



**Manual de buenas prácticas alimenticias para el fortalecimiento del servicio turístico de alimentos y bebidas en la parroquia Nueva Loja, provincia Sucumbíos**

Johanna Mishell Miranda Cajas<sup>1</sup>  
ltur2017077@uea.edu.ec

Jhenny Pricila Calderón Nole<sup>1</sup>  
ltur2017028@uea.edu.ec

**Universidad Estatal Amazónica, Facultad de Ciencias de la Vida, Carrera de Licenciatura en Turismo<sup>1</sup>**

***Resumen***

La inocuidad alimentaria es un atributo considerado por la OMS y FAO como un requisito básico de la calidad que implica la ausencia de cualquier sustancia que pueda hacer nocivo el alimento para la salud, o bien unos niveles aceptables de los mismos para que así garantice la calidad y seguridad a los consumidores, debido a que incluyen aspectos de higiene y sanidad que abarcan toda la cadena productiva, incluyendo el transporte y comercialización del producto, además de reducir significativamente el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. La calidad de los alimentos es una característica compleja que determina su valor o aceptabilidad para el consumidor. Abarca atributos negativos como el estado de descomposición, contaminación con suciedad, decoloración y olores desagradables, y atributos positivos como origen, color, aroma, textura y métodos de elaboración de los alimentos. En este trabajo se tomó como objeto de estudio a los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas presentes en la parroquia Nueva Loja, donde se evidenció escases de conocimientos de buenos hábitos alimentarios que cumplan con los lineamientos básicos para la prestación del servicio. La metodología aplicada es de tipo bibliográfica mediante la búsqueda automatizada de información en investigaciones escritas en español disponibles en la base de datos como Google Académico, Scientific Electronic library para describir los procedimientos de buenas prácticas alimenticias, con el fin de estructurar un manual de buenas prácticas alimenticias para los establecimientos de alimentos y bebidas en la parroquia Nueva Loja, provincia Sucumbíos. La aplicación correcta de un manual generará en un establecimiento aspectos positivos, debido a que aumentará la factibilidad económica, puesto a que el cliente verá reflejado en su producto el buen funcionamiento del proceso productivo y gracias a esto se creará mayor confianza, fidelizando la relación cliente y establecimiento.

***Palabras Clave:*** BPA, ETA, manipulador de alimentos, inocuidad alimentaria, calidad alimentaria.



### ***Abstract***

Food safety is an attribute considered by the OMS and FAO as a basic requirement of quality that implies the absence of any substance that can make the food harmful to health, or acceptable levels of them to ensure quality and safety to consumers, because they include aspects of hygiene and sanitation covering the entire production chain, including transportation and marketing of the product, in addition to significantly reducing the risk of foodborne diseases. Food quality is a complex characteristic that determines its value or acceptability to the consumer. It encompasses negative attributes such as spoilage, contamination with dirt, discoloration and unpleasant odors, and positive attributes such as origin, color, aroma, texture, and food processing methods. In this work, the object of study was taken as tourist food and beverage establishments in the Nueva Loja parish, where there was a lack of knowledge of good eating habits that comply with the basic guidelines for the provision of the service. The methodology applied is of bibliographic type through the automated search of information in written research in Spanish available in the database such as Google Scholar, Scientific Electronic library to describe the procedures of good food practices, to structure a manual of good food practices for food and beverage establishments in the parish of Nueva Loja, province of Sucumbíos. The correct application of a manual will generate positive aspects in an establishment, because it will increase the economic feasibility, since the customer will see reflected in its product the good functioning of the production process and thanks to this will create greater confidence, creating loyalty in the customer-establishment relationship.

***Keywords:*** GPA, ETA, food safety, food handler, food quality.

## **1. INTRODUCCIÓN**

Según el Ministerio de Turismo (MINTUR, 2013) en Ecuador, los servicios de alimentos y bebidas juegan un papel importante como nuevo motor de viaje donde su principal motivación es conocer y experimentar las formas de preparar ciertos alimentos, descubrir nuevos sabores y entender los elementos que lo rodean, sean estos culturales, naturales, sociales, etc.

En las empresas de servicios de alimentos, los principales problemas que surgen están relacionados con el manejo, saneamiento, limpieza y sanitización de los ingredientes, que luego deben ir acompañados de planes de aseguramiento de la calidad. Los mercados y consumidores son cada vez más exigentes y conscientes de sus derechos, lo que obliga a las pymes a desarrollar continuamente estrategias que les den una ventaja competitiva y simultáneamente, los entes reguladores gubernamentales plantean normativas destinadas a evitar las enfermedades transmitidas por el mal manejo de los alimentos. (Andrade & López, 2013)



Según Salgado & Castro (2007) La implementación, seguimiento y control de las buenas Prácticas Alimentarias (BPA) han demostrado ser efectivas en el área de higiene personal, utilizando herramientas como gorros, cubrebocas, guantes, zapatos antideslizantes, ropa aseada, no joyería y uñas pintadas; además de la escasa presencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos debido a que las fuentes de contaminación están controladas, los operadores siguen los estándares y procedimientos de higiene personal para limpiar y desinfectar los alimentos adecuadamente. (p.39)

De acuerdo con el Ministerio de Turismo del cantón Lago Agrio se conoce que los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas no cuentan con un manual de buenas prácticas, únicamente poseen una matriz de control de calidad dirigida para cada tipo de instalación de manera general, la que no brinda información clara y detallada sobre los pasos para el cumplimiento de las actividades en estos establecimientos de restauración. A esto se le añade que se han recibido quejas de algunos clientes sobre el servicio recibido. Además, durante el año 2020 y el año 2021 se brindaron capacitaciones a los diversos establecimientos de alimentos y bebidas registrados en el catastro del cantón Lago Agrio, estas capacitaciones organizadas por el MINTUR se desarrollaron de manera general, debido a que no estaban enfocadas a temas como las buenas prácticas alimenticias, y esto se debe a que consideran que con la información brindada en la matriz de control de calidad ya es adecuada y entendible para los prestadores que ofrecen el servicio de alimentos y bebidas.

Debido a ello se formula la siguiente pregunta de investigación: ¿De qué manera se puede fortalecer el servicio turístico de alimentos y bebidas en la parroquia Nueva Loja, provincia de Sucumbíos? para ello se planteó el objetivo general de diseñar un manual de buenas prácticas alimenticias para el fortalecimiento de los servicios turísticos de alimentos y bebidas en la parroquia Nueva Loja, con el apoyo de objetivos específicos como el describir los procedimientos de buenas prácticas alimenticias y estructurar un manual de buenas prácticas para los establecimientos en la parroquia, debido a todas estas cuestiones descritas anteriormente, además de garantizar la seguridad alimentaria de los turistas, se pretende dar una orientación básica sobre los hábitos alimentarios que cuenta con parámetros de medición internacional para mejorar la calidad del servicio, donde también podrá ser utilizado como una herramienta que aplique el MINTUR para el control y capacitación para que otros establecimientos de turísticos inscritos en el catastro turístico lo utilicen en sus instalaciones.

## **2. MATERIALES Y MÉTODOS/METODOLOGÍA**

Para el presente tema de investigación se utilizó un enfoque cualitativo que según Vara (2015) la investigación cualitativa es cualquier investigación que se preocupa por la profundidad y la comprensión de un tema en lugar de la descripción o la medición, donde la investigación cualitativa se ocupa de sintetizar un proceso, describirlo, comprenderlo, no solo medirlo y detallarlo. (p.204)



# UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZÓNICA

## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA VIDA

### Trabajo de Integración Curricular

---

La modalidad utilizada para la resolución de los objetivos propuestos en la presente investigación ha sido de carácter documental, donde la revisión de literatura fue realizada mediante la búsqueda automatizada de información en investigaciones escritas en español realizadas durante la última década y disponibles en la base de datos como Google Académico, Scientific Electronic library con las palabras claves: buenas prácticas alimenticias, manipulación de alimentos, seguridad alimentaria, higiene y desinfección de alimentos. Además de la información obtenida de libros, y el apoyo en el reglamento de buenas prácticas de manufactura para alimentos procesados y la norma sustitutiva propuesta por la Agencia Nacional de regulación, vigilancia y control sanitario ARCSA (2015) de Ecuador.

Para la descripción de los procedimientos de buenas prácticas alimenticias se realizó una investigación exhaustiva de los estándares de calidad propuestas por entidades internacionales como: El esquema de auditoria reconocida mundialmente por la inocuidad alimentaria por la Iniciativa Global para la Inocuidad Alimentaria GFSI (2018), Manual para manipuladores de alimentos publicado por la Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la Agricultura en conjunto con la Organización Panamericana de la Salud y la Organización Mundial de la Salud (2016) además de utilizar como referencia al manual de buenas prácticas de manufactura para cocinerías aplicado en Chile. Posterior a la revisión se procedió a tomar los lineamientos más importantes de cada uno de ellos para unirlos y formar un manual que tomen en cuenta diferentes puntos de vista y sobre todo abarque varias temáticas de gran importancia para las buenas prácticas alimenticias.

La estructura que se propone en el manual fue el resultado de la revisión bibliográfica de varios manuales propuestos por entidades internacionales, donde se toma como ejemplo el manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos para restaurantes y servicios a fines propuesto en el Plan Nacional de Calidad Turística de Perú (CALTUR, 2008)

La mayoría de los restaurantes confían en los sistemas tradicionales y no son del todo seguros a la hora de servir sus productos en términos de higiene, requisitos operativos y buenas prácticas de manipulación de alimentos, higiene mínima e infraestructura sanitaria a la que deben adherirse los restaurantes y puntos de servicio, además que debido a la actual crisis sanitaria por la que está pasando el país se tomó en cuenta medidas sanitarias que están establecidas en la Guía de Buenas Prácticas de Manipulación y Elaboración para el sector de Restauración que está en vigencia en España tomado como referencia internacional y el Protocolo General de medidas de bioseguridad para establecimientos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19 fue tomado como referencia Nacional.

### **3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

El manual de buenas prácticas alimenticias propuesto a continuación compila requisitos, lineamientos y procedimientos tanto nacionales como internacionales aplicables al área de cocina:



# MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS





## Introducción



La Organización Panamericana de la Salud (2011) indicó que, sin documentación, es decir sin procedimientos, instructivos o registros no existen buenas prácticas. Los programas de implementación varían de acuerdo con el tipo de proceso, donde se debe tener en cuenta buenas prácticas específicas que pretendan acompañar a aquellos establecimientos elaboradores de alimentos autorizados, por lo que las exigencias mínimas para que los alimentos sean considerados aptos para el consumo humano es que sean inocuos, saludables y sobre todo sanos y para conseguirlo existen normas básicas que deben seguir los productores o manipuladores de estos.

Por otro lado, cabe señalar que, en todas las actividades productivas que estén involucrado el procesamiento de alimentos, incluidos los restaurantes, es necesario tener en cuenta la aplicación de estándares de calidad en empresas que se consideran de difícil competencia. (Gómez, 2020)

## Objetivo

Garantizar la seguridad alimentaria y calidad de los alimentos en los aspectos de inocuidad, higiene y limpieza.

## Alcance

Los lineamientos presentados en este manual abarcan actividades que tienen lugar desde el inicio de la cadena alimentaria, lo cual consiste en la manipulación de los alimentos desde su lugar de origen, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, servido y consumo final.



## Definiciones

- **Análisis de peligros para el control de puntos críticos HACCP:** Proceso dinámico que utiliza la combinación de procedimientos de manejo adecuado de alimentos que permite anticiparse a todos los peligros potenciales que podrían presentarse y la forma de controlarlos.
- **Buenas prácticas de manipulación BPM:** Conjunto de disposiciones reglamentadas para la buena manipulación de los alimentos y bebidas en toda la cadena alimentaria, que garantiza su seguridad para el consumo humano.



- **Cadena alimentaria:** Serie de procesos que se inicia en la obtención de la materia prima, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo final.
- **Calidad sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, físicos, químicos y sensoriales que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.
- **Contaminación cruzada:** Presencia en los alimentos de cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en el mismo como resultado de la producción, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte, almacenado o como resultado de la contaminación ambiental.
- **ETAS:** Las enfermedades transmitidas por alimentos se transmiten a las personas por los alimentos contaminados, produciendo infección microbiológica, infección parasitaria e intoxicación.
- **Higiene de alimentos:** Medidas necesarias que se realizan durante el manejo de los alimentos y que aseguren la inocuidad de estos.
- **Inocuidad alimentaria:** Aquel que no causara daño al consumidor cuando éste es preparado y/o consumido de acuerdo con su intención de uso.
- **Manipulador de alimentos:** Persona que trabaja y está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde la adquisición de alimento hasta el servicio a la mesa del consumidor.
- **Procedimiento PEPS:** Proceso de almacenamiento que tiene como finalidad desplazar la mercancía conforme a su fecha de entrada y/o caducidad.

### **Responsabilidad**

La aplicación de las buenas prácticas indicadas en el presente Manual, deben ser asumidas de manera responsable por:

- La gerencia o administración del establecimiento, quien es el responsable de verificar el cumplimiento de estas normas de manipulación.
- Todo el personal del establecimiento relacionado con la cadena alimentaria.

### **Desarrollo del Manual de Buenas Prácticas Alimenticias**

#### **1. Peligros de los alimentos**

Según el Centro Interdisciplinario de Bioética Global Aplicada CIBIGA (2020) “existen enfermedades provocadas por alimentos en mal estado o contaminados y estos a su vez son causantes de enfermedades de carácter tóxico o infeccioso”. (p.6)

##### **1.1. Tipos de contaminación en alimentos**

- Contaminación primaria: Este suceso ocurre en el tiempo de producción de los alimentos como, por ejemplo: cosechas, faena, ordeño. Actualmente es muy difícil producir vegetales no contaminados, los pollos o el ganado tienen bacterias en si



tracto intestinal, por lo que es inevitable que algunos alimentos tengan contaminación desde su lugar de producción. (Organización Panamericana de la Salud, 2014)

- Contaminación directa: Es la manera más simple de contaminación alimenticia debido a que llegan allí por la persona que los manipula, cuando se eliminan gotitas de saliva al estornudar, toser, por heridas infecciosas, cuando sobre los alimentos se posan moscas u otras plagas. (FAO, OPS, & OMS, Manual para Manipuladores de Alimentos, 2016)
- Contaminación cruzada: Puede ocurrir cuando se mezclan alimentos crudos, los cuales pueden contener bacterias patógenas, además de transmitirse mediante el manipulador de los alimentos, por el uso de cuchillo, tablas de corte, superficies de trabajo, etc. Hay que tener en cuenta que este tipo de contaminación si se puede evitar con una adecuada limpieza y desinfección después del uso de utensilios tablas de corte y otros materiales que estén en contacto con alimentos crudos y de ser posible también es necesario separar las zonas de trabajo con alimentos crudos y las zonas de trabajos con alimentos cocinados.

Además de estos tipos de contaminación alimenticias el CIBIGA (2020) clasifica a el nivel de riesgo en base a sus características como la humedad, temperatura, acidez, etc.

- Alto riesgo: Los alimentos cocinados que se consumen recalentados o fríos como las carnes, pescados, leche, postres, cremas, alimentos con huevo, cereales, papas fritas u horneadas y mantenidas a temperatura ambiente.
- Bajo riesgo: Los alimentos mantenidos en adecuadas condiciones de conservación como la sopas, caldos, alimentos secos, panes, cereales secos, alimentos enlatados.

## **2. Almacenamiento de materias primas**

Al momento del almacenamiento de los alimentos ocurren los peligros más importantes como la contaminación química, cruzada o por la proliferación bacteriana por no ser almacenados a temperaturas correctas, debido a ellos los productos se deben ordenar por categorías y así ordenarse de modo que se disminuyan los riesgos de contaminación, respetando el modo de conservación de cada producto. Debido a ello se recomienda la utilización de un sistema de entrada y salida de producto para mantener una adecuada rotación de los alimentos y el más utilizado es el sistema Primero en Entrar Primero en Salir PEPS a modo de garantizar que no surjan platillos con alimentos vencidos y mantener la frescura de los productos.

### **2.1. Almacenamiento de productos a temperatura ambiente**

Según la Calidad e Higiene en la Manipulación de Alimentos publicados por la AAACP (2017) a temperatura ambiente los productos alimenticios que son no perecederos, es decir, los que tengan vida útil larga y que no necesitan condiciones especiales para su conservación han de almacenarse de manera ordenada en estanterías, evitando el contacto con el suelo,





además de no ser almacenados juntamente con sustancias peligrosas como detergentes, insecticidas, etc. (AAECP, 2017)

## **2.2. Almacenamiento de productos en frío**

Este método se utiliza para almacenar alimentos crudos, cocidos debido a que la refrigeración de estos permite conservar alimentos que son perecederos como la carne, pescados, huevos, frutas y verduras a temperaturas comprendidas entre 1 y 5 °C, allí hay que tener en consideración que se debe disponer de cámaras de refrigeración separadas con la finalidad de evitar la contaminación cruzada de alimentos, ordenado por categorías para permitir la circulación del aire entre los productos, además de no sobrepasar la capacidad de refrigeración para mantener las cámaras de refrigeración en buen estado. (AAECP, 2017)

Según Pérez (2018) los alimentos deben almacenarse en ambientes en buen estado de higiene y conservación, separados por áreas de preparación a fin de minimizar el riesgo de contaminación cruzada en los alimentos, por ende el almacenamiento de estos productos deben tener en cuenta lo siguiente:

- Los animales de origen animal y vegetal se deben almacenar por separado para evitar la contaminación cruzada y sobre todo la transferencia de olores indeseables. Así mismo, se debe separar los alimentos con envoltura o cascara de aquellos que están desprotegidos o fraccionados.
- Los cortes grandes de carne deben refrigerarse por no más de 72 horas, mientras que otras carnes, aves y menudencias no más de 48 horas.
- Los equipos de refrigeración y congelación deben permitir una circulación uniforme del aire frío.
- Los alimentos se colocarán separados uno de otros y de las paredes, a fin de que el aire frío permita que los alimentos alcancen una temperatura de seguridad en el centro de estos.
- En el caso de las cámaras, los alimentos se colocarán en anaqueles o tarrinas de material fácil de limpiar y resistente, guardando una distancia mínima de 0,20 m. respecto del piso y 0,15 m. de paredes y techo.
- Las menudencias y carnes en congelación se apilarán en bandejas o similares de material resistente y fácil de limpiar, colocados sobre rejillas o en bloques, protegidos siempre con plástico transparente de primer uso para evitar daños mayores, evitar la contaminación y la deshidratación.
- La repostería y los productos de panadería se almacenan en equipos de refrigeración exclusivos.
- Los alimentos deben almacenarse en sus envases originales siempre que sea posible, debidamente etiquetados para la identificación y el manejo mediante el sistema primeras en entrar primeras en salir PEPS.



## Cocinado de Alimentos



El preparado de los alimentos debe hacerse de manera que conserve su valor nutritivo al máximo y sobre todo que asegure su inocuidad desde el punto de vista higiénico. Para conseguirlo la AAEC (2017) toma en cuenta dos aspectos principales:

- Trabajarse con temperatura adecuada en los equipos usados para la cocción de los alimentos, ya que cada equipo cuenta con temperaturas de cocinado distinto.
- Alcanzarse una temperatura adecuada en el centro de los alimentos de al menos 70 °C.

Hay que tener en cuenta que los alimentos cocinados que no se consumen de inmediato deben ser conservados a temperatura ambiente. Además, el aceite y la grasa utilizados para freír deben cambiarse periódicamente.

### **2.3. Principales características que han de presentar los alimentos**

Según la AAEC (2017) se deben considerar las siguientes características:

- Carne: debe estar de color rojo brillante, rojo o rosa pálido según el tipo de carne, textura firme y elástica, olor característico.
- Aves: color y olor característico y textura firme.
- Pescado: agallas húmedas de color rojo brillante, ojos saltones, limpios, transparentes y brillantes, carne firme, olor característico.
- Moluscos: color y olor característico y textura firme.
- Crustáceos: color característico y mariscos con textura firme.
- Leche y productos lácteos: limpios y con el sello aval en la etiqueta.
- Huevos: limpios y con la cascara entera.
- Vegetales y hortalizas: limpios con coloración y textura diferentes.

## **3. Programa de control de plagas**

La Organización Panamericana de la Salud (2014) propone los siguientes pasos para evitar la proliferación de plagas:

- Hay que asegurar que las instalaciones estén en óptimas condiciones.
- Almacenar los alimentos correctamente.
- Realizar limpieza constantemente del lugar.
- Evitar que ingresen plagas al lugar, dejando las puertas cerradas al igual que las ventanas.
- Impedir que se alimenten los animales de los restos alimenticios.



#### **4. Condiciones del personal que manipulan alimentos**



Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO, Organización Panamericana de la Salud OPS y la Organización Mundial de la Salud OMS (2016) “un manipular de alimentos cumple un rol fundamental para reducir la probabilidad de contaminación en los productos que elabora”. (p.39)

##### **4.1. Correcto Lavado de manos**

Dado que la prevención alimentaria se basa en la higiene del manipulador, es fundamental practicar este buen habito, por lo que es importante seguir ciertas recomendaciones antes del contacto directo con los alimentos, demostrando responsabilidad y profesionalismo en el cumplimiento de todas las normas de lavado de manos. (Organización Panamericana de la Salud, 2014)

Según la Organización Panamericana de la Salud (2014) un correcto lavado de manos debe incluir las siguientes etapas:

- Enrollar las mangas del uniforme hasta la altura del codo.
- Enjuagar las manos y el antebrazo hasta el codo.
- Frotar las manos con el jabón hasta formar espuma y extender hasta el codo.
- Cepillar cuidadosamente manos y unas con un cepillo con solución desinfectante, preferiblemente yodo.
- Enjuagar bien desde las manos hasta el codo.
- Usar secadores de manos con toalla de un solo uso.
- Desinfectar las manos con una solución apropiada, recomendable utilizar alcohol de 70° y dejar olear.

Además de las etapas del lavado de manos también se recomienda que el agua a utilizar sea lo más caliente posible para mejores resultados con la aplicación del jabón.

##### **4.2. Uso adecuado del uniforme**

Según el Plan Nacional de Calidad Turística de Perú CALTUR (2008) el personal del área de preparación de alimentos debe utilizar uniforme limpio y completo como: mandil, gorra o cofia que cubra totalmente el cabello para evitar su caída sobre alimentos, calzado de trabajo designado, antideslizantes o botas cuando las operaciones lo requieran.

#### **5. Equipos y utensilios**

Los equipos y utensilios que se utilicen deben de ser material resistente a la corrosión, es decir de acero inoxidable, no debe ser poroso ni absorbente para evitar la transmisión de sustancias toxicas, ni sabores alimenticios, debido a ello se recomienda mantener asignada a las tablas de picar en colores: celeste para pescados y mariscos, rojo para carnes crudas y



aves, verde para frutas y verduras, beige para panes o similares y blanco para alimentos listos para el consumo. (CALTUR, 2008)

### **5.1. Mantelería**

Los establecimientos que usen mantelería deberán mantenerlas conservadas y en perfecto estado, almacenándolas en un lugar exclusivo y cerrado, libre de polvo y humedad. En cuanto a servilletas de tela se refiere, deben ser remplazadas luego de ser utilizados por los comensales, al igual que individuales plásticos de ser el caso.

### **5.2. Emplatado y servicio de comidas**

El servicio de los alimentos preparados se considera el último paso antes de llegar a ser consumidos. Aunque los alimentos en este punto obtengan una calidad higiénica única, aún existen posibilidades de contaminación por lo que la AAIECP (2017) propone algunas reglas para evitar que esto suceda:

- Emplatado los alimentos inmediatamente y servirlos lo más rápido posible una vez que estén en el plato.
- Exponer los alimentos de manera que no se contamine, es decir, protegiéndolos mediante vitrinas, film alimentario, recipientes con tapa; siempre teniendo en cuenta que las vitrinas deben ser refrigeradas a una temperatura aproximada de 65 °C para los alimentos que lo requieran.
- Utilizar instrumentos de servicios limpios y desinfectados siempre que la situación lo requiera.

## **6. Proceso de limpieza y desinfección**



Este proceso es primordial en la elaboración y producción de alimentos, además de ser fundamental para lograr altos estándares en este aspecto la OPS (2014) propone etapas de limpieza que incluyen métodos físicos y químicos para limpiar superficies, refrigerar, cepillar y desinfectar.

- Remoción de suciedad gruesa seguida con enjuague, sacando los restos alimenticios con fibra y en caso de tratarse de un equipo, desarmarlo y remojar las partes previamente.
- Utilización de detergente para la remoción de la suciedad de la superficie, equipos o utensilio refrigerados intensamente con un cepillo o fibra, con ayuda de agua tibia o espuma por aspersión.
- Aplicación de desinfectantes en dosis y tiempos de contacto recomendado por el fabricante de cada producto, además de aplicarse a vapor o agua caliente por encima de los 80 °C.



Mientras que debido al contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19 la Dirección General de Salud Pública de Madrid (2020) propuso lo siguiente en cuanto a la frecuencia de limpieza y desinfección:

- La zona de mayor riesgo se limpiará y desinfectará con elevada frecuencia como mesas, sillas, así como tora superficie de contacto, entre cliente y otro.
- En cada nuevo turno se realizará limpieza y desinfección de las áreas de trabajo, con especial atención a los mostradores y mesas, taquillas, teclado, herramientas de trabajo y demás elementos de manipulación
- Los artículos empleados para limpieza y desinfección después de su uso se limpiarán y desinfectarán debidamente y serán repuestos con periodicidad suficiente.

### **Control de operaciones**

Si bien la alimentación es parte fundamental para la vida humana, los alimentos que consumimos pueden enfermarnos cuando no están en óptimas condiciones para consumo, por ello a continuación se presentan las siguientes recomendaciones:

### **Capacitación sanitaria**

La capacitación constante del personal ayuda a mejorar la calidad tanto del producto como del servicio que se ofrecen en los establecimientos, por lo que el entrenar al personal en temas de buenas prácticas de manipulación de alimentos contribuirá a la salubridad de la comida. Por lo que se considera de carácter obligatorio de acuerdo con lo que establece la OMS efectuarse por lo menor cada seis meses, mediante un programa que incluya temas como: principios generales de higiene alimentaria, buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas, buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección de equipos y utensilios, entre otros.

### **Programa de limpieza y desinfección**

Contar con un programa de limpieza y desinfección ya sea de utensilios y equipos o de los alimentos ayuda a mantener la inocuidad alimentaria y sobre todo a evitar la contaminación cruzada o por patógenos externos, además de ser necesario mantener hábitos higiénicos, como el lavado de manos antes de manipular los productos ayuda a que los alimentos no alteren nuestro estado de salud.

Los establecimientos que expenden alimentos deben contar con procesos estandarizados para limpiar y desinfectar con productos autorizados para este fin, además de evaluar consecutivamente que se cumplan dichos procesos considerando temas como; que se debe limpiar, con que se debe limpiar, cuando se debe limpiar, como se debe limpiar, quien debe supervisar el programa y sobre todo el tiempo de verificación del cumplimiento de las actividades.



## **Anexos**

A continuación, se presentará un enlace con un programa de desinfección y un análisis de peligro y puntos de control de puntos críticos como apoyo al manual presentado:

[https://drive.google.com/file/d/1C2DdnP9i5hvRfa54DNKxvsCP\\_pPXDvBP/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1C2DdnP9i5hvRfa54DNKxvsCP_pPXDvBP/view?usp=sharing)

## **Discusión**

Concordando con Sánchez (2016) en su investigación “Diseño de un manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos para los restaurantes de cuarta categoría de la ciudad de Puyo”, cuyo problema principal es la mala manipulación de alimentos, el cual tiene como objetivo general; Diseñar un manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos para los restaurantes de cuarta categoría de la ciudad de Puyo, esta investigación fue realizada mediante la búsqueda automatizada de información en fuentes bibliográficas encontradas en libros, artículos, revistas y documentos; para su posterior análisis del uso de buenas prácticas de manufactura se realizó un cuestionario basado en preguntas sobre provisión, saneamiento, ambiente laboral y manipulación de alimentos, por lo cual se llegó a la conclusión que finalmente no se halló a ningún restaurante de cuarta categoría de la ciudad de Puyo en situación muy aceptable, debido a que, el conocimiento personal es empírico y muchos establecimientos desconocen todos los parámetros necesarios sobre las buenas prácticas alimenticias, por ello se evidencio la necesidad de desarrollar un manual que detalle las buenas prácticas alimenticias para el mejoramiento en el sector de restauración.

Según Salgado & Castro (2007) en su artículo "Importancia de las buenas prácticas de manufactura en cafeterías y restaurantes”, para el desarrollo del análisis de investigación del artículo se utilizó un diagnóstico visual, en el que concuerda que las buenas prácticas de manufactura deben ser catalogadas como una herramienta valiosa, no solamente en los procesos de calidad sino, en el desarrollo empresarial y de sostenibilidad económica, ya que avalan el éxito empresarial y la confianza del consumidor, puesto a que la implementación, seguimiento y control de las buenas prácticas de manufactura han demostrado la efectividad en cuanto a la higiene personal y a la utilización de implementos, por tal razón, Kleiman (2001), también afirma que las buenas prácticas de manufactura son la base operativa de una Planta Productora de Alimentos, los cuales constituyen una serie de prácticas que se deben llevar a cabo durante la elaboración de alimentos para evitar riesgos que propagan el peligro en la salud del consumidor.

Según González & Palomino (2012) en su artículo "Acciones para la gestión de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurante con servicio bufet”, cuyo objetivo general de investigación es sobre; Gestionar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurantes servicio bufet de la ciudad de La Habana, Cuba; para su posterior análisis



de investigación, evaluaron el cumplimiento de las buenas prácticas de elaboración de alimentos mediante la aplicación de varias herramientas, como la Guía para la Evaluación Sanitaria de Establecimientos de Alojamiento Turístico y el Perfil Sanitario. Por lo tanto, se concluye que las enfermedades transmitidas por alimentos son un daño grave para la salud del consumidor y la imagen del restaurante. Ante el diagnóstico de la investigación se evidencio el fortalecimiento que genera la implementación de acciones para la gestión de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurant, ya que es imprescindible el grado de conocimiento que debe poseer los manipuladores y miembros de la brigada de limpieza y desinfección en las temáticas de higiene y manipulación de alimentos. El Codex Alimentarius propuesto por la FAO y OMS (2013) concuerda de igual manera que los manipuladores deberían desempeñar su papel siguiendo las orientaciones e instrucciones pertenecientes para la manipulación, preparación y almacenamiento de los alimentos, aplicando las medidas adecuadas higiene de los alimentos, puesto a que la inocuidad e idoneidad de los alimentos debería controlarse mediante un enfoque preventivo, por ejemplo; un sistema de higiene los alimentos. Las buenas prácticas alimentarias deben garantizar que los alimentos se produzcan y manipulen en un entorno que reduzca al mínimo la presencia de contaminantes.

Según Pérez (2018) en su investigación "Análisis para la mejora de la inocuidad alimentaria en un restaurante, ubicado en el Distrito de Miraflores", cuyo objetivo es el análisis para una mejora continua de la empresa Caplina basado en guías básicas y procesos estables de inocuidad; para la recolección de información se realizó una encuesta especialmente para el dirigente del establecimiento; durante la investigación se pudo concluir que en vista de la falencias identificadas es necesario que en el restaurante Caplina cuente con una guía sistemática donde se cumplan las normas básicas para la elaboración de los alimentos sea de una manera inocua, con la finalidad que esta permita reducir los riesgos alimentarios y al mismo tiempo evitar pérdidas económicas con respeto a todo el proceso que involucra, ya que se ha encontrado en el estudio que los procesos con relación a las buenas prácticas de manipulación de alimentos BPM, no se están tomando en cuenta y que naturalmente influyen en el estado de muchos insumos, provocando así perdidas innecesarias, desorden durante el almacenamiento e inocuidad de los alimentos, por ello se recomienda también la implementación de fichas informativas, tanto textuales como visuales, que permitan hacer recordar al personal cuales son los procedimientos para las distintas actividades a realizar y así mismo poder diferenciar cual utensilio debe usarse con algún insumo en específico. Ante esta investigación se evidencia que las buenas prácticas es un sistema de procesos muy factible puesto a que esta implica una serie de pasos y acciones que modifican la forma de trabajo dentro de un establecimiento con el fin de mejorar los procesos y facilitar la colaboración con un enfoque hacia el cliente.

Según Flores, Rincón, Garzón, Vargas y Enríquez (2007), en su artículo "Factores relacionados con enfermedades transmitidas por alimentos en restaurantes de cinco ciudades de Colombia "cuyo objetivo general es; Identificar los factores relacionados con la



# UNIVERSIDAD ESTADAL AMAZÓNICA

## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA VIDA

### Trabajo de Integración Curricular

---

transmisión de enfermedades transmitidas por alimentos en expendio de alimentos, los métodos utilizados en esta investigación estaban basados en un estudio de corte transversal para determinar los factores de riesgos asociados a las enfermedades transmitidas por alimentos en cinco ciudades capitales del país, para obtener los resultados se realizaron encuestas a 300 establecimientos y 1522 manipuladores de alimentos, en la que se obtuvo como conclusión que el 60% de los manipuladores están capacitados, por lo que se requiere fortalecer la participación en capacitaciones sobre las buenas prácticas alimenticias para que de este modo se pueda resolver las dudas y fortalecer el conocimiento del personal que elabora en cada uno de los establecimientos. Además, se recomienda implementar un manual, ya que en el análisis de estudio se evidenció un incumplimiento de las buenas prácticas y malos hábitos higiénicos en manipuladores de alimentos.

#### 4. CONCLUSIONES

Mediante la recopilación de información de carácter documental, se permitió diseñar el manual de buenas prácticas alimenticias para la parroquia Nueva Loja dirigido especialmente a los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas, donde se dará a conocer a cada uno de los dirigentes de los establecimientos los parámetros de las buenas prácticas que se deben tener en cuenta en la manipulación y preparación de los alimentos, con el fin de mejorar los procesos de saneamiento en el área operativa y disminuir los peligros de contaminación de los alimentos, para así garantizar la seguridad alimentaria desde la materia prima hasta su consumo final.

Se realizó los procedimientos para el desarrollo del manual en base a los estándares de calidad propuesta por entidades internacionales, las cuales se tomaron en consideración los lineamientos más importantes sobre los temas de peligros de los alimentos, almacenamiento de la materia prima, el cocinado de los alimentos, las condiciones del manipulador de alimentos y del proceso de limpieza y desinfección. Con la finalidad de presentar el manual de forma clara, breve y práctica con las directrices que el personal y gerencia debe seguir para asegurar que los alimentos producidos en los establecimientos de alimentos y bebidas sean de calidad, fortaleciendo de este modo el servicio brindado.

La estructura del manual está detallado con los procedimientos y requisitos tomados de esquemas internacionales, cuyo cumplimiento es necesario para garantizar la inocuidad de los alimentos, las acciones necesarias que se deben cumplir y con los requisitos de las buenas prácticas para una correcta aplicación en la elaboración de alimentos, con el objetivo de garantizar la seguridad alimentaria y calidad de los alimentos. Proponiendo en el diseño del manual un programa de desinfección y un análisis de peligro y punto de control críticos. Con la finalidad de fortalecer el servicio de alimentos y bebidas en la parroquia Nueva Loja.





## Referencias

- AAECP. (2017). Calidad e Higiene en la Manipulación de Alimentos. *Buenas Prácticas Higiénicas*, 1-34.
- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (2015). *Manual de Buenas Prácticas Correctas de Higiene y Manipulación de Alimentos en Restaurantes/Cafeterías*. Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/08/IE-E.2.2-EST-42-A1-Manual-de-Practicas-Correctas-de-Higiene.pdf>
- Andrade, J. y López, A. (2013). *Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración de comida de mar en un restaurante de la ciudad de Cali – Colombia*. [Tesis de Fin de Grado, Universidad de San Buenaventura]. [http://bibliotecadigital.usb.edu.co:8080/bitstream/10819/2096/1/Manual\\_%20Elaboracion\\_Comida\\_Restaurantes\\_Andrade\\_2013.pdf](http://bibliotecadigital.usb.edu.co:8080/bitstream/10819/2096/1/Manual_%20Elaboracion_Comida_Restaurantes_Andrade_2013.pdf)
- Basaul, K., & Valenzuela, S. (2018). *Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para Cocinerías*. Chile: Padilla Navarro.
- CALTUR. (2008). *Manual de Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios afines*. Peru.
- CIBIGA. (2020). *Guías de Buenas Practicas en el Manejo de los Alimentos*. México.
- Dirección General de Salud Pública. (2020). *Guía de Buenas Practicas de Manipulación y Elaboración para el Sector de la Restauración, Medidas durante la pandemia COVID-19*. Madrid: Comunidad Madrid.
- Dotatech. (2014). *Manual del curso de Higiene y Manipulación de alimentos*. Obtenido de DOTATECH: <https://www.grupoavance.eu/wp-content/uploads/2014/03/MANUAL-MANIPULACION-DE-ALIMENTOS.pdf>
- Duhalt, K. (2011). *Los manuales de procedimientos en las oficinas públicas*. México: UNAM.
- FAO, & OMS. (2013). Codex Alimentarius. *Normas internacionales de los alimentos*, 1-39.
- FAO, OPS, & OMS. (2016). *Manual para Manipuladores de Alimentos*. Washington.
- Flórez, A., Rincón, C., Garzón, P., Vargas, N., & Enríquez, C. (2008). Factores realcionados con enfermedades transmitidas por alimentos en restaurantes de cinco ciudades de Colombia, 2007. *Asociación Colombiana de Infectología*, 256-266.
- GFSI. (2018). Requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura. *PrimusGFS*, 1-36.
- Gómez, C. (2020). *Propuesta de desarrollo turístico para la implementación de buenas practicas en los establecimientos de alimentos y bebidas de la Isla San Cristobal - Galápagos*. Tesis de pregrado: <http://dspace.udla.edu.ec/jspui/bitstream/33000/12209/1/UDLA-EC-TLAEHT-2020-01.pdf>.



**UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZÓNICA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA VIDA**  
**Trabajo de Integración Curricular**

---

- González, Y., & Palomino, C. (2012). Acciones para la gestión de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurante con servicio bufet. *Gerencia y Políticas de Salud*, 123-140.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2014). *Metodología de la Investigación*. México: Mc Graw Hill Education .
- Kleiman, E. (2001). El portal de la alimentación. Nutrar: <http://www.nutrar.com>
- Martínez, M. (2014). *Higiene y seguridad para la manipulación de alimentos*. España: Síntesis.
- Ministerio de Salud Buenos Aires. (2015). *Manual de manipulación de alimentos*. Buenos Aires: Instituto Biológico .
- MINTUR. (2013). Obtenido de La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos: <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>
- MinTur, MSP, & ARCSA. (2020). *Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: Restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19*. Quito.
- Organización Panamericana de la Salud. (2014). *Manual de capacitación para Manipuladores de Alimentos*. Panalimentos.
- Pérez, A. (2018). “Análisis para la mejora de la inocuidad alimentaria en un restaurante, ubicado en el distrito de Miraflores”. [Tesis de Fin de Grado, Universidad Le Cordon Bleu].  
<https://repositorio.ulcb.edu.pe/bitstream/handle/ULCB/52/INFORME%20DE%20TESIS%20FINAL%20PEREZ%20PINTO.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Reglamento de Buenas Prácticas para alimentos procesados. (2002). Órgano del Gobierno del Ecuador. Reglamento Oficial 696. Obtenido de: <http://www.epmrq.gob.ec/images/lotaip/leyes/rbpm.pdf>
- Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas. (2018). Ministerio de Turismo Acuerdo Ministerial 53. Obtenido de: [https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas\\_OCTUBRE.pdf](https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf)
- Rodríguez, E. (2005). *Metodología de la Investigación*. México: Colección Héctor Merino.
- Romero, J. (2018). La Gastronomía como Atractivo Turístico Primario en el Centro Histórico de Quito. *INNOVA Research Journal*, 194-203.
- Salgado, M., & Castro, K. (2007). Importancia de las buenas prácticas de manufactura en cafeterías y restaurantes. *Vector*, 33-40.
- Sanches, F. (2016). *Diseño de un manual de Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos para los restaurantes de cuarta categoría*. [Tesis de Fin de Grado, Universidad Técnica de Ambato].  
<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/23556/1/AL605.pdf>



Serra, J., & Fernández, I. (2010). *Calidad y Seguridad en el Sector Agroalimentario*. España: Universidad Politécnica de Valencia.

Vara, A. (2012). *7 Pasos para una tesis exitosa*. Lima: Instituto de Investigación de la Facultad de Ciencias Administrativas y Recursos Humanos.

## **Anexos**

### **Marco teórico**

En la actualidad, la gastronomía se ha convertido en una herramienta que ha permitido a algunas regiones brindar lo mejor de sí al momento de atraer a los turistas, tomando en cuenta que sus motivaciones para trasladarse a un destino giran en torno a la idea primordial de degustar la variada oferta gastronómica de tal sitio.

A partir de ello en el Reglamento General a la Ley de Turismo, define a la actividad de alimentos y bebidas de la siguiente forma:

“Se entiende por servicio de alimentos y bebidas a las actividades de prestación de servicios gastronómicos, bares y similares, de propietarios cuya actividad económica esté relacionada con las producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para consumo. Además, podrán prestar otros servicios complementarios como diversión, animación y entretenimiento” (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2015, Reglamento General a la Ley de Turismo, Art. 43, literal a).

Además el 4 de noviembre del año 2002 y mediante el Registro Oficial N° 696 se estableció en el Ecuador el Reglamento 3253 de Buenas Prácticas para alimentos procesados, donde se define a las prácticas de manufactura como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Reglamento de Buenas Prácticas para Alimentos Procesados, 2002, Art. 2)

Por otro lado, es necesario tener en cuenta que, en toda actividad productiva, entre ellas la restauración, se debe considerar obligatoriamente la aplicación de estándares de calidad de manera transversal en los negocios, los mismos que son considerados como la estrategia más fuerte ante la competencia de una empresa. (Gómez, 2020)

Es importante conocer y seguir buenas prácticas de higiene al manipular alimentos para garantizar la seguridad de los alimentos y prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. Los procesadores de alimentos tienen la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores. Por tanto, el manipulador tiene el derecho y el deber de comprender los peligros hacia la seguridad del producto final, las normas de higiene que deben seguirse y cualquier comportamiento de contacto directo con los alimentos asociado con estas operaciones. Hay casos en los que es fácil determinar quién es un manipulador de



# UNIVERSIDAD ESTATAL AMAZÓNICA

## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA VIDA

### Trabajo de Integración Curricular

---

alimentos, como es el caso de camareros, cocineros, carniceros... pero otros, como los transportistas de alimentos, también son considerados manipuladores de alimentos, y deben conocer las condiciones y manipularlas correctamente. (Dotatech, 2014)

Se puede definir a los manipuladores de alimentos como aquellas personas que, como consecuencia de su trabajo, entran en contacto directo con los alimentos y se involucran en la preparación, producción, procesamiento, envasado, almacenamiento y transporte de alimentos, distribución, venta, entrega y servicio, por lo que según Dotatech (2014) clasifica a los alimentos en Perecederos, SemiPerecederos y No Perecederos.

La gestión de la manipulación y la producción de alimentos es fundamental para garantizar la calidad y la seguridad de los alimentos. Por lo tanto, el procesador de alimentos es considerado la base de la calidad de los productos que brinda la empresa y tiene la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores, ya que las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los posibles problemas de salud pública que puede tener el consumidor.

Según la FAO y OMS (2013) define a las enfermedades transmitidas por alimentos como el conjunto de síntomas originados por la ingestión de agua y/o alimentos que contengan agentes biológicos o no biológicos como plaguicidas o metales pesados en cantidades tales que afectan la salud del consumidor en forma aguda o crónica, a nivel individual o de grupo de personas. (p. 4)

El control de las enfermedades transmitidas por alimentos en restaurantes y comedores se puede lograr mediante la implementación de buenas prácticas de manufactura, principalmente a través de buenas prácticas de higiene para el personal de servicio, capacitación y procedimientos continuos, almacenamiento y manejo adecuado de materias primas y productos. (Salgado & Castro, 2007)

La aplicación de procedimientos de buenas prácticas en restaurantes y cafeterías constituye un aseguramiento de la calidad y la seguridad, lo que beneficia en particular a las empresas y a los consumidores, ya que incluyen aspectos de higiene y seguridad, salud y bienestar a lo largo de toda la cadena productiva, incluido el transporte y la comercialización del producto. La aplicación de buenas prácticas a cada producto alimenticio reduce significativamente el riesgo de infección e intoxicación alimentaria para los consumidores y, lo que es más importante, contribuye a una imagen de calidad, reduciendo el riesgo de contaminación de alimentos, pérdida del producto al mantener controles precisos e instalaciones, equipos, personal y materiales y procesos. (Serra & Fernández, 2010)

El manual es un medio para comunicar las decisiones de la gerencia con respecto a las políticas, la organización y los procedimientos, Duhalt (2011) refiere al manual como un documento que tiene información y/o instrucciones sobre la historia, políticas, procedimientos u organización de una entidad social que se considera necesaria para llevar a cabo el trabajo de manera ordenada y sistemática.