



CARRERA: GASTRONOMIA

PORTADA

TEMA:

Proyecto Integrador de grado previo a la obtención del título
de
GASTRONOMIA

“MANUAL DE BPM APLICADO EN LA PANADERIA LA
UNION SUR DE QUITO SECTOR LA AJAVI”

AUTOR: Génesis Yudit Rodríguez Rosas

DIRECTOR: Chef Carlos Chávez

D.M. Quito, mayo del 2023

DEDICATORIA

Dedico este trabajo con todo mi amor y cariño a mis padres Karina y José Luis, ya que ellos me han dado esta gran oportunidad de seguir y ahora culminar mis estudios siempre han estado apoyándome en todo momento. A mi hermana Dulce Rodríguez, que incondicionalmente estuvo para mí fue la que me instinto aún más para seguir mi sueño que es ser una gran Chef, me ha dado muchas fuerzas y ánimos para seguir adelante. Y este trabajo sobre todo me lo dedico a mí misma. Porque sé que has curado por muchas barreras lo largo de tu carrera, haber cursado esto fue muy difícil para ti, gracias por nunca haber abandonado tus sueños de ser una grandiosa Chef y seguir adelante a pesar de las críticas que recibiste.

AGRADECIMIENTO

Agradezco en primer lugar a Dios por nunca abandonarme en el transcurso de mi carrera, a mi familia, amigos que siempre estuvieron presente en mis triunfos como en mis derrotas, agradeciendo infinitamente a mi instituto ITI por forjarme y convertirme en una profesional que ama, respeta y vive apasionada por su profesión, gracias a cada maestro y chef que me enseñó, forjó y llenó de conocimientos ante mi época de estudio. A mis compañeros sobre todo a una persona muy especial en mi formación académica Joselyn, que nos dimos apoyo mutuo e incondicional. Finalmente agradezco a la persona que se dé el tiempo de leer este mi apartado, y por conocer y saber un poco más sobre mis investigaciones y conocimientos.

AUTORIA

Yo, Genesis Yudit Rodríguez Rosas autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente



Genesis Yudit Rodríguez Rosas

Quito, mayo 2023

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.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Carlos Chavez', with a stylized flourish extending from the end.**CHEF CARLOS CHAVEZ**

Quito, mayo 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 Carlos Chávez y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr./Srta. Genesis Yudit Rodríguez Rosas por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO.- El Sr./Srta. Genesis Yudit Rodríguez Rosas realizó el trabajo fin de carrera titulado: **Buenas Prácticas de Manufactura de la panadería la Unión** para optar por el título de, Tecnóloga Superior en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección de El 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, El Chef Carlos Chávez, en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Sr./Srta. Genesis Yudit Rodríguez Rosas, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de la Panadería la Unión**, 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 CHAVEZ



GENESIS RODRIGUEZ

Quito, mayo 2023

INDICE DE CONTENIDO

PORTADA	1
DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO.....	3
AUTORIA.....	4
CERTIFICA	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	6
RESUMEN.....	14
INTRODUCCIÓN	15
Nombre del proyecto.....	15
Marco contextual.....	15
Análisis macro.....	15
Análisis de meso	16
Análisis micro	16
Análisis de involucrados	17
ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS.....	17
GRUPOS	17
INTERESES EN LA INVESTIGACIÓN	17
PROBLEMAS PERCIBIDOS	17
RECURSOS Y MANDATOS.....	17
(recursos que aporten y mandatos son leyes, reglamentos o normas a seguir)	17
Trabajadores.....	17
Conocimiento de las BPM.	17
Falta de conocimientos en el manejo de productos.....	17
Seguir los reglamentos del ISO 2200.....	17
Profesional.....	17

Dar conocimientos de los BPM.....	17
Dar a conocer acerca de los BPM	17
Seguir los reglamentos del ISO 2200.....	17
Figura1. Tabla N1 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	17
Problema de investigación	17
Definición del problema.....	17
Idea a defender	18
Objeto de estudio y campo de acción.....	18
Justificación	18
Objetivos	19
General.....	19
Objetivo Específicos	19
Síntesis de la introducción	19
CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	20
1.1 Antecedentes Históricos.....	20
1.2 Análisis de la zona de estudio	20
1.3 Ubicación Geográfica	21
1.4 Actividad económica a la que se dedica la población.....	21
1.5 Fundamentación Legal	21
1.6 Registro único de Contribuyentes (RUC)	21
1.7 Patente Municipal:	22
1.8 Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE).....	22
1.9 Inspección del Cuerpo de Bomberos	22
1.10 Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA.....	23
Glosario de términos básicos	23
Bpm. (Anonimo, Que son los BPM, 2020).....	23

Síntesis del capítulo	25
CAPITULO II: DIAGNÓSTICO	26
2.1 Método de investigación	26
Método Cuantitativo	26
Método Cualitativo	26
Método Deductivo.....	26
2.2 Tipo de investigación.....	26
Investigación explorativa	26
Investigación descriptiva.....	27
2.3 Técnicas e instrumento de investigación	27
2.4 Universo	27
2.5 Muestra.....	27
Encuesta	27
2.6 Resultados obtenidos.....	28
2.7 Presentación gráfica de los resultados	28
Figura2.	28
Tabla N2 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	28
Gráfica N1	28
Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	28
Análisis e interpretación de resultados.....	29
Tabla N3.....	29
Gráfica N2.....	29
Análisis e interpretación de resultados.....	29
Tabla N4.....	30
Análisis e interpretación de resultados.....	30
Tabla N5.....	31

Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	31
Análisis e interpretación de resultados.....	31
Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	32
Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	32
Análisis e interpretación de resultados.....	32
Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	33
Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	33
Análisis e interpretación de resultados.....	33
Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	34
Gráfica N7.....	34
Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	34
Análisis e interpretación de resultados.....	34
Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	35
Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	35
Análisis e interpretación de resultados.....	35
Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	36
Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	36
Análisis e interpretación de resultados.....	36
Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	37
Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	37
Análisis e interpretación de resultados.....	37
CAPÍTULO III: Propuesta	38
3.1 Título de la propuesta Descripción	38
3.2 Macro y micro localización.....	38
Elaborado (Google maps)	39
3.3 Esquema de la propuesta (viabilidad, impacto, recursos).....	39

3.4 Impacto económico	40
3.5 Recursos	40
3.5.1 Recursos utilizados	40
Elaborado por Rodríguez Genesis 2023.....	40
3.5.2 Talento Humano.....	40
3.5.3 Presupuesto	41
Elaborado por Rodríguez Genesis 2023.....	41
3.6 Desarrollo de la propuesta.....	42
4 CONCLUSIONES	69
5. RECOMENDACIONES	70
6 VALIDACION DE INSTRUMENTOS	71
ENCUESTA.....	71
REFERENCIAS.....	74
Referencias.....	74
ANEXOS	76

INDICE DE TABLAS

Figura1.	Tabla N1 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	17
Figura2.	Tabla N2 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	28
Figura3.	Tabla N3 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	29
Figura4.	Tabla N4 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	30
Figura5.	Tabla N5 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	31
Figura6.	Tabla N6 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	32
Figura7.	Tabla N7 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	33
Figura8.	Tabla N8 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	34
Figura9.	Tabla N9 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	35
Figura10.	Tabla N10 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	36
Figura11.	Tabla N11 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	37
Figura12.	TablaN12 Recursos utilizados Elaborado por Rodríguez Genesis 2023	40
Figura13.	TablaN13 Presupuesto Elaborado por Rodríguez Genesis 2023	41

INDICE DE FIGURAS

Figura1.	Gráfica N1 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	28
Figura2.	Gráfica N2 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	29
Figura3.	Gráfica N5 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	¡Error!
Marcador no definido.		
Figura4.	Gráfica N4 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	31
Figura5.	Gráfica N5 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	32
Figura6.	Gráfica N6 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	33
Figura7.	Gráfica N7 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	34
Figura8.	Gráfica N8 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	35
Figura9.	Gráfica N9 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	36
Figura10.	Gráfica N10 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023.....	37
Figura11.	Gráfica 11 Elaborado por Rodríguez Genesis 2023 (Google maps)	39

“TEMA”

“MANUAL DE BPM APLICADO EN LA PANADERIA LA UNION SUR DE QUITO SECTOR LA AJAVI”

AUTOR: Génesis Yudit Rodríguez Rosas

DIRECTOR: Chef Carlos Chávez

FECHA: Mayo 2023

RESUMEN

Se realizará un plan de buenas prácticas de manufactura en beneficio de la panadería ya que se pretende ofrecer productos inocuos al comensal, para el trabajo de tanto en la elaboración de productos de panadería como pastelería se lo propone debió al poco conocimiento del establecimiento, la solución para este problema es poder capacitar al personal dentro y fuera de las áreas de panadería, pastelería, y cocina de que alimentos harían daño al comensal o algún alimento no cumpliera con los propósitos de este, se recopilará datos de los clientes y opiniones del personal que labora ahí, dándoles capacitaciones y charlas sobre los alimentos que se manipulan las áreas de panadería y pastelería, también se dará a conocer la calidad de los excelentes productos que brinda la panadería la Unión que es que es y por qué debería ser una buena elección a la hora de consumir distintos postres salados como dulces, generando así una experiencia única a cada comensal que visite el establecimiento.

INTRODUCCIÓN

Nombre del proyecto

**“MANUAL DE BPM DE LA PANADERÍA LA UNIÓN AL SUR DE QUITO
SECTOR LA AJAVI”**

Marco contextual

Análisis macro

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son políticas que al ser implementadas en una industria aseguran un estricto control de la calidad de los alimentos, a lo largo de la cadena de producción, distribución y comercialización.

A través del Decreto Ejecutivo 3253 se determinó a la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) como la institución encargada de emitir los certificados de BPM. El establecimiento que se encuentra acreditado en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) asegura el cumplimiento de los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, de esta forma se garantiza que el producto ha sido elaborado en las condiciones sanitarias adecuadas. (Anónimo, LAS BPM GARANTIZAN LA INOCUIDAD EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS PROCESADOS, 2017)

Los costos por la obtención del certificado de BPM varía de acuerdo al tipo de empresa, en el caso de la industria son cinco salarios básicos unificados, para la mediana industria 4, para la pequeña industria 3, la microempresa 2 y los artesanos deberán cancelar un salario básico unificado.

Análisis de meso

El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura los establecimientos de la ciudad de Quito la gran mayoría no cumplen con todos los requisitos que se debe de llevar a cabo, ya sea que no cumplan las maquinarias completas o la falta de conocimientos en realizar los debidos procesos tanto maquinarias como alimentarios. Son procedimientos que se aplican en el procesamiento de alimentos y su utilidad radica en que nos permite diseñar adecuadamente la planta y las instalaciones, realizar en forma eficaz los procesos y operaciones de elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

Análisis micro

Se elaborará un manual de buenas prácticas de manufactura para los trabajadores del establecimiento, dando a conocer sobre diversos tipos de problemas que puede ocasionar el mal manejo de los productos, como la conservación de cada producto y alimento que se utilice para la preparación de los productos, se realizó varias visitas hacia el establecimiento y ver qué tipo de máquinas dispone y en que estados se encuentran.

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)
Trabajadores	Conocimiento de las BPM.	Falta de conocimientos en el manejo de productos.	Seguir los reglamentos del ISO 2200
Profesional	Dar conocimientos de los BPM.	Dar a conocer acerca de los BPM	Seguir los reglamentos del ISO 2200

Figura 1. Tabla N1 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023

Problema de investigación

Definición del problema

La falta de conocimientos en los BPM, da como resultado falencias en la panadería la Unión, al no conocer como trabajar con materia prima o a la manipulación de los productos también el mal uso en las máquinas para la elaboración de ellos.

Idea a defender

Mediante la elaboración de un plan buenas prácticas de manufactura, para la panadería, ayudará a resolver los problemas detectados tanto en la parte operativa como de conocimiento del personal para poder así ofrecer alimentos de mejor calidad a los clientes.

Objeto de estudio y campo de acción

Objetivo de estudio Se pretende crear un plan de buenas prácticas de manufactura que aporten tanto a la panadería la Unión como a los trabajadores de ella.

Campo de Acción Panadería y pastelería la Unión.

Justificación

Lo que se tiene por meta al cumplir y al aplicar el manual de Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, es que las comensales y los clientes se sientan confiados al 100% sobre su salud y la preparación de sus alimentos desde la materia prima hasta el resultado final de los productos elaborados El desarrollo de este plan va destinado directamente para la adecuación de la elaboración de productos que se sirven dentro del establecimiento, para mejorar la calidad de los alimentos.

La panadería como sus empleados tienen el acceso y la facilidad de cumplir correctamente cada cosa que se les pida y estarán dispuestos a recibir capacitaciones y más si la panadería lo amerita.

Objetivos

General

- Diseñar un plan de buenas prácticas de manufactura para la panadería la Unión ubicada en la Biloxi al sur de Quito, con el fin de radicar la mala práctica al momento de preparar los productos en el establecimiento y garantizar la inocuidad de ellos.

Objetivo Específicos

- Analizar el desarrollo del plan de buenas prácticas de manufactura para la panadería la Unión
- Diseñar una propuesta ante la falta de buenas prácticas de manufactura en el establecimiento y así incrementar las ventas del mismo.
- Conocer y evaluar el estado en el que se encuentra el establecimiento ante las buenas prácticas de manufactura.
- Detallar los procesos que se deben manejar y controlar ante las buenas prácticas de manufactura.

Síntesis de la introducción

Se expone todos los temas relacionados o de interés sobre el plan de nuevas prácticas de manufactura se logró identificar el problema de raíz; es así como se estará exponiendo una solución al establecimiento tomando en cuenta quienes están involucrados, y a quienes beneficiaremos ante la propuesta usando técnicas que sean utilices tanto para el personal como para el comensal.

CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1.1 Antecedentes Históricos

El 28 de agosto de 1988 en un pequeño local ubicado en el redondel de Chaguar quingo de Quito, con el apoyo de un primo, dos panificadores y con los equipos básicos comenzaron a darle vida al negocio que con mucho orgullo le dieron el nombre de panadería y pastelería La Unión.

De esta manera con el pasar del tiempo los clientes aumentaban, es así que tomaron la decisión de abrir sucursales en diferentes partes de la ciudad. Mejorando los servicios, mecanizando los locales, ofreciendo mejor calidad y variedad de producción para abastecer la demanda y gustos de los clientes.

El Ingeniero Joselito Cobo Bernal, gerente propietario de Panadería y Pastelería La Unión, tiene como objetivo principal convertir a su empresa en una organización sólida y solvente, con tecnología y recursos modernos que le permitan optimizar los procesos de producción y comercialización de sus productos, con la finalidad de consolidar la confianza de los clientes y ampliar el mercado. De la misma manera situar a la empresa en el mejor nivel de organización del recurso humano y las unidades administrativas, para lograr la calidad en el servicio y atención al cliente. (Cobo, 2016)

1.2 Análisis de la zona de estudio

Está ubicado al sur de la ciudad de Quito en la Magdalena la Biloxi, su población necesita contar con productos de primera mano desde su inicio hasta la entrega de los productos para los comensales, tanto para cuidar su salud como su bienestar y la calidad de sus productos.

1.3 Ubicación Geográfica

La panadería se encuentra en la ciudad de Quito parroquia la Magdalena en el barrio la Biloxi y su dirección es mariscal sucre S16-103 y Av. Ajavi

1.4 Actividad económica a la que se dedica la población

La actividad económica de la población de la zona sur se dedica la mayoría a rentar lugares para arrendar en la Biloxi en si tienen negocios como, dentistas, clínicas, escuelas, negocios de gran variedad y algunos lugares donde trabajan en empresas pequeñas es un lugar muy transitado que tiene variedad de lugares por conocer. (Anonimo, Por un Quito digno , 2020)

1.5 Fundamentación Legal

Para mantener la formalidad del negocio se debe seguir las normas, para obtener los requisitos necesarios como documentos y permisos de funcionamiento de esta manera podrá elaborar sin inconvenientes de que lo clausuren.

1.6 Registro único de Contribuyentes (RUC)

Para que la empresa cumpla con todas las obligaciones tributarias es indispensable obtener el Registro Único de Contribuyente (RUC), el mismo que se adquiere bajo los siguientes requisitos obligatorios (Guía Oficial de Trámites y Servicios, 2022, <https://www.gob.ec/>):

- Cédula de identidad.
- Certificado de votación.
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente.

De acuerdo al Tercer Suplemento Registro Oficial N° 587 del 29 de noviembre 2021, los negocios populares que tengan ingresos brutos de hasta \$20,000.00, cancelan una cuota única de \$60,00 al año, donde incluye el pago del IR e IVA, emite notas de venta, no son agentes de retención, se les debe retener el 0% (Registro Oficial, 2021), por lo cual el negocio los primeros años entra en el Régimen RIMPE Populares, y no cobra IVA en sus productos. (Certificado , 2022)

1.7 Patente Municipal:

1.8 Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE)

Es necesario que la empresa obtenga la Licencia Única de Actividades Económicas, para lo cual se debe cumplir con los siguientes requisitos.

- Formulario de Solicitud de LUAE
- Formulario Reglas técnicas de arquitectura y urbanismo
- Pago de la patente municipal.
- Copia de la cédula, de ambos lados.
- Copia de papeleta de votación, de ambos lados.
- Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
- Foto del Rótulo, medidas y materiales del mismo.
- Autorización del dueño del predio, en el que le permite colocar el rótulo. (Anonimo, Licencia Metropolitana, 2022)

1.9 Inspección del Cuerpo de Bomberos

Este permiso esta dado bajo la inspección y autorización del cuerpo de bomberos con el objetivo de precautelar la integridad de los consumidores. Para la obtención de este documento se deberá presentar los siguientes requisitos.

- Formulario de solicitud de inspección en la recaudación del cuerpo de bomberos.
- Permiso de funcionamiento emitido por el Municipio.
- Copia del RUC.
- Copia de la papeleta de votación del Representante Legal.

1.10 Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA

Es indispensable para el funcionamiento de la empresa, adquirir el permiso otorgado por el ARCSA, se debe presentar los siguientes requisitos para su obtención (Guia para los requisitos, 2020) :

- Crear el usuario y contraseña en la siguiente página <http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>.
- Declarar el año en curso.
- Llenar datos de Establecimiento.
- Buscar actividad económica del establecimiento
- Aceptar y declarar
- Acercarse al Banco del Pacífico o BanEcuador con el comprobante de ARCSA después de 24 horas.
- Al cabo de 48 horas revisar el portal del ARCSA para obtener su permiso de funcionamiento. (Rovalino, 2018)

Glosario de términos básicos

Bpm: Es una disciplina (que combina tecnologías y metodologías), que tiene como fin mejorar los procesos de negocio que sustentan la operación de las organizaciones. (Anonimo, Que son los BPM, 2020)

Intoxicación: Enfermedad transmitida por los alimentos, es una enfermedad provocada por comer alimentos dañados. Las causas más frecuentes de intoxicación alimentaria son los organismos infecciosos (Loor, 2017)

Sanidad: La sanidad es el conjunto de bienes y servicios encaminados a preservar la salud de los comensales.

Inocuidad: La inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud. (Anonimo, G.D.M, 2017)

Contaminación cruzada: La contaminación cruzada es el proceso mediante el cual los microbios u otras sustancias ajenas, como los alérgenos, se transfieren de forma no intencional de un alimento u objeto a otro alimento, con efectos perjudiciales. (Anonimo, Agencia Catalana, 2019)

Prevención: Cuidar bien la higiene de los alimentos, lavarlos y desinfectarlos ante de ser consumidos. (Mundial, 2017)

Alimentos alterados: Ha sufrido, por causas no provocadas, variaciones en sus características organolépticas olor, sabor, textura, composición química o valor nutritivo. (Coto, 2018)

Área limpia. Es aquella área que cuenta con un control del medio ambiente definido con respecto a la contaminación con partículas o microorganismos, con instalaciones construidas y usadas de tal manera que se reduzca el ingreso, multiplicación y retención de contaminantes dentro del área.

Comprobación. Acción documentada que demuestra que un procedimiento, proceso, equipo, material, actividad, o sistema conduce a los resultados previsto.

Consignación (o envío). Cantidad de materia prima, o de producto farmacéutico, preparada por un fabricante y que se suministra de una sola vez en respuesta a una determinada demanda o pedido.

Abrasivo: Agente de limpieza que se utiliza para remover partículas de difícil eliminación. Usados en exceso pueden provocar corrosión.

Acondicionamiento: Acción y efecto de disponer, preparar lo que ya se ha elaborado en parte y acomodarlo para permitir o facilitar la fase siguiente del proceso de fabricación. Tratar un producto o una cosa con arreglo a alguna condición o para obtener una cualidad particular. Dar cierta condición o calidad de presentación a un producto.

Adecuado: Suficiente para alcanzar el fin que persigue este manual.

Adulteración: Se considera adulterado un producto cuando su naturaleza o composición no corresponde a aquella con que se etiqueta, anuncia, expende o suministra, o cuando no corresponde a las especificaciones de su autorización o haya sufrido tratamiento que disimule su alteración, se encubran defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas

Síntesis del capítulo

Después de conocer las falencias que hay en el establecimiento se ha llegado a que dicha propuesta servirá mucho en el establecimiento, con la ayuda de gerente y de personas capacitadas que les darán charlas y capacitaciones se llegará a la meta planteada, dar la mayor seguridad a sus clientes sobre la calidad de productos que consumen.

Aunque la investigación exploratoria es una técnica muy flexible, comparada con otros tipos de estudio, implica que el investigador esté dispuesto a correr riesgos, ser paciente y receptivo.

Suele llevarse a cabo cuando el problema se encuentra en una fase preliminar. A menudo, se le llama enfoque de teoría fundamentada o investigación interpretativa, ya que se utiliza para responder las preguntas qué, por qué y cómo.

CAPITULO II: DIAGNÓSTICO

2.1 Método de investigación

Método Cuantitativo

Es el estudio de caso que se realizará a la misma comunidad que en este caso sería el mismo establecimiento, con el que se realizará la encuesta acerca de la falta de conocimientos de las BPM.

Método Cualitativo

Es un método donde los valores se describirán, analizarán y sintetizarán los resultados, en este caso se lo realizará una encuesta donde sus resultados se describirán para después analizarlos y obtener una solución a los problemas obtenidos.

Método Deductivo

Es un tipo de argumento en que una premisa general conduce a una conclusión específica. Su enfoque cualitativo se realizará un análisis deductivo para la Panadería la Unión que se llevará de la mano y contará con un respaldo sobre una encuesta como resultado se obtendrá información de cuanto conocen de las BPM.

2.2 Tipo de investigación

Investigación explorativa

La investigación exploratoria es un tipo de investigación que es utilizada para analizar un problema que no está claramente definido o detallado, por lo que se lleva a cabo para comprenderlo mejor, pero sin proporcionar resultados concluyentes. (Castillo, 2022)

Investigación descriptiva

La investigación descriptiva es el tipo de investigación que es la creación o manera de realizar preguntas y la recopilación de análisis que se llevara acerca del tema que se hablara. (Castillo, 2022)

2.3 Técnicas e instrumento de investigación

Es una técnica que se utiliza para establecer, diseñar y así obtener y recolectar datos mediante una encuesta y posteriormente se analizará. (Anónimo, Online Tesis, 2018) Mediante esta técnica se observa y se obtendrá los datos para ver cuáles serán las falencias y que se deberá tener más en cuenta al momento de crear el manual de buenas prácticas de manufactura para la panadería la Unión.

2.4 Universo

Mediante un estudio realizado previamente dentro del establecimiento a los trabajadores de la panadería que son 15 personas que laboran en las 4 áreas distintas que cuenta la panadería, se obtuvo que los trabajadores saben y reconocen la falta de conocimientos al producir los alimentos y esto debe cambiar para dar una mejor experiencia y sobre todo ofrecer productos con todas las normas de BPM.

2.5 Muestra

Tipo: Probabilidad Simple.

Elaborado para 15 personas

Encuesta

La encuesta costa de 10 preguntas que contienen temas acerca del manual y la falta de conocimiento acerca de los BPM, aquí es donde se podrá obtener resultados que les ayudará en el manual.

2.6 Resultados obtenidos

A continuación, se presenta los resultados obtenidos sobre la encuesta planteada en el presente documento, lo que nos ayudara en el próximo capítulo al momento de la creación del manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

2.7 Presentación gráfica de los resultados

A continuación, se presenta los resultados obtenidos sobre la encuesta planteada en el presente documento, lo que nos ayudará en el próximo capítulo al momento de la creación del manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

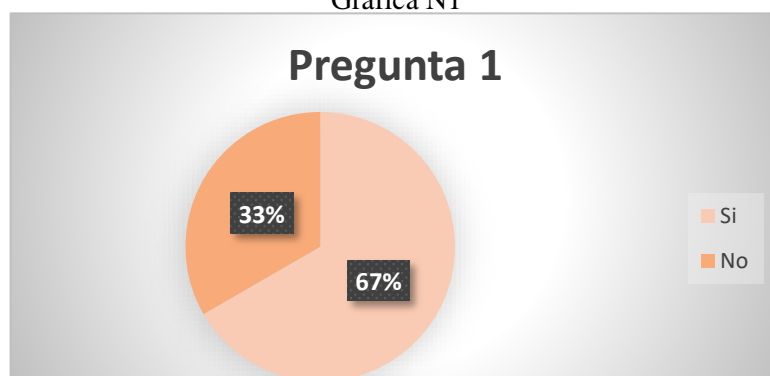
¿Conoce de que trata las Buenas prácticas de manufactura?

Figura2.

Si	No
10	5

Tabla N2 Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023

Gráfica N1



Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023

Análisis e interpretación de resultados

Se realizó la encuesta a las 15 personas que laboran dentro de la panadería la Unión y 10 personas que consta como el 67% conoce o sabe de qué se trata las buenas prácticas de manufactura mientras 5 personas que consta como el 33% no sabe o no conoce nada acerca de la pregunta.

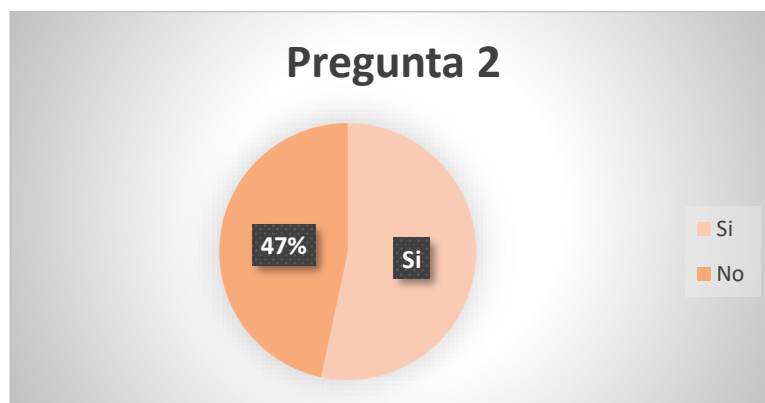
¿Sabe lo importante que es aplicar las Buenas prácticas de manufactura en los alimentos que consume?

Tabla N3

Si	No
8	7

Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023

Gráfica N2



Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023

Análisis e interpretación de resultados

Se realizó la encuesta a las 15 personas que laboran dentro de la panadería la Unión, y 8 personas que consta como el 53% sabe lo importante que es aplicar las buenas prácticas de manufactura en los alimentos que consume, y 7 personas que consta como el 47% no cree que es importante manejar las buenas prácticas de manufactura en los alimentos.

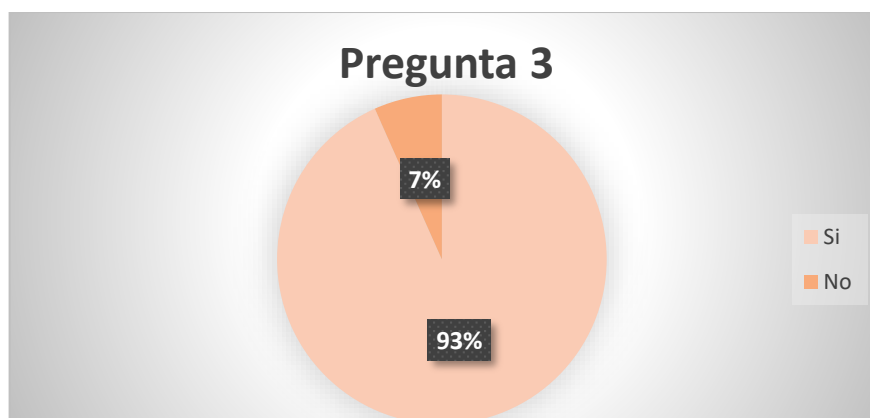
¿Cree usted que es importante desinfectar las frutas y verduras antes de consumirlas?

Tabla N4

Si	No
14	1

Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023

Gráfica N3



Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023

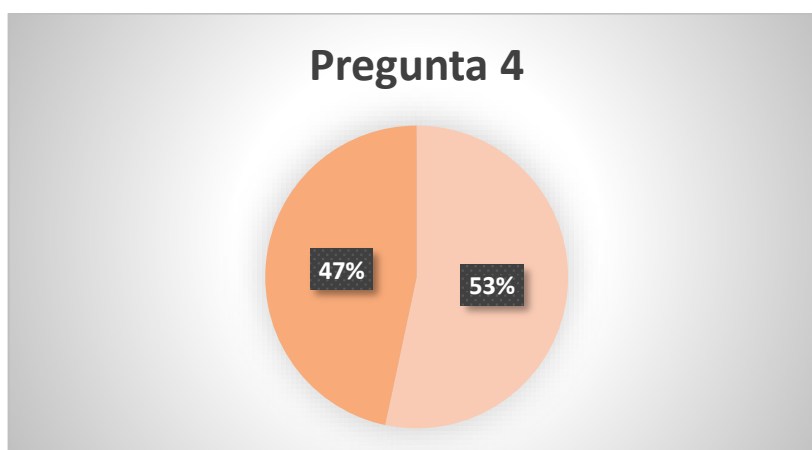
Análisis e interpretación de resultados

Se realizó la encuesta a las 15 personas que laboran dentro de la panadería la Unión y 14 personas que consta como el 93% creen que es muy importante desinfectar las frutas antes de consumirlas, y 1 persona que consta como el 7% cree que no es necesario lavar las frutas antes de consumirlas.

¿Conoce usted lo que es la contaminación cruzada?*Tabla N5*

Si	No
8	7

Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023

Gráfica N4

Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023

Análisis e interpretación de resultados

Se realizó la encuesta a las 15 personas que laboran dentro de la panadería la Unión y 8 personas que consta como el 53% sabe que es contaminación cruzada, y 7 personas que consta como el 47% no sabe o no conoce que es la contaminación cruzada.

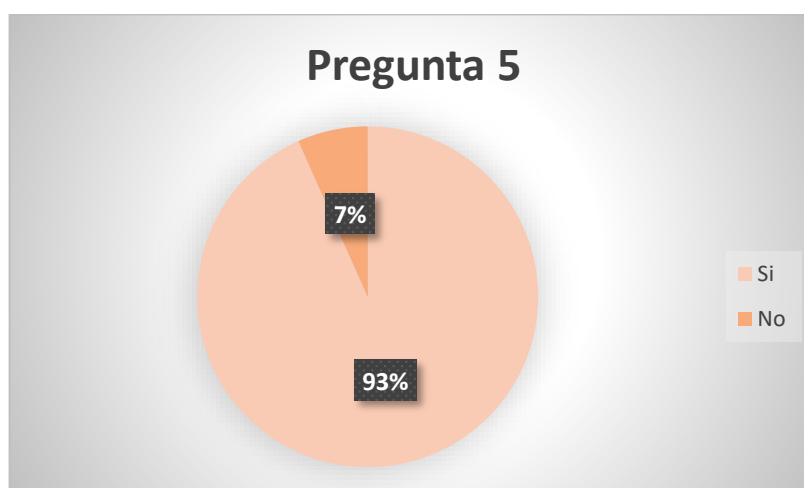
¿Conoce alguna enfermedad que cause una infección por alimentos?

Tabla N6

Si	No
14	1

Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023

Gráfica N5



Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023

Análisis e interpretación de resultados

Se realizó la encuesta a las 15 personas que laboran dentro de la panadería la Unión y 14 personas que consta como el 93% conoce o sabe lo que es una infección por alimentos y 1 persona que consta como el 7% no sabe o no conoce alguna infección por alimentos.

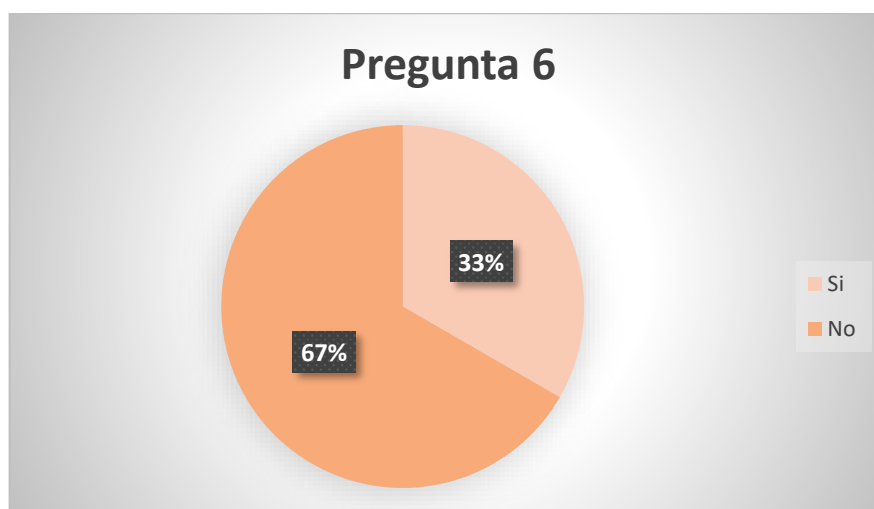
¿Cree usted que es importante conocer las alergias de los comensales?

Tabla N7

Si	No
14	1

Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023

Grafica N6



Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023

Análisis e interpretación de resultados

Se realizó la encuesta a las 15 personas que laboran dentro de la panadería la Unión y 14 personas que consta como el 93% conoce o sabe lo que es una infección por alimentos y 1 persona que consta como el 7% no sabe o no conoce alguna infección por alimentos.

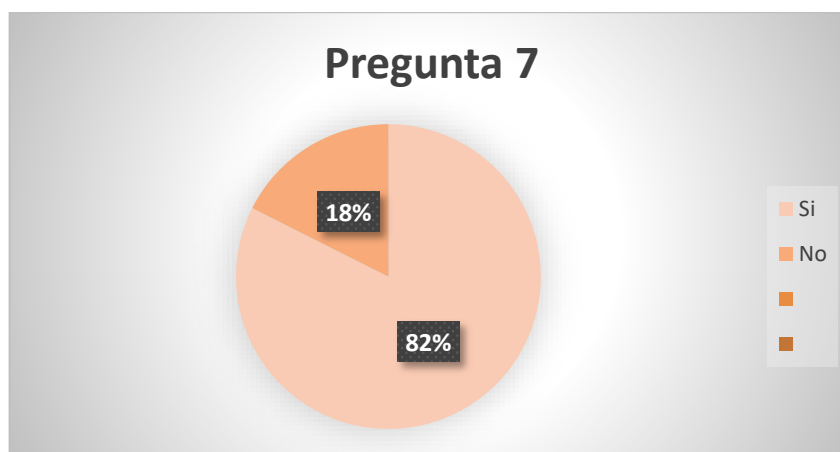
¿Cree usted que llevar el uniforme correctamente puede evitar incidentes en la cocina?

Tabla N8

Si	No
14	1

Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023

Gráfica N7



Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023

Análisis e interpretación de resultados

Se realizó la encuesta a las 15 personas que laboran dentro de la panadería la Unión y 14 personas que consta como el 93% conoce o sabe lo que es una infección por alimentos y 1 persona que consta como el 7% no sabe o no conoce alguna infección por alimentos

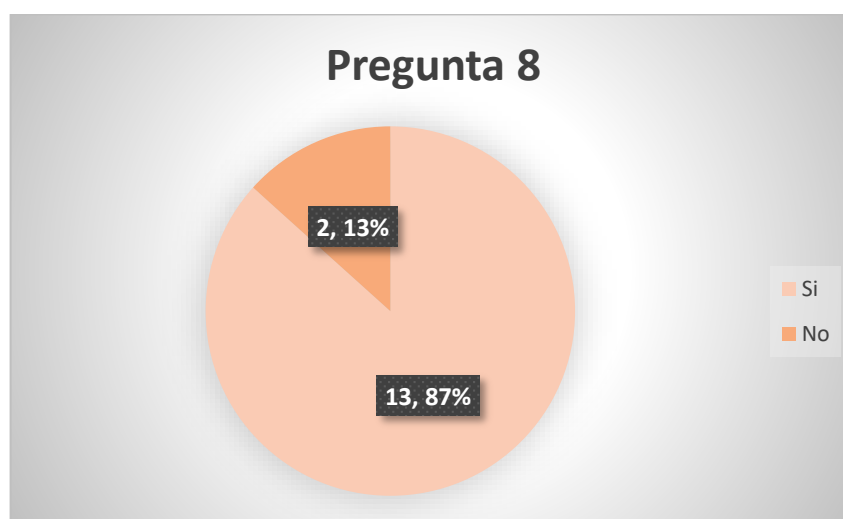
¿Cree usted que implementar los BPM en la panadería es importante?

Tabla N9

Si	No
13	2

Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023

Gráfica N8



Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023

Análisis e interpretación de resultados

Se realizó la encuesta a las 15 personas que laboran dentro de la panadería la Unión y 13 personas que consta como el 87% cree que sería una excelente idea implementar las buenas prácticas de manufactura en el establecimiento mientras 2 personas que constan como 2% creen que no es necesario.

¿Alguna vez algún comensal ha presentado alguna infección o intoxicación al consumir un producto del establecimiento?

Tabla N10

Si	No
0	15

Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023

Gráfica N9



Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023

Análisis e interpretación de resultados

Se realizó la encuesta a las 15 personas que laboran dentro de la panadería la Unión y 15 personas que consta como el 100% dice que ningún comensal ha tenido intoxicación por consumir algún producto de la panadería.

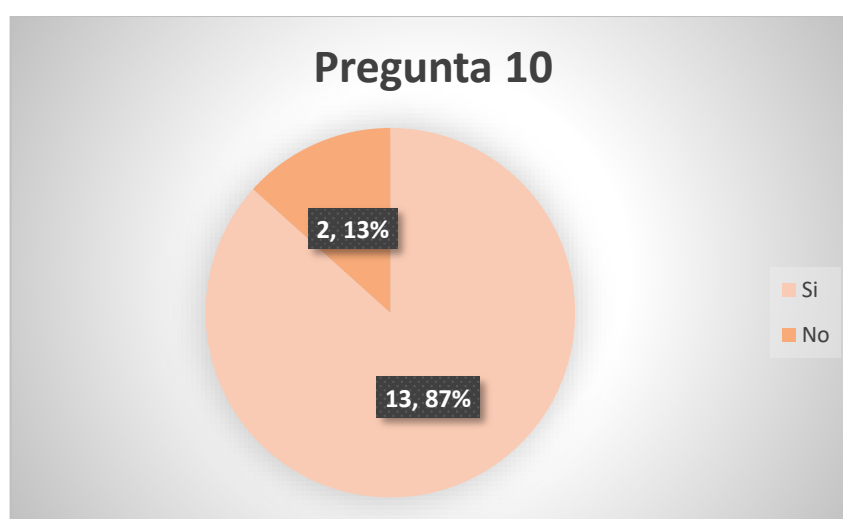
¿Usd cree que hay una iluminación adecuada en las áreas de producción?

Tabla N11

Si	No
13	2

Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023

Gráfica N10



Elaborado por: Rodríguez Génesis 2023

Análisis e interpretación de resultados

Se realizó la encuesta a las 15 personas que laboran dentro de la panadería la Unión y 15 personas que consta como el 100% dice que ningún comensal a tenido intoxicación por consumir algún producto de la panadería.

CAPÍTULO III: Propuesta

3.1 Título de la propuesta Descripción

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de la panadería la Unión al Sur de Quito en la Av. la Ajaví.

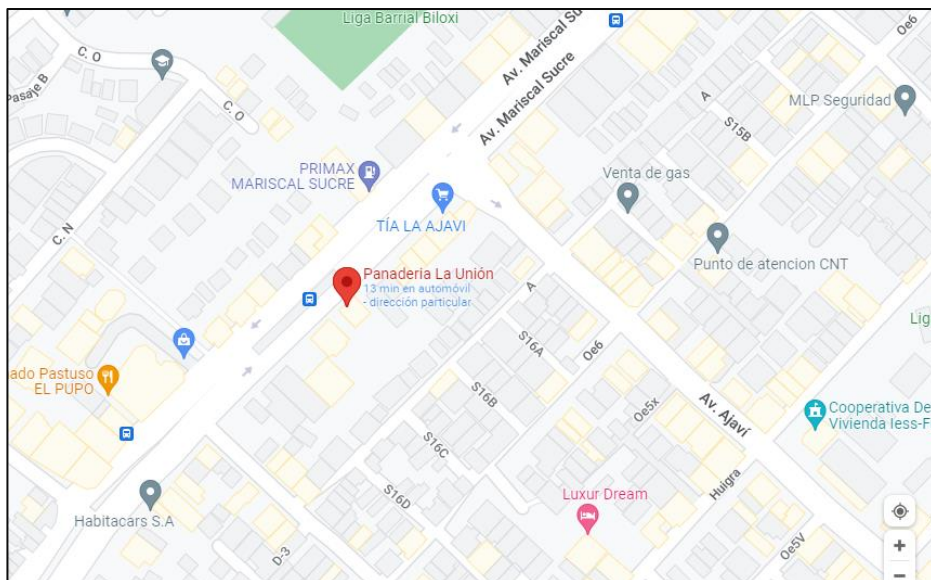
3.2 Macro y micro localización

Provincia de Pichincha

La Biloxi Av. Ajavi

Gráfica 11





Elaborado (Google maps)

Mariscal Sucre S16-103 Y Av. Ajavi

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

El diseño del manual debe ser atractivo y fácil entendimiento para los trabajadores, es por ello que se incluirá imágenes para sea más sencillo y práctico para que sea más fácil la interacción del manual con cada uno de los trabajadores del establecimiento y así se adapten más fácilmente.

La elaboración del manual se realizó con la finalidad de proporcionar información relevante de BPM como son los riesgos, al no saber cuidar la producción de los alimentos, no conocer alergias e intoxicaciones que se pueden ocasionar dentro de ella.

3.4 Impacto económico

Al implementar el manual se quiere lograr que en su mayor expresión se logre elevar los ingresos del negocio.

3.5 Recursos

La presente investigación cuenta con recursos que a continuación se detallan cada uno los recursos que se requieren.

3.5.1 Recursos utilizados

TablaN12 Recursos utilizados

MATERIAL	UNIDAD	CANTIDAD
Equipos	Laptop	1
Movilidad	Pasajes	15
Equipos individuales	Internet	1
Suministros	Resma de papel	1
Entrega del manual	Impresiones	1
	Empastados	1

Elaborado por Rodríguez Genesis 2023

3.5.2 Talento Humano

Genesis Rodríguez (Encargado de realizar el proyecto)

Carlos Chávez (Tutor de proyecto)

Washington Casas Encargado del área de pastelería


3.5.3 Presupuesto

TablaN13 Presupuesto

PRESUPUESTO				
<i>EQUIPO TECNOLÓGICO</i>				
N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Laptop	1	440	\$440,00
2	Internet	1	20,00	\$20,00
TOTAL				\$460,00
<i>SUMINISTROS</i>				
4	Resma de papel	1	4,00	\$4,00
5	impresiones	80	00,08	\$6.4
6	empastados	2	2,00	\$4,00
TOTAL				\$14,40
<i>TRANSPORTE</i>				
7	Pasajes	15	0,35	\$5,25
TOTAL				\$5,25
TOTAL, PRESUPUESTO				\$479,65

Elaborado por Rodríguez Genesis 2023

3.6 Desarrollo de la propuesta

	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	1 de 26

**GUÍA
DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
PARA LA PANADERÍA “LA UNIÓN”
UBICADA AL SUR DE QUITO “LA AJAVI”**




Autor:

Genesis Yudit Rodríguez Rosas

Tutor:

Chef Carlos Chávez

QUITO 2023.

	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	2 de 26

Objetivo

Diseñar y elaborar un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para mejorar la manipulación de todos alimentos en La Panadería “La Unión”.

INTRODUCCIÓN

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.

POES


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

ETA

Enfermedades y/o infecciones transmitidas mediante 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.

MANIPULACIÓN


Es la manera en la que se trata a un objeto, y se debe tomar mucho en cuenta la manera que se lo hace a un ingrediente que previamente está siendo tocado, para llegar a su objetivo que es tener como gran referencia una gran producción dentro de la misma que se la va utilizar.

	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	3 de 26

Prevención de riesgos ante el uso completo del uniforme

La importancia de usar el uniforme adecuado dentro de la panadería, es para mantener la higiene del restaurante y evitar accidentes laborales, este uniforme se implementará a todos los colaboradores que laboren en las distintas áreas.

- Gorro: Elemento imprescindible cuando se cocina, ayuda a retener el sudor del colaborador, impide la caída del cabello en los alimentos
- Mascarilla: Prenda muy importante para evitar algún contagio o enfermedad.
- Filipina: Es la prenda superior constituida de mangas, es la encargada de proteger al cocinero principalmente de quemaduras.
- Delantal: Ayuda a proteger la vestimenta del colaborador.
- Pantalón: Debe ser cómodo y lo más fresco posible, hecho de algodón, se debería, evitar utilizar cinturones para poder quitárselos rápidamente si se produce un derrame caliente.

	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	4 de 26

- Calzado: Deben ser lo más cerrado posible y sobre todo antideslizante para evitar caídas. (Anónimo, INSA DE MEXICO , 2022)
- Cada persona que se desempeñe en las distintas áreas a tiene que estar informado sobre los riesgos generales especifico de dicha actividad.




Imagen 1 (Uniforme completo) <https://aprende.com/wp-content/uploads/2020/12/como-luce-un-chef-repostero.jpg>

Los riesgos y la higiene en la cocina

Definición

Las malas prácticas o los riesgos que hay dentro de la panadería hacen referencia a restos de plásticos, metales, procedentes de las materias primas o de errores en la manipulación en la elaboración del producto. A la vez pueden dar lugar a que los alimentos se contaminen a causa de distintos factores de riesgos físicos químicos o biológicos a veces esta contaminación se produce por no seguir unas normas de higiene básica. (Vargas, 2020)

	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	5 de 26

Riesgos físicos en los alimentos

Los riesgos físicos son el resultado de contaminación o prácticas deficientes en varios puntos de la cadena productiva que afectan gravemente desde la materia prima hasta el consumidor, incluso dentro de un establecimiento donde se manipulan alimentos.

Las causas de este peligro son:

- Restos de plásticos o de metal de los envases.
- Las malas prácticas por parte de la de los manipuladores.
- Presencia de anillos, pulseras, aretes cadenas dentro del área de trabajo.
- Contaminación accidental con herbicidas, pesticidas, restos de productos de limpieza.

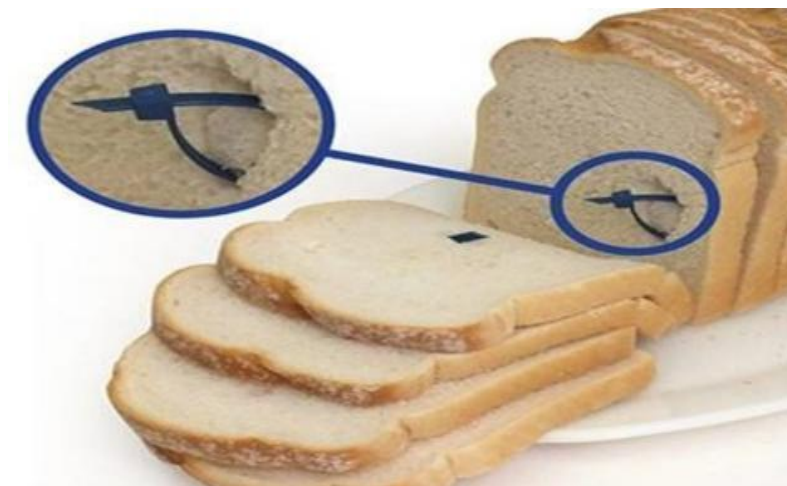



Imagen 2 (Riesgo en los alimentos) <https://elcaso.elnacional.cat/uploads/s1/31/61/08/70/alerta-pan-de-molde-aldi-tiktok-cris-mone.jpeg>

	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	6 de 26


Riesgos químicos

Conformados por los desinfectantes como pueden ser el cloro, detergente líquido y en polvo, jabón para platos. etc.

- Contaminación directa de alimentos por sustancias químicas dicha anteriormente
- Aditivos químicos que pueden causar una intoxicación grave.
- Polvo o restos de suciedad en los alimentos orgánicos.



Imagen 3(Riesgos químicos) <https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTuocAv6tkOnDjDLEtUSii1JOc0rAf6X2ANZO&usqp=CAU>

	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	7 de 26

Riesgos biológicos

Presencia de riesgos biológicos más frecuentes se deben a:

- Microorganismos como Salmonella, Estafilococos, Bacillus Cereus, Mohos y Levaduras.
- Los mohos y levaduras se desarrollan muy fácilmente en este tipo de productos y durante su vida útil.

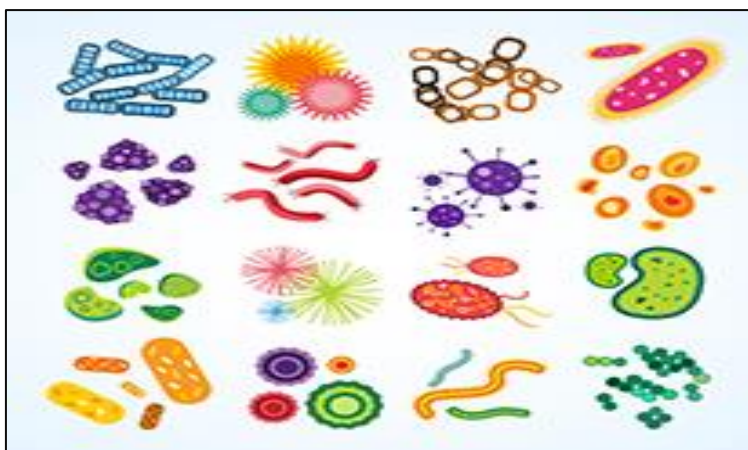



Imagen 4 (Riesgos biológico) <https://4.bp.blogspot.com/->

[BY0N54jBtDE/UN2PmVAfcol/AAAAAAAAAFc/pB7DPDa5E88/s1600/virus.jpg](https://4.bp.blogspot.com/-BY0N54jBtDE/UN2PmVAfcol/AAAAAAAAAFc/pB7DPDa5E88/s1600/virus.jpg)

Tipos de contaminación

La contaminación cruzada

- Es la transferencia de microorganismos como bacterias, virus y parásitos, desde alimentos crudos o sin desinfectar hacia alimentos que están listos para el consumo humano.

	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	8 de 26

La contaminación cruzada se puede producir de distintas maneras

- Cuando un alimento sin gluten entra en contacto con un alimento (o cualquier otra sustancia) con gluten.

La contaminación sucede cuando un producto no está bien limpio o lavado.

- Contaminación cruzada directa, cuando se ubican incorrectamente los productos en el refrigerador, de manera que aquellos listos para consumir toman contacto con los crudos. (Carrasco, 2019)

Contaminación cruzada de manera indirecta

- Cuando el gluten llega al alimento en origen libre de gluten a través de las superficies o utensilios de trabajo, así como por las manos del manipulador poco cuidadoso.
- Esto sucede por las tablas, utensilios, manos, equipos de cocina.
- Es un ejemplo preciso de un cuchillo que se utilizó para cortar cebolla y luego se utiliza para picar fruta esto altera el aroma, sabor del producto.

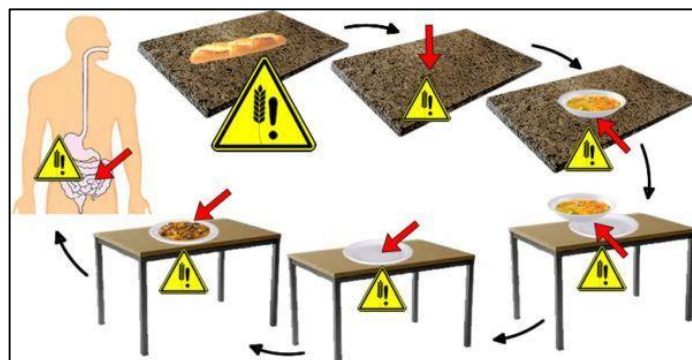



Imagen 6 (Contaminación cruzada de manera indirecta) <https://i.ytimg.com/vi/L-cdpFWRG2o/maxresdefault.jpg>

	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	9 de 26

Vías principales de contaminación




Imagen 7 (Vías principales de la contaminación) <https://www.monografias.com/trabajos97/via-contaminacion-alimentos/image001.jpg>

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

Para prevenir la multiplicación y crecimiento de microorganismos se debe cumplir a cabalidad los siguientes pasos.

- Mantener desinfectado y limpio toda el área donde se realizará la producción, almacenamiento y congelador de los alimentos.
- Verificar de no romper la cadena de frío entre refrigeración – congelación
- Verificar obligatoriamente las fechas de vencimiento de los alimentos perecederos y no perecederos.
- Mantener en óptimas condiciones los equipos de frío.
- Preparación con temperaturas seguras y correctas en los productos.
- Evitar la contaminación cruzada tanto directa como indirecta. (Coto, 2018)

	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	10 de 26


Uso correcto de las tablas de cortar en el área de trabajo

Las tablas de cortar para la cocina tienen como principal función proporcionar una superficie plana y estable sobre la que realizar el corte de forma segura, además de proteger tanto la mesa como alargar la vida de los filos de los cuchillos de cocina. Además, nos ayudara a mantener limpio y ordenado el espacio de trabajo. (Anonimo, Cuchilladita, 2022)



Imagen 8 Tablas para cada producto

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.cuchillalia.com%2Ftablas-de-corte-funcion-y-uso-por-colores>

	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	11 de 26


Estado de salud del personal

- El personal deberá someterse a un control médico de manera periódica y mantener fichas medicas actualizadas.
- Los exámenes médicos se realizarán cada vez que se consideren necesarios, especialmente antes y después de su contratación e incluso en la ausencia originada por una infección.
- El personal de la panadería debe contar con uniformes adecuados que permitan fácilmente visualizar su limpieza.
- Las prendas deben ser lavables y de color blanco.
- Los colaboradores deberán lavarse las manos con agua y jabón antes de empezar sus actividades laborales, cada vez que use los servicios sanitarios y después de manipular objetos que alteren la composición de los alimentos u salidas del área de trabajo
- Es obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando se ingrese al área de trabajo. (Zellazopa, 2021)



Imagen 9 Salud de los trabajadores


<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.freepik.es%2Ffotos-vectores-gratis%2Fpaciente>

	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	12 de 26

Normas para el personal que entre en contacto con alimentos.

- Uñas cortas y limpias (sin esmaltes en el caso de las mujeres)
- Cabello limpio, recogido con moño y uso de una malla.
- En caso de los hombres el cabello debe ser corto y con la malla puesta.
- No se deberá utilizar maquillaje o algún tipo de perfume o crema.
- No se permite llevar bisutería a ningún empleado (joyas, relojes, cadenas).
- Todo el personal deberá acatar las normas establecidas como: prohibición de fumar, utilizar celular.



	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	13 de 26

Señalética y normas de seguridad

- Debe ser ubicados en sitios visibles para el conocimiento del personal del establecimiento como para personas ajenas al lugar.
- El acceso a personas extrañas y sin protección debe ser restringidas de las distintas áreas. (Anónimo, Ministerio de Salud , 2021)

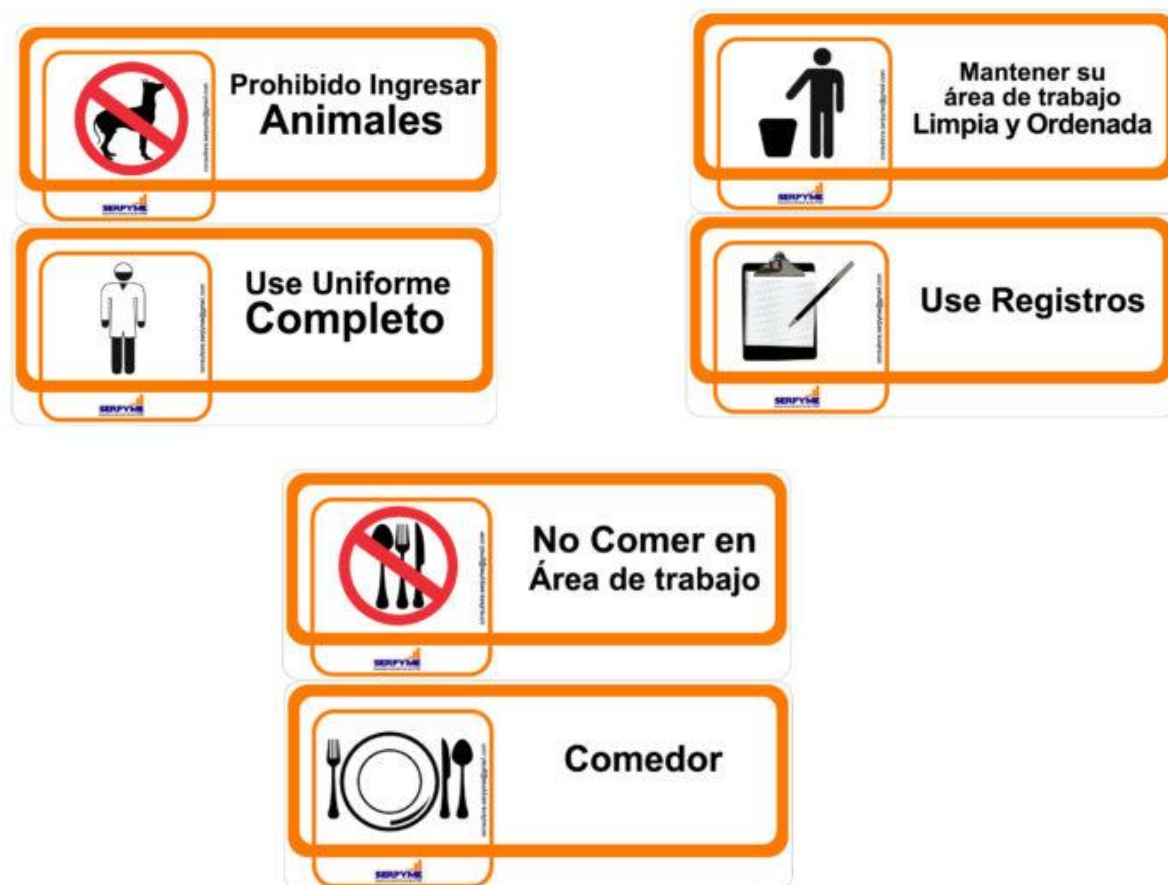



Imagen10 (Letreros para cada área)

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fpublicidadyletreros.cl%2FSe%25C3%25B1aeticas%2FMantenga-Limpia-su-Area-de-Trabajo-BP-006-cod-BP-006&psig=AOvVaw0vlPyUqM6TiEm0Zd>


	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	14 de 26

Agentes desinfectantes para los alimentos

Existen distintos tipos de desinfectantes químicos disponibles en el mercado algunos suelen necesitar enjuagues antes de iniciar el proceso, todos los desinfectantes adquiridos deben estar aprobados para el uso en establecimientos de alimentos y productos y deben cumplirse a cabalidad las indicaciones del fabricante para utilizar. (Sole, 2019)

Limpiar correctamente los alimentos crudos como frutas vegetales y hortalizas.

- Al adquirir fruta o verdura siempre debe lavarla bien con agua y jabón.
- El vinagre es un excelente aliado en desinfección. Lo más recomendable es mezclar un vaso de vinagre con medio litro de agua.
- Diluir una cucharadita de cloro en un litro de agua, sumergir una esponja y comenzar a desinfectar tus frutas y verduras.
-
- En un litro de agua disuelva una cucharada de sal y el jugo de un limón, así lograrás conseguir un desinfectante natural para tus frutas. (Robles, 2019)

	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	15 de 26

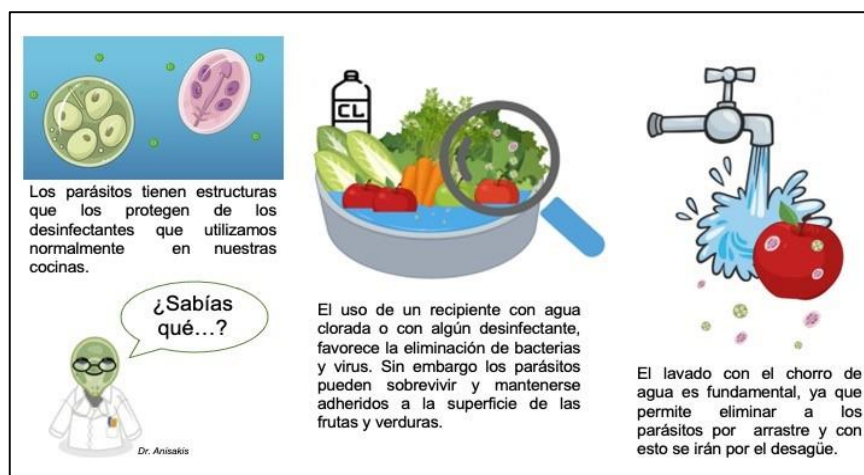


Imagen 11 Desinfectar los alimentos


<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fbasicfarm.com%2Fblog%2Fcomo-desinfectar-alimentos>

Adquisición de los alimentos y materia prima

Adquirir la materia prima, productos y los alimentos con garantía de calidad en establecimientos de confianza y chequear las fechas de vencimiento. (Anonimo, Impacto digital, 2018)

Condiciones mínimas

No se aceptará materias primas que se encuentren en mal estado que puedan producir intoxicación alimentaria y perjudiquen la salud de las personas para eso se solicitaran certificados.

	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	16 de 26

Inspección y control

- Todas las materias primas deberán llevar un control e inspección antes de ser utilizadas para mostrar la inocuidad, higiene y calidad.


Condiciones de recepción

La recepción de materia prima e insumos debe realizarse con una persona encargada como de tal manera deberá revisar y estar al tanto para evitar contaminación, alteración de su composición y daños físicos, por lo que se separaran las áreas de recepción y la de elaboración de los productos

Higiene de materia prima

Para mantener inocuidad de fabricación se debe de mantener una higiene de materia prima, desde su recepción hasta su uso. Para asegurar la calidad de los alimentos se debe comprar sólo a proveedores que gocen de una óptima reputación y que puedan comprobar su buen manejo y aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación

Asimismo, se debe llevar una ficha de registro de la compra con los proveedores seleccionados, esto se hace con la finalidad que sea posible efectuar cualquier investigación.

	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	17 de 26

En caso de que algún producto venga en malas o condiciones. Se deberá programar las horas entregas procurando realizar las entregas en horas donde no exista flujo de tránsito, al momento de la recepción se deberá de comprobar las condiciones en las que llegaron los alimentos antes de su ingreso a las instalaciones y en caso de tener alguna observación o algún producto defectuoso se deberá informar mediante un registro escrito en donde se detalle:

- La causa por la cual no se recibió el producto.
- Detallar las características y condiciones en las cuales llegó el producto.
- También se debe registrar la temperatura en la cual el producto se receipto.

En caso de receiptar la materia prima con éxito y sin ningún tipo de observación, se debe de almacenar rápidamente en el lugar apropiado, dependiendo del alimento se destinará un lugar distinto para cada uno. (Rices, 2017)


Almacenamiento de los alimentos en el refrigerador

Conservar los alimentos refrigerados permite una durabilidad mayor, ya que las temperaturas bajas disminuyen la reproducción bacteriana.

DÓNDE GUARDAR LOS ALIMENTOS			
TEMPERATURA AMBIENTE		EN REFRIGERACIÓN	
 <ul style="list-style-type: none"> Ajos* Albahaca Cebolla* Cebollín Calabaza Papa* Camote* Yuca* 	<ul style="list-style-type: none"> Durazno Lima* Limón* Melocotón Naranja* Nectarín Palta Piña Plátano Sandía Tomate 	 <ul style="list-style-type: none"> Apio Berenjena Brócoli Champiñones Coliflor Espárragos Hojas verdes Hierbas aromáticas Pepino Pimiento Zanahoria Zapallo italiano 	<ul style="list-style-type: none"> Arándanos Cerezas Fresas Frambuesas Melón Moras Uvas <p style="text-align: center;">Toda fruta/ verdura picada o pelada</p>
<small>*Conservar en lugar seco, oscuro y lejos del calor</small>		<small>*Se pueden refrigerar para mayor duración</small>	

Imagen 13 Ubicación de los alimentos

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.facebook.com%2Fdoctordarwinpediatra%2Fphotos%2Fa.489678225087990%2F947381239317684%2F%3Ftype%3D3&psig>

	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	18 de 26

Lavado Correcto de manos

Lavarse las manos puede mantenerlo sano y prevenir la propagación de infecciones respiratorias y diarreicas de una persona a otra. Los microbios se pueden propagar de una persona a otra persona o de las superficies cuando usted:


(Peña, 2017)

- Se toca los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.
- Prepara o consume alimentos o bebidas con las manos sin lavar.
- Toca una superficie o un objeto contaminado.
- Se suena la nariz o se cubre la nariz y la boca con las manos cuando tose o estornuda y luego le toca las manos a otra persona o toca objetos de uso común.



Imagen 14 Lavado correcto de manos

<https://www.google.com/url?sa=i&url=http%3A%2F%2Fwww.imss.gob.mx%2Fsalud-en-linea%2Finfografias%2Flavadomanos&psig=AOvVaw0UO3zIeTvOTVchK90Q1DvS&ust=1687487729838000&source=images&cd=vfe&ved=0CA4OjRxqFwoTCJDvm-br1f8CFQAAAAAAdAAAAABAD>

	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	19 de 26

Limpieza

El refrigerador debe mantenerse limpio, lo ideal es revisarse una vez a la semana su contenido e higiene.

Si hay alimentos que ya no son aptos para su consumo, deben desecharse para limpiar el interior y los estantes del refrigerador, utilizar una esponja y agua con jabón enjuagando perfectamente con agua limpia se debe evitar el uso de productos de limpieza con aromas fuertes que puedan contaminar e impregnarse a los alimentos secar con un trapo limpio y seco con papel absorbente luego del enjuague.


Almacenar restos de alimentos

Las sobras de los alimentos preparados deben refrigerarse tan pronto como sea posible los restos de alimentos perecederos no deben permanecer fuera del refrigerador por más de 2 horas si el clima es cálido el tiempo reduce a 1 hora.



Imagen 15 Almacenamiento de alimentos

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fvegaygijon.com%2Fcomo-organizar-y-guardar-los-alimentos->

	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	20 de 26

Congelación

Frutas y verduras

Lavar, desinfectar y secar correctamente guardar en contenedores descubiertos o en bolsas herméticas con agujeros para cuando no han sido lavadas o desinfectadas se recomienda colocarlas en los cajones debajo de los demás de donde hay mayor humedad esto permite que se conserve fresca y por más tiempo.

Fiambres y quesos

Se recomienda envolverse en recipientes herméticos y cubiertos de papel film para que se conserven su humedad original y no se reseque pueden estar en los estantes superiores o en la puerta ya que no requieren temperaturas tan bajas.

Alimentos cocidos


Dejar enfriar bien para evitar la formación de burbujas de agua una vez guardados verter en contenedores y cubrir con la tapa o papel film.

Aderezos

aderezos no requieren temperaturas tan bajas para su conservación por lo que se pueden colocar en la puerta.

Lácteos y huevos

Los lácteos y los huevos pueden colocarse en los estantes medios del refrigerador no pegados a la puerta ya que requieren temperaturas más bajas para su correcta conservación.

	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	21 de 26

Bebidas

Las bebidas usualmente no requieren temperaturas tan bajas por lo que se pueden almacenar en la puerta del refrigerador. (Anonimo, Guia de almacenamientos, 2018)

Tipos de residuos que se generan en la cocina:

Residuos orgánicos

Se trata de todos los restos de alimentos, en especial de frutas y verduras.


Cáscaras y semillas podrían ser un buen ejemplo

- Algunos restaurantes también juntan con los residuos orgánicos los restos de platos ya preparados (restos de arroz, de pasta, huesos.
- El mayor riesgo es que los residuos orgánicos pueden generar microorganismo y bacterias. También, atraer cucarachas y roedores. Por lo cual, debemos ser muy cuidadosos con la circulación de los mismos e intentar dejarlos siempre fuera de la cocina.



Imagen 16 Orden adecuado de los alimentos

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fvegaygijon.com%2Fcomo-organizar-y-guardar-los-alimentos>

	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	22 de 26

Residuos reciclables

Se trata de todos aquellos residuos que pueden ser reciclados.

Hay 3 grandes grupos que pueden ser reciclados:

Vidrios: se trata de envases de vidrio y botellas. Si bien muchos bares trabajan con botellas reciclables de gaseosas o cervezas, las botellas de vino por lo general no se reutilizan.


Plásticos: Sea manteca, leche, o casi cualquier ingrediente que usemos suele venir en un envase de plástico. Podemos separarlos y apostar al reciclaje y reutilización de los

Papeles y cartón: Muchos de los insumos de la cocina vienen en cajas de cartón. Así mismo, envases de papel. Eso sí, es importante que tanto el papel como el cartón estén limpios para poder ser reciclados. Por ejemplo, servilletas usadas no cuentan.

Residuos grasos (y peligroso)

En la cocina también se generan residuos peligrosos para el medioambiente. Por ejemplo, el aceite usado, restos de grasas.

Estos elementos no pueden ser mezclados con los residuos normales ni mucho menos ser eliminados por el desagüe (Anonimo, Ceres, 2019)

	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	23 de 26

Temperatura

Proteínas y productos que lo requieran: Refrigeración 5° C y Congelación a -20° C

- Frutas y Verduras: Refrigeración 5° C
- Ingredientes Secos: Temperatura ambiente
- Mariscos: Temperatura de -5° C

La temperatura del refrigerador debe estar a 5 °C como máximo para hacer más lento el desarrollo bacteriano

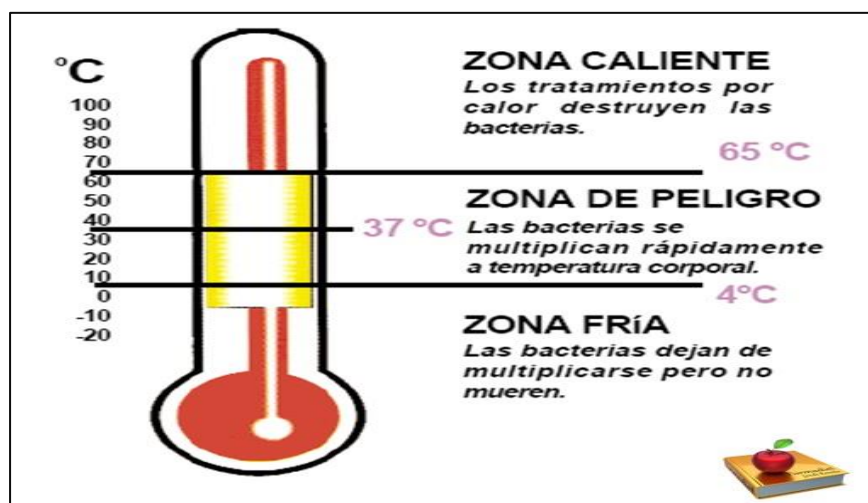



Imagen 17 (Temperatura correcta

)<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.revistaalimentos.com%2Fes%2Fnoticias%2Fevolucion-del-control-de-la-temperatura-en-los-alimentos&psig=AOvVaw0za7zwPAp04rxTKOJ-RPcK&ust=1687487588628000&source=images&cd=vfe&ved=0CA4QjRxqFwoTCIj71qPr1f8CFQAAAAAAdAAAAABAD>

	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	24 de 26

ANEXOS



Lavaplatos y lavamanos para el uso personal del establecimiento




	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	25 de 26


Imagen del establecimiento en general con sus congeladores



Imagen en general del área de maquinaria del establecimiento




Imagen 3 Maquinaria del establecimiento

	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	26 de 26

REFERENCIAS

- Anonimo. (2018). *Guia de almacenamientos*. Obtenido de <https://www.insk.com/media/207528/guia-refri-febrero.pdf>
- Anonimo. (2019). *Ceres*. Obtenido de <https://www.redceres.com/post/para-nirsa-el-reciclaje-es-un-aliado-para-cuidar-el-planeta>
- Anonimo. (2021). *Ministerio de Salud* . Obtenido de https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/12/Resolucion_ARCSA-DE-067-2015-GGG.pdf
- Anonimo. (2022). *Cuchilladita*. Obtenido de <https://www.cuchillalia.com/tablas-de-corte-funcion-y-uso-por-colores/>
- Anonimo. (2022). *INSA DE MEXICO* . Obtenido de <https://insademexico.mx/la-importancia-del-uso-uniformes-en-los-restaurantes/#:~:text=El%20uniforme%20de%20cocina%20es,cocinero%20profesional%2C%20ayudantes%2C%20etc.>
- ARCS. (2015). Obtenido de .” (ARCSA, 2015)
- ARCS. (2015). Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/08/Registro-Oficial-Res-042-BPM-Alimentos.pdf>
- Carrasco, L. (2019). *Argenti.gob*. Obtenido de <https://www.argentina.gob.ar/salud/celiaquia/contaminacion-cruzada>
- Coto, M. J. (2018). *Manejo de los alimentos seguros* . Obtenido de https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2010/5_claves_esp.pdf
- Peña, J. (2017). Obtenido de CDP: <https://www.cdc.gov/handwashing/esp/when-how-handwashing.html>

	GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código:	MBPM.01
		Versión:	001
		Fecha:	Mayo 2023
		Página:	26 de 26

Registro Oficial. (29 de Noviembre de 2021). Obtenido de Tercer Suplemento N° 587 : <https://www.registroficial.gob.ec/index.php/registro-oficial-web/publicaciones/suplementos/item/15801-tercer-suplemento-al-registro-oficial-no-587>

Rices, P. (2017). Obtenido de <https://blog-es.checklistfacil.com/calidad-de-materia-prima/>

Robles, C. (2019). *Hospital Vozales*. Obtenido de <https://hospitalvozandes.com/como-desinfectar-frutas-y-verduras/#:~:text=Al%20comprar%20fruta%20o%20verdura,desinfectar%20tus%20frutas%20y%20verduras.>

Sole, M. C. (2019). *Desinfectantes* . Obtenido de https://www.insst.es/documents/94886/326962/ntp_429.pdf/353cf0a5-b164-4f6f-b53b-3124b0c90302

Vargas, K. (2020). *S.I.C.* Obtenido de <https://www.sic-calidad.com/2015/03/20/control-del-riesgo-sanitario-en-pasteler%C3%ADas-y-panader%C3%ADas-parte-1/>

Zellazopa, P. (2021). *Diario oSalud*. Obtenido de <https://www.diariosalud.com.ar/2018/02/21/la-importancia-realizar-chequeo-medico-iniciar-actividad-fisica/>

Síntesis del capítulo

En el presente capítulo se da a conocer la propuesta del manual de buenas prácticas de manufactura que se puede implementar como ayuda al problema de investigación.

4 CONCLUSIONES

Mediante la investigación se logró diseñar un manual de Buenas Prácticas de Manufactura para la panadería la Unión que va directamente dirigido a todas las áreas que se encuentren dentro del establecimiento la cual ayuda a compartir información específica para los trabajadores de las distintas áreas y da a conocer los riesgos que puede tener las distintas áreas de trabajo al momento de realizar la elaboración de los producción que se elaboran en la panadería, estos pueden ser tanto físicos, químicos y biológicos, alterando la calidad de los alimentos, obteniendo como resultado un alimento contaminado que puede ser perjudicial para los comensales de la panadería La Unión es por ello que se implementó dicho manual para evitar a futuro malos acontecimientos dentro del establecimiento.

5. RECOMENDACIONES

- Se recomienda dar capacitaciones sobre buenas prácticas de manufactura a los trabajadores de la Panadería la Unión para obtener mayor resultado con la implementación del manual.
- Tener siempre en cuenta las sugerencias de los colaboradores para mejorar la comunicación dentro del área de cocina con el fin de evitar un mal clima laboral.
-
- Si algún trabajador se negara o se opusiera al cumplir el manual se recomienda platicar con él o se realizaría cambio de personal

6 VALIDACION DE INSTRUMENTOS



ENCUESTA

La presente encuesta a realizarse es con fines académicos, solicito a usted muy comedidamente responder a las siguientes preguntas que se realizaron.

Marque con una X donde usted conozca acerca del tema.



Preguntas al personal de la panaderia la Union

1 ¿Conoce de que trata las Buenas prácticas de manufactura?

 SI NO

2 ¿Sabe lo importante que es aplicar las Bpm en los alimentos que consume?

 SI NO

3 ¿Cree usted que es importante desinfectar las frutas y verduras antes de consumirlas?

SI

NO

4 ¿Conoce usted lo que es la contaminación cruzada?

SI

NO

5 ¿Conoce alguna enfermedad que cause una infección por alimentos?

SI

NO

6 ¿Cree usted que es importante conocer las alergias de los comensales?

SI

NO

7 ¿Cree usted que llevar el uniforme correctamente puede evitar incidentes en la cocina?

SI

NO

8 ¿Cree usted que implementar los BPM en la panadería es importante?

SI

NO

9 ¿Alguna vez algún comensal ha presentado alguna infección o intoxicación al consumir un producto del establecimiento?

SI

NO

10 ¿Usted cree que hay una iluminación adecuada en las áreas de producción?

SI

NO

REFERENCIAS

Referencias

- Anonimo. (2017). *G.D.M.* Obtenido de <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/un-solo-concepto-de-sanidad-federal>
- Anonimo. (2017). *LAS BPM GARANTIZAN LA INOCUIDAD EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS PROCESADOS.* Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/las-bpm-garantizan-la-inocuidad-en-la-cadena-de-produccion-de-los-alimentos-procesados/>
- Anonimo. (2018). *Guia de almacenamientos.* Obtenido de <https://www.insk.com/media/207528/guia-refri-febrero.pdf>
- Anonimo. (2018). *Online Tesis .* Obtenido de <https://online-tesis.com/tecnicas-de-recoleccion-de-datos-para-realizar-un-trabajo-de-investigacion/>
- Anonimo. (2019). *Agencia Catalana.* Obtenido de https://acsa.gencat.cat/es/seguretat_alimentaria/consells_sobre_seguretat_alimentaria/que-es-la-contaminacio-encreuada-i-com-evitar-la/#:~:text=La%20contaminaci%C3%B3n%20cruzada%20es%20el,otro%20alimento%20con%20efectos%20perjudiciales.
- Anonimo. (2019). *Ceres.* Obtenido de <https://www.redceres.com/post/para-nirsa-el-reciclaje-es-un-aliado-para-cuidar-el-planeta>
- Anonimo. (2020). *Por un Quito digno .* Obtenido de <https://www.quitosaludable.gob.ec/casas-de-bienestar-y-vida-fortalecen-la-promocion-de-la-salud-y-prevencion-en-quito/>
- Anonimo. (2020). *Que son los BPM.* Obtenido de <https://www.flokzu.com/es/2018/04/23/que-es-bpm/#:~:text=pierden%20su%20utilidad.-,Entonces%20%20C2%BF%20Qu%C3%A9%20es%20BPM%20%3F,deja%20en%20evidencia%20estos%20hechos.>
- Anonimo. (28 de marzo de 2022). *Licencia Metropolitana.* Obtenido de <https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/licencia-metropolitana-unica-ejercicio-actividades-economicas-luae>
- ARCS. (2015). Obtenido de .” (ARCSA, 2015)
- ARCS. (2015). Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/08/Registro-Oficial-Res-042-BPM-Alimentos.pdf>

- Carrasco, L. (2019). *Argenti.gob*. Obtenido de <https://www.argentina.gob.ar/salud/celiaquia/contaminacion-cruzada>
- Castillo, B. (2022). Obtenido de Question : <https://www.questionpro.com/blog/es/investigacion-exploratoria/#:~:text=La%20investigaci%C3%B3n%20exploratoria%20es%20un%20per%C3%B3n%20proporcionar%20resultados%20concluyentes.>
- Certificado* . (2022). Obtenido de <https://www.gob.ec/sri/tramites/certificado-automatico-cumplimiento-tributario>
- Cobo, J. (2016). *Panaderia la Union*. Obtenido de <https://panaderiaypastelerialaunion.com/sobre-nosotros/#:~:text=El%2028%20de%20agosto%20de,panader%C3%ADa%20y%20pasteler%C3%ADa%20LA%20UNI%C3%93N.>
- Coto, M. J. (2018). *Manejo de los alimentos seguros* . Obtenido de https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2010/5_claves_esp.pdf
- Guia para los requisitos*. (2020). Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/08/Guia-Requisitos-que-se-requieren-para-obtener-el-permiso-de-funcionamiento.pdf>
- Loor, M. (2017). *Inocuidad* . Obtenido de <https://www.mayoclinic.org/es-es/diseases-conditions/food-poisoning/symptoms-causes/syc-20356230#:~:text=La%20intoxicaci%C3%B3n%20alimentaria%2C%20tambi%C3%A9n%20denominada,y%20par%C3%A1sitos%20E2%80%94%20o%20sus%20toxinas.>
- Mundial, O. (2017). *Manual* . Obtenido de <https://www.fao.org/3/i7321s/i7321s.pdf>
- Que es BPM*. (s.f.). Obtenido de <https://www.flokzu.com/es/2018/04/23/que-es-bpm/#:~:text=pierden%20su%20utilidad.-,Entonces%2C%20C2%BF%20Qu%C3%A9%20es%20BPM%20%3F,deja%20en%20evidencia%20estos%20hechos.>
- Rices, P. (2017). Obtenido de <https://blog-es.checklistfacil.com/calidad-de-materia-prima/verduras/#:~:text=A1%20comprar%20fruta%20o%20verdura,desinfectar%20tus%20frutas%20y%20verduras.>
- Rovalino, K. (2018). *Descripcion del establecimiento*. Obtenido de https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2019/04/IE-B.3.0-PF-01_Descriptivo-de-establecimientos-sujetos-a-vigilancia-y-control-sanitario_v6.0.pdf

Sole, M. C. (2019). *Desinfectantes* . Obtenido de

https://www.insst.es/documents/94886/326962/ntp_429.pdf/353cf0a5-b164-4f6f-b53b-3124b0c90302

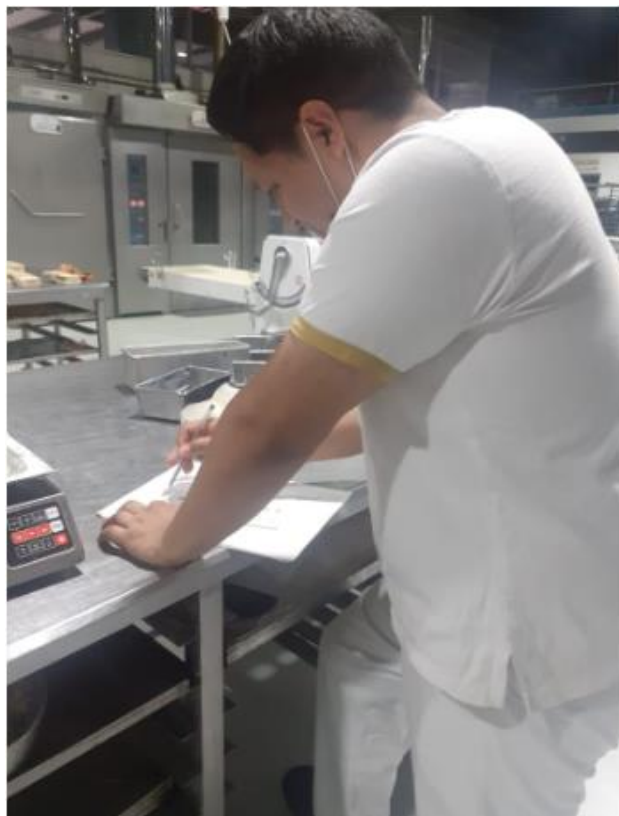
ANEXOS



Anexo 1 Imagen afuera del establecimiento de la panadería la Unión



Anexo 2 Imagen dentro de la panadería con el personal



Anexo 3 Personal llenando la encuesta presencial



Anexo 4 Imagen de algunas encuestas llenadas