



CARRERA GASTRONOMÍA

TEMA:

**“MANUAL SOBRE EL MANEJO HACCP EN EL ÁREA DE
COCINA DIRIGIDO AL RESTAURANTE “LA SABROSA”**

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

AUTOR: Cecilia de los Ángeles Puruncajas Guachamin

DIRECTOR:

Chef Christian David Vásquez Albán

D.M. Quito, 13 de marzo del 2023

DEDICATORIA

Este proyecto dedico a mis padres Isabel y Segundo por haberme dado la vida, por haberme educado bien y por darme una educación que me ha servido hasta el día de hoy.

A mi esposo Javier por haber confiado en mí y por ayudarme en todo lo que necesite para poder cumplir esta meta.

Y a mis hijos Odette, Joseph y Tiffany que me han brindado su apoyo durante todo este proceso y sobre todo me han dado todo su cariño y ayuda siempre que la necesite.

AGRADECIMIENTO

Primero quiero agradecer a Dios por permitirme estar el día de hoy terminando este proyecto, que me ha costado mucho esfuerzo y mucha dedicación, también quiero agradecerle por haberme permitido conocer mucha gente incluyendo a mis compañeros y mis maestros que me supieron guiar y enseñar todos estos años para poder culminar mis estudios y me brindaron un conocimiento muy amplio acerca de diversos temas que me sirven cada día.

También quiero agradecer al ITI por permitirme graduarme el día de hoy, después de tantos años. Sobre todo, a dos personas que me supieron entender y ayudar. Primero al chef Christian Vásquez por ser mi tutor y la persona que me ha ayudado en proceso de titulación; y al licenciado Carlos Chávez.

Agradezco a mi esposo Javier por haberme apoyado económicamente.

AUTORIA

Yo, Cecilia de los Ángeles Puruncajas Guachamin autora del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

A handwritten signature in black ink, appearing to be the initials 'CA' with a flourish underneath.

Cecilia de los Ángeles Puruncajas Guachamin
1715656169

Quito, 13 de marzo del 2023

Chef Christian David Vásquez Albán
DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICA

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 Christian David Vásquez Albán

Quito, 13 de marzo del 2023

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 Sra. Cecilia de los Ángeles Puruncajas Guachamin por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO. - La Sra. Cecilia de los Ángeles Puruncajas Guachamin realizó el trabajo fin de carrera titulado: Manual sobre el manejo HACCP en el área de cocina dirigido a el restaurante “La Sabrosa”. en la ciudad de Quito, para optar por el título de Tecnólogo Superior en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del Chef Christian David Vásquez Albán

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 Christian David Vásquez Albán, en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Sra. Puruncajas Guachamin Cecilia de los Ángeles, 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 sobre el manejo HACCP en el área de cocina dirigido a el restaurante “La Sabrosa”. en la ciudad de Quito, y conceden

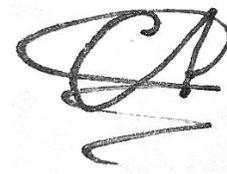
autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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



CHEF CHRISTIAN VÁSQUEZ

(TUTOR)



CECILIA PURUNCAJAS G.

(ESTUDIANTE)

Quito, 13 de marzo del 2023

INDICE DE CONTENIDOS

PORTADA	
DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO	3
AUTORIA	4
CERTIFICA	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	6
RESUMEN	13
INTRODUCCIÓN	14
Nombre del proyecto	14
Marco contextual	14
Análisis de involucrados	16
Problema de investigación	17
Definición Del Problema	17
Causas:	17
Consecuencias:	17
Indicadores:	17
Formulación del problema	18
Definición del problema	18
Idea a defender	19
Objeto de estudio y campo de acción	19
Justificación	19
Objetivos	20
Objetivo general	20
Objetivos específicos	20
Síntesis de la introducción	20
CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	21

1.1	Análisis de la zona de estudio	21
1.2	Aspectos geográficos de ubicación	21
1.3	Antecedentes Históricos	22
1.4	Actividad económica a la que se dedica la población	22
1.5	Costumbres y tradiciones	23
1.6	Turismo	23
	GLOSARIO DE TÉRMINOS BÁSICOS	25
	CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO	27
2.1.	Metodología	27
2.2	Métodos de investigación	27
2.3	Técnicas e instrumentos de investigación	28
2.4	Universo y muestra	28
2.5	Resultados Obtenidos	29
2.6	Presentación gráfica de resultados	30
	CAPÍTULO III: PROPUESTA	39
3.1	Título de la propuesta – Descripción	39
3.2	Macro y micro localización	39
3.3	Esquema de la propuesta (viabilidad, impacto, recursos)	40
3.4	Impacto económico	40
3.5	Recursos	41
3.5.1	Recursos utilizados	41
3.5.2	Talento Humano	41
3.5.3	Presupuesto	42
3.6	Desarrollo de la propuesta	42
	MANUAL DE MANEJO HACCP EN EL RESTAURANTE “LA SABROSA” EN LA CIUDAD DE QUITO	43
	Referencias	75
3.7	Síntesis del capítulo	79
	4.CONCLUSIONES	80
	5. RECOMENDACIONES	81

	10
6. VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS	82
ENCUESTA	82
REFERENCIAS	84
ANEXOS	87

INDICE DE TABLAS

Tabla N° 1. Análisis de los involucrados.	16
Tabla N°2. Elaboración propia	30
Tabla N°3. Elaboración propia	31
Tabla N°4. Elaboración propia	32
Tabla N°5. Elaboración propia	33
Tabla N°6. Elaboración propia	33
Tabla N°7. Elaboración propia	34
Tabla N°8. Elaboración propia	35
Tabla N° 9. Recursos utilizados. Elaboración propia.2022.....	41
Tabla N° 10. Presupuesto. Elaboración propia. 2022.....	42

ÍNDICE DE FIGURAS

Grafica N°1. Resultados de la encuesta aplicada a los colaboradores.	30
Grafica N° 2. Resultados de la encuesta aplicada a los colaboradores.	31
Grafica N°3. Resultados de la encuesta aplicada a los colaboradores.	32
Grafica N°4. Resultados de la encuesta aplicada a los colaboradores.	33
Grafica N°5. Resultados de la encuesta aplicada a los colaboradores.	34
Grafica N°6. Resultados de la encuesta aplicada a los colaboradores.	35
Grafica N°7. Resultados de la encuesta aplicada a los colaboradores.	36
Grafica N°8. Resultados de la encuesta aplicada a los colaboradores.	36
Grafica N°9. Resultados de la encuesta aplicada a los colaboradores.	37
Grafica N°10. Resultados de la encuesta aplicada a los colaboradores.	38
Grafica N°11. CC.Hno.Miguel- Quito. Google Maps.....	39

**“ MANUAL SOBRE EL MANEJO HACCP EN EL ÁREA DE COCINA DIRIGIDO
AL CENTRO COMERCIAL HERMANO MIGUEL, AL PATIO DE COMIDAS
ENFOCADO AL LOCAL #1 “RESTAURANTE LA SABROSA”. EN LA CIUDAD
DE QUITO ”**

AUTOR: Cecilia de los Ángeles Puruncajas
Guachamin

DIRECTOR: Chef Christian Vásquez

FECHA: 12 de marzo del 2023

RESUMEN

El presente proyecto y manual están diseñados para ayudar y enseñar como prevenir diversos riesgos que se pueden presentar en la cocina, a la vez transmitir un adecuado conocimiento sobre la higiene y el buen manejo de los alimentos y utensilios que se manejan dentro del área de cocina.

Todos estos temas están dirigidos al personal del restaurante “La Sabrosa” que se encuentra en el C.C. Hno. Miguel, para así dar una solución a la problemática que se encontró dentro del establecimiento, con la finalidad de ofrecer una buena atención al comensal y mejorar la imagen del restaurante.

INTRODUCCIÓN

Nombre del proyecto

“MANUAL SOBRE EL MANEJO HACCP EN EL ÁREA DE COCINA DIRIGIDO AL CENTRO COMERCIAL HERMANO MIGUEL, AL PATIO DE COMIDAS ENFOCADO AL LOCAL #1 “RESTAURANTE LA SABROSA”. EN LA CIUDAD DE QUITO ”

Marco contextual

Situado en la provincia de Pichincha, cantón Quito, Centro Histórico de la ciudad. Por más de 30 años se encuentra funcionando el restaurante “LA SABROSA” el cual se encuentra en el local #1 del C.C Hno. Miguel, mismo que fue construido hace 15 años por el alcalde Paco Moncayo, este edificio tiene 3 pisos cada piso cuenta con gran variedad de locales comerciales de la venta de ropa deportiva, casual, infantil, entre otros; en otra sección se encuentra el patio de comidas que ofrece gran variedad de alimentos

En los 15 años desde su apertura han brindado todos estos servicios los 365 días de año, por lo que se ha convertido en un lugar que frecuenta gran cantidad de personas para comprar variedad de ropa siguiendo la regla BBB (bueno, bonito y barato). En el restaurante se puede degustar platos típicos y platos a la carta y se puede apreciar que gente de diversos lugares y ciudades viene a saborear nuevamente de los platos típicos del mismo.

Actualmente este establecimiento no cuenta con ningún manual sea interno o HACCP por lo cual existe desconocimiento de las nuevas técnicas y manejos como en normas de higiene y seguridad. Es importante mencionar que la inexistencia de capacitaciones provoca que los empleados no estén al día con la información actual. Se debe mencionar que los productos son de calidad, sin embargo, no existe un correcto manejo de las mismas, por lo tanto, este manual está dirigido al área de cocina para que se instruyan sobre el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control o conocido como HACCP.

Análisis de involucrados

ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS GRUPOS	INTERESES EN LA INVESTIGACIÓN	PROBLEMAS PERCIBIDOS	RECURSOS Y MANDATOS (recursos que aporten y mandatos son leyes, reglamentos o normas a seguir)
Propietarios	Gestionar la importancia de los cambios	Falta de liderazgo y manejo en los altos mandos	Reglamento de trabajo Recursos económicos para capacitaciones
Trabajadores	Unir a los trabajadores e incentivar al cambio y a la innovación de procedimientos	Falta de apoyo e interés al enfrentarse a los nuevos cambios que genere el restaurante	Compromiso de responsabilidad laboral
proveedores	Implementar productos nuevos y novedosos; entrega adecuada de los productos	Falta de atención al momento de recibir el pedido.	Cumplimiento de los productos con las normas BMP y sellos de calidad INEN
Clientes	Tener una mejor calidad de servicio, presentación y satisfacción.	Inconformidad por parte de los clientes	Cumplimiento en las medidas de bioseguridad.

Tabla N° 1. Análisis de los involucrados.

FUENTE: Investigación propia. 2023

Problema de investigación

Definición Del Problema

Implementación de una manual de normas HACCP hacia los involucrados en esta problemática.

Causas:

- Falta de conocimiento sobre el manejo correcto de los alimentos
- Falta de interés al implementar nuevas practicas
- Desconocimiento sobre el manejo adecuado de los instrumentos de la cocina y su aplicación en cada lugar.
- Ausencia repentina de los empleados.

Consecuencias:

- Contaminación cruzada.
- Se puede ocasionar un accidente dentro del área de cocina
- No aprovechar al 100% todos los productos y sus aportes en cada comida.
- Se incrementa el trabajo de los empleados por la falta de un integrante.

Indicadores:

- Falta de unión en el área de cocina
- Falta de conocimiento de las normas HACCP
- Utilización de las mismas técnicas durante toda la trayectoria del establecimiento.

Formulación del problema

Falta de información sobre las normas HACCP las mismas que afectan en el rendimiento del personal

Definición del problema

Pichincha es parte de las 24 provincias de la República del Ecuador. Su capital es la ciudad de Quito. Se encuentra ubicada al centro-norte del país y su región geográfica es conocida como Sierra. Está constituida por 8 cantones, en la cuales se integran las parroquias urbanas y las rurales.

Para la elaboración de un manual HACCP dirigido hacia el área de cocina, por ciertas falencias que el personal desconoce tales como la contaminación cruzada, manejo de instrumentos de cocina, utilización de los productos al 100% y el mal uso del uniforme, a lo largo son motivos que afectan a la imagen del establecimiento.

Otro problema que se ha presentado en el restaurante es que a lo largo de su trayectoria se han manejado los mismos platos típicos sin ninguna innovación y el personal no tiene la iniciativa para realizar un cambio por tal motivo no se arriesgan, también se debe recalcar que los empleados del establecimiento ya tienen una edad considerable, por lo tanto, no se arriesgan y están acostumbrados al mismo ritmo del trabajo.

Idea a defender

Mediante el presente Manual HACCP que se realizó se va a alcanzar el objetivo razonablemente deseado que es garantizar el mejoramiento de la producción y el manejo de los alimentos que las personas van a degustar dentro del restaurante “La Sabrosa”, provincia de Pichincha, cuidando la presentación de los alimentos que están en dentro del menú.

Objeto de estudio y campo de acción

Objeto de estudio: Falta de conocimiento en la correcta manipulación de alimentos, desconocimiento de todos los riesgos que se pueden ocasionar en la cocina, por consiguiente, la creación de un manual HACCP para el mejoramiento de buenas prácticas de manufactura

Campo de acción: Restaurante “La Sabrosa” Provincia de Pichincha / Quito

Justificación

Al desarrollar este proyecto su finalidad es la creación un manual HACCP y su gran impacto en el área de cocina en el restaurante “La Sabrosa”.

Además, con este manual se busca que el personal se mantenga actualizado con las nuevas normas de seguridad y manejo de todo lo relacionado con el área de cocina, las cuales se dan cada año y estos a la vez ayudan a evitar los riesgos que se presenten en el trabajo.

Es necesario tener en cuenta lo importante que es mencionar esta información, ya que se puede transmitir a las nuevas generaciones la oportunidad de mejorar como

profesionales cuidando el manejo adecuado de los alimentos, con el propósito de perfeccionar y mejorar los estándares de calidad y presentación para el restaurante.

Objetivos

Objetivo general

La creación de un manual HACCP tiene como finalidad, perfeccionar todos los estándares de calidad en los alimentos, el manejo correcto de los utensilios en el área de cocina y al igual la seguridad de los colaboradores en el área de cocina en el Restaurante “La Sabrosa”.

Objetivos específicos

- Recolectar información acerca de los manuales HACCP para mejorar el rendimiento del personal del área de cocina en el Restaurante “La Sabrosa”.
- Realizar encuestas al personal del restaurante para identificar los puntos faltantes en el restaurante y poder implementarlo en el manual.
- Elaborar un manual de sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (**HACCP**).

Síntesis de la introducción

El presente manual HACCP está diseñado para perfeccionar al personal sobre el manejo adecuado de los alimentos e instrumentos de cocina. Teniendo como único propósito que el personal del área de cocina y a los encargados para que estén al día con las nuevas normas de calidad y seguridad, ya las mismas son bases muy necesarias para el correcto funcionamiento del área de cocina y en si a todo el restaurante.

CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1.1 Análisis de la zona de estudio

Esta parroquia pertenece al cantón Quito de la provincia de **Pichincha**.

En Quito se encuentra el **Centro Comercial Hno. Miguel**.

Lugar amplio en el que se encuentra diversos centros y locales comerciales que ofertan gran variedad de productos. Que ha venido funcionando por 15 años.

1.2 Aspectos geográficos de ubicación

El Centro Histórico más conocido como “El Tejar” está localizada en la Provincia de Pichincha, en el Distrito Metropolitano de Quito. Se ubica en el centro sur de Quito, cerca de la Iglesia de la Merced, es conocida por la cantidad de iglesias que hay en sus alrededores y por sus construcciones antiguas.

Límites:

- Norte: Con las parroquias de San Juan, Toctiuco e Itchimbia.
- Sur: Con la parroquia de la Magdalena.
- Este: Con la parroquia de Chimbacalle e Itchimbia.
- Oeste: Con la parroquia la Libertad.

1.3 Antecedentes Históricos

Este es un espacio que ha ganado gran importancia simbólica, ya que en este lugar se fundó la Iglesia de San Francisco. También se abrieron los conventos de La Merced, La Concepción, San Agustín, San Francisco y Santo Domingo las cuales se conservan hasta el día de hoy.

Posee una gran variedad de construcciones realizadas al estilo colonial español, las mismas que fueron modificadas con el tiempo a un estilo neoclásico y por su deterioro y descuido han sido abandonadas durante mucho tiempo. Gracias a la FONSAL se ha trabajado en la restauración y mantenimiento de todas estas construcciones que forman parte del patrimonio de Quito.

1.4 Actividad económica a la que se dedica la población

En el Centro Histórico de Quito la población se dedica a la venta de diversos productos desde bisutería hasta comida tradicional.

Los días martes y sábados en el centro de la ciudad se realiza la feria de venta de ropa realizada por las personas que arriban de Otavalo y Atuntaqui, los cuales ofertan diversos tipos de ropa a un precio conveniente y accesible a las personas de pocos recursos económicos.

Los centros comerciales que se encuentran en la zona fomentan a que los turistas y personas que viven en otras zonas del cantón vengas a comprar y disfruten de todos los productos que se ofrecen de lunes a domingo.

1.5 Costumbres y tradiciones

En el Centro Comercial Hno. Miguel se realiza la misa y fiesta en honor al Sto. Hermano Miguel, en el cual todos los dueños de los locales celebran con gran entusiasmo esta fiesta.

1.6 Turismo

En el Centro Histórico de Quito, se encuentra “La Ronda”, lugar que se puede visitar en las noches los días viernes y sábados, cuenta con diversos restaurantes que ofrecen música en vivo, bebidas como; el canelazo, pájaro azul, chocolate ambateño, entre otros; comidas como empanadas de viento, salchipapas y platos a la carta.

La considerable cantidad de iglesias y monasterios que se encuentran en esta zona, son de gran acogida para las personas que quieren conocer más de la ciudad. Especialmente existen tres construcciones emblemáticas que son parte de la arquitectura clásica de América Latina, entre las cuales se encuentran:

- La iglesia del Voto Nacional. - Esta contiene 24 capillas internas las cuales fueron realizadas para representar las provincias del Ecuador, así también se puede apreciar de una hermosa vista hacia la ciudad y a las montañas que la rodean.
- La iglesia de San Francisco. - Esta es parte de las leyendas antiguas que se han transmitido de generación en generación, en la misma

son participes personajes como “Cantuña” un indio, los diablillos, el diablo, que nos deja como trama que en la iglesia existe un espacio para un bloque, ya que los diablillos olvidaron colocar uno. La misma que motiva a que los turistas visiten esta iglesia y busquen el espacio faltante.

- La iglesia de la Compañía de Jesús. - Esta es apreciada, visitada y conocida por los turistas, ya que posee en su interior un estilo barroco, así también está inspirada en una iglesia de Roma, Italia. Su cubierta esta realizada con láminas de oro, las columnas, arcos y el altar fueron cubiertos por pan de oro.

GLOSARIO DE TÉRMINOS BÁSICOS

HACCP: (Hazard Analysis and Critical Control Points), es un sistema de inocuidad alimentaria basado en la identificación de todos los peligros potenciales en los ingredientes y los distintos procesos de producción de los alimentos. El objetivo es tomar las medidas necesarias para la prevención de posibles riesgos de contaminación y garantizar así la inocuidad alimentaria. (eurofins, 2018)

BPM: Las buenas prácticas de manufactura son un conjunto de principios básicos cuyo objetivo es garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes en la producción y distribución, definen la gestión y manejo de acciones con el objetivo de asegurar condiciones favorables para la producción de alimentos seguros. También son de utilidad para el diseño y gestión de establecimientos, para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación. (Intedya, s.f.)

Monasterio: Los monasterios son edificios que tiempo atrás se ubicaban en las afueras de los pueblos. En sus orígenes el término aludía a la vivienda de un único monje, ya que los primeros religiosos cristianos de este tipo eran ermitaños, con el paso de los años los monjes comenzaron a agruparse y a compartir sus vidas y su fe en comunidad. Así surgieron los monasterios y conventos. (Pérez Porto, 2019)

Contaminación Cruzada: es el proceso mediante el cual los alimentos entran en contacto con otros que están cocinados o no y que terminan por contaminarse como resultado del intercambio de sustancias ajenas. (Alimentos, 2022)

Innovación: La innovación es un proceso que modifica elementos, ideas o protocolos ya existentes, mejorándolos o creando nuevos que impacten de manera favorable en el mercado. (Peiro, s.f.)

Problemática: Se refiere al conjunto de las complicaciones que forman parte de un cierto asunto. El concepto permite englobar los desafíos, los conflictos y las dificultades de algo. (Pérez Porto, 2019)

Área de Cocina: Es la zona industrial de un restaurante, o sea, el área de producción, donde se elaboran los alimentos que serán servidos en el comedor. La cocina cuenta con un personal dirigido por un “Chef” o “Jefe de Cocina” asistido por un “Sous Chef”, seguido de los jefes de partida, cocineros y ayudantes. (Mesa, s.f.)

CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO

2.1. Metodología

Para el siguiente proyecto integrador se utilizarán diferentes parámetros para el proceso investigativo tales como: realizar una investigación exploratoria, descriptiva, las mismas que ayudarán a mejorar los procedimientos en el restaurante.

Exploratoria: Permite formular el problema de investigación y así obtener resultados sobre el siguiente manual, lo que permitirá obtener preguntas necesarias.

Descriptiva: se puede detectar la particularidad de los colaboradores para la relación con un manual en el área de cocina, la misma que ayudaran a determinar el problema y los sucesos u objetos que ocurren.

2.2 Métodos de investigación

Deductivo:

En esta investigación existe la necesidad de aplicar un enfoque cuantitativo para realizar un análisis deductivo del Manual HACCP, el mismo que va a estar respaldado por las encuestas, la misma que van a permitir obtener con claridad la información acerca de las causas y consecuencias de la mala manipulación de alimentos, la

contaminación cruzada, los tipos de almacenamiento y conservación del mismo y el mal uso de los uniformes en el personal.

2.3 Técnicas e instrumentos de investigación

Encuesta:

La esta investigación se aplicará una encuesta que consta de 10 preguntas que tienen relación con el manual, con la misma se busca determinar los datos que arrojen cada una de las encuestas, con el fin de tener datos precisos de todas las preguntas.

2.4 Universo y muestra

Universo

De acuerdo a un estudio ejecutado previamente se puede identificar que en un fin de semana asisten 150 personas, de las cuales el 20% se encuentran insatisfechas, todo esto se obtiene como resultado en un incremento en las quejas por mala manipulación de alimentos que son provocados por la inexistencia de capacitaciones en temas como HACCP y BPM. Esto quiere decir que de los 8 colaboradores que laboran en el restaurante incluidos los altos mandos y medios, solo 1 o 2 miembros de los 7 colaboradores que trabajan en el área de cocina y en otras áreas tienen ciertos conocimientos mas no son expertos en los temas anteriormente mencionados

Otro factor que perjudica el rendimiento de los colaboradores es la falta de mantenimiento en los equipos de cocina.

Muestra

Tipo: Probabilidad Simple

$$n = \frac{k^2 \cdot p \cdot q \cdot N}{e^2 \cdot (N - 1) + K^2 \cdot p \cdot q}$$

$$N = 7$$

$$p = 0,20$$

$$q = 0,80$$

$$E = 0,05 \text{ (5\%)}$$

$$K = 1,96$$

$$n = \frac{(1,96)^2 \cdot 0,20 \cdot 0,80 \cdot 7}{(0,05)^2 \cdot (7 - 1) + (1,96)^2 \cdot 0,20 \cdot 0,80}$$

$$n = \frac{4,30}{0,015 + 0,615}$$

$$n = \frac{4,30}{0,63}$$

$$n = 6,83$$

2.5 Resultados Obtenidos

Según los datos recolectados de las encuestas se puede constatar y asegurar que el personal no tiene conocimiento acerca de las normas HACCP es por ello que los datos arrojados son importantes, ya que permite realizar de forma inmediata el manual con el objetivo de brindar e impartir conocimientos acerca de los temas relacionados

con las normas HACCP a todo el personal con el fin de evitar riesgos de trabajo y al igual a los clientes.

2.6 Presentación gráfica de resultados

A continuación, se van a exponer los resultados obtenidos en las encuestas acerca de la investigación realizada en el anterior capítulo, estos resultados nos ayudaran en el siguiente capítulo donde se habla de la creación de un manual HACCP.

PREGUNTAS

1. ¿Usted conoce la definición de contaminación cruzada?

SI	NO
14,30%	85,70%

Tabla N°1. Elaboración propia



Grafica N°1. Resultados de la encuesta aplicada a los colaboradores.

Autor: Elaboración propia

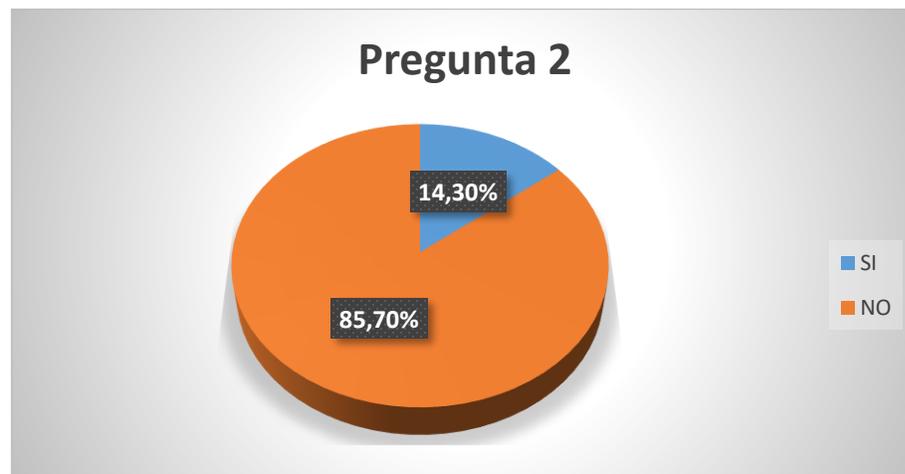
Análisis de interpretación

Los resultados obtenidos acerca de la definición de contaminación cruzada por parte de los empleados del establecimiento nos dan como respuesta un 14,30% que hace referencia a 1 persona que “SI” entiende el concepto de dicha pregunta, mientras que el 85,70% que hace referencia a 6 empleados que desconocen del tema.

2. ¿Conoce los tipos de contaminación cruzada que existen?

SI	NO
14.3%	85.7%

Tabla N°2. Elaboración propia



Grafica N° 2. Resultados de la encuesta aplicada a los colaboradores.

Autor: Elaboración propia

Análisis de interpretación

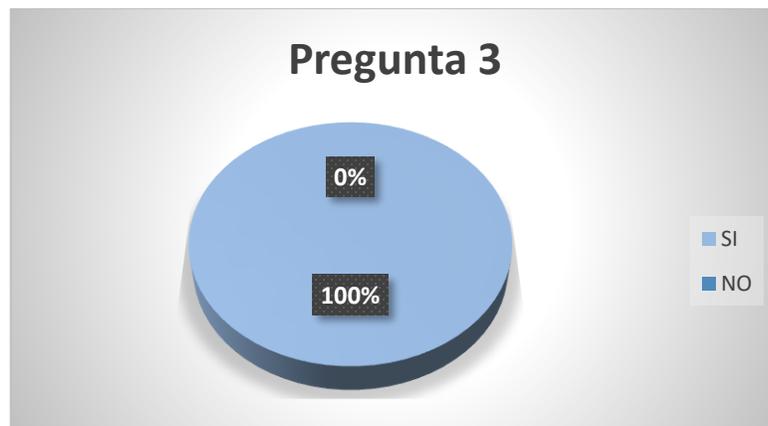
Según nuestros encuestados el 85,70% no tiene conocimiento necesario acerca de los tipos de contaminación cruzada la misma que se debe implementar en el manual HACCP, por lo que se debe ahondar más en este tema con el fin de que todos los empleados del

establecimiento tengan una base acerca del tema. Mientras que solo el 14,30% de los encuestados que equivale a 1 persona sabe acerca de este tema.

3. ¿Cree usted que utilizar un uniforme adecuado dentro de la cocina puede evitar accidentes o quemaduras?

SI	NO
100%	0%

Tabla N°3. Elaboración propia



Gráfica N°3. Resultados de la encuesta aplicada a los colaboradores.

Autor: Elaboración propia

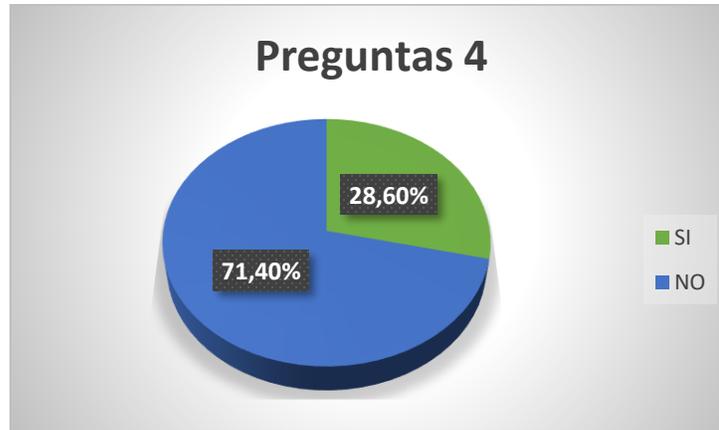
Análisis de interpretación

Los resultados obtenidos sobre la importancia de utilizar un uniforme adecuado dentro del área de cocina nos han arrojado el 100% que hace referencia a que la totalidad de los encuestados está de acuerdo con esta interrogante.

4. ¿Ha escuchado hablar acerca del manual de manejo HACCP?

SI	NO
28.6%	71.4%

Tabla N°5. Elaboración propia



Grafica N°4. Resultados de la encuesta aplicada a los colaboradores.

Autor: Elaboración propia

Análisis de interpretación

Los resultados sobre el conocimiento acerca del manual de manejo HACCP nos dan como resultados que un 28,60% que hace referencia a 2 encuestados tiene conocimiento acerca del manual HAACP, mientras que un 71,40% que hace referencia a los 5 encuestados no tiene conocimiento absoluto sobre este tema.

5. ¿Cree usted que el mal manejo de los alimentos puede perjudicar la salud de los comensales?

SI	NO
100%	0%

Tabla N°5. Elaboración propia



Grafica N°5. Resultados de la encuesta aplicada a los colaboradores.

Autor: Elaboración propia

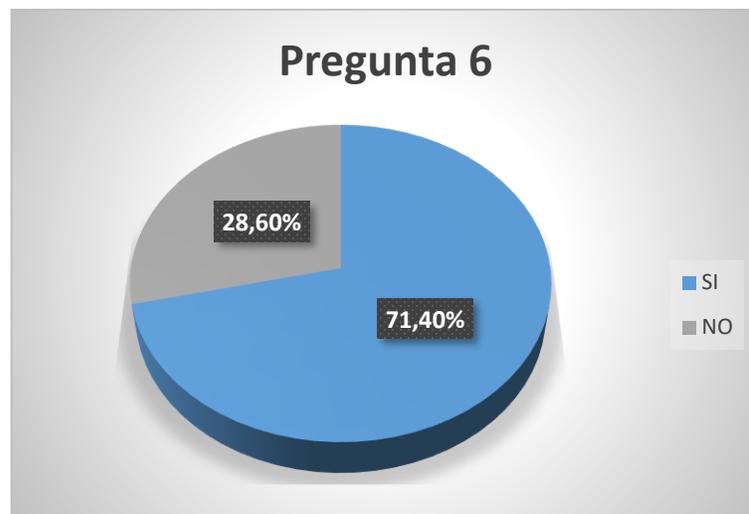
Análisis de interpretación

En la gráfica se puede observar que los 16 encuestados da como resultado el 100 % a la pregunta de si consideran que las alergias a ciertos productos pueden causar la muerte a los clientes cabe mencionar que como no tienen conocimientos de los tipos de contaminación cruzada no ven el peligro que es usar un mismo utensilio en varios productos y ahí se puede dar la muerte por alérgenos.

6. ¿Ha trabajado antes en áreas similares a las que está trabajando?

SI	NO
71,40%	28,60%

Tabla N°6. Elaboración propia



Grafica N°6. Resultados de la encuesta aplicada a los colaboradores.

Autor: Elaboración propia

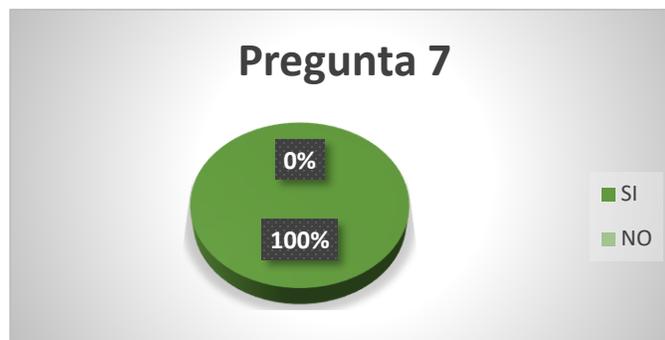
Análisis de interpretación

Los resultados obtenidos nos dan un 71,40% de los encuestados habían trabajado anteriormente en áreas similares a las que están ahora, mientras que el 28,60% señalo todo lo contrario y no ha trabajado en áreas similares.

7. ¿Quisiera aprender acerca del tema del manejo de HACCP?

SI	NO
100%	0%

Tabla N°7. Elaboración propia



Grafica N°7. Resultados de la encuesta aplicada a los colaboradores.

Autor: Elaboración propia

Análisis de interpretación

Los resultados obtenidos arrojan que el 100 % de los trabajadores desean aprender sobre el manejo de HACCP.

8. ¿Cree usted que al saber acerca de este tema lo aplicaría en el restaurante?

SI	NO
100%	0%

Tabla N°8. Elaboración propia



Grafica N°8. Resultados de la encuesta aplicada a los colaboradores.

Autor: Elaboración propia

Análisis de interpretación

Los resultados obtenidos nos dan un 100 %, el cual quiere decir que los trabajadores al hacerles esta pregunta afirman que si tuvieran un conocimiento previo sobre este tema lo aplicarían en el restaurante.

9. ¿Cuánto tiempo cree usted necesario para capacitarse sobre el tema?

1 MES	3-4 MESES	5-9 MESES
42.90%	57.1%	0%

Tabla N°9. Elaboración propia



Grafica N°9. Resultados de la encuesta aplicada a los colaboradores.

Autor: Elaboración propia

Análisis de interpretación

Los resultados obtenidos arrojan que un 57,1% siendo la mayoría de los trabajadores necesitan de 3 a 4 meses para capacitarse sobre el tema y con un 42,90% de los trabajadores necesitan un mes para capacitarse sobre el tema

10. ¿Ha observado usted que alguno de sus compañeros utilice buenas prácticas al manejar los alimentos?

SI	NO
71,40%	28,60%

Tabla N°10. Elaboración propia



Grafica N°10. Resultados de la encuesta aplicada a los colaboradores.

Autor: Elaboración propia

Análisis de interpretación

Los resultados obtenidos nos dan un 71.40% ha observado que alguno de los trabajadores del restaurante utiliza buenas prácticas al manejar los alimentos, mientras que con un 28,60% nunca ha observado que alguno de los trabajadores utilice las buenas prácticas al manejar los alimentos.

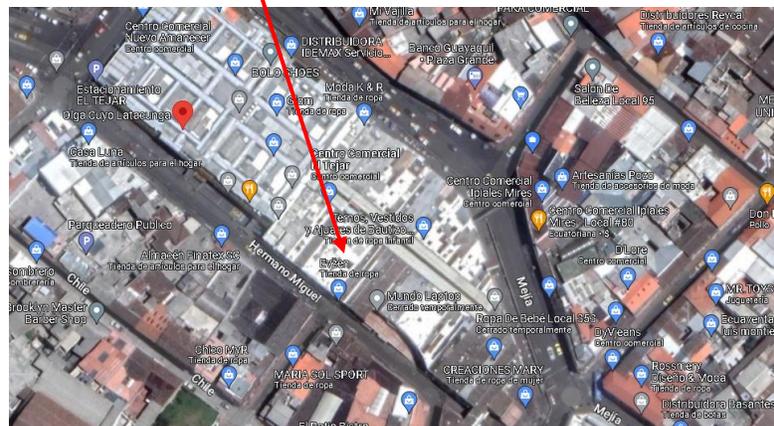
CAPÍTULO III: PROPUESTA

3.1 Título de la propuesta – Descripción

Manual del manejo HACCP en el “Restaurante La Sabrosa”, en la ciudad de Quito

3.2 Macro y micro localización

PROVINCIA DE PICHINCHA



La Sabrosa. Quito. <https://goo.gl/maps/onUDfPiSR6Ua3Dsa8>

Grafica N°11. CC.Hno.Miguel- Quito. Google Maps

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

El diseño del manual debe ser llamativo y fácil de comprender para los empleados del establecimiento, es por ello que se añadirán diversas imágenes para sea más didáctico ya que al añadir solo palabras puede causar aburrimiento y agotamiento visual.

La elaboración del manual se realizó con el objetivo de proporcionar información relevante acerca de las normas HACCP y de diversos subtemas como: los riesgos e higiene dentro de la cocina, uso adecuado de los utensilios de cocina, entre otros, ya que son importantes para el manejo adecuado dentro del área de cocina.

3.4 Impacto económico

Con la implementación del manual HACCP buscamos disminuir los gastos innecesarios que se pueden presentar al momento de realizar las preparaciones de los alimentos, puede ser por mermas tratando de aprovechar al 100% los productos, un ejemplo claro de aprovechar los productos es al deshuesar un pollo utilizamos la pulpa y nos queda los huesos que se puede utilizar para hacer un caldo de pollo y así evitar los desperdicios de los mismos. Por consiguiente, el restaurante puede utilizar todos los productos para algunas recetas, y evitar gastos innecesarios.

3.5 Recursos

En este proyecto contamos con los recursos necesarios para el desarrollo, mediante el cual lo describiremos a continuación

3.5.1 Recursos utilizados

MATERIAL	UNIDAD	CANTIDAD
Equipos	Laptop	1
	Flash	1
	Internet	1
Suministros	Resma de papel	1
	Impresiones	1
	Empastados	1

Tabla N° 11. Recursos utilizados. Elaboración propia.2023

3.5.2 Talento Humano

Cecilia Puruncajas (Encargada de realizar el proyecto)

Christian Vásquez (Tutor de proyecto)

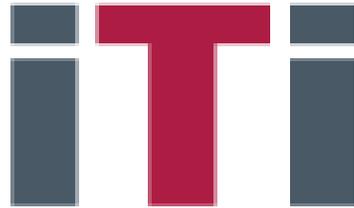
Colaboradores del Restaurante “La Sabrosa”

3.5.3 Presupuesto

PRESUPUESTO				
<i>EQUIPO TECNOLÓGICO</i>				
N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Laptop	1	350	\$273,50
2	Internet	1	10	\$15,00
3	Flash memory	1	10	\$8,00
TOTAL				\$296,50
<i>SUMINISTROS</i>				
4	Resma de papel	1	3,5	\$3,50
5	impresiones	76	0,15	\$11,40
6	empastados	2	1,5	\$3,00
TOTAL				\$17,90
<i>TRANSPORTE</i>				
7	Pasajes	2	2,5	\$5,00
TOTAL				\$5,00
<i>DERECHO DE GRADO</i>				
8	Proyecto integrador de grado	1	300	\$300,00
TOTAL				\$300,00
TOTAL, PRESUPUESTO				\$619,40

Tabla N° 12. Presupuesto. Elaboración propia. 2023

3.6 Desarrollo de la propuesta



**INSTITUTO TECNOLÓGICO
UNIVERSITARIO INTERNACIONAL (ITI)**

**MANUAL DE MANEJO HACCP EN EL
RESTAURANTE “LA SABROSA” EN LA
CIUDAD DE QUITO**

QUITO, 2023

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁴⁴
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	1 de 35

Objetivo

Promover en los empleados la manipulación de los alimentos de forma adecuada e implementar el uso correcto de los implementos que se utilizan en el área de cocina, con la finalidad de mejorar la imagen del establecimiento e incrementar el consumo de productos.

INTRODUCCIÓN

EL HACCP

Es un sistema de gestión de inocuidad alimentaria que tiene mayor demanda a nivel mundial por motivos que ayudan a evidenciar que los alimentos no van a causar daño o lesión al consumidor.

BPM

Mejora los sistemas de calidad en un restaurante y los procesos de producción identificando puntos críticos, ayuda al cumplimiento de las distintas legislaciones vigentes.

ETA

Enfermedades transmitidas por los alimentos son enfermedades causadas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con agentes etiológicos en cantidades tales que afectan la salud del consumidor.

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁴⁵
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	2de35

POES

Son procedimientos operativos estandarizados que describen las tareas de saneamiento. Se aplican antes, durante y después de las operaciones de elaboración.

Prevención de riesgos de los colaboradores

Es importante utilizar adecuadamente el uniforme dentro del área de cocina, ya que esta nos ayuda a mantener la higiene del restaurante y a la vez evitar accidentes laborales, el uniforme utilizaran todos los colaboradores que trabajen en el área de cocina ya sea chef, cocinero profesional, meseros y también los ayudantes.

Se debe tener en cuenta cuales son los implementos necesarios del uniforme de cocina y cuál es su función:

- Toca o gorro: Es un elemento imprescindible en la cocina, hecha de una tela llamada “drill”, que ayuda a retener el sudor de quien la utiliza y también impide la caída del cabello dentro de los alimentos.



(GORRO COCINERO ALTO NYLON BLANCO, 2020)

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁴⁶
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	3de35

- Filipina: Es la prenda superior de color blanca similar a una chaqueta, que protege contra quemaduras y accidentes por derrames de sustancias calientes especialmente en los brazos, también favorece a la imagen del establecimiento.



(FILIPINA CHEF, S/F)

- Pico: Esta elaborada con tela de algodón o poliéster, la misma que tiene como función de retener el sudor que se presenta al momento de cocinar para así evitar que tenga contacto con la filipina.



(PICO, 2018)

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	00001 ⁴⁷
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	4de35

- Delantal: Esta prenda está elaborada por materiales resistentes, el cual ayuda a proteger a la persona del calor y las manchas que se presenten al momento de cocinar. Este cubre el pecho, el dorso y la parte superior de las piernas.



(DELANTAL, 2018)

- Pantalón: Esta elaborado con tela llamada “Pata de Gallo”. La misma que brinda protección en la parte inferior del cuerpo, este debe ser cómodo y por lo general son de color oscuro. No poseen cinturón ya que si ocurre algún derrame sería más fácil quitárselo.



(PANTALON BAGGIE, 2018)

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁴⁸
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	5de35

- Limpión de cocina: Esta elaborada con tela de algodón, se la coloca en la cintura, doblada en la mitad. Se la utiliza para limpiar las mesas y todo lo que se derrame.



(TOALLA LIMPIÓN, 2018)

- Calzado: Deben ser lo más cerrado posible, cómodos y antideslizantes para así evitar caídas. Y también protegen los pies cuando un objeto cae sobre los mismos.



(ZAPATOS MODELO SUECO, 2018)

LOS RIESGOS, PREVENCIÓN E HIGIENE EN LA COCINA

El trabajar dentro del área de cocina conlleva diversos riesgos y accidentes los mismos que pueden perjudicar la salud de trabajadores, por lo que se deben capacitar en temas relacionados a esto. Al igual deben saber cómo actuar frente a cualquier emergencia que se presente dentro del área de cocina. Existen dos tipos de riesgos dentro de la cocina que son:

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁴⁹
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	6de35

Riesgos Físicos

- Cortes y/o pinchazos: Es uno de los riesgos que se presenta con mayor frecuencia dentro de la cocina, ya que existe una mala manipulación de objetos cortopunzantes como los son los cuchillos, tijeras, licuadoras, entre otras. Por lo que para prevenir accidentes de este tipo se debe seguir las siguientes recomendaciones:

- Utilizar los cuchillos que posean mango antideslizante y que se encuentren afilados.
- Desconectar los equipos eléctricos antes de realizar la limpieza de los mismos.



(COCINA VITAL, 2019)

- Caídas y/o resbalones: Estas ocurren cuando las personas de la cocina realizan la preparación de los alimentos y las diferentes sustancias de diversos tipos tienden a salpicar en el piso, por lo que hace que las personas que se encuentran allí sufran caídas que pueden ser leves y/o graves. Por lo tanto, se recomienda hacer lo siguiente, con el fin de prevenir estos accidentes:

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	50 000001
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	7de35

- Al momento en el que se derrame cualquier liquido en el piso, inmediatamente se debe limpiar la zona.
- Debemos colocar señaléticas en el piso al momento de realizar la limpieza de la misma y así evitar caídas.



(PREVENCION DE RIESGO DE ACCIDENTE LABORAL EL COCINA, 2017)

- Golpes y/o caídas de objetos: Se presentan cuando no existe un orden adecuado de todos los utensilios de la cocina. Se recomienda seguir lo siguiente, con el fin de prevenir cualquier golpe:
 - Se debe mantener en orden los utensilios de cocina
 - Mantener los pisos secos para evitar caídas.
 - Tener un lugar adecuado para guardar cada objeto de la cocina para evitar que se caigan los objetos.

	MANUAL HACCP	Código	51 000001
	RESTAURANTE “LA SABROSA”	Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	8de35



(ASEGURAVIDA, 2019)

- Quemaduras: Suelen provocarse al momento de preparar los alimentos en altas temperaturas y al igual al usar enseres de cocina que tengan vapor como lo es la olla de presión. Se debe seguir las recomendaciones para prevenir estos accidentes:

- No verter agua en los sartenes calientes que contengan aceite.
- Usar guantes de cocina cuando se vaya a retirar una olla caliente y así evitar quemaduras.



(COMUNIDAD UHEALTH, 2022)

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	9de35

Riesgos Biológicos

Se pueden presentar diversos riesgos al momento de cocinar, sobre todo al manipular los alimentos y objetos que se utilizan en el área de cocina, por lo que se pueden presentar diversos contaminantes como los son los hongos, bacterias o virus. Los mismo que pueden provocar diversos riesgos a la salud tanto de los comensales, como también de las personas que prueban estos alimentos antes de servir.

Se debe tener un adecuado conocimiento acerca de la buena manipulación de los alimentos e instrumentos de cocina, así también tener una buena higiene al momento de preparar los alimentos.

Se deben seguir medidas minuciosas para prevenir los riesgos biológicos que son los siguientes:

- Se deben implementar diversas medidas de higiene al realizar la manipulación de los alimentos.
- Si algún empleado del restaurante sufre algún accidente como pinchazos o cortes, inmediatamente se debe realizar la limpieza de la herida de forma adecuada para así evitar que se infecte la misma y también se debe cubrir la herida para evitar contaminar la comida, en el caso de que haya ocurrido en las manos o en alguna parte que entre en contacto con los alimentos, por lo tanto, se recomienda utilizar guantes.

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	10 de 35

- Se debe realizar una limpieza frecuente de todos los espacios del área de cocina, desinfectar adecuadamente con el fin de evitar que se prologuen virus y bacterias que se puedan pasar a través de la cocina.



(OZONO21, 2013)

LOS RIESGOS EN LOS ALIMENTOS DENTRO DE LA COCINA

Riesgos físicos en los alimentos

Al hablar de estos riesgos en los alimentos nos referimos a diversos materiales extraños que se presenten al momento de elaborar los alimentos.

Las diversas causas de esto son las siguientes

- Al momento de lavar los enseres de cocina se utilizan diferentes esponjas, las cuales pueden dejar residuos de las misma. Y al momento de cocinar y servir los alimentos pueden

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁵⁴
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	11 de 35

llegar a los platos de los comensales y puede ocasionar una mala imagen para el establecimiento.

- Diversos productos que se compran en el mercado contienen piedras, residuos de polvo, etc.
- El desgaste de diversos utensilios de la cocina provoca que salgan diversas partes de este, como lo son pedazos de caucho, plástico, entre otros. Los mismos que pueden caer en los alimentos



(KEMICAL, S/F)

Riesgos químicos en los alimentos

Son aquellos que se presentan de forma natural en alimentos al momento de prepararlos. Existen diversas causas frecuentes para que se den los riesgos químicos y son las siguientes:

- Cuando se realizan desinfecciones en el establecimiento y se aplican insecticidas, pesticidas, entre otros componentes que ayudan a eliminar a diversos insectos, pueden caer en algún alimento y el mismo se utiliza para preparar diversas comidas. Estas son servidas a los comensales y pueden perjudicar gravemente a la salud de los mismos.

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	12de35

- Al momento de lavar la vajilla suelen quedar restos de lavavajilla, los mismos que pueden mezclarse con los alimentos servidos, y causar alguna reacción al comensal.



(LAVANGUARDIA, 2018)

Riesgos biológicos

- Son los que se producen por las bacterias y los microorganismos que se encuentran en los productos crudos contaminados, y estas provocan diversas enfermedades tales como la salmonelosis, entre otras.



(PRLABORALES, 2021)

	MANUAL HACCP	Código	000001 ⁵⁶
	RESTAURANTE “LA SABROSA”	Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	13de35

TIPOS DE CONTAMINACIÓN CRUZADA EN LOS ALIMENTOS Y COMO PREVERNIRLAS

La contaminación cruzada es cuando diversos microorganismos están presentes en los alimentos y que al ser manipulados pueden transmitirse a los utensilios y objetos que se encuentran alrededor de los mismos.

Así mismo en los alimentos crudos pueden tener microorganismos patógenos que al no estar bien cocinados y preparados, pueden causar daños perjudiciales a la salud de los que consumen.

De igual manera la falta adecuada limpieza en la cocina provoca que la persona utilice trapos, manteles u otro objeto para limpiar, por lo que diversos organismos llegan a las manos y al manipular los alimentos se quedan en ellas.

Este tipo de contaminación cruzada se puede producir de dos formas:

- **Contaminación cruzada de manera directa**
 - Es cuando el alimento no tiene una adecuada desinfección en el lavado
 - Es cuando se mezcla un alimento que paso por una fase de desinfección y cocción con otro que no tuvo estuvo este proceso.

	MANUAL HACCP	Código	000001 ⁵⁷
	RESTAURANTE “LA SABROSA”	Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	14de35

- También al utilizar el refrigerador se puede presentar una contaminación cruzada directa, porque se introducen alimentos que ya están preparados y al igual alimentos que están crudos o recién comprados.



(CONTAMINACIÓN CRUZADA, 2011)

- **Contaminación cruzada de manera indirecta**
 - Es cuando se utiliza el cuchillo para picar una verdura y luego el mismo utensilio se utiliza para cortar un pescado u otra carne, sin haber realizado un lavado previo.
 - Cuando la persona que está cocinando recibe un corte y al manipular un alimento no utiliza las medidas de higiene necesarias para evitar la contaminación.



(CONTAMINACIÓN CRUZADA, 2020)

	MANUAL HACCP	Código	000001 ⁵⁸
	RESTAURANTE “LA SABROSA”	Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	15de35

• **¿Cómo prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos que consumen?**

- Mantener los alimentos almacenados dentro de recipientes cerrados. Pueden ser recipientes de plástico, cerámica y/o vidrio.
- Almacenar los alimentos en la congeladora de forma segura y ordenada, es decir, poner las carnes crudas de res, aves y pescados en un lado, y los otros alimentos en el otro lado, con el fin de evitar que se produzca una contaminación al juntar diferentes tipos de alimentos.
- Realizar un aseo adecuado de las manos en todo momento. Esto también implica realizarse un lavado antes y después de manipular productos crudos y productos cocidos.
- En caso de haber tenido algún accidente y presente cortes o rasguños, se debe tratar esta herida de forma inmediata para así proteger la piel con vendas impermeables y evitar infecciones y contaminar los alimentos.
- Los productos de limpieza y desinfección deben estar almacenados en un lugar adecuado que no interfiera con los alimentos.

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁵⁹
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	16de35

- Se debe lavar correctamente las manos después de ir al baño, después de manipular carne cruda o vegetales que no hayan sido desinfectados y así también cuando se ocupa algún utensilio u objeto que no haya sido lavado previamente.
- Se recomienda usar tablas de plástico ya que son más fáciles de lavar, pero si utilizan tablas de madera se debe limpiar correctamente con cloro.
- Se debe utilizar manteles de cocina distintos, tanto para limpiar como para secar.

5 PASOS CLAVE PARA LA INOCUIDAD* DE LOS ALIMENTOS



¿Qué puedo hacer?

La Organización Mundial de la Salud ha propuesto 5 pasos claves para que desde casa puedas asegurar la inocuidad de tus alimentos:



- 1 Temperaturas seguras**
 Mantén la comida caliente y **refrigera los alimentos cocidos y perecibles.**
- 2 Agua y alimentos seguros**
 Usa agua potable, alimentos frescos y **revisa siempre la fecha de vencimiento.**
- 3 Mantén la limpieza**
 Lávate las manos a menudo, especialmente **antes y durante la preparación de los alimentos.**
- 4 Separa crudos y cocidos**
 Usa diferentes utensilios, tablas de picar y recipientes para **alimentos crudos y cocidos.**
- 5 Cocina los alimentos completamente**
 Cocina bien todos tus alimentos, especialmente carnes y huevos.

* Un alimento inocuo es un **alimento seguro**, libre de contaminación por bacterias, virus, parásitos, sustancias químicas o agentes físicos.

(INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, 2021)

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁶⁰
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	17de35



(MEDIDAS DE PREVENCIÓN, ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, 2018)

MEDIDAS DE HIGIENE EN EL TRABAJADOR

- Mantén tus uñas limpias y cortas.
- No usar anillos, pulseras, relojes o cualquier accesorio ya que guardan bacterias y podrían causar un accidente o contaminar la comida.
- Si tiene alguna enfermedad o heridas acude al médico, ya que en ese estado no puede trabajar correctamente.
- Se debe utilizar el uniforme adecuadamente para no contaminar el área de trabajo.

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁶¹
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	18de35

- Debe lavarse correctamente las manos antes y después de manipular los alimentos.



(MEDIDAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE LA COCINA, S/F)

SEÑALETICAS DENTRO DE LA COCINA

- Área restringida y extintor



(SEÑAL PROHIBIDO EL INGRESO AREA RESTRINGIDA, S/F)

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁶²
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	19de35

- Gas inflamable y alto voltaje



(PELIGRO GASIMFLAMABLE, 2022)

- Válvula de gas



(GRUPO TOSEG, 2014)

- Señalamiento de caídas, choques y golpes



(SEÑALIZACIÓN DE COLORES, S/F)

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁶³
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	20de35

- Salida de Emergencia



(LETRERO SALIDA DE EMERGENCIA, 2022)

- Primeros Auxilios



(PRIMERO AUXILIOS CARTEL-SEÑAL, S/F)

- Señales de colores por seguridad

Color	Significado	Usos
	PARE PROHIBICIÓN	Señales de Pare Prohibido Señales de Prohibición
	ACCION DE MANDO	Uso de EPP Ubicación de sitios o elementos
	PRECAUCION RIEGO PELIGRO	Indicaciones de peligro (electricidad...) Guardas de maquinaria Demarcación de áreas de trabajo
	CONDICION DE SEGURIDAD	Salidas de emergencia, escaleras, etc., Control de marcha de máquinas y equipos

(SEÑALES DE SEGURIDAD EN EL ALMACEN Y SIMBOLOS NORMALIZADOS, 2020)

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁶⁴
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	21 de 35

ADQUISICIÓN DE LOS ALIMENTOS

Para adquirir los alimentos se debe verificar que los mismos hayan pasado por las fases correctas de la cadena alimentaria. Por lo tanto, es importante mencionar como debe ser la adquisición de cada producto. Como, por ejemplo:

- Leches y derivados lácteos
 - **Leche:** Se debe comprar aquella que haya pasado por un tratamiento térmico, que permita tener la seguridad de que no contiene ningún microorganismo dentro de la misma.



(LECHE, 2020)

- **Nata:** Es un producto que posee un valor nutricional muy alto, por tal motivo es muy probable que se contamine fácilmente y por lo que se debe verificar que haya pasado por un tratamiento adecuado, que este envasada adecuadamente y al igual haya estado en refrigeración.

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁶⁵
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	22/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	22de35



(NATA MONTADA, S/F)

- **Yogurt:** Se debe comprobar que este envasado correctamente, debe mantenerse en refrigeración y sobre todo se debe comprobar la fecha de caducidad.



(YOGURT NUTRITION, 2015)

- **Quesos:** Son más susceptibles a contaminarse, por lo que se recomienda que luego de haberlo comprado se lo consuma inmediatamente, teniendo en cuenta la fecha de caducidad.



(QUESO, 2020)

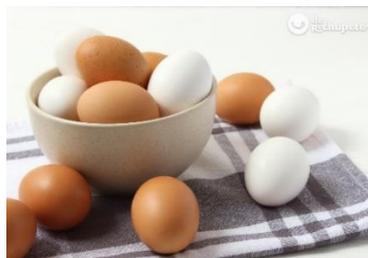
	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁶⁶
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	23de35

- Frutas, hortalizas y verduras
 - Son uno de los productos que se deterioran con mayor facilidad, por lo tanto, se debe comprobar que estén frescas, que tenga un color agradable y sobre todo que estén limpias sin tierra y que no tengan ningún insecto en ellas.



(FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS, 2022)

- Huevos
 - Para verificar que sean frescos y estén en buen estado, se debe observar que la cascara este intacta y sobre todo limpia. Se debe ver la fecha en la que se envasaron estos productos.



(HUEVOS: COMPOSICION NUTRICIONAL, 2023)

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁶⁷
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	24de35

- Carnes
 - Las carnes deben estar en refrigeración de manera continua, ya que son más susceptibles a contaminarse.
 - Se debe observar que la carne tenga una consistencia firme, esta fresca y de un buen aspecto, ya que así se va a poder entregar al consumidor una carne de calidad
 - Deben llevar una etiqueta de haber pasado una revisión sanitaria, para tener certeza de que son carnes que no poseen ningún microorganismo en ella.



(TIPOS DE CARNE, 2014)

- Pescados
 - Deben encontrarse en bandejas que tengan hielo o que se encuentren en congeladores, ya que son más propensos de adquirir algún microorganismo, y a la vez pueden llegar a un estado de descomposición.
 - Para adquirir este tipo de producto debemos fijarnos en los ojos que estén brillantes y no hundidos, deben tener la piel firme y las branquias de color rojo.

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁶⁸
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	25de35



(PESCADO: TIPOS Y PROPIEDADES, 2019)

- Mariscos y moluscos
 - Los mariscos deben permanecer en refrigeración, ya que, tienden a descomponerse con facilidad y adquieren un olor desagradable.
 - Para adquirir conchas debemos tomar en cuenta que éstas deben estar enteras y cerradas.
 - Se deben mantener en refrigeración para conservarlas frescas.



(MARISMOS Y MOLUSCOS, S/F)

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁶⁹
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	26de35

- Conservas
 - Estos productos deben llevar un proceso de esterilización, para luego ser enlatados.
 - Para adquirir estos productos se debe tener en cuenta la fecha de caducidad y a la vez debemos revisar que no tengan ninguna abertura o estén pasando por un proceso de oxigenación.



(CONSERVAS, 2011)

TIPOS DE RESIDUOS QUE SE GENERAN EN LA COCINA:

En la cocina encontramos cuatro clases de residuos que se generan al momento de cocinar, los mismos que se deben clasificar de la siguiente manera:

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	27de35

- **Reciclables:** Son los residuos o recipientes que quedan luego de haber utilizado lo que contenía. Y estas se dividen en:

- **Vidrio:** Se refiere a aquellos envases de vidrio, que se utilizan en los bares y restaurantes, algunos son reciclables y otros no.

- **Plásticos:** Son los recipientes más frecuentes que se encuentra, pueden presentarse en la manteca, leche u otros elementos que se utilicen en la cocina, de igual manera se los puede reutilizar con el fin de ayudar al medio ambiente.

- **Cartón y papel:** Estos se pueden encontrar en los empaques que se utilizan en la cocina, en las pastas, la caja que contiene los sobres de té, y se los utiliza al entregar las servilletas a los comensales.



(RECICLAJE, 2020)

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁷¹
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	28de35

- **Orgánicos:** son aquellos residuos restantes de frutas, verduras, vegetales, cascaras y sobrantes que sobran los comensales.



(RESIDUOS ORGÁNICOS, 2022)

- **Grasos:** Son residuos peligrosos para el medio ambiente, por lo que hay que tratar los mismos con sumo cuidado. Un ejemplo de ello es el aceite que se utiliza en las freidoras.



(RESTAURACION COLECTIVA, 2016)

- **No Reciclables:** Son todos aquellos residuos que no pueden ser reciclables o a la vez pueden ser tóxicos. Un ejemplo son aquellas servilletas que hayan sido usadas para cubrir alguna herida, que contengan aceites o envases de pesticidas.

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁷²
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	29de35



Clasificación de residuos en un restaurante

El punto de partida de la gestión de residuos en un restaurante es diferenciar y separar los materiales para poder procesarlos de manera adecuada:

<p>RESIDUOS RECICLABLES</p> <ul style="list-style-type: none"> Recipientes, frascos y contenedores de vidrio Cartón y papel, tanto de cajas como de empaques Latas de aluminio y papel aluminio Plásticos reciclables Tetrapak 	<p>RESIDUOS ORGÁNICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Restos de vegetales, frutas, cárnicos, etc., generados en la cocina Sobrantes de comensales
<p>RESIDUOS GRASOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Se generan en la preparación de los alimentos, por ejemplo, el aceite de las freidoras 	<p>RESIDUOS NO RECICLABLES O BASURA</p> <ul style="list-style-type: none"> Todos aquellos residuos no reciclables ni compostables: <i>Servilletas de papel usadas, focos o latas de sustancias tóxicas como insecticidas o pesticidas</i>

FUENTE: www.grosmercat.es www.theforkmanager.com

(GESTIÓN DE RESIDUOS DE UN RESTAURANTE, 2019)

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁷³
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	30de35

Tachos de basura reciclaje



(TACHO DE RECICLAJE COLORES, 2022)

Anexos



Anexo1 mesas y sillas. La Sabrosa 2023

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁷⁴
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	31 de 35



Anexo 2 mesas. La Sabrosa 2023



Anexo 3 Vista exterior. La Sabrosa 2023

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁷⁵
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	32de35

Referencias

American Express. (05 de noviembre de 2019). *Cómo llevar a cabo la gestión de residuos en un restaurante*. Obtenido de <https://www.americanexpress.com/es-mx/negocios/trends-and-insights/infographics/llevar-gestion-residuos-restaurante/>

Atitlan, A. d. (28 de octubre de 2018). *Facebook*. Obtenido de Atilán Recicla Clasificación Desechos y Residuos sólidos: https://www.facebook.com/AmigoAtitlan/videos/atitl%C3%A1n-recicla-clasificaci%C3%B3n-desechos-y-residuos-s%C3%B3lidos/266817893974835/?locale=es_LA

Colectiva, R. (13 de abril de 2016). *Peligros físicos, químicos y biológicos; la estrategia ‘anti-error’ en las cocinas*. Obtenido de <https://www.restauracioncolectiva.com/n/peligros-fisicos-quimicos-y-biologicos-la-estrategia-anti-error-en-las-cocinas>

Cuaneando con Mario. (s.f.). Obtenido de <https://www.cubaneandoconmario.com/reglas-basicas-de-higiene/>

euofins. (21 de agosto de 2018). Obtenido de <https://envira.es/es/que-es-el-sistema-haccp/>

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁷⁶
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	33de35

Gencat. (s.f.). *¿Qué es la contaminación cruzada y cómo evitarla?* Obtenido de https://acsa.gencat.cat/es/seguretat_alimentaria/consells_sobre_seguretat_alimentaria/que-es-la-contaminacio-encreuada-i-com-evitar-la/

LeanPio. (31 de diciembre de 2021). *GESTIÓN Y RECICLAJE DE RESIDUOS EN RESTAURANTES*. Obtenido de leanpio.com/es/blog/gestion-de-residuos-en-restaurantes

Lleren, K. P. (21 de enero de 2022). *Uniforme de cocina*. Obtenido de <https://es.slideshare.net/KarinaPatriciaLleren/uniforme-de-cocina>

MarcaPL. (26 de septiembre de 2017). *TRABAJOS EN COCINAS – FACTORES DE RIESGO Y MEDIDAS PREVENTIVAS*. Obtenido de <https://marcapl.com/blog/2017/09/trabajos-en-cocinas-factores-de-riesgo/>

Mendez, R. A. (08 de marzo de 2019). *Prezi*. Obtenido de <https://prezi.com/p/3odqj-vznjzg/tipos-de-senalamientos-en-cocina/>

Meza, M. E. (s.f.). *Contaminacion Cruzada*. Obtenido de <https://contaminacionambiental.net/contaminacion-cruzada/>

Navarra, C. U. (s.f.). *Adquisición de alimentos: como comprarlos y conservarlos*. Obtenido de <https://www.cun.es/chequeos-salud/vida-sana/nutricion/adquisicion-alimentos>

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁷⁷
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	34de35

PAHO. (s.f.). *Peligros químicos*. Obtenido de https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10849:2015-peligros-quimicos&Itemid=0&lang=en#gsc.tab=0

Sanatorium. (18 de enero de 2018). *Gestión de residuos para bares y restaurantes*. Obtenido de <https://www.sanatorium.com.ar/es/blog/22/gestion-de-residuos-para-bares-y-restaurantes/>

Uniformes, T. d. (s.f.). *¿CUÁLES SON LAS PARTES DEL UNIFORME DE CHEF Y CUÁNTO CUESTA?* Obtenido de <https://tiendasdeuniformes.com/guias/partes-del-uniforme-de-chef/>

Villafañe., F. (18 de septiembre de 2020). *¿Cuáles son los tipos de contaminación cruzada?* Obtenido de <https://mejorconsalud.as.com/tipos-contaminacion-cruzada/>

Villar, I. R. (07 de agosto de 2019). *PELIGROS ALIMENTARIOS*. Obtenido de <https://alimentandolainocuidad.com/peligros-alimentarios/#:~:text=Clasificaci%C3%B3n%20de%20los%20peligros%20alimentarios%20por%20origen,-En%20general%2C%20los&text=Peligros%20qu%C3%ADmicos%3A%20metales%20pesados%2C%20pesticidas,otro%20sustancia%20ajena%2>

	MANUAL HACCP RESTAURANTE “LA SABROSA”	Código	000001 ⁷⁸
		Versión	1
	Área: cocina	Fecha de implementación	07/03/2023
	Manual para el cumplimiento de las normas HACCP	Página	35de35

Winterhalter. (27 de agosto de 2021). *PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN COCINAS INDUSTRIALES*. Obtenido de <https://www.winterhalter.com/cl-es/blog-winterhalter/prevencion-de-riesgos-laborales-en-cocinas-industriales/#:~:text=MEDIDAS%20PREVENTIVAS%20PARA%20EL%20CONTACTO%20T%C3%89RMICO%20Y%20QUEMADURAS&text=Nunca%20echar%20agua%20sobre%20sartenes,manipular%20ali>

3.7 Síntesis del capítulo

En este capítulo se puede observar la propuesta que se desea implementar como solución a la problemática de la investigación, en el primer subtema se encuentra un mapa que muestra la ubicación exacta del restaurante “La Sabrosa”, el mismo que se ubica en Quito.

Luego de este subtema se puede apreciar el manual completo con todos los contenidos que se desea abarcar, el cual incluye diversas imágenes que son una parte fundamental para poder comprender de mejor manera como es el manejo del HACCP y todos los subtemas que están relacionados con el tema.

Así también se encuentra dentro de anexos, imágenes de diversos lugares del establecimiento.

4.CONCLUSIONES

Que, la investigación realizada en torno a la ubicación del local, determinó que se encuentra ubicado en un lugar donde convergen varias actividades económicas, por lo que es un lugar con gran afluencia de personas; así como también es un lugar turístico ya que se encuentra ubicado en el Centro Histórico de esta ciudad, ante lo cual es necesario que los negocios de este sector brinden un servicio de calidad.

Que, las encuestas realizadas a los empleados del local objeto de estudio sobre las normas de análisis de peligros y puntos críticos en un restaurante, permitieron determinar que el 71,40% de las personas encuestadas no conocían sobre las normas en mención, así como también sobre los demás temas que se abordaron en dichas encuestas, lo que denota que es necesario que los empleados conozcan sobre este tipo de temas.

Que, luego de realizar la investigación INSITU se puede determinar que es factible y necesario capacitar al personal que labora en el local objeto de estudio sobre las normas de análisis de peligros y puntos críticos de control en un restaurante, con la finalidad de reducir riesgos y mejorar la calidad en el servicio por parte de los trabajadores en cada una de las áreas de servicio

5. RECOMENDACIONES

Es necesario continuar con este tipo de investigaciones para determinar los lugares en donde se debe mejorar los servicios en los restaurantes, ya que son la imagen ante las personas que visitan este tipo de lugares, sean estos nacionales o extranjeros.

Es necesario realizar las capacitaciones al personal que labora en el local objeto de estudio, y así poder mejorar el servicio que brindan estas personas, más aún reducir los riesgos que existen dentro las funciones que cumplen en su servicio.

Luego de la implementación de las normas de análisis de peligros y puntos criticasen un restaurante, es necesario realizar una evaluación sobre los conocimientos impartidos y establecer un plan de mejora continua sobre los conocimientos impartidos en los empleados.

6. VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS



ENCUESTA

La siguiente encuesta que se va a realizar es con fines académicos, por lo que se solicita responder a las siguientes preguntas que se formularon.

Marque con una X donde usted crea conveniente. De ante mano muchas gracias por su colaboración.

ENCUESTA RESTAURANTE “LA SABROSA”

PREGUNTAS

1. ¿Usted conoce la definición de contaminación cruzada?

Si

No

2. ¿Conoce los tipos de contaminación cruzada que existen?

Si

No

3. ¿Cree usted que utilizar un uniforme adecuado dentro de la cocina puede evitar accidentes o quemaduras?

Si

No

4. ¿Ha escuchado hablar acerca del manual de manejo HACCP?

Si

No

5. ¿Cree usted que el mal manejo de los alimentos puede perjudicar la salud de los comensales?

Si

No

6. ¿Ha trabajado antes en áreas similares a las que está trabajando?

Si

No

7. ¿Quisiera aprender acerca del tema del manejo de HACCP?

Si

No

8. ¿Cree usted que al saber acerca de este tema lo aplicaría en el restaurante?

Si

No

9. ¿Cuánto tiempo cree usted necesario para capacitarse sobre el tema?

1 mes

3 a 4 meses

5 a 9 meses

10. ¿Ha observado usted que alguno de sus compañeros utilice buenas prácticas al manejar los alimentos?

Si

No

REFERENCIAS

Alimentos, M. d. (6 de enero de 2022). Obtenido de <https://manipulador-de-alimentos.com/que-es-la-contaminacion-cruzada/>

American Express. (05 de noviembre de 2019). *Cómo llevar a cabo la gestión de residuos en un restaurante*. Obtenido de <https://www.americanexpress.com/es-mx/negocios/trends-and-insights/infographics/llevar-gestion-residuos-restaurante/>

Atitlan, A. d. (28 de octubre de 2018). *Facebook*. Obtenido de Atitlán Recicla Clasificación Desechos y Residuos sólidos: https://www.facebook.com/AmigoAtitlan/videos/atitl%C3%A1n-recicla-clasificaci%C3%B3n-desechos-y-residuos-s%C3%B3lidos/266817893974835/?locale=es_LA

Colectiva, R. (13 de abril de 2016). *Peligros físicos, químicos y biológicos; la estrategia 'anti-error' en las cocinas*. Obtenido de <https://www.restauracioncolectiva.com/n/peligros-fisicos-quimicos-y-biologicos-la-estrategia-anti-error-en-las-cocinas>

Cuaneando con Mario. (s.f.). Obtenido de <https://www.cuaneandoconmario.com/reglas-basicas-de-higiene/>

eurofins. (21 de agosto de 2018). Obtenido de <https://envira.es/es/que-es-el-sistema-haccp/>

Gencat. (s.f.). *¿Qué es la contaminación cruzada y cómo evitarla?* Obtenido de https://acsa.gencat.cat/es/seguretat_alimentaria/consells_sobre_seguretat_alimentaria/que-es-la-contaminacio-encreuada-i-com-evitar-la/

Intedya. (s.f.). Obtenido de <https://www.intedya.com/internacional/103/consultoria-buenas-practicas-de-manufactura-bpm.html>

LeanPio. (31 de diciembre de 2021). *GESTIÓN Y RECICLAJE DE RESIDUOS EN RESTAURANTES*. Obtenido de leanpio.com/es/blog/gestion-de-residuos-en-restaurantes

Lleren, K. P. (21 de enero de 2022). *Uniforme de cocina*. Obtenido de <https://es.slideshare.net/KarinaPatriciaLleren/uniforme-de-cocina>

MarcaPL. (26 de septiembre de 2017). *TRABAJOS EN COCINAS – FACTORES DE RIESGO Y MEDIDAS PREVENTIVAS*. Obtenido de <https://marcapl.com/blog/2017/09/trabajos-en-cocinas-factores-de-riesgo/>

Mendez, R. A. (08 de marzo de 2019). *Prezi*. Obtenido de <https://prezi.com/p/3odqj-vznjzg/tipos-de-senalamientos-en-cocina/>

Mesa, R. y. (s.f.). *Google Sites*. Obtenido de <https://sites.google.com/site/restaurantesy-servicios-a-la-mesa/la-cocina-y-sus-areas>

Meza, M. E. (s.f.). *Contaminación Cruzada*. Obtenido de <https://contaminacionambiental.net/contaminacion-cruzada/>

Navarra, C. U. (s.f.). *Adquisición de alimentos: como comprarlos y conservarlos*. Obtenido de <https://www.cun.es/chequeos-salud/vida-sana/nutricion/adquisicion-alimentos>

PAHO. (s.f.). *Peligros químicos*. Obtenido de https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10849:2015-peligros-quimicos&Itemid=0&lang=en#gsc.tab=0

Peiro, R. (s.f.). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/innovacion-2.html>

Pérez Porto, J. (13 de febrero de 2019). Obtenido de <https://definicion.de/monasterio/>

Pérez Porto, J. (27 de noviembre de 2019). Obtenido de <https://definicion.de/problematika/>

Sanatorium. (18 de enero de 2018). *Gestión de residuos para bares y restaurantes*. Obtenido de <https://www.sanatorium.com.ar/es/blog/22/gestion-de-residuos-para-bares-y-restaurantes/>

Uniformes, T. d. (s.f.). *¿CUÁLES SON LAS PARTES DEL UNIFORME DE CHEF Y CUÁNTO CUESTA?* Obtenido de <https://tiendasdeuniformes.com/guias/partes-del-uniforme-de-chef/>

Villafañe., F. (18 de septiembre de 2020). *¿Cuáles son los tipos de contaminación cruzada?* Obtenido de <https://mejorconsalud.as.com/tipos-contaminacion-cruzada/>

Villar, I. R. (07 de agosto de 2019). *PELIGROS ALIMENTARIOS*. Obtenido de <https://alimentandolainocuidad.com/peligros-alimentarios/#:~:text=Clasificaci%C3%B3n%20de%20los%20peligros%20alimentarios%20por%20origen,-En%20general%2C%20los&text=Peligros%20qu%C3%ADmicos%3A%20metales%20pesados%2C%20pesticidas,otro%20sustancia%20ajena%2>

Winterhalter. (27 de agosto de 2021). *PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN COCINAS INDUSTRIALES*. Obtenido de <https://www.winterhalter.com/cl-es/blog-winterhalter/prevencion-de-riesgos-laborales-en-cocinas-industriales/#:~:text=MEDIDAS%20PREVENTIVAS%20PARA%20EL%20CONTACTO%20T%C3%89RMICO%20Y%20QUEMADURAS&text=Nunca%20echar%20agua%20sobre%20sartenes,manipular%20ali>

ANEXOS



Anexo 1 restaurante. La Sabrosa 2023



Anexo 2 C.C. Hno. Miguel



Anexo 3 Entrada “Restaurante La Sabrosa”