



GASTRONOMÍA

Proyecto de intervención previo a la obtención de título de:
Magister en Gastronomía con Mención en Gestión e Innovación

AUTORES:

Ing. Erika Vanessa Cedeño Cruzati, Mgs.

Ing. José Luis Rodríguez Jara, Mgs.

TUTORES:

Daniel Rodrigo Arteaga Gallardo, Msc.

Anderson Mateo Guevara Guevara, Msc.

TEMA

DISEÑO DE UN PROTOCOLO GRÁFICO Y FUNCIONAL PARA OPTIMIZAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL ÁREA DE COCINA DEL RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHVEH DEL CANTÓN MONTECRISTI.

**AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL AUTOR PARA LA CONSULTA,
REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL, Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DEL
TRABAJO DE TÍTULACIÓN**

Yo, Ing. Erika Vanessa Cedeño Cruzati, Mgs. e Ing. José Luis Rodríguez Jara, Mgs. y declaramos ser autores del Trabajo de Investigación con el tema “Diseño de un protocolo gráfico y funcional para optimizar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en el área de cocina del restaurante la cabaña de Yahveh del cantón Montecristi.”, como requisito para optar al grado de Magister en Gastronomía con Mención en Gestión e Innovación y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Internacional del Ecuador, para que con fines netamente académicos divulgue esta obra a través del Repositorio Digital Institucional (RDI-UIDE).

Los usuarios del RDI-UIDE podrán consultar el contenido de este trabajo en las redes de información del país y del exterior, con las cuales la Universidad tenga convenios. La Universidad Internacional del Ecuador no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

Del mismo modo, acepto que los Derechos de Autor, Morales y Patrimoniales, sobre esta obra, serán compartidos entre mi persona y la Universidad Internacional del Ecuador, y que no tramitaré la publicación de esta obra en ningún otro medio, sin autorización expresa de la misma. En caso de que exista el potencial de generación de beneficios económicos o patentes, producto de este trabajo, acepto que se deberán firmar convenios específicos adicionales, donde se acuerden los términos de adjudicación de dichos beneficios.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito a los diez días del mes de abril de 2026, firmo conforme:

Firma: Firma:

Autor: Ing. José Luis Rodríguez Jara, Mgs.
Número de Cédula: 1312060005
Dirección: Manabí-Montecristi, Parroquia Colorado
Correo Electrónico: jorodriguezja@uide.edu.ec
Teléfono: 0986216622

Autor: Ing. Erika Vanessa Cedeño Cruzati, Mgs.
Número de Cédula: 1311790842
Dirección: Manabí-Chone-Calle Pichincha y Emilio Hidalgo, Barrio el paraíso
Correo Electrónico: ercedenocr@uide.edu.ec
Teléfono: 0996628067

APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “DISEÑO DE UN PROTOCOLO GRÁFICO Y FUNCIONAL PARA OPTIMIZAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL ÁREA DE COCINA DEL RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHVEH DEL CANTÓN MONTECRISTI” presentado por Ing. Erika Vanessa Cedeño Cruzati, Mgs. e Ing. José Luis Rodríguez Jara, Mgs. para optar por el Título Magister en Gastronomía con Mención en Gestión e Innovación.

CERTIFICO

Que dicho trabajo de investigación ha sido revisado en todas sus partes y considero que reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del Tribunal Examinador que se designe.

Quito, 10 de abril de 2026.

.....

FIRMA

Daniel Rodrigo Arteaga Gallardo, Msc.

.....

FIRMA

Anderson Mateo Guevara Guevara, Msc.

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Quienes suscriben, declaran que los contenidos y los resultados obtenidos en el presente trabajo de investigación, como requerimiento previo para la obtención del Título de Magister en Gastronomía con Mención en Gestión e Innovación, son absolutamente originales, auténticos y personales y de exclusiva responsabilidad legal y académica del autor.

Quito, 10 de abril de 2026.

.....

FIRMA

Ing. Erika Vanessa Cedeño Cruzati, Mgs.

C.I.1311790842

.....

FIRMA

Ing. José Luis Rodríguez Jara, Mgs.

C.I. 1312060005

APROBACIÓN TRIBUNAL

El trabajo de Titulación, ha sido revisado, aprobado y autorizada su impresión y empastado, sobre el Tema: DISEÑO DE UN PROTOCOLO GRÁFICO Y FUNCIONAL PARA OPTIMIZAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL ÁREA DE COCINA DEL RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHVEH DEL CANTÓN MONTECRISTI, previo a la obtención del Título de Magister en Gastronomía con Mención en Gestión e Innovación, reúne los requisitos de fondo y forma para que los estudiante puedan presentarse a la sustentación del trabajo de titulación.

Quito, 10 de abril de 2026.

.....
Mgs. Karen Lisbeth Betancourt Ludeña
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



.....
Mgs. Gabriel Alejandro Díaz Muñoz
VOCAL

.....
Mgs. Ivanova Elizabeth Riofrío Freire
VOCAL

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis hijos, esposo y a todas aquellas personas que de una u otra forma han dejado una huella imborrable en mi vida y han sido pilares fundamentales para alcanzar esta meta, a mi familia, por su apoyo incondicional y amor constante acompañándome en cada paso de este camino y por ser mi refugio, mi motor y mi inspiración para seguir adelante. Cada logro que obtengo lleva implícito su esfuerzo y sacrificio y por ello les estaré eternamente agradecida.

A mí madre, quien me inculcó el respeto y la lucha constante para alcanzar mis objetivos y por enseñarme que rendirme no es una opción.

Erika Vanessa Cedeño Cruzati

DEDICATORIA

Dedico este logro académico a Dios, por ser esa luz divina que me brindó su guía y fortaleza, por permitirme permanecer de pie y avanzar por el camino del bien, siendo un reflejo para mis seres queridos.

A mi esposa la Psc. María Victoria Rivera Acosta y a mi hermoso hijo, Joseph Alejandro Rodríguez Rivera, ustedes son mi mayor inspiración, mi fuente de motivación, amor y mi mayor fortaleza para la consecución de esta meta.

A mis padres, que a pesar de su ausencia física están presentes espiritualmente, los siento presentes en cada logro, agradezco por el gran ser humano que formaron desde la posibilidad económica que les tocó sobrellevar. Los recuerdo siempre.

A mis hermanos por ser desde pequeños el reflejo de lo que nos inculcaron nuestros padres y ser esa guía fundamental; gracias por su apoyo y ser parte fundamental de este logro personal y profesional.

Finalmente dedico este logro a mí mismo por no rendirme cuando el cansancio quiso vencerme, porque decidí ser un ejemplo para mi familia y quienes me rodean. Hoy sé con certeza que con fe, pasión, amor e inspiración, todo es posible.

José Luis Rodríguez Jara.

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a Dios por la vida y guiarme en cada paso que doy a mi madre por siempre estar presente en todo momento y darme esa fortaleza para seguir adelante, a mis hijos y esposo por su inquebrantable apoyo emocional y motivación a lo largo de este camino. Gracias por creer en mí, incluso en los momentos más desafiantes.

Agradecer al Sr. Frank Andrade dueño de la Cabañas de Yahveh por confiar en nuestro profesionalismo y permitirnos implementar este manual en su restaurante.

Agradeciendo al Ing. Anderson Mateo Guevara Guevara, Mg. por ser una guía indispensable durante todo este proceso, además de ser una excelente profesional es un gran ser humano gracias a su conocimiento, dedicación, paciencia y valiosos comentarios durante el desarrollo de este proyecto. Su experiencia y consejos fueron fundamentales para concretar esta investigación.

Erika Vanessa Cedeño Cruzati

AGRADECIMIENTO

Agradezco a los docentes que nos impartieron sus conocimientos en cada jornada académica, a la Universidad por abrir sus puertas sin discriminación étnica, cultural y social, a mis compañeros de esta grandiosa maestría quienes demostraron día a día ese verdadero sentimiento de ayuda.

A mi esposa, a mi hijo, a Dios, mis hermanos y a mi familia en general, porque fueron parte de esta lucha la cual será para mí un valioso fundamento dentro de mi trayectoria profesional.

No puedo olvidar de agradecer al Dr. Ángel Cristian Mera, que en su tiempo como Decano de la UNITEV campus Tosagua, institución a la que pertenezco, fue quien me motivó a realizar este estudio de cuarto nivel, para afianzar nuevos conocimientos y poder compartirlos con nuestros estudiantes, gracias por todo su respaldo debido a que más que un excelente jefe, siempre ha sido un gran amigo.

A mis tutores al Ing. Anderson Mateo Guevara Guevara e Ing. Daniel Rodrigo Arteaga Gallardo, por su dedicación para sacar adelante este proyecto valioso para nosotros. Muchas gracias.

Culmino diciendo que fue un año de constancia, perseverancia y resistencia, con el único fin de llegar a la meta trazada desde el día uno, agradezco a todos.

José Luis Rodríguez Jara.

INDICE DE CONTENIDOS

Introducción	1
Planteamiento del problema	1
Justificación	2
Objetivos	4
Objetivo general:.....	4
Objetivos específicos:	4
CAPITULO I MARCO TEORÍCO.....	5
1.1 Inocuidad alimentaria y BPM (marco normativo nacional e internacional).	5
1.2 Riesgos de contaminación y enfermedades transmitidas por (ETA).....	8
1.3 Herramientas gráficas y pedagógicas en protocolos BPM	9
CAPITULO II AUDITORIA DIAGNÓSTICO	10
2.1 Diagnóstico de la implementación de las BPM.....	10
2.2. Recursos necesarios	28
2.3. Beneficios esperados con BPM	29
CAPÍTULO III DISEÑO DEL MANUAL Y RECURSO GRÁFICO	30
3.1 Plan de negocios A&BI	30
3.2 Cromatología y composición.....	30
3.3 Saberes culinarios sensoriales y ancestrales.....	30
3.4 Herbología y foraging.....	31
3.5 Marketing gastronómico.....	32
3.6 Innovación en prototipos gastronómicos	33
3.7 Producción de artes dulces.....	34
3.8 Nuevas técnicas de gestión gastronómica sobre menú.	34
3.9 Innovación gastronómica.	35
3.10 Enología y gastrococtelería.....	37
3.11 ECO innovación alimentaria.....	37
3.12 Gestión de calidad alimentaria y packaging.	38
3.13 Trofología.....	40
3.14 Negocios A&BI.....	41
CAPÍTULO IV.- IMPLEMENTACIÓN Y VALIDACIÓN DE LA PROPUESTA	57
CAPÍTULO V.-CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	65
5.1Conclusiones	65
5.2 Recomendaciones	66
BIBLIOGRAFÍA.....	67

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Puntajes de evaluación de restaurantes según el ARCSA.....	8
Tabla 2 Detalle de cumplimiento por capítulos	10
Tabla 3 Condiciones higiénicas de manipulación en la recepción y compra.....	12
Tabla 4 Condiciones higiénicas de almacenamiento	13
Tabla 5 Condiciones higiénicas de manipulación en la preparación previa.	14
Tabla 6 Condiciones higiénicas de manipulación en la cocción y preparación ...	15
Tabla 7 Condiciones de temperatura.....	16
Tabla 8 Contaminación cruzada.....	17
Tabla 9 Detalles de las instalaciones	18
Tabla 10 Detalles de iluminación.....	19
Tabla 11 Detalles de servicios básicos.....	20
Tabla 12 Condiciones de las baterías sanitarias	21
Tabla 13 Condiciones sanitarias para los equipos, utensilios y superficies.	22
Tabla 14 Detalles de higiene.....	23
Tabla 15 Detalles de salud.....	24
Tabla 16 Detalles de procesos de capacitación	25
Tabla 17 Detalles de limpieza.	26
Tabla 18 Detalles de control de plagas	27
Tabla 19 Recursos para el diseño de un protocolo gráfico y funcional.	28
Tabla 20 Criterios de responsabilidad nutricional	34
Tabla 21 Procesos de innovación	35
Tabla 22 Buenas prácticas de gestión.....	39
Tabla 23 Indicadores de almacenamiento y manejo de alimentos.....	40
Tabla 24 Aspectos de mejora.....	42
Tabla 25 Instrucciones y periodicidad del proceso de áreas limpias	43
Tabla 26 Proceso de almacenamiento.	44
Tabla 27 Rotulación y etiquetado de alimentos	45
Tabla 28 Proceso de esterilización de utensilios de comida.....	46
Tabla 29 Adecuado proceso de descongelación de alimentos	47
Tabla 30 Incorporación de plan de limpieza	47
Tabla 31 Condiciones para áreas donde se procesan los alimentos	48
Tabla 32 Adecuación y mantenimiento de fuente de iluminación.	49

Tabla 33	Proceso de desinfección de áreas.....	50
Tabla 34	Proceso de limpieza en baños.....	51
Tabla 35	Condiciones sanitarias para equipos, utensilios y superficies.....	52
Tabla 36	Higiene en el personal que labora en el establecimiento	53
Tabla 37	Manejo de plagas	55
Tabla 38	Establecimiento de cronograma de ejecución del proyecto	57
Tabla 39	Cuadro de aspectos relevantes del proceso de capacitación	58
Tabla 40	Cuadro comparativo del proceso de implementación del protocolo	61
Tabla 41	Cronograma de implementación.....	64

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Responsabilidades del personal que manipula alimentos.....	5
Gráfico 2 Niveles de riesgo.....	6
Gráfico 3 Protocolo para los establecimientos de alimentación colectiva.....	7
Gráfico 4 Indicadores a evaluar según el ARCSA.....	7
Gráfico 5 Resultado de cumplimiento de la normativa ARCSA	11
Grafico 6 Menús adaptados.....	31
Grafico 7 Uso y manejo de hierbas.....	32
Grafico 8 Información referente al protocolo BPM.....	33
Grafico 9 Protocolo gráfico y funcional.....	33
Grafico 10 Innovación ecológica	38
Grafico 11 Menú nutricional	41
Gráfico 12 Detalles de los temas de capacitación de las BPM.....	58
Gráfico 13 Detalles de segunda auditoria interna.....	60

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1	Proceso de almacenamiento y áreas físicas	12
Imagen 2	Distribución de los equipos de refrigeración.....	13
Imagen 3	Proceso de almacenamiento y etiquetado de alimentos.....	14
Imagen 4	Almacenamiento de alimentos	14
Imagen 5	Utensilios utilizados en el proceso de preparación de alimentos.....	15
Imagen 6	Descongelamiento de alimentos a temperaturas no controladas.....	16
Imagen 7	Alimentos a temperatura ambiente.....	16
Imagen 8	Utensilios y superficies.....	17
Imagen 9	Instalación destinada a la preparación de alimentos.	18
Imagen 10	Protección en focos.....	19
Imagen 11	Condiciones de cisternas.	20
Imagen 12	Proceso de limpieza de baños y equipos de secado.	21
Imagen 13	Tablas de picar	22
Imagen 14	Condiciones higiénicas del personal.	23
Imagen 15	Salud preventiva	24
Imagen 16	Incumplimiento con normas de higiene	25
Imagen 17	Programas de limpieza	26
Imagen 18	Proceso de control de plagas.....	27

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

TEMA: DISEÑO DE UN PROTOCOLO GRÁFICO Y FUNCIONAL PARA OPTIMIZAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL ÁREA DE COCINA DEL RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHVEH DEL CANTÓN MONTECRISTI.

AUTORES:

Ing. Erika Vanessa Cedeño Cruzati, Mgs.

Ing. José Luis Rodríguez Jara, Mg.

TUTORES:

Ing. Anderson Mateo Guevara Guevara, Msc.

Ing. Daniel Rodrigo Arteaga Gallardo, Msc.

Lista de abreviaturas

Término	Abreviación
ARCSA	Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria.
BPM	Buenas Prácticas de Manipulación.
BPH	Buenas prácticas de higiene.
°C	Grados Celsius.
ETA	Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
MSP	Ministerio de Salud Pública.
O.M.S	Organización Mundial de la Salud.
O.P.S	Organización Panamericana de la Salud.
USPEC	Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios.

RESUMEN EJECUTIVO

El proyecto investigativo tuvo como principal objetivo diseñar e implementar un protocolo gráfico y funcional basado en la normativa de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM), conforme a la resolución ARCSA-DE-2022-016-AKRG, en el restaurante La Cabaña de Yahveh del cantón Montecristi. Se implementó una auditoría inicial, en la que se identificó falencias en temas como: infraestructura, manipulación, etiquetado de alimentos, limpieza, higiene del personal, control de plagas y procesos de capacitación, lo que reflejó la necesidad de ejercer mejoras en los procesos sanitarios, por lo que se elaboró un manual y un protocolo gráfico adaptado a las características del restaurante, que facilitó la comprensión y aplicación de las BPM mediante recursos visuales accesibles. Posteriormente se ejerció un proceso de capacitación al personal que labora en el establecimiento, lo que dio como resultado mejoras significativas en conocimientos, prácticas de higiene y seguridad alimentaria. Asimismo, la auditoría de cumplimiento posterior demostró un avance notable en la aplicación de las BPM, validando la efectividad del protocolo gráfico como herramienta de gestión sanitaria. Se recomendó efectuar auditorías internas de forma periódica y una constante actualización del protocolo, a su vez fomentar capacitaciones trimestrales, para consolidar una cultura de inocuidad alimentaria.

Palabras clave: Auditoría, BPM, capacitación, inocuidad alimentaria, protocolo gráfico,

ABSTRACT

The main objective of the research project was to design and implement a graphic and functional protocol based on Good Food Handling Practices (GMP) regulations, in accordance with Resolution ARCSA-DE-2022-016-AKRG, at the La Cabaña de Yahveh restaurant in the Montecristi canton. An initial audit was conducted, which identified deficiencies in areas such as infrastructure, food handling and labeling, cleanliness, staff hygiene, pest control, and training processes. This reflected the need for improvements in sanitary processes. Therefore, a manual and a graphic protocol were developed, adapted to the characteristics of the restaurant, which facilitated the understanding and application of GMPs through accessible visual resources. A training process was subsequently conducted for the establishment's staff, resulting in significant improvements in hygiene and food safety knowledge and practices. Furthermore, the subsequent compliance audit demonstrated significant progress in the application of GMPs, validating the effectiveness of the graphic protocol as a health management tool. It was recommended that internal audits be conducted periodically and the protocol be constantly updated, as well as quarterly training sessions, to consolidate a culture of food safety.

Keywords: Audit, GMP, training, food safety, graphic protocol.

Introducción

Los establecimientos que ofrecen servicios alimentarios, requieren cumplir con procesos que garanticen la salud de los clientes, considerando las BPM, como lo cita Vélez (2020), quien lo define como “Los principios fundamentales y las prácticas vigentes de higiene aplicables a la manipulación, preparación, elaboración, envasado y conservación de alimentos dirigidos al consumo humano constituyendo un marco normativo en función de la reducción del riesgo microbiológico, químico y físico”. (p.1)

Para Moreno (2021), la finalidad de la implementación de las BPM, se sustenta bajo un enfoque preventivo para disminuir la contaminación alimentaria y son de estricto cumplimiento, a su vez permite evitar posibles riesgos de sanción pero sobre todo proporcionar calidad y confiabilidad. En ese sentido se consideró tomar de referencia la investigación denominada “*importancia de la inocuidad alimentaria y las BPM en la industria de procesamiento de alimentos en la ciudad de Guayaquil*”, desarrollada por Alvarado y Díaz (2023), quienes recopilaron y contrastaron información sobre los indicadores de éxito como las BPM, concluyendo que implementarlas genera ventaja competitiva y previene que alimentos insalubres provoquen serios problemas de salud (p.1).

No obstante, para poder regular las BPM se requiere de organismos como el ARCSA, como lo exponen Herrera y Tipantuña (2022), quienes mencionan que la agencia pretende garantizar y supervisar que las diversas empresas alimentarias den cumplimiento con las normativas, partiendo desde la revisión de procesos de manipulación, producción, almacenamiento y transporte seguro. Desde esa perspectiva, el restaurante la Cabaña de Yahveh, oferta la venta de diversos platos de comida criolla Manabita, no obstante no cuenta con muchos años en el mercado, a pesar que ha innovado en la atención y seguridad en los productos que ofrece es fundamental identificar los nudos críticos que permitan fortalecer los procesos normativos de seguridad alimentaria.

Planteamiento del problema

El MSP del Ecuador (2023), menciona “la fiebre tifoidea es una enfermedad con mayor prevalencia producida por la ingesta de alimentos contaminados con *Salmonella typhi* y la enfermedad paratifoidea por *Salmonella paratyphi*, ambas provocan cuadros diarreicos; se han reportado 312 casos y un total a nivel nacional de 2773” (p.4). Lo que representa un problema para el turismo que cada año busca degustar la gastronomía ecuatoriana.

Así mismo, la (O.M.S., 2024) detalla que “220 millones de niños mueren por 33 enfermedades diarreicas, y otros tantos sufren episodios frecuentes de diarrea afectando de manera significativa su estado nutricional, el 70% de los casos, se deben al consumo de

alimentos contaminados” (p.3). Lo que visibiliza la necesidad de brindar una atención alimentaria de calidad, no solo para abarcar aspectos nutricionales, sino reducir índices de mortalidad sobre todo en Ecuador como un país turístico y que oferta diversidad gastronómica.

La comida, constituye uno de los aspectos relevantes en temas turísticos, no obstante, los alimentos contaminados representan un gran peligro para la salud, La (O.M.S., 2024), estima que “cada año 2 millones de personas mueren debido a alguna de las más de 200 enfermedades que pueden transmitir los alimentos, desde diarrea hasta cáncer, representando el 25% de todas las patologías existentes” (p.7).

Por otra parte, el medio de Comunicación Ecuavisa (2025), revela que entre 2024 y 2025, el ARCSA clausuró 400 locales en el Ecuador, principalmente en Guayaquil, Durán y Samborondón, debido a condiciones insalubres que incluían plagas, restos de animales, utensilios sucios, incumplimiento de la cadena de frío y presencia de mascotas para atrapar roedores. Entre los hallazgos más insólitos se registraron cráneos de animales, serpientes en frascos y restos disecados. En contraste, 1.000 establecimientos cumplieron con las normas sanitarias y cuentan con certificación.

Medina (2020), realizó un estudio en restaurantes de la ciudad de Esmeralda, en el que identificó que la mayoría de los locales se ubicaban en categoría C, cuya calificación se las otorga a los establecimientos que alcanzan un puntaje de 69.9 puntos y menos, indicando que estos establecimientos no están en condiciones para brindar ningún tipo de servicio, evidenciando la deficiencia de buenas prácticas de higiene.

A su vez Herrera (2020), en un estudio realizado en el restaurante “el Clásico Tenis Club, ubicado en la ciudad de Guayaquil, permitió conocer las falencias, con un 68,42% de los requisitos de la resolución, por otro lado, un 24,22% de no cumplimiento y cumplimiento parcial de 7,35%, se realizó la implementación de una guía sobre BPM” (p.6). Esa implementación ayudó a reducir significativamente riesgos contaminantes. Lo que permite reconocer la necesidad de ejercer los procesos de regulación basada en las BPM, considerando que actualmente según las investigaciones descritas hay establecimientos que ofertan servicios alimentarios a la comunidad, sin cumplir con los estándares de calidad mínimos.

Justificación

Es el Ecuador los negocios que ofrecen servicios de alimentación deben cumplir con las BPM, evitando efectos negativos y procesos que repercutan de forma desfavorable en la salud de las personas, y la credibilidad del servicio que oferta la empresa, por ende es

pertinente que la Cabaña de Yahveh, adopte de forma integral las buenas prácticas, a fin de garantizar un servicio efectivo y optimización de los procesos y recursos.

La propuesta busca que el restaurante La Cabaña de Yahveh, fortalezca sus procesos y afianzar garantías en los servicios que oferta, desde una mirada normativa y necesaria, a través de la implementación de un manual de BPM, considerando que por lo general los manuales son teóricos y al trabajar con personal del área gastronómica es importante que esté constituido de forma visual, para garantizar su comprensión.

Por ende el diseño de un protocolo gráfico y funcional para optimizar las BPM, en el restaurante La cabaña de Yahveh, da respuesta a la necesidad de atender elementos que requieren ser fortalecidos. La propuesta justifica el proceso de elaboración, implementación y formación al personal, en la normativa, para garantizar un servicio óptimo. Tomando de referencia la investigación efectuada por Cárdenas et al. (2023), denominada “Diseño de un plan de buenas prácticas de manufactura para las cabañas restaurantes en el cantón General Villamil Playas”, en 80 cabañas, concluyendo que el 96%, no se cumplió con las condiciones descritas por el ARCSA.

El aporte investigativo, guarda relación con las dificultades que presenta el restaurante La Cabaña de Yahveh, donde actualmente no existe un protocolo gráfico ni funcional que oriente al personal en la correcta manipulación, preparación y almacenamiento de alimentos. A su vez en el desarrollo de la investigación denominada “percepción del cumplimiento de las BPM de los empleados y dueños de los restaurantes de las parroquias Sangolquí”, García (2022), en el que analizaron el cumplimiento de la BPM, “la muestra fue conformada por 16 restaurantes, el 77.8% no tenía conocimiento sobre BPM y sólo un 22.2% tenía conocimientos al respecto”. Se evidenció que el 100% de la muestra, no cuentan con un manual de BPM (García, 2022).

Respecto a lo detallado se identifica que existen restaurantes que no cuentan con un protocolo y se sustenta la necesidad de diseñar uno adaptado a las condiciones del restaurante La Cabaña de Yahveh, que contribuya en aspectos como la organización, optimización de procesos y fortalecer una cultura de higiene y cuidado, elevando la calidad del servicio. Para afianzar esos procesos (ARCSA, 2022) desarrolló lineamientos a seguir, para todo emprendimiento o negocio que se dedique a ofrecer servicios alimentarios, mismo que se tomó de referencia a fin de adaptar el protocolo gráfico a la normativa vigente.

Objetivos

Objetivo general:

Diseñar e implementar un protocolo gráfico funcional basado en la normativa de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos BPM, basado resolución ARCSA-DE-2022-016-AKRG, en la Cabaña de Yahveh, Provincia de Manabí, cantón Montecristi.

Objetivos específicos:

Realizar la auditoría y el informe diagnóstico en el restaurante La cabaña de Yahveh, en base a los elementos de BPM.

Diseñar e implementar un manual y recursos gráficos basados en la normativa ARCSA y lineamientos de las normativas sanitarias de las BPM, para generar una cultura organizacional de mejoras continuas.

Socializar con el personal del restaurante La cabaña de Yahveh el protocolo gráfico y funcional, basado en el BPM.

Validar la implementación del manual mediante una auditoría interna de cumplimiento.

CAPITULO I MARCO TEORÍCO

1.1 Inocuidad alimentaria y BPM (marco normativo nacional e internacional).

La ONG (2022) considera que las estrategias orientadas hacia el desarrollo, la implementación y el sostenimiento de normas de higiene reconocidas como adecuadas constituyen, en efecto el conjunto de condiciones y prácticas dirigidas a favorecer la obtención de alimentos; desde la producción agrícola o pecuaria hasta la manipulación y envasado.

Por otra parte, Acuario et al. (2024), recalcan que se hace esencial asegurar que los alimentos conserven su calidad y su seguridad, de modo que los consumidores tengan acceso a productos frescos y saludables. La vinculación entre prácticas de manipulación deficiente y el surgimiento de enfermedades transmitidas suele ser un tema muy común. Por lo que se requieren de medidas preventivas, para evitar efectos negativos en la salud.

Todo empleador debe priorizar la inocuidad en el proceso de manejo de alimentos, como lo detalla De la Cruz (2025), quien considera que los administradores y quienes laboran en los establecimientos que ofertan servicios gastronómicos tienen la obligación de proteger la salud del consumidor, aplicando adecuadamente las prácticas de higiene. Para alcanzar ese objetivo, la persona que manipula los alimentos debe ser responsable de:

Gráfico 1

Responsabilidades del personal que manipula alimentos.



Nota: La imagen refleja las responsabilidades del personal en las BPM. Fuente: De la Cruz (2025).

De la Cruz (2025), menciona que la operación de higiene mientras se interactúa con los alimentos es una obligación ética y personal de cada individuo que realiza dichas tareas, avanza más allá de las prácticas rutinarias y está sujeta a un perfeccionamiento permanente que solo se asegura a través de programas de capacitación intencionados a responder a las innovaciones y los desafíos emergentes del ámbito alimentario.

A su vez, se deben considerar los niveles de riesgo a que están expuestas los trabajadores que laboran manipulando alimentos, como lo expone (Polo, 2020):

Gráfico 2

Niveles de riesgo.



Nota: La imagen refleja los niveles de riesgo (Polo, 2020).

La clasificación del riesgo en la manipulación de alimentos se puede diferenciar entre alto y bajo, lo que es fundamental para establecer medidas de higiene específicas según el tipo de contacto con los alimentos, a su vez se subraya la importancia de la formación para garantizar buenas prácticas, lo que puede traducirse en mayores oportunidades laborales (Polo, 2020).

Por otra parte, Baracatt et al. (2025) señalan que los productos pueden contaminarse en cada etapa de su recorrido, desde el campo hasta el plato de una mesa, así que establecer pasos para mitigar el peligro de contaminación es un deber, la inocuidad tiene que ser, sin discusión, el primer esfuerzo. A diferencia de las características que pueda poseer un plato, como el color, el sabor o el precio.

Villacrés (2022) señala que la seguridad alimentaria ha sido, desde la antigüedad, un tema complejo de controlar a nivel mundial. Cada nación establece marcos normativos para reducir la exposición a alimentos nocivos, controlar contaminaciones químicas y microbiológicas, y asegurar un suministro alimentario fiable. No obstante, la prevalencia de enfermedades que se transmiten a través de la alimentación, se presenta como un problema de salud pública.

Villacrés (2022) recalca que por ende las (BPM) son el fundamento sobre la seguridad alimentaria y por lo tanto deben ser integradas por obligación en la industria alimentaria para salvaguardar la inocuidad en cada fase. En Ecuador, el organismo responsable de esta tarea es la ARCSA, cuya misión consiste en regular, planificar, controlar y coordinar que todas las empresas alimentarias cumplan las directrices, normas, reglamentos y sistemas dispuestos.

Para Suárez (2020) las BPM son procesos estandarizados que regulan y supervisan cada fase del ciclo productivo, para consolidar su posicionamiento en los restaurantes en el medio competitivo caracterizado por brindar un servicio que genere credibilidad, seguridad y

calidad. Para ello, existen varios aspectos a considerar en el proceso de regulación de establecimientos que ofertan servicios culinarios como lo expone el (ARCSA, 2022):

Gráfico 3

Protocolo para los establecimientos de alimentación colectiva.



Nota: Componentes del protocolo para establecimientos alimentarios. Fuente: (ARCSA, 2022).

El ARCSA como ente regulador dirige sus esfuerzos en revisar ciertos aspectos de los establecimientos que ofertan un servicio como el de venta de comida, considerando desde la recepción del alimento hasta la preparación de diversos platos, la importancia de no descuidar detalles no solo garantiza un grado de credibilidad mayor, sino que contribuye a la salud de los comensales (ARCSA, 2022).

Para el (ARCSA, 2023), las BPM son la base de cualquier actividad que implique la entrega de comida y deben aplicarse desde la recepción de los insumos, hasta que el plato llega al comensal indistintamente que se trate de restaurante, cafetería o de aquellos que operan al interior de hoteles y hostales. Para que estas instalaciones puedan someterse al proceso de calificación ante la ARCSA, es indispensable que cuenten con el permiso de funcionamiento que emite la agencia, documento que valida que las condiciones generales de infraestructura y de equipo se ajustan a la normativa establecida, garantizando un primer nivel de protección al consumidor.

Gráfico 4

Indicadores a evaluar según el ARCSA.



Nota: La imagen refleja los indicadores de evaluación. Fuente: (ARCSA, 2023).

La ARCSA ejerce procesos de auditoría que permiten identificar falencias en restaurantes, la revisión se enfoca especialmente en considerar aspectos como el almacenamiento, manipulación de alimentos, higiene personal, instalaciones, equipos y control de plagas (ARCSA, 2022). Con la finalidad de que el establecimiento cumpla con los indicadores y pueda seguir funcionando se establece un puntaje de calificación que se detalla:

Tabla 1

Puntajes de evaluación de restaurantes según el ARCSA.

Puntaje	Categoría
90-100	A
80-89.9	B
60-79.9	C

Nota: La tabla refleja los puntajes de evaluación de restaurantes. Fuente: (ARCSA, 2023).

Los inspectores de la ARCSA tienen derecho a ingresar a todas las zonas del centro en el curso de la visita; si en algún momento hallan algún obstáculo o interferencia en el trabajo la inspección se detendrá de inmediato, el establecimiento pierde el derecho a obtener la evaluación o se revoca la vigente. Cerrada la inspección los analistas darán a conocer los hallazgos relevantes y se procederá a la firma del informe correspondiente. (ARCSA, 2023).

Una vez concluida la inspección la (ARCSA, 2023) emitirá un certificado si la calificación es menor o igual a 59.9 puntos, el establecimiento reprobará debiendo emitir un plan de acción con cronograma, una vez ejecutado el cronograma podrán solicitar una nueva revisión. Posteriormente se revisa el nivel de cumplimiento y de cumplir con los parámetros se genera un certificado denominado "Califícate con ARCSA", de validez de tres años.

1.2 Riesgos de contaminación y enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

Para García y Quendi (2022), cualquier persona que maneje insumos alimentarios tiene que asegurar su limpieza personal, asegurándose de lavarse las manos adecuadamente y de mantener un estado de salud óptimo, de modo que no transfiera microorganismos a los productos que va a ofrecer. Por su parte, la gerencia de los establecimientos está obligada a que cada trabajador del área se someta a exámenes médicos y de igual forma a cualquier otro procedimiento médico que la propia persona o la empresa crea oportuno realizar.

La alimentación exige un manejo riguroso especialmente en cuanto salubridad garantizando que permanezca disponible a través de procesos de transformación, conservación y consumo. Hoy, las organizaciones de servicios alimentarios enfrentan complejas adversidades para mantener los alimentos en estándares de calidad; considerando que deben conservar las características organolépticas y al mismo tiempo, asegurar la seguridad microbiológica y química (USPEC , 2021).

Cuando existen agentes contaminantes en relación a los alimentos se pueden producir problemas de salud considerables como lo expone (Fernández, 2020), quien menciona que hay enfermedades que se producen por consumir alimentos contaminados o que se han echado a perder. Los responsables de estos problemas son sustancias tóxicas o microorganismos infecciosos que ingresan al cuerpo a través de la comida y pueden ocasionar serios problemas para la salud.

Las cifras de enfermedades producidas por agentes contaminantes es alarmante como lo menciona la (OMS, 2022) quien remarca que el consumo de alimentos contaminados ya sea mediante bacterias, virus, parásitos o contaminantes químicos, incluidos metales pesados es responsable de más de doscientas patologías diferentes. Las rutinas diarias de quienes intervienen en el ciclo alimentario desde la elaboración hasta el punto de venta o consumo final conllevan peligros constantes que pueden comprometer la salubridad de la comida que se ofrece al público y sobre todo comprometer la salud (Medina, 2020).

1.3 Herramientas gráficas y pedagógicas en protocolos de manipulación de alimentos.

Poder contar con un protocolo para los diversos restaurantes constituye un proceso indispensable para afianzar el funcionamiento del mismo, como lo expone la (OPS, 2022), recalcando que a través de la creación de un manual de BPM se puede encontrar procesos, instrucciones y registros que ilustran sobre las prácticas correctas que se deben realizar, para garantizar las operaciones de producción y consumo.

Cualquier individuo que manipule productos alimentarios desempeña una función crítica dentro de la biocadena alimentaria; por ello, es indispensable que asimile la responsabilidad en el ejercicio de su trabajo, sobre todo cuando la producción de esos alimentos está dirigida a gran cantidad de personas en comedores, hospitales, centros de enseñanza, establecimientos minoristas, restaurantes, servicios de catering o plantas industriales del sector alimentario (Perón, 2024).

CAPITULO II AUDITORIA DIAGNÓSTICO

2.1 Diagnóstico de la implementación de las BPM.

Es importante realizar un diagnóstico que incluya los puntos de la normativa ARCSA, para Guzmán y Meriño (2024) el BPM puede ser aplicado en diversas áreas, pero al respecto de manipulación de alimentos se estableció una auditoria en la que se elaboró una matriz como se detalla en el anexo 1, con la finalidad de identificar los nudos críticos en el restaurante La cabaña de Yahveh.

La matriz contenía las condiciones higiénicas de manipulación como: recepción o compra directa, almacenamiento, preparación previa, cocción, servicio de alimentos preparados, temperatura, contaminación cruzada, ubicación, instalaciones, ventilación, iluminación, servicios básicos, condiciones para los baños y baterías sanitarias, condiciones sanitarias para los equipos, utensilios y superficies en contacto directo con alimentos, condiciones higiénicas para el personal, prácticas de limpieza y control de plagas (ARCSA, 2023).

Los datos recopilados por medio de la auditoria diagnostica sirvieron de insumos fundamentales para determinar el proceso del diseño de un protocolo gráfico y funcional para optimizar las BPM en el restaurante La cabaña de Yahveh del cantón Montecristi, atendiendo las necesidades identificadas sobre todo enfocado en un contenido sencillo y práctico, datos que se detallan a continuación:

Tabla 2

Detalle de cumplimiento por capítulos.

BUENAS PRÁCTICAS PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA		
No.	Requisito	Cumplimiento
1	Condiciones higiénicas de manipulación	64%
2	Ubicación	100%
3	Instalaciones	38%
4	Ventilación	67%
5	Iluminación	50%
6	Servicios básicos	43%
7	Condiciones sanitarias para los baños o baterías	86%
8	sanitarias	100%
9	Condiciones sanitarias para el área de la cocina	100%
10	Condiciones higiénicas para el área del comedor	88%
11	Condiciones sanitarias para los equipos, utensilios y superficies en contacto directo con alimentos.	100%
12	Condiciones higiénicas para el personal	47%
	Prácticas de limpieza y control de plagas	

Nota: Resultados del cumplimiento por capítulos. Fuente: (ARCSA, 2023).

Gráfico 5

Resultado de cumplimiento de la normativa ARCSA.



Nota: La imagen refleja los resultados del cumplimiento por capítulos. Fuente: (ARCSA, 2023).

Los resultados obtenidos en relación al diagnóstico efectuado en el restaurante La Cabaña de Yahveh evidenciaron algunos problemas importantes a considerar. Entre los porcentajes bajos se encuentran los indicadores de las instalaciones con un 38%, los servicios básicos con un 43%, las prácticas de limpieza y control de plagas se establecen en un 47%; continuamente la iluminación con un 50% y los procesos de ventilación con un 67% no alcanzando los estándares ideales para optimizar la seguridad y comodidad del personal, de igual forma en las condiciones higiénicas de manipulación con un 64%.

Estos resultados reflejan la necesidad de generar cambios considerables en el establecimiento la cabaña de Yahveh del cantón Montecristi, con la finalidad de cumplir con las normativas y fortalecer una cultura de cuidado y control alimentaria, lo que justifican el diseño e implementación de un protocolo gráfico y funcional. A continuación se detallan los indicadores que no cumplieron de forma específica:

Tabla 3

Condiciones higiénicas de manipulación en la recepción y compra

Recepción o compra directa	Cumple	No cumple	No aplica	Observación
“Efectuarse en áreas limpias, iluminadas, libre de materiales en desuso, y protegidas de fuentes de contaminación” (ARCOSA, 2022).		x		El establecimiento realiza la recepción de la materia prima en la mesas al aire libre.
“Que los alimentos se mantengan en óptimas condiciones ambientales y de temperatura aptas para la conservación y frescura de los mismos” (ARCOSA, 2022).		X		El establecimiento recibe los productos sin ejecutar la cadena de frío.

Nota: la tabla muestra los resultados obtenidos en el apartado de recepción o compra directa.

Para poder aplicar la matriz de identificación de las condiciones sanitarias, previa autorización del administrador del restaurante, se procedió a realizar el llenado de la matriz identificando que en el indicador de condiciones higiénicas de manipulación, en el apartado de la recepción y compra directa no alcanza el cumplimiento de la normativa, el establecimiento recibe los productos sin ejecutar la cadena de frío, colocándolos en una mesa al aire libre lo que representa un riesgo de contaminación que puede poner en peligro la salud de las personas que consumen los alimentos.

Imagen 1

Proceso de almacenamiento y áreas físicas



Nota: La imagen refleja zonas no aptas sanitariamente.

Tabla 4*Condiciones higiénicas de almacenamiento.*

Almacenamiento	Cumple	No cumple	No aplica	Observación
“Las áreas de almacenamiento deben estar ubicadas en un lugar exclusivo para este fin y en condiciones de limpieza óptima, evitando la exposición a fuentes de contaminación” (ARCSA, 2022).		X		El establecimiento debe almacenar los productos en cada área específica.
“Los alimentos se almacenarán de manera que eviten la contaminación cruzada, de preferencia en recipientes cerrados o herméticamente sellados y separados e identificados conforme su naturaleza” (ARCSA, 2022).		X		El establecimiento no identifica mediante rótulos cada producto.
“Los alimentos semielaborados, trasvasados o elaborados como salsas, aderezos, condimentos, y otros similares procesados en el establecimiento para su propio uso deben almacenarse debidamente rotulados con el nombre del producto y su fecha de elaboración; previo a su uso se verificará que el producto este apto para el consumo” (ARCSA, 2022).		X		No existe rotulación sobre fecha de elaboración y datos relevantes.
“Los equipos de refrigeración y congelación o las áreas destinadas para este fin permitirán el fácil acceso para la limpieza y mantenimiento. En caso de existir cuartos fríos o de congelación estos deberán garantizar que el agua producida por la condensación no caiga sobre los alimentos almacenados” (ARCSA, 2022).		X		El establecimiento debe mejorar la distribución y ubicación de los equipos de refrigeración.

Nota: la tabla muestra los resultados obtenidos en el apartado almacenamiento.

Imagen 2*Distribución de los equipos de refrigeración.*

Nota: La imagen refleja la ubicación del equipo de refrigeración.

Imagen 3

Proceso de almacenamiento y etiquetado de alimentos.



Nota: La imagen refleja la falta de organización y rotulación en el almacenamiento.

Referente a las condiciones higiénicas de manipulación en el almacenamiento se evidenció que el establecimiento no tiene un lugar organizado para cada producto o no destinada un área específica, a su vez no se pudo visibilizar rótulos donde se especifica el lugar donde deben alojarlos. Los equipos de refrigeración, no están debidamente distribuidos ni cuentan con los recipientes adecuados para la conservación de los alimentos.

Tabla 5

Condiciones higiénicas de manipulación en la preparación previa.

Preparación previa	Cumple	No cumple	No aplica	Observación
"Los alimentos que han sido previamente preparados y posteriormente sometidos a procesos de refrigeración o congelación para su posterior cocción y servido, deberán ser rotulados de preferencia con el nombre del producto, la fecha de elaboración y nombre del responsable de la misma" (ARCOSA, 2022).		X		El establecimiento no realiza el proceso de rotulado.

Nota: la tabla muestra los resultados obtenidos en el apartado preparación previa.

Imagen 4

Almacenamiento de alimentos.



Nota: Colocación de alimentos en recipientes no adecuados sin rotulación de datos.

En la revisión previa se pudo evidenciar durante el recorrido de las instalaciones del restaurante que no cuentan con rótulos, ni nombres de los diferentes productos, tampoco consta la fecha de elaboración de los mismos, ni los datos del personal que se encuentra a cargo del proceso de revisión o almacenamiento. Situación que no permite optimizar el tiempo en las actividades de preparación de alimentos a su vez tampoco permite llevar un orden de los productos con los que cuentan.

Tabla 6

Condiciones higiénicas de manipulación en la cocción y preparación.

Cocción y preparación	Cumple	No cumple	No aplica	Observación
“La degustación de los alimentos preparados se realizará con utensilios limpios, mismos que no se podrá introducir nuevamente en el alimento preparado” (ARCSA, 2022).		X		

Nota: la tabla muestra los resultados del apartado *cocción y preparación*.

Imagen 5

Utensilios utilizados en el proceso de preparación de alimentos.



Nota: Se refleja la reutilización de utensilios.

Se pudo constatar que en el proceso de elaboración de los diferentes platos, al momento de que los encargados del área de cocina proceden a efectuar las degustaciones, no se toman las medidas higiénicas necesarias, para evitar alimentos contaminados, se evidenció que los utensilios son reutilizados, lo que aumenta el nivel de riesgo de contaminación. A su vez al momento de cortar los alimentos los utensilios son reutilizados para cortar crudos y cocidos, sin tener un proceso de limpieza y desinfección o separar los cuchillos en relación al uso; tales como la implementación para corte de carnes, pollo, vegetales, entre otros.

Tabla 7

Condiciones de temperatura.

Temperaturas	Cumple	No cumple	No aplica	Observación
“Se debe realizar a temperaturas controladas y no a temperatura ambiente, evitando la contaminación cruzada” (ARCOSA, 2022).		X		El establecimiento no realiza el descongelado a temperaturas controladas.
“Los alimentos descongelados no pueden volver a congelarse; en caso que se requiera porcionar los alimentos, se recomienda hacerlo a temperaturas no mayores de 4 grados centígrados” (ARCOSA, 2022).		X		

Nota: Se muestran los indicadores identificados en relación a la temperatura.

Imagen 6

Descongelamiento de alimentos a temperaturas no controladas



Nota: Se refleja la no existencia de un proceso de descongelamiento a temperaturas controladas.

Imagen 7

Alimentos a temperatura ambiente



Nota: Se identifican alimentos expuestos a temperatura ambiente.

En referencia a las condiciones de temperatura se pudo identificar que el restaurante al momento de descongelar, no efectúa el proceso controlado debido a que los alimentos son sacados de la refrigeradora y colocados a temperatura ambiente, sin considerar aspectos contaminantes como espacio abierto, sin cubierta total, ni recipientes adecuados, pudiendo exponer los alimentos a temperatura no adecuadas lo que puede llegar a ocasionar la contaminación de los mismos.

Tabla 8

Contaminación cruzada.

Contaminación cruzada	Cumple	No cumple	No aplica	Observación
“En caso que el personal, utensilios o superficies hayan entrado en contacto con alimentos crudos, se realizará los procedimientos de limpieza y desinfección necesarios, previo al contacto con alimentos en preparación o listos para el consumo” (ARCSA, 2022).		X		Se debe mejorar esta actividad.
“En caso que el consumidor lo requiera se debe proporcionar información precisa sobre el contenido de los alimentos preparados (alérgenos)” (ARCSA, 2022).		X		No se implementa.

Nota: la tabla muestra los resultados del apartado contaminación cruzada.

Imagen 8

Utensilios y superficies



Nota: No se evidencia proceso adecuado de desinfección de utensilios y superficies.

En la visita en el restaurante, si bien es cierto se efectúan procesos de limpieza no se visibilizó que se desarrollaran en todas las áreas, ni de la manera adecuada representando procesos de limpieza superficiales, por lo que deben mejorar las fases de desinfección de áreas para poder manipular alimentos, no existen registros de limpieza, ni nombres de

responsables a su vez no se realiza una comunicación directa sobre los ingredientes del plato en caso de ser necesario por temas de seguridad ante alergia de algún comensal.

Tabla 9

Detalles de las instalaciones

Instalaciones	Cumple	No cumple	No aplica	Observación
“Los pisos donde se utilice métodos de limpieza de flujo de agua deben evitar la acumulación de agua y en caso de contar con desagües; estos deben contar con rejillas en buen estado y mantenerse en condiciones sanitarias que eviten la contaminación” (ARCOSA, 2022).		x		No tiene el sistema de rejillas en el piso.
“Los materiales para superficies de pisos, paredes y techos en las áreas en donde se realicen las operaciones de manipulación de alimentos, deberán ser resistentes, fáciles de limpiar y desinfectar; y no deben generar espacios propicios para la proliferación de microorganismos y plagas”(ARCOSA, 2022).		x		No consta de estos materiales.
“En las áreas donde se llevan a cabo las operaciones de manipulación de alimentos, las puertas deben mantenerse en buen estado de funcionamiento y ser de materiales fáciles de limpiar que impidan la contaminación cruzada; de presentar cortinas plásticas o barrederas, estas deben mantenerse en buen estado” (ARCOSA, 2022).		X		Área abierta.

Nota: Se refleja los resultados del apartado instalaciones.

Imagen 9

Instalación destinada a la preparación de alimentos.



Nota: El establecimiento no evidencia un espacio que cumpla con las condiciones adecuadas *carece de puertas y rejillas.*

El establecimiento no cuenta con un sistema de rejillas en el piso para eliminar el agua en procesos de limpieza, no cuentan con áreas de cocina resistentes debido a que donde se manipulen los alimentos, son espacios abiertos por lo que se podría proliferar algún tipo de elemento contaminante. Uno de los aspectos que se debe considerar como un elemento de mayor riesgo es que la cocina no es un espacio que cuente con cubierta, ni mesones o lavamanos de material adecuado.

Tabla 10

Detalles de iluminación.

Iluminación	Cumple	No cumple	No aplica	Observación
“En caso de tener luz artificial, las lámparas en las áreas de operación deben contar con protección para garantizar que los alimentos no se contaminen en caso de roturas, deben mantenerse limpias y en buen estado de funcionamiento” (ARCOSA, 2022).		X		No poseen protecciones en los focos.

Nota: Resultados obtenidos del apartado Iluminación.

Imagen 10

Protección en focos



Nota: El establecimiento no cuenta con protección en focos.

En relación a los detalles de iluminación, el restaurante cuenta con focos pero estos no poseen protección lo que representa un riesgo que genera contaminación en los alimentos a su vez se identificó que no se realiza la limpieza de los mismos, ni se lleva un registro de las personas encargadas de efectuar la revisión o el cambio en el momento que se requiera.

Tabla 11*Detalles de servicios básicos.*

Servicios básicos	Cumple	No cumple	No aplica	Observación
“Se debe contar con procedimiento y registro de la limpieza de cisternas o tanques de almacenamiento de agua” (ARCOSA, 2022).		X		El establecimiento no consta con registro de limpieza.
“Los establecimientos cuando aplique deberán contar con trampas de grasa que permitan un tratamiento del agua utilizada en la producción antes de enviarla al alcantarillado público. Las cuáles se mantendrán limpias y en buen estado” (ARCOSA, 2022).		X		El establecimiento no consta con trampas de grasa.
“Los establecimientos deberán contar con un área exclusiva, adecuada e identificada para la acumulación de los desechos, con protección de plagas, y su disposición deberá ser realizada a través de un sistema eficaz de recolección” (ARCOSA, 2022).		X		El establecimiento no consta con rótulos en el área de desechos.

Nota: Aspectos identificados en el apartado servicios básicos.

Imagen 11

Condiciones de cisternas.



Nota: Datos de aseo de cisternas o tanques de agua, trampas de grasa y espacio de desechos.

En relación a los servicios básicos en el establecimiento no se lleva un registro de limpieza de forma general a su vez no se efectúan registros de limpieza de cisternas o tanques de almacenamiento de agua y no tienen trampas de grasa, no se encuentran establecidos rótulos en las áreas de desechos lo que puede ser un factor de contaminación y proliferación de plagas. En la observación del espacio también se constata que no se ha determinado una zona específica para poder almacenar adecuadamente los desechos hasta el proceso de recolección de basura, tampoco se evidencian señaléticas en los tachos de basura, ni el cronograma de limpieza de los mismos.

Tabla 12

Condiciones de las baterías sanitarias.

Condiciones sanitarias para los baños o baterías sanitarias	Cumple	No cumple	No aplica	Observación
“Equipos automáticos en funcionamiento o toallas desechables para secado de manos” (ARCSA, 2022).		X		Falta de equipos automáticos.
“Los procesos de limpieza y desinfección de estas áreas deberán contar con un procedimiento establecido y sus respectivos registros” (ARCSA, 2022).		X		No consta de un procedimiento.

Nota: la tabla muestra los resultados obtenidos en el apartado baterías sanitarias.

Imagen 12

Proceso de limpieza de baños y equipos de secado.



Nota: Indicadores establecidos en relación a baterías sanitarias.

El restaurante no cuenta con baños con infraestructura adecuada combina bloques con plástico en el área donde debe constar la puerta, no posee equipos automáticos para el secado de manos, tampoco se evidenció un procedimiento específico de cronograma de limpieza o desinfección por parte del personal del restaurante y debido al uso prolongado de los clientes suele constar suciedad en el mismo, por lo que es fundamental establecerlo porque puede conllevar a desechos contaminantes y proliferación de plagas. Debido a la falta de procesos organizados de limpieza suele haber acumulación de papel higiénico en el tacho de basura lo que prolifera olores y agentes contaminantes. La zona específica del baño no se encuentra totalmente culminada en su infraestructura, ambas personas hombres y mujeres hacen uso del mismo baño.

Tabla 13

Condiciones sanitarias para los equipos, utensilios y superficies.

Condiciones sanitarias para los equipos, utensilios y superficies en contacto directo con alimentos	Cumple	No cumple	No aplica	Observación
"Las tablas de picar deben ser de superficie lisa y mantenerse en buen estado de conservación e higiene; de preferencia diferenciadas para los diferentes usos" (ARCOSA, 2022).		X		

Nota: Resultados obtenidos en el apartado *condiciones sanitarias* para los equipos, utensilios y superficies.

Imagen 13

Tablas de picar



Nota: Condiciones de tablas de picar.

En el restaurante no existe diferenciación de las tablas de picar por tamaño, colores o materiales acorde a su funcionalidad, todas las tablas de picar presentan cierto deterioro propio del uso diario por lo que no cumple con las condiciones sanitarias requeridas. Conservar en buen estado los utensilios de cocina permite que se eviten procesos de contaminación, la adecuada desinfección de los mismos debe estar debidamente establecido y organizado a fin de que no sea un proceso aislado sino que se efectúe de forma regular Así como también poder reemplazar las tablas de picar que se encuentren en mal estado y no hacer de ellas un uso generalizado al momento de cortar alimentos, la clasificación por colores y usos es muy importante. También se identificó que no se cuenta con un registro de limpieza de las mismas con la finalidad de su desinfección, desecho y reemplazo en el caso de requerirse.

Tabla 14

Detalles de higiene.

Higiene	Cumple	No cumple	No aplica	Observación
“No portar joyas como aretes, anillos, pulseras, relojes, collares, o cualquier otro accesorio” (ARCOSA, 2022).		X		
“Llevar uniformes o vestimenta de uso exclusivo para la actividad que realizan, el cual deberá estar limpio y en buen estado. Durante las actividades de preparación de alimentos de preferencia se debe contar con delantales fáciles de lavar y de preferencia de colores claros. El calzado debe ser acorde a las actividades a realizarse, de material de fácil limpieza, antideslizante y cuando se requiera impermeable. El uniforme debe ser empleado únicamente para actividades de servicio de alimentos, se debe facilitar al personal un espacio destinado para sus artículos personales” (ARCOSA, 2022).		X		

Nota: Resultados obtenidos en el apartado higiene.

Imagen 14

Condiciones higiénicas del personal.



Nota: Elementos identificados en el personal.

La imagen del restaurante también se ve afectada debido a que los trabajadores acuden portando bisutería, relojes y demás accesorios que se pueden llegar a convertir en elementos contaminantes al estar en contacto de diversas superficies, No existe cuidado al recoger el cabello, no cuentan con mallas. Los trabajadores no poseen un uniforme. El calzado que usan no está acorde a la demanda de actividades que deben realizar sobre todo en tiempos prolongados.

Tabla 15

Detalles de salud.

Salud	Cumple	No cumple	No aplica	Observación
“El propietario o administrador del establecimiento de alimentación colectiva será el responsable de implementar programas de salud preventiva para el personal que labora en el establecimiento” (ARCOSA, 2022).		X		No existe un programa de salud preventiva..
“Previo a la incorporación en el establecimiento de alimentación colectiva y cada vez que se considere necesario, el personal que manipula los alimentos se debe someter a un chequeo médico, especialmente después de una ausencia originada por una infección que pudiera provocar contaminaciones en los alimentos que se manipulan. El propietario o administrador del establecimiento será directamente responsable del cumplimiento de esta disposición” (ARCOSA, 2022).		X		
“El establecimiento deberá contar con un botiquín básico de primeros auxilios” (ARCOSA, 2022).		X		

Nota: la tabla muestra los resultados obtenidos en el apartado salud.

Imagen 15

Salud preventiva



Nota: No se evidencia programa de salud preventiva, exámenes médicos, ni botiquín.

El restaurante no posee un programa destinado a la salud preventiva para el personal que labora, no se han efectuado los chequeos médicos necesarios dirigido al personal de cocina, ni tampoco se ha solicitado se efectúen en caso de presentar problemas de salud.

No se visualizó la presencia de un botiquín para casos de emergencia, existe alcohol y algodón en un espacio no acorde para su almacenamiento por lo que es fundamental implementarlo. Tampoco el personal ha recibido capacitación en temas de primeros auxilios.

Tabla 16

Detalles de procesos de capacitación.

Capacitación	Cumple	No cumple	No aplica	Observación
“Es responsabilidad del propietario o administrador del establecimiento de alimentación colectiva garantizar que el personal que labora en su establecimiento, cuente con capacitación al personal que manipula los alimentos sobre higiene de los mismos, procedimientos internos conforme a un programa de capacitación, con sus respectivos registros y evaluaciones, así como proporcionar las instrucciones de trabajo necesarias para garantizar la higiene durante las actividades de operación” (ARCSA, 2022).		X		No se ha efectuado un programa de capacitación.

Nota: Aspectos identificados en el apartado capacitación.

Imagen 16

Incumplimiento con normas de higiene



Nota: No se cumplen normas de higiene.

En relación a las condiciones higiénicas del personal, no se evidencian procesos de formación en seguridad laboral, manipulación de alimentos, procesos internos, protocolos y demás temas concernientes al ámbito laboral, no se identificaron convocatorias ni registros de procesos de formación a su vez que en diálogo mantenido con el personal desconocen normas básicas de seguridad alimentaria no obstante se percibe una predisposición para incluirlas.

Tabla 17*Detalles de limpieza.*

Limpieza	Cumple	No cumple	No aplica	Observación
“Las instalaciones donde se realiza la manipulación de alimentos estarán sujetas a procesos de limpieza periódica conforme el procedimiento establecido con sus respectivos registros” (ARCSA, 2022).		X		No existe el desarrollado un programa de limpieza.
“Todos los productos químicos y utensilios de limpieza estarán debidamente etiquetados y almacenados en un compartimiento seguro de uso exclusivo para este tipo de productos, de acceso a personal autorizado y separado de las áreas de manipulación de alimentos” (ARCSA, 2022).		X		No se ha realizado el etiquetado a productos de limpieza.
“Se debe utilizar productos químicos de grado alimenticio” (ARCSA, 2022).		X		

Nota: Resultados obtenidos en el apartado limpieza.

Imagen 17*Programas de limpieza*

Nota: No se evidencian programas ni etiquetados de productos de limpieza.

No existe protocolo o lineamientos de los procesos de limpieza y desinfección de las superficies, espacios o insumos con los que cuenta el restaurante a su vez los componentes químicos no se encuentran etiquetados, ni poseen rótulos de peligro, ni están ubicados en espacios donde no representen un componente de riesgo para las personas. No utilizan productos químicos de grado alimentario por lo tanto el restaurante no cumple con los elementos necesarios para la correcta desinfección de sus espacios.

Tabla 18

Detalles de control de plagas.

Control de plagas	C u m p l e	No cum ple	No aplic a	Observación
“El establecimiento de alimentación colectiva debe contar con un manejo integrado de plagas, el cual debe ser realizado por personal externo o interno capacitado” (ARCOSA, 2022).		X		Suele existir la presencia de moscas.
“En caso que la actividad se realice por personal interno, el responsable será el propietario del establecimiento o su delegado y se deberá contar con el procedimiento correspondiente y sus respectivos registros” (ARCOSA, 2022).		X		
“Las instalaciones contarán con protecciones contra plagas las cuales deberán estar en buenas condiciones de funcionamiento. En caso de contar con elementos físicos como protectores anti-insectos o trampas estos serán desmontables y de fácil limpieza” (ARCOSA, 2022).		X		
“La estructura y diseño del establecimiento de alimentación colectiva no deberá permitir el acceso o refugio de ningún tipo de plagas” (ARCOSA, 2022).		X		
“Se podrán usar únicamente métodos y sustancias químicas para el control de plagas aptos para aplicar en establecimientos de alimentación de conformidad al uso para el que estén destinados, evitando la contaminación de los alimentos, superficies y utensilios” (ARCOSA, 2022).		X		
“Los químicos empleados para el control de plagas deberán contar con notificación sanitaria y no pueden emplearse en las áreas y superficies de contacto con el aliment” (ARCOSA, 2022).		X		

Nota: Indicadores determinados en el apartado control de plagas.

Imagen 18

Proceso de control de plagas



Nota: Se evidencia la presencia de plagas como moscas.

De la visita efectuada se identifican como uno de los elementos con mayor índice de incumplimiento las prácticas de limpieza y control de plagas, el restaurante no cuenta con un proceso de control ni poseen los químicos requeridos; se pudo identificar cierta presencia de moscas. En ese apartado no se cumple con ninguno de los indicadores. El análisis de las condiciones del establecimiento evidencia serias falencias que comprometen la inocuidad de los alimentos y la seguridad del consumidor. Se ponen en riesgo los alimentos desde la recepción de los alimentos su almacenamiento y preparación, no se mantienen limpias las áreas no se preserva la cadena de frío, no cuentan con sistemas de drenaje y protección contra plagas.

2.2. Recursos necesarios

Para garantizar la efectiva implementación del protocolo gráfico de (BPM) en el restaurante La Cabaña de Yahveh, es importante contar con los recursos económicos necesarios. Estos incluirían desde el recurso humano hasta el material gráfico e ilustrativo necesario y demás insumos necesarios que permitan la correcta gestión y disponibilidad de estos recursos con la finalidad de mejorar la sostenibilidad y cumplimiento de las normativas.

Tabla 19

Recursos para el diseño de un protocolo gráfico y funcional.

Tipo de recurso	Descripción	Uso
Recursos humanos	Persona que elabora el protocolo gráfico	Creación de directrices, afiches, señalética, flujogramas y materiales visuales adaptados al restaurante.
	Personal de cocina y administración.	Participación en capacitación, implementación del protocolo
	Capacitador	Facilitación de sesiones de formación, explicación y supervisión de las BPM
	Personal de limpieza	Ejecución de procesos estandarizados de limpieza y control de plagas.
Recursos materiales	Material impreso	Afiches, carteles laminados, manuales, folletos, calendarios y registros impresos
	Elementos de señalética	Vinilos adhesivos, placas o posters resistentes a la humedad y condiciones de la cocina
	Equipos y suministros de limpieza	Desinfectantes, detergentes, utensilios de limpieza, productos para control integrado de plagas
	Equipos tecnológicos	Computadora, software de diseño, proyector o dispositivos para capacitaciones.
Recursos Técnicos y Normativos	Normativa vigente	Documentos legales y técnicos de ARCSA y otras entidades
	Guías y estándares	Manuales de inocuidad alimentaria para actualizar.
	Diseño y producción gráfica	Costos de creación, impresión y laminado de materiales visuales y señalética
	Capacitación	Honorarios del especialista BPM y gastos logísticos.
Recursos Financieros	Mejoras materiales	Compra de productos, equipos de limpieza, mejoras en ventilación, iluminación o infraestructura
	Mantenimiento y actualización	Recursos para revisión periódica, reposición y actualización del protocolo

Nota: La tabla refleja los recursos necesarios para diseño de un protocolo gráfico y funcional para optimizar las BPM.

2.3. Beneficios esperados con BPM

La aplicación de las BPM en el restaurante La Cabaña de Yahveh reportará beneficios sistematizados tanto para el establecimiento como para su clientela. Principalmente se reforzará la inocuidad alimentaria reduciendo los elementos contaminantes y las patologías de origen alimentario, de modo tal que se preserve la salud de los consumidores. La efectividad de los procedimientos elevará la eficiencia operativa, inhibiendo los desperdicios y permitiendo un control de calidad riguroso en los procesos que incluya manipular y elaborar los alimentos.

El personal se encontrará formado en BPM, lo que afianzará el profesionalismo en el ejercicio de las actividades dentro del restaurante, aportará a alcanzar los objetivos institucionales y a consolidar la misión de la empresa, a su vez podrán potenciar un entorno organizado y optimizaran el tiempo y recursos.

Cumplir con la normativa sanitaria vigente permitirá evitar sanciones y fortalecerá la imagen del restaurante generando mayor confianza y fidelidad en los clientes, especialmente en un mercado turístico competitivo como el del cantón Montecristi. Finalmente, la adopción de BPM fomentará una conciencia laboral enfocada en mejoras constantes que permitan preservar la seguridad de las personas que buscan el servicio alimentario en el restaurante y de quienes laboran en el mismo.

CAPÍTULO III DISEÑO DEL MANUAL Y RECURSO GRÁFICO

3.1 Plan de negocios A&BI

Para Villanueva (2023), una guía fundamental para la creación de la empresa es la redacción de un plan de negocio, un documento dirigido a aclarar la naturaleza y la misión del proyecto, identificar las fortalezas y debilidades internas y a señalar las metas estratégicas. En el caso de un negocio de alimentos y bebidas el plan servirá para precisar la propuesta de valor diferenciadora y para ilustrar el entorno competitivo; de su desarrollo se derivará la formulación de objetivos alcanzables los cuales orientarán el crecimiento de la compañía.

Desde esta perspectiva el diseño del Protocolo Gráfico y Funcional para las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se alinea con el Plan de Negocios y se convierte en una herramienta que disminuye las debilidades y fortalece la gestión del restaurante. El Protocolo aporta a la estandarización de los procesos, orden, control de las actividades en la cocina y la mejora continua de la atención al cliente, fortaleciendo la eficacia administrativa y operativa del establecimiento.

3.2 Cromatología y composición

Para Anrrango y Figueroa (2023), en el campo de la repostería se refiere al aspecto exterior de los postres así como la elección de los colores desempeñando un papel decisivo; por añadidura, resulta imprescindible que tales decisiones visuales generen una percepción satisfactoria en el cliente ya que los colores suscitan reacciones fisiológicas determinadas.

La presentación gráfica del protocolo para BPM, se alinea a la cromatología y composición porque se implementó un proceso de etiquetado de los productos en el que se detalla características de las materias primas para la fabricación de dulces y postres, para asegurar la correcta identificación, almacenamiento, manipulación y cumpliendo de las BPM.

3.3 Saberes culinarios sensoriales y ancestrales

Para Inga y Villalva (2021), los saberes ancestrales engloban los conocimientos y prácticas transmitidas desde épocas remotas por los pueblos indígenas formando rasgos distintivos de su plural identidad y de las múltiples nacionalidades que los componen. Estas enseñanzas entregadas de padres a hijos a lo largo de generaciones moldean una relación equilibrada y respetuosa con la Pachamama, que a su vez se erige como pilar central y fundamento de las tradiciones. En la cultura local se utilizan recetas, métodos de elaboración y manejo de los alimentos.

El diseño del protocolo gráfico y funcional de BPM en el restaurante; se alinea de forma directa y simbólica porque se relaciona con la preservación de la cultura por el respeto de las normas de seguridad e higiene alimentaria en la elaboración de platos tradicionales que afianzan la cultura ancestral Manabita. A su vez informa a sus clientes sobre los componentes alérgenos de ciertos platos, incluyendo herramientas digitales en la elaboración de los menús, como los QR que busca adaptar el diseño a las necesidades de los clientes como menú en braille y combinación de colores por la hipersensibilidad visual de personas que presentan TDA, Autismo y otros trastornos.

Grafico 6
Menús adaptados



Nota: Detalle de menús adaptados. Fuente: Generado con Canva.

3.4 Herbología y foraging

Guevara (2022), considera que durante milenios, las hierbas y especias se han utilizado por sus propiedades, medicinales, conservantes y alimenticias; Las especias son derivados secos de partes de plantas aromáticas, tales como las semillas, raíces, hojas, frutos y cortezas. La Cabaña de Yahweh es un restaurante que utiliza hierbas, especias y otros productos naturales como ingredientes y que requieren normas para su manejo.

En este sentido, la herbología como disciplina se relaciona con la construcción del protocolo gráfico y funcional de las BPM debido a que aborda el manejo, la limpieza, el almacenamiento de hierbas y especias, evitando la contaminación y el crecimiento de microorganismos patógenos. A su vez en un espacio del restaurante se encuentra información

sobre los beneficios de las hierbas para que puedan ser visualizadas por los usuarios y un código QR como medio informativo accesible.

Grafico 7

Uso y manejo de hierbas



Nota: Uso y manejo de hierbas. Fuente: Generado con Canva.

3.5 Marketing gastronómico

El marketing gastronómico comprende todas las actividades planificadas que persiguen atraer a un determinado perfil de clientes, utilizando los elementos que componen la experiencia del restaurante. Su propósito fundamental es facilitar el establecimiento de un intercambio que resulta mutuamente beneficioso para el operador del servicio y para el comensal. (Verdezoto, 2024)

En este sentido el diseño del protocolo gráfico y funcional de BPM se vincula de forma directa con el marketing gastronómico porque se integra como un elemento estratégico que refuerza la imagen institucional del restaurante la Cabaña de Yahweh. A partir de la correcta implementación de un protocolo, buscando que los usuarios puedan evidenciar la calidad del servicio. Por ende como aspectos que contribuyen a la experiencia del consumidor se diseñó un código QR donde podrán encontrar información sobre el protocolo.

Grafico 8

Información referente al protocolo BPM



Nota: Información referente al protocolo BPM. Fuente: Generado con Canva.

3.6 Innovación en prototipos gastronómicos

La evolución de la industria alimentaria está en constante cambio tecnológico y una insistente presión por adoptar prácticas sostenibles. El horizonte de 2025 se perfila con tendencias definitorias, cuya materialización modificará de manera radical la práctica gastronómica. Estas tendencias no solo se limitan a satisfacer nuevas expectativas de los consumidores; simultáneamente lo que se busca es mejorar las condiciones en que los alimentos son generados, transportados y consumidos (García, 2025).

En este caso, el diseño del protocolo gráfico y funcional de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) se ajusta al marketing gastronómico, debido a que está constituido de forma gráfica permitiendo a las personas que lo revisan y lo implementan obtener un material práctico, fácil y de acceso oportuno en el lugar donde se encuentren para su revisión.

Grafico 9

Protocolo gráfico y funcional.



Nota: Protocolo gráfico y funcional. Fuente: Generado con Canva.

3.7 Producción de artes dulces

Espín (2021), recalca que se observa que las artes dulces han evolucionado hacia un postre que aunque llega tras la cena, se distingue convencionalmente por su dulzura. La tendencia actual se aleja del recurso habitual de un bizcocho o un simple trozo de pastel y busca crear un conjunto que integra salsas sutiles, texturas contrastantes y combinaciones de sabores.

Para el restaurante La Cabaña de Yahweh, la elaboración de postres y otras preparaciones dulces, es parte de su servicio de gastronomía y por tanto exige brindar el servicio bajo estrictas medidas de sanidad, resguardando la inocuidad de los alimentos. Por otro lado el presente protocolo se orienta a que el personal de cocina durante la elaboración de artes dulces, aplique de manera uniforme y continua las BPM por medio de las etiquetas a los productos o materia prima almacenada exclusivamente para la realización de productos de artes dulces que se encuentran registrados con color rojo, favoreciendo la estandarización de procesos y la variabilidad de los productos.

3.8 Nuevas técnicas de gestión gastronómica sobre menú u oferta gastronómica.

Bravo et al. (2023), mencionan que la oferta gastronómica puede entenderse como el conjunto de opciones disponibles en un mercado determinado para el consumo alimentario en un momento dado. Su influencia en el comportamiento del consumidor y el dinamismo geográfico de la actividad gastronómica constituyen el principal criterio de análisis.

En la misma línea con el protocolo BPM se implementó la iniciativa de incorporar los indicadores del checklist sobre responsabilidad nutricional para restaurantes. Una vez que se implementó se permanece en la espera de la emisión del certificado de responsabilidad nutricional, con la finalidad de establecer mejoras continuas en el restaurante.

<https://www.gob.ec/msp/tramites/obtencion-certificado-responsabilidad-nutricional-restaurantes-cafeterias>

Tabla 20

Criterios de responsabilidad nutricional

NO.	CRITERIOS ATENCIÓN AL CLIENTE	PONDERACIÓN
1	Ofrecer al cliente agua gratuitamente	10 %
2	Ofrecer al menos una opción de preparación hecha con vegetales no procesados (verduras, frutas y/o leguminosas)	5 %
3	Opción de reemplazo por preparaciones saludables.	15 %
4	La sal, salsas ni aderezos no están disponible en las mesas.	10 %
5	No mostrar imágenes de productos naturales en las preparaciones ofertadas si no son parte de los ingredientes	5 %

6	No se promueve la entrega de regalos, premios o incentivos	5 %
CRITERIOS PARA LA INFORMACIÓN AL CLIENTE		
7	Mensajes de promoción de alimentación saludable en el menú o carta	15 %
8	Información de valor energético de preparaciones	15 %
9	Sistema gráfico de esferas	20 %
Total de criterios cumplidos		100 %

Nota: Criterios de responsabilidad nutricional. Fuente: (ARCSA, 2022).

3.9 Innovación gastronómica.

Para Chávez (2025), la innovación en gastronomía enriquece la oferta culinaria, así como también la oferta turística, por medio de la creación de propuestas gastronómicas sorprendentes a partir de productos locales atrayendo a turistas interesados en la oferta gastronómica de la región. Así el turismo gastronómico se convierte en una de las principales fuentes de impulso a la economía local, a la generación de empleo y a la difusión de la identidad.

La combinación de innovación en la oferta gastronómica con seguridad en el manejo de alimentos, permite que el establecimiento se posicione con ventajas en el mercado local y adquiera un prestigio debido a la defensa y resguardo de la calidad del servicio alimentario, sin escatimar en el uso de elementos culinarios y tradicionales. Se detallan los procesos de innovación una vez aplicados en el protocolo:

Tabla 21
Procesos de innovación

Proceso	Aspecto	Innovación	Tipo de innovación
Menú	Menú en papel sin adaptaciones	Menú en papel, versión digital, menú en braille, menú para hipersensibles u otros trastornos.	blanda
Uso de papel	Línea blanca	Papel ecológico.	blanda
Higiene de manos	Jabón tradicional.	Jabón biodegradable.	blanda
Gestión de residuos	Tachos sin señalética	Tachos clasificados por color con señalética.	blanda
Almacenamiento	Productos en fundas de plástico.	Almacenamiento en fundas adecuadas y selladas con un proceso de almacenamiento protector.	Dura
Registros de limpieza	No existían registros	Registros horarios y periodos de limpieza y desinfección	blanda

Información de alérgenos	Alérgenos no informados	Información clara de alérgenos en el menú	blanda
Uniformes del personal	Personal sin uniforme estandarizado.	Implementación de uniformes.	blanda
Productos desinfectantes	Ubicados en diversos lugares y sin control.	Una zona de productos de limpieza y desinfección.	blanda
Etiquetado de productos	Sin etiquetas, ni fechas	Con etiquetas: fecha de elaboración, fecha de caducidad y tipo de producto.	blanda
Recepción de insumos	Sin control	Control de ingreso de productos con verificación visual y registro.	Blanda
Auditoría interna	No existía	Implementación de auditoría interna digital para verificar niveles de cumplimiento.	Blanda
Control de temperatura	No se registraba	Registro periódico de temperaturas de refrigeración y congelación.	Blanda
Capacitación del personal	No planificada, ni implementada.	Cronograma de proceso de formación.	Blanda
Gestión ambiental	Sin enfoque ambiental	Reducción de plásticos, reciclaje y uso responsable de insumos.	Blanda
Organización de cocina	Distribución improvisada	Reorganización de áreas según flujo de trabajo BPM.	Blanda
Comunicación	interna verbal e informal	Uso de instructivos y manual BPM documentado.	Blanda
Seguridad alimentaria	Prácticas empíricas	Estandarización de procesos según Buenas Prácticas de Manufactura	Blanda
Seguimiento de mejoras	No existía	Evaluación continua mediante checklists digitales.	Blanda
Imagen institucional	Tradicional	Proyección de restaurante responsable, inclusivo y sostenible.	Blanda
Almacenamiento de alimentos	Almacenamiento en fundas plásticas	Recipientes y fundas herméticas para alimentos.	Dura
Almacenamiento seco	Estantes improvisados	Estantes metálicos.	Dura
Superficies de trabajo	Desgaste en mesones	Incorporación de mesas de acero inoxidable.	Dura
Tablas de picar	En mal estado	Nuevas, clasificada por colores para tipo de alimento.	Dura

Iluminación	Insuficiente	Mejora del sistema de iluminación en áreas de trabajo.	Dura
Digitalización	Procesos manuales	Provisión de tabletas/equipos para registros y auditorías digitales.	Dura
Control de limpieza	Sin implementos específicos	Adquisición de equipos y utensilios exclusivos para limpieza.	Dura

Nota: Proceso de innovación. Fuente Autoría propia.

3.10 Enología y gastrococtelería.

La Universidad Privada San Juan Bautista (2021), recalca que la enología se define en el ámbito científico y técnico como aquella que regula el conjunto de metodologías que permiten la elaboración y el acondicionamiento del vino. El enólogo se configura como el especialista que tras una formación rigurosa, coordina y orienta de modo integrado cada una de las fases del circuito.

Por otra parte la gastrococtelería se transforma en una vía privilegiada para la preservación de la identidad; busca revalorizar lo local mediante la selección de productos autóctonos, al tiempo que reforma y revitaliza la coctelería clásica. En la actualidad la práctica se articula en una técnica sistemática que mediante la combinación de ingredientes gastronómicos y mezclas alcohólicas, pretende establecer vínculos significativos y desplegar diálogos multisensoriales entre ambos universos (Jara, 2023).

En el marco del proyecto, estas áreas se relacionan al protocolo gráfico de las BPM por el almacenamiento y manejo de todas las bebidas, incluso vinos y cócteles. El protocolo incluye acciones concretas en la limpieza y desinfección de utensilios, cristalería, el equipo de preparación y las superficies de trabajo evitando la contaminación cruzada y conservando las características sensoriales de las bebidas. Se hacen sugerencias para almacenar los ingredientes y bebidas, así como para que se cumplan las condiciones de temperatura, humedad y se hagan controles de caducidad, rotación y de inventario.

3.11 ECO innovación alimentaria

Ahumada y Celis (2025), mencionan que la implementación de este enfoque en marcos productivos agrícolas garantiza el manejo óptimo de los recursos y asegura que la generación de alimentos, energía y otros bienes agroalimentarios se realice sin generar perturbaciones adversas que comprometan el equilibrio ecológico. La perspectiva del triple resultado permite abordar simultáneamente los aspectos económicos, sociales y ambientales. En el marco del proyecto, el Protocolo Gráfico y Funcional de BPM, que es relevante a este enfoque promueve para la Cabaña de Yahveh la responsabilidad en la gestión, separación y disposición de residuos, la limpieza y desinfección de utensilios y

superficies de forma segura, el uso responsable tanto de la energía como del agua y la prevención de daños por el desperdicio de alimentos.

De esta manera, el protocolo gráfico y funcional en BPM no solo tiene el propósito de asegurar la inocuidad, calidad de los alimentos, sino mejorar la eco-innovación y la eficiencia del restaurante generando una cultura amigable con el medio ambiente a través de la implementación de trampas de grasa, servilletas ecológicas, botes de basura y jabones.

Grafico 10
Innovación ecológica

Uso de jabones artesanales y ecológicos

SE REEMPLAZARON LOS JABONES TRADICIONALES POR JABONES ARTESANALES APPLICABLES CON EL MEDIO AMBIENTE, ELABORADOS CON INGREDIENTES BIODEGRADABLES.

1 Menor contaminación del agua

2 Productos seguros para la higiene del personal.

3 Cumplen con BPM sin dañar al entorno natural.

BOTES DE BASURA

Uso correcto de los colores en los botes de basura:

- Verde: residuos orgánicos (restos de alimentos).
- Azul: papel y cartón reciclable.
- Amarillo: plásticos y envases.
- Negro: residuos no reciclables.
- Beneficio: mejora la gestión de residuos, reduce la contaminación y fomenta una cultura ambiental responsable.

INNOVACIÓN ALIMENTARIA -BPM

Implementación de servilletas reutilizables. El reemplazo de servilletas desechables por servilletas reutilizables reduce significativamente la generación de residuos sólidos.

Beneficios:

- Disminución del consumo de papel.
- Reducción del impacto ambiental.
- Ahorro económico a largo plazo.
- Mantienen condiciones higiénicas cuando se lavan y desinfectan adecuadamente según BPM.

Nota: Innovación ecológica. Fuente. Generado con Canva.

3.12 Gestión de calidad alimentaria y packaging.

Para Mart et al. (2022), la administración de la calidad alimentaria constituye una función fundamental para asegurar que los productos que aparecen diariamente para el consumo cumplan con criterios normativos de excelencia. Este campo afecta en igual medida en las fases de la cadena de suministro de alimentos: iniciando en las actividades agrícolas iniciales, donde se definen las buenas prácticas de cultivo, hasta la etiquetación final, que proporciona al consumidor información precisa y veraz. Los procesos de producción, procesamiento, distribución y comercialización son interdependientes y requieren de un esquema integral de control que contempla tanto condicionantes microbiológicos como químicos, físicos y organolépticos.

Ante lo expuesto la gestión de la calidad alimentaria es necesaria en el manejo de alimentos lo que si aplicaría y sustentaría en el desarrollo del tema de estudio denominado diseño de un protocolo gráfico y funcional para optimizar las BPM, en el área de cocina del restaurante La Cabaña de Yahveh del cantón Montecristi, considerando que la seguridad alimentaria también no solo radica en el cumplimiento de normas, sino que busca también organizar y fortalecer los procedimientos en la manipulación de alimentos. El poder desarrollar un protocolo gráfico y funcional pretende generar directrices claras del proceso a seguir en relación a las BPM. Por lo que es necesario efectuar auditorías internas que permitan ir fortaleciendo la implementación de las BPM, para ello se elaboró un link de acceso <https://www.jotform.com/form/260375441011041>

A su vez se hizo un plan anual de normativa de cumplimiento obligatoria, sobre buenas prácticas de gestión detallada a continuación:

Tabla 22
Buenas prácticas de gestión

No	Pago/ Obligación Anual	Objetivo	Responsable
1	Patente	Mantener la licencia comercial actualizada	Gerencia
2	Contribuciones municipales (limpieza, publicidad, impuestos especiales)	Cumplir con obligaciones adicionales	Gerencia
3	IESS (contribuciones del empleador)	Cumplimiento legal y protección social de los empleados.	Gerencia
4	Nómina	Cumplimiento laboral y pago de salarios.	Gerencia
5	Renovación del Certificado del Cuerpo de Bomberos	Asegurar la seguridad de las instalaciones y evitar sanciones.	Gerencia
6	Declaración y pago de impuestos (IVA, ingresos)	Cumplimiento tributario y evitar sanciones.	Gerencia

Nota: Buenas prácticas de gestión. Fuente: Autoría propia.

En relación al packaging hace mención al proceso de empaque del producto como lo describe Martínez (2025), quien recalca que el packaging es el conjunto de materiales, diseño y tecnología utilizados para contener, proteger, transportar y presentar un producto. Además de su función práctica, el packaging también cumple una función comunicativa y de marketing ya que influye directamente en los usuarios.

El restaurante La Cabaña de Yahveh, también presenta el servicio de envío de comida a domicilio a su vez el diseño y la funcionalidad del protocolo de BPM incorporan elementos de almacenamiento y de protección de los alimentos. Así cada producto que se sirve al cliente garantiza su inocuidad, frescura y óptimas condiciones.

Tabla 23
Indicadores de almacenamiento y manejo de alimentos

Indicador	Antes	Después	Beneficio
Recipientes	Recipientes plásticos o fundas en contacto directo con otros alimentos.	Recipientes de acero inoxidable o fundas herméticas.	Prevenir contaminación
Proceso etiquetado inventario	Inexistencia de etiquetas en el producto.	Etiquetado con fecha de elaboración y caducidad.	Mejora la trazabilidad.
Separación alimentos	Alimentos crudos y cocidos en contacto.	Implementación de estanterías, separación de espacios de almacenamiento.	Previene contaminación cruzada.
Transporte	Entrega en tarrinas a los usuarios para su traslado a domicilio (el establecimiento no cuenta con transporte se realiza a través de delivery)	Recipientes apilables, seguros, con diseños ergonómicos.	Reducción de derrames, exposición,
Proceso de almacenamiento	Sin temperatura controlada	Temperatura controlada y separación de alimentos.	Reduce proliferación de bacterias.

Nota: Indicadores de almacenamiento y manejo de alimentos. Fuente Autoría propia.

3.13 Trofología

Vélez (2025), menciona que la trofología es una de las ramas de la naturopatía que estudia cómo a través de la alimentación podemos lograr un estado de eutrofia, es decir un buen estado de nutrición. La trofología es aprender a seleccionar, combinar y preparar los alimentos de tal manera que podamos prevenir la indigestión, logrando reducir la sobreacidificación sanguínea y la exposición a fermentos por la degradación de materia orgánica mal digerida. La trofología pretende alcanzar un buen estado de nutrición a través de la correcta selección, combinación y preparación de los alimentos.

En La Cabaña de Yahveh, el enfoque de las BPM logra que la manipulación, el almacenamiento y la preparación de los alimentos se realicen en condiciones seguras y limpias, controlando los riesgos microbiológicos y asegurando la inocuidad de los alimentos.

Para fortalecer la innovación y la transparencia se propone poner en el menú de cada plato un código QR, que al ser escaneado el cliente podrá observar el menú de un plato balanceado nutricionalmente. De este modo la tecnología aplicada en trofología y BPM permite a los clientes tener la transparencia y confianza de los esfuerzos puestos en el aseguramiento de la calidad, higiene y el valor nutricional de cada plato. Es importante referir que en las pruebas iniciales existió inconformidad sobre la no incorporación de papas o patacones en el plato y encontrarlos como adicionales.

Grafico 11

Menú nutricional



Nota: Menú tradicional. Fuente: Generado con Canva.

3.14 Negocios A&BII

El desarrollo de un negocio A&BII, en la gastronomía se enfoca en un proceso de evolución, en diversos medios como hoteles y restaurantes, considerando que una de las principales tendencias es el uso de ingredientes locales y sostenibles, con una clara inclinación hacia comidas frescas de la granja a la mesa. Además, la tecnología ha ganado protagonismo en la experiencia gastronómica con la incorporación de pedidos móviles, quioscos de autoservicio y recomendaciones personalizadas mediante inteligencia artificial (Crespo, 2024).

El presente proyecto se ajusta a lo planteado porque actúa como un instrumento el cual reforzará la gestión desde la estructura interna del restaurante la cabaña de yahveh. De este modo se puede apuntar a reforzar el modelo de gestión ajustando las condiciones operativas del restaurante, la calidad del servicio que se brinda y la competitividad del establecimiento en el sistema de servicios del área de la gastronomía, se detallan elementos de mejora:

Tabla 24

Aspectos de mejora

Menú digital	PRESUPUESTO							Observación
	Costo anterior mensual	Inversión	Costo mensual actual	Ahorro mensual	Costo anual anterior	Costo actual anual	Ahorro anual	
Jabón	20	50	18	2	240	216	24	Proceso de sustitución biodegradable
Servilletas	15	20	10	5	1500	1200	300	Cambio de servilletas ecológicas
Recipientes para almacenamiento	400	600	300	100	4800	3600	1200	Recipientes en acero inoxidable y fundas herméticas.
Superficies de trabajo	0	1500	0	0	0	0	0	Adquisición de mesas
Trampa de grasa	0	100	0	0	0	0	0	Nueva implementación
Tablas de picar	0	100	0	0	0	0	0	Nueva implementación
Tachos de basura	0	200	0	0	0	0	0	Nueva implementación
Etiquetas para almacenamiento	0	500	300	0	0	3600	0	Proceso de registro fecha de elaboración y caducidad.
Uniformes para el personal	0	500	0	0	0	0	0	Nueva implementación
Productos de limpieza	300	500	250	50	3600	3000	600	Reducción de costo debido a la optimización de los productos.
Digitalización de auditorias	0	150	100	0	0	1200	0	Control de procesos
Capacitación del personal	0	250	150	0	0	1800	0	Formación constante, nueva implementación.
Sal	20	15	15	5	240	180	60	Reducción de consumo de sal en base a la responsabilidad nutricional.

Nota: Aspectos de mejora. Fuente: Autoría propia.



Desde la implementación de las mejoras en el restaurante se empezaron a registrar ciertos cambios en la estructura de costos, debido a que ahora se redujeron costos menores gracias a la optimización de insumos, la reducción de desperdicios, un consumo y control equilibrado, el incremento en el uso de productos biodegradables, envoltorios ecológicos, el uso de menor cantidad de jabón, sal, productos de limpieza y servilletas.

Por el contrario, en ciertos procesos se dieron aumentos a la inversión, esto se aplica a la compra de recipientes para almacenamiento, uniformes del personal, trampas de grasa, tablas de picar, etiquetado y digitalización, debido a que estos procesos inicialmente no se encontraban implementados y se debía realizar una inversión inicial que requería la compra de utensilios para un buen manejo seguro y control de los productos alimenticios.

La inversión total que se ha realizado es de 5,485 USD, a la cual se le debe sumar el ahorro mensual que se ha logrado, el cual asciende a 162 USD. Este es el ahorro que se ha mejorado de un año a otro, ya que el costo anual que se incurría antes de las mejoras es de 9,030 USD y el costo anual que implica ahora con las mejoras implementadas es de 11,016 USD. Por lo tanto, el ahorro anual en la optimización de los insumos y la reducción de desperdicios se evidencia en 1,832 USD, lo que se traduce a que los costos efectuados en mejorar el proceso, la mejora resultó un equilibrio con la inversión y eficiencia en el proceso. Se detalla las directrices del protocolo gráfico y funcional:

Tabla 25





Cuadro instrucciones y periodicidad del proceso de áreas limpias y conservación de alimentos

Imagen	Instrucción	Periodicidad
	Áreas limpias.	2 veces al día.
	Conservación de alimentos en adecuadas condiciones ambientales.	2 vez al día. Revisión al iniciar y concluir la jornada.

Nota: El cuadro refleja las instrucciones y periodicidad del proceso de áreas limpias y conservación de alimentos. Fuente: Imágenes generadas con Gemini 3.

En relación de las condiciones higiénicas de manipulación, con base al almacenamiento, se identificó que no existen áreas de almacenamiento debidamente ordenadas, ni en espacios de salubridad, siendo vulnerable a agentes contaminantes. Los alimentos se almacenan en fundas o recipientes sin tapa, ni separados e identificados según el tipo de producto, no se encuentran rotulados. El restaurante no cuenta con una adecuada distribución y ubicación de los equipos de refrigeración. Directrices que constan en el Manual en su anexo 2.

Tabla 26
Proceso de almacenamiento.

Imagen	Instrucción	Periodicidad
	<p>Implementar un sistema de organización por categorías (alimentos secos, perecibles, productos de limpieza, etc.), manteniendo separación física entre alimentos crudos y cocidos.</p>	<p>Revisión diaria de orden.</p>
	<p>Utilizar estanterías elevadas del suelo (mínimo 15 cm) y de fácil limpieza.</p>	<p>Revisión diaria de orden.</p>
	<p>Separar los productos por tipo y fecha de ingreso.</p>	<p>Revisión diaria de orden.</p>
	<p>Limpiar y desinfectar estantes semanalmente con soluciones aprobadas (cloro diluido u otro desinfectante alimentario).</p>	<p>Limpieza semanal profunda</p>



Almacenar todos los alimentos en recipientes plásticos o de acero inoxidable con tapa hermética, identificados correctamente. Revisión diaria de orden.

Nota: La imagen refleja el proceso de almacenamiento. Fuente: Imágenes generadas con Gemini 3.

Respecto a las condiciones higiénicas de manipulación, se llevará un registro de aquellos alimentos que después de ser elaborados, queden sometidos a refrigeración o congelación con miras a su posterior cocción y servicio, en la auditoría diagnóstica se evidenció que en el almacenamiento los productos no contaban con las etiquetas que indiquen como se denomina el producto, fecha en que fue elaborado y la identificación de la empresa que lo elaboró. Recomendaciones expuestas en el Manual del anexo 2.

Tabla 27
Rotulación y etiquetado de alimentos

Imagen	Instrucción	Periodicidad
	<p>Todo alimento preparado, refrigerado o congelado debe ser rotulado obligatoriamente.</p>	<p>Diaria (al momento de almacenar el producto)</p>
	<p>Utilizar etiquetas resistentes a humedad o sistemas de rotulado reutilizables.</p>	<p>Realizar inspección visual diaria de todos los productos almacenados. Retirar productos sin rotulado o vencidos. Registrar observaciones.</p> <p>Diaria (turno de apertura y cierre)</p>



Nota: Sugerencias del proceso de almacenamiento de productos. Fuente: Imágenes generadas con Gemini 3.

En la auditoría diagnóstica, se pudo identificar que los productos que ingresan al restaurante no son almacenados adecuadamente, no se lleva un orden, ni clasificación, a su vez no se lleva un registro en el que se pueda identificar productos caducados, por ende el protocolo propone una representación gráfica de cómo implementar el etiquetado, registro y almacenamiento adecuado, para corregir ciertas falencias se desarrolló el manual, mayor detalle en el anexo 2.

Tabla 28
Proceso de esterilización de utensilios de comida.

Imagen	Instrucción	Periodicidad
	<p>La degustación de alimentos durante la cocción o preparación deberá realizarse únicamente con utensilios limpios y desinfectados, y cada prueba deberá hacerse con un utensilio diferente o debidamente higienizado antes de su reutilización.</p>	<p>En cada ocasión que se realice degustación durante la preparación</p>
	<p>Mantener una estación o recipiente con cucharas o utensilios limpios destinados exclusivamente para la degustación. Reponerlos según necesidad.</p>	<p>Diaria (antes del inicio del turno de cocina)</p>

Nota: La matriz refleja las directrices para el adecuado proceso de esterilización de utensilios de cocina. Fuente: Imágenes generadas con Gemini 3.

Se identificó que la degustación en la preparación de alimentos no se hace con cubiertos limpios y estos son reutilizados, por lo que es fundamental implementar la debida esterilización de los utensilios, así como un espacio adecuado para almacenarlos, en el

protocolo gráfico se establecen directrices de como efectuarlos. Las instrucciones constan en el manual como anexo 2.

Tabla 29
Adecuado proceso de descongelación de alimentos

Imagen	Instrucción	Periodicidad
	<p>El proceso de descongelación debe realizarse a temperaturas controladas, preferiblemente en refrigeración (entre 0 °C y 5 °C) o en el microondas si se cocina inmediatamente.</p>	<p>Cada vez que se realice un proceso de descongelación (Verificación diaria por el supervisor de cocina)</p>

Nota: La matriz refiere la forma correcta de descongelación de alimentos. Fuente: Imágenes generadas con Gemini 3.

En el protocolo gráfico se establecen directrices claras sobre las características adecuadas en las que debe someterse un alimento para efectuar un proceso de descongelación adecuada a fin de evitar procesos contaminantes, aspectos como la temperatura. Directrices que constan en el manual en el anexo 2.

Tabla 30
Incorporación de plan de limpieza.

Imagen	Instrucción	Periodicidad
	<p>Implementación de un plan de aseo y desinfección estandarizado para todas las superficies, utensilios, equipos y áreas de trabajo, utilizando productos aprobados por la normativa sanitaria.</p>	<p>Limpieza diaria (antes, durante y después de la jornada de trabajo) Desinfección profunda semanal</p>
	<p>Separar claramente los alimentos crudos y cocidos. Usar tablas, cuchillos y utensilios diferenciados por color para evitar contaminación cruzada.</p>	<p>Actualización mensual de registros (y cada vez que se modifique una receta o ingrediente)</p>
	<p>Incorporar etiquetas o señalización interna para identificar alérgenos presentes en los alimentos preparados (gluten, lácteos, huevo, frutos secos, etc.).</p>	



Registrar por escrito los ingredientes de cada receta estándar. De ser necesario indicar a los clientes.

Revisión mensual de registros

Nota: Se detalla el proceso de plan de limpieza. Fuente: Imágenes generadas con Gemini 3.

No se toman medidas para evitar la contaminación cruzada, se identificó que el establecimiento debe ejercer mejoras en el mantenimiento y desinfección. Tampoco existen especificaciones respecto a los componentes de las recetas específicamente por alimentos alergénicos, detalles fundamentales que deben ser modificados. Por lo que se desarrolló el manual de instrucciones que consta en el Anexo 2.

Tabla 31
Condiciones para áreas donde se procesan los alimentos.

Imagen	Instrucción	Periodicidad
	<p>Instalar rejillas de drenaje en el piso que permitan la evacuación adecuada de aguas residuales, evitando encharcamientos que favorezcan la proliferación de plagas y microorganismos.</p>	<p>Revisión mensual, el establecimiento se encuentra en proceso de adecuación.</p>
	<p>Revestir el piso, pared y techos con materiales lisos. Sellar uniones y grietas para evitar acumulación de suciedad o refugio de plagas.</p>	<p>Inspección mensual (y mantenimiento correctivo según necesidad)</p>
	<p>Trasladar las operaciones de manipulación de alimentos a un área cerrada, techada y protegida, que garantice condiciones higiénicas y de control sanitario.</p>	<p>Inspección mensual (y mantenimiento correctivo según necesidad)</p>



El área debe tener buen flujo de aire, iluminación, protección contra el ingreso de plagas y cumplir con las normativas estructurales de establecimientos alimentarios.

Inspección mensual (y mantenimiento correctivo según necesidad)

Nota: Directrices para el proceso de adecuación de áreas. Fuente: Imágenes generadas con Gemini 3.

En relación a las instalaciones, se identificó que el establecimiento no tiene el sistema de rejillas en el piso. Los pisos y paredes están en proceso de construcción, existiendo humedad y deterioro en ciertas áreas, el lugar donde se manipulan los alimentos no cuenta con las condiciones de seguridad, dando paso a la proliferación de microorganismos y plagas. El establecimiento realiza los procedimientos en área abierta. Por lo que se han establecido directrices de cómo generar mejores condiciones sanitarias y evitar la proliferación de bacterias o entes contaminantes. Manual de instrucciones que consta en el Anexo 3.

Tabla 32
Adecuación y mantenimiento de fuente de iluminación.

Imagen	Instrucción	Periodicidad
	<p>Todos los focos o fuentes de iluminación ubicados sobre áreas donde se preparan los alimentos o donde se almacenan los alimentos deben contar con protectores (pantallas plásticas o de vidrio templado) para evitar que, en caso de rotura, los fragmentos contaminen los alimentos.</p>	<p>Verificación mensual del estado de las protecciones (y reposición inmediata si hay daño o ausencia)</p>
	<p>Realizar la limpieza periódica de las luminarias para garantizar una iluminación adecuada, evitando acumulación de polvo, grasa o insectos que afecten la visibilidad y generen riesgos sanitarios.</p>	<p>Limpieza mensual de lámparas y pantallas Mantenimiento técnico trimestral o cuando sea necesario</p>
	<p>Verificar que la iluminación sea suficiente y uniforme, especialmente en áreas críticas como cocción, corte y limpieza.</p>	<p>Evaluación semestral (o en caso de remodelación o cambios en el sistema de iluminación)</p>

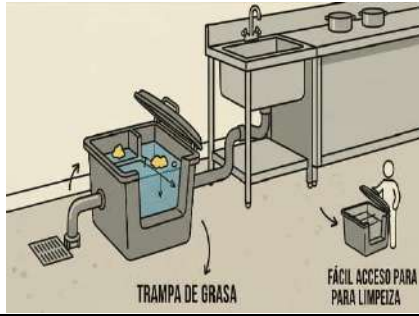


Nota: La tabla establece directrices para adecuación de las iluminarias. Fuente: Imágenes generadas con Gemini 3.

Respecto a la iluminación, el establecimiento no tiene protecciones en los focos y estos no reciben limpieza, algunos requieren cambio. Tampoco se lleva un registro, por lo que en el protocolo gráfico se detalla cómo establecer el mantenimiento, periodicidad y seguimiento, así como los formatos necesarios para llevar un registro de limpieza y de mantenimiento para garantizar un espacio limpio e iluminado. Se elabora el manual expuesto conforme al anexo 4.

Tabla 33
Proceso de desinfección de áreas

Imagen	Instrucción	Periodicidad
	<p>Habilitar un área exclusiva, techada y señalizada para la acumulación temporal de residuos, alejada de las zonas de alimentos. Debe contar con depósitos con tapa, resistentes y con protección contra plagas (insectos, roedores).</p> <p>Colocar rótulos visibles en el área de desechos y en los recipientes, indicando el tipo de residuo (orgánico, reciclable, inorgánico, etc.), para fomentar una adecuada separación y evitar confusión.</p>	<p>Limpieza y desinfección de forma diaria.</p> <p>Recolección de desechos: diaria o según volumen generado</p> <p>De forma diaria Verificación semanal del estado de señalización Reposición inmediata si hay pérdida o daño de rótulos</p>



Instalar trampas de grasa en los desagües de las zonas de preparación y lavado, para evitar obstrucciones en el sistema de alcantarillado y la contaminación del ambiente. Las trampas deben ser fácilmente accesibles para su limpieza.

Limpieza de trampas de grasa: semanal
Revisión del sistema: mensual

Nota: Se reflejan sugerencias en temas de desinfección de áreas. Fuente: Imágenes generadas con Gemini 3.

Durante la verificación se evidenció que el establecimiento no cuenta con registros de limpieza que respalden las actividades de higiene realizadas. Asimismo, se constató la ausencia de trampas de grasa para el adecuado tratamiento del agua utilizada en los procesos, y no se dispone de rótulos en el área destinada a los desechos, lo que dificulta una correcta identificación y gestión de los mismos. Por lo que a través de la creación del protocolo gráfica se estableció directrices como área identificada para desechos, personal responsable de las diversas actividades y proceso de supervisión

A su vez directrices sobre la frecuencia en temas de limpieza de las Cisternas/Tanques: limpieza trimestral o según necesidad, la ubicación de trampas de grasa y adecuación de áreas de desechos con las respectivas señaléticas, así como los criterios de registro y evaluación. Para mayor ilustración detalles en el anexo 5.

Tabla 34
Proceso de limpieza en baños

Imagen	Instrucción	Periodicidad
	<p>Establecer y documentar el proceso de limpieza y desinfección, a través de un registro.</p>	<p>Diario</p>



Proveer toallas desechables o secadores eléctricos para secado de manos. Permanente.



Instalar equipos automáticos o de accionamiento no manual. Permanente.

Nota: Indicaciones para implementar procesos de limpieza de baños. Fuente: Imágenes generadas con Gemini 3.

En relación a las condiciones sanitarias, el establecimiento presentaba bastantes aspectos por modificar, debido a que las condiciones no eran las óptimas en temas de infraestructura, ni el proceso de limpieza, en el protocolo grafico se estableció directrices de como efectuar la limpieza, así como los mecanismos de control y seguimiento por parte del personal que labora en el restaurante, el uso adecuado de los químicos para aseo y la necesidad de mantenerlos limpios constantemente, requieren de registros y responsables de aseo. Lineamientos en el anexo 6

Tabla 35

Condiciones sanitarias para los equipos, utensilios y superficies.

Imagen	Instrucción	Periodicidad
	Limpieza de tablas de picar.	Diario



Uso de tablas de picar por colores. Permanente.

Nota: Indicaciones para implementar procesos de limpieza de utensilios. Fuente: Imágenes generadas con Gemini 3.

En la auditoria se identificó debilidades en relación del uso de las tablas de picar, eran usadas para cortar diversos alimentos y ya no estaban en condiciones de salubridad, debían ser reemplazadas, Establecer procesos de limpieza d ellos utensilios, especialmente en las tablas de picar de uso diario y de ser necesario reemplazarlas, Por ende se establece mayor especificidad en el anexo 7.

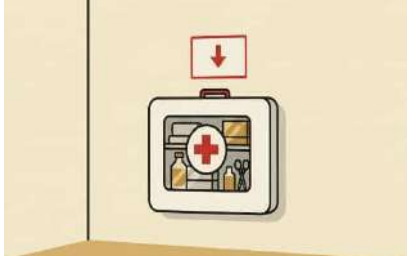
Tabla 36
Higiene en el personal que labora en el establecimiento.

Imagen	Instrucción	Periodicidad
	<p>Implementar el uso obligatorio de uniforme limpio y completo por parte del personal</p>	<p>Diario y permanente.</p>
	<p>Prohibir el uso de joyas y accesorios durante horas laborables.</p>	<p>Permanente</p>
	<p>Diseñar y ejecutar un programa de salud preventiva para el recurso humano que trabaja en el restaurante.</p>	<p>Anual</p>



Realizar chequeos médicos periódicos al personal manipulador de alimentos

Anual o en situaciones de enfermedad.



Colocar un botiquín en un lugar visible, que contenga elementos básicos de primeros auxilios.

Permanente



Diseñar e ejecutar un programa de capacitación formal en procesos de higiene alimentaria.

Anual, o depende de ingreso de personal nuevo.

REGISTRO DE CAPACITACIÓN EN HIGIENE PERSONAL					
Nombre	Idad	Fecha	Tema de Capacitación	Facilitador	Firma
Participante					

Mantener actualizados los registros de capacitación como evidencia del cumplimiento de este requisito.

Anual, o depende de ingreso de personal nuevo.



Establecer e implementar una programación de limpieza y desinfección documentado, con especificaciones claras, responsables y productos autorizados

Diario

Etiquetar correctamente todos los productos químicos de limpieza, incluyendo nombre, uso, concentración y advertencias de seguridad

Permanente



Almacenar productos químicos y utensilios en un compartimiento exclusivo, cerrado, identificado y alejado del área de cocina. Permanente

Nota: Directrices para la higiene y programa de salud preventiva. Fuente: Imágenes generadas con Gemini 3.

El establecimiento carece de un programa de salud preventiva y un botiquín básico, y no se realizaron chequeos médicos. No existe formación en higiene para las personas que manipulan alimentos, ni registros ni evaluaciones asociadas. Se halló que no existen capacitaciones efectuadas en temas de limpieza, a su vez se identifica que los productos químicos no están etiquetados ni almacenados de manera segura y exclusiva, y son accesibles solo para personas autorizadas, alejados de las áreas de alimentos. Por lo que se establecieron directrices en el anexo 8.

Tabla 37
Manejo de plagas

Imagen	Instrucción	Periodicidad
	<p>Ejecutar un sistema MIP que registre cada monitoreo y cada acción de prevención o corrección.</p>	
	<p>Instalar barreras físicas como mallas, burletes, sellos en puertas y ventanas para restringir el acceso a los vectores</p>	<p>Permanente</p>



Inspeccionar regularmente las instalaciones en busca de indicios de plagas (roedores, insectos, aves, etc.) Mensual

Nota: Directrices a implementar sobre el manejo de plagas. Fuente: Imágenes generadas con Gemini 3.

El restaurante no posee un programa de manejo integral plagas para limpieza y controles, que es necesario debido a la infraestructura que posee. Faltan protecciones contra plagas, este es uno de los apartados que más dificultades presenta en función de su cumplimiento, por lo que se han establecido registros y procesos por implementar, mismos que constan en el manual en el anexo 9.

CAPÍTULO IV.- IMPLEMENTACIÓN Y VALIDACIÓN DE LA PROPUESTA

Una vez finalizado el diseño del Manual de (BPM) para La Cabaña de Yahweh, del cantón Montecristi, se procedió a convocar al personal operativo del establecimiento con el fin de dar inicio al proceso de socialización del contenido del manual, por lo que se procedió a establecer un cronograma a fin de que pudieran planificar sus actividades y pudieran asistir a la capacitación, mismo que se detalla a continuación:

Tabla 38
Establecimiento de cronograma de ejecución del proyecto

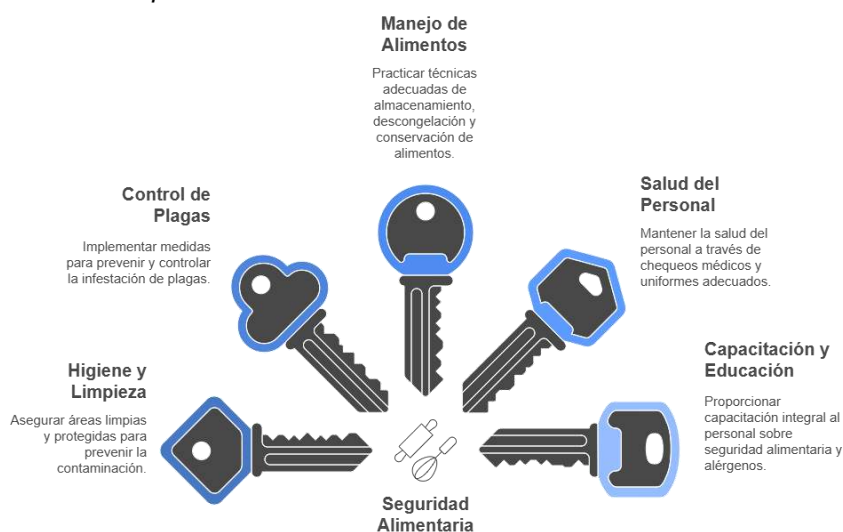
Actividades	Cronograma de Actividades																			
	Meses y Semanas																			
	Junio				Julio				Agosto				Septiembre				Octubre			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Introducción, planteamiento del problema, justificación, objetivos			x	x																
Capítulo I.- Marco Teórico					x	x														
Capítulo II.- Auditoria diagnóstico.							x													
Capítulo III.- Diseño del manual y recurso gráfico.									x	x	x									
Capítulo IV.- Implementación y validación de la propuesta.													x	x	x					
Capítulo V.- Conclusiones y recomendaciones.																	x	x	x	
Defensa																				
																	x	x	x	x

Nota: Registro detallado del desarrollo del proyecto. Fuente Autoría propia.

La socialización del manual se efectuó en la tercera semana del mes de agosto, dictada tanto a cocineros, ayudantes de cocina y personal de apoyo. Durante estas sesiones, se presentaron los resultados del proceso de evaluación diagnóstica, identificando los aspectos que deben establecer mejoras tales como:

Gráfico 12

Detalles de los temas de capacitación de las BPM.





Nota: La figura refleja los temas de formación efectuados en base a las BPM.

En la capacitación se identificó la predisposición de las personas en recibir la capacitación, mostrando interés en cómo establecer mejoras en las acciones inherentes a sus actividades, precautelando la seguridad de cada uno de ellos y de los clientes. A su vez un aspecto clave del proceso de socialización por parte de los asistentes fue el apartado de almacenamiento de los alimentos y el proceso de limpieza del establecimiento, debido a las múltiples interacciones sobre el tema, también se pudo identificar aspectos relevantes como los detallados a continuación:

Tabla 39

Cuadro de aspectos relevantes del proceso de capacitación.

Evidencia fotográfica	Aspectos relevantes del proceso de socialización del manual protocolo gráfico y funcional
	<p>El Manual fue valorado de forma positiva por los asistentes, debido a la claridad visual y practicidad.</p>
	<p>Se identificó la necesidad de continuar implementando esos espacios de formación.</p>



Se reconoció la necesidad de implementar mejoras continuas en base a las BPM, para optimizar recursos y lograr desarrollar las actividades basadas en normas de calidad alimentaria.



Se estableció un compromiso colectivo de aunar esfuerzos para alcanzar estándares de mejora acorde a la normativa vigente.



Se destacó que la implementación del protocolo aportará a afianzar una cultura de inocuidad.

Nota: La tabla refleja evidencia fotográfica de la capacitación del manual BPM. Fuente Autoría propia.

La formación dedicada al equipo del restaurante, conformado por 14 asistentes entre ellos 5 cocineros, 3 personas encargadas del área de ahumadores, 2 personas encargadas de la zona fría y 4 meseros, recibiendo buena acogida; el clima durante las sesiones se caracterizó por su participación y por un nivel de apertura que superó las expectativas. Los participantes plantearon preguntas de modo casi continuo sobre el Manual de (BPM), lo que pone de relieve su interés real y su disposición por captar de modo cabal los preceptos, trasladarlos al desempeño cotidiano y, por ende, elevar de manera inmediata el desempeño operativo.

Dentro de esta atmósfera, se constató la existencia de una inclinación natural hacia la mejora permanente. Los asistentes se mostraron proclives a la racionalización de los recursos, a la atención rigurosa hacia los procedimientos de higiene y manipulación y de manera general, al reforzamiento de organizaciones y procedimientos que beneficien al establecimiento en su totalidad.

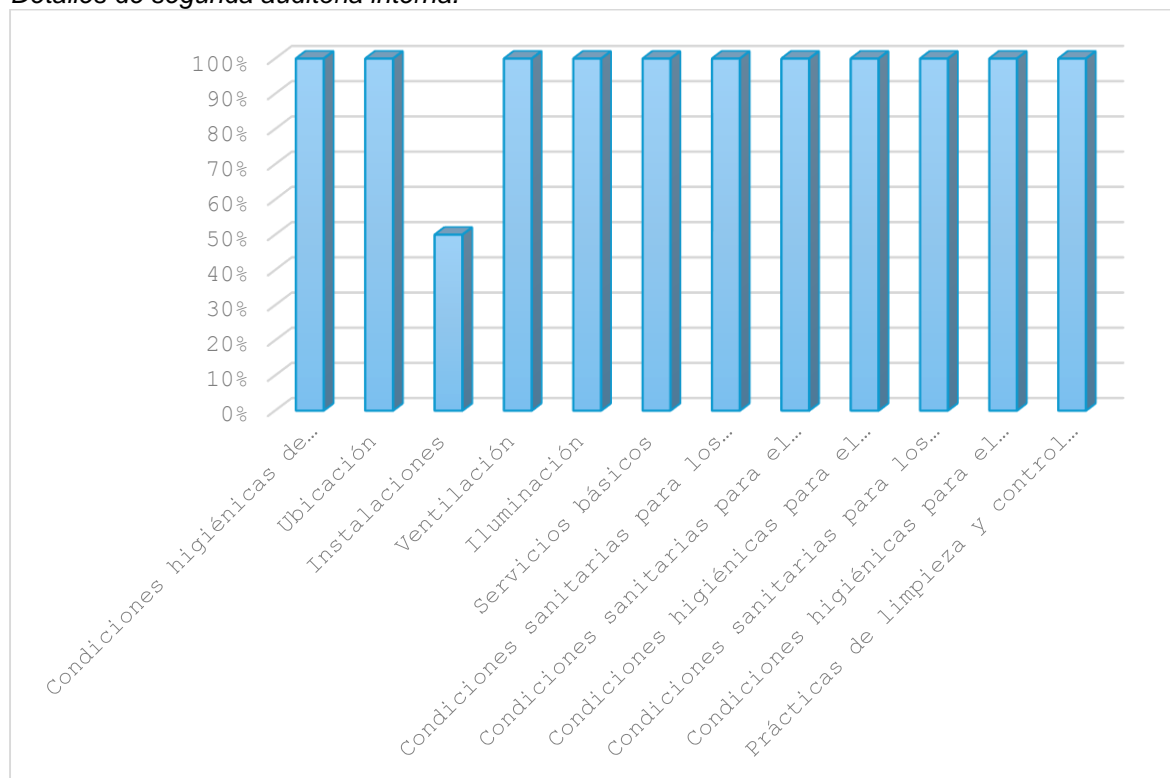
La disposición a adquirir nuevas habilidades se tradujo en una demanda explícita de formación continuada. Los concurrentes expresaron su interés por programas de capacitación en línea sobre BPM y otras áreas complementarias, lo que sugiere una madurez organizacional que valora el conocimiento como activo estratégico. Este tipo de

involucramiento ratifica el cimiento sobre el que se sustentaría, en el tiempo, la aplicación de las BPM, la consolidación de una cultura de calidad innegociable, de seguridad alimentaria rigurosa y de responsabilidad conjunta.

Como parte del cronograma, en la cuarta semana de agosto se efectuó una segunda auditoría interna, cuyo objetivo fue verificar el progreso de implementación de las (BPM) luego de la socialización y capacitación del protocolo gráfico una vez ya implementado, obteniendo como resultado los siguientes datos.

Gráfico 13

Detalles de segunda auditoría interna.



Nota: Se muestran datos de la auditoría final. Fuente Autoría propia.

El cumplimiento de las BPM fue notorio, solo un indicador muestra un 50% de cumplimiento, no obstante se estima cubrirlo a finalizar el año 2025 debido al costo y tiempo de construcción y adecuación de las instalaciones, lo que evidencia la viabilidad del protocolo gráfico, no solo como una herramienta normativa, sino como un proceso que favorezca una cultura organizacional preventiva.

Tabla 40

Cuadro comparativo del proceso de implementación del protocolo.

**Antes del proceso de implementación Después de la implementación de BPM
del BPM**

Higiene y limpieza



Salud del personal



Control de plagas



Almacenamiento y etiquetado





Almacenamiento



Nota: La tabla refleja el proceso de cambio del establecimiento en función de la implementación del protocolo gráfico basado en las BPM. Fuente Autoría propia.

La auditoría permitió constatar mejoras significativas en múltiples aspectos operativos, como la limpieza de áreas, el uso exclusivo de zonas de almacenamiento, el correcto rotulado e identificación de alimentos, higiene del personal y organización de utensilios. Sin embargo, se evidenció que algunas acciones correctivas no pudieron ejecutarse completamente debido a que implican inversiones elevadas, obras físicas o coordinación externa, por lo que fueron diferidas por decisión del propietario, quien estableció un cronograma de cumplimiento progresivo.

El propietario del establecimiento manifestó su compromiso con el cumplimiento total del protocolo, para lo cual definió un plan de acción progresivo, priorizando en unas primeras fases aquellas medidas de impacto inmediato y bajo costo, mientras que las intervenciones

de mayor inversión se programaron para los meses siguientes, según la disponibilidad de recursos. El protocolo diseñado, junto con el proceso de socialización y la auditoría posterior, permitieron evidenciar la mejora continua y sentar las bases para que el restaurante avance hacia la plena implementación de las BPM, alineadas con la normativa sanitaria vigente. Entre los aspectos que están en fase de implementación, destacan:

Tabla 41

Cronograma de implementación.

Cronograma de implementación a futuro		Meses y semanas																				
		Octubre				Noviembre				Diciembre												
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4									
N	o.																					
1	“Superficies de pisos, paredes y techos en las áreas en donde se realicen las operaciones de manipulación de alimentos, de forma resistentes, fáciles de limpiar y desinfectar “ (ARCSA, 2022).	x	X	x	x	x																
2	“Adecuar un espacio con puertas en buen estado de funcionamiento y ser de materiales fáciles de limpiar que impidan la contaminación cruzada; de presentar cortinas plásticas o barrederas, estas deben mantenerse en buen estado” (ARCSA, 2022).									x	x	x	x	x	x	X						
3	“Implementar mallas protectoras desmontables para su fácil limpieza, las mismas deben estar en buen estado de funcionamiento” (ARCSA, 2022).																					X

Nota: Detalle de los elementos que se desarrollarán progresivamente. Fuente Autoría propia.

CAPÍTULO V.-CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

- ✓ A través de la auditoría inicial efectuada en el restaurante La Cabaña de Yahveh se identificaron falencias en infraestructura, manipulación de alimentos, limpieza, etiquetado, control de plagas, higiene del personal y otros aspectos que evidenciaron la necesidad de ajustes, a partir de esos hallazgos, se formuló un manual y un protocolo gráfico que permitió que cada trabajador consulte la norma, de forma práctica. Esta herramienta se complementó con la capacitación que se efectuó en el mes de agosto.
- ✓ Se procedió a socializar el protocolo gráfico con el personal del restaurante, teniendo una muy buena acogida predisposición para poder aprender e implementarlas en el ejercicio diario de sus actividades.
- ✓ La auditoría de seguimiento reveló que la aplicación del protocolo se tradujo en un avance tangible, pues el índice de conformidad pasó del 73,6 % al 92 % en las áreas medibles, lo que respalda la viabilidad de la estrategia. De los indicadores con cifras relevantes, se enmarcan en la higiene en la manipulación de alimentos progresando de 64 % a 100 %. Servicios básicos de la infraestructura, de un 43 % a un 100 % al igual que los controles de limpieza y plagas que incrementaron de 47 % a 100 %. Asimismo, la iluminación, que inicialmente era del 50%, ahora se encuentra en el estándar de 100 % requerido, totalizando un avance que se traduce en un entorno más seguro para el personal y los clientes. En los controles de espacios físicos los porcentajes aumentaron de 38% a 50% en menos de un trimestre, avance apreciable pero se requiere mejoras en temas de: pisos, paredes, techos, pero también en puertas, cortinas y mallas protectoras, para dar cumplimiento a esos indicadores se previeron actividades de reparación y reemplazo para el último trimestre del año, debido a temas de costo y tiempo.

5.2 Recomendaciones

- Se sugiere la creación de auditorías internas de periodicidad trimestral, enfocadas en verificar el cumplimiento sistemático de las disposiciones establecidas por ARCSA, así como de las Buenas Prácticas de Manufactura vigentes. Complementariamente, es imprescindible la ejecución de un programa de formación continua cuyo contenido abarque higiene, manipulación segura de alimentos y vigilancia sanitaria, con el objetivo de consolidar y expandir los saberes y comportamientos deseables entre el personal, asegurando de esta manera la perfección progresiva y la permanencia de las mejoras alcanzadas.
- Ejercer procesos de actualización constante del protocolo gráfico y funcional conforme actualizaciones en la normativa o en función de las necesidades por cubrir en el establecimiento alimentario.
- Fomentar procesos de capacitación trimestral, con la finalidad de fortalecer las prácticas en las BPM, sobre todo en el caso de ingreso de nuevo personal.
- Implementar un proceso de seguimiento y retroalimentación entre la administración y los trabajadores, afianzando una cultura de inocuidad alimentaria.

BIBLIOGRAFÍA

- Acuario, A., Carriel, J., Chávez, M., Jama, J., Jurado, F. y Sánchez, F.(2024). *Aseguramiento e Inocuidad de los Alimentos para la Alimentación de la Comunidad de San Juan/ ENERAGRO*. Villamil : Instituto superior tecnológico Ecuatoriano de productividad. https://itsep.edu.ec/wp-content/uploads/2025/03/PROYEC_1.pdf
- Alvarado, F. y Díaz, I. (2023). *Importancia de la inocuidad alimentaria y las BPM en la industria de procesamiento de alimentos*. <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/25280/1/UPS-GT004477.pdf>
- Anrrango, Tamara. y Figueroa C. *Aplicación de mucílago de cacao CCN-51 en postres clásicos mundiales con chocolate*. Universidad Técnica del Norte. Ibarra. <https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/15283/2/02%20LGAS%20090%20Tesis.pdf>
- ARCSA. (2022). *Protocolo que debn cumplir los establecimientos de alimentación colectiva y para quienes preparen y entreguen alimentos*. Quito. Obtenido de https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2020/03/PROTOCOLO_ESTABLECIMIENTOS_ALIM_COLECTIVA.pdf
- ARCSA. (2023). *Instructivo externo para la evauación de restaurantes, cafetería y otros establecimientos de alimentación colectiva*. Ecuador. Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2023/11/IE-5.1.5-ALI-02-Para-la-evaluacion-de-restaurantes-cafeterias-y-otros-establecimientos-de-alimentacion-colectiva-V-4.0.pdf>
- Baraccat, K., Job, R., López, L. y Maier, L. (2025). *Manual para formación en ma*. Santiago de Chile : Secretaria Ejecutiva de la Agencia Chilena. Obtenido de https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2025/05/MANUAL_MANIPULADORES_FORMADORES_DIGITAL-OK-1.pdf
- Buenaño, M., Guerrero, F., Herrera, C. y Villareal, B. (2023). La oferta gastronómica de restaurantes de la avenida César Ruperti en Leónidas Plaza a partir del 16 A. *Ulema Magazine* , 4(7), 3. https://revistas.uleam.edu.ec/index.php/uleam_bahia_magazine/article/view/393/493
- Bravo, V., García, M. y Zambrano, E. *La oferta gastronómica de restaurantes de la avenida César Ruperti en Leónidas Plaza a partir del 16 A*. Ulema

Magazine https://revistas.ulead.edu.ec/index.php/ulead_bahia_magazine/article/view/393/493

Cardenas, M, Duque, F. y García, V. (2023). Diseño de un plan de buenas prácticas de manufactura para las cabañas restaurantes en el cantón General Villamil Playas. *Magazine de las ciencias* , 8(4), 2. doi:<https://doi.org/10.33262/rmc.v8i4.2957>

Celis, A. y Ahumada, I. (2025). *Importancia de la Sostenibilidad en la industria alimentaria*. Lima: Universidad peruana de ciencias aplicadas. https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/668596/Ahumada_MI.pdf?sequence=3&isAllowed=y

Chávez, C., Narvaez, N. y Zapata, J (2025). Innovación de productos gastronómicos en el campo de la mixología a través de técnicas culinarias de vanguardia utilizando productos locales del cantón Cotacachi. *Polo del conocimiento* , 10(3). doi:DOI: <https://doi.org/10.23857/pc.v10i3.9216>

Crespo, C. (2024). *5 puntos esenciales en la gestión de A y B*. <https://manageat.com/5-puntos-gestion-de-a-y-b/>

Ecuavisa. (2025). *Guayaquil lidera el número de locales clausurados por Arcsa*. <https://www.ecuavisa.com/la-noticia-a-fondo/guayaquil-lidera-numero-locales-clausurados-arcsa-DC9455072>

Espín, J. (2021). *Aplicación de mucílago de cacao CCN-51 en postres clásicos mundiales con chocolate*. Ibarra: Universidad Técnica del Norte . <https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/15283/2/02%20LGAS%20090%20Tesis.pdf>

Fernández, M. (2020). *Guía de buenas prácticas en el manejo de los alimentos* . México : Centro interdisciplinario de bioética Global Aplicada. https://www.anahuac.mx/mexico/EscuelasyFacultades/bioetica/sites/default/files/inline-files/Guia_Basica_manipulacion_alimentos.pdf

García, G. (2025). *Gastronomía 2025: las tendencias que transformarán a la industria alimentaria mundial* . <https://thefoodtech.com/tendencias-de-consumo/gastronomia-2025-las-tendencias-que-transformaran-la-industria-alimentaria-mundial/>

García, M. y Quendi, N. (2022). *Percepción del cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura (BPM) de los empleados y dueños de los restaurantes de las parroquias Sangolquí* . Quito : Pontificia Universidad Católica del Ecuador . <https://repositorio.puce.edu.ec/handle/123456789/25015>

- Guzmán, S. y Meriño, L. (2024). Diagnóstico de la implementación de las BPM y las HACCP en una finca localizada en la Zona Bananera del Magdalena. *PROSPECTIVA*, 22(4), 3. doi:<http://doi.org/10.15665/rp.v22i1.2880>
- Herrera, K. (2020). *Diagnóstico y propuesta de implementación de BPM basado en la Resolución ARCSA-de-067- 2015-GGG en el restaurante El Clásico de la Empresa Guayaquil Tennis Club*. Guayaquil : Universidad de Guayaquil . Diagnóstico y propuesta de implementación de BPM basado en la Resolución ARCSA-de-067- 2015-GGG en el restaurante El Clásico de la Empresa Guayaquil Tennis Club.
- Herrera, J. y Tipantuña, C. (2022). *Plan de Elaboración de Buenas Prácticas de Manufactura basado en la Norma ARCSA 067 para la Microempresa Frupack ubicada en el sector de Sangolquí*. Sangolquí. <https://itsep.edu.ec/wp-content/uploads/2024/07/ITSEP-EC-PCA-2022-0004.pdf>
- Jara, J. (2023). *Diseño de vajilla para coctelería de autor enfocada en la experiencia de usuario*. Restaurante Sauja Bistro S.A.S. Cuenca: Universidad del Azuay. file:///C:/Users/MINEDUC_13D02/Downloads/19077%20(4).pdf
- Leal, D. (2025). *Manual de alimentos*. file:///C:/Users/MINEDUC_13D02/Downloads/2025%20MANUAL%20DE%20FORMA CI%C3%93N%20MANIPULACI%C3%93N%20ALIMENTOS%20CP_1.pdf
- Mart, C., Mart, R., Machado, L, Rodríguez, B. y Villamarin, S. (2022). Gestión de la calidad alimentaria. *Journal of science and research*, 6(4), 4. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8253244>
- Martínez, B. (2025). *El empaque y embalaje adecuados*. Universidad San Marcos . https://basc-pichincha.org.ec/media/attachments/2025/05/28/empaque_embalaje_adecuados.pdf
- Medina, A. (2020). *implementación de un sistema de calidad en prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos en un restaurant de la ciudad de Guayaquil* . Guayaquil : Universidad agraria del Ecuador . <https://cia.uagraría.edu.ec/Archivos/VILLALTA%20MOSQUERA%20GENESIS%20TAMARA.pdf>
- Medina, C. (2020). *Manipulación de alimentos, higiene alimentaria y control de alérgenos* . Madrid: Fadecom desarrollo. https://fadecom.es/wp-content/uploads/2020/03/MANIPULADOR_A5_online.pdf

- Moreno, J. (2021). *Seguridad Alimentaria y Turismo Gastronómico en la ciudad de Guano provincia de Chimborazo*. Universidad Nacional de Chimborazo. <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/12860/1/Saquina%20Moreno%2C%20J%20%282024%29%20T%3%ADtulo%20de%20la%20tesis%20Seguridad%20alimentaria%20y%20turismo%20gastron%3%B3mico%20en%20la%20ciudad%20de%20Guano%20provincia%20de%20Chimborazo.%28Tesis%20d>
- MSP. (2023). *Enfermedades transmitida por agua y alimentos fiebre tifoidea y paratifoidea*. <https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2023/03/ETAS-SE-10.pdf>
- Normativa técnica sanitaria para alimentos procesados. (2023). *Normativa técnica sanitaria* . https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2023/07/RESOLUCION-ARCSA-DE-2022-016-AKRG_NORMATIVA-TECNICA-SANITARIA-SUSTITUTIVA-ALIMENTOS-PROCESADOS.pdf
- O.M.S. (2024). *Inocuidad de los alimentos*. Obtenido de <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
- O.M.S. (2022). *Enfermedades de transmisión alimentaria*. https://www.who.int/es/health-topics/foodborne-diseases#tab=tab_1
- OPS. (2022). *Inocuidad de alimentos* . <https://www.paho.org/es/temas/inocuidad-alimentos>
- Organización de las Naciones Unidas, Organización mundial de la salud y codex Alimentarius. (2022). Principios generales de higiene de los alimentos. *Codex Alimentarius Códigos de Prácticas, No CXC, 15*. doi: <https://doi.org/10.4060/cc6125es>
- Perón, T. (2024). *Manual para manipuladores de alimentos*. Buenos aires: Departamento de Vigilancia. <https://institutobiologico.com.ar/archivos/manual-de-alimentos.pdf>
- Polo, C. (2020). *La importancia de la manipulación de alimentos*. Euroinnova: <https://www.euroinnova.com/blog/importancia-de-la-manipulacion-de-alimentos>
- Suárez, S. (2020). *Evaluación de las buenas prácticas de manufactura B.P.M en los restaurantes del cantón Manta*. Manta: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí . <https://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/123456789/2051/1/ULEAM-HT-0045.pdf>
- Universidad Privada San Juan Bautista. (2021). *La Enología es necesaria para entender el vino*. <https://www.upsjb.edu.pe/la-enologia-es-necesaria-para-entender-el-vino/>
- USPEC . (2021). *Manual de manipulación de alimentos para servicios de alimentación en establecimientos penitenciarios y carcelarios del orden nacional*. Colombia .

<https://www.uspec.gov.co/sites/default/files/2021-11/bs-ma-001-manual-manipulacion-alimentos-servicio-de-alimentacion-en-eron.pdf>

Vélez, C. (2020). *Buenas prácticas de manufactura*. Obtenido de Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca: <https://ceipa.com.ec/wp-content/uploads/2024/06/BPM-CEIPA-SCI.pdf>

Vélez, C. (2025). *Que es trofología*: <https://trofologico.com/que-es-trofologia/>

Verdezoto, L. (2024). Estrategias Innovadoras de marketing gastronómico: Creando experiencias únicas en los restaurantes de Quito. *revista multidisciplinaria* , 6(2), 1. doi: <https://doi.org/10.61236/dateh.v6i2.834>

Villacres, Y. (2022). *Implementación de buenas prácticas de manufactura en la empresa de lácteos la esencia del cantón Santiago de Píllaro, Provincia de tungurahua*. Latacunga : Universidad Técnica de Cotopaxi . <https://repositorio.utc.edu.ec/server/api/core/bitstreams/344a3332-de3d-4611-86a7-91828ff3178f/content>

Villalva, M. y Inga, C. (2021). Técnicas de cocción ancestrales resguardadas y aplicadas a la gastronomía de la región de Magdalena Centro, Cundinamarca, Colombia. *Reconocimiento-SinObraDerivada 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND)*, 2. doi:https://www.google.com/search?q=Saberes+culinarios+sensoriales+y+ancestrales+++pdf+&sca_esv=e77f9c08ad4d25ad&source=hp&ei=B0aeaNeWB4GrqtsPiqHqmQg&iflsig=AOw8s4IAAAAAaJ5UF2iy5_u23-0p08UtM3E7A04imdE1&ved=0ahUKEwiXtqiAkYuPAxWBIWoFHYqQOoMQ4dUDCBc&uact=5&oq=Sab

Villanueva, P. (2023). *Cómo hacer el plan de negocio para empresas de alimentos y bebidas (plantilla)*. Obtenido de Sage: <https://www.sage.com/es-es/blog/plantilla-de-plan-de-negocio-para-empresas-de-alimentos-y-bebidas-plantilla/>

ANEXO 1

BUENAS PRÁCTICAS PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA (CONDICIONES SANITARIAS)					
Requisito		Cumple	No Cumple	No Aplica	
1) Condiciones higiénicas de manipulación					
a Recepción o compra directa				Observaciones	
Durante la recepción o compra directa de alimentos se deben cumplir con las siguientes condiciones:					
1	Efectuarse en áreas limpias, iluminadas, libre de materiales en desuso, y protegidas de fuentes de contaminación		X		realiza la recepción de la materia prima en
2	Durante el proceso de recepción o compra directa, el personal encargado debe inspeccionar los alimentos y verificar lo siguiente:	X			
i	Que los alimentos se mantengan en óptimas condiciones ambientales y de temperatura aptas para la conservación y frescura de los mismos		X		recibe los productos sin ejecutar la cadena
ii	Que los alimentos se encuentren en condiciones aptas para el consumo, libres de plagas y deterioro.	X			
iii	Que los envases y contenedores se encuentren íntegros, sean de material apto para contener alimentos y de uso exclusivo para este fin.	x			
iv	Que los alimentos procesados a utilizar deben estar claramente identificados, contar con su respectiva notificación sanitaria y estén dentro del período de vida útil.	x			
v	El propietario o administrador del establecimiento deberá contar con un registro de proveedores con la información del mismo.	X			
b Almacenamiento					
El almacenamiento de alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:					

1	Las áreas de almacenamiento deben estar ubicadas en un lugar exclusivo para este fin y en condiciones de limpieza óptima, evitando la exposición a fuentes de contaminación		X		debe almacenar los productos en cada área
2	Conforme al tipo de producto se garantizará que las condiciones ambientales y de temperatura sean aptas para la conservación y frescura, las cuales minimicen el deterioro y la contaminación de los alimentos.	X			
3	Durante las actividades de almacenamiento se debe aplicar el principio PEPS (lo primero que entra es lo primero que sale) o PCPS (próximo a caducar primero en salir) dependiendo de la naturaleza del producto	X			
4	En las áreas de almacenamiento, los alimentos deben estar separados del piso, paredes y techo de forma que se evite la contaminación, en superficies limpias y en buen estado de mantenimiento.	x			
5	La disposición de los alimentos en las áreas de almacenamiento debe permitir el fácil acceso para el personal autorizado.	x			
6	Los alimentos se deberán ubicar de manera que permitan la circulación de aire, de tal manera que no se presente hacinamiento de los productos almacenados.	X			
7	Los alimentos se almacenarán de manera que eviten la contaminación cruzada, de preferencia en recipientes cerrados o herméticamente sellados y separados e identificados conforme su naturaleza.		X		no identifica mediante rótulos cada producto.
8	Los alimentos semielaborados, trasvasados o elaborados como salsas, aderezos, condimentos, y otros similares procesados en el establecimiento para su propio uso deben almacenarse debidamente rotulados con el nombre del producto y su fecha de elaboración; previo a su uso se verificará que el producto este apto para el consumo.		X		El establecimiento no identifica mediante rótulos cada producto.
9	Los equipos de refrigeración y congelación o las áreas destinadas para este fin permitirán el fácil acceso para la limpieza y mantenimiento. En caso de existir cuartos fríos o de congelación estos deberán garantizar que el agua producida por la condensación no caiga sobre los alimentos almacenados.		X		El establecimiento debe mejorar la distribución y ubicación de los equipos de
10	La ubicación de los productos alimenticios en los equipos de refrigeración y congelación debe permitir la circulación de frío	x			
11	Las estanterías, bandejas, ganchos, entre otros, destinados a almacenar los productos alimenticios serán de materiales resistentes a las operaciones de limpieza y desinfección y se encontrarán en perfecto estado de conservación e higiene.	X			

12	Las áreas de almacenamiento de alimentos no se utilizarán como bodegas de utensilios y equipos en desuso o inservibles, u otros materiales que puedan contaminar los alimentos	X			
c Preparación previa					
Previo a la preparación de alimentos se debe cumplir con las siguientes					
1	Verificar que la condición del producto alimenticio sea apta para el consumo previo a su proceso de preparación, caso contrario este debe ser eliminado higiénicamente.	X			
2	Los alimentos deben ser lavados con agua para consumo humano previo al proceso de cocción o servido.	X			
3	Los alimentos a ser consumidos sin pelar y crudos deben ser sometidos a procesos de lavado y desinfección con productos aptos para alimentos utilizados de conformidad a las instrucciones del fabricante.	X			
4	Los alimentos picados y troceados que no se utilicen en la preparación inmediata se deben almacenar según las características del producto debidamente protegidos hasta su cocción o servido.	x			
5	Los alimentos que han sido previamente preparados y posteriormente sometidos a procesos de refrigeración o congelación para su posterior cocción y servido, deberán ser rotulados de preferencia con el nombre del producto, la fecha de elaboración y nombre del responsable de la misma.		X		El establecimiento no realiza el preproceso de rotulado.
d Cocción y preparación					
1	Las bebidas calientes o frías, así como el hielo de consumo directo o que tenga contacto directo con el alimento deberán ser preparados con agua para consumo humano.	X			
2	El hielo utilizado como un medio para enfriar alimentos, serpentines o tubos de los equipos no podrá ser utilizado para consumo humano, tampoco está permitido el uso de escarcha o hielo químico procedente de los equipos de congelación.	X			
3	Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de características organolépticas sean evidentes. Se debe contar con un registro que indique las renovaciones efectuadas. No deben ser desechados en los sumideros y deben ser almacenados en recipientes apropiados e identificados	X			
4	Se utilizarán exclusivamente aditivos alimentarios permitidos según la normativa nacional, Codex y otros permitidos por Agencias de alta vigilancia; en cantidades que correspondan a las especificaciones indicadas en las fichas técnicas del producto.			X	El establecimiento no utiliza dentro de sus procesos de cocción,

5	La degustación de los alimentos preparados se realizará con utensilios limpios, mismos que no se podrá introducir nuevamente en el alimento preparado.		x		no cumple esta normativa.
e Transporte					
1	El transporte en los establecimientos de alimentación colectiva debe ser adecuado para el uso de esta actividad cumpliendo con las condiciones higiénicas y sanitarias establecidas en la presente Normativa Técnica Sanitaria.			X	El establecimiento no tiene transporte
2	Deberá ser de fácil limpieza, desinfección y mantenerse limpio, en buenas condiciones y equipado de manera apropiada para satisfacer cualquier requisito especial durante el transporte de los alimentos preparados.			X	El establecimiento no tiene transporte
3	El transporte los alimentos debe estar equipado de manera que proporcione la temperatura adecuada conforme a la naturaleza del alimento			X	no tiene transporte
4	Los alimentos preparados deben transportarse en recipientes o contenedores cerrados aptos para alimentos, que prevenga contaminación por contacto o derramamiento, los mismos deberán ser higienizados posterior a su utilización.			X	El establecimiento no tiene transporte
5	Los vehículos empleados para el transporte de alimentos preparados deberán ser adecuados, cerrados y que garanticen la inocuidad de los mismos.			X	no tiene transporte
f Servicio de alimentos preparados					
1	Previo al servido de los alimentos, los utensilios a usar deben estar en óptimas condiciones de higiene y en buen estado de conservación.	X			
2	Durante el servido de los alimentos, los dedos del personal que los manipulan no deben entrar en contacto con los mismos.	x			
3	No se deberá colocar los platos o fuentes con los alimentos unos sobre otros	X			
4	El hielo de consumo no debe manipularse directamente con las manos, se lo realizará con pinzas, cucharas o similares.	X			
5	Para servir el azúcar, café soluble y productos complementarios a la comida como salsas y aderezos, entre otros, se servirán en porciones individuales envasadas comercialmente. En caso de servirse en recipientes, éstos deberán ser de uso exclusivo, aptos para alimentos y se mantendrán limpios.	X			
6	Las salsas, aderezos y otros productos que no estén envasados comercialmente, deben ser mantenidos en refrigeración previo a su servido y en caso de no ser consumidos una vez servidos, estos deberán ser desechados higiénicamente.	X			
g Mantelería y paños de limpieza					

1	La mantelería utilizada debe estar en buen estado y en óptimas condiciones de limpieza. Se debe almacenar limpia, en un lugar exclusivo y cerrado, libre de fuentes de contaminación.			X	no usa mantelería ni servilletas ni
2	Las servilletas de tela deben reemplazarse posterior a cada uso y ser lavadas.			X	no usa mantelería ni servilletas ni individuales de
3	En caso de utilizar individuales, estos deben ser higienizados posterior a cada uso.			X	El establecimiento no usa mantelería ni servilletas ni
4	Para limpiar los derrames de alimentos de la vajilla causados durante el servicio se debe utilizar papel toalla desechable.	X			
5	Los paños en uso para limpiar las superficies de mesones y de otros equipos se deben mantener en una solución química desinfectante entre usos y ser lavadas diariamente.	X			
6	Los paños en uso para limpiar las superficies que tienen contacto con los alimentos de origen animal crudos, se deben mantener separados de los paños que tienen otros usos.	X			
7	Los paños utilizados en limpieza y las soluciones químicas desinfectantes especificadas, no deben tener residuos de alimentos ni suciedad visible y deben ser ubicados en un lugar específico a fin de evitar la contaminación de alimentos, equipos, utensilios y mantelería.	X			
8	Se debe utilizar paños limpios para el secado de vajilla y serán de uso exclusivo para esta actividad.	X			
h Temperaturas					
El propietario o administrador del establecimiento de alimentación colectiva, durante las actividades de recepción, almacenamiento, conservación, preparación, transporte y venta de alimentos, debe monitorear y registrar las temperaturas a fin de garantizar la conservación y preparación de alimentos.					
1 Descongelación, recalentamiento y enfriamiento.					
La descongelación de alimentos debe cumplir lo siguiente:					
i	Se debe realizar a temperaturas controladas y no a temperatura ambiente, evitando la contaminación cruzada.		X		realiza el descongelado a temperaturas
ii	Los alimentos descongelados no pueden volver a congelarse; en caso que se requiera porcionar los alimentos, se recomienda hacerlo a temperaturas no mayores de 4 grados centígrados.		X		realiza el descongelado a temperaturas

2) El recalentamiento de alimentos debe cumplir lo siguiente:				
i	Las porciones que se hayan mantenido en frío, deben recalentarse y consumirse inmediatamente.	X		
ii	Los alimentos recalentados que no se consuman en ese instante no podrán ser ofrecidos posteriormente para el consumo humano y deben ser desechados higiénicamente.	X		
i Contaminación cruzada				
Para prevenir la contaminación cruzada se deben aplicar las siguientes medidas:				
1	En caso que el personal, utensilios o superficies hayan entrado en contacto con alimentos crudos, se realizará los procedimientos de limpieza y desinfección necesarios, previo al contacto con alimentos en preparación o listos para el consumo.		X	El establecimiento debe mejorar esta actividad de limpieza y desinfección.
2	Los alimentos y bebidas en exhibición se deben proteger de fuentes de contaminación.	X		
3	Los alimentos que no se ingieran o sean devueltos por los consumidores no se pueden ofrecer nuevamente para el consumo humano y deben ser desechados bajo condiciones higiénicas adecuadas.	X		
4	El personal que manipula alimentos no pueden utilizar un utensilio más de una vez para degustarlos alimentos que se están en proceso de preparación o expendan.	x		
5	En caso que el consumidor lo requiera se debe proporcionar información precisa sobre el contenido de los alimentos preparados (alérgenos).		X	no realiza esta actividad.
6	En caso de roturas accidentales de material de vidrio o cerámica en áreas donde existan alimentos expuestos, éstos deberán ser desechados y el material para la limpieza será de uso exclusivo para este fin.	X		
2) Ubicación				
	Los establecimientos de alimentación colectiva deben estar situados en zonas exentas de fuentes de contaminación y contar con los permisos necesarios para su funcionamiento.	X		
3) Instalaciones				

a	El diseño, la construcción del establecimiento de alimentación colectiva; así como, la ubicación de equipos y utensilios a ser utilizados en estos establecimientos, deben permitir la limpieza, desinfección, mantenimiento y contar con la señalización adecuada, a fin de prevenir la contaminación cruzada garantizando la inocuidad de los alimentos.	x			
b	El cableado y las tuberías de servicios públicos se deben instalar de modo que no obstruyan la limpieza de pisos, paredes y techos.	x			
c	Los pisos donde se utilice métodos de limpieza de flujo de agua deben evitar la acumulación de agua y en caso de contar con desagües; estos deben contar con rejillas en buen estado y mantenerse en condiciones sanitarias que eviten la contaminación.		x		El establecimiento no tiene el sistema de rejillas en el piso.
d	En caso de contar con escaleras y estructuras auxiliares, como plataformas, escaleras de mano y rampas, deben estar situadas y construidas de manera que no sean causa de contaminación de los alimentos, con materiales que permitan fácil limpieza y desinfección.			x	no consta con escaleras y estructuras
e	No se utilizarán cubiertas para pisos tales como alfombras u otro material similar en áreas de preparación de alimentos, cuartos frigoríficos, áreas de lavado de utensilios, baños o baterías sanitarias, cuartos de almacenaje de desechos u otras áreas donde el piso está sujeto a la humedad y métodos de limpieza mediante agua, el piso de preferencia será antideslizante.	x			
f	Los materiales para superficies de pisos, paredes y techos en las áreas en donde se realicen las operaciones de manipulación de alimentos, deberán ser resistentes, fáciles de limpiar y desinfectar; y no deben generar espacios propicios para la proliferación de microorganismos y plagas.		x		El establecimiento no consta de estos materiales.
g	En las áreas donde se llevan a cabo las operaciones de manipulación de alimentos, las puertas deben mantenerse en buen estado de funcionamiento y ser de materiales fáciles de limpiar que impidan la contaminación cruzada; de presentar cortinas plásticas o barrederas, estas deben mantenerse en buen estado.		x		El establecimiento no consta debido a que es un área abierto.
h	En caso de contar con aberturas que den al exterior se deben contar con mallas protectoras desmontables para su fácil limpieza, las mismas deben estar en buen estado de funcionamiento.			x	no consta con mallas protectoras desmontables.
4) Ventilación					

a	El establecimiento de alimentación colectiva en caso de ser requerido debe contar con ventilación suficiente para evitar la acumulación del calor. En caso de no contar con suficiente ventilación se debe disponer de campanas extractoras u otros mecanismos, con sus respectivos ductos, las cuales deben encontrarse en buen estado de funcionamiento y contar con registros de mantenimiento.	x			
b	En caso de requerir dispositivos de ventilación, calefacción o aire acondicionado, estos deben encontrarse en buen estado de funcionamiento bajo un procedimiento de limpieza y mantenimiento; y deben ser instalados de manera que asegure que el escape de aire no provoque la contaminación de alimentos en la etapa de producción y de consumo, así como sobre superficies que tienen contacto con los alimentos, equipos y utensilios.	x			
c	Las rejillas o respiraderos en las terminales de ventilación cuando se disponga de estos, deben ser de material resistente y deben retirarse fácilmente para su limpieza y mantenimiento.			X	El establecimiento no consta extractores.
5) Iluminación					
a	Las áreas de manipulación de alimentos deben contar con iluminación natural o artificial que permita una adecuada visibilidad durante las actividades.	x			
b	En caso de tener luz artificial, las lámparas en las áreas de operación deben contar con protección para garantizar que los alimentos no se contaminen en caso de roturas, deben mantenerse limpias y en buen estado de funcionamiento.		X		no tiene protecciones en los focos.
6) Servicios básicos					
a	Las instalaciones de los establecimientos de alimentación colectiva deben contar con servicios básicos como agua para consumo humano, energía eléctrica y un sistema eficaz de evacuación de efluentes y recolección de desechos	x			
b	Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillado) deberán construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua para consumo humano. Todas las tuberías de evacuación de aguas residuales deberán estar debidamente sifonadas y desembocar en desagües.	x			

c	Se debe contar con procedimiento y registro de la limpieza de cisternas o tanques de almacenamiento de agua.		X		El establecimiento no consta con registro de limpieza.
d	Los basureros ubicados en las áreas de operación deben ser de material lavable con tapa, identificados, de preferencia de apertura con pedal, los cuales deben contener una funda plástica en su interior. Se debe asegurar el retiro frecuente de desechos para evitar su acumulación.	X			
e	Los establecimientos cuando aplique deberán contar con trampas de grasa que permitan un tratamiento del agua utilizada en la producción antes de enviarla al alcantarillado público. Las cuáles se mantendrán limpias y en buen estado.		X		El establecimiento no consta con trampas de grasa.
f	Los establecimientos deberán contar con un área exclusiva, adecuada e identificada para la acumulación de los desechos, con protección de plagas, y su disposición deberá ser realizada a través de un sistema eficaz de recolección.		X		El establecimiento no consta con rótulos en el área de desechos.
g	En el caso de utilizar agua no potable para la producción de vapor, la refrigeración, extinción de incendios y otros fines similares, no relacionados con preparación de alimentos, deberá transportarse por tuberías completamente separadas e identificadas.			X	El establecimiento no hace uso de este proceso.
7) Condiciones sanitarias para los baños o baterías sanitarias					
a Los establecimientos de alimentación colectiva deben contar con baños o baterías sanitarias, las mismas que deberán cumplir con las siguientes condiciones:					
1	Lavamanos.	X			
2	Inodoro y urinario, cuando corresponda.	X			
3	Dispensador de jabón de pared provisto de jabón líquido	X			
4	Dispensador de antiséptico, dentro o fuera de las instalaciones sanitarias.	X			
5	Equipos automáticos en funcionamiento o toallas desechables para secado de manos.		X		El establecimiento no consta con equipos
6	Dispensador provisto de papel higiénico.	X			
7	Basurero con funda plástica.	X			

8	Provisión permanente de agua.	x			
9	Energía eléctrica.	x			
10	Sistema de alcantarillado o desagües funcionales que permitan el flujo normal del agua hacia la alcantarilla o al colector principal, sin que exista acumulación de agua en pisos, inodoros y lavabos.	x			
11	Sistema de eliminación de desechos	x			
b	Los baños o baterías sanitarias no deben tener acceso directo a las áreas de manipulación de alimentos y las puertas deben encontrarse completamente cerradas	x			
c	Estas áreas deben estar señalizadas, ventiladas, en buen estado de funcionamiento e higiene.	x			
d	Los procesos de limpieza y desinfección de estas áreas deberán contar con un procedimiento establecido y sus respectivos registros.		x		no consta de un procedimiento de limpieza y desinfección.
8) Condiciones sanitarias para el área de la cocina					
a	El diseño de las instalaciones debe permitir que todas las operaciones se realicen en condiciones higiénicas y permitan fluidez de movimiento del personal, sin generar riesgos de contaminación cruzada.	x			
b Los espacios en la cocina de preferencia se distribuirán de la siguiente manera:					
1	Área de almacenamiento: lugar donde son ubicados los alimentos exclusivamente para su conservación, previo a su preparación, sujeta a condiciones de temperatura y humedad relacionadas a la naturaleza de los productos alimenticios. Adicionalmente, deben contar con una zona identificada y limitada para almacenamiento de productos químicos e insumos no comestibles.	x			
2	Área de preparación previa: donde se realizarán actividades de limpieza de los alimentos. El área de preparación previa estará próxima al área de almacenamiento de alimentos.	x			

3	Área de preparación intermedia: donde se realizarán actividades de pelado, corte, picado y cocción de los alimentos que requieran estas prácticas.	x			
4	Área de preparación final: donde se realizará el armado y servido de los platos o porciones para el consumo en el establecimiento, o para ser enviados a domicilio.	x			
c	Si el espacio físico no fuera suficiente para establecer las áreas requeridas, se determinará al menos el área de preparación previa y para las otras áreas se realizarán las actividades por etapas, con el fin de evitar la contaminación cruzada. Después de cada etapa se debe realizar la limpieza de las superficies utilizadas y que se emplearán en la siguiente etapa.	x			
d	Los lavabos deben estar ubicados de manera que faciliten el acceso al personal que manipula los alimentos y de preferencia para el lavado de utensilios y equipos.	X			
9) Condiciones higiénicas para el área del comedor					
a	El comedor estará ubicado próximo a la cocina, donde la distribución del mobiliario permitirá la adecuada circulación de las personas que concurran al establecimiento.	X			
b	El mobiliario debe ser de material resistente, mantenerse en buen estado de conservación e higiene y ser de fácil limpieza y desinfección.	X			
10) Condiciones sanitarias para los equipos, utensilios y superficies en contacto directo con alimentos					
a	El material constituyente de los utensilios, equipos y superficies en contacto con los alimentos deberá ser resistentes, no tóxicos, que no permita el traspaso de colores, olores o sabores a los alimentos, que no presente porosidad por su uso y sean de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento	X			
b	Las superficies que tienen contacto con los alimentos deben ser lisas, sin presencia de roturas, grietas, astillas, agujeros o imperfecciones y ser de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento.	X			
c	Los equipos y utensilios que se encuentren en mal estado deberán ser retirados de las áreas donde se manipulen alimentos, mismos que no deberán ser utilizados en actividades de manipulación de alimentos.	X			
d	Durante su almacenamiento los utensilios deberán estar ubicados en lugares destinados para este fin y protegidos de fuentes de contaminación.	x			
e	Los equipos para la conservación de los alimentos tanto en frío como en caliente, deberán estar en óptimas condiciones de higiene y funcionamiento, sujetos a mantenimiento periódico con sus respectivos registros.	X			

f	Las tablas de picar deben ser de superficie lisa y mantenerse en buen estado de conservación e higiene; de preferencia diferenciadas para los diferentes usos.		X		no cumple esta condición
g	Se puede utilizar utensilios de madera, siempre y cuando el material sea duro, noporoso y esté en buen estado de conservación e higiene	X			
h	Deberá existir una adecuada separación entre el equipo limpio y sucio.	X			
11) Condiciones higiénicas para el personal					
a Higiene					
El personal que manipula los alimentos debe cumplir con las siguientes condiciones:					
i	Mantener aseo personal diario	X			
ii	Mantener las uñas de las manos cortas, limpias, sin esmalte o barniz de uñas y que no presenten heridas expuestas	X			
iii	No portar joyas como aretes, anillos, pulseras, relojes, collares, o cualquier otro accesorio.		X		establecimiento no cumple esta
iv	Llevar uniformes o vestimenta de uso exclusivo para la actividad que realizan, el cual deberá estar limpio y en buen estado. Durante las actividades de preparación de alimentos de preferencia se debe contar con delantales fáciles de lavar y de preferencia de colores claros. El calzado debe ser acorde a las actividades a realizarse, de material de fácil limpieza, antideslizante y cuando se requiera impermeable. El uniforme debe ser empleado únicamente para actividades de servicio de alimentos, se debe facilitar al personal un espacio destinado para sus artículos personales.		X		El personal del establecimiento no cumple esta condición higiénica.
v	Durante las actividades de manipulación de alimentos deben portar protección para el cabello como: cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello. En caso que el personal que manipula los alimentos presente barba o bigote este debe contar con protección que cubra estas áreas faciales.	X			
vi	No se debe comer, beber, fumar, escupir, masticar chicle, estornudar, toser sobre alimentos u otras prácticas antihigiénicas que puedan contaminar al alimento como tocarse partes del cuerpo.	X			
vii	El propietario o administrador del establecimiento debe proporcionar los insumos necesarios para el adecuado lavado de manos (agua, dispensador con jabón líquido, secador automático de manos o papel toalla y dispensador con antiséptico). Se debe contar con procedimiento de lavado de manos, mismo que se encontrará en un lugar visible mediante carteles ilustrativos	X			
viii	El personal debe mantener las manos limpias y las partes expuestas de los brazos conforme al procedimiento de lavado de manos, en especial en los siguientes casos:				
1	Antes de manipular alimentos, equipos y utensilios	X			

2	Después de tocar partes descubiertas del cuerpo humano que no sean las manos o las partes expuestas de los brazos que están limpias.	X			
3	Después de ir al baño.	X			
4	Después de toser, estornudar o usar un pañuelo.	x			
5	Después de manipular dinero.	x			
6	Durante la preparación de alimentos con la frecuencia necesaria para eliminar la suciedad y el riesgo de contaminación.	X			
7	Cuando se alterna la manipulación entre alimentos crudos, alimentos preparados o listos para el consumo.	X			
8	Después de realizar actividades que contaminen las manos o partes expuestas de los brazos.	X			
ix	En caso que el personal que prepara alimentos utilice guantes, se recomienda cumplir lo siguiente:				
1	Que para la manipulación de alimentos los guantes sean desechables, se mantengan en buen estado mientras son utilizados por el personal y sean reemplazados al cambiar de actividad.	x			
2	Que se realice un control periódico de las condiciones de los guantes en uso.	x			
3	Que el uso de guantes no exima a quien manipule alimentos de la obligación de lavarse las manos conforme el procedimiento establecido	x			
b	Salud				
i	El propietario o administrador del establecimiento de alimentación colectiva será el responsable de implementar programas de salud preventiva para el personal que labora en el establecimiento.		X		no consta con un programa de de
ii	Previo a la incorporación en el establecimiento de alimentación colectiva y cada vez que se considere necesario, el personal que manipula los alimentos se debe someter a un chequeo médico, especialmente después de una ausencia originada por una infección que pudiera provocar contaminaciones en los alimentos que se manipulan. El propietario o administrador del establecimiento será directamente responsable del cumplimiento de esta disposición.		x		El establecimiento no consta con un programa de de salud preventiva.
iii	El personal que manipula los alimentos debe gozar de buen estado de salud y estar libre de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas, enfermedades respiratorias, gastrointestinales y otras infecto contagiosas y se lo deberá ubicar en una actividad donde no se encuentre en contacto directo con los alimentos	X			
iv	El propietario o administrador del establecimiento de alimentación colectiva excluirá o restringirá el acceso del personal que manipula los alimentos a las actividades de operación en los siguientes casos:				

1	Si presenta síntomas como vómito, ictericia, diarrea, fiebre, dolor de garganta con fiebre, lesión cutánea infectada con pus, una herida infectada abierta o con secreción ubicada en las manos, muñecas o zonas expuestas de los brazos	X			
2	Cuando no se encuentra en condiciones de salud que le permitan realizar sus actividades, debido a que presenta enfermedades que puedan transmitirse a los alimentos.	X			
3	Se puede reincorporar al personal que manipula los alimentos a sus actividades si se presenta el certificado médico emitido por el profesional de la salud que señale que la persona está en condiciones aptas para manipular los alimentos.	X			
4	El establecimiento deberá contar con un botiquín básico de primeros auxilios		X		El establecimiento no consta con un programa de de
c Capacitación					
	Es responsabilidad del propietario o administrador del establecimiento de alimentación colectiva garantizar que el personal que labora en su establecimiento, cuente con capacitación al personal que manipula los alimentos sobre higiene de los mismos, procedimientos internos conforme a un programa de capacitación, con sus respectivos registros y evaluaciones, así como proporcionar las instrucciones de trabajo necesarias para garantizar la higiene durante las actividades de operación.		X		este establecimiento no cuenta con un programa de capacitación.
12) Prácticas de limpieza y control de plagas					
a Limpieza					
1	Las instalaciones donde se realiza la manipulación de alimentos estarán sujetas a procesos de limpieza periódica conforme el procedimiento establecido con sus respectivos registros.		X		no cuenta con un programa de
2	Los equipos, utensilios y superficies en contacto con los alimentos y los medios de transporte deben ser sometidos a procesos de limpieza y desinfección con la frecuencia necesaria conforme al procedimiento establecido con sus respectivos registros.	X			
3	Los procesos de limpieza y desinfección deben realizarse con agua potable o segura, aplicando sustancias aptas para uso en establecimientos donde se manipulan los alimentos y conforme a las especificaciones del fabricante	X			
4	Todos los productos químicos y utensilios de limpieza estarán debidamente etiquetados y almacenados en un compartimiento seguro de uso exclusivo para este tipo de productos, de acceso a personal autorizado y separado de las áreas de manipulación de alimentos.		X		no cuenta con un programa de etiquetado a
5	El agua usada previamente en procesos de limpieza y desinfección no podrá ser reutilizada en procesos posteriores de limpieza o preparación de alimentos.	X			
6	Se debe utilizar productos químicos de grado alimenticio.		X		No cumple esta esp

b Control de plagas				
1	El establecimiento de alimentación colectiva debe contar con un manejo integrado de plagas, el cual debe ser realizado por personal externo o interno capacitado.		x	no cumple estas especificaciones.
2	En caso que la actividad se realice por personal interno, el responsable será el propietario del establecimiento o su delegado y se deberá contar con el procedimiento correspondiente y sus respectivos registros.		X	El establecimiento no cumple estas especificaciones.
3	Las instalaciones contarán con protecciones contra plagas las cuales deberán estar en buenas condiciones de funcionamiento. En caso de contar con elementos físicos como protectores anti-insectos o trampas estos serán desmontables y de fácil limpieza.		X	El establecimiento no cumple estas especificaciones.
4	La estructura y diseño del establecimiento de alimentación colectiva no deberá permitir el acceso o refugio de ningún tipo de plagas		X	no cumple estas especificaciones.
5	Se podrán usar únicamente métodos y sustancias químicas para el control de plagas aptos para aplicar en establecimientos de alimentación de conformidad al uso para el que estén destinados, evitando la contaminación de los alimentos, superficies y utensilios		X	El establecimiento no cumple estas especificaciones.
6	Los químicos empleados para el control de plagas deberán contar con notificación sanitaria y no pueden emplearse en las áreas y superficies de contacto con el alimento.		X	no cumple estas especificaciones.
c Prohibiciones				
Se prohíben las siguientes prácticas dentro de los establecimientos de alimentación colectiva:				
1	La comercialización de alimentos preparados en el área de la cocina de una vivienda particular destinados al consumo de alimentación dirigida a la colectividad.	x		
2	Que las áreas de preparación y manipulación de alimentos del establecimiento de alimentación colectiva sean utilizadas como lugar de vivienda particular	x		
3	La venta de todo alimento que haya sido objeto de contacto con las manos contaminadas, fluidos corporales, tales como fluidos nasales u orales, u otros medios, por parte del personal que manipula los alimentos, consumidores u otras personas.	x		
4	El ingreso de personas ajenas a las áreas de preparación o almacenamiento de los alimentos, salvo visitas breves y recorridos guiados que pueden ser autorizados por el propietario o administrador del establecimiento de alimentación colectiva, siempre que se tomen medidas para asegurar que los alimentos, los equipos, mantelería y utensilios se protejan de la contaminación.	x		
5	La presencia de animales o mascotas en el interior de los establecimientos de alimentación colectiva a excepción de los animales de servicio. En las áreas de preparación de alimentos se prohíbe el ingreso de animales de servicio.	x		

Total	103	37	13
Porcentaje de Cumplimiento	67%		
Porcentaje de Incumplimiento	24%		

Estado Actual de acciones	
Total de incumplimientos	37



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Condiciones higiénicas de manipulación

ANEXO 2

1. OBJETIVO

Garantizar que la manipulación y almacenamiento de los alimentos se realicen bajo condiciones higiénicas óptimas, evitando riesgos de contaminación, preservando la inocuidad, frescura y calidad de los productos hasta su consumo.

2. ALCANCE

Se estima abarcar áreas de manipulación, preparación, almacenamiento, refrigeración, congelación y servicio de alimentos en el Restaurante “La Cabaña de Yahweh”.

3. RESPONSABLES

- Administrador del restaurante.
- Manipuladores de alimentos.
- Personal de limpieza y mantenimiento.

4. DEFINICIONES

- **Contaminación cruzada:** Transferencia de microorganismos o sustancias de un alimento, superficie o utensilio a otro.
- **Rotulado:** Identificación visible de los alimentos con nombre del producto, fecha de elaboración y responsable.
- **Inocuidad alimentaria:** Condiciones y prácticas necesarias para asegurar que los alimentos no causen daño al consumidor.

5. PROCEDIMIENTO

CONDICIONES EXISTENTES

- Se evidenció que el establecimiento realiza la recepción de la materia prima en mesas al aire libre y recibe productos sin cumplir con la cadena de frío, lo que representa un riesgo para la inocuidad de los alimentos.
- Asimismo, no se cuenta con un adecuado sistema de almacenamiento, ya que los productos no se ubican en áreas específicas ni son identificados con rótulos que



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Condiciones higiénicas de manipulación

permitan su trazabilidad. También se observó la falta de rotulación en los alimentos elaborados y semielaborados, así como deficiencias en la distribución y ubicación de los equipos de refrigeración.

- Aunque el establecimiento no utiliza aditivos alimentarios en sus procesos de cocción, se constató el no cumplimiento de la normativa vigente en temas de manipulación y conservación de alimentos.

5.1. Condiciones generales de manipulación

- Las manipulaciones de productos alimentarios han de realizarse en zonas de trabajo que presenten máxima limpieza, iluminación homogénea, libre de residuos, y que se hallen protegidas de cualquier foco de contaminación, asegurándose la correcta vigencia de los planes de limpieza y desinfección.
- La conservación de materias alimentarias requiere un control riguroso de las condiciones ambientales, incluidas temperatura, humedad y circulación de aire, a fin de mantener los niveles de frescura y minimizar la velocidad de deterioro microbiano y enzimático.
- La evaluación organoléptica de los alimentos elaborados se llevará a cabo empleando utensilios desinfectados y de un solo uso; los instrumentos, después de la prueba, deberán ser desechados o sometidos a un nuevo ciclo de limpieza, a fin de evitar la contaminación cruzada en la misma muestra analizada.

5.2. Almacenamiento de alimentos

- Los productos alimenticios deberán ser depositados en zonas limitadas, de instalaciones de insalubridad, donde no puedan sufrir ninguna contaminación directa; en este sentido, se prevén labores de limpieza y mantenimiento de tránsito regular.
- Todos los productos se someterán a este procedimiento en utensilios de perfil estanco o en envase terminal, a efectos de impedir cualquier transferencia de contaminación; se establecerá, además, un sistema de marcaje que exprese la categoría del respeto a nivel de información.
- Los formulados en estado intermedio o en disposición de consumo (salsas, aderezos, condimentos, etcétera) serán identificados de la siguiente manera:
 - Nombre del producto
 - Fecha de elaboración
 - Responsable de la preparación



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH
Condiciones higiénicas de manipulación

2. Antes de su uso, se verificará que los productos sean aptos para consumo.

5.3. Refrigeración y congelación

1. Los equipos de refrigeración y congelación deben estar en buen estado, limpios y permitir fácil acceso para mantenimiento.
2. Los cuartos fríos o de congelación deberán garantizar que el agua de condensación no caiga sobre los alimentos.
3. Los alimentos previamente preparados y refrigerados o congelados para posterior uso deberán rotularse con:
 - Nombre del producto
 - Fecha de elaboración
 - Responsable
4. Los alimentos descongelados no deben volver a congelarse.
5. El porcionado debe realizarse a temperaturas no mayores de 4 °C para preservar inocuidad.

5.4. Higiene en la manipulación

1. Cuando personal, utensilios o superficies entren en contacto con alimentos crudos, deberán ser sometidos a limpieza y desinfección antes de manipular alimentos listos para consumo.
2. Se debe evitar la contaminación cruzada en todo momento mediante la separación de alimentos crudos y cocidos.
3. La degustación y control de calidad se realizará siempre a temperaturas seguras, nunca a temperatura ambiente.

5.5. Información al consumidor

1. En caso de requerimiento, se deberá proporcionar información clara y precisa sobre el contenido de los alimentos, especialmente en relación con alérgenos (gluten, lácteos, mariscos, frutos secos, etc.).

6. FRECUENCIA

- Inspección y limpieza de áreas: diaria.
- Control de temperatura de equipos de refrigeración/congelación: 2 veces al día (inicio y fin de jornada).
- Rotulado de alimentos: en el momento de elaboración o almacenamiento.
- Verificación de alimentos almacenados: diaria.



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH
Condiciones higiénicas de manipulación

7. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Áreas limpias, iluminadas y libres de materiales en desuso.
- Alimentos almacenados en recipientes adecuados, separados y rotulados.
- Equipos de refrigeración/congelación en correcto funcionamiento.
- Cumplimiento de temperaturas de conservación.
- Registros de limpieza, mantenimiento y control actualizados.

8. ACCIONES CORRECTIVAS

- En caso de alimentos en mal estado: retiro inmediato y disposición adecuada.
- Si se detecta condensación en áreas de refrigeración: limpieza inmediata y reparación del equipo.
- En caso de alimentos no rotulados: identificación inmediata o eliminación si no se conoce procedencia.
- Si se detecta contaminación cruzada: desecho de alimentos comprometidos y aplicación de medidas de desinfección.

9. REGISTROS

- Registro de limpieza y desinfección de áreas de manipulación.
- Registro de control de temperatura.
- Registro de rotulado y verificación de alimentos preparados y semielaborados.
- Registro de información proporcionada al consumidor sobre alérgenos.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Instalaciones

ANEXO 3

1. OBJETIVO

Generar directrices para el diseño, mantenimiento y limpieza de las instalaciones del Restaurante “La Cabaña de Yahweh”, garantizando condiciones higiénicas y seguras que eviten riesgos de contaminación.

2. ALCANCE

Áreas de manipulación de alimentos del restaurante, incluyendo pisos, paredes, techos, puertas y sistemas de desagüe.

3. RESPONSABLES

- Administrador del restaurante.
- Personal de limpieza y mantenimiento.
- Personal operativo de cocina.

4. DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

- CONTAMINACIÓN CRUZADA: Transferencia de microorganismos o sustancias indeseables de una superficie, alimento o material a otro.
- DESAGÜE SANITARIO: Conducto con rejilla protectora que permite la evacuación de agua residual evitando acumulación y riesgos de contaminación.
- SUPERFICIES SANITARIAS: Pisos, paredes y techos construidos con materiales resistentes, fáciles de limpiar y desinfectar.

5. PROCEDIMIENTO

CONDICIONES EXISTENTES

Durante la verificación se evidenció que el establecimiento no cuenta con un sistema de rejillas en el piso, ni con escaleras o estructuras auxiliares adecuadas. Asimismo, se constató la ausencia de ciertos materiales necesarios y de mallas protectoras desmontables que



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Instalaciones

garanticen la higiene y seguridad del área. Cabe señalar que, por tratarse de un espacio abierto, estas condiciones incrementan el riesgo de contaminación.

5.1. Pisos

1. Los pisos deberán ser de materiales impermeables, resistentes y fáciles de limpiar.
2. En áreas donde se realice limpieza con flujo de agua se debe evitar la acumulación de líquidos.
3. Los desagües deberán contar con rejillas en buen estado, limpias y libres de obstrucciones.

5.2. Paredes y techos

1. Las paredes y techos en áreas de manipulación de alimentos deberán ser lisos, resistentes, lavables y fáciles de desinfectar.
2. No deberán presentar grietas, desprendimientos ni zonas que permitan acumulación de suciedad o refugio de plagas.
3. Se realizará inspección periódica para garantizar su buen estado.

5.3. Puertas, cortinas y barrederas

1. Las puertas de áreas de manipulación deberán ser de materiales fáciles de limpiar, mantenerse en buen estado y evitar la contaminación cruzada.
2. Las cortinas plásticas o barrederas deberán conservarse limpias, sin roturas ni desgaste excesivo.
3. Se reemplazarán de inmediato en caso de daño.

6. FRECUENCIA

- Limpieza de pisos: diaria y después de cada jornada de trabajo.
- Limpieza de paredes y techos: mensual o según necesidad.
- Inspección y mantenimiento de puertas, cortinas y barrederas: semanal.
- Verificación de rejillas de desagües: semanal.

7. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Pisos, paredes y techos en buen estado, sin grietas ni acumulación de suciedad.
- Desagües funcionales, con rejillas limpias y desinfectadas.
- Puertas, cortinas y barrederas sin daños y fáciles de limpiar.



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Instalaciones

- Registros de limpieza y mantenimiento actualizados.

8. ACCIONES CORRECTIVAS

- En caso de detectar acumulación de agua en pisos: limpieza inmediata y revisión de pendiente o drenaje.
- En caso de desagües obstruidos: destape y desinfección inmediata.
- Si se encuentran daños en paredes, techos o puertas: reparación o reemplazo según corresponda.
- Sustitución inmediata de cortinas plásticas o barrederas deterioradas.

9. REGISTROS

- Registro de limpieza y mantenimiento de pisos, paredes y techos.
- Registro de inspección de puertas, cortinas y barrederas.
- Registro de limpieza y verificación de rejillas de desagüe.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Iluminación

ANEXO 4

1. OBJETIVO

Establecer normas y procedimientos para garantizar una adecuada iluminación en las áreas de operación del Restaurante “La Cabaña de Yahweh”, asegurando condiciones óptimas de higiene y seguridad, y evitando la contaminación de los alimentos por roturas o mal funcionamiento de las lámparas.

2. ALCANCE

Áreas de preparación, almacenamiento, servicio y manipulación de alimentos dentro del Restaurante “La Cabaña de Yahweh”.

3. RESPONSABLES

- Administrador del restaurante.
- Personal de mantenimiento.
- Personal operativo de cocina.

4. DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

- ILUMINACIÓN ADECUADA: Nivel de luz suficiente que permite realizar actividades de preparación, limpieza y manipulación de alimentos de manera segura e higiénica.
- PROTECTOR DE LÁMPARAS: Cubierta o dispositivo que protege a los alimentos de posibles fragmentos de vidrio en caso de rotura de la lámpara.
- MANTENIMIENTO: Actividades realizadas para conservar las lámparas limpias, seguras y en buen estado de funcionamiento.

5. PROCEDIMIENTO

CONDICIONES EXISTENTES

Se observó que el establecimiento no cuenta con protecciones en los focos de las áreas de operación, y además, estos no se encuentran limpios ni en adecuado estado de mantenimiento. Esta situación representa un riesgo potencial de contaminación de los alimentos en caso de roturas o acumulación de suciedad.



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Iluminación

5.1. Requisitos de iluminación

1. Las áreas de operación deberán contar con iluminación suficiente (natural o artificial) que permita realizar las tareas sin riesgo y de forma higiénica.
2. Las lámparas deberán mantenerse en buen estado y garantizar un nivel de luz uniforme.

5.2. Protección de lámparas

1. Todas las lámparas instaladas en áreas de operación deberán contar con protectores o cubiertas de seguridad.
2. En caso de daño, la lámpara deberá reemplazarse de inmediato y el área será inspeccionada para verificar que no existan restos que contaminen los alimentos.

5.3. Limpieza y mantenimiento

1. Se realizará limpieza periódica de las lámparas y sus protectores para garantizar condiciones óptimas de iluminación.
2. El personal de mantenimiento llevará un registro de revisión y limpieza de luminarias.
3. Las lámparas defectuosas deberán ser reemplazadas de forma inmediata.

6. FRECUENCIA

- Inspección de lámparas: semanal.
- Limpieza de protectores y luminarias: mensual o según necesidad.
- Reemplazo de lámparas: inmediato en caso de fallas o roturas.

7. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Todas las áreas de operación cuentan con iluminación adecuada.
- El 100% de las lámparas en áreas críticas tienen protector.
- Los registros de mantenimiento están completos y actualizados.

8. ACCIONES CORRECTIVAS

- En caso de lámpara rota: detener operaciones en el área, limpiar y desinfectar inmediatamente, retirar residuos y reemplazar la lámpara con una nueva protegida.
- En caso de iluminación deficiente: reforzar con nuevas lámparas y ajustar el cronograma de mantenimiento.



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Iluminación

9. REGISTROS

- Registro de limpieza y mantenimiento de lámparas.
- Registro de inspección de iluminación en áreas de operación.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH
Servicios básicos

ANEXO 5

1. OBJETIVO

Establecer procedimientos estandarizados para la gestión de servicios básicos, almacenamiento de agua, trampas de grasa y manejo de desechos en el Restaurante “La Cabaña de Yahweh”, con el propósito de garantizar un ambiente limpio, seguro y saludable, evitando riesgos de contaminación y asegurando la inocuidad de los alimentos.

2. ALCANCE

Aplica a todas las áreas internas y externas del restaurante donde se gestionen servicios básicos, almacenamiento de agua, tratamiento de grasas y disposición de desechos.

3. RESPONSABLES

- Administrador del restaurante
- Personal de limpieza y mantenimiento
- Personal operativo de cocina

4. DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

- CISTERNAS/TANQUES DE AGUA: Depósitos donde se almacena agua para consumo o uso en la producción de alimentos.
- TRAMPAS DE GRASA: Dispositivos que separan los residuos grasos del agua utilizada en la producción de alimentos antes de ser enviada al alcantarillado.
- RESIDUOS SÓLIDOS: Materiales desechables generados durante las operaciones de cocina y consumo, que requieren manejo adecuado para evitar contaminación y proliferación de plagas.
- BPM (Buenas Prácticas de Manufactura): Conjunto de procedimientos y normas que garantizan la inocuidad de los alimentos.

5. PROCEDIMIENTO



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Servicios básicos

CONDICIONES EXISTENTES

Durante la verificación se evidenció que el establecimiento no cuenta con registros de limpieza que respalden las actividades de higiene realizadas. Asimismo, se constató la ausencia de trampas de grasa para el adecuado tratamiento del agua utilizada en los procesos, y no se dispone de rótulos en el área destinada a los desechos, lo que dificulta una correcta identificación y gestión de los mismos.

5.1. ALMACENAMIENTO Y LIMPIEZA DE AGUA

- Las infraestructuras de captación, almacenamiento y distribución de agua, ya sean cisternas, tanques elevados u otros depósitos menores, recibirán un protocolo de limpieza y desinfección, cuya frecuencia, método y agentes químicos aprobados se peculiarizarán en un documento que, después de ser sometido a revisión, será firmado y fechado por la instancia técnica responsable.
- La finalización de cada tarea de desinfección se documentará en un informe modelo que recogerá: día, mes y año de conclusión, nombre y firma del responsable, y, si existieran, anotaciones que se refieran a desviaciones detectadas, medidas correctivas aplicadas y la correspondiente autorización del responsable de mantenimiento, garantizando así una trazabilidad que permita auditorías posteriores.
- La calidad del agua resultante de cada operación de limpieza se controlará de manera que cumpla con los parámetros establecidos para consumo humano y actividades productivas, conforme al marco normativo vigente en la República y, en su defecto, a los estándares dictados por la autoridad sanitaria local, siendo todo resultado pauta de un análisis químico y microbiológico que se archivará en los registros de la estación de tratamiento.

5.2. TRAMPAS DE GRASA

1. Los establecimientos deben tener trampas de grasa operativas para tratar el agua de producción antes de enviarla al alcantarillado.



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH
Servicios básicos

2. Las trampas de grasa se limpiarán y mantendrán regularmente.
3. Se llevará un registro de limpieza y mantenimiento de las trampas de grasa, indicando fecha, responsable y observaciones.

5.3. MANEJO DE DESECHOS

1. Los establecimientos deben tener un área identificada para desechos.
2. El área deberá estar protegida contra plagas y mantenerse limpia, evitando olores y contaminación cruzada.
3. La disposición de los desechos se realizará mediante un sistema eficaz de recolección, cumpliendo la normativa local de manejo de residuos.
4. Se documentará la gestión de residuos en registros que incluyan fechas, tipo de desecho y responsable de la disposición.

5.4. RESPONSABILIDAD Y SUPERVISIÓN

- El administrador supervisará que los procedimientos se cumplan correctamente.
- El personal de limpieza será responsable de ejecutar las tareas según el cronograma establecido y registrar cada actividad.

6. FRECUENCIA

- Cisternas/Tanques: limpieza trimestral o según necesidad.
- Trampas de grasa: limpieza semanal o según acumulación de residuos.
- Área de desechos: revisión diaria y disposición según generación de residuos.

7. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Cumplimiento del cronograma de limpieza y mantenimiento.
- Registros completos y actualizados de cisternas, trampas de grasa y desechos.
- Ausencia de olores, acumulación de residuos o problemas de contaminación.

8. ACCIONES CORRECTIVAS

- En caso de detectar cisternas sucias o trampas de grasa obstruidas, se realizará limpieza inmediata y se registrará la acción.



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Servicios básicos

- Si se observan desechos acumulados fuera del área establecida, se procederá a su reubicación y se reforzará la supervisión.

9. REGISTROS

- Registro de limpieza y mantenimiento de cisternas/tanques de agua.
- Registro de limpieza y mantenimiento de trampas de grasa.
- Registro de disposición y manejo de desechos sólidos.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH
Condiciones sanitarias para los baños o baterías sanitarias

ANEXO 6

1. OBJETIVO:

Determinar lineamientos mediante métodos de vigilancia y acción correctiva, para la reducción del riesgo de contaminaciones por patógenos, productos químicos u otras fuentes de peligro que pueden derivar de las deficiencias en la limpieza y desinfección.

2. ALCANCE:

El presente protocolo es de aplicación obligatoria en todas las áreas de servicio interior del establecimiento, abarcando la cocina, las zonas de preparación de alimentos, los espacios de almacenamiento, los corredores de tránsito, e igualmente los aseos utilizados tanto por el personal como por los clientes.

3. RESPONSABLE:

- Administrador
- Encargados de limpieza

4. DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS:

LIMPIEZA: Es fundamental llevar a cabo una limpieza sistemática, siendo clave remover desechos orgánicos, grasas, partículas, compuestos fitosanitarios y alérgenos susceptibles. Con el propósito de obtener un rendimiento apropiado, se emplean detergentes y formulaciones de limpieza que han recibido pertinente aprobación reglamentaria; estos productos disuelven los contaminantes sin originar residuos que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos o la salud de quienes los manipulan.

LIMPIEZA PROFUNDA: Es preciso que la actividad se ordene en un cronograma, garantizando previamente la existencia y el buen estado de todos los elementos necesarios para la ejecución del proceso. La ejecución se producirá de forma metódica, en pasos previamente definidos y manifestados en un ámbito de atención constante, incorporando a la hoja de trabajo ítems de verificación dirigidos a los rincones, a los bordes, a los elementos cortos y a los espacios de antecedente dificultoso. La



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH
Condiciones sanitarias para los baños o baterías sanitarias

constatación de la eficacia se llevará a cabo, de forma programada y en paralelo, por medio de muestreo, por muestreo microbiológico y por todos los métodos de análisis pertinentes, a fin de certificar que no permanezca ningún patógeno; de esta forma, se anula con la actividad que se elimina el riesgo microbiológico existente.

DESINFECCIÓN: El propósito fundamental de esta fase es disminuir el recuento microbiano sobre la superficie hasta establecer niveles que se consideran aceptables, poniendo énfasis particular en la eliminación de los microorganismos con potencial patógeno, dado que estos representan una amenaza inmediata para la salud pública.

SANITIZACIÓN: El término se refiere al conjunto de intervenciones orientadas a reducir la contaminación microbiana de superficies, utensilios o alimentos, llevándola a umbrales en los cuales, de acuerdo con la gestión habitual de estos elementos, no se genera un peligro sanitario. Tal proceder resulta fundamental para evitar la difusión de microorganismos patógenos, de modo que la probable exposición del consumidor se limite a dosis que, mediante los mecanismos de resistencia o de biotransformación, carezcan de capacidad para inducir consecuencias lesivas.

5. PROCEDIMIENTO

5.1. CONDICIONES EXISTENTES

- Durante la inspección del lavamanos, se observó la carencia de grifos automáticos en funciones, así como la ausencia de toallas desechables, elementos cuya omisión afecta de manera directa la efectividad de los procedimientos higiénicos establecidos.
- La inadecuada provisión de sistemas de secado incrementa la posibilidad de producción de contaminaciones cruzadas, lo cual constituye un riesgo cuantificable en relación con la posible biocarga generada por manos en actividad y superficies contiguas.
- Así, la ausencia de procesos de intervención incrementa la probabilidad de que elementos patógenos sean transferidos a objetos críticos del entorno de trabajo. Por otra parte, la auditoría notó la inexistencia de procedimientos escritos ni de



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Condiciones sanitarias para los baños o baterías sanitarias

documentación que certifique la ejecución de la limpieza y desinfección que deben seguir a la actividad de lavado en estas zonas.

- La carencia de un registro formal de estas actividades impide certificar la eficacia de los métodos de limpieza aplicados, reduciendo la posibilidad de inspección sistemática y permanente de las condiciones higiénicas exigidas por la regulación sectorial. Consecuentemente, dicha falta de trazabilidad limita la vigilancia de las condiciones que deben alcanzar no solamente las manos del personal, sino, de modo inmediato, el entorno por donde estas se desplazan.

5.2. MEDIDAS PREVENTIVAS

- Una limpieza metódica es una limpieza por calidad, que toda traza visible debe eliminar residuos orgánicos y grasosos, otras impurezas, polvo y pesticidas y otros potenciales alérgenos.
- Para lograr la eficacia deseada, se utilizan detergentes y agentes de limpieza autorizada que disolverán los contaminantes y también desintegrarán los residuos que ponen en peligro la seguridad alimentaria o de los trabajadores.
- Se prohíbe la introducción de alimentos y bebidas en las instalaciones para minimizar riesgos de contaminación.
- Debe garantizarse la disponibilidad inmediata de artículos de higiene, tales como jabón líquido, gel antibacterial y papel absorbente, sin excepción.
- El acceso a las dependencias se condiciona a que el personal se lava y desinfecta oportunamente las manos para establecer un frente de protección.
- La observancia de los planes de limpieza diarios es fundamental; los responsables de su ejecución deben cumplirlo con rigor y continuidad.

6. FRECUENCIA

- Antes de iniciar las operaciones diarias del restaurante, se lleva a cabo una inspección de las instalaciones sanitarias, a fin de certificar que se hallen en condiciones óptimas de limpieza e higiene.
- Las instalaciones sanitarias se limpian de forma rutinaria cada jornada, realizando a su vez una segunda desinfección al cierre de las actividades de



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Condiciones sanitarias para los baños o baterías sanitarias

producción para preservar un entorno higiénico durante la totalidad de la jornada laboral.

- Complementando el protocolo, se lleva a cabo una limpieza profunda semanal, orientada a la eliminación de residuos persistentes y a la disminución activa de la carga microbiana, de modo que se sostengan los índices excelentes exigibles en materia de higiene y seguridad.

7. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN

- Se realiza una auditoría para la limpieza rutinaria todos los días sin falta, ya que hay una exposición constante a posibles patógenos.
- El procedimiento de verificación verifica que no haya polvo en el equipo, maquinaria y superficies, certifica que los inodoros, lavabos y el suelo fueron efectivamente lavados, y comprueba que el desinfectante aprobado se aplica correctamente.
- La evaluación de la limpieza profunda, reemplazo programado de intervenciones de rutina, se ejecuta conforme al calendario previamente aprobado, al ritmo de una vez por semana.
- En esta intervención se revisan de nuevo todos los elementos de la limpieza de rutina, añadiendo la revisión del empleo de productos desinfectantes en zonas de alto contacto, al tiempo que se materializan ensayos analíticos que determinan la efectividad microbiológica de los procedimientos implementados.

8. ACCIONES CORRECTIVAS

- Es necesario que el área de vestidores esté físicamente separada de la zona de recepción de materia prima para prevenir la posibilidad de contaminación cruzada.
- Al observar cualquier irregularidad en máquinas o equipos de tratamiento sanitario, se debe comunicar sin demora al supervisor correspondiente para que



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Condiciones sanitarias para los baños o baterías sanitarias

se ejecuten de inmediato las acciones de reparación o de reemplazo si el daño resulta irreversible.

- Si se nota que faltan productos de higiene, como jabón líquido, gel antibacterial o toallas de papel, la falta debe ser notificada sin demora para que se solicite la compra y el abastecimiento de inmediato.
- Si la revisión de limpieza no cumple con el nivel requerido, se debe notificar al supervisor correspondiente, quien ordenará la limpieza complementaria necesaria para que se alcancen los estándares establecidos.

9. REGISTROS

Registro de limpieza de baños diaria.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Condiciones sanitarias para los equipos, utensilios y superficies en contacto directo con alimentos

ANEXO 7

1. OBJETIVO

Generar directrices sobre la limpieza de utensilios y superficies que entran en contacto directo con los alimentos, para que cumplan con condiciones sanitarias óptimas para prevenir la contaminación.

2. ALCANCE

Aplica a todo el personal que manipula alimentos y al área de cocina y preparación de alimentos dentro del establecimiento.

3. RESPONSABLES

- Jefe de Cocina
- Personal de Cocina
- Encargado de BPM / Higiene

4. DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

Contaminación cruzada: Transferencia de microorganismos dañinos de un alimento (crudo) a otro (listo para el consumo), por contacto con superficies, utensilios o manos contaminadas.

Superficie lisa: Aquella que no presenta poros, grietas ni irregularidades donde puedan acumularse residuos o microorganismos.

Tablas de picar por código de color: Sistema en el que cada color se asigna a un tipo de alimento, para prevenir contaminación cruzada.

5. PROCEDIMIENTO

5.1 CONDICIONES EXISTENTES

Se constató que las tablas de picar utilizadas en el establecimiento no cumplen con las condiciones higiénicas requeridas. Varias presentan superficies deterioradas y con desgaste, lo que dificulta su correcta limpieza y desinfección. Además, no se cuenta con una diferenciación de tablas según los distintos usos.

5.2 MEDIDAS PREVENTIVAS

- ✓ Los materiales constitutivos de herramientas, maquinaria y áreas de trabajo deben presentar resistencia física, ser de carácter no tóxico, carecer de porosidad y evitar la migración de color, olor y sabor al producto, al tiempo que permiten limpieza, desinfección y conservación sin daño.



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Condiciones sanitarias para los equipos, utensilios y superficies en contacto directo con alimentos

- ✓ Las superficies de trabajo deben ser lisas, carecer de fisuras, roturas, astillas o cualquier otra alteración que cumpla o facilite las exigencias de higiene.
- ✓ Cualquier instrumental o máquina que presente deterioro deberá ser segregado y estar fuera de uso hasta su reparación o reemplazo por unidad equivalente, funcional.
- ✓ Los utensilios de cualquier naturaleza se ubicarán en áreas zonas definidas que estén exentas de fuentes de contaminación del tipo microbiana o química.
- ✓ Los sistemas de conservación de alimentos, ya sea refrigeración o calor, deberán estar en condiciones óptimas de higiene y funcionalidad, contando con programas de mantenimiento periódico y con registros disponibles al momento de la revisión.
- ✓ Las superficies de corte deberán ser de material liso, estar en óptimo estado y ser sometidas a la limpieza y desinfección posterior a cada uso; se sugiere que se emplee una adecuada diferenciación de color o símbolo que clasifique el tipo de producto a manejar (carne, vegetal, alimento cocido).
- ✓ Las tablas deben ser limpiadas y desinfectadas antes y después de cada ciclo operativo.
- ✓ La forma recomendada de almacenamiento de tablas es la disposición vertical en áreas que se mantengan limpias, secas y con circulación de aire, reduciendo el riesgo de desarrollo bacteriano.
- ✓ Debe existir separación física clara entre equipos limpios y sucios para evitar contaminación cruzada.
- ✓ Se capacitará al personal sobre el uso correcto y mantenimiento de los utensilios y superficies.
- ✓ Las tablas de picar deben ser de material no poroso, superficie lisa, fácil de limpiar y desinfectar (preferentemente plástico grado alimenticio, polietileno de alta densidad o materiales aprobados por la autoridad sanitaria).
- ✓ No se permite el uso de tablas de madera, debido a su alta porosidad y dificultad para desinfectar correctamente.
- ✓ Las tablas deben estar en buen estado, sin fisuras, ranuras, deformaciones o desgaste que impidan su limpieza adecuada.
- ✓ Se debe utilizar un sistema de codificación por colores, por ejemplo:
 - **Rojo:** Carnes rojas crudas



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Condiciones sanitarias para los equipos, utensilios y superficies en contacto directo con alimentos

- **Amarillo:** Aves crudas
- **Azul:** Pescado y mariscos
- **Verde:** Verduras y frutas
- **Blanco:** Pan y productos cocidos/listos para servir
- ✓ Las tablas deben ser lavadas y desinfectadas:
 - Antes y después de cada uso
 - Al cambiar de tipo de alimento
 - Al finalizar cada jornada
- ✓ El lavado debe incluir agua potable, detergente, cepillado, enjuague, desinfección con solución apta para alimentos y secado al aire.
- ✓ Las tablas deben almacenarse **en posición vertical** y en lugares ventilados, limpios y secos, lejos del suelo o contaminantes.
- ✓ Cada trabajador debe ser capacitado en el uso correcto y diferenciado de las tablas, así como en los procedimientos de limpieza.

6. FRECUENCIA

- ✓ **Limpieza y desinfección:** Después de cada uso o cuando se detecte contaminación visible.
- ✓ **Inspección de estado físico:** Al menos una vez por semana.
- ✓ **Reemplazo:** Cuando la tabla presente deterioro o daños visibles que impidan su desinfección.
- ✓ **Capacitación:** Trimestral o al ingreso de nuevo personal.

7. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN

- ✓ Las tablas de picar están limpias, sin fisuras o daños.
- ✓ Se utiliza el código de color o diferenciación para evitar contaminación cruzada.
- ✓ El personal realiza limpieza y desinfección correcta y oportuna.
- ✓ Equipos y utensilios dañados no están en uso.
- ✓ Registros de mantenimiento y limpieza están actualizados.
- ✓ Se cumple con la correcta separación entre utensilios limpios y sucios.

8. ACCIONES CORRECTIVAS

- ✓ Capacitación inmediata si se detectan incumplimientos.
- ✓ Retiro y reemplazo de utensilios dañados.
- ✓ Revisión y reforzamiento de procedimientos de limpieza y almacenamiento.
- ✓ Seguimiento y supervisión reforzada por parte del jefe de cocina.



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Condiciones sanitarias para los equipos, utensilios y superficies en contacto directo con alimentos

- ✓ Reemplazar inmediatamente tablas que presenten grietas, desgaste excesivo o suciedad permanente.
- ✓ Reentrenar al personal en caso de uso inadecuado.
- ✓ Aplicar llamados de atención o sanciones internas si se identifican malas prácticas reiteradas.
- ✓ Revisar y reforzar el stock de tablas para asegurar que haya suficientes de cada tipo según el código de color.

9. REGISTRO

Registro de supervisión de condiciones sanitarias.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:

REGISTRO DE SUPERVISIÓN DE CONDICIONES SANITARIAS



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Condiciones higiénicas para el personal

ANEXO 8

1. OBJETIVO

Delimitar normas claras de higiene personal dirigidas al personal que labora en el restaurante, con el propósito de prevenir la contaminación cruzada durante la manipulación, preparación y servicio de alimentos, garantizando la inocuidad de los mismos.

2. ALCANCE

El protocolo es aplicable para todas las personas que trabajan en el restaurante laboran y forman parte de la cocina, servicio, limpieza y administración.

3. RESPONSABLES

- Personal de cocina
- Encargado de seguridad e higiene
- Administración del establecimiento.

4. DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

- ✓ **Higiene personal:** Es el conjunto de prácticas relacionadas con la limpieza y cuidado del cuerpo que deben ser adoptadas por las personas para prevenir enfermedades y evitar agentes contaminantes.
- ✓ **Contaminación cruzada:** Transferencia de agentes contaminantes tales como : bacterias, virus, alérgenos, entre otros, desde alimentos crudos, superficies sucias, utensilios contaminados o personas, hacia alimentos listos para el consumo.

5. PROCEDIMIENTO

5.1 CONDICIONES EXISTENTES

Durante la verificación se evidenció que el personal del establecimiento no cumple con las condiciones higiénicas requeridas para la manipulación de alimentos. Se observó que no utilizan uniforme ni elementos de protección como mallas o gorros, y que la ropa de trabajo no se mantiene limpia durante toda la jornada. Asimismo, se constató la ausencia de un programa de salud preventiva, ya que no se realizan chequeos médicos periódicos al personal.



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Condiciones higiénicas para el personal

5.2 MEDIDAS PREVENTIVAS

- ✓ El personal debe mantener una higiene corporal adecuada. No se permite el uso de perfumes fuertes ni cosméticos con fragancias intensas.
- ✓ El uniforme debe ser exclusivo para uso dentro del establecimiento. Debe mantenerse limpio, en buen estado, y ser cambiado con la frecuencia necesaria.
- ✓ Se recomienda el uso de delantales de color claro, fáciles de lavar, y calzado cerrado, antideslizante, limpio y adecuado para las actividades a realizar.
- ✓ Está prohibido portar joyas, como anillos, relojes, collares, aretes, pulseras o accesorios que puedan representar algún riesgo de contaminación.
- ✓ El personal debe portar una identificación visible con nombre y cargo.
- ✓ Todos las prendas o accesorios personales de calle deben ser guardados en casilleros o armarios habilitados para esa finalidad.
- ✓ Queda estrictamente prohibido fumar, comer o masticar chicle en áreas de preparación o manipulación de alimentos.
- ✓ El lavado de manos es obligatorio:
 - Antes de iniciar la jornada laboral.
 - Después de usar el baño.
 - Después de manipular residuos o productos químicos.
 - Al cambiar de actividad por ejemplo el manipular alimentos crudos a cocidos.
 - Después de toser, estornudar o tocarse la cara, nariz o boca.
- ✓ Cualquier trabajador que presente síntomas de enfermedad infecciosa o lesiones en la piel debe comunicar de inmediato a su superior.
- ✓ La administración evaluará la condición del colaborador y determinará si se debe restringir su contacto con los alimentos o implementar medidas adicionales como el uso de guantes, cambio de área, entre otros.

6. FRECUENCIA

- ✓ La higiene personal debe observarse diariamente y de forma continua durante la jornada laboral.



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Condiciones higiénicas para el personal

- ✓ Será verificada al inicio del turno por el responsable de área.
- ✓ Se aplica a:
 - Todo el personal del restaurante.
 - Proveedores que ingresen a zonas de manipulación de alimentos.

7. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN

Los siguientes criterios se utilizarán para evaluar el cumplimiento del protocolo:

- ✓ Técnica y frecuencia del lavado de manos.
- ✓ Uso correcto del uniforme completo.
- ✓ Ausencia de joyería, maquillaje excesivo o elementos prohibidos.
- ✓ Cumplimiento de la restricción de fumar, comer o beber en zonas no autorizadas.
- ✓ Declaración oportuna de enfermedades o lesiones.
- ✓ Participación en capacitaciones sobre higiene personal y manipulación segura de alimentos.

8. ACCIONES CORRECTIVAS

- ✓ Capacitación: El personal será capacitado regularmente en buenas prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos.
- ✓ Llamado de atención: El jefe inmediato realizará llamados de atención verbales o escritos en caso de incumplimiento.
- ✓ Medidas disciplinarias: En casos de reincidencia o negligencia grave, se aplicarán sanciones conforme al reglamento interno.
- ✓ Restricción de funciones: Cualquier colaborador que represente un riesgo sanitario será temporalmente reasignado o retirado de su puesto hasta garantizar su recuperación.

9. REGISTROS

Registro de capacitación de higiene del personal.

Registro de condiciones de salud del personal.

Inspección de higiene del personal.

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH
Condiciones higiénicas para el personal



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Control de plagas

ANEXO 9

1. OBJETIVO

Establecer un plan de prevención, control y eliminación de plagas de insectos y roedores en el Restaurante “La Cabaña de Yahweh”, con el propósito de mantener un ambiente seguro, limpio y saludable, evitando su proliferación y garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos que se ofrecen a los clientes.

2. ALCANCE

Implementar en áreas internas y externas del Restaurante “La Cabaña de Yahweh”.

3. RESPONSABLE:

- Administrador.
- Personal de limpieza y/o personal operativo.

4. DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS:

- **PLAGAS:** Se entiende por plaga a una colonia de animales o vegetales que invade los espacios donde las personas realizan sus actividades diarias. Su presencia no solo resulta molesta y poco higiénica, sino que también puede ocasionar daños en las instalaciones o en los bienes materiales. Además, representan un serio riesgo para la salud, ya que actúan como vectores de diversas enfermedades, entre ellas las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- **ETA:** Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) son aquellas que aparecen cuando una persona consume alimentos o bebidas contaminadas con gérmenes dañinos o con sustancias tóxicas en cantidades que afectan la salud. Se manifiestan a través de distintos signos y síntomas que pueden poner en riesgo el bienestar de quienes las padecen.
- **LIMPIEZA:** Consiste en retirar los residuos físicos como restos de alimentos, grasas, suciedad, polvo, pesticidas, alérgenos y otros desechos presentes en las superficies. Para esta tarea se utilizan agentes químicos conocidos como detergentes, que facilitan la limpieza y garantizan mejores condiciones de higiene.



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Control de plagas

- **LIMPIEZA PROFUNDA:** La limpieza debe planificarse con los implementos adecuados y realizarse de manera consciente, ordenada y detallada. Es importante asegurarse de llegar hasta los rincones, partes aisladas o de difícil acceso, incluso en aquellas áreas que requieren desarmar equipos. Además, el proceso debe ser validado mediante análisis que confirmen su eficacia en la eliminación de microorganismos y patógenos.
- **DESINFECCIÓN:** El objetivo es reducir la cantidad de microorganismos presentes en una superficie mediante el uso de desinfectantes adecuados. Después de aplicarlos, es necesario enjuagar con agua potable para evitar que queden residuos que puedan resultar tóxicos y causar contaminación química.
- **SANITIZACIÓN:** Consiste en disminuir los microorganismos presentes en una superficie o en los alimentos hasta niveles seguros y aceptables para la salud. Para lograrlo, se utilizan agentes sanitizantes apropiados que garantizan la inocuidad.

5. PROCEDIMIENTO:

5.1. CONDICIONES EXISTENTES

- ✓ El Restaurante *La Cabaña de Yahweh* no cuenta con un plan documentado de manejo integrado de plagas ni con registros que evidencien actividades de control, incumpliendo lo establecido en la normativa.
- ✓ La responsabilidad del control de plagas no se encuentra asignada a personal capacitado ni existe delegación formal del propietario para este proceso.
- ✓ Las instalaciones carecen de protecciones adecuadas contra insectos y roedores. Los elementos físicos existentes, como mallas o trampas, no están en condiciones óptimas y no se ha comprobado que sean desmontables o de fácil limpieza.
- ✓ La estructura del establecimiento presenta espacios que podrían servir de acceso o refugio para plagas (grietas, rendijas y áreas sin sellar adecuadamente).
- ✓ No se evidencian procedimientos de fumigación o aplicación de métodos autorizados para el control de plagas, y no se ha verificado que los productos químicos utilizados cuenten con notificación sanitaria.
- ✓ Se ha detectado que en algunos casos los químicos empleados para limpieza y control se aplican cerca de superficies de manipulación de alimentos, lo cual representa un riesgo de contaminación.



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Control de plagas

Para realizar un correcto manejo en el control de plagas, El Restaurante *La Cabaña de Yahweh* tomará las siguientes medidas preventivas:

5.2 MEDIDAS PREVENTIVAS:

Inspección de insumos y áreas:

Se realizará un control riguroso de los alimentos que ingresan al restaurante para identificar posibles riesgos de contaminación por plagas y microorganismos, evitando la proliferación y la aparición de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en los productos finales.

Limpieza y desinfección del restaurante

Todas las áreas internas y externas del restaurante pasarán por una remodelación de algún tipo para organizar la limpieza, desinfección y sanitación del espacio. Se establecerá un horario para la limpieza profunda del espacio para que no haya superposición con el trabajo que se realiza, y que se minimicen las condiciones que permiten la entrada de plagas.

Gestión de suministros de limpieza

Los desinfectantes y jabones utilizados deben ser reportados a un centro de salud, y deben ser áreas donde no haya contacto con alimentos, utensilios y manos para disminuir el posible resultado de contaminación. Se mantendrá un registro con los productos químicos utilizados del programa de gestión de productos químicos.

Barreras físicas

La instalación de pantallas y trampas en las ventanas, puertas y otras aberturas debe estar en las mejores condiciones operativas y ser fáciles de limpiar y removibles. Las grietas y hendiduras en las paredes y techos por donde las plagas podrían entrar y esconderse serán selladas.

División de responsabilidades

El control de plagas se organizará y se asignará a personal capacitado o a una contraparte externa, y bajo la supervisión del propietario del establecimiento. Todas las acciones realizadas serán reportadas y documentadas y se incorporarán en un plan de gestión integrado de plagas.

Gestión de residuos

Las áreas donde se encuentran los contenedores deben ser limpiadas y desinfectadas.



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Control de plagas

CONTROL DE ROEDORES:

Para proteger la salud de nuestros clientes y colaboradores, y evitar la presencia de roedores, se implementarán las siguientes medidas preventivas adaptadas a nuestro restaurante:

1. Limpieza y orden:

- ✓ Se retirarán todos los materiales y objetos que no estén en uso, evitando que se conviertan en escondites para roedores. Se realizará una limpieza profunda en todas las áreas del local, incluyendo cocinas, depósitos y áreas externas.

2. Identificación de posibles accesos:

- ✓ Se inspeccionarán cuidadosamente las instalaciones para detectar grietas, rendijas, agujeros en techos y paredes, o cualquier otro lugar que pueda servir de entrada a roedores.

3. Colocación de cebos seguros:

- ✓ Se instalarán cebos raticidas (preferiblemente de tipo **Contrac**), siempre con ingredientes activos anticoagulantes que sean seguros para las personas que trabajan en el restaurante.
- ✓ Los venenos de acción rápida, peligrosos para las personas, no se utilizarán.

4. Uso de cebaderos adecuados:

- ✓ Los cebos se colocarán dentro de comederos o cebaderos de PVC (10–12 cm de diámetro) o cajas plásticas que protejan el cebo de la humedad.
- ✓ Estos comederos se ubicarán en las rutas de tránsito de los roedores o en los lugares donde se hayan encontrado rastros.
- ✓ Si hay infestación de ratas de techo, se usarán bloques parafinados, asegurándolos para que no caigan al piso.
- ✓ Se colocarán avisos visibles para prevenir accidentes.

5. Cantidad y monitoreo de cebos:

- ✓ Se instalará un número suficiente de cebos para cubrir toda la zona afectada.
- ✓ Se llevará un mapa de distribución de los cebos, y se revisarán diariamente durante 15 días para reponer los que hayan sido consumidos.
- ✓ Si un cebo no es tocado durante tres días consecutivos, se suspenderá su colocación en ese punto.

6. Protección del personal:

- ✓ Las personas que manipulen los cebos deberán usar ropa de trabajo adecuada, guantes y tapabocas, y lavarse cuidadosamente al finalizar la tarea.



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Control de plagas

7. Capacitación y cumplimiento:

- ✓ El personal interno encargado del control de roedores recibirá capacitación específica.
- ✓ Si se contrata una empresa externa, esta deberá estar autorizada por las autoridades de salud, y los productos utilizados también deberán contar con aprobación oficial.

CONTROL DE INSECTOS:

Para mantener un ambiente limpio y seguro para nuestros clientes y colaboradores, se implementarán las siguientes medidas para el control de insectos:

1. Productos seguros para fumigación:

- ✓ En las áreas interiores y exteriores se utilizará Cynoff u otros productos autorizados y seguros para uso en restaurantes, destinados a controlar insectos rastreros.

2. Tipos de plagas a controlar:

- ✓ Insectos voladores: mosquitos, moscas y mosca negra, que pueden contaminar alimentos.
- ✓ Insectos rastreros: cucarachas y otros vectores que puedan afectar la higiene.
- ✓ Plagas molestas: hormigas, arañas y otros insectos que interfieran con la operación del restaurante.

3. Frecuencia del control:

- ✓ La fumigación se realizará cada tres meses, o antes si se detecta la presencia de alguna plaga.
- ✓ El control de roedores se realizará cada cuatro meses, o de forma inmediata si se observan indicios de su presencia.

4. Responsabilidad y prevención:

- ✓ Todo el personal colaborará manteniendo limpias las áreas de preparación de alimentos y eliminando restos de comida que puedan atraer insectos.
- ✓ Se mantendrán registros de fumigación y control, asegurando que todas las acciones sean documentadas y verificables.
- ✓ Estas medidas buscan mantener un restaurante seguro, limpio y libre de plagas, garantizando la salud de nuestros clientes y la tranquilidad de nuestro equipo de trabajo.

FRECUENCIA

1. Control de insectos:



RESTAURANTE LA CABAÑA DE YAHWEH

Control de plagas

- ✓ El servicio de fumigación y el uso de insecticidas se hará cada tres meses, o antes si en el restaurante vemos algún bicho.
- ✓ La razón de esto es que queremos que las áreas donde se trabaja siempre estén limpias y así aseguramos que nuestros clientes y el equipo estén en un ambiente seguro.

2. Control de roedores:

- ✓ La colocación de cebos rodenticidas se realizará cada cuatro meses, o de forma inmediata si se observa algún indicio de roedores en el establecimiento.
- ✓ El objetivo es prevenir infestaciones, protegiendo los alimentos, utensilios y espacios de trabajo.

1. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN

Los tratamientos contra plagas se harán en los tiempos que ya hemos acordado, así nos aseguramos de que las medidas preventivas se mantengan. Los productos para bichos se echan cada tres meses y los cebos para ratas y ratones se ponen cada cuatro meses, o antes si vemos que hay problemas. Así mantendremos un espacio seguro y limpio para todos, ya sean clientes o compañeros de trabajo.

2. ACCIONES CORRECTIVAS

En el caso de presencia de insectos en la planta, se indagará las posibles causas de la propagación y se procederá a tomar las medidas necesarias para su eliminación. Además de documentar todo en los registros correspondientes.

En el caso de actividad de roedores, se realizará las averiguaciones correspondientes, llenado de registros y se aplicarán los programas de eliminación necesarios.

3. REGISTROS

Registro de limpieza

Control visual de plagas

Registro de fumigación

Registro de almacenamiento de productos químicos para limpieza

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:

