



**UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y COMERCIALES**

**TRABAJO PRÁCTICO DE EXÁMEN DE GRADO O DE FIN DE
CARRERA DE CARÁCTER COMPLEXIVO**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADA EN TURISMO**

TÍTULO

**PLAN DE CAPACITACIÓN EN BPM PARA LOS RESTAURANTES
DE LA PARROQUIA YAGUACHI NUEVO, CANTÓN YAGUACHI.**

Autora: Gurumendi Camba Diana Catherine

Tutora: Ing. Peñafiel León Jazmín Msc.

**MILAGRO, ENERO, 2017
ECUADOR**

ACEPTACIÓN DE LA TUTORA

Por la presente hago constar que me comprometo asesorar durante la etapa del desarrollo hasta su presentación, evaluación y sustentación del trabajo de titulación, cuyo tema es **PLAN DE CAPACITACIÓN EN BPM PARA LOS RESTAURANTES DE LA PARROQUIA YAGUACHI NUEVO, CANTÓN YAGUACHI** presentado por la estudiante **Diana Catherine Gurumendi Camba** para optar al título de Licenciada en Turismo.

Milagro, a los 19 días del mes de noviembre del 2016



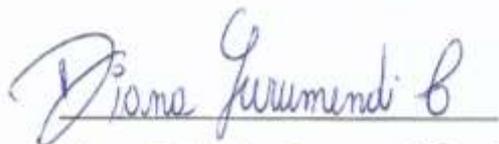
Ing. Jazmín Peñafiel León, Msc

Cédula: 0923505838

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

El autor de esta investigación declara ante el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Administrativas y Comerciales de la Universidad Estatal de Milagro, que el trabajo presentado es de mi propia autoría, no contiene material escrito por otra persona, salvo el que está referenciado debidamente en el texto; parte del presente documento o en su totalidad no ha sido aceptado para el otorgamiento de cualquier otro Título o Grado de una institución nacional o extranjera.

Milagro, a los 6 días del mes de diciembre de 2016



Diana Catherine Gurumendi Camba

CI: 0929852333

DEDICATORIA

Se lo dedico a Dios Jehová, a mis padres, mis hermanos, a mis amigas, mis compañeras de la onceava promoción de la carrera Licenciatura en Turismo, y a todas las personas que me apoyaron siempre.

DIANA GURUMENDI CAMBA

AGRADECIMIENTO

Expreso mi agradecimiento a mis padres por apoyarme en toda mi carrera universitaria; gracias a mis amigas por darme muchos consejos y estar siempre pendiente de mí, a todos mis compañeros en especial Angie, Lissette, Daniela, Gabriela, Edilma que compartimos buenos momentos en las aulas universitarias y en las giras turísticas, gracias a ellas por su maravillosa amistad.

Gracias a la Universidad Estatal de Milagro, a mis profesores de la carrera en Licenciatura en Turismo; mi tutora Ing. Jazmín Peñafiel.

Diana Gurumendi Camba

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Ingeniero.

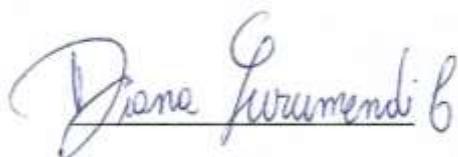
Fabrizio Guevara Viejó, MAE.

Rector de la Universidad Estatal de Milagro

Presente.

Mediante el presente documento, libre y voluntariamente procedo hacer entrega de la Cesión de Derecho de Autor del Trabajo Práctico de Examen de Grado o de Fin de Carrera de Carácter Complexivo, realizado como requisito previo para la obtención de mi Título de Tercer Nivel, cuyo tema fue "**Plan de capacitación en BPM para los restaurantes de la Parroquia Yaguachi Nuevo, Cantón Yaguachi**" y que corresponde a la Facultad de Ciencias Administrativas y Comerciales.

Milagro, 6 de diciembre del 2016



DIANA CATHERINE GURUMENDI CAMBA
CI: 0929852333

ABREVIATURAS

BPM.- Buenas Prácticas de Manufactura.

ETA: Enfermedades transmitidas por los alimentos.

INEN: Instituto Ecuatoriano de Normalización.

OMT: Organización mundial de turismo.

PLANDETUR: Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible de Ecuador.

MINTUR: Ministerio de Turismo del Ecuador.

ARCOSA: Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria.

CAPTUR: Cámara Provincial de Turismo del Guayas.

ÍNDICE GENERAL

ACEPTACIÓN DE LA TUTORA.....	i
DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	ii
DEDICATORIA.....	iii
AGRADECIMIENTO.....	iv
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR.....	v
ABREVIATURAS	vi
ÍNDICE DE TABLAS	viii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	ix
RESUMEN.....	x
ABSTRACT	xi
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I	2
EL PROBLEMA	2
1.1PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	2
1.1.1DELIMITACIÓN.....	3
1.2 OBJETIVOS	3
CAPÍTULO II	4
MARCO TEÓRICO Y METODOLÓGICO.....	4
2.1 MARCO TEÓRICO Y REFERENCIAL	4
2.2 MARCO METODOLÓGICO	7
2.3 POBLACIÓN Y MUESTRA	7
2.4 MÉTODOS Y TÉCNICAS.....	7
2.5 RESULTADOS.....	8
CAPÍTULO III	14
PROPUESTA.....	14
3.1 DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA.....	14
3.2 DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....	14
CONCLUSIONES.....	24
RECOMENDACIONES.....	25
BIBLIOGRAFÍA.....	26
APÉNDICE	28

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Perspectiva del cliente</i>	8
Tabla 2. <i>Conocimientos de la Normas en BPM</i>	9
Tabla 3. <i>Capacitación en BPM</i>	10
Tabla 4. <i>Temas para la capacitación</i>	11
Tabla 5. <i>Certificación en normas de BPM</i>	12
Tabla 6. <i>Capacitación ayudará a fortalecer su negocio</i>	13
Tabla 7. <i>Ficha de Observación para los restaurantes</i>	15
Tabla 8. <i>Lista de los restaurantes</i>	16
Tabla 9. <i>Perfil de capacitador en Buenas Prácticas de Manufacturas</i>	17
Tabla 10. <i>Perfil de capacitador en Gastronomía</i>	17
Tabla 11. <i>Actividades para el plan de capacitación</i>	18
Tabla 12. <i>Análisis de Recursos Materiales</i>	21
Tabla 13. <i>Análisis de Recursos Humanos</i>	21
Tabla 14. <i>Costo general para el plan de capacitación</i>	21

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. <i>Perspectiva del cliente</i>	8
Figura 2. <i>Conocimientos de las Normas BPM</i>	9
Figura 3. <i>Capacitación en BPM</i>	10
Figura 4. <i>Temas para la capacitación</i>	11
Figura 5. <i>Certificación en Normas BPM</i>	12
Figura 6. <i>Capacitación ayudará a fortalecer su negocio</i>	13
Figura 7 . <i>Sede de la Capacitación</i>	17
Figura 8. <i>Certificado de la capacitación</i>	22
Figura 9. <i>Cronograma general de la capacitación</i>	22
Figura 10. <i>Cronograma de ejecución de la capacitación</i>	23
Figura 11. <i>Foto del Restaurante EuroSoda & El Container</i>	31
Figura 12. <i>Entrevista con la propietaria del Restaurante Chiky</i>	31

RESUMEN

Título: Plan de capacitación en BPM para los restaurantes de la Parroquia Yaguachi Nuevo, Cantón Yaguachi.

La investigación se realizó en la Parroquia Yaguachi Nuevo perteneciente al cantón San Jacinto de Yaguachi en el año 2016, mediante participación los restaurantes.

El primer capítulo está enfocado en el problema que afecta la falta de capacitación en los restaurantes, planteando varios objetivos para su debido cumplimiento y delimitando el problema.

En el segundo capítulo se describió el turismo, la gastronomía, la normas de buenas de prácticas de manufacturas y sus componentes, también se utilizó la investigación descriptiva y de campo por el método empírico la cual se empleó observación aplicando la ficha de observación y la entrevista con los empleados y dueños de los restaurantes que permitió recopilar información muy necesaria mediante una población determinada que estuvo conformada por 14 restaurantes cuyo resultados fueron que el 43% conocen y se han recibido capacitación en BPM y 57% no conocen las normas de BPM.

Por lo tanto en el tercer capítulo se proyecta la propuesta por medio del diseño del plan de capacitación cumpliendo con los objetivos indicados, mediante la demostración de tablas, ficha y describiendo las actividades a realizar para que se efectuó la capacitación.

Finalmente se describen las conclusiones y recomendaciones para que los propietarios puedan fortalecer sus restaurantes en la parroquia Yaguachi Nuevo.

Palabras clave: BPM, restaurantes, capacitación

ABSTRACT

Title: BPM Training Plan for restaurants in Yaguachi Nuevo Parish, Yaguachi City.

The research was carried out in the Yaguachi Nuevo Parish belonging to the canton San Jacinto de Yaguachi in 2016, through participation in restaurants.

The first chapter is focused on the problem that affects the lack of training in restaurants, raising several objectives for their proper compliance and delimiting the problem.

In the second chapter, we described tourism, gastronomy, good practices standards of manufactures and their components. Used descriptive and field research by the empirical method, which was used observation and applying the observation sheet and the interview with the employees and owners of the restaurants that allowed to gather much needed information by a population that consisted of 14 restaurants whose results were that 43% know and have received training in BPM and 57% do not know the BPM standards.

Therefore in the third chapter the proposal is projected by means of the design of the training plan fulfilling the indicated objectives, by means of the demonstration of tables, card and describing the activities to realize for the accomplishment of the training.

Finally, we describe the conclusions and recommendations so that the owners can strengthen their restaurants in the Yaguachi Nuevo parish.

Keywords: BPM, restaurants, training

INTRODUCCIÓN

En la actualidad el turismo es la fuente principal del desarrollo económico y social según el Plan de desarrollo del Turismo (PLANDETUR, 2020) indica que la actividad predominante es el Sector de Alimentos con el 70% equivalente a 7.424 restaurantes en el Ecuador

Estos establecimientos brindan a los habitantes fuentes de trabajo para obtener ingresos económicos, que contribuyen de manera significativa a la satisfacción de sus necesidades básicas y al mejoramiento de su situación socio-económica y también turística. Hoy en día el sector de alimentos ofrece gran variedad de platos típicos de la región interandina y de la región litoral como guatita, ceviche, encebollado, hornado.

En la Parroquia Yaguachi Nuevo existen varios restaurantes que ofrecen un buen servicio gracias a la demanda turística creciente del sector, la cual pertenece a la Ruta de la Fe por la Prefectura del Guayas con su atractivo religioso la Catedral de San Jacinto, y también forma parte de la Estación del tren “Ruta Durán–Yaguachi” a través de esto los turistas recorren la ciudad y consumen en los establecimientos gastronómicos.

La importancia de promover las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) en los restaurantes ayuda mejorar los aspectos de las instalaciones del establecimiento, sociabilizar la buena manipulación en alimentos, incentivar la higiene del manipulador o del empleado que labora en el restaurante, sin embargo en la actualidad en la Parroquia Yaguachi Nuevo los propietarios y su equipo de trabajo tiene un déficit de conocimiento en Normas BPM por lo tanto se debe brindar una capacitación con el propósito de mejorar el servicio que brinda al cliente

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Los restaurantes requieren cumplir con las normas sanitarias en Buenas prácticas de manufacturas de alimentos en el Ecuador, ya que es un requisito que todo establecimiento comercial debe aplicar principalmente para que garantizar un servicio de calidad.

Para cumplir con lo consignado de estas normas, y poder garantizar un producto sin afectar la salud del consumidor es necesario tener en cuenta los lineamientos del Manual de BPM en restaurantes del Ecuador en cuanto a instalaciones, área de preparación de alimentos, higiene del local y del personal para no recibir multas o sanciones por parte de la Agencia de nacional de Regulación, control, y vigilancia Sanitaria.

Sin embargo los restaurantes de la Parroquia Yaguachi Nuevo desconocen de estas normas principalmente por la falta de capacitación en Buenas Prácticas de Manufacturas a causa de la falta de apoyo o de compromiso por parte de alguna entidad pública y privada que no asesora a los propietarios o equipo de trabajo de este sector por lo tanto perjudica la organización interna del establecimiento , por lo tanto es necesario capacitar a los propietarios o al equipo de trabajo que laboran en los restaurantes con el propósito de mejorar el servicio e incrementar el turismo gastronómico local.

1.1.1 DELIMITACIÓN

País: Ecuador

Región: Costa

Provincia: Guayas

Cantón: San Jacinto de Yaguachi

Parroquia: Yaguachi Nuevo

Periodo: 2016

1.2.OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo General

Diseñar un plan de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura para los restaurantes de la Parroquia Yaguachi Nuevo, Cantón Yaguachi.

1.2.2 Objetivos Específicos

- Diagnosticar la zona de estudio mediante la ficha de observación.
- Diagnosticar un estudio de mercado de la oferta en los restaurantes.
- Diseñar un plan de capacitación para los restaurantes.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO Y METODOLÓGICO

2.1 MARCO TEÓRICO Y REFERENCIAL

Turismo. Definición

Según la Organización mundial del Turismo (2011) indica. “Es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios” (OMT, 2011).

Según el Plan estratégico de desarrollo sostenible para el Ecuador 2020 define. “El turismo son actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual” (PLANDETUR, 2010).

Turismo Gastronómico

La gastronomía según la Real Academia de la Lengua es el “arte de preparar una buena comida” (Real Academia Española, 2016).

Importancia del turismo gastronómico

Según la Organización mundial del Turismo expresa. “El crecimiento del turismo gastronómico en todo el mundo es un hecho evidente al configurar éste uno de los segmentos de mayor actividad dentro del mercado turístico” (OMT, 2011).

La importancia del turismo gastronómico es dar nuevas experiencias a los turistas para que conozcan variedad comida y bebida de un lugar específico, también darle la oportunidad de que conozca de donde provienen los alimentos y cuál es la preparación dándole así en valor agregado, para que el turista pueda conocer muchas más de lo que está sirviendo.

Gastronomía en Yaguachi

Los turistas que nos visitan pueden degustar de los deliciosos platos típicos desde la fritada, el seco de pato, ceviche, cazuela, salchicha, bollo de pescado, seco de gallina criolla hasta encebollado.

Restaurante. Definición

Según la ordenación turística de restaurantes (2009) indica. “Los restaurantes son establecimientos comerciales que se califican por categoría y que sirvan al público mediante precio, sabor, ofreciendo comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local" (pág. 3).

Según Historia del restaurante (2011) indica que los restaurantes se clasifican por categorías para reconocerlo turísticamente. “Restaurantes de lujo, de primera, de segunda clase, de tercera clase, de cuarta clase” (Historia del Restaurante, 2011, pág. 569).

Buenas Prácticas de Manufacturas. Definición

Según el INEN-3039 expone. “Las BPMs son procedimientos de higiene y manipulación, que constituyen los requisitos básicos e indispensables para participar en el mercado, necesarios para lograr alimentos inocuos y saludables” (INEN, Norma Técnica Ecuatoriana, 2015, pág. 1).

Según Sr. Caballero en su libro *Temas de higiene en los alimentos* indica. “Las BPM son etapas y procedimientos que mantienen bajo control las condiciones operacionales dentro de un establecimiento y la producción de alimentos inocuos” (Caballero, 2011, pág. 368).

Higiene Personal

Las Normas Técnica Ecuatorianas, INEN 2015 define que: “La higiene personal consiste en lavarse las manos frecuentemente cada vez que salga y retorne a su lugar de trabajo, cuando se contamine las manos después de estornudar, toser, tocarse el cabello, y cada vez que se cambia de actividad o de producto por eso es importante utilizar siempre las prendas de protección como son los guantes, mascarilla, gorro para evitar muchas enfermedades” (págs. 25,26).

Instalaciones

Las Normas de Técnica Ecuatorianas, INEN 2015 define que: “Las instalaciones de los locales que ofrecen los restaurantes debe estar sanitariamente adecuada y construida con materiales sólidos, los cuales no deben emitir olores; también se debe considerar que los materiales de construcción que lo conforman no sean propensos a retener humedad, esto esencial para aquellas secciones que están más en contacto con el agua, tales como; el baño, la cocina” (págs. 2,3).

Utensilios

La Norma de Técnica Ecuatoriana, INEN 2015 especifica que: “Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de alimentos que puedan entrar en contacto con los alimentos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores, capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección, también los recipientes para materias no comestibles y desechos deberán ser herméticos que sea de fácil limpieza o eliminación y que puedan ser tapados herméticamente” (págs. 5,6).

Preparación de alimentos

Mediante la preparación de los alimentos en los restaurantes el Instituto Ecuatoriano de Normalización, (2015) nos indican. “Las comidas deberán prepararse con la menor antelación posible, calculando el tiempo que vayan a tardar en hacerse, de modo que se acaben con la mínima antelación a su consumo y las comidas que se sirvan calientes deberán mantenerse a temperaturas superiores a los 70 °C”(pág. 10).

Contaminación Cruzada

Según Irene Lloret y Miguel López en su libro Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración expresa. “Que la contaminación cruzada consiste en evitar el contacto entre materias primas y productos elaborados, con alimentos y si se sospecha una contaminación, debe aislarse el producto, lavar adecuadamente todos los equipos y los utensilios que hayan estado en contacto con el alimentos” (Irene Lloret, Miguel Lopez, 2013, pág. 39).

Según Esteban Esesarte en su libro Higiene en alimentos y bebidas expresa. “Existen varias formas de manifestación de enfermedades que son transmitidas por alimentos principalmente por la intoxicación la cual es provocado por comer alimentos que contienen toxinas que producen en forma natural algunas plantas y animales, y también son producto del desecho de los microbios” (Esesarte, 2011, pág. 69).

2.2 MARCO METODOLÓGICO

Para el presente caso de estudio se desarrolló los siguientes tipos de investigación:

Investigación descriptiva

Según Lerma (2012) en su libro *Metodología de la Investigación* afirma. “Su objetivo es describir el estado, las características, factores y procedimientos presentes en fenómenos y hechos que ocurren en forma natural, sin explicar las relaciones que se identifiquen” (Lerma, 2012, pág. 43).

Investigación de Campo

Según Rivero (2011) en su libro *Metodología de la investigación* explica. “Este tipo de investigación se apoya en informaciones que provienen de libros, referencias web y tesis referenciales.” (Rivero, 2011, pág. 21).

2.3 POBLACIÓN Y MUESTRA

No existe muestra ya que la población se encuentra definida por catorce restaurantes en el Parroquia Yaguachi Nuevo.

2.4 MÉTODOS Y TÉCNICAS.

Métodos Empíricos

Este método fue aplicado a lo largo de la investigación del proyecto, principalmente se observó las instalaciones, la higiene del local, y el personal del restaurante y la preparación de los alimentos.

Técnica

La técnica principal fue la entrevista con los administradores de los restaurantes en donde se empleó seis preguntas cerrada para obtener información precisa, conocer las inquietudes , también se empleó una ficha de observación para analizar todas las instalaciones del restaurante visitado.

2.5 RESULTADOS

Entrevista realizado con los propietarios y empleados de los restaurantes de la Parroquia Yaguachi Nuevo.

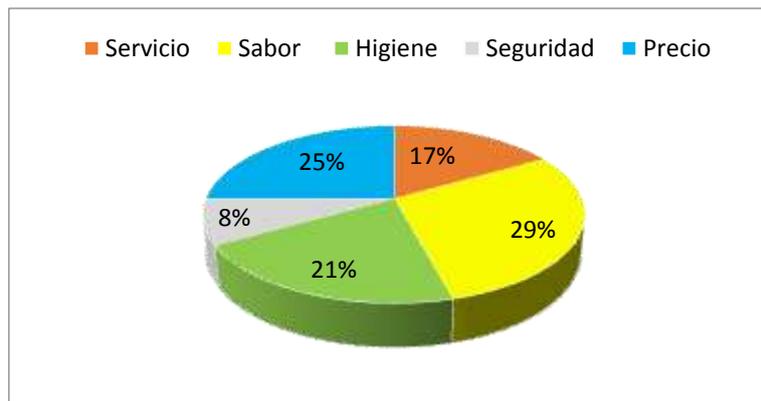
1. ¿Cuáles son los aspectos que el cliente toma más en cuenta para asistir a su restaurante?

Tabla 1 *Perspectiva del cliente*

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
SERVICIO	4	17%
SABOR	7	29%
HIGIENE	5	21%
SEGURIDAD	2	8%
PRECIO	6	25%
TOTAL	24	100%

Elaborado: Diana Gurumendi
Fuente: Entrevista

Figura 1. *Perspectiva del cliente*



Análisis: De la entrevista que se realizó a los propietarios de los restaurantes respondieron que 29% de sus clientes eligen su establecimientos por el sabor, también el 25% que representa el precio, el 21% por higiene, el 17% optaron por el servicio que ofrece el restaurante y por último el 8% por la seguridad.

2. ¿Conoce usted las Normas en Buenas Prácticas de Manufacturas en alimentos?

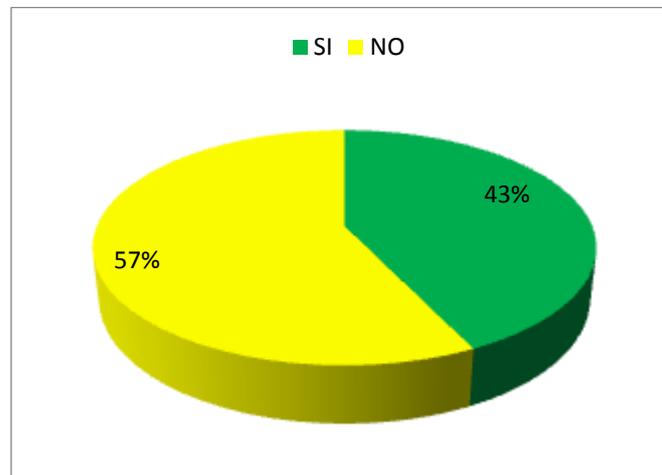
Tabla 2. Conocimientos de la Normas en BPM

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
SI	6	43%
NO	8	57%
TOTAL	14	100%

Elaborado: Diana Gurumendi

Fuente: Entrevista

Figura 2. Conocimientos de las Normas BPM



Análisis: Mediante la entrevista el 43% respondieron que si conocen las normas en buenas prácticas de manufactura, y el 57% indicó desconocerlas por lo tanto un gran porcentaje de empleados no tiene un previo interés acerca de estas normas.

3. ¿Usted ha recibido capacitación sobre las Buenas prácticas de Manufacturas?

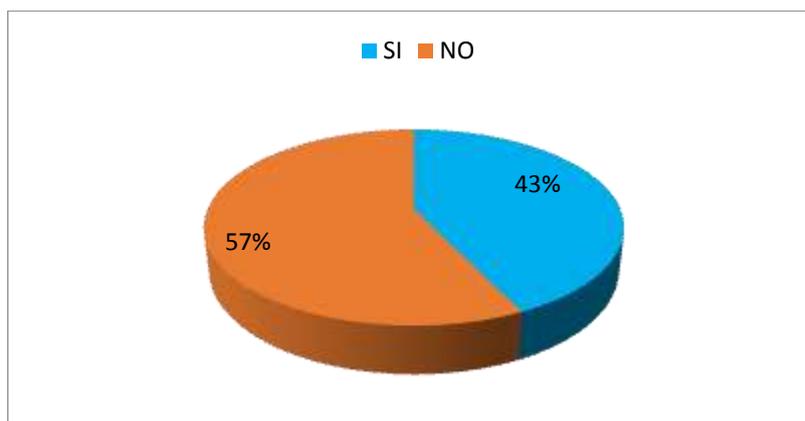
Tabla 3. *Capacitación en BPM*

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
SI	6	43%
NO	8	57%
TOTAL	14	100%

Elaborado por: Diana Gurumendi

Fuente: Entrevista

Figura 3. *Capacitación en BPM*



Análisis: Mediante la entrevista el 43% indicaron que si han recibido capacitación por parte de alguna entidad pública o privada y el 57% indicó que nunca han recibido capacitación en Buenas prácticas de manufactura.

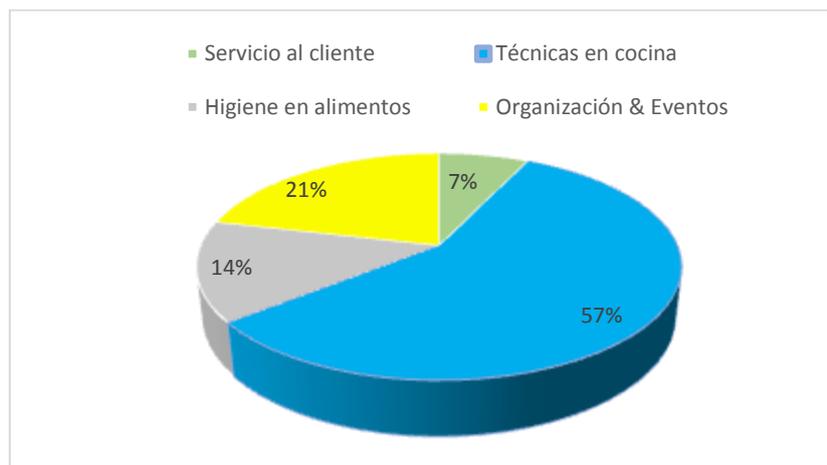
4. ¿Cuál de estos temas le gustaría aprender mediante la capacitación?

Tabla 4. *Temas para la capacitación*

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
Servicio Al Cliente	1	7%
Técnicas En Cocina	8	57%
Higiene En Alimentos	2	14%
Organización & Eventos	3	21%
TOTAL	14	100%

Elaborado: Diana Gurumendi
Fuente: Entrevista

Figura 4. *Temas para la capacitación*



Análisis: La capacitación es un herramienta muy importante que se debe aplicar en los restaurantes como requisito básico por lo tanto el 57% respondieron que le gustaría aprender las técnicas gastronómicas para innovar los platos típicos que brindan a sus clientes, el 21% indicó el tema Organización & eventos, el 14% indicó aprender acerca de la higiene en los alimentos, por último el 7% eligió el servicio al cliente.

5. ¿Su personal cuenta con certificado de manipulación de alimentos para trabajar en su restaurante?

Tabla 5. *Certificación en normas de BPM*

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
SI	6	43
NO	8	57
TOTAL	14	100

Elaborado por: Diana Gurumendi

Fuente: Entrevista

Figura 5. *Certificación en Normas BPM*



Análisis: Mediante la entrevista el 43% respondieron que el personal si cuenta con un certificado en Buenas prácticas en manufacturas, y por lo tanto el 57 % de los entrevistados indicó que no cuenta con una certificación.

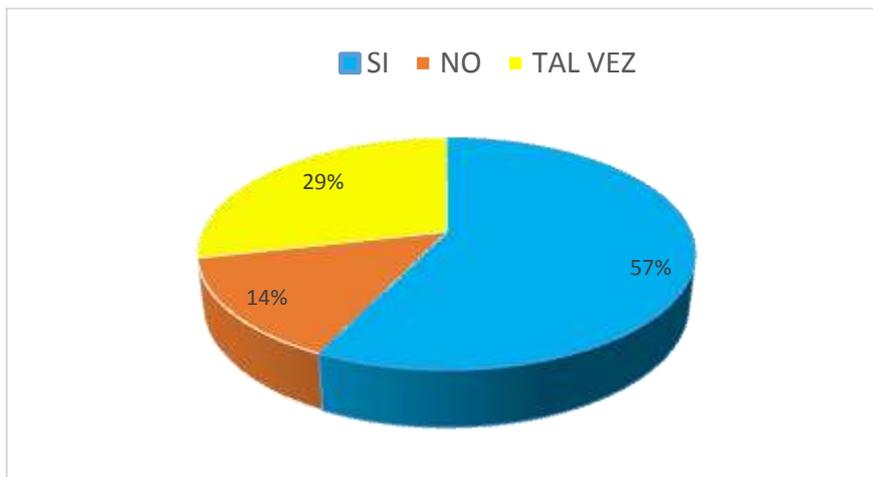
6. ¿Cree usted que el diseño de un programa de capacitación para los empleados fortalecerá su negocio?

Tabla 6. *Capacitación ayudará a fortalecer su negocio*

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJE
SI	8	57%
NO	2	14%
TALVEZ	4	29%
TOTAL	14	100%

Elaborado: Diana Gurumendi
Fuente: Entrevista

Figura 6. *Capacitación ayudará a fortalecer su negocio*



Análisis: El 57% respondieron que mediante un plan de capacitación fortalecerá su negocio y ayudará al turismo gastronómico, mientras que el 14 % cree que las capacitaciones no son lo suficiente para sus negocios, y por último el 29% manifiesta que tal vez la capacitación ayuden a mejorar su local.

CAPÍTULO III

PROPUESTA

3.1 DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA

Proponer un plan de capacitación en Buenas prácticas de Manufacturas con el propósito de mejorar los conocimientos e interés de los empleados en los restaurantes de la Parroquia Yaguachi Nuevo, indicando la propuesta por medio de un listado de restaurantes que existen en sector, aplicando la ficha de observación la cual permitió explorar las instalaciones, el personal que laboran en los restaurantes y el servicio que ofrecen. Diseñando las actividades y temas que se van a ofrecer durante la capacitación, dando a conocer la sede, el perfil de capacitador, el presupuesto, el modelo de certificado y los cronograma respectivo.

3.2 DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Es el cumplimiento de los tres objetivos específicos que será reflejado a continuación:

Diagnóstico la zona de estudio mediante la ficha de observación.

La ejecución de este diagnóstico se realizó por medio de la ficha de observación optando los artículos provisionado por el manual en Buenas prácticas de manufacturas en restaurantes del Ecuador que son manejado por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) , por medio se logró obtener información acerca de cómo aplican las BPM en sus locales observando limpieza, instalaciones adecuadas ,equipos en buen estado, ubicación del local empleados utilizan el uniforme adecuado y el servicio que ofrecen a su consumidores.

Tabla 7. Ficha de Observación para los restaurantes

FICHA DE OBSERVACIÓN EN LOS RESTAURANTES DE LA PARROQUIA YAGUACHI NUEVO

Nombre del Establecimiento **CHIKY**
 Nombre del Propietario Ceriberi Villamar
 Número de empleados 2
 Dirección Calderón y Cone

Rubros	Si	No	Rubros	SI	NO
Ubicación			Plagas		
Contaminación en el entorno	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Ausencia de insectos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Almacén			Equipos		
Ordenamiento y Limpieza	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Conservación y funcionamiento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ambiente adecuado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Limpieza	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alimentos refrigerados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Infraestructura del local			Vajilla, cubiertos y utensilios		
Pisos, paredes, techos en buen estado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Buen estado de conservación	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Iluminación adecuada	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Limpieza y desinfección	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ventilación adecuada	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Tabla de picar en buen estado	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Facilidades para el lavado de manos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Comedor			Preparación		
Ubicado proximo a la cocina	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cocción completa de los alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conservación y limpieza de mobiliarios	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lavado y desinfección de los alimentos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Residuos			Manipulador		
Basureros con tapa oscilante y bolsas plásticas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Uniforme completo y limpio	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Contenedor principal ubicado adecuadamente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Observación de higiene personal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Capacitación de BPM	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Aplica las BPM	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Elaborado: Diana Gurumendi

Diagnóstico del estudio de mercado de la oferta.

Mediante este diagnóstico se cuantificó el número de restaurantes existen en la parroquia Yaguachi Nuevo esta información se pudo aplicar mediante la entrevista que consistió en obtener el nombre del local, dirección y referencia de su restaurante, el número de empleados, los aspectos que el cliente va a consumir en su local, que plato ofrece al consumidor. A su vez se preguntó si alguna vez han recibido capacitación en Buenas prácticas de manufacturas. Por lo tanto este estudio de mercado ayudó a verificar como los propietarios administran sus locales.

Tabla 8. *Lista de los restaurantes*

LISTADO DE LOS RESTAURANTES DE LA PARROQUIA YAGUACHI NUEVO						
Num. de establecimientos	Parroquia	Tipo de Actividad	Razón Social	Dirección	Referencia	Número de Empleados
1	Yaguachi Nuevo	Restaurante	Euro Soda	Calderon y Cone	Cerca de la Catedral San Jacinto	6
2	Yaguachi Nuevo	Restaurante	Chiky	Calderon y Cone	Cerca de la Catedral San Jacinto	2
3	Yaguachi Nuevo	Restaurante	Manaba	Garaycoa y Eloy Alfaro	Esquina- Frente a la Catedral San Jacinto	6
4	Yaguachi Nuevo	Restaurante	Yaguachi	Constitución y Carretera Principal	Cerca de la Y - Via Yaguachi - Guayaquill	4
5	Yaguachi Nuevo	Restaurante	Regalo de Dios	Eloy Alfaro y Rocafuerte	Cerca del Antiguo Municipio	6
6	Yaguachi Nuevo	Restaurante	Reina del Cisne	Eloy Alfaro , Rocafuerte y M. Maridueña	Cerca del Mercado Municipal	3
7	Yaguachi Nuevo	Restaurante	San Jacinto	Calderon y Bolivar	Frente al Coliseo Nicolas Lapenti	3
8	Yaguachi Nuevo	Restaurante	Juanito	Eloy Alfaro y Bolivar	Frente al Parque Central Yaguachi	2
9	Yaguachi Nuevo	Restaurante	Rey David	Av . Carretera Principal	Junto a la Coop. JEP	3
10	Yaguachi Nuevo	Restaurante	El Container	Calderon y Av Carretera Principal	Cerca del Paradero Yaguachi	3
11	Yaguachi Nuevo	Restaurante	Moreira's	21 de Julio	Cerca del Colegio 21 de Julio	3
12	Yaguachi Nuevo	Restaurante	Yanina	Calderon y Av Carretera Principal	Junto a la Coop. JEP	2
13	Yaguachi Nuevo	Restaurante	Las Comidas de Chiquitin	Cone y Av Centenario	Esq- Cerca de la Catedral	7
14	Yaguachi Nuevo	Restaurante	3 Hermanos	Av. Centenario	Frente al UPC	4

Elaborado por: Diana Gurumendi

Diseño de un plan de capacitación para los restaurantes.

Este plan de capacitación está dirigido al personal y a los propietarios que laboran en los restaurantes del sector, ya que los conocimientos que se adquieran serán beneficiosos para sus locales y también para una correcta administración.

Sede de la capacitación

El curso de la capacitación lo realizará en el GAD Municipal de Yaguachi lo cual cuenta con una moderna infraestructura e instalaciones con servicio de electricidad, wi-fi, agua potable, y aire acondicionado ayudando así a los capacitadores podrán brindar una buena capacitación a los propietarios de los restaurantes .

Figura 7 . Sede de la Capacitación



Fuente: G.A.D Municipal de San Jacinto de Yaguachi

Perfil del capacitador

Para la ejecución del plan de capacitación es necesario la coordinación de un profesional competente para que efectúe el programa por la tanto se da a conocer el perfil de puesto en la siguiente tabla.

Tabla 9. Perfil de capacitador en Buenas Prácticas de Manufacturas

Descripción del puesto	<ul style="list-style-type: none"> • Mínimo 2 años de experiencia formación metodológica • Conocer a profundidad la Norma de Buenas Prácticas de Manufacturas. • Preferentemente con título de tercer nivel universitario • Edad entre 25 años a 40 años
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> • Disponer del tiempo para atender con eficiencia la ejecución del Programa • Posea habilidades comunicativas que le facilitan interactuar con los demás • Conocer y manejar las técnicas grupales.
Competencia	<ul style="list-style-type: none"> • Liderazgo • Responsabilidad • Compromiso

Elaborado por: Diana Gurumendi

Tabla 10. Perfil de capacitador en Gastronomía

Descripción del puesto	<ul style="list-style-type: none"> • Mínimo 2 años de experiencia en servicio de restauración. • Título universitario en Licenciatura en Turismo. • Edad entre 25 años a 40 años
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> • Disponer del tiempo para atender la ejecución del plan. • Posea habilidades comunicativas que le facilitan interactuar con los demás. • Dominio y conocimientos de técnicas de gastronomía y organización & eventos
Competencia	<ul style="list-style-type: none"> • Creativo • Responsabilidad • Compromiso

Elaborado por: Diana Gurumendi

Actividades

Esta capacitación se va a llevar a cabo mediante una actividad de aprendizaje, lo que incluirá horas prácticas así como también la parte teórica. Para la parte teórica se hará uso del material de apoyo, talleres, diapositivas, videos.

Dentro de las actividades para la ejecución de esta propuesta tenemos los temas que fueron elegido mediante la entrevista siguiente cuadro:

Tabla 11. *Actividades para el plan de capacitación*

TEMAS	SUB-TEMAS	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	RECURSOS	TIEMPO
Buenas Prácticas de Manufactura	1. Conceptos en Buenas Prácticas de Manufacturas	Identificar cada uno de los procesos de las Buenas prácticas de manufacturas.	<ul style="list-style-type: none"> • Videos • Diapositivas • Folletos 	8 horas
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ámbito de operación y definiciones, estructura documental en BPM ✓ Instalaciones, equipos mantenimiento. ✓ Limpieza y desinfección de utensilios de cocina 			
	2. Conceptos en Buenas Prácticas de Manufacturas	Conocer cada uno de los procesos de las Buenas prácticas de manufacturas.	<ul style="list-style-type: none"> • Videos • Diapositivas • Folletos • Lectura 	4 horas
	3. Higiene y manipulación de alimentos	Identificar los hábitos de higiene durante la preparación, distribución de Alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Videos • Diapositivas • Lluvias de ideas • Trabajo en Equipo • Folletos 	4 horas
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pirámide de la seguridad alimentaria ✓ Limpieza en la preparación de los alimentos ✓ Recepción de los alimentos ✓ Preparación de alimentos 			

	4. Almacenamiento de alimentos		<ul style="list-style-type: none"> • Videos • Diapositivas • Folletos • Práctica 	4 horas
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Área de almacenamiento de los alimentos cocinados, secos ,congelados ✓ Cocción y enfriamientos de los alimentos 	Identificar los hábitos de higiene durante la el cuidado de almacenamientos de los alimentos en los restaurantes.		
	5. Higiene personal		<ul style="list-style-type: none"> • Diapositivas • Folletos • Práctica &Teatralización • Lección 	4 horas
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Aseo Personal ✓ Punto de lavado de manos ✓ Vestuario para el personal ✓ Estado de Salud 	Aprender la técnicas de higiene personal para mostrar una buena imagen		
	6. Contaminación en los alimentos		<ul style="list-style-type: none"> • Videos • Diapositivas • Lluvias de ideas • Trabajo en Equipo • Folletos 	8 horas
Buenas Prácticas de Manufactura	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tipos de contaminación ✓ Enfermedades transmisión de alimentos. ✓ Puntos críticos de control. ✓ Los alimentos potencialmente peligrosos. 	Conocer las medidas de higiene alimentaria para evitar este tipo de contaminación.		
	7. Plagas		<ul style="list-style-type: none"> • Videos • Diapositivas • Lluvias de ideas • Lección escrita 	4 horas
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Medidas de protección para el local control el ingreso de plagas. ✓ Estrategia para control de insectos. ✓ Utilización de plaguicidas de uso doméstico. ✓ Hábitat y área de reproducción 	Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales a causa de las plagas.		
	8. Conceptos de etiqueta & protocolo		<ul style="list-style-type: none"> • Diapositivas • Lluvias de ideas • Trabajo en Equipo • Práctica &Teatralización 	4 horas
Organización & Eventos	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Protocolo ✓ Etiqueta ✓ Saludos / Buenos modales ✓ Presentación personal 	Asesorar a los propietarios de los restaurante a través de los conceptos protocolarios , en todo lo relacionado con el comportamiento del personal tanto interna como externo		

Organización & Eventos	9. Cultura en la mesa ✓ Montaje y decoración de mesa ✓ Tipos de servilleta ✓ Lenguaje de cubiertos	Identificar los servicios en la organización & eventos especiales en los restaurantes.	<ul style="list-style-type: none"> • &Teatralización • Diapositivas • Práctica 	8 horas
	10. Gastronomía ✓ Historia de la gastronomía ✓ Gastronomía Ecuatoriana ✓ Presentación del plato	Introducir los conceptos básicos de la gastronomía a través de la historia y su importancia	<ul style="list-style-type: none"> • Practica • Diapositivas • Lluvias de ideas 	4 horas
Gastronomía	11. Recetas de platos típicos ecuatorianos y bebidas Practica	Decorar y presentar distintos tipos de productos gastronómicos ecuatorianos utilizando técnicas culinarias básicas.	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica • Diapositivas • Lluvias de ideas 	20 horas
	12. Recetas de platos típicos ecuatorianos Práctica			
	13. Recetas de Platos gourmet. Práctica	Aprender los productos gastronómicos básicos de cocina internacional utilizando técnicas culinarias básicas.	<ul style="list-style-type: none"> • Práctica • Diapositivas • Lluvias de ideas 	
Servicios al cliente	14. Servicio al cliente ✓ Como ser un buen anfitrión. ✓ Atención de quejas y reclamos. ✓ Cómo fidelizar a los clientes.	Practicar los hábitos de higiene personal y buenas costumbres durante el servicio al cliente.	<ul style="list-style-type: none"> • Diapositivas • Folletos • Práctica &Teatralización 	8 horas

80 horas

Elaborado por: Diana Gurumendi

Recursos financieros

Se propone un breve análisis financiero para lograr la factibilidad de la capacitación mediante los recursos como equipos y materiales junto con el salario de los capacitadores equivalente al 80% por medio finamiento público y el 20% restante el aporte del refrigerio por especies.

Tabla 12. *Análisis de Recursos Materiales*

Descripción	Valor Unitario	Cantidad	Valor total
Equipos y materiales			
• Laptop Marca Samsung	\$ 950	1	\$ 950,00
• Proyector digital Marca Epson	\$ 700	1	\$ 700,00
• Copias	\$ 0.03	1500	\$ 15,00
• Impresiones	\$ 0.10	500	\$ 50,00
• Bolígrafos	\$ 0.25	150	\$ 37,50
• Carpeta	\$ 1.00	14	\$ 14,00
Coffee Break			
• Sanduche	\$ 0.75	200	\$ 150,00
• Jugo natural	\$ 0.50	200	\$ 40,00
TOTAL			\$ 2006,00

Elaborado: Diana Gurumendi

Tabla 13. *Análisis de Recursos Humanos*

Recurso Humano	Horas	Valor por día	Total a pagar
Capacitador Externo 1	50	\$30.00	\$1500
Capacitador Externo 2	30	\$30.00	\$900
TOTAL	80		\$2400

Elaborado: Diana Gurumendi

Tabla 14. *Costo general para el plan de capacitación*

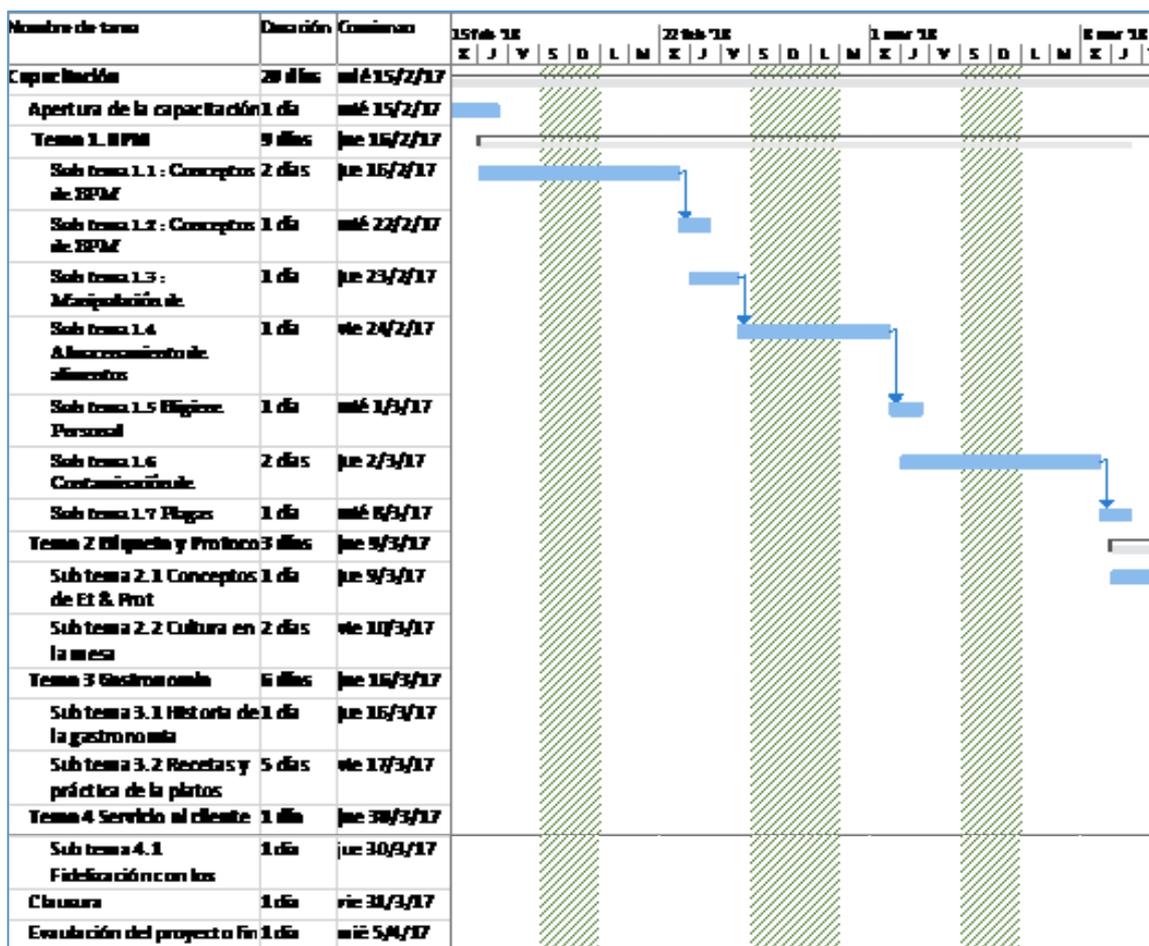
Recursos	Total
Materiales	\$ 2006
Humano	\$ 2400
Total	\$ 4406

Elaborado: Diana Gurumendi

Cronograma de ejecución de la capacitación

Esta capacitación se realizará desde el 15 de febrero del 2017 hasta el 4 de abril 2017 con una totalidad de 80 horas, los días miércoles, jueves y viernes de 13:00 a 17:00.

Figura 10. Cronograma de ejecución de la capacitación



Elaborado por: Diana Gurumendi

CONCLUSIONES

- Los empleadores y propietarios tienen un déficit de conocimiento acerca de las Normas en Buenas Prácticas de Manufactura, lo que proyecta una mala imagen en sus restaurantes respectivamente.
- Mediante el diagnóstico de la zona de estudio en el área de preparación de alimentos, los empleados no utilizan las técnicas necesarias para prevenir la contaminación cruzada, lo que afectaría la salud de los consumidores.
- El diagnóstico del restaurante mediante las fichas de observación, permitió evaluar la situación real del servicio que brinda a los consumidores.
- Se concluyó que los empleados de los restaurantes de la Parroquia Yaguachi Nuevo consideran que un plan de capacitación ayudará a fortalecer su negocio.
- Es importante recalcar que la Agencia de Control y Vigilancia Sanitaria es la encargada de supervisar los restaurantes mediante las normas BPM.

RECOMENDACIONES

- ✓ Se recomienda que mediante la capacitación se mantenga un control semestral principalmente por la supervisión de ARCSA para obtener buenos resultados.
- ✓ Procurar un adecuado mantenimiento en las instalaciones de los restaurantes para mejorar la presentación del local.
- ✓ Sociabilizar a los empleados de los restaurantes sobre la importancia de la higiene en la manipulación de alimentos para mantener la calidad de sus productos.
- ✓ Se recomienda que la capacitación tenga apoyo por medio del GAD municipal para concientizar las normas en BPM.
- ✓ Para la contratación de los capacitadores es importante consultar la base datos de los formadores del CAPTUR (Cámara Provincial de Turismo del Guayas) por el Ministerio de Turismo del Ecuador para que los facilitadores puedan brindar asesoría de calidad
- ✓ Se recomienda leer todos los documentos legales que establece el Manual de BPM en los restaurantes del Ecuador, junto con los artículos de la Normas Técnica 3039.

BIBLIOGRAFÍA

- Agencia Nacional de Regulacion, C. S. (2015). *Control Sanitario*. Obtenido de MANUAL DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: <http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/08/IE-E.2.2-EST-42-A1-Manual-de-Practicas-Correctas-de-Higiene.pdf>
- Alimentación, O. d. (2016). *Codigo internacional recomendado de prácticas*. Obtenido de Higiene de los alimentos: <https://www.fao.org/docrep/005/Y1579S/y1579s02.htm>
- Caballero, Á. (2011). *Temas de higiene de los alimentos*. Cuba: Ciencias Medicas.
- Carlos Flavián, Carmina Fandos . (2011). Definición del turismo gastronómico. En *Turismo gastronómico. Estrategias de marketing y experiencias de éxito*. Zaragoza.
- Consejería industria, comercio y turismo*. (s.f.). Recuperado el 2009, de Ordenanza Turística: <https://adtpalencia.files.wordpress.com/2009/10/decreto-24-1999-ordenacion-turistica-de-cafes-bares-y-restaurantes.pdf>
- Esesarte, E. d. (2011). *Higiene en alimentos y bebidas*. Mexico: Trillas Turismo.
- Esteban, S. (2012). *Manual de Administrativa y Gastronomía*. TRILLAS.
- Gastronomía. (s.f.). En G. Duque, *Escuela de Hotelería y Turismo* (pág. 19). Loja: Ediloja.
- Historia del Restaurante. (2011). En Lexus, *Turismo ,Hotelería y Restaurantes*. Barcelona: Lexus Editores.
- INEN. (2015). *Norma Técnica Ecuatoriana*. (I. 3039, Ed.) Obtenido de SERVICIOS DE RESTAURACIÓN. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/09/n-te_inen_3039.pdf
- INEN. (2015). *Zonas de manipulación de los alimentos*. Obtenido de ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y DE SERVICIO: http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/09/n-te_inen_3039.pdf
- Irene Lloret, Miguel Lopez. (2013). *Diseño y gestión de cocinas. Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración*. Ediciones Diaz de Santos.
- Jose Luis Feijoo, Monica Garcia , María Claudia Degrossi. (s.f.). *Alimentos y Bebidas. Su gerenciamiento en hoteles y restaurantes*. Buenos Aires: Lectorum.
- Lerma, H. (2012). *Metodología de la investigación Propuesta, anteproyecto y proyecto*. Bogota: ECOE Ediciones.
- Ministerio de Turismo* . (2013). Obtenido de Gastronomía: <http://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>

- Moncayo, M. d. (Ed.). (Septiembre de 2013). *Ecuador en cifras*. Obtenido de Actividades turísticas: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Infoeconomia/info5.pdf>
- Montes, L. E. (2011). *Manual de Higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración*. España: Díaz de Santos.
- OMT. (2011). Obtenido de <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>
- PLANDETUR. (2010). *Turismo, Ministerio del*. Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/PLANDETUR-2020.pdf>
- Real Academia Española*. (2016). Obtenido de Gastronomía: <http://dle.rae.es/?id=lzvvHNh>
- Rivero, D. B. (2011). *Metodología de la Investigación*. Venezuela: Shalom.

APÉNDICE 2. ANÁLISIS DE ANTIPLAGIO URKUND



Urkund Analysis Result

Analysed Document: CasoPlan Capacitacion BPM Diana.docx (D24186210)
Submitted: 2016-12-08 20:29:00
Submitted By: gurumendi43@gmail.com
Significance: 5 %

Sources included in the report:

Tesis Vinueza Salinas Ana Julia.docx (D9888997)
CASO PRACTICO KAREN PIZA.docx (D24182691)
sylvia.docx (D15701636)
<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/8670/1/TESIS%20SINDY%20TORRES%202015%20pdf.pdf>
<https://cristobalarteta1647.wordpress.com/epistemologia/>
<http://www.loa.org.ar/legNormaDetalle.aspx?id=7802>
http://www.fao.org/input/download/standards/267/CXP_022s.pdf
<http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>

Instances where selected sources appear:

16

08-12-2016

MARÍA JOSÉ ORTIZ

APÉNDICE 3. FORMATO DE LA FICHA DE OBSERVACIÓN

FICHA DE OBSERVACIÓN EN LOS RESTAURANTES DE LA PARROQUIA YAGUACHI NUEVO

Nombre del Establecimiento _____

Nombre del Propietario _____

Número de empleados _____

Dirección _____

ACTIVIDAD	Si	No	ACTIVIDAD	SI	NO
Ubicación			Plagas		
Contaminación en el entorno	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Presencia de insectos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Almacén			Equipos		
Ordenamiento y Limpieza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Conservación y funcionamiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ambiente adecuado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Limpieza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alimentos refrigerados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Infraestructura del local			Vajilla, cubiertos y utensilios		
Pisos, paredes, techos en buen estado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Buen estado de conservación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Iluminación adecuada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Limpieza y desinfección	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ventilación adecuada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tabla de picar en buen estado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Facilidades para el lavado de manos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Comedor			Preparación		
Ubicado próximo a la cocina	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cocción completa de los alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conservación y limpieza de mobiliarios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Lavado y desinfección de los alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Residuos			Manipulador		
Basureros con tapa oscilante y bolsas plásticas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Uniforme completo y limpio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contenedor principal ubicado adecuadamente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Observación de higiene personal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Capacitación de BPM	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Aplica las BPM	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APÉNDICE 4. FOTO DE LOS RESTAURANTES

Figura 11. Foto del Restaurante EuroSoda & El Container



Figura 12. Entrevista con la propietaria del Restaurante Chiky

