



**DOCUMENTO PROBATORIO DEL EXAMEN COMPLEXIVO DE
GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADA EN
HOTELERÍA Y TURISMO**



TEMA:

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA LAS EMPRESAS GASTRONÓMICAS DEL CANTÓN BUENA FÉ, PROVINCIA DE LOS RÍOS, AÑO 2022.

AUTOR:

DOMÍNGUEZ PILOZO NAYELIH LUCÍA

TUTOR:

MSC. CACHIPUENDO CASTILLO JESICA MARIANA

QUEVEDO – LOS RÍOS – ECUADOR

2022

RESUMEN

Las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos son procesos básicos que las empresas gastronómicas deben seguir para la elaboración de productos de calidad. Por este motivo el presente trabajo de investigación se enfoca en determinar el nivel de conocimiento que tienen los dueños de las empresas gastronómicas del cantón Buena Fe sobre las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Para determinar el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, se elaboró una encuesta a los dueños de los restaurantes en el sector obteniendo respuestas de 40 encuestados. Con base en los resultados obtenidos de las encuestas se puede decir que la mitad de los encuestados, es decir, el 50% si tiene muy buen nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de higiene, sin embargo, el nivel de conocimiento es muy generalizado y no cuentan con un manual para mejorar la calidad de sus servicios. A partir de los resultados se determina que existe la necesidad de elaborar un manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos que sirva de apoyo para el control de los procesos de elaboración de alimentos y complementarlos con capacitaciones constantes tanto a los dueños de los restaurantes como también a los trabajadores.

Palabras claves: Buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, empresas gastronómicas, seguridad alimentaria, turismo gastronómico.

ABSTRACT

Good hygiene and food handling practices are basic processes that gastronomic companies must follow to produce quality products. For this reason, this research work focuses on determining the level of knowledge that the owners of the gastronomic companies of the Buena Fe canton have about good hygiene practices and food handling. In order to determine the level of knowledge about good hygiene and food handling practices, a survey was carried out among the owners of restaurants in the sector, obtaining responses from 40 respondents. Based on the results obtained from the surveys, it can be said that half of the respondents, that is, 50%, have a very good level of knowledge about good hygiene practices, however, the level of knowledge is very generalized, and they do not have a manual to improve the quality of their services. Based on the results, it is determined that there is a need to develop a manual of good hygiene and food handling practices that serves as support for the control of food preparation processes and complements them with constant training for both restaurant owners. as well as the workers.

Keywords: Good hygiene practices and food handling, gastronomic companies, food safety, gastronomic tourism.

INTRODUCCIÓN

En la actualidad, son cada vez más personas las que utilizan los servicios de alimentación colectiva como son los restaurantes, sobre todo cuando existe una oferta y demanda consecuente a la movilización turística del sector, por lo tanto, la inocuidad de alimentos se ha convertido en la base fundamental para la operación en los servicios de alimentación.

De acuerdo con las tendencias en el consumo de alimentos a nivel local, regional, nacional e internacional es primordial que la demanda de productos cumpla con las normas de inocuidad y calidad alimentaria. Este panorama está cada vez más exigente y competitivo debido a que la inocuidad de alimentos se ha convertido en un punto de referencia mundial para los gobiernos, productores y consumidores.

Según Di et al., (2013) “La gastronomía típica cada vez más se está afirmando como un patrimonio crucial para el desarrollo turístico. Conocer la gastronomía local se considera una experiencia cultural y sensorial.” Por ello es importante que las empresas gastronómicas aseguren que se lleve a cabo un buen manejo de los alimentos para proteger la salud de los consumidores evitando la proliferación de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) como infecciones o intoxicaciones.

Las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos son procesos básicos e indispensables que consisten en un conjunto de principios técnicos y recomendaciones para proteger la salud de las personas y que las empresas gastronómicas deben llevar a cabo para una correcta elaboración de productos de calidad en cuanto al servicio de alimentación. Por lo tanto, el cantón Buena Fe al ser un lugar turístico comprende una alta cantidad de restaurantes que no deben estar exentos de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos para así precautelar la seguridad de sus habitantes y turistas evitando riesgos potenciales o peligros en la inocuidad de los alimentos.

El objetivo primordial que toda empresa gastronómica debería tomar en cuenta es cumplir e incluso superar las expectativas del cliente o consumidor, brindándole comodidad, calidad y sobre todo seguridad alimentaria. Por este motivo, se realizará una investigación sobre el conocimiento del manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos para identificar si las empresas gastronómicas del cantón Buena Fe conocen o desconocen de estas normas de higiene que aseguren la calidad del servicio gastronómico con los cuidados necesarios de salubridad en el proceso de alimentación.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1.Idea o tema de investigación

Manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos para las empresas gastronómicas del cantón Buena Fe, provincia de Los Ríos, año 2022.

1.2.Planteamiento del problema

El Cantón Buena Fe actualmente es considerado lugar turístico gracias a sus atractivos naturales tales como el Puerto Bajaaná, recinto Aguas Blancas, Rancho San Francisco, complejos turísticos, parques y cascadas en sus alrededores, además generalmente es visitada tanto por viajeros de otras ciudades como por la misma localidad, esto permite que las empresas gastronómicas tengan un realce y a su vez aumente la oferta y demanda en este sector.

Por otra parte, se debe tomar en cuenta que la mayoría de estas empresas gastronómicas surgen como pequeños locales a raíz de una necesidad económica y para atraer al cliente es primordial brindar un servicio de calidad y asegurar la salud alimentaria. Por este motivo es importante realizar un estudio para conocer la aplicación de las buenas prácticas de higiene y manipulación

de alimentos con la finalidad de verificar si el producto final cumple o no con las normas necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos.

1.2.1. Formulación del problema

¿De qué manera incide el uso de un manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en las empresas gastronómicas del cantón Buena fe?

1.3. Justificación

El cantón Buena Fe está ubicado en la provincia de Los Ríos por lo que actualmente es considerado como “Buena Fe lugar turístico” por sus actividades y atractivos turísticos, balnearios y áreas verdes. Por otro lado, el cantón Buena Fe se destaca en la gastronomía, la cual ha tenido un crecimiento considerable en la oferta turística, es así como, en cuanto a la restauración cuenta con alrededor de 40 restaurantes. En su mayoría han nacido como pequeños emprendimientos que podrían presentar un déficit en el conocimiento de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Sin embargo, es importante que los restaurantes implementen las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos para mejorar sus servicios de atención al cliente, presentación del lugar (higiene), protocolos de seguridad y salubridad de alimentos.

Por otro lado, es importante llevar a cabo una investigación que procese los datos generales acerca de la importancia y el propósito de utilizar herramientas básicas pero necesarias para la correcta manipulación de alimentos como lo es un manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Así el sector turístico está constantemente en evolución, procurando una mejora en sus servicios, generando que los clientes o turistas cada vez reciban una correcta atención y a la espera de sentirse seguros al momento de consumir el producto.

Por lo tanto, con el presente trabajo de investigación se centra en el cantón Buena Fe el cual busca determinar si las empresas gastronómicas de la localidad tienen conocimiento sobre las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Por ello se ha visto oportuno elaborar un

manual que sirva de guía para los restaurantes de la localidad y de esta manera mejoren la calidad del servicio de alimentación impulsando el desarrollo turístico del cantón.

1.4.Objetivo

1.4.1. Objetivo general

Desarrollar un manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos para las empresas gastronómicas del cantón Buena Fe, provincia de Los Ríos.

1.4.2. Objetivos específicos

- Realizar un inventario de las empresas gastronómicas del cantón Buena Fe.
- Identificar el nivel de conocimiento sobre la aplicación del manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos para las empresas gastronómicas del cantón Buena Fe.
- Elaborar un manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos para las empresas gastronómicas del cantón Buena Fe.

1.5. Sustento Teórico

Para el desarrollo de este proyecto de investigación es importante considerar fundamentos teóricos que aporten al desarrollo del tema tales como: higiene y manipulación de alimentos, turismo gastronómico, buenas prácticas de higiene, restaurantes, contaminación de alimentos, entre otros conceptos abordados a continuación:

1.5.1. Higiene alimentaria

La higiene alimentaria está relacionada con la garantía de que los alimentos mantengan todas sus características, como sabor, textura, fragancia, entre otros. y por supuesto su inocuidad

alimentaria. Por tal motivo, es de vital importancia para quienes manipulan alimentos tener conocimientos sobre seguridad alimentaria para salvaguardar la salud de los consumidores.

Como probablemente sepamos, los microorganismos bacterianos se duplican especialmente cuando las condiciones en la higiene de los alimentos no son lo suficientemente adecuadas, provocando intoxicaciones alimentarias, como fiebres, vómitos, diarreas y llegando incluso a causar la muerte en casos adicionalmente graves. Es fundamental, que un manipulador de alimentos, además de tener una buena higiene personal, debe seguir estrictamente con las normas de higiene alimentaria para evitar por completo un foco de intoxicación (CSA, 2020).

1.5.2. Buenas prácticas de higiene

Las Buenas Prácticas de Higiene (BPH), son todas las acciones y condiciones importantes para garantizar la salubridad de los alimentos a través toda la cadena alimentaria, es decir, en todos los procesos desde el campo (producción primaria) hasta el momento en que llega a la mesa del consumidor final.

Llevar los alimentos del campo a la mesa es un largo recorrido. Los alimentos deben pasar por varios ciclos, por ejemplo: cultivo, transporte, fabricación, empaquetado, almacenamiento, distribución y venta o preparación de los alimentos al consumidor.

Todos los actores que participen en cada una de estas etapas tienen la obligación de mantener las buenas prácticas de higiene con el fin de evitar la contaminación de los alimentos y prevenir que los consumidores contraigan una transmitida por los alimentos (ETA) u otra enfermedad ocasionada por una bacteria o un virus como el Sars Cov 2 causante del coronavirus (Winterhalter, 2021).

1.5.2.1. Buenas prácticas de higiene para el personal que manipula alimentos:

Las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos abarcan unos cuantos puntos de vista que van desde la higiene personal de las personas que entran en contacto con los alimentos, hasta cada uno de los ciclos y estados de los alimentos antes de ser consumidos. A continuación,

se exponen las principales prácticas que deben llevarse a cabo en las cocinas y establecimientos de la industria alimentaria.

- Lavarse continuamente las manos antes de empezar a trabajar y en cualquier momento que se requiera. Mantener las uñas cortas, limpias y evitar pintarlas.
- Usar tapabocas siempre que se esté cerca de los alimentos y no hablar o toser sobre los alimentos.
- Notificar inmediatamente cualquier enfermedad o molestia. En caso de sentir cualquier síntoma relacionado con coronavirus, informar inmediatamente a la autoridad competente para iniciar cerco epidemiológico.
- Llevar el cabello recogido y usar un gorro que cubra totalmente la cabeza para evitar que los cabellos caigan sobre los alimentos. Intente no llevar barba o bigote.
- Evitar el uso de adornos como joyas, como anillos, pulseras, relojes, etc., ya que estos artículos acumulan bacterias, virus y diferentes microorganismos que pueden contaminar los alimentos y promover la propagación de enfermedades.
- Utilizar ropa adecuada para trabajar en la cocina. Se sugiere la utilización de fundas y trajes de materiales enemigos de la terminación líquida. Llevar continuamente un gorro y cubrebocas.

1.5.2.2. Buenas prácticas de manipulación a través de la cadena alimentaria

Las buenas prácticas de manipulación de alimentos se refieren también a los estados generales de los establecimientos, bodegas, medios de transporte y en general a todos los lugares en donde se almacenen o preparen alimentos, así como las prácticas y procesos que realizan con el fin de conservarlos en buenas condiciones.

- Control de temperatura de los alimentos en cada fase de la cadena de abastecimiento. Se debe considerar las condiciones de temperatura idóneas para salvaguardar cada tipo de alimento y trasladarlos inmediatamente a refrigeradores y cámaras de congelación adecuadas con el fin de no romper la cadena de frío.

- Verificación de las fechas de caducidad de los alimentos. Este punto es vital a la hora de decidir cómo se almacenarán los alimentos.
- Correcto almacenamiento de las sustancias utilizadas para la limpieza y desinfección. Algunos productos químicos pueden contener sustancias tóxicas y nocivas que pueden contaminar los alimentos en caso de que se produzca algún riesgo de contacto o una manipulación inadecuada.
- Almacenamiento y manipulación de equipos y utensilios. Todos los equipos y superficies deben mantenerse perfectamente limpios y desinfectados. Se sugiere que esta limpieza se realice una o varias veces al día, dependiendo la situación.
- Control de plagas. Esta es una de las cuestiones más difíciles para todos los actores de la industria alimentaria. Deben tomarse medidas preventivas para evitar la presencia de plagas y en caso de que se presente algún problema, se recomienda realizar el proceso de desinfección y eliminación sin utilizar productos químicos nocivos para la salud.
- Expulsión de la basura y residuos. Debe haber una región adecuada para la basura con la disposición de botes necesarios para la separación de los residuos reciclables y no reciclables. Se sugiere tener recipientes por separado para cartón y papel, vidrio, latas, plástico y residuos orgánicos, otra para las servilletas y otros productos no reciclables. La basura debe sacarse con regularidad para evitar malos olores y contaminación.
- Esterilización y desinfección de vajillas, utensilios de cocina, cristalería, loza, bandejas y demás, de todos los componentes en donde se preparen y se sirvan los alimentos. La forma más eficaz de garantizar la eliminación total de microorganismos e infecciones además del virus como el COVID19, es a través de un proceso de termo esterilización con una temperatura superior a 80° C. (Winterhalter, 2021).

1.5.3. Restaurante

El conjunto de establecimientos que participan en la actividad de preparación, venta y servicio de alimentos y bebidas, se conoce, con el nombre de Restauración, o globalmente denominado como Food-service.

Recordemos que en el food-service hay varias fórmulas de restauración, que están continuamente avanzando y creando debido a los cambios sociales, económicos y culturales, que impactan en los

hábitos alimenticios de la población; no hay una propuesta homogénea, ya que no hay ningún tipo de cliente, sino que existen diversos tipos de clientes y cada uno de ellos tiene diferentes necesidades a satisfacer.

Según los franceses, los términos Restauración y Restaurante, comenzaron cuando Monsieur Boulanger abrió como un comedor, en el que una de las paredes tenía escrito una expresión del Nuevo Testamento que decía: “*venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabos vos*”, que vendría a decir algo como: “*venid a mí todos los de estómago cansado y yo os lo restauraré*”, se expresa que a partir de ahí se empezó a llamar Restaurante a aquellos establecimientos que vendían alimentos que restauraban (Charquero, 2014).

1.5.4. Turismo gastronómico

La industria gastronómica es una pieza necesaria en el diario vivir y está formada por el conjunto de experiencias, cultura, economía y sociedad. Esto conlleva un potencial característico para mejorar la percepción del visitante, estableciendo una asociación inmediata con la región, su gente, su cultura y su legado. El interés en la industria gastronómica se ha incrementado últimamente junto con el avance natural de la identidad local, el desarrollo económico y el patrimonio tradicional.

La gastronomía es una de las áreas generalmente más estimada por los turistas. Cuando viajamos nos gusta conocer la comida de la localidad, explorar sus restaurantes, saborear los productos típicos, las costumbres y tradiciones, y si es posible, vivir experiencias asombrosas, interesantes y extraordinarias. Según la Organización Mundial del Turismo (OMT), más del 33% del gasto de un vacacionista está dedicado a la comida. La gastronomía se ha convertido en una de las principales motivaciones para viajar. En muchos países la gastronomía se ha convertido en un área esencial que aporta a la generación de riqueza y trabajo incentivando toda la cadena que la compone, desde la creación de alimentos de calidad, su cambio, hotelería o turismo y, además, se suma al avance y ayuda de la marca país (Amaia López, 2022).

1.5.4.1. Importancia del turismo gastronómico

La importancia de la gastronomía en la industria turística es notable ya que es una de las formas más sorprendentes de conocer un destino al tiempo que se descubren las diferentes cuestiones que conducen a los enfoques más fluctuantes de consumir alimentos, su historia, tradiciones, costumbres, ceremonias y sabores.

El recorrido es esencialmente tan diferente como los individuos de la tierra, la experiencia está en los lugares más sorprendentes, desde un camión en la carretera, un mercado, hasta un restaurante de la más alta calidad. Es a través de la comida que los artesanos gastronómicos se expresan sus pensamientos, los pueblos más curiosos nos muestran sus estilos de vida y las costumbres milenarias sustentan todo un universo en torno a la gastronomía.

A través de la gastronomía podemos mostrar el inicio y la historia de forma de vida de las culturas de la humanidad y su forma de alimentarse. Una parte de las tendencias o motivaciones de los turistas en el ámbito gastronómico generalmente son:

- La búsqueda de la cocina local, o de una región en particular.
- Buscar productos, sabores y texturas exóticas o muy pocas conocidas.
- Captar una cultura concreta a través de su gastronomía.
- Conocer la elaboración y tratamiento de determinados productos.
- La búsqueda de los productos de calidad, contruidos con verdaderas marcas de garantía.
- La búsqueda de una comida habitual, pero con desarrollo, una propuesta necesaria que consolide la cocina convencional e innovadora son recursos clave para el desarrollo del turismo gastronómico (Francis, 2021).

1.5.5. Contaminaciones alimentarias

Cuando se habla de contaminación alimentaria estamos hablando de contaminación por sustancias ya sea química, física o biológica. Esta última, es provocada por microorganismos, que

incorpora la supuesta contaminación alimentaria, es la que provoca el mayor número de casos de infecciones (Rojas, 2007).

1.5.6. Contaminación biológica

Las impurezas naturales en los alimentos son sustancias suministradas por seres vivos, como personas, roedores, plagas de insectos o microorganismos. Esto incorpora la contaminación bacteriana, la contaminación viral o la contaminación por parásitos que se transmiten por la saliva, excrementos de insectos, Heces o sangre. Esta fuente de contaminación de los alimentos suele ser la responsable del mayor número de enfermedades transmitidas por los alimentos en el mundo y puede limitarse en su mayor parte si se mantienen buenas prácticas de higiene.

Los agentes infecciosos son en su mayoría:

- Microorganismos bacterianos
- Infecciones
- Protozoos
- Venenos
- Parásitos
- virus
- Otros

Algunos casos de toxiinfecciones alimentarias provocadas por contaminantes biológicos son los brotes de salmonelosis que suelen producirse en veranos debido prácticas terribles como la conservación de variedad de alimentos peligrosos (huevos, pollo, etc.) a temperaturas no adecuadas.

1.5.6.1. Contaminación química

Las impurezas compuestas en los alimentos son sustancias sintéticas que entran en contacto con el artículo y pueden llegar a ser destructivas o venenosas a corto, medio y largo plazo. También son normales, ya que las sustancias sintéticas se utilizan regularmente en la cocina para la limpieza

y la desinfección y pueden ensuciar los alimentos, por ejemplo, al entrar en contacto con los alimentos en una superficie que tiene acumulaciones de estos elementos, o por otro lado suponiendo que estos elementos se salpican cerca de donde están los alimentos.

Además, hay diferentes fuentes de contaminación antes de llegar a la cocina. Estos se registran a continuación. Las fuentes más reconocidas de contaminación sintética en los alimentos son:

- Artículos de limpieza (por ejemplo, limpiadores, desinfectantes).
- Pesticidas, herbicidas, plaguicidas
- Metales y plásticos pesados
- Aditivos
- Venenos que se producen normalmente (como los que se crean de forma inesperada por ciertas fuentes de alimentación, como el pez globo) (Ancosa, 2020).

1.5.6.2. Toxiinfecciones alimentarias

Los alimentos son, por sus elementos inherentes, un lugar óptimo y favorable para el desarrollo de microorganismos. La presencia de determinados especialistas microbianos, junto con la falta de condiciones de cuidado y almacenamiento, puede provocar los supuestos TIA. El alto predominio de estas circunstancias en los últimos tiempos y el efecto financiero de su gestión ha impulsado a las formas de vida causantes a crear una estructura legítima y administrativa para garantizar la calidad de los alimentos y, así, evitar las repercusiones en el cliente. Una TIA es una enfermedad provocada por microorganismos patógenos que se produce poco después (horas o días) de haber devorado un alimento o una bebida inadecuados. El inicio de la afección puede ser la ingestión de un alimento contaminado con microorganismos que se duplican y provocan la enfermedad, la utilización de un alimento contaminado con venenos creados por la expansión de los microorganismos en el sustrato (intoxicación), o una mezcla de ambos (toxiinfección) (Rojas, 2007).

1.5.6.3. Factores que influyen en la aparición de las TIA

El componente fundamental comprometido con el inicio y el avance de la TIA es la desafortunada limpieza. La limpieza de los alimentos gestiona el tratamiento legítimo de los

diferentes tipos de alimentos y bebidas, los utensilios y el hardware utilizados en su disposición, administración y utilización, y la consideración y el tratamiento de los alimentos manchados por la contaminación de los alimentos que crean organismos microscópicos a partir de la criatura que los suministra.

La anticipación es fundamental para evitar que se produzcan contaminaciones. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), unos pocos errores son el motor principal de la presencia de un alto nivel de las enfermedades entregadas (Rojas, 2007).

1.5.6.4. Factores que condicionan la proliferación microbiana

El inicio de los microorganismos presentes en los alimentos cuya multiplicación causará la enfermedad, puede ser en el inicio (zoonosis) o puede ser posterior y debido a un mal manejo en los ciclos de preparación, fabricación, cambio, elaboración, empaque, capacidad, transporte, acarreo, trato, suministro o administración. Los microorganismos tienen su depósito normal en el sistema digestivo de las personas y animales, expulsados al exterior a través de las heces; en los diversos órganos, eliminados a través de la orina, saliva, fluido corporal, tos y estornudos, y en las infecciones y heridas.

Los cursos fundamentales de la profanación de los alimentos son el aire (cuentas eliminadas por la nariz y la boca), los residuos o la tierra, el contacto con los utensilios, las superficies u otros alimentos contaminados, las manos sucias, el agua manchada, los bichos (moscas, escarabajos) y los roedores. Una peculiaridad que se da en varios eventos es la supuesta contaminación cruzada, que alude a la entrada de sustancias extrañas que empiezan por un alimento y luego pasan al siguiente a través de utensilios, aparejos, ferretería, equipos y otros artículos alimenticios. Independientemente de lo anterior, existen diversas variables que contribuirán en mayor o menor medida a que el microorganismo causante llegue a la porción de borde importante para producir la toxiinfección:

Tipo de alimento: Los atributos naturales de los alimentos son determinantes en el avance de las contaminaciones por multiplicación bacteriana.

Temperatura: Es uno de los elementos clave, ya que es un componente decisivo en el desarrollo de los microorganismos. La duplicación de las células bacterianas se produce en la supuesta zona de peligro, en el rango de 5 y 65 °C. La temperatura ideal para el desarrollo está en torno a los 37 °C. Fuera de este rango establecido las posibilidades de contaminación son menores.

Actividad del agua (AW) o humedad: Cuanto mayor sea la humedad, mayor será la posibilidad de desarrollo bacteriano. Por lo tanto, cualquier tratamiento que disminuya la humedad puede impedir la multiplicación microbiana (salado, mermelada).

Tiempo: La presencia de un sustrato razonable, una temperatura razonable y la pegajosidad juntas, pueden duplicar la cantidad de microorganismos rápidamente, después de 6 horas tendríamos un gran número de microorganismos (Rojas, 2007).

1.5.7. Calidad alimentaria

Podemos caracterizar la idea de calidad alimentaria como las características táctiles (sabor, olor, superficie, forma, aspecto), limpias y sintéticas que deben cumplir los alimentos para ser devorados. Para saber si son razonables, se realiza un control de calidad de los alimentos (Pasteur, 2017).

1.5.7.1. Control de calidad en alimentos

Para pensar que un alimento es apto para su utilización por el ser humano, se realizan pruebas de calidad que tienen en cuenta variables claves específicas:

- Se debe elegir un alimento que se ajuste a las normas públicas y globales reconocidas.
- Los alimentos deben circular antes de su fecha de caducidad o mucho antes de la fecha de finalización.
- Considerar la posibilidad de un paquete de alimentos adecuado que sea sólido y ventajoso para el tratamiento, el almacenamiento y la difusión.

- Compruebe que los paquetes de alimentos se denominan en el idioma adecuado con la fecha de creación, la fecha de inicio y de finalización y la información sobre el contenido del suplemento.
- El transporte y la capacidad de los alimentos probablemente se hayan dado en circunstancias suficientes con mentes precisas la calidad de los alimentos (Pasteur, 2017).

1.5.7.2. Norma ISO 22000

La norma ISO 22000 es una norma mundial para la calidad de los alimentos, ya que caracteriza las necesidades que debe cumplir un marco ejecutivo de manipulación de alimentos para garantizar la sanidad. Esta norma se aplica a cualquier organización del orden natural, incluidas las asociaciones interrelacionadas. Comprende las siguientes claves:

- Correspondencia inteligente.
- Marcos el tablero.
- El control de la sanidad se realiza a través de proyectos esenciales y planes HACCP o APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).
- Mejora y actualización constante del marco de manipulación de alimentos de los ejecutivos (Pasteur, 2017).

1.5.8. El control de calidad en los alimentos como prevención de riesgos

El control de calidad en los alimentos se centra en garantizar la naturaleza del producto antes de su elaboración, de modo que sea apto para su utilización, pero también que tenga ciertas propiedades táctiles (sabor, olor, variedad, superficie, entre otros.) y cuantitativas (medida satisfactoria de azúcar, proteína, fibra, entre otros.). Corregir los errores después de la utilización, en lugar de prevenirlos, puede provocar graves problemas financieros y legítimos para los especialistas que participan en la cadena.

Existen controles de calidad muy variados, en varias fases del ciclo de creación, así como en los artículos terminados antes de su circulación, y de diversos tipos, como marcos de inspección

para decidir la no presencia o presencia de componentes, para especificar estos componentes, entre otros.

En la lucha contra los peligros que influyen en la calidad de los alimentos se trata además de garantizar un tratamiento adecuado de los mismos. Como hemos comprobado aquí, es uno de los principales impulsores de los peligros reales en los alimentos, a pesar de que también puede hacer que las tomas microbiológicas sean una oportunidad debido a la contaminación cruzada. En este sentido, es imprescindible aplicar un marco de autocontrol a la luz de las normas HACCP (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico). (SAIA, 2017).

1.5.9. Seguridad alimentaria

Seguridad alimentaria incluye la ejecución de técnicas para garantizar que todos los alimentos son aptos para su utilización. Así, la manipulación de alimentos se preocupa de garantizar que los alimentos no representen un riesgo para el bienestar humano y sean saludables.

El saneamiento depende de cuatro puntos de apoyo fundamentales, que son los siguientes:

Disponibilidad física. Los alimentos deben ser accesibles a todo el mundo, es decir, se deben tratar los puntos de vista, por ejemplo, la creación y la cantidad de existencias.

Acceso. Los alimentos también deben estar a disposición de todo el mundo en función de las perspectivas financieras.

Estabilidad. La seguridad alimentaria debe ser constante y no ocurrir sólo durante un periodo de tiempo determinado, por ejemplo, no puede ser una ocasión extraña.

Hay que tener en cuenta que esta multitud de perspectivas se ven afectadas por elementos como el medio ambiente, los acontecimientos catastróficos, los enfrentamientos y las guerras. En las naciones agrícolas, los problemas fundamentales relacionados con la seguridad alimentaria tienen que ver con la admisión de agua potable, el recuento de calorías bajas en suplementos fundamentales y las carencias alimentarias. Sea como fuere, en las naciones creadas, los problemas de seguridad alimentaria están relacionados con las carencias en curso, el cuidado o la conservación (Lolo Vasco, 2020).

1.5.10. Inocuidad alimentaria

El término manipulación de alimentos describe todas las prácticas utilizadas para proteger nuestros alimentos. Alude al tratamiento, la disposición y la capacidad de los alimentos para disminuir el riesgo de contaminación de estos y, posteriormente, evitar que las personas contraigan enfermedades transmitidas por los alimentos.

Depende de los esfuerzos conjuntos de cada uno de los responsables del suministro de alimentos. A lo largo de todo el orden jerárquico, desde los ganaderos y los fabricantes hasta los minoristas y los proveedores de alimentos, se establecen normas y controles para reducir el riesgo de contaminación.

La inocuidad es una preocupación mundial que abarca una amplia gama de áreas de la existencia cotidiana. Hay que evitar que los alimentos se ensucien y provoquen contaminación alimentaria por diferentes vías, algunas de las cuales son:

- Limpiar y desinfectar adecuadamente todas las superficies, herrajes y utensilios utilizando un elemento desinfectante.
- Mantener un elevado grado de limpieza individual, especialmente el lavado de manos.
- Guardar, enfriar y calentar los alimentos con precisión en cuanto a temperatura, clima y equipo.
- Realizar un control viable de las molestias
- Conocer las sensibilidades alimentarias, la contaminación de los alimentos y los prejuicios alimentarios.(Farm, 2020).

1.6. Metodología de la investigación

1.6.1. Tipo de investigación

1.6.1.1. Descriptiva

Según Serrano (2004), manifiesta que “el método descriptivo se orienta hacia el presente y actúa en los niveles de investigación aplicada y activa, intenta una observación sistemática, estudiando la realidad educativa tal y como se desarrolla. Describe, analiza, registra e interpreta las condiciones que se dan en la situación y momento determinado”. Por lo tanto, la utilización de la investigación descriptiva permite describir las situaciones encontradas sobre el nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en el cantón Buena Fe.

1.6.1.2. Bibliográfica

Para realizar el sustento teórico se tomó como referencias las fuentes bibliográficas secundarias como: sitios web, artículos y documentos en PDF, ya que proporcionan el conocimiento de investigaciones con el propósito de ampliar, deducir, profundizar y comparar teorías o diversos criterios con la finalidad de adquirir conocimientos generales, los mismos que ayudaron al desarrollo del proyecto de investigación.

1.6.2. Técnicas de investigación

1.6.2.1. Observación

La observación es un elemento fundamental de toda investigación que permite observar atentamente el fenómeno o hecho, tomando la información necesaria y registrándola para posteriormente analizarla. Por tal motivo, la observación es importante en este estudio ya que permite aclarar las inquietudes que se tienen respecto al tema investigado, en este caso ayudó a realizar un diagnóstico sobre el nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en los restaurantes del cantón Buena Fe.

1.6.2.2. Encuestas

Se aplicó el muestreo no probabilístico, ya que al tener una población específica no es necesario realizar una técnica de muestreo probabilístico tomando muestras de una población en general. Por lo tanto, se realizó una encuesta a los dueños de los restaurantes del cantón Buena Fe obteniendo un total de 40 encuestados. El cuestionario se compone de 8 preguntas utilizando la escala de Likert, que sirve para evaluar la opinión de las personas sobre un tema, producto o servicio.

CAPÍTULO II

2. RESULTADOS OBTENIDOS

2.1.Desarrollo de caso

En la actualidad el cantón Buena Fe ha promovido el turismo de una manera muy significativa fomentando un realce en el turismo gastronómico, lo que ha dado como resultado el crecimiento de empresas gastronómicas en el sector. Estas empresas se han dedicado al desarrollo económico para el sustento de sus hogares y también mantener sus negocios rentables.

Anteriormente el cantón Buena Fe contaba con una cantidad mínima de restaurantes, tanto los turistas como personas de la misma localidad no encontraban una propuesta amena o muchas opciones para salir a disfrutar de una comida entre amigos o familiares.

Gracias al desarrollo turístico y con las mejoras que ha brindado el sr. alcalde a la fachada del cantón durante largos años, se ha podido ampliar la oferta gastronómica dando paso a nuevos locales que brinden servicios de alimentación y que a su vez llamen la atención del cliente brindando un servicio de calidad.

A través de las visitas a las empresas gastronómicas del cantón Buena Fe y mediante la encuesta aplicada a estos restaurantes, se logró definir el nivel de conocimiento acerca de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Por lo tanto, en este trabajo de investigación se analizan los resultados obtenidos del número de encuestados en los restaurantes del sector que se

la realizó de manera presencial. Las preguntas se desarrollaron es base al tema de investigación con un total de 8 interrogantes para dar respuesta a los objetivos planteados.

2.1.1. Inventario de las empresas gastronómicas del cantón Buena Fe.

Tabla 1. Listado de los establecimientos que se dedican a la prestación de servicios gastronómicos en el cantón Buena Fe.

Inventario de las empresas gastronómicas del cantón Buena Fe					
Turísticos		Categoría	No Turísticos		Categoría
1	“Los Girasoles”	Restaurante	22	La Tonga Manaba	Restaurante
2	“Helechos de Guayabal”	Restaurante	23	“La Casa de la abuelita”	Restaurante
3	Coco Beach Seafood	Restaurante	24	“Albita”	Restaurante
4	“Puerto Bajaña”	Restaurante	25	“La cocina de Judith”	Restaurante
5	“La Terraza”	Restaurante	26	“Yapé”	Restaurante
6	“El Jardín” Búrguer y Grill	Restaurante	27	“Esperancita”	Restaurante
7	Momentos de Parrilla	Restaurante	28	“La esquina del sabor”	Restaurante
8	Chifa LUNA	Restaurante	29	“La sazón de Angelita”	Restaurante
9	Chifa Mingxing	Restaurante	30	“El Chaparral”	Restaurante
10	Chifa “Las delicias de Yoyi”	Restaurante	31	“El dolarito”	Restaurante
11	“Conejo bar”	Restaurante	32	“La delicia de los cueritos”	Restaurante
12	Casa Cangrejal	Restaurante	33	“La sazón de Carmita”	Restaurante
13	Míster Mariscos	Restaurante	34	“Las Gemelas”	Asadero
14	Black House	Restaurante	35	“Miguelito”	Asadero
15	“Estación 19”	Resto bar	36	“La finca”	Asadero
16	“El Sitio 512”	Resto bar	37	“Gasu”	Asadero
17	Roma Steak House	Resto bar	38	“Don Sebas”	Asadero
18	“Hookah”	Resto bar	39	“El criollo”	Asadero

19	“Garufa”	Resto bar	40	Comedor de Mary	Comedor
20	“Todos Vuelven”	Asadero			
21	“Tipi Tapa”	Asadero			

Tabla 2. Preguntas de las encuestas.

Nº	Preguntas
1	¿Cuál es su rango de edad?
2	¿Cuál es el nivel de conocimiento que tiene sobre las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos?
3	¿Considera importante que las empresas gastronómicas cuenten con un manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos?
4	¿Con qué frecuencia emplean alguna medida de control para manipulación de alimentos?
5	¿Cómo considera que es la calidad del servicio hacia sus consumidores?
6	¿Alguna vez ha recibido quejas sobre la calidad e higiene de sus productos?
7	¿En qué nivel considera que es importante la implementación de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en las empresas gastronómicas del sector?
8	¿Está de acuerdo en que las empresas gastronómicas tengan un manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos para mejorar la calidad del servicio?

2.1.2. Tabulación de las encuestas

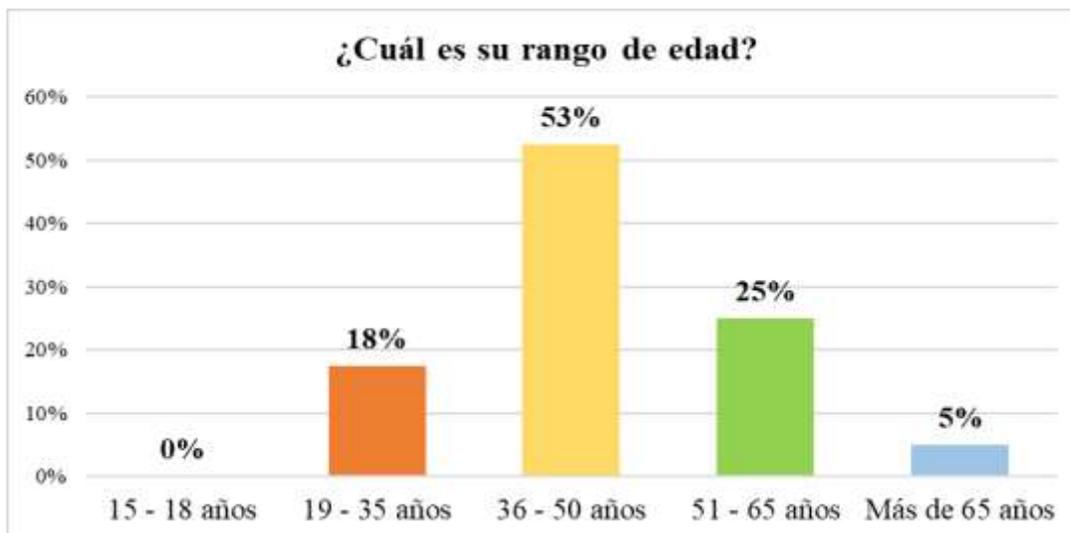
1. ¿Cuál es su rango de edad?

Tabla 3. Rango de edad de los dueños de las empresas gastronómicas.

VARIABLES	FRECUENCIA ABSOLUTA (FI)	FRECUENCIA RELATIVA (HI)	PORCENTAJE % (HI X 100)	GRADOS (hi x 360°)
15 - 18 AÑOS	0	0,000	0%	0
19 - 35 AÑOS	7	0,175	18%	63

36 - 50 AÑOS	21	0,525	53%	189
51 - 65 AÑOS	10	0,250	25%	90
MÁS DE 65 AÑOS	2	0,050	5%	18
TOTAL	40	1	100%	360

Gráfico 1. Rango de edad de los dueños de las empresas gastronómicas.



Análisis

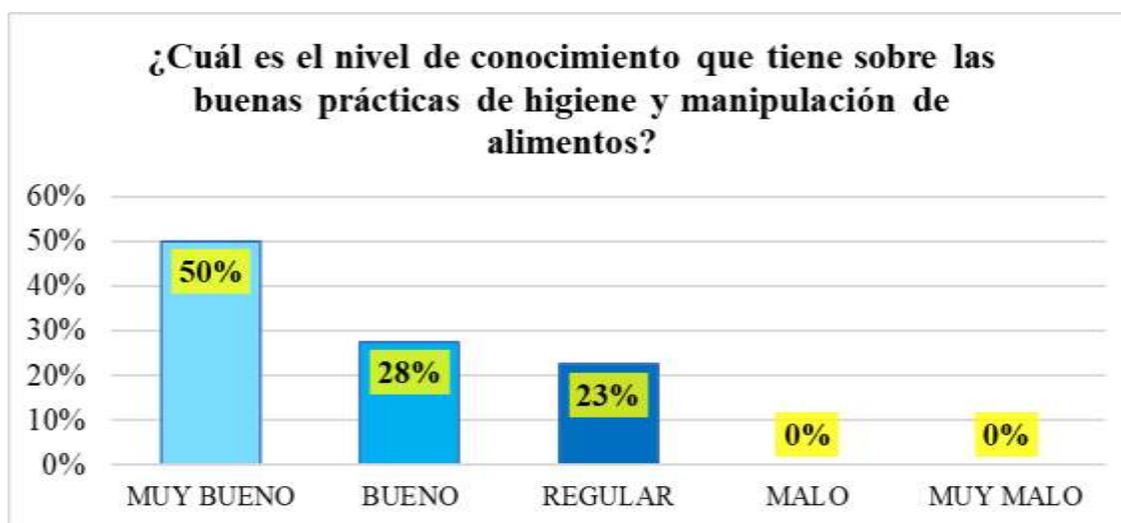
Según los datos de la encuesta aplicada, se obtuvo como respuesta que el 53% de los dueños de las empresas gastronómicas del cantón Buena Fe se encuentran en un rango de edad entre 36 – 50 años, el 25% de los encuestados tiene una edad entre 51 – 65 años, el 18% está en una edad joven de 19 – 35 años y el 5 % restante supera los 65 años.

- ¿Cuál es el nivel de conocimiento que tiene sobre las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos?

Tabla 4. Nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.

VARIABLES	FRECUENCIA ABSOLUTA (FI)	FRECUENCIA RELATIVA (HI)	PORCENTAJE % (HI X 100)	GRADOS (hi x 360°)
MUY BUENO	20	0,500	50%	180
BUENO	11	0,275	28%	99
REGULAR	9	0,225	23%	81
MALO	0	0,000	0%	0
MUY MALO	0	0,000	0%	0
TOTAL	40	1	100%	360

Gráfico 2. Nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.



Análisis

Según la gráfica obtenida debido a los resultados de los encuestados, podemos decir que el 50% tiene un nivel muy bueno de conocimiento acerca de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, el 28% de los encuestados considera que su nivel de conocimiento es bueno y el 23% menciona que tiene un nivel de conocimiento regular.

3. ¿Considera importante que las empresas gastronómicas cuenten con un manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos?

Tabla 5. Importancia del manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.

VARIABLES	FRECUENCIA ABSOLUTA (FI)	FRECUENCIA RELATIVA (HI)	PORCENTAJE % (HI X 100)	GRADOS (hi x 360°)
MUY IMPORTANTE	23	0,575	58%	207
IMPORTANTE	15	0,375	38%	135
MEDIANAMENTE IMPORTANTE	2	0,050	5%	18
POCO IMPORTANTE	0	0,000	0%	0
NADA IMPORTANTE	0	0,000	0%	0
TOTAL	40	1	100%	360

Gráfico 3. Importancia del manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.



Análisis

De acuerdo con lo que se refleja en el gráfico, el 58% de los encuestados considera muy importante que los restaurantes de la localidad cuenten con un manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, el 38% lo considera importante y un 5% medianamente importante, también podemos darnos cuenta de que ninguno cree que no es importante el manual de las buenas prácticas.

4. ¿Con qué frecuencia emplean alguna medida de control para manipulación de alimentos?

Tabla 6. Frecuencia de las medidas de control para la manipulación de alimentos.

VARIABLES	FRECUENCIA ABSOLUTA (FI)	FRECUENCIA RELATIVA (HI)	PORCENTAJE % (HI X 100)	GRADOS (hi x 360°)
MUY FRECUENTEMENTE	16	0,400	40%	144
FRECUENTEMENTE	23	0,575	58%	207
OCASIONALMENTE	1	0,025	3%	9
RARAMENTE	0	0,000	0%	0
NUNCA	0	0,000	0%	0
TOTAL	40	1	100%	360

Gráfico 4. Frecuencia de las medidas de control para la manipulación de alimentos.



Análisis

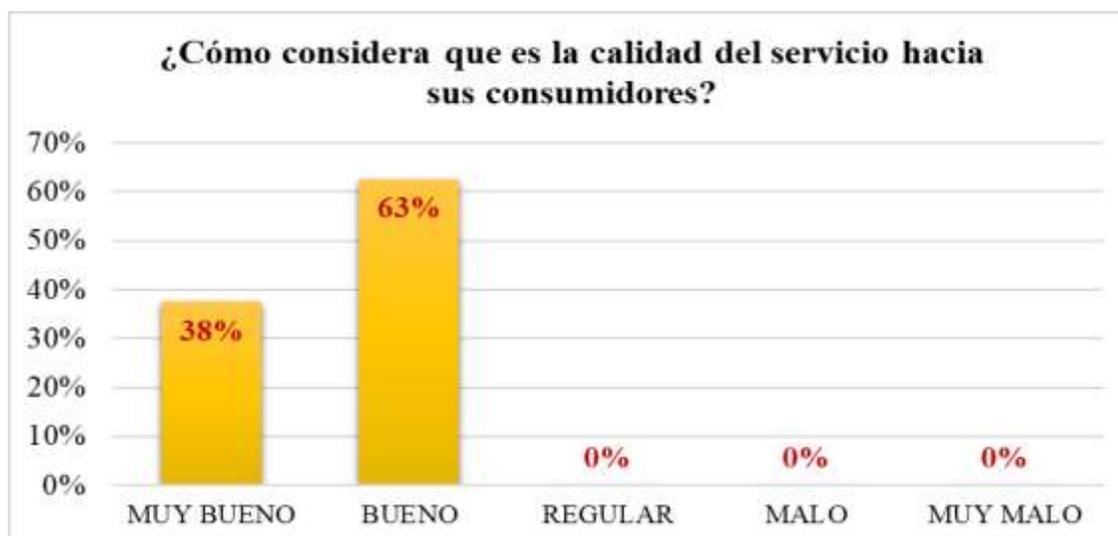
De acuerdo con el gráfico, el 58% de los encuestados aplica frecuentemente medidas de control para la manipulación de alimentos como realizar limpieza diaria del local, el 40% realiza medidas de control muy frecuentemente y un 3% las realiza ocasionalmente según los días que laboren.

5. ¿Cómo considera que es la calidad del servicio hacia sus consumidores?

Tabla 7. Calidad del servicio.

VARIABLES	FRECUENCIA ABSOLUTA (FI)	FRECUENCIA RELATIVA (HI)	PORCENTAJE % (HI X 100)	GRADOS (hi x 360°)
MUY BUENO	15	0,375	38%	135
BUENO	25	0,625	63%	225
REGULAR	0	0,000	0%	0
MALO	0	0,000	0%	0
MUY MALO	0	0,000	0%	0
TOTAL	40	1	100%	360

Gráfico 5. Calidad del servicio.



Análisis

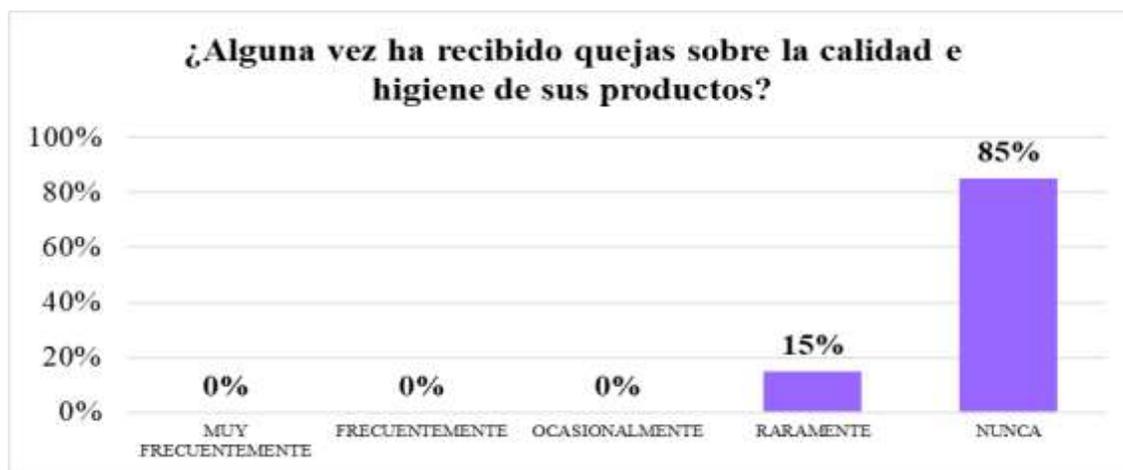
Este gráfico contempla 5 parámetros, entre ellos sobresale con un 63% de encuestados que consideran que la calidad del servicio brindado a sus consumidores es bueno, mientras que un 38% cree que la calidad de sus servicios es muy bueno, para los parámetros en calidad de servicio regular, malo y muy malo podemos observar un porcentaje de 0% para cada uno de ellos.

6. ¿Alguna vez ha recibido quejas sobre la calidad e higiene de sus productos?

Tabla 8. Quejas recibidas sobre la calidad e higiene de los productos de alimentación.

VARIABLES	FRECUENCIA ABSOLUTA (FI)	FRECUENCIA RELATIVA (HI)	PORCENTAJE % (HI X 100)	GRADOS (hi x 360°)
MUY FRECUENTEMENTE	0	0,000	0%	0
FRECUENTEMENTE	0	0,000	0%	0
OCASIONALMENTE	0	0,000	0%	0
RARAMENTE	6	0,150	15%	54
NUNCA	34	0,850	85%	306
TOTAL	40	1	100%	360

Gráfico 6. Quejas recibidas sobre la calidad e higiene de los productos de alimentación.



Análisis

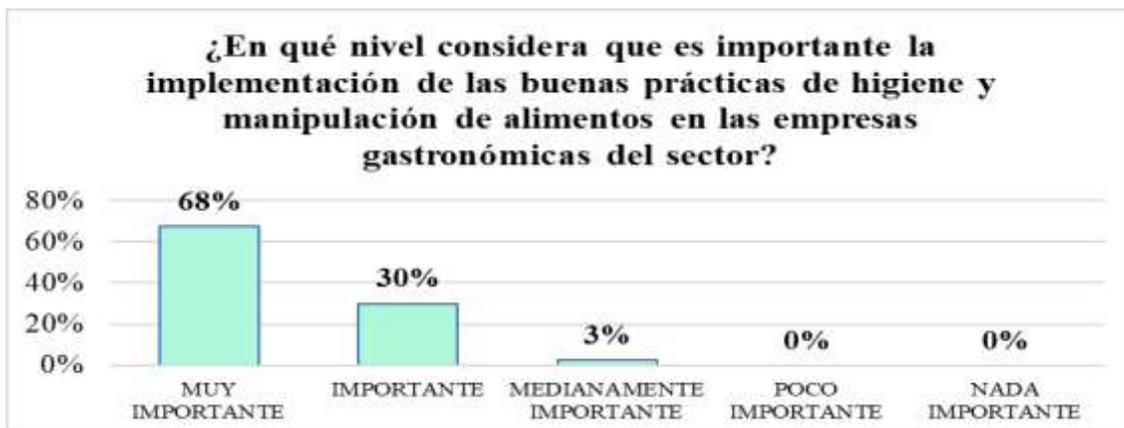
Según el gráfico se determina que el 85% de los dueños de restaurantes en el cantón Buena Fe nunca han recibido quejas acerca de la calidad e higiene de sus productos, sin embargo, un 15% raramente ha recibido quejas de sus productos.

7. ¿En qué nivel considera que es importante la implementación de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en las empresas gastronómicas del sector?

Tabla 9. Importancia de la implementación de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.

VARIABLES	FRECUENCIA ABSOLUTA (FI)	FRECUENCIA RELATIVA (HI)	PORCENTAJE % (HI X 100)	GRADOS (hi x 360°)
MUY IMPORTANTE	27	0,675	68%	243
IMPORTANTE	12	0,300	30%	108
MEDIANAMENTE IMPORTANTE	1	0,025	3%	9
POCO IMPORTANTE	0	0,000	0%	0
NADA IMPORTANTE	0	0,000	0%	0
TOTAL	40	1	100%	360

Gráfico 7. Importancia de la implementación de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.



Análisis

De acuerdo con el gráfico se determina que el 68% de los encuestados considera muy importante la implementación de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en las empresas gastronómicas del cantón, el 30% lo considera importante y el 3% cree que es medianamente importante.

8. ¿Está de acuerdo en que las empresas gastronómicas tengan un manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos para mejorar la calidad del servicio?

Tabla 10. Acogida del manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos a fin de mejorar la calidad de servicios.

VARIABLES	FRECUENCIA ABSOLUTA (FI)	FRECUENCIA RELATIVA (HI)	PORCENTAJE % (HI X 100)	GRADOS (hi x 360°)
TOTALMENTE DE ACUERDO	29	0,725	73%	261
ALGO DE ACUERDO	9	0,225	23%	81
NI EN ACUERDO NI EN DESACUERDO	2	0,050	5%	18
ALGO EN DESACUERDO	0	0,000	0%	0
TOTALMENTE EN DESACUERDO	0	0,000	0%	0
TOTAL	40	1	100%	360

Gráfico 8. Acogida del manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos a fin de mejorar la calidad de servicios.



Análisis

Según los resultados de la encuesta se puede determinar que el 73% de los encuestados está totalmente de acuerdo en que los restaurantes del cantón Buena Fe tengan un manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos a fin de mejorar la calidad de sus servicios, el 23% está algo de acuerdo con el respecto y un 5% no está ni en acuerdo ni en desacuerdo.

2.1.3. Manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos para las empresas gastronómicas del cantón Buena Fe.

Estrategias claves de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.

¿Cómo se debe lavar las manos?



Fuente: Buenas prácticas higiénicas

Normas de higiene durante la manipulación de alimentos

- No hablar, toser o estornudar sobre los alimentos.
- Informar sobre cualquier enfermedad.
- Cubrir y proteger las heridas.
- Utilizar cubrebocas efectivo.
- Evitar usar joyas y objetos personales.
- Utilizar ropa de trabajo exclusiva y limpia.

Diagrama de flujo



Recepción de los alimentos y materias primas

¿Qué se debe controlar en la recepción?

En general, debemos controlar:

- Que los productos estén en perfecto estado
- Las etiquetas deben cumplir con los requisitos legales como: identificación, fechas de caducidad, condiciones de conservación, entre otros.
- Las circunstancias de higiene y temperatura del transporte deben ser las más adecuadas para cada tipo de producto.
- Que los compartimientos de almacenaje estén impecables y limpios.

En el almacenamiento se debe observar las siguientes pautas:

- Los productos se organizarán por categorías, en función su método de conservación.
- La llegada y salida de productos del almacén debe personalizarse con el objetivo de que lo primero que entra sea lo primero en salir. Esto garantizará constantemente que no se sobrepasen las fechas de caducidad y la frescura de los alimentos.

Evita la contaminación cruzada



Fuente: Mundolimpio11

Cocción de alimentos

Debe trabajarse con la temperatura adecuada en la cocción de los alimentos, teniendo como zona segura los 70 °C.

Cocinar completamente los alimentos



- 82 °C** Aves enteras, piernas, muslos y alas.
- 77 °C** Pechugas de pollo y de pavo.
Carne bien cocida de res, ternera, cordero.
- 74 °C** Sobrantes, rellenos y cazuelas.
- 71 °C** Carne molida, hamburguesas, albóndigas, medallones.
Carne a término medio de res, ternera, cordero.
Platos a base de huevo.
- 63 °C** Carne semicruda de res, ternera, cordero.

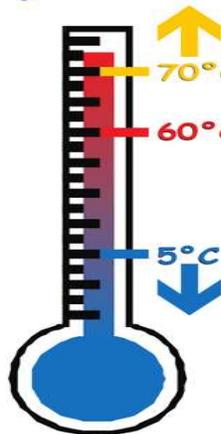
Cocina completamente los alimentos, especialmente las carnes, pollos, huevos y pescados

- Hierve los alimentos como sopas y guisos para asegurarte que alcanzaron 70°C.
- Para las carnes rojas y pollos cuida que los jugos sean claros y no rosados.
- Es recomendable el uso de termómetros
- Recalienta completamente la comida cocinada. Asegúrate que su interior alcance los 70°C.

Fuente: www.panalimentos.org

Conservación y mantenimiento de los alimentos

Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas



70 °C La cocción adecuada (más de 70°) garantiza un alimento inocuo y sano

60 °C **Zona de Peligro**
Alimentos con riesgo de contaminación

5 °C La refrigeración adecuada (por debajo de 5°) retrasa el crecimiento y la multiplicación de las bacterias.

- No descongeles los alimentos a temperatura ambiente
- Mantén la comida bien caliente (arriba de los 60°C)
- Refrigera lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferiblemente bajo los 5°C)
- No dejes alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas

Fuente: www.panalimentos.org

¿Cómo se deben descongelar los productos?

Para cocinar productos congelados, es importante descongelarlos como norma (cuando no se van a cocinar o a poner en el horno durante bastante tiempo). Esta actividad debe realizarse de forma adecuada para proteger las características de los alimentos y evitar la contaminación durante la interacción.

- La descongelación del producto debe realizarse siempre en la cámara frigorífica, en el microondas o en un chorro persistente de agua fría, ya que a temperatura ambiente se produce una descongelación rápida de la capa exterior del producto, quedando el centro congelado, con el consiguiente riesgo de contaminación y expansión bacteriana superficial.
- Los productos descongelados deben tratarse tan rápido como el tiempo lo permita (para ciertos artículos, por ejemplo, los de origen animal, el plazo más extremo es de 24 horas).
- Debemos garantizar que los productos se descongelen totalmente antes de cocinarlos, cuando no van a estar expuestos a altas temperaturas durante un tiempo adecuado.

Emplatado y servicio de comidas

El servicio de los alimentos es el último paso antes de llegar al cliente. Independientemente de que los productos tengan una excelente calidad de higiene, existe aún la posibilidad de que estos alimentos se contaminen y, por lo tanto, se conviertan en un peligro para el bienestar del cliente. ¿Qué tal si vemos algunas normas para evitar que esto ocurra?:

- **Emplatar** los alimentos inmediatamente y servirlos tan rápido como sea posible cuando se hayan puesto en los platos.
- **Exponer** los alimentos para que no sean mancillados por los clientes de las zonas de asistencia: salvaguardar con armarios de exposición, película para alimentos, compartimentos con tapas. Los armarios de exposición deben estar refrigerados o mantenerse a una temperatura de 65°C para los alimentos que lo requieran.
- **Limpiar** las superficies de las mesas después de cada ayuda y desinfectélas después de cada jornada de trabajo.

2.2. Situaciones detectadas

Las empresas gastronómicas en el cantón Buena Fe tienen buena acogida por parte de la población local y turistas, los dueños de los restaurantes consideran que tienen un nivel bueno en cuanto al conocimiento de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, por lo tanto, creen que la calidad que ellos brindan a sus clientes es buena al no tener gran cantidad de quejas por la calidad de sus productos. Sin embargo, los conocimientos que tienen sobre las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos son de manera muy general, es decir, saben que para manipular alimentos se debe tener una correcta higiene personal, mantener limpio el ambiente y evitar mezclar alimentos con sustancias químicas.

De acuerdo con los resultados obtenidos, hay una gran aceptación por parte de los encuestados y consideran importante implementar un manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos y de esta manera mejorar la calidad del servicio de alimentación asegurando la salubridad de los alimentos.

Por otro lado, algunos de los encuestados manifestaron que debería ser obligatorio las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos para las empresas gastronómicas del sector, ya que de esta manera se está asegurando la inocuidad de alimentos y a la vez se mantienen a los clientes muy satisfechos. También mencionaron que es necesario la capacitación constante en temas de manipulación de alimentos no solo a los dueños de las empresas gastronómicas, sino también a los trabajadores y ayudantes para que mejoren sus conocimientos.

El turismo gastronómico es un sector que avanza día a día y es necesario que los restaurantes estén mejorando la calidad de sus servicios constantemente, durante la obtención de resultados se detectó una situación en cuanto a las quejas por parte de los clientes sobre la calidad de los productos, la gran mayoría de los encuestados manifestaron que nunca han recibido quejas, sin embargo, existe una mínima cantidad que sí las ha recibido, por lo tanto, es importante mejorar ese aspecto.

2.3. Soluciones planteadas

Para dar solución a las situaciones planteadas se sugiere realizar un plan de capacitaciones regulado por el ministerio de salud que cuente con personal capacitado para impartir las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos y su correcta utilización tanto a los dueños de los restaurantes como al personal que labora en ellos con el propósito de mejorar el servicio de alimentación brindando a los turistas y a la comunidad local alimentos inocuos.

Otra solución es que con la ayuda de la elaboración de un manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos que esté a disposición de todos los restaurantes en el cantón Buena Fe los dueños y trabajadores de los restaurantes puedan tener una guía que los dirija en el proceso de manufactura y junto con las capacitaciones constantes puedan estar a la vanguardia ante las demandas de la oferta turística del sector.

Por último, se sugiere que las empresas gastronómicas presenten obligatoriamente un certificado de capacitación en buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos tal como se le obliga a los establecimientos de bares escolares y un control regulatorio por parte del ministerio de salud pública hacia los restaurantes del cantón Buena Fe para de esta manera evitar las quejas que puedan suscitar una merma de clientes en el sector turístico del cantón.

2.4. Conclusiones

- La oferta turística en el cantón Buena Fe está en actual crecimiento, por ende, el turismo gastronómico también está avanzando para bien, actualmente hay alrededor de 40 restaurantes en funcionamiento dispuestos a satisfacer las necesidades de los clientes. De acuerdo con el listado de estos restaurantes es importante que todos se mantengan mejorando la calidad de sus servicios para de esta manera aportar al turismo de la localidad.
- De acuerdo con las encuestas realizadas a los dueños de los restaurantes, se puede concluir que los dueños de las empresas gastronómicas tienen un nivel considerablemente bueno con respecto a las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, pero no tienen un manual que estén aplicando para mejorar la calidad de sus productos.

- Se elaboró estrategias claves del manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos para las empresas gastronómicas del cantón Buena Fe que permita guiar correctamente todos los procesos de elaboración y almacenamiento de productos, con la ayuda de estas estrategias y las capacitaciones constantes al propietario y personal de los restaurantes se podrá mejorar el servicio, brindando inocuidad de los alimentos.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilera, R. (2022). *Receta de negocios*. Obtenido de Empresas gastronómicas: <https://recetadenegocios.com/negocios/tipos-de-negocios-gastronomicos-tendencias/>
- Amaia López, I. G. (21 de Julio de 2022). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. Obtenido de Guía para el desarrollo del turismo gastronómico: 9789284420995.pdf
- Ancosa. (11 de Diciembre de 2020). *Contaminación biológica*. Obtenido de Contaminacion en los alimentos: <https://aconsa-lab.com/contaminantes-en-alimentos-que-son-y-como-evitarlos/>
- Charquero, M. (12 de 2014). *Gastronomía perdida*. Obtenido de Empresas gastronómicas: <http://gastronomicaperdia.blogspot.com/2014/12/restaurante-definicion-y-caracteristicas.html>
- CSA, S. A. (09 de Junio de 2020). *Seguridad alimentaria*. Obtenido de ¿Qué es la seguridad alimentaria?: <https://csaconsultores.com/buenas-practicas-la-manipulacion-alimentos/>
- Di. (30 de Octubre de 2013). *La gastronomía como Patrimonio cultural*. Obtenido de Relación entre gastronomía y turismo: <file:///C:/Users/nayel/Downloads/Dialnet-LaGastronomiaComoPatrimonioCulturalYMotorDelDesarr-5385975.pdf>
- Farm, B. (23 de Julio de 2020). *Inocuidad alimentaria*. Obtenido de Inocuidad alimentaria: <https://basicfarm.com/blog/que-es-inocuidad-alimentaria-importancia/>
- Francis, V. (28 de Enero de 2021). *UIDE escuelas de hotelería y turismo*. Obtenido de TURISMO GASTRONÓMICO: <https://www.uide.edu.ec/turismo-gastronomico/>
- Lolo Vasco, R. C. (31 de Enero de 2020). *Seguridad alimentaria*. Obtenido de ¿Qué es seguridad alimentaria?: <https://www.educo.org/blog/que-es-la-seguridad-alimentaria-y-su-importancia>
- Pasteur, L. L. (2017). *Calidad de los alimentos*. Obtenido de Calidad Alimentaria: <http://lablouispasteur.pe/noticias/calidad-alimentaria/>
- Rojas, R. (06 de Junio de 2007). *Contaminaciones alimentarias* . Obtenido de Contaminaciones alimentarias : 13107676.pdf
- SAIA. (04 de Septiembre de 2017). *Control de calidad en los alimentos*. Obtenido de El control de calidad en los alimentos: <https://saia.es/control-calidad-alimentos/>

Winterhalter. (28 de 04 de 2021). *Buenas prácticas de higiene en la industria alimentaria.*

Obtenido de Buenas prácticas de manipulación de alimentos:

<https://www.winterhalter.com/mx-es/blog-winterhalter/buenas-practicas-de-higiene-en-la-industria->

[alimentaria/#:~:text=Las%20Buenas%20Pr%C3%A1cticas%20de%20Higiene%2C%20conocidas%20tambi%C3%A9n%20por%20su%20abreviaci%C3%B3n,llega%20a%20la%20mesa%20del](#)

ANEXOS

Encuesta

Proyecto de investigación: Manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos para las empresas gastronómicas del cantón Buena Fe, provincia de Los Ríos, año 2022.

Universidad Técnica de Babahoyo (Extensión Quevedo).

Carrera: Hotelería y Turismo.

Autor: Nayelih Lucía Domínguez Pilozo.

Tutora: MSc. Jesica Cachipundo Castillo.

1. ¿Cuál es su rango de edad?

___ De 0 a 18 años

___ De 19 a 35 años

___ De 36 a 50 años

___ De 51 a 65 años

___ Más de 65 años

2. ¿Cuál es el nivel de conocimiento que tiene sobre las buenas prácticas de higiene y manipulación alimentos?

- Muy bueno
- Bueno
- Regular
- Malo
- Muy malo

3. ¿Considera importante que las empresas gastronómicas cuenten con un manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos?

- Muy importante
- Importante
- Medianamente importante
- Poco importante
- Nada importante

4. ¿Con qué frecuencia emplean alguna medida de control para manipulación de alimentos?

- Muy frecuentemente
- Frecuentemente
- Ocasionalmente
- Raramente
- Nunca

5. ¿Cómo considera que es la calidad del servicio hacia sus consumidores?

- Muy Bueno
- Bueno
- Regular
- Malo
- Muy malo

6. ¿Alguna vez ha recibido quejas sobre la calidad e higiene de sus productos?

- Muy frecuentemente

- Frecuentemente
- Ocasionalmente
- Raramente
- Nunca

7. ¿En qué nivel considera que es importante la implementación de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en las empresas gastronómicas del sector?

- Muy importante
- Importante
- Medianamente importante
- Poco importante
- Nada importante

8. ¿Está de acuerdo en que las empresas gastronómicas tengan un manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos para mejorar la calidad del servicio?

- Totalmente de acuerdo
- algo de acuerdo
- Ni en acuerdo ni en desacuerdo
- Algo en desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo



Fuente: El Jardín Burger y grill Facebook.



Fuente: Momentos de parrilla Facebook



Fuente: La Terraza – Gastronomía Bar - Facebook