval

**Talento Humano.**

Descripción de las personas involucradas en el proceso.

* Estudiante: Edison Patricio Sandoval Tabango.
* Director de trabajo de grado: Chef Carlos Chávez.
* Encuestados: Ana Gabriela Cachipuendo.

Katherine Sandoval.

Edison Sandoval.

## 3.4. Presupuesto

#### Tabla 9. Presupuesto para el PIG

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| PRESUPUESTO | | | | |
| *EQUIPO TECNOLOGICO* | | | | |
| N° | DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
| 1 | Computador de escritorio | 1 | 120.00 | $120,00 |
| 2 | Internet fijo | 1 | 15.00 | $15.00 |
| SUBTOTAL | | | | $135,00 |
| *SUMINISTROS* | | | | |
| 4 | Resma de papel bond | 1 | 3,5 | $3,50 |
| 5 | Impresiones del proyecto | 2 | 7.00 | $14,00 |
| 6 | Empastados del proyecto | 2 | 10.00 | $20,00 |
| SUBTOTAL | | | | $37,50 |
| *DERECHOS DE GRADO* | | | | |
| 8 | Proyecto Integrador de Grado | 1 | 300 | $300,00 |
| SUBTOTAL | | | | $300,00 |
| *TOTAL PRESUPUESTO* | | | | $472,50 |

Elaborado por: Edison Sandoval

## 3.5. Desarrollo de la propuesta

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**  **CHOCOLATES ASIRY** | **Código:** | MBPMCA 01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 1 de 21 |

1. **Introducción.**

El manual se basa en aplicar las buenas prácticas de manufactura o BPM, con la finalidad de ofrecer a nuestros consumidores alimentos seguros, garantizando los procesos desde la materia prima, manipulación, higiene y sanitización etc.

Analizaremos los puntos críticos de control de las fresas, temperatura del chocolate, higiene de los utensilios que se utilizan para la elaboración, el uso correcto de uniforme, higiene del personal, comportamiento y capacitación.

También se realizará los diferentes POE y POES, con sus respectivos registros para un mejor control en cada procedimiento.

1. **Objetivo**

Cumplir los requisitos de buenas prácticas de manufactura, que mejor se adopten en el negocio Chocolates Asiry.

Disminuir riesgos de contaminación para obtener alimentos en óptimas condiciones y favorezcan el desarrollo del negocio, evitar enfermedades de transmisión alimentaria, esto brindara una mejor confianza del consumidor.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**  **CHOCOLATES ASIRY** | **Código:** | MBPMCA 01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 2 de 21 |

1. **Alcance**

El manual tiene como propósito utilizar para obtener productos de alta calidad siendo los mismos inocuos, para no perjudicar la salud del consumidor, Los controles se determinarán en: utensilios, materia prima y empaque, siendo sujetas con las buenas prácticas de manufactura.

1. **Responsabilidades**

Es deber de todas las personas que participan en las diferentes fases de proceso, los cuales conforman el negocio Chocolates Asiry serán los responsables de ejecutar y dar a cumplir, los diferentes requerimientos necesarios para la obtención del producto final.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**  **CHOCOLATES ASIRY** | **Código:** | MBPMCA 01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 3 de 21 |

1. **Definiciones Básicas**

**Alimento:** es aquello que los seres vivos comen y beben para su subsistencia. El término procede del latín alimentan y permite nombrar a cada una de las sustancias sólidas o líquidas que nutren a los seres humanos, las plantas o los animales.

**Buenas prácticas de manufactura:** son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos sean seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación.

**Contaminación:** se entiende como toda materia que se incorpora al alimento sin ser propia de él y con la capacidad de producir enfermedad a quien lo consume. Básicamente esas materias pueden ser de tipo biológico, de tipo químico y de tipo físico.

**Contaminación cruzada:** es la transmisión de microorganismos de un alimento contaminado, en la mayoría de los casos crudo, a otro que no lo estaba y que ya está cocinado.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**  **CHOCOLATES ASIRY** | **Código:** | MBPMCA 01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 4 de 21 |

**Desinfección:** acción o efecto de eliminar o reducir los microorganismos patógenos, por medio de agentes químicos o de métodos físicos aplicados a edificios, instalaciones, maquinaria y herramientas, de modo que se impida la contaminación del producto elaborado.

**Inocuidad:** Es un término que implica seguridad, es decir, seguridad que tiene el consumidor al ingerir un alimento de que no va a causarle un daño. Esto significa que debe aportar los nutrientes que necesita el organismo humano para mantener la vida y reunir los requisitos higiénicos sanitarios que garanticen que no se producirá una enfermedad cuando se consuman.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**  **CHOCOLATES ASIRY** | **Código:** | MBPMCA 01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 5 de 21 |

**Limpieza:** Conjunto de operaciones que permiten eliminar la suciedad visible o microscópica. Estas operaciones se realizan mediante productos detergentes elegidos en función del tipo de suciedad y las superficies donde se asienta.

**Manipulador de alimentos:** Todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

**Procedimiento:** Son módulos homogéneos que especifican y detallan un proceso, los cuales conforman un conjunto ordenado de operaciones o actividades determinadas secuencialmente en relación con los responsables de la ejecución lo cuales deben de cumplir con políticas y normas establecidas, señalando la duración y el flujo de documentos.

**Higiene:** todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos, en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final. Inocuidad: La garantía de que los alimentos no causaran daños al

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**  **CHOCOLATES ASIRY** | **Código:** | MBPMCA 01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 6 de 21 |

consumidor cuando se preparen o consuman de acuerdo con el uso que se destinan.

**Gel antibacterial:** es un producto que limpia tus manos sin necesidad de usar agua y, desinfecta las manos sin necesidad de usar toallas o jabón. Higiene: Conjunto de conocimientos y técnicas que se ocupan de controlar aquellos factores nocivos para la salud de los seres humanos.

**Higiene personal:** Es toda serie de hábitos relacionados con el cuidado personal que inciden positivamente en la salud y que previene posibles enfermedades Jabón: uno de los elementos más utilizados para la higiene y limpieza personal.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**  **CHOCOLATES ASIRY** | **Código:** | MBPMCA 01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 7 de 21 |

**POES:** Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitizacion, son descripciones de todos los pasos para cumplir una tarea de sanitizacion, que se realiza antes de la operación de la producción (pre operacional), durante la operación (operacional) y que contiene una lista de materiales, insumos, equipo, piezas y utensilios que se aplican en una operación y que forma parte de la tarea.

**Punto Crítico de Control:** Es un punto en el proceso del alimento donde existe una alta probabilidad de que un control inapropiado pueda provocar, permitir o contribuir a un peligro o a la descomposición o deterioro del alimento final.

**Higiene de los Productos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la inocuidad y calidad de los productos en cualquier etapa de su manejo, incluida su distribución, transporte y comercialización.

1. **Política**

Compromiso con la inocuidad de los alimentos durante el proceso de elaboración, manipulación, empaque.

Evaluación de calidad de la materia prima y los insumos.

Evaluación y correcto cumplimiento de los utensilios

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**  **CHOCOLATES ASIRY** | **Código:** | MBPMCA 01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 8 de 21 |

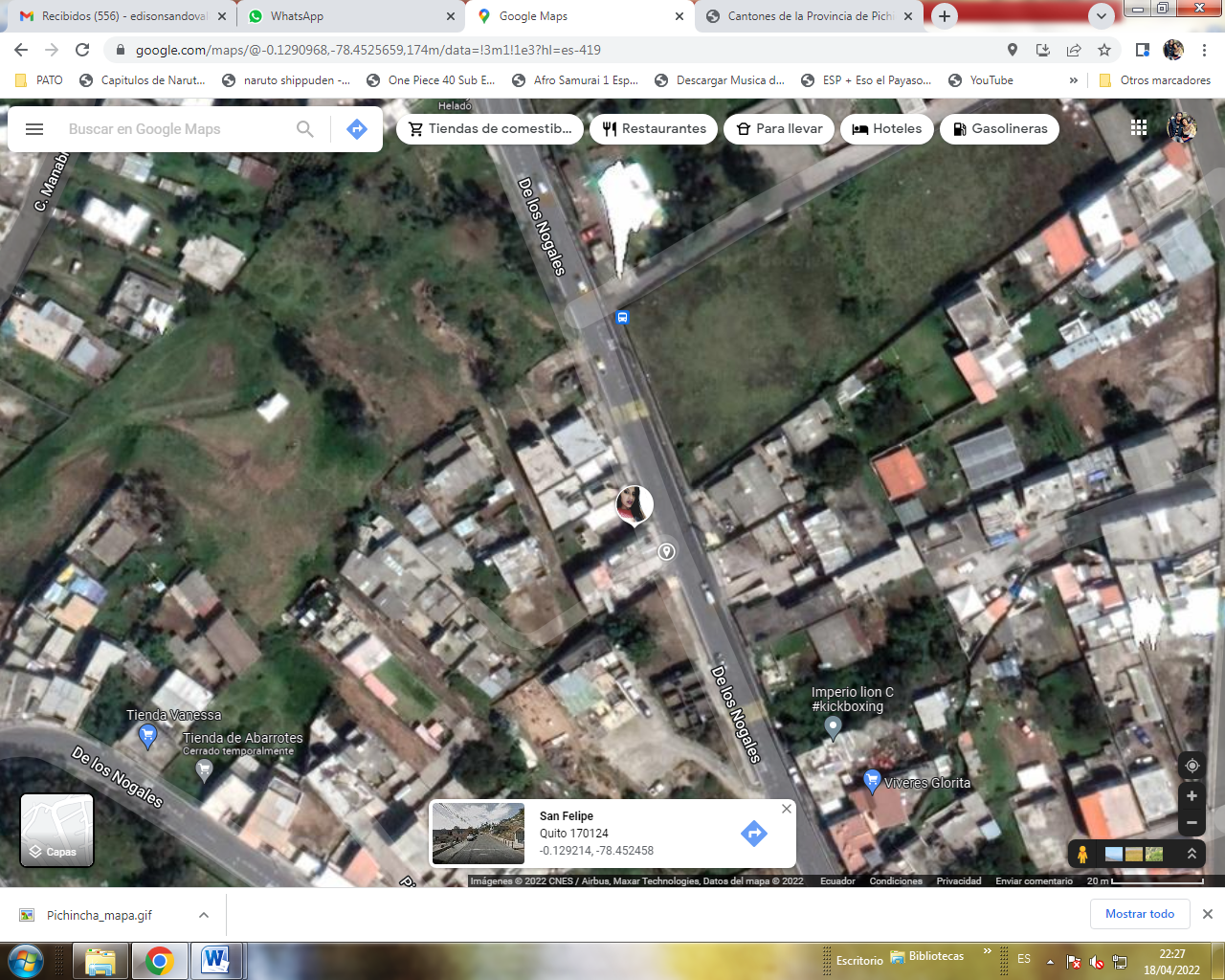
Cumplimiento obligatorio de los procesos de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo del lugar.

1. **Representación del Negocio Chocolates Asiry**

Chocolates Asiry cuenta con una estructura empresarial que comenzara desde la cabeza de mando, con la finalidad de encargar a cada persona diferente tipo de ejecuciones y procesos para satisfacer al cliente y tener un producto y servicio de calidad.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**  **CHOCOLATES ASIRY** | **Código:** | MBPMCA 01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 9 de 21 |

* 1. **Ubicación Geográfica**



Llano Chico – San Felipe

* **País:** Ecuador.
* **Provincia:** Pichincha.
* **Cantón:** Quito.
* **Parroquia**: Llano Chico.
* **Barrio:** San Felipe.
* **Dirección:** Los Nogales 9 y Orellana.

1. **Procedimientos**

**8.1 Equipos y utensilios**

La utilización de los equipos deben asegurar que los alimentos mantengan su inocuidad y facilite la producción, elaboración y preparación de los alimentos sin presentar ninguna complicación o peligro para el chef, los empleados y el cliente , así mismo la limpieza y desinfección de estos instrumentos de cocina tienen que ser de mayor facilidad y rapidez en su limpieza utilizando los productos adecuados para su desinfección también se debe tomar en cuenta el manteniendo adecuado y sugerido bajo un experto y bajo un determinado tiempo; los equipos adquiridos necesitaran un espacio adecuado y determinado para su instalación permitiendo un trabajo optimo y el flujo continuo del mismo disminuyendo las contaminaciones, confusiones o accidentes de bajo y alto riesgos para el personal quien maneja los equipos.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**  **CHOCOLATES ASIRY** | **Código:** | MBPMCA 01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 10 de 21 |

Para el funcionamiento de los equipos deberán ser los más adecuados, en el caso de los equipos de cocción, refrigeración y herramientas de limpieza seguir las reglas y recomendaciones dados por el fabricante para obtener un mantenimiento, control y operación del mismo ya que al estar en contacto con la materia prima no genere un riesgo.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**  **CHOCOLATES ASIRY** | **Código:** | MBPMCA 01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 11 de 21 |

La utilización de los utensilios como cuchillos para el chef, mesas de trabajo, estanterías de almacenamiento y organización, vajillas, cuberterías, cristalería, mesas y sillas deberán ser de calidad y utilizados con responsabilidad y así mismo deberá facilitar la limpieza de estos instrumentos con un tiempo determinado.

Para el cumplimiento correcto de los equipos y utensilios se deberá crear un instructivo para los empleados que tendrán contacto directo con estos instrumentos, especificando la utilización, mantenimiento y funcionamiento de los mismos asegurándose de que contenga toda la información necesaria.

**8.2 Obligaciones del personal**

Durante la fabricación de alimentos, el personal manipulador que entra en contacto directo o indirecto con los alimentos debe:

a) Mantener la higiene y el cuidado personal;

b) Estar capacitado para realizar la labor asignada, conociendo previamente los procedimientos, protocolos, e instructivos relacionados con sus funciones y comprender las consecuencias del incumplimiento de los mismos.

**8.2.1 De la educación y capacitación del personal** Toda planta procesadora de alimentos debe implementar un plan de capacitación continuo y permanente para

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**  **CHOCOLATES ASIRY** | **Código:** | MBPMCA 01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 12 de 21 |

todo el personal sobre la base de Buenas Prácticas de Manufactura, a fin de asegurar su adaptación a las tareas asignadas.

Esta capacitación está bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta o por otras personas naturales o jurídicas, siempre que se demuestre su competencia para ello.

Deben existir programas de entrenamiento específicos según sus funciones, que incluyan normas o reglamentos relacionados al producto y al proceso con el cual está relacionado, además, procedimientos, protocolos, precauciones y acciones correctivas a tomar cuando se presenten desviaciones.

**8.2.2 Higiene y medidas de protección**

A fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar contaminaciones cruzadas, el personal que trabaja en una Planta Procesadora de Alimentos debe cumplir con normas de limpieza e higiene.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**  **CHOCOLATES ASIRY** | **Código:** | MBPMCA 01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 13 de 21 |

**1.** El personal de la Planta debe contar con uniformes adecuados a las operaciones a realizar:

* 1. Delantales o vestimenta, que permitan visualizar fácilmente su limpieza;
  2. Cuando sea necesario, otros accesorios como guantes, botas, gorros, mascarillas, limpios y en buen estado;
  3. El calzado debe ser cerrado y cuando se requiera, deberá ser antideslizante e impermeable.

**2.** Las prendas mencionadas en los literales a) y b) del numeral anterior, deben ser lavables o desechables. La operación de lavado debe hacérsela en un lugar apropiado;

**3.** Todo el personal manipulador de alimentos debe lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada, cada vez que use los servicios sanitarios y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. El uso de guantes no exime al personal de la obligación de lavarse las manos;

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**  **CHOCOLATES ASIRY** | **Código:** | MBPMCA 01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 14 de 21 |

4. Es obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen y cuando se ingrese a áreas críticas.

**8.2.3 Comportamiento del personal**

Se deberá observar al menos estas disposiciones:

1. El personal que labora en una planta de alimentos debe acatar las normas establecidas que señalan la prohibición de fumar, utilizar celular o consumir alimentos o bebidas en las áreas de trabajo;
2. Mantener el cabello cubierto totalmente mediante malla u otro medio efectivo para ello; debe tener uñas cortas y sin esmalte; no deberá portar joyas o bisutería; debe laborar sin maquillaje. En caso de llevar barba, bigote o patillas anchas, debe usar barbijo o cualquier protector adecuado; estas disposiciones se deben enfatizar al personal que realiza tareas de manipulación y envase de alimentos;

**8.3 De las materias primas e insumos**

**8.3.1 Condiciones mínimas. -** No se aceptarán materias primas e ingredientes que contengan parásitos, microorganismos patógenos, sustancias tóxicas (tales como,

químicos, metales pesados, drogas veterinarias, pesticidas), o materia extraña a menos que dicha contaminación pueda reducirse a niveles aceptables mediante las operaciones productivas validadas.

**8.3.2 Inspección y control. -** Las materias primas e insumos deben someterse a inspección y control antes de ser utilizados en la línea de fabricación. Deben estar disponibles hojas de especificaciones que indiquen los niveles aceptables de inocuidad, higiene y calidad para uso en los procesos de fabricación.

**8.3.3 Condiciones de recepción. -** La recepción de materias primas e insumos debe realizarse en condiciones de manera que eviten su contaminación, alteración de su composición y daños físicos. Las zonas de recepción y almacenamiento estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**  **CHOCOLATES ASIRY** | **Código:** | MBPMCA 01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 15 de 21 |

**8.3.4 Almacenamiento. -** Las materias primas e insumos deberán almacenarse en condiciones que impidan el deterioro, eviten la contaminación y reduzcan al mínimo su daño o alteración; además deben someterse, si es necesario, a un proceso adecuado de rotación periódica.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**  **CHOCOLATES ASIRY** | **Código:** | MBPMCA 01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 16 de 21 |

**8.3.5 Recipientes seguros. -** Los recipientes, contenedores, envases o empaques de las materias primas e insumos deben ser de materiales que no desprendan sustancias que causen alteraciones en el producto o contaminación.

**8.3.6 Instructivo de manipulación. -** En los procesos que requieran ingresar ingredientes en áreas susceptibles de contaminación con riesgo de afectar la inocuidad del alimento, debe existir un instructivo para su ingreso dirigido a prevenir la contaminación.

**8.3.7 Condiciones de conservación. -** Las materias primas e insumos conservados por congelación que requieran ser descongeladas previo al uso, se deberían descongelar bajo condiciones controladas adecuadas (tiempo, temperatura, otros) para evitar desarrollo de microorganismos Cuando exista riesgo microbiológico, las materias primas e insumos descongelados no podrán ser recongeladas.

**8.3.8 Del Agua. -**

1. Como materia prima:

a) Sólo se podrá utilizar agua potabilizada de acuerdo a normas nacionales o internacionales;

b) El hielo debe fabricarse con agua potabilizada o tratada de acuerdo a normas nacionales o internacionales.

2. Para los equipos:

El agua utilizada para la limpieza y lavado de materia prima, o equipos y objetos que entran en contacto directo con el alimento debe ser potabilizada o tratada de acuerdo a normas nacionales o internacionales;

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**  **CHOCOLATES ASIRY** | **Código:** | MBPMCA 01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 17 de 21 |

**8.4 Operaciones de producción**

**8.4.1 Operaciones de control.-** La elaboración de un alimento debe efectuarse según procedimientos validados, en locales apropiados de acuerdo a la naturaleza del proceso, con áreas y equipos limpios y adecuados, con personal competente, con materias primas y materiales conforme a las especificaciones según criterios definidos, registrando todas las operaciones de control definidas, incluidas la identificación de los puntos críticos de control, así como su monitoreo y las acciones correctivas cuando hayan sido necesarias.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**  **CHOCOLATES ASIRY** | **Código:** | MBPMCA 01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 18 de 21 |

**8.4.2 Condiciones Ambientales. -**

1. La limpieza y el orden deben ser factores prioritarios en estas áreas;

2. Las substancias utilizadas para la limpieza y desinfección, deben ser aquellas aprobadas para su uso en áreas, equipos y utensilios donde se procesen alimentos destinados al consumo humano;

3. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben ser validados periódicamente;

4. Las cubiertas de las mesas de trabajo deben ser lisas, de material impermeable, que permita su fácil limpieza y desinfección y que no genere ningún tipo de contaminación en el producto.

**8.4.3 Control de procesos. -** El proceso de fabricación debe estar descrito claramente en un documento donde se precisen todos los pasos a seguir de manera secuencial (llenado, envasado, etiquetado, empaque y otros), indicando además controles a efectuarse durante las operaciones y los límites establecidos en cada caso.

**8.4.4 Medidas prevención de contaminación. -** Donde el proceso y la naturaleza del alimento lo requieran, se deben tomar las medidas efectivas para proteger el

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**  **CHOCOLATES ASIRY** | **Código:** | MBPMCA 01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 19 de 21 |

alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños, instalando mallas, trampas, imanes, detectores de metal o cualquier otro método apropiado.

**8.5 Envasado, Etiquetado y Empacado**

**8.5.1 Identificación del producto. -** Todos los alimentos deben ser envasados, etiquetados y empaquetados de conformidad con las normas técnicas y reglamentación respectiva vigente.

8.5.2 Seguridad y calidad. - El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los alimentos para prevenir la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado de conformidad con las normas técnicas respectivas. Cuando se utilizan materiales o gases para el envasado, estos no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas.

**8.5.3 Condiciones mínimas. -** Antes de comenzar las operaciones de envasado y empacado deben verificarse y registrarse:

1. La limpieza e higiene del área donde se manipularán los alimentos;

2. Que los alimentos a empacar, correspondan con los materiales de envasado y acondicionamiento, conforme a las instrucciones escritas al respecto;

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**  **CHOCOLATES ASIRY** | **Código:** | MBPMCA 01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 20 de 21 |

3. Que los recipientes para envasado estén correctamente limpios y desinfectados, si es el caso.

**8.5.4 Cuidados previos y prevención de contaminación. -** Cuando se requiera, con el fi n de impedir que las partículas del embalaje contaminen los alimentos, las operaciones de llenado y empaque deben efectuarse en zonas separadas, de tal forma que se brinde una protección al producto.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**  **CHOCOLATES ASIRY** | **Código:** | MBPMCA 01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 21 de 21 |

1. **Anexos**

**Registro Oficial N°555 ECUADOR**

[**https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/08/Registro-Oficial-Res-042-BPM-Alimentos.pdf**](https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/08/Registro-Oficial-Res-042-BPM-Alimentos.pdf)

**CODEX ALIMENTARIUS.**

**Enlace del Codex Alimentarius:** [**http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/**](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/)

1. **Instructivos**

**10.1 POE de elaboración de fresas cubiertas con chocolate**

(Se anexa a continuación)

**10.2 POES de Limpieza y desinfección**

(Se anexa a continuación)

**10.3 POES de higiene y conducta personal**

(Se anexa a continuación)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **POE - PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE ELABORACION DE FRESAS CUBIERTAS CON CHOCOLATE** | **Código:** | POEFCH01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 1 de 5 |

**POE - PROCEDIMIENT OPERATIVO DE ELABORACION DE FRESAS CUBIERTAS CON CHOCOLATE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Revisión N° 001** | **Fecha de Emisión:** | |
| **Elaborado por: Tnlgo. Edison Sandoval** | **Cargo:**  **Coordinador de las BPM en la línea de producción.** |  |
| **Revisado por: Edison Sandoval** | **Cargo:**  **Representante Técnico** |  |
| **Aprobado por:**  **Lcda. Ana Cachipuendo** | **Cargo:**  **Representante Legal** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **POE - PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE ELABORACION DE FRESAS CUBIERTAS CON CHOCOLATE** | **Código:** | POEFCH01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 2 de 5 |

1. **OBJETIVO**

Desarrollar los diferentes procedimientos que intervienen en el proceso de las fresas cubiertas con chocolate.

1. **ALCANCE**

Área de producción encargado de la línea de elaboración.

1. **RESPONSABLES**

El personal operativo estará a cargo de ejecutar, elaborar, reconocer los procesos utilizados en la elaboración.

1. **DEFINICIONES**

**Frecuencia:** Número de veces que aparece, sucede o se realiza una cosa durante un período o un espacio determinados.

**Estándares:** Sirve de patrón, modelo o punto de referencia para medir o valorar cosas de la misma especie.

1. **FRECUENCIA**

En cualquier momento de la línea de producción se realizará la respectiva observación y seguimiento.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **POE - PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE ELABORACION DE FRESAS CUBIERTAS CON CHOCOLATE** | **Código:** | POEFCH01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 3 de 5 |

1. **PROCEDIMIENTO**

* Garantizar la inocuidad en todo el proceso de realización del producto, manipulación del alimento desde la materia prima hasta la obtención del producto terminado.
* Se registrará en cada etapa para obtener un control más detallado en toda la cadena productiva del área a desarrollarse los diferentes productos.

**Proceso de elaboración (fresas cubiertas con chocolate):**

**Recepción de materia prima:** Se aceptará las fresas que cumplan con las especificaciones de calidad (peso, textura, madurez, color).

**Pesaje:** Una vez realizada la recepción, inmediatamente se pesará las fresas.

**Selección:** Se descartará aquellas legumbres que se encuentren en descomposición o que presenten golpes, magulladuras y un estado muy alto de madurez.

**Lavado:** Se utilizará agua potable para el lavado de las legumbres por el método de inmersión, con la finalidad de eliminar la suciedad adherida a ellas y reducir la microflora.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **POE - PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE ELABORACION DE FRESAS CUBIERTAS CON CHOCOLATE** | **Código:** | POEFCH01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 4 de 5 |

**Sanitizacion:** se utilizará la respectiva dosificación para la desinfección de las fresas.

**Secado:** secar las fresas con papel de cocina.

**Fundido chocolate con leche:** en baño maría cobertura sabor a chocolate con leche, mezclar constantemente con una espátula hasta que se funda alcanzando una temperatura de 45° C – 48°C.Cuando la temperatura descienda a 35°C – 37°C, la cobertura esta lista para ser utilizada.

**Fundido chocolate blanco:** en baño maría cobertura sabor a chocolate con leche, mezclar constantemente con una espátula hasta que se funda alcanzando una temperatura de 45° C – 48°C.Cuando la temperatura descienda a 35°C – 37°C, la cobertura esta lista para ser utilizada.

**Cubierta**: fundido el chocolate sumergir la fresa en su totalidad y dejar reposar para que endurezca el chocolate.

1. **REGISTROS**

* **POCH 01: Producto terminado fresas cubiertas con chocolate**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **POE - PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE ELABORACION DE FRESAS CUBIERTAS CON CHOCOLATE** | **Código:** | POEFCH01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 5 de 5 |

**Registro de producto terminado de fresas cubiertas con chocolate**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **FECHA** | **HORA** | **COLOR** | **TEXTURA** | **OLOR** | **NOMBRE** | **FIRMA** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Aprobado por:**  **REPRESENTANTE LEGAL**  **Firma** | **Revisado por:**  **REPRESENTANTE TECNICO**  **Firma** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **POES - PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE SANITIZACION HIGIENE Y CONDUCTA DEL PERSONAL** | **Código:** | POSHCH01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 1 de 11 |

**HIGIENE Y CONDUCTA DEL PERSONAL**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Revisión N° 001** | **Fecha de Emisión:** | |
| **Elaborado por: Tnlgo. Edison Sandoval** | **Cargo:**  **Coordinador de las BPM en la línea de producción.** |  |
| **Revisado por: Edison Sandoval** | **Cargo:**  **Representante Técnico** |  |
| **Aprobado por:**  **Lcda. Ana Cachipuendo** | **Cargo:**  **Representante Legal** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **POES - PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE SANITIZACION HIGIENE Y CONDUCTA DEL PERSONAL** | **Código:** | POSHCH01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 2 de 11 |

1. **OBJETIVO**

Cerciorar que el personal operativo y en general que tiene contacto directo e indirecto con los diferentes productos no tenga probabilidad de contaminar los alimentos, conservando un grado apropiado de higiene y conducta personal. Según el Registro Oficial de BPM Alimentos Procesados N°555.

1. **ALCANCE**

El documento está dirigido para todo el personal que manipule directa o indirectamente los procesos de manipulación.

1. **DEFINICIONES**

**a) Higiene**: todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos, en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.

**b) Inocuidad:** La garantía de que los alimentos no causaran daños a al consumidor cuando se preparen o consuman de acuerdo con el uso que se destinan.

**c) Manipulador:** toda persona que manipule directamente los alimentos, equipos, utensilios o superficies que entren en contacto con los mismos. De estas personas se espera, por tanto, cumplan con los requerimientos de higiene para los alimentos.

**d) Gel antibacterial**: es un producto que limpia tus manos sin necesidad de usar agua y, desinfecta las manos sin necesidad de usar toallas o jabón.

**e) Higiene:** Conjunto de conocimientos y técnicas que se ocupan de controlar aquellos factores nocivos para la salud de los seres humanos.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **POES - PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE SANITIZACION HIGIENE Y CONDUCTA DEL PERSONAL** | **Código:** | POSHCH01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 3 de 11 |

**f) Higiene personal:** Es toda serie de hábitos relacionados con el cuidado personal que inciden positivamente en la salud y que previene posibles enfermedades Jabón: uno de los elementos más utilizados para la higiene y limpieza personal.

1. **DOCUMENTOS A CONSULTAR**

Registro Oficial de BPM Alimentos Procesados. N° 555

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **POES - PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE SANITIZACION HIGIENE Y CONDUCTA DEL PERSONAL** | **Código:** | POSHCH01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 4 de 11 |

1. **RESPONSABILIDADES**

**Nivel Operativo:** responsable de la ejecución de los procedimientos.

1. **FRECUENCIA**

Verificación diaria por los responsables.

1. **PROCEDIMIENTOS**

**Higiene personal:** A fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar contaminaciones cruzadas, el personal que trabaja en una Planta Procesadora de Alimentos debe cumplir con normas de limpieza e higiene.

**1.** El personal de Chocolates Asiry debe contar con uniformes adecuados a las operaciones a realizar:

**a)** Delantales o vestimenta, que permitan visualizar fácilmente su limpieza;

**b)** Cuando sea necesario, otros accesorios como guantes, botas, gorros, mascarillas, limpios y en buen estado; Registro Oficial Nº 555.

**c)** El calzado debe ser cerrado y cuando se requiera, deberá ser antideslizante e impermeable.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **POES - PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE SANITIZACION HIGIENE Y CONDUCTA DEL PERSONAL** | **Código:** | POSHCH01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 5 de 11 |

**2.** Las prendas mencionadas en los literales a) y b) del numeral anterior, deben ser lavables o desechables. La operación de lavado debe hacérsela en un lugar apropiado;

**3*.*** Todo el personal manipulador de alimentos debe lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada, cada vez que use los servicios sanitarios y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. El uso de guantes no exime al personal de la obligación de lavarse las manos;

**Lavado de manos**

• Quitar las prendas de las manos (anillos, cadenas, relojes, etc.).

• Humedezca sus manos y antebrazos con agua (el agua caliente es más efectiva que el agua fría).

• Aplicar una porción de jabón desinfectante.

• Frotarse las manos entre sí, efectuando movimientos circulares por 15 a 20 segundos.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **POES - PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE SANITIZACION HIGIENE Y CONDUCTA DEL PERSONAL** | **Código:** | POSHCH01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 6 de 11 |

• Frote bien los dedos y limpie las uñas, debajo y alrededor de estas con la ayuda de un cepillo para uñas y yemas de los dedos, por lo menos 20 segundos.

• Lave la parte de los brazos que están al descubierto y en contacto con los alimentos, frotando repetidamente.

• Enjuague sus manos y antebrazos con suficiente agua para remover el jabón.

•Escurra el agua residual

• Secar las manos y los brazos con toallas desechables de papel

• Desechar la toalla de papel en la papelera y tratar de no tocar puertas u otras áreas del baño.

• Agregar gel desinfectante solo en áreas de contacto directo con el producto. Los pasos antes mencionados deberán realizarse antes de iniciar el trabajo, después de usar los servicios higiénicos y todas las veces que sea necesario.

Es obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen y cuando se ingrese a áreas críticas.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **POES - PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE SANITIZACION HIGIENE Y CONDUCTA DEL PERSONAL** | **Código:** | POSHCH01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 7 de 11 |

**Conducta el personal:** Se deberá observar al menos estas disposiciones:

**1.** El personal que labora en una planta de alimentos debe acatar las normas establecidas que señalan la prohibición de fumar, utilizar celular o consumir alimentos o bebidas en las áreas de trabajo;

**2.** Mantener el cabello cubierto totalmente mediante malla u otro medio efectivo para ello; debe tener uñas cortas y sin esmalte; no deberá portar joyas o bisutería; debe laborar sin maquillaje. En caso de llevar barba, bigote o patillas anchas, debe usar barbijo o cualquier protector adecuado; estas disposiciones se deben enfatizar al personal que realiza tareas de manipulación y envase de alimentos;

1. **REGISTROS**

El presente procedimiento genera el siguiente anexo:

* **PHCHA 01**: Higiene del personal.
* **PCPCHA 02**: Conducta del personal.
* **PUDCHA 03**: Uso de Uniforme.
* **PLMCHA04**: Lavado de manos.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **POES - PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE SANITIZACION HIGIENE Y CONDUCTA DEL PERSONAL** | **Código:** | POSHCH01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 8 de 11 |

**HIGIENE DEL PERSONAL**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Hora** | **Fecha** | **Nombre** | **Cargo** | **Cumple** | **No cumple** | **Observaciones** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Aprobado por:**  **REPRESENTANTE LEGAL**  **Firma** | **Revisado por:**  **REPRESENTANTE TECNICO**  **Firma** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **POES - PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE SANITIZACION HIGIENE Y CONDUCTA DEL PERSONAL** | **Código:** | PCPCHA02 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 9 de 11 |

**CONDUCTA DEL PERSONAL**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Hora** | **Fecha** | **Nombre** | **Cargo** | **Cumple** | **No cumple** | **Observaciones** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Aprobado por:**  **REPRESENTANTE LEGAL**  **Firma** | **Revisado por:**  **REPRESENTANTE TECNICO**  **Firma** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **POES - PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE SANITIZACION HIGIENE Y CONDUCTA DEL PERSONAL** | **Código:** | PUDCHA 03 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 10 de 11 |

**USO DEL UNIFORME**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fecha** | **Nombre** | **Indumentaria** | | | | | **Observaciones** |
| **Mandil** | **Chaqueta** | **Calzado** | **Mascarilla** | **Guantes** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Aprobado por:**  **REPRESENTANTE LEGAL**  **Firma** | **Revisado por:**  **REPRESENTANTE TECNICO**  **Firma** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **POES - PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE SANITIZACION HIGIENE Y CONDUCTA DEL PERSONAL** | **Código:** | PLMCHA04 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 11 de 11 |

**LAVADO DE MANOS**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Hora** | **Fecha** | **Nombre** | **Lavado de manos** | | **Observaciones** |
| **Correcto** | **Incorrecto** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Aprobado por:**  **REPRESENTANTE LEGAL**  **Firma** | **Revisado por:**  **REPRESENTANTE TECNICO**  **Firma** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **POES - PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE SANITIZACION LIMPIEZA Y DESINFECCION** | **Código:** | POLD01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 1 de 5 |

**LIMPIEZA Y DESINFECCION**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Revisión N° 001** | **Fecha de Emisión:** | |
| **Elaborado por: Tnlgo. Edison Sandoval** | **Cargo:**  **Coordinador de las BPM en la línea de producción.** |  |
| **Revisado por: Edison Sandoval** | **Cargo:**  **Representante Técnico** |  |
| **Aprobado por:**  **Lcda. Ana Cachipuendo** | **Cargo:**  **Representante Legal** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **POES - PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE SANITIZACION LIMPIEZA Y DESINFECCION** | **Código:** | POLD01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 2 de 5 |

* + 1. **OBJETIVO**

Establecer los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, Limpieza y Desinfección para el área de producción, garantizando los procesos con productos inocuos y de calidad, con el fin de reducir microorganismos que pueden causar contaminación.

* + 1. **ALCANCE**

En la recepción de materia prima como en varios productos.

* + 1. **RESPONSABLES**

El personal a cargo de la recepción de la materia prima.

La persona encargada de la aprobación del manual.

* + 1. **DEFINICIONES**

Definición Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, limpieza y desinfección (POES): Ayudará a realizar una correcta limpieza y desinfección del área de producción del negocio Chocolates Asiry, incluyendo los utensilios utilizados en la elaboración del producto.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **POES - PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE SANITIZACION LIMPIEZA Y DESINFECCION** | **Código:** | POLD01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 3 de 5 |

* + 1. **FRECUENCIA**

Realizar cada vez que se utilizan para realizar los diferentes productos, mantener una limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad.

* + 1. **PROCEDIMIENTO**

Varios procesos de saneamiento en general de los utensilios e implementos que se utilizan para conservar una asepsia, higiene, sanitizacion para evitar contaminación de riegos físicos, químicos, biológicos.

Procedimientos de limpieza:

• Limpieza de las áreas de trabajo.

• Eliminar residuos de los productos a utilizar en la producción.

• Realizar un lavado a los productos y los utensilios.

• Enjuagar con agua el agente utilizado para la eliminar la suciedad.

Procedimiento de Desinfección:

• Preparar la solución de desinfección acorde a lo establecido.

• Aplicar a los productos dosificados.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **POES - PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE SANITIZACION LIMPIEZA Y DESINFECCION** | **Código:** | POLD01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 4 de 5 |

• Dejar actuar al desinfectante por un momento.

* + 1. **REGISTRO**

**PODAT 01: Limpieza y desinfección área de trabajo**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **POES - PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE SANITIZACION LIMPIEZA Y DESINFECCION** | **Código:** | PODAT01 |
| **Versión:** | 001 |
| **Fecha:** | Abril 2022 |
| **Página:** | 5 de 5 |

**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ÁREA DE TRABAJO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Hora** | **Fecha** | **Nombre** | **AREA DE TRABAJO** | | **Observaciones** |
| **Limpieza** | **Desinfección** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Aprobado por:**  **REPRESENTANTE LEGAL**  **Firma** | **Revisado por:**  **REPRESENTANTE TECNICO**  **Firma** |

## 3.6. Síntesis del capítulo

Se realiza el manual de buenas prácticas de manufactura para el negocio Chocolates Asiry, en el cual se encuentra los requisitos básicos para cumplir con la inocuidad en los alimentos para los diferentes procesos, generando POE Y POES para un mejor manejo y entendimiento.

A la vez se organizó hojas de registros de control para mejorar varios aspectos.

# CONCLUSIONES

* Al obtener detalles de la elaboración de las fresas cubiertas con chocolate, existe un mejoramiento desde la selección de la fruta hasta el producto final, con los diferentes lineamientos de procesos estandarizados.
* Con los registros generados por el POE Y POES, el personal es más responsable, meticuloso, con su higiene personal, uniforme, conducta personal, estos factores son muy importantes al momento de realizar la producción y manejo de utensilios.
* La capacitación sobre el manejo del manual de buenas prácticas de manufactura por el personal, los clientes, compradores, consumidores obtendrán un mejor alimento.

# RECOMENDACIONES

* Hacer cumplir todos los procedimientos del manual por el encargado principal del negocio.
* Actualizarse siempre con cursos de Seguridad Alimentaria todo lo que se relacione y aporte para el bienestar de los consumidores e inocuidad de los alimentos.
* Considerar las necesidades que vayan surgiendo en el crecimiento y desarrollo del negocio Chocolates Asiry.

# VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS



## ENCUESTA

Buenos días/tardes, soy estudiante de Gastronomía, se le realizara una encuesta con fines académicos, para la Implementación de un manual de buenas prácticas de manufactura en el negocio Chocolates Asiry.

Marque con una X la respuesta.

***ENCUESTA EN EL NEGOCIO CHOCOLATES ASIRY***

***Preguntas***

1. ¿Usted conoce sobre las BPM?

SI\_ NO\_

1. ¿Cree usted que implementando un manual de BPM se obtendrá mejores resultados en la manipulación, higiene y sanitizacion?

SI\_ NO\_

1. ¿Sabe sobre que es un alimento inocuo?

SI\_ NO\_

1. ¿Conoce sobre que procesos se llevar a cabo en cada fase de producción desde la selección de la materia prima hasta el producto final?

SI\_ NO\_

1. ¿Considera que se debería llevar un registro en cada procedimiento, para controlar los puntos críticos de control en la producción?

SI\_ NO\_

1. ¿Tiene conocimiento como se emplea un POE?

SI\_ NO\_

1. ¿Tiene conocimiento como se emplea un POES?

SI\_ NO\_

# REFERENCIAS

Registro Oficial del Ecuador. (2015, Julio, 30). *Agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria – ARCSA.* <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/08/Registro-Oficial-Res-042-BPM-Alimentos.pdf>

Organismo de certificación global. (2021). *Gestión de la Seguridad Alimentaria*. <https://www.nqa.com/es-es/certification/standards/gmp>

# BIBLIOGRAFIA

*CODEX ALIMENTARIUS*. (2011). Obtenido de https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC\_001s.pdf

*lidefer*. (27 de 08 de 2020). Obtenido de lidefer: https://www.lifeder.com/investigacion-descriptiva/

*Permisos Quito*. (2022). Obtenido de Permisos Quito: https://permisosquito.com/permisos-funcionamiento-restaurantes-ventas-de-comidas-quito/

*QUESTION PRO*. (2022). Obtenido de QUESTION PRO: https://www.questionpro.com/blog/es/investigacion-exploratoria/

*Servicio de Rentas Internas*. (2022). Obtenido de Servicio de Rentas Internas: https://www.sri.gob.ec/requisitos-personas-naturales

Hernandez Sampieri , R., Fernandez Collado, C., & Baptista Lucio, M. (2010). *Metodologia de la Investigacion.* Mexico: Delegacion Alvaro Obregon.

https://www.ecured.cu/Archivo:Pichincha\_mapa.gif. (29 de 08 de 2014). *ECURED*. Obtenido de https://www.ecured.cu/Archivo:Pichincha\_mapa.gif: https://www.ecured.cu/Archivo:Pichincha\_mapa.gif

https://www.google.com/maps/@-0.1290968, -7.-4. (2022). *Google Maps*. Obtenido de https://www.google.com/maps/@-0.1290968,-78.4525659,174m/data=!3m1!1e3?hl=es-419

Mendez, R., Sandoval, F., & Alma del Cid. (2011). *Investigacion. Fundamentos y metodologia.* Mexico: PEARSON EDUCACION.

*TIJUANA, BAJA CALIFORNIA*. (s.f.). Obtenido de TIJUANA, BAJA CALIFORNIA: https://sites.google.com/site/fundamentosdelainvestigacion1a/unidad-2-la-investigacion-como-un-proceso-de-construccion-social/2-3-tipos-de-metodos-inductivo-deductivo-analitico-sintetico-comparativo-dialectico-entre-otros

Ynoub, R. C. (2011). *El proyecto y metodologia de la investigacion.* Buenos Aires : Cengage Learning Argentina.

1. POE: procedimientos operativos estandarizados. [↑](#footnote-ref-1)
2. POES: procedimientos operativos estandarizados de sanitizacion. [↑](#footnote-ref-2)