



INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

ELABORACIÓN DE UN MANUAL INFORMATIVO DE TÉCNICAS DE
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS ESTUDIANTES DEL ITSCO,
CARRERA ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA.

Proyecto de grado para la obtención del título de Tecnólogo en Administración
Turística y Hotelera

Autor(a): Marcela López Basantes

Tutor(a): Carlos Ortiz

Quito, Abril 2014

DECLARATORIA

Declaro que la investigación es absolutamente original, auténtica, personal, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes. Las ideas, doctrinas, resultados y conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad.

Marcela López Basantes

C.C.:1724720402

AGRADECIMIENTO

Agradezco a los docentes que fueron parte de este maravilloso camino de preparación académica, Carlos Ortiz, tutor designado para este proyecto excelente maestro, a Frikizia Mendoza quien nos guió en la elaboración del proyecto.

A mis compañeros juntos disfrutando cada día de pequeñas cosas, a Katya más que una amiga una hermana, cómplice de inolvidables anécdotas, a Paquita una amistad que a pesar del tiempo y distancia no se ha perdido, además ella fue parte del diseño del manual.



DEDICATORIA

A Dios por las innumerables veces que desistí en
terminar lo que empecé un día, no lo permitió, por su
incomparable amor y paciencia.

A la hermosa familia que tengo, especialmente a Lidia,
Madre dedicada y esforzada por darme lo mejor, a
Papá, a mi hermano que a pesar de la distancia me han
brindado sobre todo su apoyo y su cariño
incondicional. Son lo mejor. 😊



ÍNDICE GENERAL

TÍTULO	PÁGINA
Declaratoria.....	i
Agradecimiento.....	ii
Dedicatoria.....	iii
Índice General.....	iv
Índice de Tablas.....	viii
Índice de Figuras.....	ix
Resumen Ejecutivo.....	x
Abstract.....	xii
Capítulo I: Antecedentes.....	1
1.01 Antecedentes.....	1
1.02 Contexto.....	2
1.03 Justificación.....	4
1.04 Problema.....	5
Capítulo II: Análisis de Involucrados.....	6
2.01 Mapeo de Involucrados.....	6
2.02 Matriz de Beneficiarios.....	7



CAPÍTULO III: Problemas y Objetivos.....	9
3.01 Árbol de Problemas.....	9
3.02 Árbol de Objetivos.....	10
3.02.01 Análisis del Árbol de Objetivos.....	11
CAPÍTULO IV: Análisis de Alternativas.....	12
4.01 Matriz de Análisis de Alternativas.....	12
4.01.01 Análisis Teórico.....	13
4.02 Diagrama de Estrategias	14
4.03 Matriz Marco Lógico.....	15
CAPÍTULO V: Propuesta.....	16
5.01 Antecedentes de la Herramienta.....	16
5.01.01 Objetivo de un Manual.....	17
5.01.02 Características.....	17
5.01.03 Conformación del Manual.....	17
5.01.03.01 Identificación.....	17
5.01.03.02 Índice del Manual.....	18
5.01.03.03 Contenido del Manual.....	18
5.01.03.04 Bibliografía.....	31
5.02 Descripción de la Herramienta.....	32



5.02.01 Investigación de Mercado.....	32
5.02.02 Población.....	33
5.02.03 Fórmula de Cálculo.....	33
5.02.04 Análisis de Resultados.....	35
5.02.05 Detalle de la Herramienta.....	44
5.03 Formulación.....	44
CAPÍTULO VI: Aspectos Administrativos.....	45
6.01 Recursos.....	45
6.01.01 Talento Humano.....	45
6.01.02 Tecnología.....	46
6.01.03 Materiales.....	46
6.01.04 Económico.....	46
6.02 Presupuestos.....	47
6.03 Cronograma.....	48
CAPÍTULO VII: Conclusiones y Recomendaciones.....	49
7.01 Conclusiones.....	49
7.02 Recomendaciones.....	50
Anexos.....	51



Encuesta.....	51
Fotos: Falta de lugares de almacenamiento de útiles de aseo.....	53
Fotos: Falta de señalética en el taller.....	54



ÍNDICE DE TABLAS

TÍTULO	PÁGINA
TABLA 1: Matriz de Beneficiarios.....	7
TABLA 2: Matriz de Análisis de Alternativas.....	12
TABLA 3: Matriz Marco Lógico.....	15
TABLA 4: Talento Humano.....	45
TABLA 5: Tecnología.....	46
TABLA 6: Materiales.....	46
TABLA 7: Económico.....	46
TABLA 8: Presupuestos.....	47
TABLA 9: Cronograma.....	48



ÍNDICE DE FIGURAS

TÍTULO	PÁGINA
FIGURA 1: Mapeo de Involucrados.....	6
FIGURA 2: Árbol de Problemas.....	9
FIGURA 3: Árbol de Objetivos.....	10
FIGURA 4: Diagrama de estrategias.....	14
FIGURA 5: Gráfico pregunta n° 1.....	36
FIGURA 6: Gráfico pregunta n° 2.....	37
FIGURA 7: Gráfico pregunta n° 3.....	38
FIGURA 8: Gráfico pregunta n° 4.....	39
FIGURA 9: Gráfico pregunta n° 5.....	40
FIGURA 10: Gráfico pregunta n° 6.....	41
FIGURA 11: Gráfico pregunta n° 7.....	42
FIGURA 12: Gráfico pregunta n° 8.....	43
FIGURA 13, 14, 15: Falta de lugares de almacenamiento de útiles de aseo.....	53
FIGURA 16, 17, 18: Lugares inadecuados para la basura.....	54
FIGURA 19, 20, 21, 22: Falta de señalética en los laboratorios.....	55

RESUMEN EJECUTIVO

A continuación se presenta un resumen que abarca todo el contenido en una breve explicación con la finalidad que el lector comprenda y tenga una noción completa de los resultados que se ha obtenido de la investigación.

La investigación está basada en datos reales y fuentes de información confiables como son libros y manuales, los cuales aportaron en gran parte al desarrollo de la misma, además la investigación de campo que se realizó en los laboratorios de gastronomía se pudo identificar las necesidades que hay en esta área, adicional a esto se utilizó como herramienta de investigación la encuesta que se aplicó a los estudiantes del ITSCO en la Escuela de Administración Turística y Hotelera de acuerdo a la investigación realizada se deduce que el manual tendrá acogida y se logrará la aceptación del mismo. En esta propuesta, se ha visto la necesidad que hay en la institución dentro de los laboratorios de Gastronomía, como es la escasa información de manipulación de alimentos y la poca preocupación por parte de los estudiantes, afecta la imagen y desempeño. De modo que se muestra una herramienta básica que ayudará a mejorar las buenas prácticas, procesos y procedimientos.

Por medio de la propuesta que se está presentando se enfocará en solucionar imperfecciones dadas por insuficiencias, fallas de coordinación, de información a través de capacitación y difusión de información otro punto a mencionar la falla en iniciativas de innovación.

Como resultado a esta propuesta es la elaboración del Manual de Técnicas de Manipulación de Alimentos que va dirigido a los estudiantes del ITSCO, carrera Administración Turística y Hotelera. En el cual se abordará temas como: Higiene

Personal, Higiene en la Preparación de Alimentos, acerca de Contaminación de Alimentos y Tipos de Contaminación, etc. Además de ser didáctico, atrayente y de fácil comprensión.

La investigación finaliza con las conclusiones y recomendaciones.

ABSTRACT

The next summary the content in a brief explanation in order that the reader understands and he have a complete idea of the results obtained from the investigation.

The research is based on real data and reliable sources as: books and manuals, which contributed largely to the development of it, besides the field research was conducted in the laboratories of food is able to identify the needs to in this area, in addition to this was used as a research tool to the survey that was applied ITSCO students in the Tourism and Hospitality Management School. According to investigation carried out shows that the manual will welcome and acceptance thereof will be achieved.

In this proposal, the need has been there in the institution within laboratories Gourmet, as is the poor food handling information and little concern for the students, affects the image and performance. So a basic tool that will help improve best practices, processes and procedures shown. Through the proposal being presented will focus on solving imperfections given by inadequacies, lack of coordination, information through training and information dissemination another point to mention the failure of innovation initiatives.

As a result of this proposal is the development of the Manual Handling Techniques Foods is aimed at students ITSCO, Tourism and Hotel Management career. Hygiene Personal Hygiene in Food Preparation, Food Contamination about, and Types of Pollution, etc: in which topics such as embroider. Besides being educational, engaging and easy to understand.

The investigation ends with conclusions and recommendations.

CAPÍTULO I: ANTECEDENTES

1.01 ANTECEDENTES

TÍTULO: ELABORACIÓN DE UN PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL RESTAURANTE DE PRIMERA CLASE DE LA HOSTERÍA RUMIPAMBA DE LAS ROSAS EN LA PARROQUIA DE SAN MIGUEL DE SALCEDO, PROVINCIA DE COTOPAXI.

AUTOR: CÁRDENAS NARANJO ANDRÉS FERNANDO

AÑO: 2010

INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

CONCLUSIÓN: Analizando este proyecto se encuentra temas importantes, donde se tomará en cuenta para la redacción, algunas de las técnicas de manipulación interesantes que nos podría ser de mucha ayuda.

TÍTULO: TÉCNICAS DEL MANEJO DE LOS ALIMENTOS

AUTOR: GARDA MARIA RITA

AÑO: 2009

EDITORIAL: EUDEBA

312 PAGINAS, 550 GRAMOS, ENCUADERNACION RUSTICA.

ISBN: 9789502316611

CONCLUSIÓN: De este libro se tomará como referencia los temas del manejo de los alimentos.

TÍTULO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Manual de técnicas y procedimientos.

AUTOR: Rodríguez Caeiro, María José

EDITORIAL: Ideas propias

ISBN: 84-96256-74-X

FECHA DE EDICIÓN: 2004

Nº Pág.: 95 encuadernación rustica

CONCLUSIÓN: en este libro se encontró temas interesantes y se tomará como referencia el tema de procedimientos de alimentos que serán de gran aporte para esta investigación.

1.02 CONTEXTO

Quito es la capital del Ecuador, también capital de Pichincha, la segunda ciudad más poblada, pero su extensión hace que sea la más grande del país. De acuerdo con los datos del Censo Poblacional del 2010, hay 2.239.191 habitantes, que viven en la ciudad. Considerada una de las más hermosas ciudades de América latina. Rodeada de atractivas plazas, parques, casas coloniales, conventos deliciosamente conservados, el aspecto monumental que posee, sus grandes edificios religiosos y sus retablos barrocos, el arte, las pinturas, las esculturas realizadas por artistas como Bernardo de Legarda, José Olmos, Miguel de Santiago entre otros. Quito fue declarado Patrimonio de la Humanidad por su impresionante riqueza cultural además de ser un lugar único por la calidez de la gente que año tras año tratan de conservar sus fiestas y tradiciones. De acuerdo con CEAACES (el Consejo de Evaluación, Acreditación y Aseguramiento

de la Calidad de la Educación Superior).

En la ciudad de Quito existen cerca de 64 Institutos Tecnológicos Superiores, 3 Institutos Técnicos Superiores, se tomará como punto de inicio el ITSCO (Instituto Tecnológico Superior Cordillera), considerado el mejor Instituto Tecnológico de Educación Superior.

Según el Acuerdo de Creación del ITSCO. En la ciudad de Quito funcionó el Centro Ecuatoriano de Estudios Lingüísticos Audiovisuales, CELA como Instituto ciclo post-bachillerato con las especializaciones de Secretariado Ejecutivo Bilingüe, Administración de Empresas, Guías de Turismo, Auxiliares de Cabinas Azafatas suspendiendo sus actividades debido a motivos administrativos, solicitando la reapertura del Instituto el señor Cristóbal Ernesto Flores Cisneros con el nombre "Instituto Tecnológico Superior Cordillera" en el año 1993-1994, quien abre sus puertas empezando con las carreras de post-bachillerato con las especializaciones de Secretariado Ejecutivo Bilingüe, Administración de Empresas, Guías de Turismo, Auxiliares de Cabinas Azafatas, realizando cambios por las carreras Programadores-Analistas de Sistemas y Computo; y, Diseño Gráfico y Producción de Televisión, hasta lograr una estabilización de las carreras con las que actualmente cuenta el Instituto Cordillera Administración de Empresas, Diseño Gráfico, Educación Inicial, Hotelería y Turismo, Optometría, Sistemas.¹

Cuya misión está basada en el modelo de educación por perfiles de desempeño con principios éticos y humanistas, dedicada a la formación profesional de damas y caballeros críticos y competentes. Nuestro compromiso con el Ecuador, la región y el

¹ http://www.cordillera.edu.ec/images/cordillera/documentos/registro_institucional.pdf

mundo es generar soluciones que creen bienestar en la sociedad a partir de la autoevaluación, la excelencia académica, científica y tecnológica.²

Día a día trabajando por su compromiso con el Ecuador que está basado en la formación profesional de damas y caballeros capaces de afrontar retos y crear soluciones que generen cambios positivos en la sociedad. Ser un Instituto de alto reconocimiento por su trabajo en la educación Superior con calidad y excelencia académica.

La Escuela de Administración Turística y Hotelera, será el inicio de la investigación para la implementación del manual informativo sobre Técnicas de Manipulación de Alimentos.

1.03 JUSTIFICACIÓN

Si bien es cierto la redacción de un manual es una guía básica, un documento escrito donde se detallarán acciones, operaciones, independientemente de cualquier tema. Con el objetivo de facilitar la comprensión del correcto manejo de un producto, maquinaria, servicio, etc.

La investigación tendrá la finalidad redactar una guía práctica completa y creativa sobre la manipulación y conservación de los alimentos. Culminando con facilitar el aprendizaje del estudiante para maniobrar con excelencia y con la técnica adecuada la preparación de los alimentos.

El manual pretende proyectarse en una guía didáctica y completa para los estudiantes del Instituto Superior Tecnológico Cordillera de la carrera Administración Turística y

² <http://www.cordillera.edu.ec/mision-vision-y-valores.html>

Hotelera. Se busca difundir las buenas prácticas esto provocará un cambio en hábitos dentro y fuera de la institución.

De esta manera este manual procura beneficiar a muchas personas, como es en el caso de los estudiantes y porque no a los docentes. Ciertamente su contenido es de suma importancia, cabe recalcar que este manual no es un gasto sino una inversión que ayudara a salir de la ignorancia y que ayudará a desarrollar buenos hábitos.

De esta manera se corregirá errores y brindará soluciones de una manera eficaz, correcta y aplicable en este caso en la industria alimenticia.

1.04 PROBLEMA

La falta de conocimiento e interés de parte de los estudiantes sobre las Técnicas de Manipulación de Alimentos, ha provocado una incorrecta aplicación de procesos y procedimientos en la preparación de alimentos, en consecuencia el resultado es una falencia en la calidad sanitaria, higiene y limpieza que a corto y largo plazo causa daño en la salud.

CAPÍTULO II: ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS

2.01 MAPEO DE INVOLUCRADOS

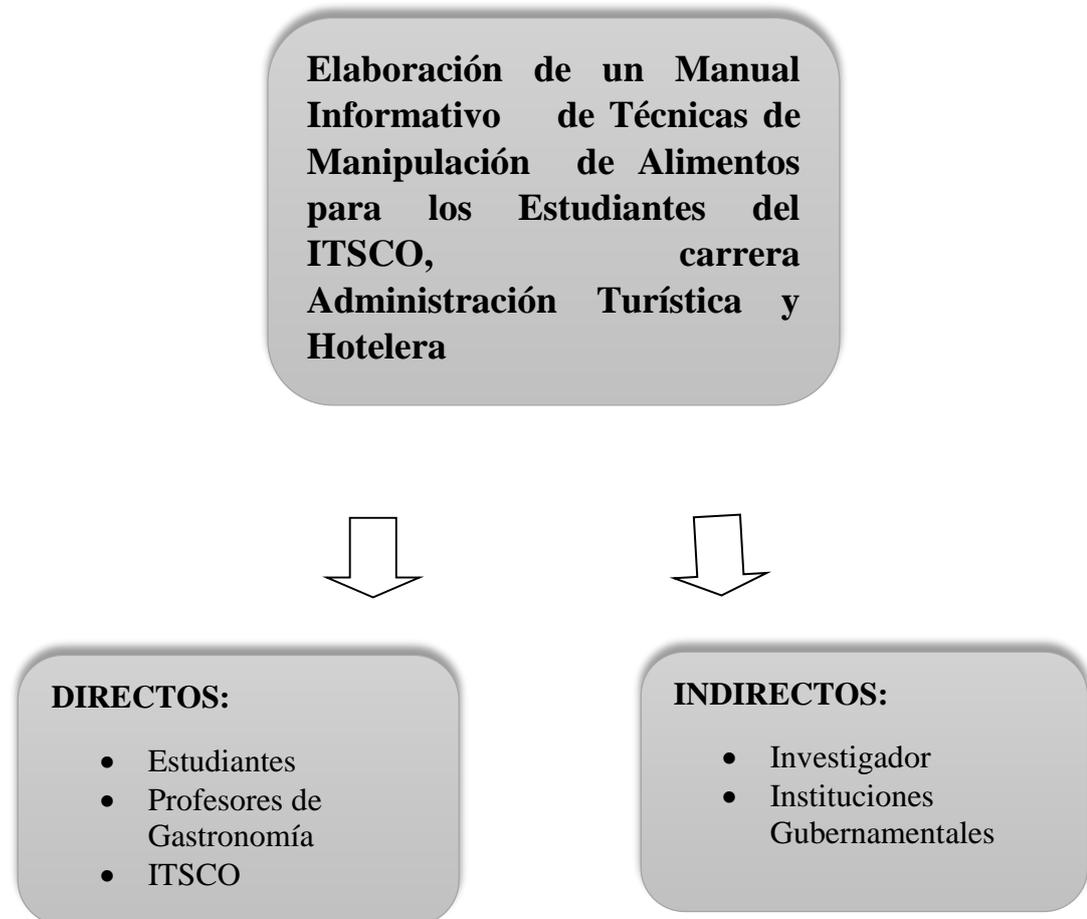


Figura 1: Mapeo de involucrados
Elaborado por: Marcela López

2.02 MATRIZ DE BENEFICIARIOS

Tabla 1: Matriz de Beneficiarios

BENEFICIARIOS	Directos	Indirectos	%
Estudiantes	✓		86%
ITSCO	✓		90%
Profesores de Gastronomía	✓		82%
Investigador		✓	90%
Instituciones Gubernamentales		✓	100%

Elaborado por: Marcela López

Para este análisis se efectuó un flash test que se compone de tres preguntas a los alumnos de 2° y 3° nivel, para determinar el porcentaje afirmándose en datos reales, del cual se obtuvo en esta investigación, que la elaboración de un Manual Informativo de Técnicas de Manipulación de Alimentos, beneficiará directamente a los estudiantes en un ochenta y seis por ciento, ya que se ha determinado que servirá de apoyo para la formación académica y profesional del alumno e incentivará a la correcta aplicación de técnicas y normas en el manejo de los alimentos.

El Instituto Superior Cordillera se beneficiará directamente un noventa por ciento, pues incrementará la calidad del servicio en la educación superior e impulsará a ejecutar nuevos planes de mejora para la Escuela de Administración Turística y Hotelera.

Los profesores de gastronomía se beneficiarán directamente un ochenta por ciento, ya que facilitará la enseñanza con un material de apoyo completo.

El investigador se beneficiará un noventa por ciento, se buscará generar necesidad del manual en los estudiantes y lograr la venta de este manual, esa será la etapa final de este proyecto, de esta manera el investigador se beneficiará económicamente.

Las instituciones gubernamentales son beneficiarios indirectos, al proponer nuevos planes de mejora se está apoyando a la educación, formando excelentes profesionales. Es uno de los objetivos que se desea alcanzar y es lograr un nivel académico desarrollado.

CAPÍTULO III: PROBLEMAS Y OBJETIVOS

3.01 ÁRBOL DE PROBLEMAS

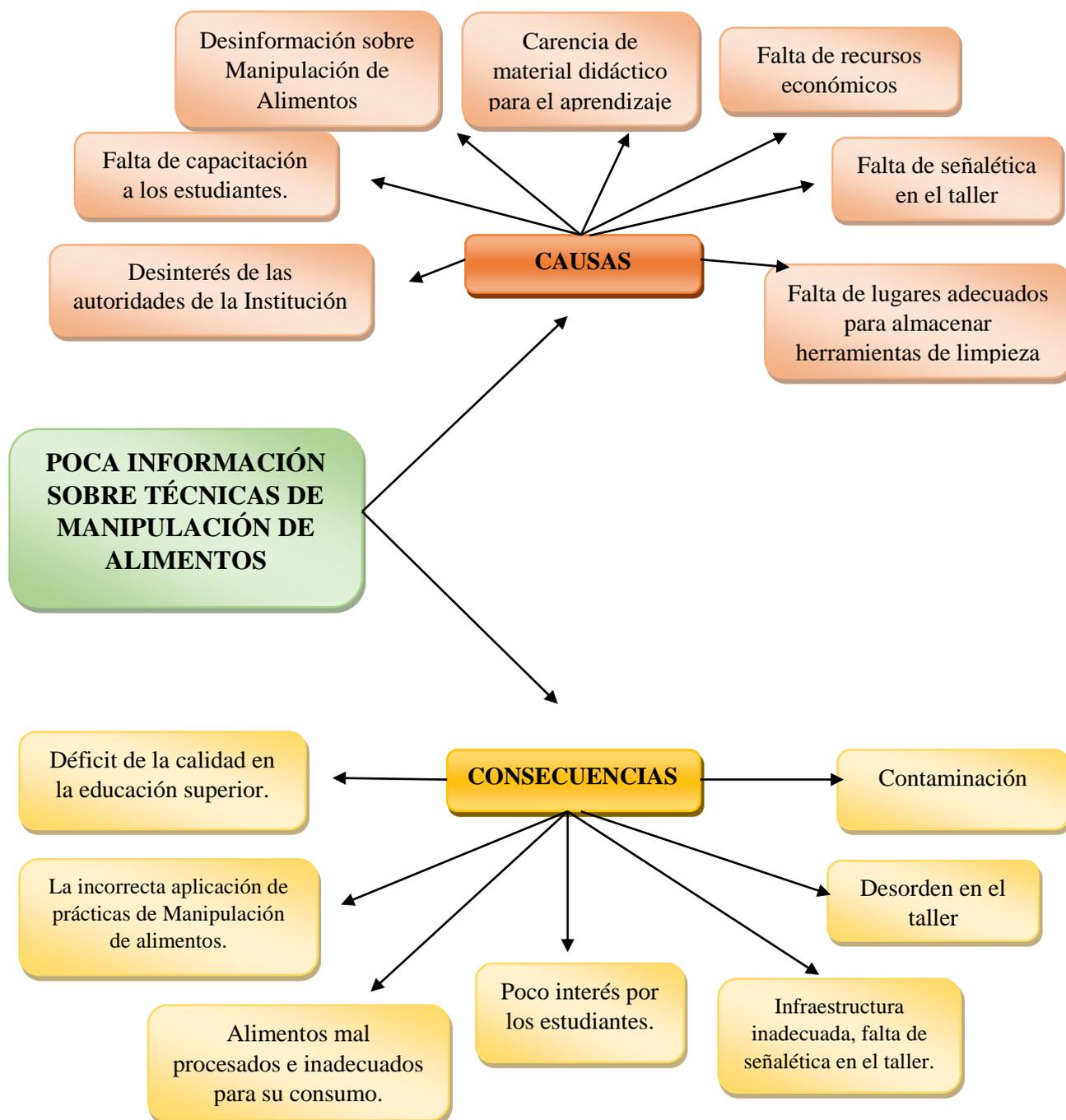


Figura 2: Árbol de problemas
Elaborado por: Marcela López

3.02 ÁRBOL DE OBJETIVOS

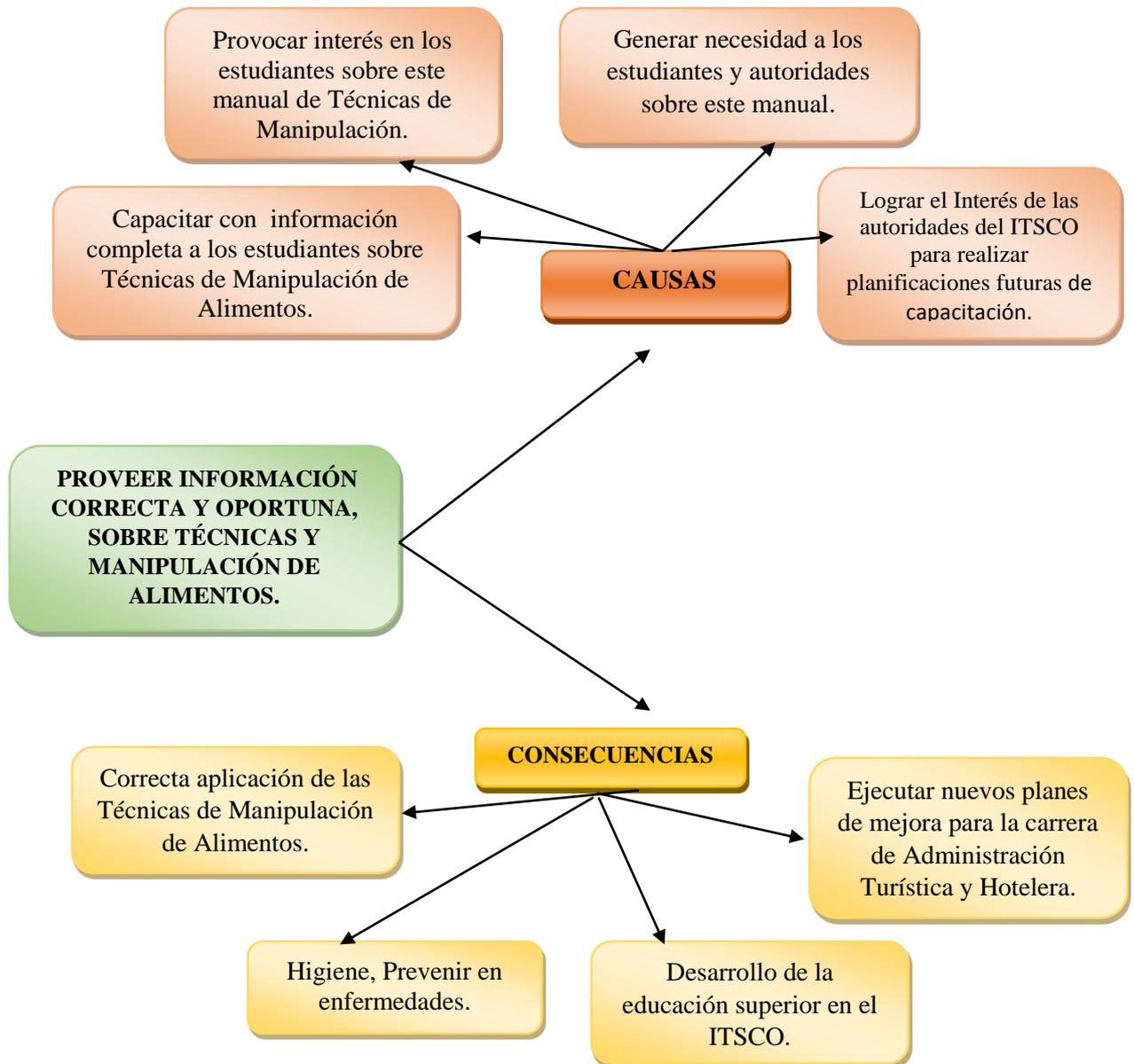


Figura 3: Árbol de objetivos
Elaborado por: Marcela López

3.02.01. ANÁLISIS DEL ÁRBOL DE OBJETIVOS

Los objetivos que se pretenderá alcanzar a largo plazo es apoyar el desarrollo y aprendizaje, brindar el apoyo necesario a través de un manual de información didáctico, correcto y completo a los estudiantes sobre técnicas de manipulación de alimentos.

Esto provocará un impacto social a través de una correcta aplicación de los mismos e incentivará a las buenas prácticas en la elaboración de los alimentos y sus movimientos así preparando alimentos inocuos y beneficiándolos al mantener sus propiedades alimenticias sin alteraciones.

Además la prevención de innumerables enfermedades, transmitidas por una incorrecta manipulación de alimentos antes, durante y después de prepararlos.

Existe la posibilidad de generar interés a las autoridades del Instituto Superior Cordillera y se impulsará a la implementación de nuevos planes de mejora para realizar planificaciones futuras de capacitación en la institución.

CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS

4.01 MATRIZ DE ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS

Rangos

1 - 5	Muy bajo
6 - 11	Bajo
12 - 20	Alto

Tabla 2: Matriz de Análisis de Alternativas

OBJETIVOS	Impacto sobre el Propósito	Factibilidad Técnica	Factibilidad Financiera	Factibilidad Social	Factibilidad Política	Total	Categoría
Capacitar y brindar información completa a los estudiantes sobre técnicas de manipulación de alimentos.	4	4	4	3	2	17	Alta
Provocar interés en los estudiantes sobre este Manual de Técnicas de Manipulación.	3	3	3	2	1	12	Alta
Generar necesidad en los estudiantes y autoridades sobre este manual.	4	2	3	3	2	14	Alta
Lograr el interés de las autoridades del ITSCO, para realizar planificaciones futuras de capacitación.	3	3	2	3	3	13	Alta

Elaborado por: Marcela López

4.01.01 ANÁLISIS TEÓRICO

Efectivamente analizando cada alternativa propuesta para el desarrollo de este manual se puede observar diferentes opciones con las que se pretende trabajar y llegar a los objetivos propuestos con el apoyo de quienes conforman el ITSCO, evidentemente el Capacitar y brindar información correcta y completa a los estudiantes sobre técnicas de manipulación de alimentos, a través de este medio permitirá llegar al cumplimiento del objetivo en un rango alto, siendo el conocimiento la mejor manera de contrarrestar la ignorancia. El Instituto cuenta con personal adecuado para realizar este trabajo no siendo la factibilidad financiera un impedimento para hacerlo.

Provocar interés en los estudiantes sobre este manual a través de este medio tendrá un impacto alto sobre el cumplimiento del objetivo, pues son los estudiantes los beneficiarios directos y a quienes servirá de apoyo este manual, un estudiante motivado le interesará las herramientas en la cual podrá desarrollar su comprensión a través del conocimiento.

Generar necesidad en los estudiantes y autoridades sobre este manual, es muy importante dar a entender que obtener este manual no es un gasto si no una inversión esto provocará un impacto alto sobre el cumplimiento del objetivo.

Otro medio que no se puede dejar a un lado es lograr el interés de las autoridades del ITSCO, para realizar futuras capacitaciones, siendo este proyecto innovador para emprender el inicio de nuevos y futuros planes para la renovación de estrategias, propuestas y conocimientos que beneficien a la institución.

4.02 DIAGRAMA DE ESTRATEGIAS



Figura 4: Diagrama de Estrategias
Elaborado por: Marcela López

4.03 MATRIZ MARCO LÓGICO

Tabla 3: Matriz Marco Lógico

FINALIDAD	INDICADORES	MEDIOS DE VERIFICACIÓN	SUPUESTOS
Fomentar actitudes correctas en la higiene alimentaria.	Máquinas y herramientas limpias.	Higiene y salud	Apoyo del Ministerio de Salud
PROPÓSITO			
Disminuir el desinterés sobre la importancia de un manejo seguro de los alimentos.	Adquisición del manual e información sobre el tema.	Motivación a los involucrados.	Apoyo de las autoridades de la institución (Escuela de Hotelería y Turismo).
COMPONENTES			
<ul style="list-style-type: none"> - Estrategias de marketing - Infraestructura 	<p>Material P.O.P.</p> <p>Espacio suficiente</p>	Mayor y mejor desempeño.	Apoyo de la mayor autoridad del ITSCO.
ACTIVIDADES			
<ul style="list-style-type: none"> - Determinar debilidades y fortalezas del lugar - Publicidad visual 	<p>Infraestructura inadecuada</p> <p>No hay señalética</p> <p>Manual</p>	<p>Aceptación y satisfacción personal de los estudiantes.</p>	<p>Autofinanciamiento</p> <p>Autoridades del ITSCO.</p>

Elaborado por: Marcela López

CAPÍTULO V: PROPUESTA

5.01 ANTECEDENTES DE LA HERRAMIENTA

Según el Diccionario de la Lengua Española define a un manual como un libro en que se compendia lo más sustancial de una materia.³

En la Enciclopedia Libre define a un manual como el documento que contiene la descripción de actividades que deben seguirse en la realización de las funciones de una unidad administrativa, o de dos o más de ellas.⁴

En definicion.org explica que un manual es un Instrumento administrativo que contiene en forma explícita, ordenada y sistemática información sobre objetivos, políticas, atribuciones, organización y procedimientos de los órganos de una institución.⁵

Según la norma UNE 50-113-91/2, los manuales son documentos didácticos que contienen las nociones esenciales de una ciencia, técnica o arte.⁶

De acuerdo con estas definiciones se puede concluir que un manual es una guía, un documento, una herramienta, comprensible que dominan temas con información explícita de técnicas, procedimientos, ciencias, artes, etc. Estos documentos son fundamentales, es de gran importancia aún más de lo que aparenta ser para las instituciones, empresas públicas y privadas, para su organización y funcionamiento en

³ <http://lema.rae.es/drae/?val=manual>

⁴ http://es.wikipedia.org/wiki/Manual_de_procedimientos

⁵ <http://www.definicion.org/manual>

⁶ http://cdigital.dgb.uanl.mx/la/1020152102/1020152102_010.pdf (pág. 72)

el cual se forma un sistema de información o bien cambiar el ya existente, en el cual se describe la actividad interna sobre tareas, procedimientos, ubicación y requerimientos. Cuidando de no perder el orden en el aspecto administrativo, social y político.

Además se encuentre dentro de los parámetros de acuerdo a las normas que rigen los estatutos que exigen las instituciones gubernamentales.

5.01.01 Objetivo de un Manual

El objetivo principal de un manual es explicar en términos comprensibles en lenguaje claro sobre técnicas, instrucciones, rutinas, prácticas, usos, procedimientos.

5.01.02 Características

- Es de fácil comprensión.
- Escrito en lenguaje claro y lógico, dando la posibilidad al lector de desarrollar correctamente una actividad sin temor a equivocarse.
- Facilita labores y responsabilidades de un trabajador.
- Se detalla el proceso para realizar una determinada actividad correctamente.
- Se usa gráficos, ilustraciones, diagramas, etc.

5.01.03 CONFORMACIÓN DEL MANUAL

A continuación se presenta la información que contendrá el manual:

5.01.03.01 IDENTIFICACIÓN:

- PORTADA

Nombre del manual: Manual de Técnicas de Manipulación de Alimentos

Dirigido a los estudiantes de Hotelería y Turismo.

- Lugar y fecha de elaboración: Quito - Marzo 2014

5.01.03.02 ÍNDICE DEL MANUAL

1. Higiene Personal.
2. Higiene en la Preparación de Alimentos.
3. Contaminación.
4. Enfermedades.
5. Higiene en el Establecimiento.
6. Tips para mantener orden y precauciones importantes dentro del taller.

5.01.03.03 CONTENIDO DEL MANUAL

INTRODUCCIÓN

La seguridad alimentaria es responsabilidad de todos a la hora de abordar medidas seguras, para la manipulación de alimentos, para el consumo de alimentos inocuos, más aún si se trata de cuidar nuestra salud y la de quienes amamos.

1. HIGIENE PERSONAL

El aseo personal es el secreto de una vida saludable, es importante tener buenos hábitos todos los días.

- Se sabio y has de la higiene personal un hábito.

1.1 Ducharse

Es importante ducharte todos los días, ya que la piel contiene glándulas sudoríparas que reaccionan al calor, para mantener el cuerpo fresco y es el lugar donde las bacterias se reproducen en grandes cantidades. Al ducharse se elimina la suciedad adherida y elimina las células muertas.

Recuerda que:

Al ducharse, empezar por la cabeza hacia los pies.

Usar ropa limpia todos los días.

Utilizar toallas de diferentes usos.

1.2 Lavado de Manos

Con las manos realizamos todo tipo de actividades y estas tienen contacto con toda superficie, por eso es recomendable lavarse antes y después de:

- Preparar alimentos.
- Tocar cualquier superficie contaminada.
- Estornudar.
- De usar el sanitario.
- Realizar cualquier tipo de actividad.
- Antes de tocar tus ojos, tu boca.
- Al manipular carne cruda.
- Al comer, beber o fumar.

1.2.1 Procedimiento de lavado de manos

- Remoja tus manos con agua, usa jabón líquido de preferencia.
- Refriega completamente las manos, incluyendo las muñecas hasta el antebrazo.
- Lávalas por lo menos 20 segundos.
- Enjuaga y seca completamente.
- Usa papel desechable para secar tus manos.

Recuerda que:

- Es recomendable usar jabón líquido, al lavarse las manos.
- Cuando te vayas a secar las manos hazlo con papel desechable y con el mismo cierra las llaves para evitar nuevamente el contagio de bacterias.
- Es recomendable tener las uñas cortas, limpias y libre de esmalte.
- Usa gel antibacterial

1.3 Uso de Ropa Adecuada (Uniforme de Gastronomía)

- a. Cofia y malla para el cabello limpios.
- b. Pañoleta.
- c. Chaqueta y pantalón cómodos.
- d. Usar zapatos cerrados, anti deslizantes.
- e. No use joyas tales como anillos, pulseras, cadenas, aretes, etc.

Importante

- Cubrir todo el cabello debajo de la malla y la cofia.
- Utilizar correctamente el uniforme.

2. HIGIENE EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Hay que tomar en cuenta que la higiene no solo es a la hora de la preparación de los alimentos, sino también en el origen, en la transformación, en el almacenamiento y en el consumo.

- Recuerda que al manipular los alimentos tenemos la responsabilidad de respetar la salud de los consumidores.

Es importante cuando se vaya adquirir los alimentos debemos observar las propiedades organolépticas de los alimentos, es decir, su olor, color, textura por medio de nuestros sentidos (vista, olfato, oído, tacto) que facilitan el reconocimiento de su calidad y su frescura.⁷

- Se debe darse un tiempo para dar una breve inspección para determinar la calidad y tomar la decisión si se debe o no utilizar los alimentos.

Si te encuentras enfermo con algún tipo de virus o si tienes algún lastimado en tus manos lo más prudente es evitar la manipulación de alimentos, en ese tiempo es recomendable que desempeñes otra actividad, de ser inevitable la manipulación de los mismos, al estornudar o toser evita hacerlo sobre los alimentos y cúbrete la boca con papel desechable, así mismo sucede con las heridas en las manos debes cubrirlas y protegerlas de ser posible usa guantes de látex.⁸

⁷ Chávez, H. 2006. Manipulación Higiénica de los Alimentos. Venezuela, Inversiones Innova pag.6.

⁸ Manual de Capacitación para Manipulación de Alimentos, pag.16

Una vez seleccionado el fruto o verdura, se debe realizar un proceso de limpieza y desinfección. En este caso se debe lavar, primero con agua, para limpiar residuos de tierra, luego desinfectarlas, utilizando una solución compuesta de agua con desinfectante de uso alimenticio. Que sean diseñados para lavar frutas

Coloca por separado las frutas suaves de la duras y procede a desinfectarlas.

En el caso de la col y lechuga se debe lavar hoja por hoja.

Para manipular carnes crudas es recomendable que uses algún tipo de protección en tus manos como guantes, adicional a esto utilices una herramienta (tabla de cortar) para apoyar que no sea de madera y siempre limpia para evitar contaminación.

- No usar nunca los mismos utensilios para alimentos crudos y alimentos cocinados.

Para manipular mariscos y pescados es recomendable hacerlo en una zona aislada de todas, para evitar malos olores después, si no es posible deberás limpiar el lugar antes y después de su uso.

3. CONTAMINACIÓN

Se entiende por contaminación a la incorporación de todo componente que no es propia del alimento.

3.1 Tipos de contaminación

-
- **Contaminación biológica** se entiende por contaminación biológica a la incorporación de todo tipo de virus y bacterias o por sus enzimas. Estas a su vez se dividen en 3:
 - o Por sus enzimas: son propias del alimento.
 - o Por los parásitos: se debe a las infecciones por insectos, roedores, etc.
 - o Microbiológicas: actúan los microorganismos que son los causantes de alteraciones más frecuentes ejemplo el moho, hongos.⁹
 - **Contaminación física** se entiende por contaminación cuando se hay presencia de partículas extrañas adheridas que no es propio del alimento, como trozos de vidrio, pedazos de metal, madera, etc.¹⁰
 - **Contaminación química** son alteraciones graves que generalmente se produce cuando hay residuos de productos químicos que son perjudiciales para el consumidor, como por ejemplo los insecticidas, fungicidas, lubricantes, pinturas, combustibles, detergentes, desinfectantes, etc.¹¹

3.2 Prácticas peligrosas cuando se manipula alimentos

- Mascar chicle, comer, fumar, estornudar, toser donde se manipula los alimentos.
- Descongelar los alimentos y dejarlos a temperatura ambiente por mucho tiempo.
- Recongelar y Recalentar varias veces los alimentos.
- Utilizar los mismos utensilios tanto para alimentos crudos, como para los cocinados.

⁹ Junta de Andalucía, Manipulación de Alimentos (Manual Común) Pág. 25

¹⁰ Junta de Andalucía, Manipulación de Alimentos (Manual Común) Pág. 25

¹¹ Junta de Andalucía, Manipulación de Alimentos (Manual Común) Pág. 25

4 ENFERMEDADES

Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA).

Es común adquirir enfermedades al consumir alimentos en los que no se ha llevado a cabo el cumplimiento en las normas de higiene al preparar un alimento.

Los errores más comunes:

- Cuando se consumen los alimentos mal cocidos.
- Cuando se consume alimentos recalentados varias veces.
- Cuando existe contaminación cruzada en el alimento.
- Cuando el manipulador está infectado.
- Limpieza insuficiente de las frutas y verduras.
- Cuando se mezcla alimentos guardados con alimentos recién preparados.

4.1 Las Enfermedades Comunes:

Salmonelosis o tifoidea es causada por la bacteria de salmonella, se encuentra por lo general en las heces de los animales, en los huevos de pollo, causante de cólicos, diarreas, escalofríos, dolor de cabeza, etc.¹²

Intoxicación por estafilococo dorado causado por la bacteria estafilococo, se encuentra en huevos, pollo, carnes, ensalada de atún, lácteos y sus derivados, estas bacterias no causan problemas o provocan infecciones de la piel relativamente menores..¹³

¹² <http://es.wikipedia.org/wiki/Salmonelosis>

¹³ <http://estafilococos.net/>

Bolutismo causado por la toxina botulínica, que causa problemas gastrointestinales, vómitos, diarreas, visión doble, problemas para hablar y tragar, lengua y laringe seca, debilidad progresiva puede llevar a la muerte por parálisis de los músculos respiratorios.¹⁴

Triquinelosis (también llamada **triquinosis** o **triquiniasis**) es una enfermedad parasitaria causada por un nematodo del género *Trichinella*, que se adquiere al consumir carne con larvas del parásito. Presenta síntomas gastrointestinales (diarrea), dolor muscular y articular.¹⁵

La **amebiasis** o **amibiasis** es una enfermedad parasitaria producida por las amebas *Entamoeba histolytica*, está presente en el agua, hortalizas, frutos contaminados con heces fecales, contaminación por cucarachas y moscas esta bacteria es causante de vómito, diarrea estreñimiento, malestar abdominal.¹⁶

Staphylococcus aureus es producida por su enterotoxina está presente en los alimentos que son dejados demasiado tiempo a temperatura ambiente. Las carnes, aves de corral, atún, ensaladas, productos lácteos.¹⁷

¹⁴ <http://es.wikipedia.org/wiki/Botulismo>

¹⁵ <http://es.wikipedia.org/wiki/Triquinelosis>

¹⁶ <http://es.wikipedia.org/wiki/Amebiasis>

¹⁷ http://es.wikipedia.org/wiki/Staphylococcus_aureus

Factores propicios para la transmisión de enfermedades y contaminación de los alimentos.

Figura 1: Factores Propicios para la transmisión de enfermedades y contaminación de los Alimentos.



Figura 1: Factores Propicios para la transmisión de enfermedades y contaminación de los Alimentos.
Fuente: Junta de Andalucía, Manipulación de Alimentos (Manual Común) Pág. 16
Elaborado por: Marcela López

5 HIGIENE EN EL ESTABLECIMIENTO

En un lugar en el que se realiza la manipulación de alimentos es necesario la limpieza y sanitización de los equipos y utensilios manteniendo así la correcta higiene. Cabe recalcar que limpieza no es lo mismo que sanitización el término de sanitización va más allá de una limpieza física en superficies, es la reducción de microorganismos

mediante químicos.

José R. Latorre, "La limpieza quita el sucio y los residuos de comida, mientras que la desinfección aplica un químico que mata los microorganismos." (pág. 5)¹⁸

Incluye a todas las superficies (mesas, equipos, recipientes, utensilios, pisos, paredes) en el que se dé contacto con la comida.

Las instalaciones donde se reciben, preparan y expenden alimentos deben dar garantía y seguridad higiénica.

Para evitar todo tipo de contaminación es importante tomar en cuenta:

- Los utensilios y equipos tienen que lavarse, enjuagarse y desinfectarse después de cada uso.
- Recuerda no usar algún químico que contenga cloro para desinfectar las superficies de metal, ya que en vez de ser un bien esto hace que se oxide el metal.
- Separación entre la zona de depósito de basura y zona de almacenamiento del equipo de limpieza.
- Aberturas al exterior protegidas (mallas, mosquiteras, etc.)
- Enjuaga todo el detergente ya que la presencia de estos en los alimentos puede provocar intoxicación al consumirlos.

¹⁸<http://www.uprm.edu/cita/iiaa/listeria/media/prac/esp/8%20Limpieza%20Establecimientos%20de%20venta%20al%20detal.pdf>

Considera que después de lavar todo el equipo debes secarlo, ya que la humedad contribuye a la propagación de microorganismos en el agua, una razón muy importante para secar los equipos lo más rápido posible. Puedes usar toallas de papel desechable o materiales absorbentes, pero éstos no pueden usarse más de una vez.

Tenga un programa de limpieza periódicamente todos los días, una vez a la semana. Y una vez al mes.

- Debe tomar en cuenta que los materiales utilizados para el aseo deben guardarse limpios, de no hacerlo es una fuente para la propagación de los microorganismos.

6 Tips para mantener orden y precauciones importantes dentro del taller

S I E M P R E

- ✓ Use mangas largas y pantalones largos cuando está cocinando.
- ✓ Use guantes o limpiones secos para agarrar los mangos de las ollas.
- ✓ Ajuste la llama de los quemadores para que solamente cubran el fondo de la olla.
- ✓ Revise la comida caliente sobre las estufas con cuidado.
- ✓ Evite el vapor puede quemarle.
- ✓ Abra la tapa de la olla lejos de usted.
- ✓ Tenga cuidado cuando hay que sacar artículos de las microondas.
- ✓ Use calzado apropiado para proteger sus pies.
- ✓ Mantenga los mangos de las ollas y sartenes lejos de los quemadores.
- ✓

-
- ✓ Mantenga los cuchillos afilados y avise a sus compañeros de trabajo cuando los cuchillos están recién afilados.
 - ✓ Use el cuchillo para el propósito indicado.
 - ✓ Use el cuchillo apropiado para el trabajo. Siempre use una tabla para cortar.
 - ✓ Lleve los cuchillos apuntando hacia abajo y con el filo alejado a su cuerpo.
 - ✓ Guarde los cuchillos en su armazón o estuches apropiados cerca de donde sean usados.
 - ✓ Limpie los cuchillos inmediatamente después de su uso.
 - ✓ Esté en control del filo, de su cuerpo y de la comida que está cortando.
 - ✓ Use calzado apropiado de punta cerrada con suelas resistentes a resbalones y de tacón bajo.
 - ✓ Coloque los letreros de precaución al limpiar o cuando los pisos están mojados.
 - ✓ Use sobre los pisos tapetes aprobados contra resbalones, manténgalos limpios y asegurados en su lugar.
 - ✓ Mantenga las áreas de trabajo ordenadas y sin obstrucciones.
 - ✓ Infórmele a su profesor de esquinas bloqueadas y difíciles de ver, pisos problemáticos, o en lugares peligrosos dentro del laboratorio.
 - ✓ Use trapeadores limpios para no esparcir grasa por todo el piso.
 - ✓ Mantenga áreas de trabajo bien iluminadas

NUNCA

- × Se cambie dentro del laboratorio de cocina.
- × Haga movimientos demasiado rápidos o corra en el laboratorio.
- × Cargue artículos tan altos que bloqueen su vista.



-
- × Ponga artículos en el piso que pueda producirle tropiezos, especialmente cosas calientes con grasa.
 - × Use ropa exagerada de tamaño, muy ancha o muy larga que casi estén arrastrando al nivel de zapatos porque pueden causarle peligro de tropiezo.
 - × Encienda las hornillas con papeles.
 - × Use zapatos con suelas de cuero, con punta abierta, de plataforma, tacones altos, o zapatos tenis.
 - × Deje desatendido el aceite caliente.
 - × Se incline sobre ollas cuando líquidos están hirviendo.
 - × Derrame agua en aceite caliente.
 - × Deje que sobresalgan los mangos de las ollas o los utensilios de cocina fuera de los mostradores o por adelante de la estufa.
 - × Use contenedores o utensilios de metal, o papel de aluminio adentro del microondas.
 - × Permita que el aceite se acumule en las superficies de cocinar o en ollas y sartenes.
 - × Utilice las ollas de presión como ollas normales porque las manijas plásticas se queman.
 - × Permita que los mangos de sartenes permanezcan sobre otro quemador.
 - × Toque el filo de los cuchillos.
 - × Trate de agarrar un cuchillo que se está cayendo. Déjelo caer.
 - × Dé un cuchillo a nadie. Póngalo en el mostrador y deje que ellos lo tomen.
 - × Deje un cuchillo en el fregadero remojando en agua.
 - × Se distraiga mientras usa un cuchillo.

- × Use su cuchillo para otros propósitos que no son indicados.
- × Use cuchillos con mango u hoja dañada.
- × Corte con movimiento apuntando hacia su cuerpo.

5.01.03.04 BIBLIOGRAFÍA DEL MANUAL

⁷ Chávez, H. 2006. Manipulación Higiénica de los Alimentos. Venezuela, Inversiones Innova pag.6.

⁸Manual de Capacitación para Manipulación de Alimentos, pag.16

⁹ Junta de Andalucía, Manipulación de Alimentos (Manual Común) Pág. 25

¹⁰Junta de Andalucía, Manipulación de Alimentos (Manual Común) Pág. 25

¹¹Junta de Andalucía, Manipulación de Alimentos (Manual Común) Pág. 25

¹²<http://es.wikipedia.org/wiki/Salmonelosis>

¹³<http://estafilococos.net/>

¹⁴ <http://es.wikipedia.org/wiki/Botulismo>

¹⁵ <http://es.wikipedia.org/wiki/Triquinelosis>

¹⁶ <http://es.wikipedia.org/wiki/Amebiasis>

¹⁷http://es.wikipedia.org/wiki/Staphylococcus_aureus

¹⁸<http://www.uprm.edu/cita/iiaa/listeria/media/prac/esp/8%20Limpieza%20Establecimientos%20de%20venta%20al%20detal.pdf>

5.02 DESCRIPCIÓN DE LA HERRAMIENTA

5.02.01 INVESTIGACIÓN DE MERCADOS

Es una técnica de investigación que permite la recolección de datos la cual es muy necesario si se desea conocer la necesidad de los clientes, para la toma de decisiones y lograr la satisfacción de los consumidores, independientemente del producto o servicio que se venda.

Esta investigación de mercados se debe realizar no solo una vez, se debe hacerlo constantemente para mantener actualizada la información.

Los principales objetivos de la investigación de mercado es satisfacer la necesidad de un bien o un servicio adquirido por el exigente mercado, puede ayudarnos a mejorar la estrategia de comercialización.

Determinar el éxito o el fracaso que pueda obtener una empresa que recién está incursionando en el mundo de negocios o en este caso la investigación servirá para determinar la aceptación del Manual Informativo sobre Técnicas de Manipulación de Alimentos en los estudiantes y lograr la aplicación del mismo para su vida profesional.

Para esta investigación se procederá a utilizar la encuesta

Encuesta: consiste en la recolección de información mediante un documento que contiene una serie de preguntas por escrito, que tiene como finalidad la recolección de datos reales los cuales nos ayudará a conocer directamente lo que el estudiante desea e indagar más a fondo su necesidad. Después se procederá a tabular y a graficar los datos estadísticos,

5.02.02 POBLACIÓN

Para la determinación de la muestra se tomó como punto de referencia el número de estudiantes de la Escuela de Administración Turística y Hotelera del Instituto Tecnológico Superior Cordillera. De acuerdo con los datos obtenidos los estudiantes matriculados en el semestre octubre 2013 - abril 2014 el número total de la población es de 624.

5.02.03 Fórmula de cálculo

$$n = \frac{N}{(N - 1) E^2 + 1}$$

Donde:

n =Tamaño de la muestra

N= Numero de población

E = Margen de error 0.7

Reemplazando lo datos quedaría de la siguiente manera

$$n = \frac{N}{(N - 1) E^2 + 1}$$

$$n = \frac{624}{(624 - 1) (0.7)^2 + 1}$$

$$n = \frac{624}{(623) (0.0049) + 1}$$

$$n = \frac{624}{(3.0527) + 1}$$

$$n = \frac{624}{4.0527}$$

$$n = 153$$

Se ha determinado, aplicando la fórmula de cálculo son 153 los estudiantes que deberán ser encuestados, para conocer si se alcanzará con el objetivo de este proyecto.

5.02.04 ANÁLISIS DE RESULTADOS

Se procederá a la tabulación de datos, las encuestas fueron aplicadas en el ITSCO, en la Escuela de Administración Turística y Hotelera, se realizaron 153 encuestas en diferentes cursos de 2° nivel en adelante de las diferentes jornadas, no se tomó en cuenta a los primeros niveles ya que aún no reciben la materia de Gastronomía. En el cual los resultados se representaron con gráficos circulares cuantificando y cualificando los datos obtenidos.

1. ¿Ha recibido información acerca de Manipulación de Alimentos?

SI	NO
139	14

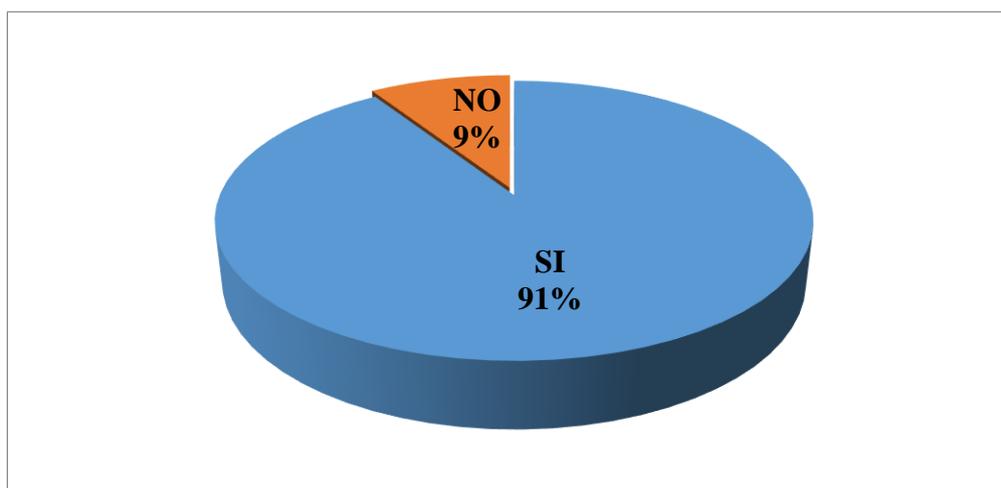


Figura 5: Gráfico pregunta n° 1
Elaborado por: Marcela López

El noventa y uno por ciento de los estudiantes de la Escuela de Administración Turística y Hotelera, si ha recibido información acerca de manipulación mientras que el otro nueve por ciento no ha recibido información.

2. ¿Cuánto conoce usted sobre Técnicas de Manipulación de Alimentos?

MUCHO	POCO	NADA
14	124	15

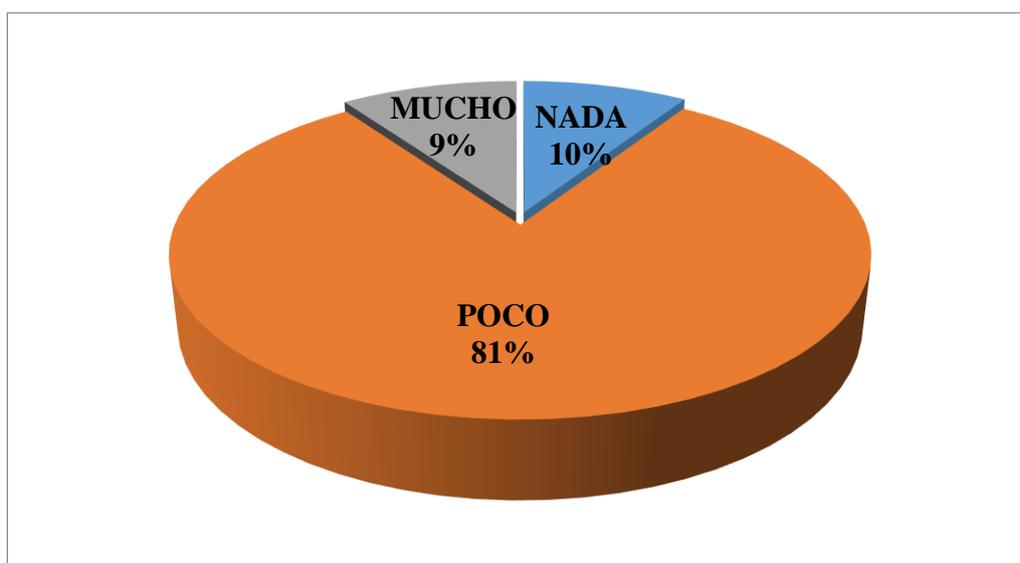


Figura 6: Gráfico pregunta n° 2
Elaborado por: Marcela López

Se desea conocer cuánto es el nivel de conocimiento de los estudiantes acerca de manipulación de alimentos, de acuerdo con los datos, el ochenta y uno por ciento de los estudiantes conocen poco, el diez por ciento nada y el nueve por ciento mucho, eso nos da a entender que no poseen conocimientos sólidos para la correcta aplicación de técnicas de manipulación de alimentos.

3. ¿Dónde ha recibido esta información?

INSTITUCIÓN	EN CASA	OTROS
116	22	15

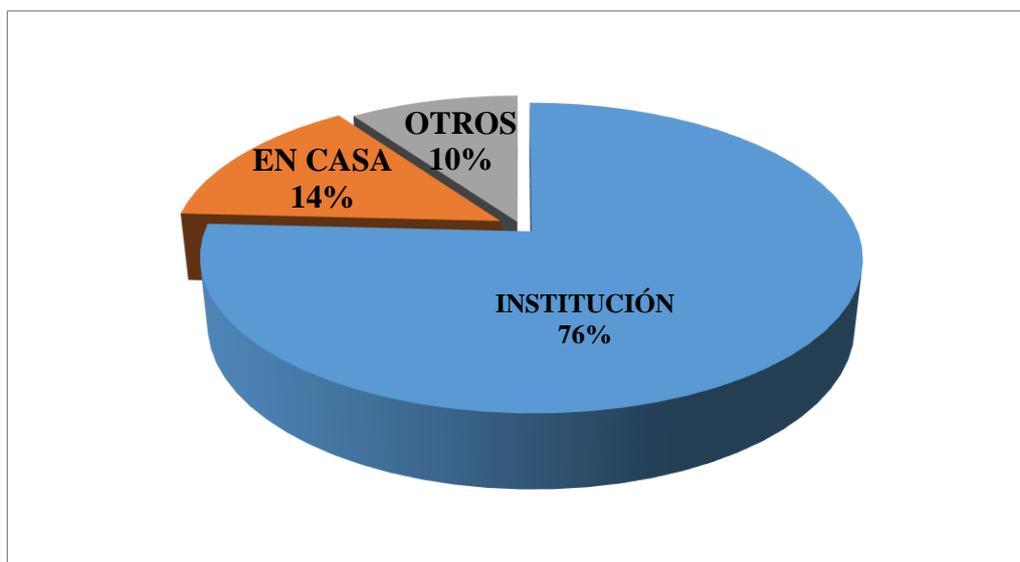


Figura 7: Gráfico pregunta n° 3
Elaborado por: Marcela López

El setenta y seis por ciento de los estudiantes respondió que ha recibido información en la institución, el catorce por ciento ha recibido en casa y el otro diez por ciento ha recibido en otros lugares, con estos resultados se puede analizar y relacionando con la pregunta número tres, la mayoría respondió que conoce poco acerca de manipulación, eso quiere decir que en la institución reciben muy poca información y que no cubre con la necesidad del estudiante.

4. ¿Considera usted que este tema es importante para su vida profesional?

SI	NO
121	32

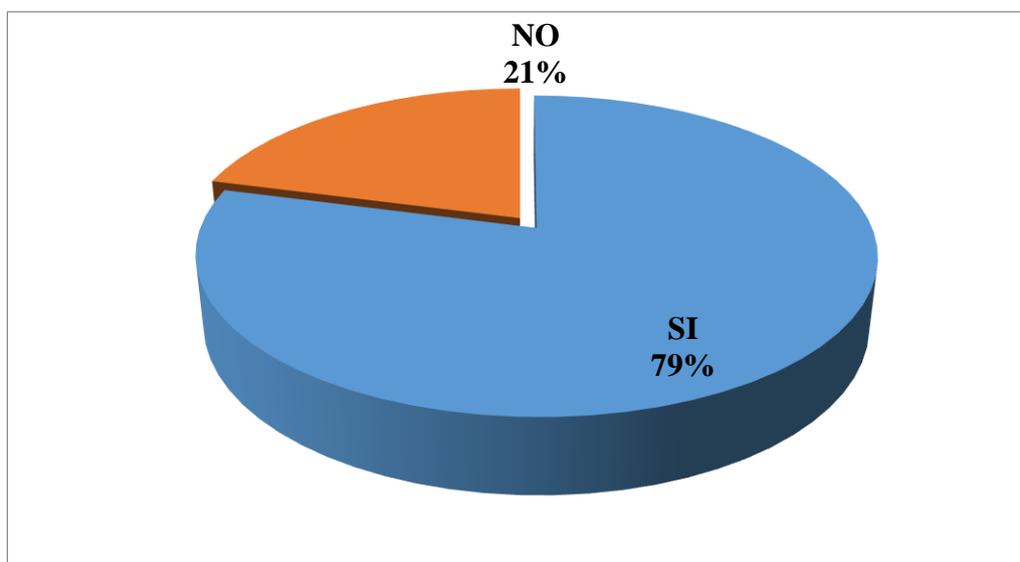


Figura 8: Gráfico pregunta n° 4
Elaborado por: Marcela López

El setenta y nueve por ciento de los estudiantes considera que si es importante conocer sobre técnicas de manipulación y que si le va ayudar en el área profesional.

5. ¿Piensa que la información que conoce sobre Manipulación de Alimentos es suficiente?

SI	NO
44	109

Figura 9: Gráfico pregunta n° 5

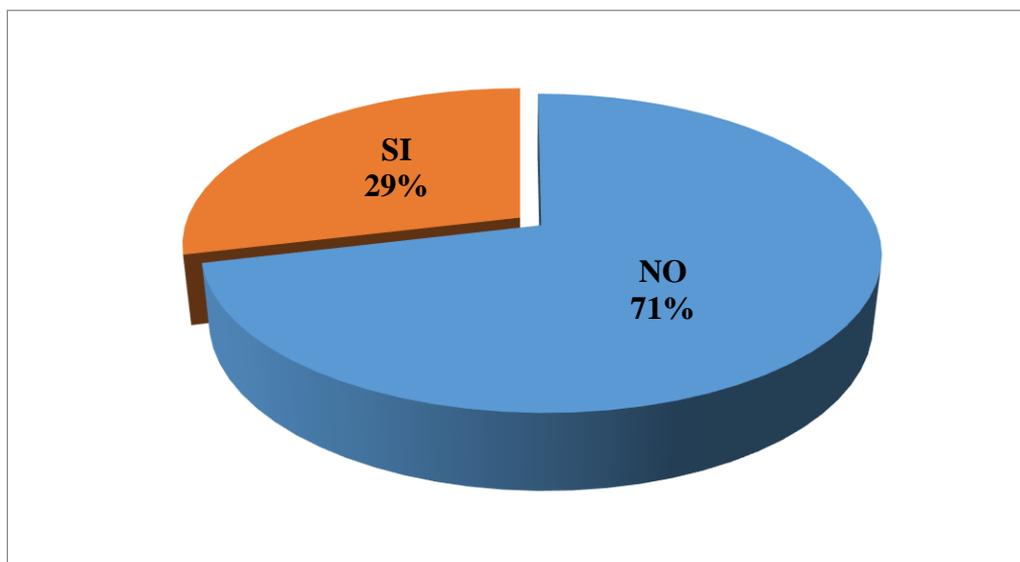


Figura 9: Gráfico pregunta n° 5
Elaborado por: Marcela López

El setenta y uno por ciento de los estudiantes encuestados respondió que no son suficientes los conocimientos que poseen, y el veinte y nueve por ciento respondió que sí. Se puede deducir que si necesitan obtener una herramienta que le ayuden a incrementar sus conocimientos.

6. ¿Cree usted que la correcta aplicación de Técnicas de Manipulación de Alimentos es importante?

SIEMPRE	FRECUENTEMENTE	OCASIONALMENTE	NUNCA
96	54	3	0

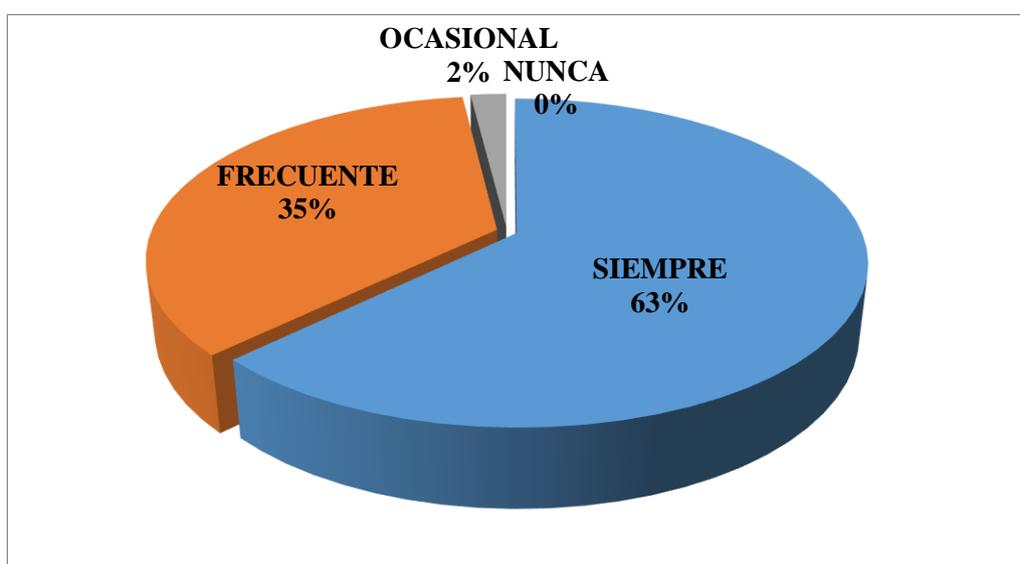


Figura 10: Gráfico pregunta n° 6
Elaborado por: Marcela López

El sesenta y tres por ciento de los estudiantes encuestados respondió que siempre se debe aplicar las normas correctamente de manipulación de alimentos, el treinta y cinco de los estudiantes respondieron frecuentemente, el dos por ciento de los estudiantes respondieron ocasionalmente se debe aplicar las técnicas de manipulación. La mayoría de los estudiantes reconocen que se debe aplicar siempre las técnicas de manipulación.

7. ¿Cree usted que un Manual de Técnicas de Manipulación de Alimentos será de gran ayuda para su formación académica?

SI	NO
123	30

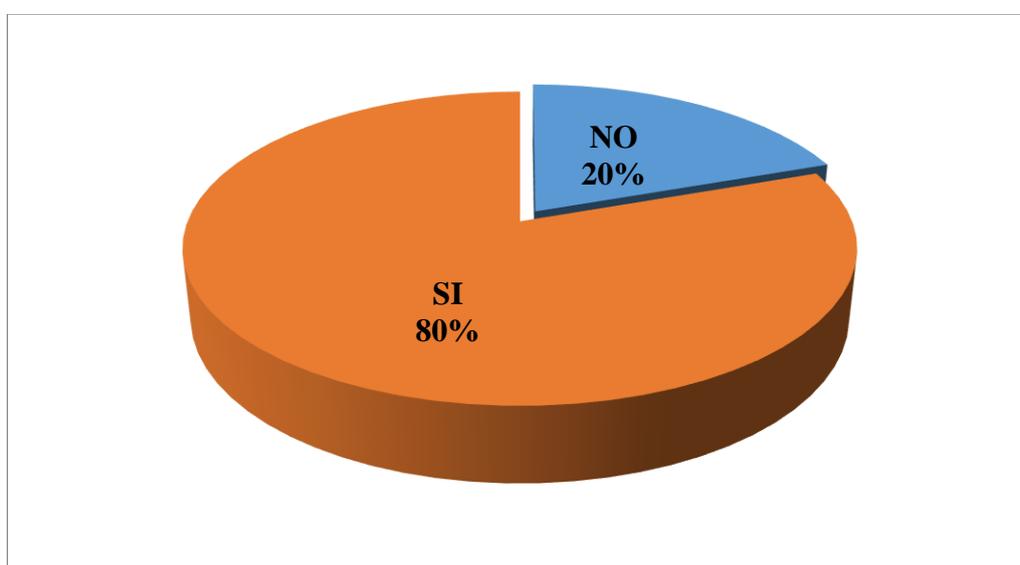


Figura 11: Gráfico pregunta n° 7
Elaborado por: Marcela López

El ochenta por ciento de los estudiantes encuestados respondieron que si será de gran ayuda este manual para su formación profesional y el veinte por ciento respondió que no. Como se puede observar que el manual si es necesario para la formación de un excelente profesional y los estudiantes si necesitan de este manual. Además es un estímulo para la realización de este proyecto.

8. Considera usted que este Manual Informativo aumentará la calidad del servicio en la educación superior en el ITSCO, carrera Administración Turística y Hotelera.

MUCHO	POCO	NADA
104	44	5

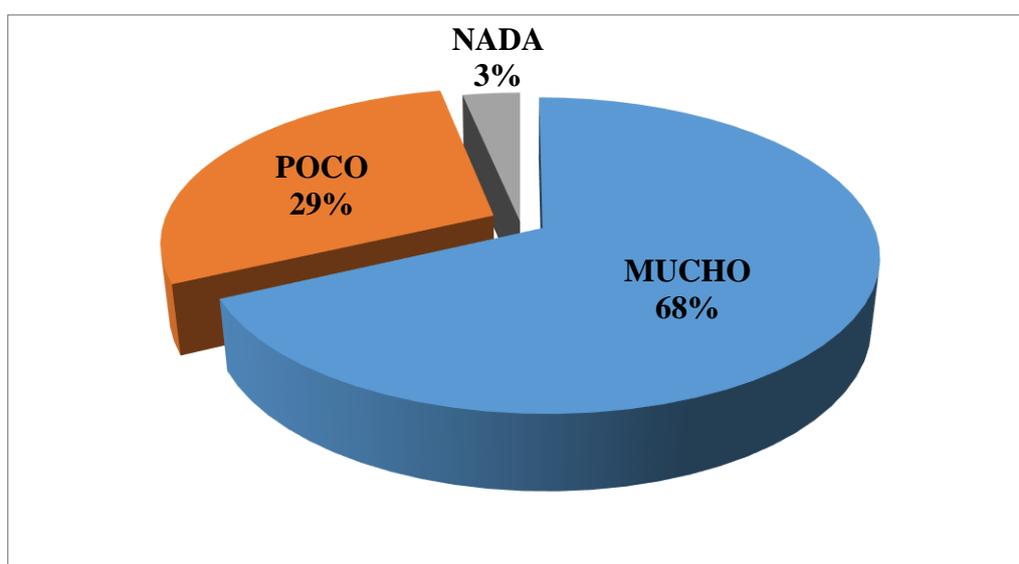


Figura 12: Grafico pregunta n° 8
Elaborado por: Marcela López

El sesenta y ocho por ciento de los estudiantes encuestados respondieron que mucha será la ayuda que prestará el manual al crecimiento de la calidad en el servicio de educación superior. El veinte y nueve por ciento respondió que ayudará poco a la educación superior en el ITSCO y el tres por ciento respondió que de ninguna forma ayudará a la educación superior en el ITSCO. En gran manera el desarrollo del manual informativo beneficiará a la institución.

5.02.05 DETALLE DE LA HERRAMIENTA

NOMBRE: MANUAL DE TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

MEDIDA: 19x13cm

PAPEL COUCHE

FULLCOLOR

GRÁFICOS: 50%

TEÓRICOS: 50%

ÍNDICE:

1. Higiene Personal
2. Higiene en la Preparación de Alimentos
3. Contaminación
4. Enfermedades
5. Higiene en el Establecimiento
6. Tips para mantener orden y precauciones importantes dentro del taller

5.03 FORMULACIÓN

Se busca el apoyo para la difusión de este proyecto a través del Director de Escuela de Turismo y Hotelería, Director de Escuela de Diseño, Director de Escuela de Sistemas del ITSCO. Pues no solo los estudiantes de Turismo y Hotelería manipulan alimentos, sino también dar alcance a todos los estudiantes del ITSCO, pues todos están involucrados en manipulación de alimentos día a día.

CAPÍTULO VI: ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

6.01 RECURSOS

Tabla 4: Talento Humano

6.01.01 TALENTO HUMANO	
INVESTIGADOR	Marcela López Basantes
TUTOR	Carlos Ortíz
LECTOR	Patricio Acuña
DOCENTE DE PROYECTOS	Friktzia Mendoza
ESTUDIANTES DEL ITSCO	Escuela Administración Turística y Hotelera
DISEÑADOR GRÁFICO	Francisca Pillajo
FAMILIA	Lidia Basantes, Adán López, Ricardo López

Elaborado por: Marcela López

Tabla 5: Tecnología

6.01.02 TECNOLOGÍA
Internet
Celular
Cámara
Laptop
Pen drive
Infocus

Elaborado por: Marcela López

Tabla 6: Materiales

6.01.03 MATERIALES
ESFEROS GRÁFICOS
HOJAS DE PAPEL BOND
CUADERNOS

Elaborado por: Marcela López

Tabla 7: Económico

6.01.04 ECONÓMICO
TIEMPO: 12 MESES

Elaborado por: Marcela López



6.02 PRESUPUESTOS

Tabla 8: Presupuestos

PRESUPUESTOS	
TUTOR	200.00
COPIAS	15.00
IMPRESIONES	10.00
ANILLADOS	8.00
EMPASTADOS	16.00
CDS	5.00
MOVILIZACIÓN	15.00
ALIMENTACIÓN	20.00
MANUAL	150.00
OTROS	-
IMPREVISTOS	-
TOTAL	439.00

Elaborado por: Marcela López

6.03 CRONOGRAMA

Tabla 9: Cronograma

Actividad	Oct				Nov				Dic				Ene				Feb				Mar				Abr			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Presentación del tema	X																											
Aprobación del tema					X																							
Capítulo I									X																			
Capítulo II																												
Capítulo III													X															
Capítulo IV														X														
Capítulo V																		X										
Capítulo VI																						X						
Capítulo VII																							X					
Sustentación del proyecto																												X

Elaborado por: Marcela López

CAPÍTULO VII: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.01 CONCLUSIONES

- El proyecto supone un cambio importante para la forma de abordar la información de procesos y procedimientos de manipulación de alimentos, que pueden ser aplicadas en cualquier entorno, siempre que cumpla las normas que rigen los estatutos sanitarios.
- Para concluir, se deduce que el manual tiene alcances que trascienden el ámbito educativo, por tanto es esencial evaluar el impacto social que causará, analizar sus métodos y procedimientos de forma que toda la experiencia obtenga una respuesta positiva, y las negativas puedan ser corregidas lo más rápidamente posible.
- Cada día es más ineludible la necesidad de renovar los procedimientos, estrategias y propuestas, seguir brindando el fundamental servicio de la educación caminando hacia el futuro, dando grandes avances en conocimiento fuertemente cimentados y respaldados con un eficiente trabajo.
- Otro factor importante en el proyecto es la innovación, esto permitirá, difundir el asunto de implementación de nuevos planes de mejora en el Instituto Tecnológico Superior Cordillera, factor esencial para competir en el mundo de la educación superior.

7.02 RECOMENDACIONES

- Indispensable que los estudiantes tengan interés en auto educarse y obtengan este tipo de apoyo, como es en este es la propuesta del manual informativo de manipulación de alimentos y lo recomienden.
- Principalmente se recomienda que sigan en este proceso de cambio, actualización y renovación en la educación.
- Se recomienda a los estudiantes del ITSCO, continúen desarrollando proyectos innovadores que beneficie a la educación al enriquecimiento intelectual.
- Fundamentalmente se debería insistir con las autoridades que rigen el Instituto Tecnológico Superior Cordillera, que se den estos planes de progreso que no solamente quede impreso en papel y se guarde en la biblioteca de la institución si no que se lleven a cabo.



ANEXOS

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR CORDILLERA

Carrera de Administración Turística y Hotelera

ENCUESTA

1. ¿Ha recibido información acerca de Manipulación de Alimentos?

Sí

No

2. ¿Cuánto conoce usted sobre Técnicas de Manipulación de Alimentos?

Mucho

Poco

Nada

3. ¿Dónde ha recibido esta información?

Institución

En casa

Otros

4. ¿Considera usted que este tema es importante para su vida profesional?

Sí

No

5. ¿Piensa que la información que conoce sobre Manipulación de Alimentos es suficiente?

Sí

No

6. ¿Cree usted que la correcta aplicación de Técnicas de Manipulación de Alimentos es importante?

Siempre

Frecuentemente

Ocasionalmente

Nunca



-
7. ¿Cree usted que un Manual de Técnicas de Manipulación de Alimentos será de gran ayuda para su formación académica?

Sí

No

8. Considera usted que este Manual Informativo aumentará la calidad del servicio en la educación superior en el ITSCO, carrera Administración Turística y Hotelera.

Mucho

Poco

Nada

FOTOS: FALTA DE LUGARES DE ALMACENAMIENTOS DE UTILES DE ASEO

Figura 13, 14, 15: Falta de lugares de almacenamientos de utiles de aseo

Figura 13

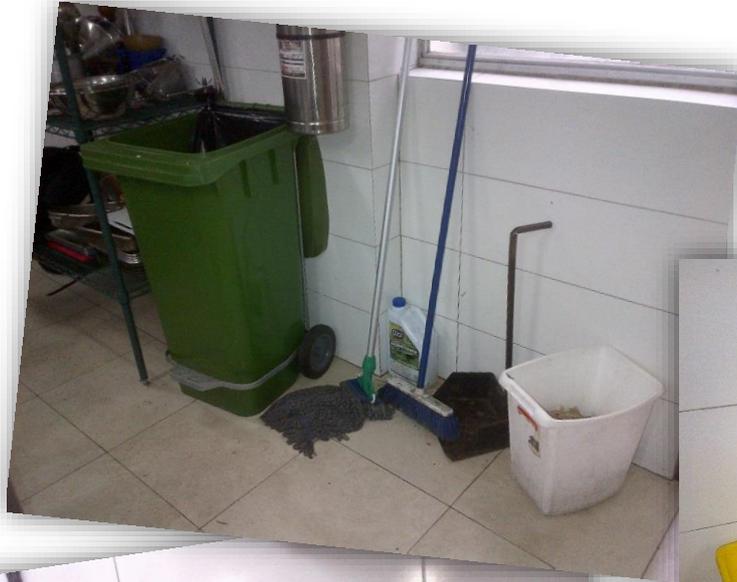


Figura 14



Figura 15

Elaborado por: Marcela López

FOTOS: LUGARES INADECUADOS PARA LA BASURA

Figura 16, 17, 18: Lugares inadecuados para la basura

Figura 17

Figura 16



Figura 18



Elaborado por: Marcela López

FOTOS: LA FALTA DE SEÑALÉTICA EN LOS LABORATORIOS

Figura 19, 20, 21, 22: la falta de señalética en los laboratorios.

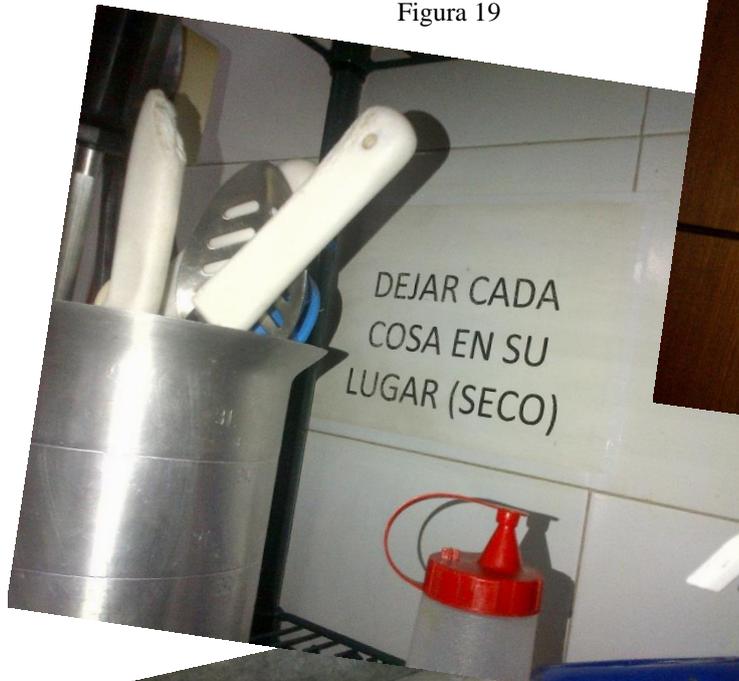


Figura 19

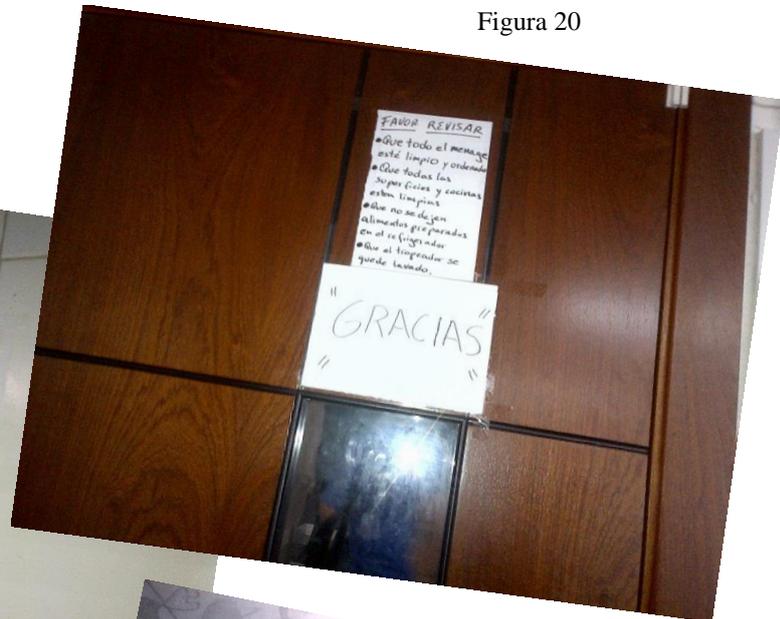


Figura 20



Figura 21

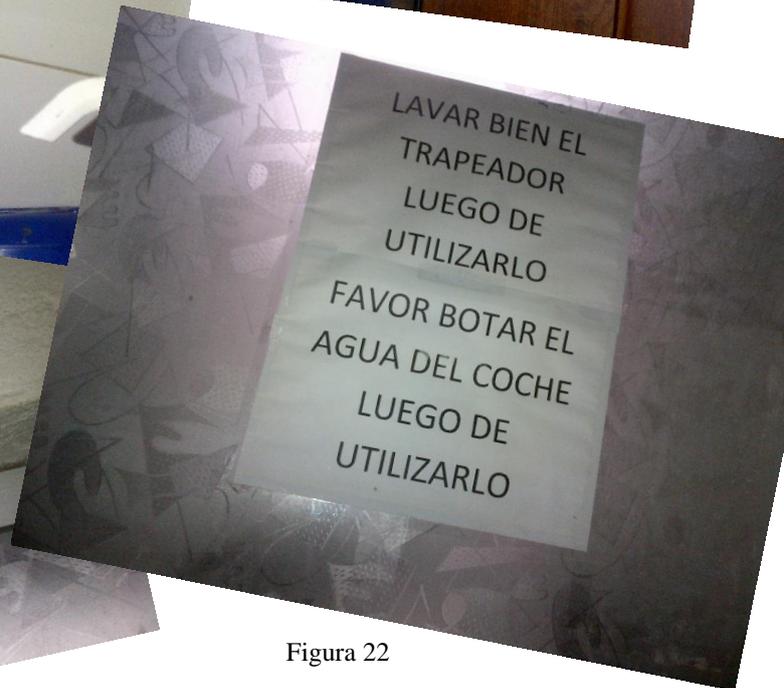


Figura 22

Elaborado por: Marcela López