



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO
PRESENCIAL



DOCUMENTO PROBATORIO (DIMENSIÓN ESCRITA)
DEL EXAMEN COMPLEXIVO DE GRADO
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA EN
HOTELERÍA Y TURISMO

PROBLEMA:

PLAN DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
ORIENTADOS A LOS EXPENDEDORES DE COMIDA TÍPICA EN LA
PARROQUIA MANGA DEL CURA, CANTÓN EL CARMEN, AÑO
2019

AUTORA:

ANZULES ZAMBRANO ROXANA MAGALY

TUTORA:

MSC. RELFA MAGDALENA NAVARRETE ORTEGA.

QUEVEDO - ECUADOR

2020

RESUMEN

Las correctas prácticas de la manipulación de los alimentos permiten que las personas o comerciantes puedan realizar su actividad laboral de manera correcta, ya que al seguir las normativas correctas de higiene se puede realizar un buen contacto con los alimentos para realizar una correcta preparación de los alimentos.

Los alimentos digeridos tienen que tener una buena manipulación desde que se están produciendo hasta que se consumen y dentro de este proceso se debe tener un control de higiene estricto que permite cuidar de esta manera el bienestar y salud de los clientes.

La relación entre una manipulación inadecuada de los alimentos y la producción de enfermedades transmitidas está demostrada. Las medidas más efectivas para prevenir las enfermedades son las higiénicas. El manipulador es el que interviene como vehículo de transmisión, debido a acciones incorrectas, en la contaminación de alimentos.

El proyecto es importante porque permite a los expendedores de alimentos de esta localidad aprender a tratar y conservar los alimentos evitando que enfermedades sean transmitidas de esta manera aplicando un buen control y prácticas de higiene sean comercializados en un ambiente saludable y agradable para todos.

Los principales beneficiados serán los expendedores de alimentos de la zona porque les permite conocer técnicas que no conocía dando una buena imagen a sus negocios incrementar sus ventas y a su vez se fomenta el turismo local que brinda sostenibilidad y buen desarrollo para todos.

El **47,14%** de los encuestados manifestó que, si tienen conocimientos sobre la manipulación de alimentos, mientras que el **33,21%** respondió con sinceridad que no tenían conocimiento sobre ese tema, el **19,62%** considera que, si tiene un poco de conocimientos, pero no tantos como quisiera.

Palabras claves: plan, capacitación, platos típicos, manipulación

ABSTRACT

The correct practices of food handling allow people or merchants to carry out their work activity correctly, since by following the correct hygiene regulations, good contact with food can be made to make a correct preparation of food.

Digested foods have to have a good handling from the moment they are produced until they are consumed and within this process you must have a strict hygiene control that allows you to take care of the well-being and health of the clients.

The relationship between improper handling of food and the production of transmitted diseases is demonstrated. The most effective measures to prevent diseases are hygienic. The manipulator is the one that intervenes as a transmission vehicle, due to incorrect actions, in food contamination.

The project is important because it allows food retailers in this town to learn to treat and preserve food by preventing diseases from being transmitted in this way by applying good control and hygiene practices being marketed in a healthy and pleasant environment for everyone.

The main beneficiaries will be the food retailers in the area because it allows them to know techniques that they did not know, giving their businesses a good image, increasing their sales and, in turn, promoting local tourism that provides sustainability and good development for all.

47.14% of the respondents stated that, if they have knowledge about food handling, while 33.21% honestly responded that they had no knowledge on that subject, 19.62% consider that, if they have a little of knowledge, but not as many as I would like.

Keywords: plan, training, typical dishes, manipulation

INDICE GENERAL

PORTADA.....	i
RESUMEN.....	ii
ABSTRACT.....	iii
INDICE GENERAL.....	iv
INDICE DE TABLAS.....	vi
INDICE DE GRÁFICOS.....	vii
INTRODUCCIÓN.....	1
DESARROLLO.....	3
1.1. JUSTIFICACIÓN.....	3
2. OBJETIVOS.....	3
2.1. General.....	3
2.1.2. Específicos.....	3
Planteamiento del problema.....	4
3. SUSTENTO TEÓRICO.....	4
Industria culinaria: La gastronomía.....	4
Gastronomía de la Manga de Cura.....	5
Inocuidad.....	5
Plan de capacitación.....	5
Importancia de los planes de capacitación.....	5
Tipos de capacitación.....	6
Manipulación de alimentos.....	6
Normas de manipulación de alimentos.....	6
Hábitos al tratar los alimentos.....	6
Buena higiene en los alimentos.....	7
Higiene personal.....	7
Hipótesis.....	8
Metodología de la investigación.....	8
Métodos de la investigación.....	8
4. TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN.....	9
Población y muestra.....	9
5. RESULTADOS OBTENIDOS.....	11
Desarrollo del caso.....	11
Situaciones detectadas.....	14

Soluciones planteadas	14
Conclusiones	20
Recomendaciones	20

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.- ¿Tiene conocimiento usted sobre la manipulación de alimentos?	11
Tabla 2.- ¿Ha recibido algún tipo de capacitación sobre la manipulación de alimentos?	12
Tabla 3.- ¿Del siguiente listado identifique que tema le gustaría tratar en la capacitación?	13
Tabla 4.- Género.....	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 5.- Edad	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 6.- ¿Cuenta usted con un certificado de manipulación de alimentos?¡	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 7.- Según su criterio ¿Cuáles es el problema mayor que puede generar una mala práctica higiénica?	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 8.- Según su criterio ¿cuáles son los beneficios de realizar una buena práctica higiénica?	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 9.- Desde su punto de vista, ¿cuál cree usted que es el aspecto que un cliente y/o turista toma en cuenta al momento de degustar un plato típico?	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 10.- ¿Cuáles son los platos típicos de preferencia de los clientes?¡	¡Error! Marcador no definido.

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1.- ¿Tiene conocimiento usted sobre la manipulación de alimentos?	11
Gráfico 2.- ¿Ha recibido algún tipo de capacitación sobre la manipulación de alimentos?	12
Gráfico 3.- ¿Del siguiente listado identifique que tema le gustaría tratar en la capacitación?	13
Gráfico 4.- Género	¡Error! Marcador no definido.
Gráfico 5.- Edad.....	¡Error! Marcador no definido.
Gráfico 6.- ¿Cuenta usted con un certificado de manipulación de alimentos?.....	¡Error!
	Marcador no definido.
Gráfico 7.- Según su criterio ¿Cuáles es el problema mayor que puede generar una mala práctica higiénica?	¡Error! Marcador no definido.
Gráfico 8.- Según su criterio ¿cuáles son los beneficios de realizar una buena práctica higiénica?.....	¡Error! Marcador no definido.
Gráfico 9.- Desde su punto de vista, ¿cuál cree usted que es el aspecto que un cliente y/o turista toma en cuenta al momento de degustar un plato típico?;	¡Error! Marcador no definido.
Gráfico 10.- ¿Cuáles son los platos típicos de preferencia de los clientes?	¡Error!
	Marcador no definido.

INTRODUCCIÓN

El cantón Manga del Cura es uno de los que poco a poco se ha venido abriendo paso en el ámbito económico y social, y que está dando a conocer sus maravillas turísticas, siendo su punto fuerte su gastronomía la cual se destaca por sus deliciosos platos típicos.

La venta de los platos típicos es un factor económico muy importante porque contribuye positivamente en el turismo, debido a la demanda que tienen los clientes por degustar aquellas gastronomías originarias del lugar.

La buena sazón es uno de los principales motores que tiene el turista, para hacer la degustación de platos típicos mientras tiene su estadía en un lugar de su preferencia, estos aspectos han permitido que se haga un rescate cultural por lo tradicional y permite conservar la identidad cultural del cantón.

El correcto manejo de alimentos y los cuidados higiénicos permitirá en todo momento evitar las enfermedades transmitidas por los mismos, ya que están son muy comunes entre la población por ende el implementar las medidas necesarias se podrá disminuir este problema.

A veces la falta de conocimientos sobre las posibles enfermedades que se pueden originar a causa de la contaminación de los alimentos hace que en ocasiones los volúmenes de ventas disminuyan radicalmente porque los clientes no visualizan de que realicen un buen dominio sobre la manipulación de los alimentos considerada que las enfermedades pueden provenir de cualquier etapa de la cadena alimenticia es decir desde la producción hasta que el alimento es llevado a la mesa.

La aplicación de una capacitación a los vendedores de comida típica permitirá seguir llevando una correcta manipulación de los alimentos evitando así una contaminación de los mismos, reduciendo en gran medida los riesgos que podrían traer si no se aplica el buen manejo higiénico.

En el Capítulo I.- Se desarrolla con la finalidad de conocer la situación actual de la Manga del cura perteneciente a la provincia de Manabí, se plantea los problemas principales, se justifica el fin de crear un plan de capacitación de manipulación de alimentos, se formularon los objetivos con las metas que se desea alcanzar con este proyecto, se hizo uso de la fundamentación teórica con la finales de tener bases bibliográficas para poder comparecer al momento de ejecutar este estudio, y no podían faltar las herramientas metodológicas para la obtención de información real y precisa.

En el Capítulo II.- Se redactan todos los resultados obtenidos con las herramientas metodológicas y se detallan las situaciones detectadas en su proceso de las cuales se busca darles solución para presentar un plan de manipulación de alimentos que servirá para los comerciantes vendedores de comida típicas de la Manga del Cura

DESARROLLO

1.1. JUSTIFICACIÓN

El propósito del proyecto es la capacitación a los comerciantes para que puedan tener conocimiento sobre las normas, sugerencias de higiene, seguridad alimentaria, para que le facilite aplicar pautas correctas en su trabajo cotidiano, al desarrollar un plan de capacitación de manipulación de alimentos mejorará la imagen de muchos negocios incrementando sus ventas por la calidad y eficiencia de los productos y servicios que entregan.

El proyecto es importante porque permite a los expendedores de alimentos de esta localidad aprender a tratar y conservar los alimentos evitando que enfermedades sean transmitidas de esta manera aplicando un buen control y prácticas de higiene sean comercializados en un ambiente saludable y agradable para todos.

Los principales beneficiados serán los expendedores de alimentos de la zona porque les permite conocer técnicas que no conocía dando una buena imagen a sus negocios incrementar sus ventas y a su vez se fomenta el turismo local que brinda sostenibilidad y buen desarrollo para todos.

2. OBJETIVOS

2.1. General

Determinar los efectos de un plan de capacitación de manipulación de alimentos orientados a los diferentes expendedores de comida típica en la parroquia Manga Del Cura cantón El Carmen.

2.1.2. Específicos

- Realizar una capacitación sobre las normas de higiene y manipulación de alimentos.

- Elaborar un manual de manipulación de alimentos para los vendedores de comidas típicas.
- Proponer la implementación de un paradero para la fomentación conjunta de la correcta higiene de los alimentos.

Planteamiento del problema

Uno de los principales atractivos turísticos de todo país son los platos típicos de cada región que enaltece la cultura de cada uno de sus pueblos en la que se han mantenido a través de los años, la preservación de la cultura a través del arte culinario llama la atención del turista que desea conocer y probar la diversidad de platos tradicionales que se ajustan a los paladares más exigentes a la hora de ser consumidos.

En la parroquia Manga del Cura existen varios expendedores de comidas típicas que no manipulan de forma correcta los alimentos, que estos al ser vendidos a la ciudadanía pone en riesgo la salud, debido a la contaminación que rodea, la falta de higiene, el desorden en la ubicación de los puestos y la falta de infraestructura adecuada, no otorga las condiciones necesarias para que los alimentos sean distribuidos y vendidos, sin que se ponga en riesgo la salud de los consumidores.

Parte del desarrollo del turismo se debe a su gastronomía por ello es necesario que se desarrolle un plan de capacitación donde los expendedores de alimentos cuenten con la orientación necesaria en la manipulación de alimentos que incluya como tratarlos, guardarlos, congelarlos o servirlos sin contaminación, mejorando la calidad en el servicio que se brinda.

3. SUSTENTO TEÓRICO

Industria culinaria: La gastronomía

La gastronomía es un elemento que da identidad a las diferentes culturas de cada lugar, es decir, es un componente fundamental para potenciar cada comunidad, va de la mano con la actividad turística, desarrollando el famoso "turismo gastronómico" que esta

acción permite conocer. Las diferentes formas de preparar un plato lleno de sabor, color y aroma, para ofrecer a los visitantes durante su estancia. (Saavedra, 2010)

Gastronomía de la Manga de Cura

La parroquia Manga del Cura está ubicada en la zona norte de la provincia de Manabí, posee un abanico gastronómico extremadamente amplio, famoso por el caldo de gallina criolla, viche, ceviche, corviche, sal prieta, greñoso, chicha de maíz, tortillas de maíz y de yuca, bollos, empanadas de verde, horneados, y otros más. (Alcivar Vera , 2018)

Inocuidad

La inocuidad alimentaria se aplica con el fin de proteger a los consumidores de peligros involuntarios y hace referencia a la implementación de medidas que se encargan de reducir los riesgos producidos por estresores que pueden ser biológicos o químicos, como aditivos alimenticios. (Avendaño Ruiz, 2006)

Plan de capacitación

El plan de capacitación es un proceso que va desde la detección de necesidades de capacitación hasta la evaluación de los resultados, permite identificar la importancia del recurso humano siendo éste una pieza clave que aporta, mediante su potencial las utilidades económicas y beneficios (Campoverde, 2017).

Importancia de los planes de capacitación

Se configura como una guía para hacer crecer todo tipo de negocio su importancia radica porque recoge cómo, quién, cuándo y de qué manera la organización va a desarrollar las competencias y habilidades de la plantilla, permitiendo la mejora continua de los trabajadores y la búsqueda de la excelencia en los servicios que se ofrece, (Peralta, 2018).

Tipos de capacitación

La capacitación es un proceso que lleva a cabo el ser humano, por medio, del cual se adapta a las circunstancias que le rodean, la idea de este proceso es que la propia persona sea creadora del cambio en su entorno, y para ello es menester que adquiera una serie de habilidades que solo es posible por medio del aprendizaje, existen diversos tipos de capacitación entre ellos están: capacitación para el trabajo, informal, formal, pre ingreso, inducción, promocional y técnica, (Rivera, 2016).

Manipulación de alimentos

Al manipular los alimentos se necesita conocer el proceso de preparación y conservación de alimentos y respetar las exigencias culinarias, sanitarias y nutritivas que permiten que el alimento llegue al consumidor en las mejores condiciones de calidad. Por esta razón y tratando de mejorar el nivel de las profesiones de este sector se exponen a continuación ideas básicas, de acción asociada con la elaboración, fabricación, envasado, comercialización o logística realizada sobre productos dirigidos al consumo, (Polis, 2016).

Normas de manipulación de alimentos

Lavarse las manos constantemente, mantener una buena higiene, utilizar agua potable, mantener los alimentos fuera del alcance de las plagas, separar los alimentos crudos de los cocinados, almacenamiento correcto de los alimentos, (Ayala, 2018).

Hábitos al tratar los alimentos

- Lavar correctamente los alimentos con abundante agua, especialmente las frutas y las verduras, en las que se recomienda lavarlas con productos específicos cuando se van a consumir crudos para asegurar que se eliminan las bacterias y los productos químicos empleados en el proceso de cultivo.
- No dejar los alimentos a temperatura ambiente más de dos horas.
- Preparar la comida poco tiempo antes de consumirla o congelarla.

- Recalentar los platos a alta temperatura para eliminar posibles bacterias.
- Consumir el pescado siempre cocinado o tras haberlo congelado.
- Consumir la carne picada el mismo día que se compre.
- Congelar la comida por raciones para evitar congelar y descongelar alimentos varias veces.
- Lavar bien los cuchillos y tablas de cortar.
- No mezclar alimentos crudos con alimentos cocinados en la nevera.
- No descongelar alimentos a temperatura ambiente, lo más recomendado es descongelarlos desde la noche o el día anterior en el frigorífico o utilizar el microondas para descongelar los alimentos. (Coformacion, 2019)

Buena higiene en los alimentos

Son los procesos y procedimientos de higiene y manipulación, que son requisitos básicos e indispensables para controlar las condiciones operacionales dentro de un establecimiento, (Romero, 2017).

Higiene personal

Se debe tener un nivel alto de higiene personal y usar uniformes adecuados, calzados, protección para el cabello, entre otros elementos, para la buena manipulación de los alimentos. (OPS, 2015)

Contaminación e higiene

Cuando se habla de contaminación de alimentos se refiere a la existencia de algún ingrediente o componente que puede ser raro o misterioso a la naturaleza del alimento, estos pueden ser bacterias, metales, tóxicos o cualquier otro elemento que comprometa la integridad del producto a ser consumido. (Acosta, 2008)

La higiene de los alimentos es uno de los aspectos vitales para tener un buen estado de salud, cuando los alimentos no son manipulados adecuadamente, pueden contaminarse y transmitir microorganismos, como bacterias, hongos y parásitos. Otra fuente de

enfermedades es el manejo inadecuado de productos químicos como los insecticidas, herbicidas, detergentes u otros tóxicos, que pueden contaminar los alimentos. (Roche DC México S.A de C.V., 2019)

Los alimentos contaminados pueden causar enfermedades y algunas veces, intoxicaciones alimentarias. Cuando sospeche de alguna enfermedad, hay que acudir lo antes posible al establecimiento de salud más cercano. (Roche DC México S.A de C.V., 2019)

Hipótesis

Desarrollando un plan de capacitación permitirá el mejoramiento en la manipulación de alimentos a los expendedores de comida típica en la Manga Del Cura cantón El Carmen, año 2019.

Metodología de la investigación

Métodos de la investigación

La metodología empleada en la presente investigación nos permitirá conocer cómo desarrollar el plan de capacitación de manera que se beneficien los expendedores de alimentos utilizando los métodos y técnicas adecuadas cumpliendo con los objetivos planteados, así como el análisis y evaluación que conlleva el proyecto a fin de presentar resultados sustentables y confiables que se ha obtenido durante el proceso de investigación realizada.

Métodos cualitativos

Este método permitió analizar el comportamiento de las personas y sus hábitos, dando así una idea más clara sobre los aspectos a tomar en cuenta para la manipulación de alimentos, y sobre todo para comprobar si la hipótesis es realista.

Métodos cuantitativos

Se hizo uso de este método para conocer los fenómenos u propiedades existentes para poder formular los datos ya analizar los resultados obtenidos mediante esta investigación.

4. TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN

Las técnicas utilizadas en la realización de este proyecto fue la implementación de las encuestas compuestas por un número de 10 en total en donde se incluían las preliminares, una vez aplicadas se procedió a tabular la información para una mejor comprensión lo que permitió diagnosticar e identificar las estrategias a utilizar para corroborar con el impulso del turismo en el Manga del Cura.

Población y muestra

Para la realización se tomó en cuenta como población a las personas que realizan actividades de alojamiento y servicio de comidas en el cantón el Carmen Provincia de Manabí dichos datos se lo tomo de la página del INEC del último censo realizado en el 2010, se tomó ese dato como población porque la Manga del Cura es una zona perteneciente a ellos.

$$n = \frac{N\sigma^2 Z^2}{(N - 1)e^2 + \sigma^2 Z^2}$$

Donde:

N= Tamaño de la Población

σ^2 = Desviación estándar de la población $(0,5)^2$

Z= Valor obtenido mediante niveles de confianza 95% (1,960)

e= Precisión del error 5% = 0,05

$$n = \frac{(861)(0,5)^2(1,960)^2}{(861 - 1)(0,05)^2 + (0,5)^2(1,960)^2}$$

$$n = \frac{(215,25)(3,8416)}{(2,15) + (0,9604)}$$

$$n = \frac{826,9044}{3,1104}$$

$$n = 265$$

5. RESULTADOS OBTENIDOS

Desarrollo del caso

En esta parte del proyecto se muestran los resultados obtenidos con la aplicación de las encuestas para poder dar por sentado los criterios de los propietarios de los establecimientos que son encargados de vender platos típicos.

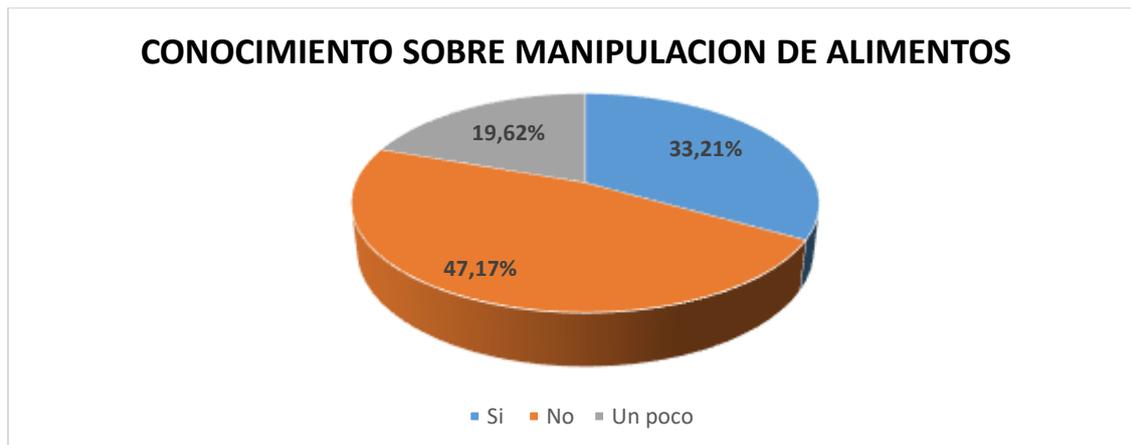
Tabla 1.- ¿Tiene conocimiento usted sobre la manipulación de alimentos?

VARIABLES	VALOR ABSOLUTO	PORCENTAJES
Si	88	33,21%
No	125	47,17%
Un poco	52	19,62%
TOTAL	265	100%

Fuente: Investigadora

Elaboración: Roxana Magaly Anzules Zambrano

Gráfico 1.- ¿Tiene conocimiento usted sobre la manipulación de alimentos?



Fuente: Investigadora

Elaboración: Roxana Magaly Anzules Zambrano

Análisis e interpretación: El 47,14% de los encuestados manifestó que, si tienen conocimientos sobre la manipulación de alimentos, mientras que el 33,21% respondió con sinceridad que no tenían conocimiento sobre ese tema, el 19,62% considera que, si tiene un poco de conocimientos, pero no tantos como quisiera.

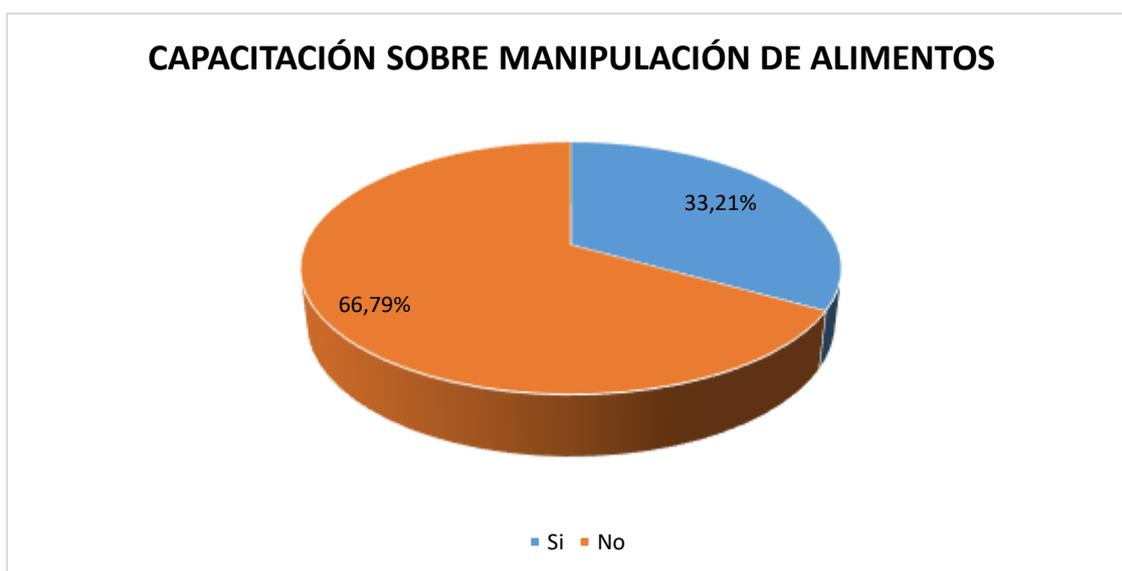
Tabla 2.- ¿Ha recibido algún tipo de capacitación sobre la manipulación de alimentos?

VARIABLES	VALOR ABSOLUTO	PORCENTAJES
Si	88	33,21%
No	177	66,79%
TOTAL	265	100%

Fuente: Investigadora

Elaboración: Roxana Magaly Anzules Zambrano

Gráfico 2.- ¿Ha recibido algún tipo de capacitación sobre la manipulación de alimentos?



Fuente: Investigadora

Elaboración: Roxana Magaly Anzules Zambrano

Análisis e interpretación: El **66,79%** fue muy sincero en mencionar que no habían recibido ninguna capacitación sobre manipulación de alimentos pero que trataban de llevar la mejor higiene posible en sus procesos de elaboración de los platos típicos, el **33,21%** mencionó que si habían recibido capacitación sobre manipulación de alimentos.

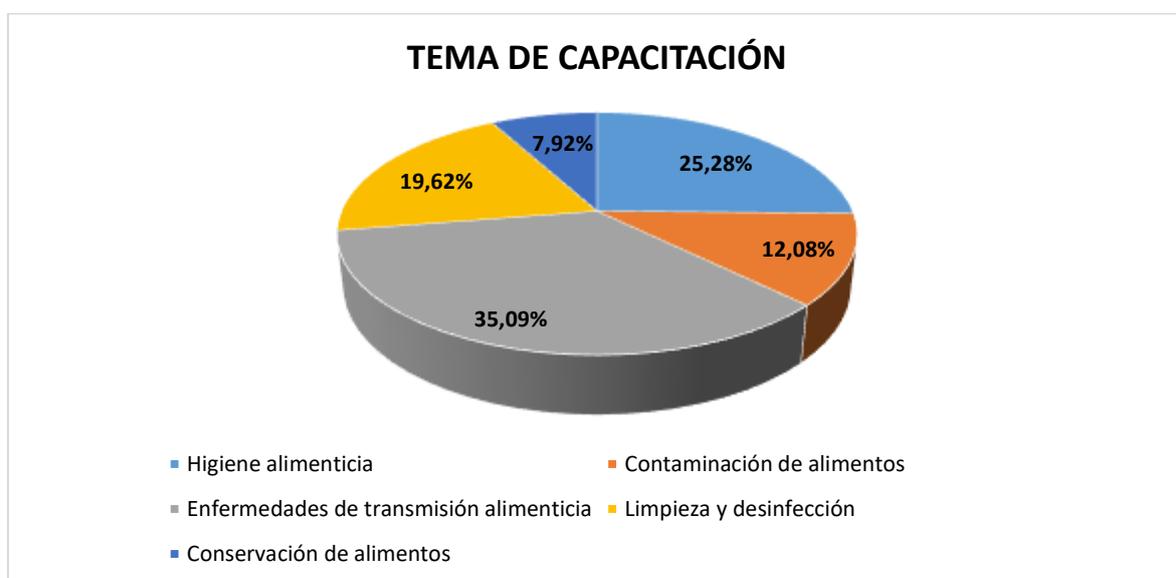
Tabla 3.- ¿Del siguiente listado identifique que tema le gustaría tratar en la capacitación?

VARIABLES	VALOR ABSOLUTO	PORCENTAJES
Higiene alimenticia	67	25,28%
Contaminación de alimentos	32	12,08%
Enfermedades de transmisión alimenticia	93	35,09%
Limpieza y desinfección	52	19,62%
Conservación de alimentos	21	7,92%
TOTAL	265	100%

Fuente: Investigadora

Elaboración: Roxana Magaly Anzules Zambrano

Gráfico 3.- ¿Del siguiente listado identifique que tema le gustaría tratar en la capacitación?



Fuente: Investigadora

Elaboración: Roxana Magaly Anzules Zambrano

Análisis e interpretación: El **35,09%** de las personas encuestadas manifestó que les gustaría ampliar sus conocimientos con el tema de capacitación de enfermedades de transmisión alimenticia, el **25,28%** le gustaría el tema de higiene alimenticia, mientras que el **19,62%** considera que desea saber más sobre limpieza y desinfección, el **12,08%** le gustaría conocer sobre la contaminación que reciben los alimentos por una mala manipulación y el **7,92%** le gustaría conocer sobre la conservación de alimentos.

Situaciones detectadas

- Los vendedores o expendedores de comida no tienen conocimientos sobre las normativas de higiene que deben seguir para poder realizar una venta exitosa teniendo como prioridad el bienestar de sus clientes.
- No cuentan con una infraestructura bien definida que les permita atender a sus clientes de la manera correcta, ya que con el expendio de estos platos típicos se busca el impulso del turismo en la Manga del Cura.
- No se realizan ferias gastronómicas para poder dar a conocer la variedad platos típicos que se posee, demostrando que si se realiza una buena manipulación de los alimentos desde el momento de prepararlos hasta el momento que se los pone a la disposición de la ciudadanía para su degustación.
- La manipulación de alimentos es un punto clave para la venta de los platos típicos, ya que se debe ser los procesos requeridos para la preparación de comidas, este es un factor que no se ve por lo tanto en un 80% de los establecimientos de comida que no los siguen.

Soluciones planteadas

- Se debe brindar capacitaciones sobre la manipulación de alimentos, por medio de organismos que pertenecen al Ministerio de Turismo para erradicar la contaminación de los mismos mientras se realizan los platos típicos característicos de la zona.
- Solicitar al GAD Municipal del Carmen que realice casas abiertas para dar a conocer la variedad de platos típicos que posee, siguiendo con las normativas de higiene y el correcto uso de las normas de manipulación
- Se debe solicitar que las personas dedicadas a la venta de platos típicos posean algún tipo de certificación que los acredite como tal de que cumplen con las normas de alimento y de preparación de los mismos.

- Se debe solicitar una propuesta a las autoridades competentes de brindar un parqueadero para poder degustar de la gran variedad de comidas típicas.

MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

	<h1><u>MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</u></h1>
TEMA:	
Las enfermedades	
INTRODUCCIÓN	
<p>El aporte que se realiza como manipuladores consiste en volverse la clave dentro de un establecimiento de comidas ya que su principal labor consiste en cuidar de su salud, de la familia, de la comunidad y del negocio en el que se desempeña.</p>	
DESCRIPCIÓN	
<ul style="list-style-type: none"> • Infección: Se presenta cuando se consume alimentos contaminados con gérmenes, trayendo consigo enfermedades, acompañadas de bacterias, larvas o parásitos. Puede ser el caso de la Salmonela que se presenta con más frecuencia en huevos, carnes, pollos, lácteos, vegetales crudos y frutas cortadas. • Intoxicación: Se presenta cuando se consumen alimentos contaminados con productos químicos o con toxinas producidas por algunos gérmenes o con toxinas que pueden estar presentes en el alimento desde la captura, recolección o desde la producción primaria o la cría, como en el caso de las toxinas contenidas en algunos mariscos. 	

Fuente: Manual de capacitación para manipulación de alimentos – Organización Panamericana de Salud.

Elaborado por: Roxana Magaly Anzules Zambrano



MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

TEMA:

Prevención

INTRODUCCIÓN

Las enfermedades transmitidas por alimentos, de acuerdo a las cifras que maneja la Organización Mundial de la Salud (OMS) constituyen uno de los problemas de salud más extendido en el mundo actual y son causa importante de reducción de la productividad y de ausencia laboral.

DESCRIPCIÓN

- Los alimentos de origen animal pueden estar contaminados con Salmonella desde el origen, por eso es conviene mantener en todo momento las condiciones de refrigeración de los alimentos, someter a una cocción completa los huevos, carnes, pollos y otras fuentes, así como lavar y de ser posible desinfectar las frutas y vegetales que se consumen crudos. 
- Los buenos hábitos del manipulador son importantes por lo cual las normas de higiene personal como el lavado frecuente de las manos, el evitar tocarse la cara, el pelo, manipular con guantes limpios los alimentos cocidos o listos para consumir y el conservar los alimentos fríos cuando sea indicado, son las principales medidas de prevención que pueden ser adoptadas por el manipulador. 
- Cocción profunda de los alimentos; evitar preparar carnes en trozos voluminosos; separar la carne cocida de su líquido de cocción para minimizar el ambiente sin oxígeno y proceder a enfriar rápido si no se va a consumir en las dos horas siguientes. 

Higiene personal, de utensilios y maquinarias. No recalentar los alimentos, salvo que se alcancen los 100°C y se sirvan de inmediato.

- Cuidar que las materias primas no estén contaminadas (limpieza). Evitar contaminación después del proceso de esterilización. Mantener refrigerados los alimentos conservados, calentarlos a ebullición antes de su consumo y comprobar que tengan un grado de acidez (pH) menos a 4,5 en lo posible.
- Evitar el consumo de carne de cerdo o derivados con salame o chacinados de dudosa procedencia, o de carnes poco cocidas sobre todo si proviene de animales de caza. Está demostrado que la cocción de las piezas hasta alcanzar los 60 grados centígrados en el centro del alimento, destruye las larvas, lo mismo que la congelación a temperaturas de menos 15 grados por 20 días, tratamiento sin embargo poco aplicable en la práctica.



Fuente: Manual de capacitación para manipulación de alimentos – Organización Panamericana de Salud.

Elaborado por: Roxana Magaly Anzules Zambrano



MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

TEMA:

Condiciones para la manipulación de alimentos

INTRODUCCIÓN

Si aceptamos que la causa principal de la contaminación de alimentos es la falta de higiene en la manipulación, las personas encargadas de esta labor, juegan un papel importante en sus actitudes para corregir esta situación. Es más, su actitud responsable al manipular alimentos, es definitiva para evitar enfermedades y por tanto para la salud de la comunidad.

DESCRIPCIÓN

- **Estado de salud:** Si está enfermo de las vías respiratorias, del estómago o si tiene heridas en las manos o infecciones en la piel lo más recomendable es evitar en ese tiempo la manipulación de alimentos, por la alta probabilidad de contaminarlos con gérmenes. En este caso, conviene que la persona desempeñe otra actividad diferente a la elaboración donde no entre en contacto directo con los alimentos.
- **Higiene personal:** Dado la prevención de la contaminación de los alimentos se fundamenta en la higiene del manipulador, es esencial practicar este buen hábito. Por eso, si se dispone de agua en casa, es necesario ducharse antes de ir a trabajar, con mayor razón si en el lugar de trabajo no existen facilidades para hacerlo.
- **Vestimenta:** La ropa de uso diario y el calzado, son posibilidades para llevar al lugar donde se procesa alimentos, suciedad adquirida en el medio ambiente. Es la razón principal para usar una indumentaria de trabajo que este siempre limpia y que incluya:

* Una gorra, cofia o ambas, que cubran totalmente el cabello, para evitar su caída sobre los alimentos. Este elemento antes que ser decorativo, debe cumplir la función de cubrir completamente el cabello.

* Un guardapolvo de color claro (puede ser un chaqueta y pantalón o un mameluco) que, utilizado solamente dentro el área de trabajo, protege los alimentos y superficies de contaminación.

* Un barbijo, que debidamente usado cubriendo nariz y boca, ayuda a proteger los alimentos de gotitas provenientes de la nariz o la boca, cuando se preparan alimentos para grupos de riesgo como niños, ancianos o enfermos.

* Un delantal plástico, para operaciones que requieren de su protección.

* Guantes, para acciones específicas, especialmente en manipulación de productos cocidos listos para el consumo, si esta no puede hacerse con utensilios.

* Calzado exclusivos para el lugar de trabajo, o botas adecuadas si las operaciones las requieren.

Fuente: Manual de capacitación para manipulación de alimentos – Organización Panamericana de Salud.

Elaborado por: Roxana Magaly Anzules Zambrano

Conclusiones

Las personas que realizan las ventas de platos típicos no cuentan con algún tipo de especialización o de capacitación para la correcta manipulación de los alimentos al momento de prepararlos, solo lo realizan de manera empírica pero no porque conozcan en realidad los procesos que deben de seguir.

Como comerciantes deberían conocer que para que un negocio sea exitoso se deben cumplir a cabalidad con las normativas, por ende, no cuentan con un manual en que les indique los pasos o procedimientos que deben seguir para cumplir con las normas de higiene.

No poseen una infraestructura bien elaborada para que puedan acoger y brindar los mejores servicios a los visitantes, se puede decir que esto quita un poco el interés de acudir, porque no hay que olvidar que la presentación también un factor importante al momento de elegir un establecimiento.

Recomendaciones

Se debe crear una asociación de comerciantes dedicada al expendio de platos típicos para que de esta formar los organismos de turismo se interesen en brindar capacitaciones sobre manipulación de elementos ya que de esa manera se dan cuenta de que están interesados en impulsar el turismo en la Manga del Cura.

Es recomendable elaborar un manual sobre la manipulación de alimentos y que sea repartido para todos quienes realicen esta actividad para que puedan fortalecer conocimientos, se pueda seguir con las normativas establecidas y puedan brindar una mejor formación a sus trabajadores.

La implementación de ofertar la gastronomía dentro de un cantón es un factor clave para el turismo ya que se muestra a sus visitantes sus puntos fuertes, por tal razón es necesario que se agilite tramites o se presenten propuestas a las autoridades competentes para que realicen un parqueadero en donde se encuentre todos los establecimientos dedicados a esta actividad y todos puedan mostrar una gran variedad de platos típicos.

BIBLIOGRAFÍAS

- Acosta, R. S. (2008). *Saneamiento ambiental e higiene de los alimentos*. Córdoba: Editorial Brujas,.
- Alcivar Vera , I. (17 de 08 de 2018). <https://www.entornoturistico.com>. Obtenido de <https://www.entornoturistico.com>: <https://www.entornoturistico.com/el-turismo-gastronomico-en-manabi-ecuador/>
- Avendaño Ruiz, B. D. (2006). *La inocuidad alimentaria en México: las hortalizas frescas de exportación*. Mexico: UABC.
- Ayala, T. (2018). *clave en la manipulacion higienica de los alimentos*. Colombia: Rino.
- Campoverde, L. (2017). *Creación de un plan de capacitación del recurso humano para el desarrollo turistico Quesera*. Colombia: Mundo .
- Coformacion. (5 de 03 de 2019). <https://manipulador-de-alimentos.com>. Obtenido de <https://manipulador-de-alimentos.com>: <https://manipulador-de-alimentos.com/carnet-curso-higiene-de-los-manipuladores/>
- OPS. (1 de 05 de 2015). www.paho.org. Obtenido de www.paho.org: https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10823:2015-higiene-personal&Itemid=42210&lang=es
- Peralta, R. (2018). *La importancia del plan de capacitación lo que todo empresario debe saber*. Chile: Cardenaz.
- Polis, M. (2016). *Manipulacion de alimentos Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica*. Cuba: Caremina.
- Rivera, J. (2016). *El Plan de Capacitación y Desarrollo de Recursos Humanos*,. Peru: Prado.
- Roche DC México S.A de C.V. (26 de 09 de 2019). www.accu-chek.com.mx. Obtenido de www.accu-chek.com.mx: <https://www.accu-chek.com.mx/salud/higiene-de-los-alimentos>
- Romero, P. (2017). *Las buenas prácticas de higiene en los alimentos*. Canada: Peñasco.

Saavedra, O. (30 de 01 de 2010). *Dialnet*. Recuperado el 12 de 01 de 2020, de Libro cine y gastronomía: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3691313>

