



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

TEMA:

Análisis comparativo de normas de buenas prácticas de manufactura en cuatro guarderías de la ciudad de Cuenca en la etapa de preparación y consumo de alimentos.

**Proyecto de investigación previo a la obtención del título de:
“Licenciada/o en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas”**

Autores:

María José Campoverde Pacheco

C.I. 0705041374

Denis Gabriel Alvarado Vanegas

C.I. 0105704365

Director:

Mg. María Augusta Molina Díaz

C.I. 0103778395

Cuenca - Ecuador

2018



RESUMEN

El siguiente proyecto de investigación tiene como propósito establecer un estudio comparativo de cuatro guarderías de la ciudad de Cuenca, en base a las Buenas Prácticas de Manufactura en el proceso de preparación y consumo.

La primera parte inicia con el acopio de varias fuentes bibliográficas sobre las Buenas Prácticas de Manufactura, su definición e importancia, así mismo conociendo la extensión de los procesos de las BPM; se resumieron los procesos en los puntos más importantes y acordes al tema de estudio como son: instalaciones, equipos, utensilios, almacenamiento, manipuladores, limpieza y desinfección.

En la siguiente etapa comienza el diagnóstico de la situación actual de las cuatro guarderías, mediante tres visitas programadas en cada establecimiento, en diferentes semanas. Para la obtención de resultados veraces, cuantificables y sustentables, se realizó una ficha de calificación bajo siete parámetros. Estos resultados fueron dados a conocer a cada directora de las cuatro guarderías, para la aplicación de los correctivos para la siguiente etapa.

En la etapa final se determinaron las fortalezas y debilidades de cada guardería, así mismo en esta parte se pudo realizar los cuadros comparativos bajo los resultados obtenidos de las fichas de calificación en las dos últimas visitas realizadas.

Palabras claves: Buenas Prácticas de Manufactura, alimentos, guarderías



ABSTRACT

The current research Project has its purpose in establishing a comparative study of four of Cuenca`s daycares, considering the good Manufacturing Practices in the process of preparation and consumption.

The first begins with the collection of various bibliographical sources about good Manufacturing Practices, its definition and importance, as well as knowing the processes of BPM's. Such processes have been summarized in their most important points, considering the study theme such as: installations equipment's, utensils, storage, manipulators, cleanness and disinfection.

At the next stage, the diagnostic of the four daycare current situation begins with three programmed visits to each establishment on different weeks. For having reliable, quantifiable and sustainable results, a grading file was carried out under seven parameters. These results were released to each of the four daycare directors for the application of the correctives in the next stage.

At the final stage, the strengths and weaknesses of each daycare were determined; in this part, comparative schemes were carried out under the results obtained from the grading files during the last two visits.

Key words: Good Manufacturing Practices, Foods, Daycares



ÍNDICE

RESUMEN	II
ABSTRACT	III
ÍNDICE	IV
ÍNDICE DE IMÁGENES	VIII
ÍNDICE DE TABLAS	X
ÍNDICE DE GRÁFICOS	XI
AGRADECIMIENTOS	XII
DEDICATORIA	XIV
INTRODUCCIÓN	XVI
CAPÍTULO 1: GENERALIDADES EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS	22
1.1 Buenas prácticas de manufactura	25
1.2 Definición	25
1.3 Importancia	25
1.4 Procesos de las Normas de Buenas Prácticas de Manufactura en la preparación y consumo	26
1.4.1 Instalaciones	26
1.4.2 Equipos y utensilios.....	28
1.4.3 Manipuladores de alimentos (personal)	28
1.4.4 Limpieza y desinfección	29
1.4.5 Almacenamiento.....	30
1.4.5.1 Alimentos secos (no perecibles)	30
1.4.5.2 Alimentos frescos (perecibles)	31
1.4.5.3 Frutas y verduras frescas.....	31
1.4.6 Zona de distribución y servicio de alimentos.....	31



CAPÍTULO 2: SITUACIÓN ACTUAL DE LAS CUATRO GUARDERIAS CON RESPECTO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.....	33
2.1 Diagnóstico de la cocina central	35
2.1.1 Localización de la cocina	35
2.1.2 Infraestructura	36
2.1.3 Equipos	39
2.1.4 Almacenamiento.....	41
2.2 Servicio de alimentos: Vajilla, manipulación, limpieza de áreas	43
2.2.1 Vajilla.....	43
2.2.2 Manipulación de alimentos.....	45
2.2.3 Limpieza de áreas	50
2.3 Informe de las encuestas.....	52
2.4 Primera fase de análisis microbiológicos.....	53
2.4.1 Guardería A.....	53
2.4.2 Guardería B.....	54
2.4.3 Guardería C	55
2.4.4 Guardería D	55
2.5 Cuadro comparativo según las visitas uno, dos y tres.....	56
2.5.1 Cuadro comparativo según cada parámetro establecido	57
CAPÍTULO 3: RESULTADOS DEL ANÁLISIS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS GUARDERÍAS.....	60
3.1 Resultados.....	62
3.1.1 Guardería A.....	62
3.1.2 Guardería B.....	65
3.1.3 Guardería C	67
3.1.4 Guardería D	70



3.1.5	Segunda fase de análisis microbiológicos.....	72
3.1.5.1	Guardería A	72
3.1.5.2	Guardería B	73
3.1.5.3	Guardería C	73
3.1.5.4	Guardería D	74
3.1.6	Cuadro comparativo de resultados finales	74
3.1.6.1	Cuadro comparativo según los resultados promedios obtenidos sobre cada parámetro establecido	75
3.2	Conclusiones	79
3.3	Recomendaciones	77
BIBLIOGRAFÍA		81
ANEXOS		85
Anexo 1. Diseño aprobado		85
Anexo 2. Modelo de Ficha de calificación.....		100
Anexo 3. Ficha de calificación de la guardería A (Visitas 1, 2 y 3)		103
Anexo 4. Ficha de calificación de la guardería A (Visitas 4 y 5)		107
Anexo 5. Ficha de calificación de la guardería B (Visitas 1,2 y 3)		109
Anexo 6. Ficha de calificación de la guardería B (Visitas 4 y 5)		113
Anexo 7. Ficha de calificación de la guardería C (Visitas 1,2 y 3)		115
Anexo 8. Ficha de calificación de la guardería C (Visitas 4 y 5)		119
Anexo 9. Ficha de calificación de la guardería D (Visitas 1,2 y 3)		122
Anexo 10. Ficha de calificación de la guardería D (Visitas 4 y 5)		125
Anexo 11. Entrevista a las guarderías A, B, C y D		128
Anexo 12. Análisis microbiológicos		130
Anexo 13. Fotografías de la guardería A		132
Anexo 14. Fotografías de la guardería B		133



Anexo 15. Fotografías de la guardería C.....	134
Anexo 16. Fotografías de la guardería D.....	135



ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1. Modelo de un piso adecuado para cocina	36
Imagen 2. Rótulo de lavado de manos	37
Imagen 3. Piso de la cocina guardería B	38
Imagen 4. Piso de la cocina guardería A	38
Imagen 5. Piso de la cocina guardería C	38
Imagen 6. Piso de la cocina guardería D	38
Imagen 7. Preparación de alimentos guardería B	40
Imagen 8. Refrigeradora de la guardería C	41
Imagen 9. Refrigeradora de la guardería A	41
Imagen 10. Refrigeradora de la cocina central de la guardería D	41
Imagen 11. Refrigeradora de la guardería D	41
Imagen 12. Tarima de almacenamiento guardería A	42
Imagen 13. Tarima de almacenamiento guardería B	42
Imagen 14. Tarima de almacenamiento, cocina central, guardería D	43
Imagen 15. Tarima de almacenamiento, guardería C	43
Imagen 16. Vajilla de plástico	44
Imagen 17. Vajilla de acero inoxidable	44
Imagen 18. Vajilla de la guardería B	44
Imagen 19. Vajilla de la guardería A	44
Imagen 20. Vajilla de la guardería C	45
Imagen 21. Vajilla de la guardería D	45
Imagen 22. Modelo de uniforme para cocina	46
Imagen 23. Ejemplo de contaminación cruzada	47



Imagen 24. Alimentos expuestos al aire libre, guardería B	49
Imagen 25. Inadecuada recepción de alimentos guardería C	49
Imagen 26. Mesas deterioradas y desgastadas, guardería D	49
Imagen 27. Modelo de barreras físicas contra plagas voladoras	51
Imagen 28. Modelo de cebos e insecticidas.....	51
Imagen 29. Artículos personales (casacas y mochila). Guardería B	52
Imagen 30. Artículos ajenos a la cocina (rollos de papel sanitario). Guardería C	52
Imagen 31. Contenedor para recipientes sucios. Guardería A.....	63
Imagen 32. Personal de cocina y ayudante de la guardería B. Cuarta visita	65
Imagen 33. Personal de cocina y ayudante de la guardería B. Primeras tres visitas	65
Imagen 34. Mesón de trabajo de la guardería B. Primeras tres visitas	66
Imagen 35. Mesón de trabajo de la guardería B. Cuarta visita.....	66
Imagen 36. Nuevo sistema de iluminación de la guardería C. Cuarta visita ...	68
Imagen 37. Contenedor para recipientes sucios de la guardería C. Cuarta visita.....	68
Imagen 38. Personal encargado del servicio de alimentos de la guardería D. Cuarta visita.....	70
Imagen 39. Personal encargado del servicio de alimentos de la guardería D. Primeras tres visitas.....	70



ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Datos estadísticos de enfermedades por intoxicaciones alimentarias del mes de Enero desde la semana 1 - 3	24
Tabla 2. Datos estadísticos de enfermedades por intoxicaciones alimentarias del mes de Febrero desde la semana 1 - 4	24
Tabla 3. Datos estadísticos de enfermedades por intoxicaciones alimentarias del mes de Marzo desde la semana 1 - 4.....	24
Tabla 4. Resultados de análisis microbiológicos en la primera fase de la Guardería A	53
Tabla 5. Resultados de análisis microbiológicos en la primera fase de la Guardería B	54
Tabla 6. Resultados de análisis microbiológicos en la primera fase de la Guardería C	55
Tabla 7. Resultados de análisis microbiológicos en la primera fase de la Guardería D	55
Tabla 8. Resultados de calificación las visitas 1 a la 3	57
Tabla 9. Resultados promedios de las visitas 1 a la 3.....	58
Tabla 10. Resultados de análisis microbiológicos en la segunda fase de la Guardería A	72
Tabla 11. Resultados de análisis microbiológicos en la segunda fase de la Guardería B	73
Tabla 12. Resultados de análisis microbiológicos en la segunda fase de la Guardería C	73
Tabla 13. Resultados de análisis microbiológicos en la segunda fase de la Guardería D	74
Tabla 14. Resultados de calificación finales de las visitas 4 y 5.....	74
Tabla 15. Resultados promedios de las visitas 4 y 5.....	76



ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Resultados de las visitas 1 a la 3	59
Gráfico 2. Resultados de las visita 4 y 5	76



Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

María José Campoverde Pacheco en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Análisis comparativo de normas de buenas prácticas de manufactura en cuatro guarderías de la ciudad de Cuenca en la etapa de preparación y consumo de alimentos", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 19 de septiembre de 2018

María José Campoverde Pacheco

C.I: 0705041374



Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio
Institucional

Denis Gabriel Alvarado Vanegas en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Análisis comparativo de normas de buenas prácticas de manufactura en cuatro guarderías de la ciudad de Cuenca en la etapa de preparación y consumo de alimentos", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 19 de septiembre de 2018

Denis Gabriel Alvarado Vanegas

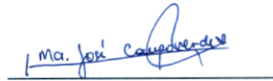
C.I: 0105704365



Cláusula de Propiedad Intelectual

María José Campoverde Pacheco, autor del trabajo de titulación "Análisis comparativo de normas de buenas prácticas de manufactura en cuatro guarderías de la ciudad de Cuenca en la etapa de preparación y consumo de alimentos", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 19 de septiembre de 2018



María José Campoverde Pacheco

C.I: 0705041374



Cláusula de Propiedad Intelectual

Denis Gabriel Alvarado Vanegas, autor del trabajo de titulación "Análisis comparativo de normas de buenas prácticas de manufactura en cuatro guarderías de la ciudad de Cuenca en la etapa de preparación y consumo de alimentos", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 19 de septiembre de 2018

Denis Gabriel Alvarado Vanegas

C.I: 0105704365



AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer a Dios, por brindarme la sabiduría y perseverancia para culminar este proyecto.

A todos los profesores que me apoyaron a lo largo de mi vida estudiantil, en especial a la Ing. María Augusta Molina, mi directora de tesis, por su valiosa guía y confianza. A mi compañero Denis Alvarado por su colaboración durante la elaboración del proyecto.

Este trabajo de titulación no se habría podido elaborar sin la apertura y el apoyo ofrecida por parte del personal de cada una de las guarderías, que nos permitieron realizar el proyecto de investigación en sus centros, proporcionándonos de toda la información requerida y considerando las observaciones realizadas como críticas constructivas para el mejoramiento de sus centros.

Por último, quiero extender un agradecimiento muy especial a la Mg. Marlene Jaramillo, Dr. Mateo Estrella, Lcda. Clara Sarmiento, Mg. Augusto Tosi, y Lcda. Patricia Ortiz, a quienes les debo gran parte de mis conocimientos, gracias por su paciencia, consejos y enseñanzas.

María José Campoverde Pacheco



AGRADECIMIENTOS

Al culminar este trabajo, quiero agradecer a nuestra directora de tesis, quien nos apoyó constantemente en el desarrollo de esta investigación. A los representantes de los Centros de Desarrollos Infantil, por abrirnos las puertas de sus establecimientos, para poder desarrollar este trabajo propuesto. A la Mg. Marlene Jaramillo, por habernos apoyado desde el inicio del proyecto con el desarrollo del tema. Y a todas las personas que estuvieron presentes, que me apoyaron y me aportaron de alguna u otra manera al desarrollo de este proyecto.

Denis Gabriel Alvarado Vanegas



DEDICATORIA

Dedico esta tesis a mis padres Alexandra y Alberto, a mis queridas hermanas Karlita y Joselyn por apoyarme en todas mis decisiones. A mis abuelitos Miguel e Isabel por su infinito amor y confianza.

A mi hermana Gabriela por ser mi apoyo incondicional durante todo este tiempo.

A mi mejor amiga, casi hermana Claudia, quien a pesar de la distancia supo acompañarme a lo largo de toda mi carrera.

Y por último dedico este trabajo a mis compañeros de clase y a todas esas personas especiales que compartí dentro y fuera de las aulas a lo largo de toda mi trayectoria universitaria; para mí eterna amiga y confidente Isabel, para mis amigos José, Danny, Eddy, María José, Gabriel y Diego.

María José Campoverde Pacheco



DEDICATORIA

Dedico este trabajo a Dios por darme la oportunidad de permitirme compartir esta etapa de mi vida. A mi familia, que han sido un pilar fundamental en este camino, especialmente a mi madre, que con su amor y cariño incondicional, me ha sabido guiar por el camino del bien. A mi hermano, que con su amor y preocupación, me ha acompañado en todo momento. A mi padre, por darme su amor y apoyo, ha hecho que pueda salir adelante, pese a la distancia. A mis abuelos, por confiar en mí y brindarme su apoyo en todo momento.

Denis Gabriel Alvarado Vanegas



INTRODUCCIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), rigen para todos aquellos establecimientos que brindan el servicio de alimentos y bebidas, pues se trata de un instrumento básico para la obtención de alimentos y productos seguros para el consumo humano; el cual se fundamenta en la higiene y la adecuada manipulación de los mismos. Durante la búsqueda de información se detectó varios casos de estudios aplicados a restaurantes, bares escolares, bares universitarios y centros geriátricos. Sin embargo, no se ha encontrado ninguna investigación relacionada a guarderías. Ante esta premisa se percibe la necesidad de realizar un análisis comparativo en estos establecimientos de la ciudad de Cuenca.

La presente investigación, busca analizar y brindar los fundamentos teóricos necesarios para que los involucrados puedan gestionar de mejor manera las actividades alimentarias dentro de los establecimientos. De esta manera, se asegura que las guarderías puedan garantizar un servicio de calidad. Este estudio tomó como muestra cuatro guarderías, en las que se evidenció la aplicación de las normas BPM en las etapas de preparación y consumo de los alimentos. Se ha visualizado que este grupo al que va dirigido la alimentación, es tan representativo, ya que los niños corren un mayor riesgo de contraer enfermedades de transmisión alimentaria o también llamadas ETAS.

A modo de antecedentes, se conoce que las guarderías privadas no cuentan con revisiones constantes y periódicas aplicadas a las buenas prácticas de manufactura por parte de alguna entidad ministerial, de tal manera que las guarderías desconocen si el trabajo que están realizando se desarrolla de manera correcta o no. Cabe mencionar que desde el 2014 las normas técnicas que aplican a las guarderías están regularizadas por el Servicio Institucionalizado de Desarrollo Integral para la Primera Infancia (SIDIPI); luego en el 2017 se aprueba el Manual de procesos de “Gestión del Servicio de Centros de Desarrollo Infantil” y el “Protocolo de Externalización del Servicio de Alimentación para los Centros Infantiles del Buen Vivir- CIBV”, este protocolo



pertenece al MIES (Ministerio de Inclusión Económica y Social), el cual entró en actualización el 26 de marzo de 2018, llamándose “Protocolo de Externalización del Servicio de Alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil”.

El primer capítulo será una recopilación de investigación bibliográfica sobre las normas de Buenas Prácticas de Manufactura, las cuales aportan al proyecto con información y herramientas necesarias para el correcto desarrollo del mismo. De igual manera, se revisaron generalidades y datos estadísticos de enfermedades por intoxicaciones alimentarias en niños, a partir de la gaceta epidemiológica.

El segundo capítulo contempla la realización del estudio por medio de visitas a los establecimientos, con el que se obtuvo la información oportuna y necesaria para la elaboración de cuadros comparativos sobre la situación actual de las guarderías, a partir de las normas BPM. Así también, se realizó pruebas de laboratorio a los alimentos procesados dentro del establecimiento, ya que son importantes para determinar agentes externos presentes en los alimentos. Finalmente, se efectuó una encuesta al personal encargado de la cocina, el cual pretende evaluar sus conocimientos.

El tercer capítulo dio a conocer los resultados de la investigación sobre las guarderías. Se definieron sus fortalezas y debilidades, las cuales permitían identificar detalladamente los aciertos y falencias de los establecimientos. Así mismo, se realizó los cuadros comparativos finales, que daban a conocer los porcentajes de cumplimiento de las guarderías al final del estudio. Finalmente, se expusieron las recomendaciones y conclusiones por parte de los autores del proyecto.

El desarrollo de este trabajo de titulación provee de resultados reales, en los que se puede determinar la situación actual de las normas de Buenas Prácticas de Manufactura en las etapas de preparación y consumo de alimentos por parte del personal de las guarderías. Esta investigación ayuda a valorizar la importancia de las normas BPM, en las actividades alimentarias de los establecimientos.



CAPÍTULO 1: GENERALIDADES EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS

Según el boletín de prensa publicado por la Organización Mundial de la Salud (2017), señala que alrededor de 200 enfermedades causan los alimentos insalubres que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas, con efectos que van desde la diarrea hasta el cáncer. Consecuencia de esto, se estima que alrededor del mundo enferman unos 600 millones de personas cada año, de los cuales 220 millones son niños menores de 5 años, resultando así 125.000 defunciones.

La falta de conocimientos sobre las buenas prácticas de manufactura así como la poca disponibilidad de información técnica complementaria resulta negativa en la manipulación y preparación de los alimentos, tanto a nivel familiar como comercial. Esta carencia de conocimientos técnicos básicos sobre la inocuidad por parte de quienes preparan alimentos, se puede considerar como uno de los factores que más contribuyen a las contaminaciones alimenticias, donde indirectamente se ven afectados los grupos más vulnerables a enfermarse como los niños, los ancianos y las personas inmunodeprimidas. Ante estos evidentes problemas, la capacitación, funciona como estrategia de concienciación sobre la inocuidad alimentaria, la cual debe ser obligatoria entre las personas que trabajan en la producción, preparación y consumo de los alimentos, ya sea a nivel artesanal, industrial y familiar (Kopper, Calderón, Scheneider, Domínguez y Gutiérrez, 2011).

Según el Manual de las cinco claves para la inocuidad de alimentos, publicado por la Organización Mundial de la Salud (2007), indica que las cinco reglas de oro que se debe seguir en la preparación de alimentos son:

1. Mantener la limpieza
2. Separar alimentos crudos y cocinados
3. Cocinar los alimentos completamente



4. Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas
5. Usar agua y materias primas seguras

Seguridad alimentaria en el Ecuador

En el Ecuador la seguridad alimentaria se rige ante la actual Constitución, en el artículo 13, en el que enuncia: “El derecho que las personas y colectividades tienen al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos.” Entre los sistemas que rigen y regulan las buenas prácticas de manufactura, tanto en sus procesos agrícolas y pecuarios, como en las instituciones que expenden alimentos y bebidas se encuentran: ARCSA, Ley Orgánica de Régimen de la Soberanía Alimentaria y el Decreto N° 3253 (LORSA, 2009).

No existen publicaciones recientes que demuestren específicamente las intoxicaciones en los centros de desarrollo infantil, sin embargo se puede conocer el índice de intoxicaciones mediante la página Gaceta Epidemiológica que evidencia datos mediante rangos de edad y según las enfermedades; entre las cuales se puede especificar que la Salmonela, Hepatitis A, Tifoidea se producen principalmente por alimentos contaminados.

Cuadro comparativo de los índices de enfermedades por intoxicaciones alimentarias

El siguiente cuadro demostrará los índices de enfermedades en los niños de uno a cuatro años de edad, en el primer trimestre del año 2017 y 2018, perteneciente a todo el país.



Tabla 1. Datos estadísticos de enfermedades por intoxicaciones alimentarias del mes de Enero desde la semana 1 – 3 de todo el Ecuador

ENERO SEMANAS 1 – 3		
	Año	Año
ENFERMEDADES	2017	2018
TIFOIDEA	4 casos	8 casos
HEPATITIS A	24 casos	27 casos
SALMONELA	9 casos	16 casos
INTOXICACIONES ALIMENTARIAS	88 casos	135 casos

Fuente: Gaceta Epidemiológica

Elaborado por: Alvarado y Campoverde Fecha: 14 mayo 2018

Tabla 2. Datos estadísticos de enfermedades por intoxicaciones alimentarias del mes de Febrero desde la semana 1 – 4 de todo el Ecuador

FEBRERO SEMANAS 1 – 4		
	Año	Año
ENFERMEDADES	2017	2018
TIFOIDEA	11 casos	30 casos
HEPATITIS A	59 casos	70 casos
SALMONELA	31 casos	36 casos
INTOXICACIONES ALIMENTARIAS	190 casos	313 casos

Fuente: Gaceta Epidemiológica

Elaborado por: Alvarado y Campoverde Fecha: 14 mayo 2018

Tabla 3. Datos estadísticos de enfermedades por intoxicaciones alimentarias del mes de Marzo desde la semana 1 – 4 de todo el Ecuador

MARZO SEMANAS 1 – 4		
	Año	Año
ENFERMEDADES	2017	2018
TIFOIDEA	20 casos	38 casos
HEPATITIS A	24 casos	100 casos
SALMONELA	41 casos	46 casos
INTOXICACIONES ALIMENTARIAS	278 casos	463 casos

Fuente: Gaceta Epidemiológica

Elaborado por: Alvarado y Campoverde Fecha: 14 mayo 2018



1.1 Buenas prácticas de manufactura

Las buenas prácticas de manufactura se pueden definir como el conjunto de procesos o procedimientos a seguir para garantizar la seguridad de los alimentos, disminuyendo el riesgo de contaminación mediante la higiene y la correcta manipulación de los alimentos, empleándose en toda la cadena desde la producción hasta el consumo. (Baquero y Riveros, 2004)

Las buenas prácticas se reducen a un manual estandarizado, en el que se describen diferentes operaciones de gestión, control y optimización, en varios aspectos: procedimientos de limpieza y desinfección, higiene del manipulador, control de plagas, suministro de agua, almacenamiento de alimentos, disposición de desechos (Reglamento Ecuatoriano De Buenas Prácticas Para Alimentos Procesados, Decreto N° 3253, 2002).

1.2 Definición

Ante las diversas definiciones existentes actualmente sobre las buenas prácticas de manufactura, se ha optado por tomar el Decreto N° 3253 (2002), que señala textualmente que las buenas prácticas de manufactura “Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción”.

1.3 Importancia

Es una herramienta que permite asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos que llegan hasta el consumidor, puesto que sus métodos están probados y establecidos. Al ser una guía estandarizada permite a los establecimientos de alimentación instaurar sus propios diseños para el mejoramiento de sus procesos y funcionamiento. Son indispensables para la aplicación del sistema HACCP. Finalmente se crea una cultura en la que todos querrán participar, ya que al aumentar la calidad también aumenta la competencia.



1.4 Procesos de las Normas de Buenas Prácticas de Manufactura en la preparación y consumo

Como ya se mencionó anteriormente las BPM son un sin número de procesos que van desde la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, y consumo de alimentos. Por lo tanto este capítulo se basará en las áreas de aplicación más importantes para los centros de desarrollo infantil, en el proceso de preparación y consumo directamente.

Estas áreas son: instalaciones, equipos y utensilios, manipuladores de alimentos (personal), limpieza y desinfección, almacenamiento, zona de distribución y servicio de alimentos.

1.4.1 Instalaciones

Las instalaciones de los centros de desarrollo infantil deberán contar con los siguientes detalles:

Diseño eficaz del área tanto de cocina como servicio que permita un mantenimiento, limpieza y desinfección apropiada.

Localización que permita minimizar el riesgo de contaminación

Las superficies de las paredes y suelo deben ser de materiales que no absorban o retengan el agua, no deben tener grietas ni rugosidades y no deben generar ni emitir ninguna sustancia tóxica hacia los alimentos.

Las paredes deben tener una superficie lisa y recubierta con pintura lavable, opcionalmente de colores claros.

Los suelos o pisos deben construirse de manera que el desagüe y la limpieza sean apropiados.



Los techos y los aparatos elevados deben construirse y tener un acabado tal que permita una limpieza fácil, reduciendo al mínimo la condensación de agua, así mismo se debe evitar materiales que causen el desprendimiento de partículas contaminantes.

Los pasillos y los espacios de trabajo deben estar construidas con el ancho adecuado para permitir que el personal puedan hacer su trabajo cómodamente sin obstrucciones.

Las ventanas deben ser fáciles de limpiar y estar construidas para reducir al mínimo la suciedad. Deben estar dotadas de malla que impidan la entrada de insectos, roedores, moscas, de esta forma se evitará el ingreso de plagas.

Las puertas deben ser de una superficie lisa que permita una fácil limpieza y evite la absorción. Así mismo su modelo debe impedir la entrada de insectos y roedores.

Las superficies de trabajo que mantienen contacto directo con los alimentos deben ser de material liso y sólido, no debe presentar hoyos, ni grietas, no debe ser absorbente y ni tóxico. Se recomienda evitar el uso de maderas y de productos que puedan corroerse, garantizando la limpieza, mantenimiento y desinfección; adicionalmente deben presentar resistencia al contacto con los alimentos, los detergentes y los desinfectantes que comúnmente se utilizan.

La iluminación natural o artificial debe ser la adecuada para las labores de manufactura. Las luces deben estar protegidas con mamparas o cubiertas de plástico para evitar en caso de rompimiento la contaminación del alimento. Así mismo la iluminación artificial debe garantizar la seguridad con materiales de calidad.



La ventilación, ya sea natural o mecánica, debe ser adecuada para evitar el calor excesivo y construirse de modo que el aire no fluya nunca de zonas sucias a zonas limpias (Reglamento Ecuatoriano De Buenas Prácticas Para Alimentos Procesados, Decreto N° 3253, 2002).

1.4.2 Equipos y utensilios

Los equipos para la manipulación de alimentos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores, al momento del contacto con los alimentos. Deben estar diseñados de un material duradero de manera, que sean fáciles de limpiar, desinfectar y mantener.

Debe evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente.

Los equipos utilizados para aplicar tratamientos térmicos deben garantizar el mantenimiento de las temperaturas óptimas para proteger la inocuidad de los alimentos.

Los equipos se instalarán de tal forma que permitan el flujo continuo tanto de material como del personal, minimizando la contaminación (Reglamento Ecuatoriano De Buenas Prácticas Para Alimentos Procesados, Decreto N° 3253, 2002).

1.4.3 Manipuladores de alimentos (personal)

Toda persona que manipule alimentos debe recibir una capacitación adecuada y continua sobre "Hábitos y manipulación higiénica".

Toda aquella persona que se encuentre manipulando alimentos tanto directa como indirectamente debe someterse a exámenes médicos, no solamente previamente al ingreso, sino periódicamente, para el respectivo control de enfermedades contagiosas entre los manipuladores.

Como regla de oro se debe realizar el lavado de manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber utilizado el baño, después de haber manipulado material contaminado y todas las veces que las manos se vuelvan



un factor contaminante. Es obligatorio desinfectarse las manos cada vez que se requiera (Reglamento Ecuatoriano De Buenas Prácticas Para Alimentos Procesados, Decreto N° 3253, 2002).

Todo el personal que manipula los alimentos debe llevar ropa protectora, calzado adecuado antideslizante y malla o gorro. Opcionalmente puede utilizar otros accesorios desechables o lavables como: guantes, mascarillas, botas

Todo el personal deberá prescindir de trabajar con anillos, colgantes, relojes y pulseras durante la manipulación de materias primas y alimentos.

Se recomienda no dejar ropa, objetos, bolsos y todo material ajeno y fuente de contaminación en el área de producción (Reglamento Ecuatoriano De Buenas Prácticas Para Alimentos Procesados, Decreto N° 3253, 2002).

1.4.4 Limpieza y desinfección

Antes de comenzar este punto hay que establecer la diferencia entre limpieza y desinfección ya que no son lo mismo. Puesto que limpiar es un proceso para la eliminación física de la suciedad, es decir, de cualquier materia que no debe formar parte del alimento, mientras que desinfectar es destruir la carga de microorganismos de las superficies de contacto con los alimentos (Reglamento Ecuatoriano De Buenas Prácticas Para Alimentos Procesados, Decreto N° 3253, 2002).

Los programas de limpieza y desinfección garantizan que todas las partes, desde las instalaciones hasta los equipos queden correctamente limpios, como también los materiales de higiene que se emplean para la limpieza, los cuales deben ser adecuados, mediante la dosificación correcta, pues hay detergentes muy diversos, que están indicados según el tipo de suciedad a combatir, pues algunos productos son desengrasantes y otros desinfectantes.

Control de plagas: La desinsectación y desratización se debe considerar como un punto primordial, ya que los insectos como roedores pueden acceder fácilmente a las áreas de cocina o almacenamiento, contaminando las



superficies, útiles de trabajo y alimentos. Para aplicar el control de plagas se debe seguir un plan que permita minimizar los riesgos de contaminación. Se debe aplicar acciones preventivas como barreras físicas, rejillas, mosquiteras y el mantenimiento de las instalaciones periódicamente y de sus alrededores si fuera el caso. (Armendáriz, 2012).

1.4.5 Almacenamiento

El Decreto N° 3253, en su capítulo V menciona que el almacenamiento debe ser una área en perfecto mantenimiento, limpieza y desinfección. El área debe cumplir con la temperatura, humedad, ventilación, rotación de productos, etiquetado adecuado, que permita a los productos mantener su calidad y su periodo vida útil.

El almacenamiento va a depender del alimento, ya que éste se puede refrigerar o congelar en cámaras o equipos adecuados, mientras que los productos secos deben colocarse en estantes y nunca deben colocarse en el suelo. Por último durante el almacenamiento corresponde aplicar la regla PEPS (el primero que entra es el primero que sale).

1.4.5.1 Alimentos secos (no perecibles)

Los alimentos secos corresponden a los productos que no necesitan conservarse en refrigeración, colocándolos en estantes o tarimas, nunca en el suelo. Entre los que podemos encontrar cereales, harinas, fideos, arroz, enlatados, café, azúcar, etc. Las condiciones bajo las cuales deben mantenerse, corresponde a áreas limpias, libre de insectos o roedores y con una temperatura inferior a 21°C. Cada vez que ingrese un producto se debe verificar la fecha de vencimiento, el estado del envase, el cual debe estar libre de suciedad o perforaciones (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2013).



1.4.5.2 Alimentos frescos (perecibles)

A este grupo pertenecen todos los alimentos que deben conservarse bajo refrigeración, entre los que podemos encontrar leche y productos lácteos, carnes crudas, pescados y huevos. Estos alimentos son considerados de alto riesgo, ya que su almacenamiento requiere de temperaturas inferiores a 4°C, evitando así la multiplicación de bacterias.

Este tipo de almacenamiento requiere de ciertos cuidados, ya que los alimentos aun siendo refrigerados, puede quedar comprometidos. De tal manera que estos deben almacenarse en envases que eviten la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocinados, colocando los alimentos cocinados en la parte superior de la refrigeradora, mientras que los lácteos y huevos en la parte central, los crudos en la parte inferior y las frutas y hortalizas en los cajones de refrigeración (Araba, L, 2003).

1.4.5.3 Frutas y verduras frescas

Las frutas y verduras si no se almacenan correctamente se descomponen de manera fácil, perdiendo así sus nutrientes, es por eso que para conservar su frescura y calidad, deben mantenerse en un lugar limpio y seco, como también en refrigeración, según el tipo de fruta o verdura; siempre deben ser desinfectadas con una solución de agua y cloro o vinagre, también se puede utilizar el método de inmersión para las lechugas, para retirar los residuos de tierra (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2013).

1.4.6 Zona de distribución y servicio de alimentos

Según el glosario del Codex Alimentarius, se define a un alimento como inocuo cuando este reúne las condiciones necesarias que garantizan que no va a producir ningún daño cuando sea preparado y posteriormente consumido.



(Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2014)

En este caso la cadena alimentaria puede ser óptima durante toda la preparación, llegando a romperse al momento del servicio de alimentos, siendo así que el principal riesgo de contaminación se debe al personal de servicio, puesto que este representa de cierta manera, la piedra angular para garantizar la inocuidad de los alimentos, en su último eslabón de la cadena; esto puede llegar a ocurrir cuando el personal no mantiene la correcta higiene de manos, cuando estornudan o tosen sobre los alimentos, al momento de portar objetos o productos que puedan contaminar de manera física o química al alimento, así mismo el personal encargado del servicio durante la recepción de los alimentos deberá comprobar su estado.

Por otra parte los alimentos también pueden sufrir contaminación cuando el espacio de servicio no mantiene una limpieza adecuada, esto significa que las superficies deben desinfectarse con la debida anticipación al consumo. Así mismo los productos con los que se limpian o desinfectan no deben dejar rastros, ni liberar vapores tóxicos, como ya se explicó anteriormente. Por último la responsabilidad también recae sobre el consumidor cuando no mantiene la correcta higiene y consume los alimentos sin aplicar antes el correcto lavado de manos o desinfectante (Díaz, Álvarez, López y Rodríguez, 2003).



CAPÍTULO 2: SITUACIÓN ACTUAL DE LAS CUATRO GUARDERÍAS CON RESPECTO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

El punto de partida del proyecto comprende la investigación a las guarderías privadas que componen el caso de estudio. Por lo tanto, se analizaron los diferentes aspectos referentes a las Normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), tales como: los procesos de elaboración y consumo de alimentos, el nivel de conocimientos sobre normas BPM que poseen los encargados de elaborar los alimentos, los recursos disponibles en la cocina, entre otros. Los diferentes Centros de Desarrollo Infantil han expresado un gran interés por respaldar dicho proyecto, pues contribuye a una mejora en los procesos de manipulación y servicio de alimentos, garantizando un producto sano que satisfaga las necesidades de los comensales.

En cuanto a las guarderías, por motivos de seguridad y anonimato en la ejecución del proyecto, se reserva los nombres de las cuatro guarderías involucradas en el mismo; a su vez, a cada una de ellas se las tipificará en orden aleatorio, como guardería A, B, C y D respectivamente.

El desarrollo de esta etapa se fundamentó en realizar 5 visitas a cada una de las guarderías, comprendidas entre los meses de marzo a junio, las cuales consistían en evidenciar por medio de una metodología cuantitativa (observación sistematizada y escalas de opinión Likert), al personal que labora en cada uno de los establecimientos, dentro de sus actividades diarias; con la finalidad de recolectar la información necesaria para el adecuado progreso del proyecto.

Para reforzar el proceso de investigación y obtener mejores resultados, durante la segunda y quinta visita respectivamente, se realizaron dos pruebas de laboratorio aplicado a los alimentos procesados en las guarderías. Estos análisis de laboratorio son muy importantes para el desarrollo del proyecto, debido a que, contribuyen al control de calidad física, química y microbiológica de los productos que se elaboran dentro de los establecimientos. Un requisito importante para el



análisis de los alimentos, es que los laboratorios donde se examinan las muestras, deben estar acreditados por el Servicio de Acreditación Ecuatoriano (SAE), dentro de la norma NTE INEN-ISO/IEC 17025:2006 “Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración” equivalente a la Norma ISO/IEC.

Para tomar las muestras de los alimentos dentro de las guarderías, es imprescindible tomar todas las medidas de seguridad pertinentes. En primer lugar, los investigadores están obligados a utilizar el uniforme completo y contar con guantes esterilizados antes de la actividad. En segundo lugar, las muestras deben extraerse en una cantidad mínima de 100 gramos por alimento examinado, en envases estériles y resguardarse en bolsas herméticas; con el objetivo de aislar los alimentos de agentes externos. Finalmente, las muestras deben ser transportadas al laboratorio en cajas térmicas con hielo.

Por otro lado, en la tercera visita a las guarderías, se realizó una encuesta dirigida a la persona encargada de preparar los alimentos. Dicha encuesta tenía la intención de evaluar los conocimientos que posee el cocinero en relación a las normas de Buenas Prácticas de Manufactura (*Ver Anexo -11*).

Con la primera investigación se pudo constatar que las cuatro guarderías cuentan espacios de cocina, aunque la guardería D, no la utiliza para elaborar los alimentos, puesto que, la dirección de este establecimiento ha optado por inhabilitar el uso de la cocina, para garantizar la seguridad de los niños que asisten a la guardería; sin embargo, el establecimiento ha dispuesto el uso de una cocina central (donde se preparan los alimentos) fuera del establecimiento, localizada a 10 minutos del mismo centro infantil. Por otra parte, los cuatro establecimientos cuentan con personas encargadas para elaborar los alimentos. No obstante, ninguna de las personas es profesional en el área de restauración y manipulación de alimentos. Finalmente, durante la inspección se pudo observar que las cuatro guarderías disponen de un espacio definido para ofrecer el servicio de alimentación.



2.1 Diagnóstico de la cocina central

Para el desarrollo eficiente del proyecto es importante señalar que basados en las normas de Buenas Prácticas de Manufactura se implementó una ficha de evaluación y control apoyados en criterios como: Localización de la cocina, Infraestructura, equipos, almacenamiento, servicio de alimentos y manipulación de alimentos. (*Ver Anexo -2*). Durante las tres primeras visitas efectuadas a cada una de las guarderías que ha conocido los siguientes datos:

2.1.1 Localización de la cocina

Todos los establecimientos destinados a brindar servicios de alimentación, deben ser resistentes contra agentes externos físicos, químicos y biológicos, como: libres de plagas, olores objetables, humos, polvo, inundaciones y de cualquier otra fuente de contaminación que pueda perjudicar la calidad de los alimentos que elaboran.

El espacio físico debe tener fácil acceso y movilización de personas, además, los servicios sanitarios no deben estar cerca de la cocina o tener alguna comunicación directa con la misma, a fin de, evitar la proliferación de ciertas bacterias y virus (*E. Coli*, *Staphylococcus aereus*, entre otros), que habitualmente se encuentran en los servicios sanitarios.

En este caso, se ha evidenciado que todas las guarderías cuentan con un espacio resistente contra agentes externos, para albergar las instalaciones necesarias en la preparación de alimentos (electricidad, agua potable, ventilación, equipos de cocina, etc.), sin embargo, pese a que se encuentran visualmente libres de plagas, no cuentan con barreras físicas contra las mismas.

En cuanto al acceso y movilización dentro del espacio físico, todas las guarderías, cumplen con la norma con respecto al fácil acceso, en cuanto, a la movilización, en base a los equipos y objetos que posee cada guardería dentro de la cocina (hornillas, microondas, refrigeradora, mesones de trabajo, tarimas de almacenamiento, etc.); las guarderías C y D tienen un mejor espacio de movilización, dado que miden: 3,20m² de largo por 2,10m² de ancho y 2,80m² de

largo por 1,80m² de ancho respectivamente. Por el contrario, las guarderías A y B, cuentan con un espacio más reducido, puesto a que miden: 1,70m² de largo por 1,15m² de ancho y 1,20m² de largo por 2,40m² de ancho respectivamente.

Con respecto a la distancia de los servicios sanitarios, en las guarderías B y D, las cocinas no tienen comunicación directa con los servicios sanitarios, puesto que, se encuentran a una distancia prudencial de los mismos (12,55 metros y 6,20 metros respectivamente); por el contrario, las cocinas de las guarderías A y C, se encuentran a una distancia cercana de los servicios sanitarios (2,40 metros y 2,75 metros respectivamente), sin embargo, no genera una gran amenaza para los alimentos.

2.1.2 Infraestructura

Con respecto a los pisos, estos deben ser de fácil acceso y limpieza, sobre todo, no deben tener grietas ni uniones, además, deben contar con drenajes de agua que posea un adecuado diseño y protección.

Imagen 1. Modelo de un piso adecuado para cocina



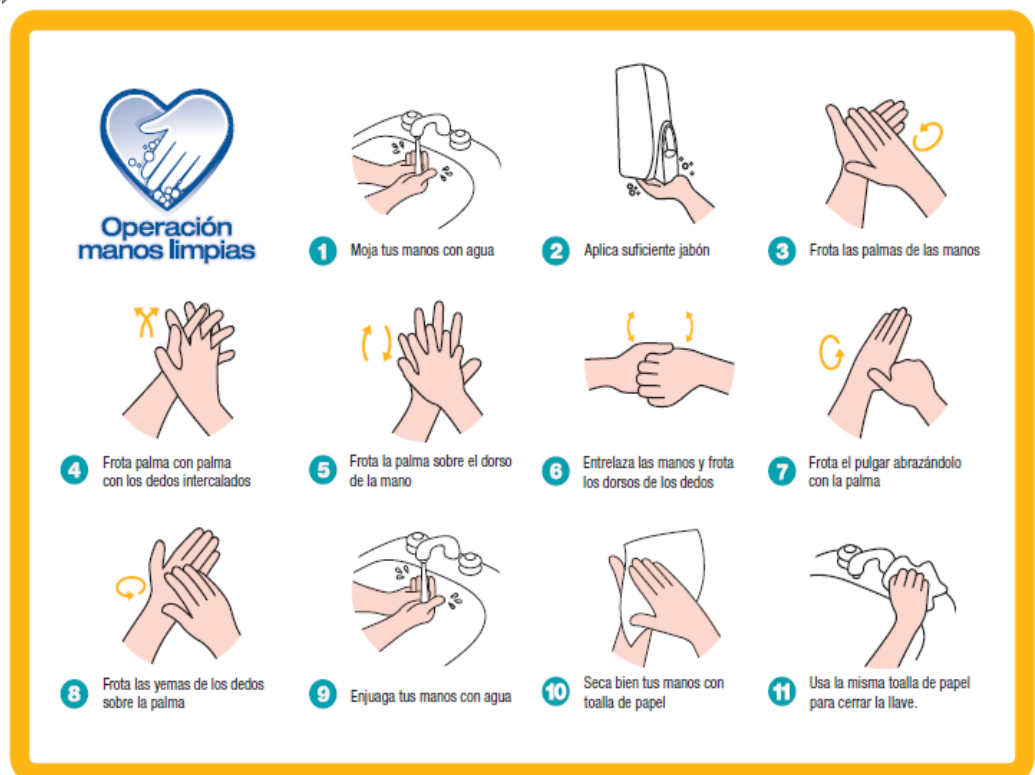
Fuente: sponey.com
Fecha: 11 junio 2018

Por otra parte, los techos deben ser contruidos con materiales que impidan la acumulación de suciedad, las paredes deben ser lisas y de colores claros, las

ventanas deben estar provistas de malla contra insectos, la ventilación artificial debe permitir la correcta circulación del aire, la iluminación puede ser natural o artificial, la misma, no debe alterar los colores; además, los artefactos de iluminación (focos o lámparas fluorescentes), deben estar protegidos con protectores contra explosiones. Todos estos deben ser construidos con materiales que faciliten su limpieza.

En cuanto al lavamanos, dentro del espacio físico se debe contar con rótulos de lavado de manos, jabón líquido, desinfectante de manos y toallas de papel.

Imagen 2. Rótulo de lavado de manos



Fuente: sponey.com

Fecha: 11 junio 2018

Dentro de este ítem, referente a los pisos, las cuatro guarderías disponen de pisos con grietas y uniones, además, no poseen drenajes de agua, sin embargo sus pisos son de fácil acceso y limpieza.

Imagen 4. Piso de la cocina guardería A



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 12 marzo 2018

Imagen 3. Piso de la cocina guardería B



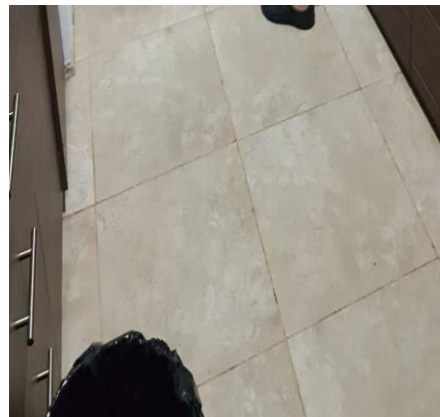
Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 13 marzo 2018

Imagen 5. Piso de la cocina guardería C



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 14 marzo 2018

Imagen 6. Piso de la cocina guardería D



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 16 abril 2018

Por otro lado, en cuanto a los techos y las paredes, las cuatro guarderías cumplen con los estándares establecidos en las normas BPM, no obstante, en las guarderías A y B, los techos se encontraban con rastros de suciedad. Con relación a las ventanas, la guardería B y C disponen de una y dos ventanas respectivamente, sin embargo, ninguna de éstas estaba provistas de malla contra insectos. Por otro lado, en la guardería D, tienen en su cocina central una



ventana, la cual no está provista de malla contra insectos, además, dentro de la guardería, poseen dos ventanas, las cuales, si poseen malla contra insectos. Por el contrario, la guardería A no tiene ventanas.

En cuanto a la ventilación artificial, todas las guarderías cuentan con un extractor de olores, cabe señalar que, en las guarderías B y C, se encontraban rastros de suciedad en el mismo. Con respecto a la iluminación, las cuatro guarderías cuentan con una apropiada iluminación tanto natural como artificial, las mismas, no alteraban los colores, sin embargo, en las guarderías A y C los artefactos de iluminación no estaban protegidos con protectores contra explosiones.

Con referencia al lavamanos, ninguna guardería posee el rótulo de lavado de manos, cabe señalar que, la guardería C, es la única que dispone de todos los implementos necesarios para el lavado de manos (jabón líquido, desinfectante de manos y toallas de papel).

2.1.3 Equipos

Los equipos y los utensilios empleados para la preparación de alimentos deben ser de un material apto para las cocinas el cual no debe transmitir sustancias tóxicas, olores ni sabores ajenos a los alimentos. De igual manera, deben ser resistentes a la corrosión (deterioro de un objeto metálico) y a todos los procedimientos de aseo y desinfección.

Es importante evitar el uso de utensilios o equipos que presenten una superficie de madera u otros productos que sean propensos a la corrosión (aluminio, bronce, cobre, níquel, etc.), con ello se impiden, posibles contaminaciones a los alimentos. Como alternativa, existen otros materiales como el silicón o plásticos resistentes, libres de resinas.

Con respecto a los utensilios, se evidenció que las cuatro guarderías, utilizan varios utensilios de materiales no aptos para la cocina (madera), pese a esto, el resto de las herramientas, se encuentran en buen estado y son fáciles de limpiar. Sin embargo, en la guardería B, se evidenció una carencia de herramientas de

cocina; específicamente, disponían de una sola tabla de picar, la cual, no abastecía para cortar los distintos alimentos, por tal motivo, los alimentos en ocasiones eran cortados en el mesón de trabajo.

Imagen 7. Preparación de alimentos guardería B



Fuente: Alvarado y Campoverde

Fecha: 21 marzo 2018

En cuanto a los equipos, cada guardería posee varios, que se detallan a continuación:

Guardería A: Refrigeradora, sartén eléctrico, estufa eléctrica, licuadora y microondas.

Guardería B: Cocina industrial de dos hornillas, microondas y licuadora.

Guardería C: Cocina de cinco hornillas, refrigeradora, microondas, horno, licuadora

Guardería D: Cocina de cuatro quemadores, refrigeradora, microondas, licuadora.

Es importante mencionar, que todos los equipos de las cuatro guarderías, mencionados anteriormente, son resistentes a la corrosión y de fácil limpieza; pese a esto, se evidenciaron rastros de suciedad en algunos equipos, específicamente, en las refrigeradoras de las guarderías que las poseen, es decir, las guarderías A, C y D.

Imagen 9. Refrigeradora de la guardería A



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 20 marzo 2018

Imagen 8. Refrigeradora de la guardería C



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 17 abril 2018

Imagen 11. Refrigeradora de la guardería D



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 16 abril 2018

Imagen 10. Refrigeradora de la cocina central de la guardería D



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 17 abril 2018

2.1.4 Almacenamiento

El almacenamiento es un punto de control muy importante para los alimentos dentro de las guarderías, puesto que, no permite la contaminación y la proliferación de microorganismos en los mismos. Los espacios o tarimas de almacenamiento; deben de ser de fácil acceso y limpieza, ventilados e iluminados.

Internamente los productos deben ser transportados en condiciones apropiadas, además, se debe realizar una inspección periódica a los productos (envoltura, peso, tamaño, fecha de expiración, etc.). Es importante mencionar que toda materia prima o producto, debe colocarse en anaqueles, repisas o tarimas; a una distancia mínima de 0,20 metros con respecto al piso, para evitar una posible contaminación del alimento.

En este caso, se evidenció que todas las guarderías cuentan con tarimas adecuadas para una correcta organización de los alimentos dentro de las cocinas, sobre todo, es importante mencionar que en todas las guarderías, la persona encargada de cocina almacena todos los alimentos de forma correcta, sin embargo, el personal, de las guarderías A y C, no efectúan ninguna inspección periódica a dichos alimentos. También es importante señalar, que la guardería B, tampoco cumple con una inspección de los alimentos almacenados, debido a que, realizan las compras diariamente para cada refrigerio. Finalmente el personal de la guardería D, efectúan una mediana inspección de los alimentos, (Etiquetado de productos no perecibles).

Imagen 12. Tarima de almacenamiento guardería A



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 13 marzo 2018

Imagen 13. Tarima de almacenamiento guardería B



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 12 marzo 2018

Imagen 15. Tarima de almacenamiento, guardería C



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 14 marzo 2018

Imagen 14. Tarima de almacenamiento, cocina central, guardería D



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 04 mayo 2018

2.2 Servicio de alimentos: Vajilla, manipulación, limpieza de áreas

2.2.1 Vajilla

La vajilla es el conjunto de utensilios que se emplean para servir los alimentos. Para optar por una vajilla adecuada, es necesario que se conozcan las necesidades del lugar donde se va a emplear la misma. La vajilla de uso diario, debe ajustarse al diseño más cómodo de utilizar, pero también, debe cumplir varias expectativas de calidad como: ser de manejo fácil, de material resistente, de fácil limpieza y mantenimiento.

Se recomienda utilizar vajillas de materiales estables y resistentes; que posean una superficie no porosa, lo cual evita que la vajilla adquiera sabores y olores de los alimentos. Sobre todo, debe tener buena durabilidad con el tiempo. Algunas alternativas de estos materiales son: Vajilla de acero inoxidable y vajilla de plástico; libre de resina de melamina, BPA, PVC O ftalatos.

Imagen 17. Vajilla de acero inoxidable



Fuente: amazon.es
Fecha: 11 junio 2018

Imagen 16. Vajilla de plástico



Fuente: camping-outdoor.eu
Fecha: 11 junio 2018

En cuanto a las guarderías, se evidenció que las vajillas de las cuatro guarderías tienen un diseño que permite manejarlos fácilmente, además, son de materiales resistentes y de fácil limpieza. Con respecto a las guarderías A y B, su vajilla es de plástico, es importante señalar, que la vajilla de la guardería A, visiblemente se encuentra desgastada. En cuanto a las guarderías C y D, su vajilla es de acero inoxidable.

Imagen 19. Vajilla de la guardería A



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 12 marzo 2018

Imagen 18. Vajilla de la guardería B



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 13 marzo 2018

Imagen 20. Vajilla de la guardería C



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 14 marzo 2018

Imagen 21. Vajilla de la guardería D



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 16 abril 2018

2.2.2 Manipulación de alimentos

Para lograr una correcta manipulación de los alimentos, es necesario tener ciertas bases que permitan y aseguren un adecuado cumplimiento de todos los procedimientos y criterios que permiten tener alimentos de calidad, garantizando la inocuidad de los mismos.

Es importante señalar que la producción de alimentos libres de contaminantes, no solo depende de la infraestructura de la cocina, sino que también en gran parte, depende de las personas que están a cargo de la preparación de los alimentos o personas que tienen contacto con los mismos, además, de los procesos de elaboración que desarrollen en el acto.

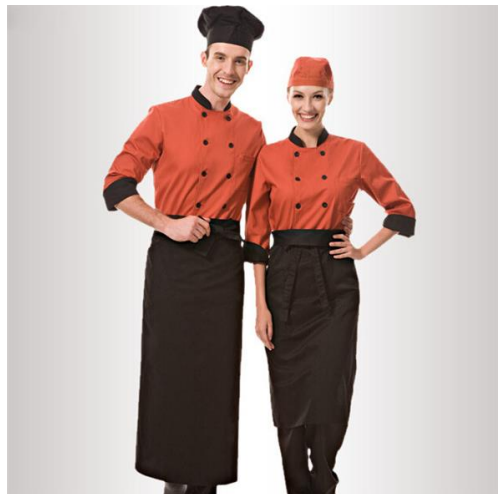
Cabe señalar que la contaminación puede originarse en cualquier momento, desde que el alimento es cultivado hasta cuando se prepara el mismo.

Al momento de manipular un alimento es necesario que el personal recuerde:

- Lavar sus manos cuidadosamente antes y después de realizar cualquier actividad.
- No trabajar con anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier objeto que pueda tener contacto con los alimentos.

- Tener las uñas de las manos cortas, limpias y sin esmalte.
- Utilizar ropa adecuada, además de, cofias o mallas para cubrir el cabello durante la manipulación de alimentos
- Utilizar mascarilla y guantes cuando sea necesario.

Imagen 22. Modelo de uniforme para cocina



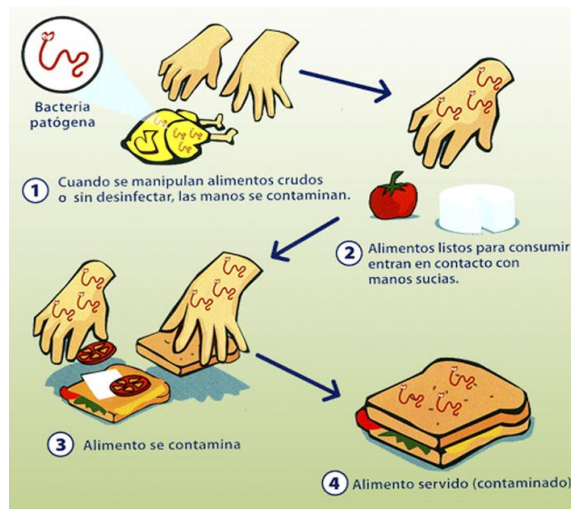
Fuente: alibaba.com
Fecha: 12 junio 2018

Con respecto a los procesos de elaboración de los alimentos, el personal de cocina debe tener presente que:

- En primer lugar, las mesas o mesones de trabajo deben estar limpios y desinfectados.
- En segundo lugar, se debe inspeccionar todos los alimentos antes de utilizarlos y desechar todo alimento que tenga mal aspecto organoléptico (mal olor, color, sabor).
- En tercer lugar, se debe tener todos los utensilios de cocina (tablas de picar, cuchillos, recipientes, cucharas, espátulas) diferenciados para alimentos crudos y cocidos. Si no se cuenta con una cantidad adecuada de utensilios, se recomienda desarrollar un programa de limpieza que permita mantenerlos limpios y desinfectados. Con el objetivo de prevenir

la contaminación cruzada (procedimiento por el cual los agentes contaminantes se trasladan de manera directa o indirecta a una zona limpia)

Imagen 23. Ejemplo de contaminación cruzada



Fuente: telemercados.cl

Fecha: 12 junio 2018

- En cuarto lugar, durante el proceso de cocción, se debe controlar la temperatura y el tiempo de los alimentos, puesto que, cocinar a temperaturas elevadas por tiempos cortos, puede permitir que los microorganismos se mantengan con vida; lo que provocaría posibles enfermedades o rápido deterioro del alimento.

Con relación al espacio designado para el servicio de alimentos, este debe estar ubicado próximo a la cocina, además, el mobiliario (mesas y sillas) tienen que ser de materiales resistentes y de fácil limpieza. El mobiliario debe estar distribuido funcionalmente en todo el espacio, es decir, de manera que permitan la adecuada circulación de las personas.

En este caso, con relación al personal encargado de preparar los alimentos en cada guardería, se evidenció que, en las cuatro guarderías, tenían las uñas de



las manos cortas, no utilizaba anillos, relojes o pulseras; y utilizaban mallas de cabello, mascarillas y guantes durante la preparación de los alimentos; exceptuando la guardería D, que el personal no utiliza guantes ni mascarilla. Es importante señalar, que el personal de cocina de las guarderías A, B y C usaba pequeños aretes en el área de trabajo. Así mismo, las guarderías B, C y D, disponen de una persona encargada de ayudar al cocinero principal con la preparación de alimentos.

En cuanto a las personas encargadas en ayudar, dentro de las guarderías B y D, no estaban provistas de malla para el cabello, guantes ni mascarillas; además, utilizaban anillos al momento de manipular y servir los alimentos. Por el contrario, la persona encargada de ayudar dentro de la guardería C, estaba provista de todos los implementos necesarios para la manipulación de los alimentos. Por otro lado, cabe mencionar que, la totalidad del personal que labora en el área de cocina en cada una de las cuatro guarderías, no contaba con la vestimenta exclusiva para la cocina.

También se evidenció que en las cuatro guarderías, con respecto al personal encargado de asistir a los niños durante el servicio del refrigerio; no se lavaban ni desinfectaban las manos antes de la actividad.

En cuanto a los procesos de elaboración de los alimentos, en las guarderías A y D, este proceso es adecuado, puesto que cumple con todos los parámetros expuestos anteriormente. Por otro lado, en las guarderías B y C, existen pequeñas falencias en estos procesos. Con respecto a la guardería B, la falta de implementos como la tabla de picar, obligaba a que el personal corte los alimentos sobre el mesón de trabajo sin desinfectarlos previamente, lo que podía ocasionar contaminación cruzada, además, la inadecuada recepción de alimentos, podría generar algún riesgo para los mismos. En cuanto a la guardería C, los alimentos se encontraban sobre el mesón de trabajo, expuestos al aire libre y desprovisto de cualquier protección.

Imagen 24. Alimentos expuestos al aire libre, guardería B



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 21 marzo 2018

Imagen 25. Inadecuada recepción de alimentos guardería C



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 27 marzo 2018

Finalmente con respecto al espacio del servicio de alimentos, se evidenció que las cuatro guarderías, poseen mobiliario de material resistente y de fácil limpieza. Sin embargo, en la guardería D, algunas mesas se encuentran visiblemente deterioradas y desgastadas.

Imagen 26. Mesas deterioradas y desgastadas, guardería D



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 16 abril 2018



En cuanto al orden, en el momento del servicio de alimentos; la guardería A, C y D tienen pequeñas falencias en este proceso. En la guardería A, existe poco control, puesto que, los niños acceden libremente a la cocina para dejar los recipientes sucios. En la guardería C, existe un limitado espacio para ubicar la vajilla sucia dentro de la cocina, lo que dificulta todo el servicio de alimentos. En la guardería D, se observó desorden y rastros de suciedad en todo el espacio del servicio de alimentos. Por el contrario, en la guardería B, existe un adecuado orden al momento del servicio de alimentos.

2.2.3 Limpieza de áreas

La limpieza, es un factor muy importante dentro de un establecimiento, puesto que, asegura que los alimentos no se contaminen durante la etapa de preparación, asegurando un producto inocuo y de buena calidad. Además, permite satisfacer las necesidades de limpieza y desinfección con respecto a las áreas de trabajo, equipos, utensilios de cocina, etc., con el objetivo de evitar un desgaste prematuro de los mismos.

Las superficies de las áreas de trabajo, los equipos y utensilios, deben limpiarse a diario, además, se recomienda la desinfección de los utensilios cada semana. Todos estos procesos, deben ser tomados con todas las precauciones adecuadas para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen los alimentos.

Por otro lado, se debe asignar bodegas o compartimentos para el almacenamiento de todos los implementos de limpieza y sustancias químicas utilizadas para la limpieza, tales como: escobas, detergentes, etc. Del mismo modo, se debe asignar una área específica para ubicar los artículos personales (mochila, casacas) o artículos ajenos a la cocina.

Con relación a las plagas, este es uno de los principales problemas que normalmente padecen los establecimientos que manipulan alimentos. Para un establecimiento una infestación de plagas pone en riesgo el ambiente, no solo

por la contaminación que puede desarrollarse, si no que, también genera una gran amenaza para el almacenamiento de los alimentos. La mejor manera de prevenir y combatir este problema, es por medio de controles planificados; ya sean físicos (barreras físicas y dispositivos mecánicos.) o controles químicos (cebos, insecticidas).

Imagen 28. Modelo de cebos e insecticidas



Fuente: qmconsumo.com
Fecha: 12 junio 2018

Imagen 27. Modelo de barreras físicas contra plagas voladoras



Fuente: todoparaplagas.com.ar
Fecha: 12 junio 2018

En cuanto a la limpieza, se evidenció que las cuatro guarderías carecen de barreras físicas contra plagas, no obstante, cabe señalar que la guardería D, pese a no tener barreras dentro de la cocina central, poseen mallas contra insectos en la guardería. Así mismo, los espacios no contaban con un correcto plan de limpieza por áreas, puesto que, se presenciaba suciedad en determinados lugares de la cocina. Por otro lado, en las guarderías A, B y D se observó una inadecuada manipulación de los productos químicos por parte del personal encargado del área de cocina, puesto que, en las visitas efectuadas se encontró un insecticida dentro de la cocina, lo cual supone una posible contaminación a los alimentos.

Del mismo modo, en la guardería B y C, se apreciaron objetos ajenos a la cocina. En la guardería B, se observó objetos personales de la persona encargada del área de la cocina. En la guardería C, se apreció la incorrecta ubicación de algunos productos (rollos de papel sanitario).

Imagen 29. Artículos personales (casacas y mochila). Guardería B



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 12 marzo 2018

Imagen 30. Artículos ajenos a la cocina (rollos de papel sanitario). Guardería C



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 14 de marzo 2018

2.3 Informe de las encuestas

En cuanto a las encuestas realizadas a las personas encargadas de preparar los alimentos en cada guardería; con el objetivo de evaluar los conocimientos que poseen en relación a las normas de Buenas Prácticas de Manufactura. Se lograron obtener los siguientes resultados:

- El personal de las guarderías A, B y C; no tienen ningún conocimiento con respecto a las normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), por el contrario, el personal de la guardería D, si tiene conocimientos sobre normas BPM.
- El personal de las cuatro guarderías, no cuenta con ningún conocimiento con relación al término ETAS (Enfermedades de Transmisión Alimentaria), además, ninguno realiza algún análisis o control en los alimentos una vez recibidos.
- En cuanto a capacitaciones acerca de la manipulación de alimentos, el personal de las guarderías A y B reciben capacitaciones cada 3 meses y cada 6 meses, respectivamente. Por el contrario, el personal de las guardería C y D, no reciben ninguna capacitación.



- En cuanto a los proveedores de las guarderías; sobresalen supermercados como: Supermaxi y Patricia, además de, mercados municipales.
- En las guarderías A, B y D, no cuentan con niños alérgicos a ningún alimento, por otro lado, la guardería C, si tiene un niño intolerante a la lactosa. Es importante resaltar, que ningún niño se ha enfermado con problemas estomacales por la comida servida en los establecimientos, según la versión del personal.
- Con respecto a la desinfección de utensilios y equipos de cocina, según el personal de la guardería A, efectúa la desinfección a diario; la guardería B, efectúa 2 veces a la semana, y las guarderías C y D, 1 vez a la semana.
- El personal de las cuatro guarderías no tiene conocimiento sobre el término PEPS en los alimentos (Primero entra, primero sale).

2.4 Primera fase de análisis microbiológicos.

Para la interpretación de los resultados microbiológicos de laboratorio, se ha tomado como referencia lo que indica la Norma Peruana N° 071 MINSA/DIGESA- V.01: “Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”, con la cual se evaluó los alimentos elaborados en las guarderías.

2.4.1 Guardería A

Tabla 4. Resultados de análisis microbiológicos en la primera fase de la Guardería A

TIPO DE TRATAMIENTO	ALIMENTO	PARÁMETROS	LÍMITE SEGÚN NORMA N° 071 MINSA/DIGESA	RESULTADO	CUMPLE
Alimentos con tratamiento térmico	Arroz con huevo revuelto	Mohos	10 ²	1.0 x 10 ¹	Cumple
		Levaduras	10 ²	1.0 x 10 ²	Cumple
		E.coli	< 3	< 10	Cumple
		Coliformes totales	Ausencia/25 g	< 10	Cumple

Fuente: Laboratorio MSV (Análisis de alimentos, aguas y suelos)

Elaborado por: Alvarado y Campoverde. **Fecha:** 20 junio 2018



La muestra del alimento (Arroz con huevo revuelto), fue tomada el día martes 20 de marzo del 2018, este alimento cuenta con tratamiento térmico (cocción de alimentos). Además, los parámetros que se han comparado en esta muestra son de: Mohos, levaduras, E. Coli y coliformes totales; dando como resultado que todos los parámetros cumplen los límites según la norma peruana, es importante indicar, que en el parámetro de E. Coli, según la norma peruana, pide un rango <3, pero, el laboratorio se maneja con un rango de <10, sin embargo, esto no afecta al estudio.

2.4.2 Guardería B

Tabla 5. Resultados de análisis microbiológicos en la primera fase de la Guardería B

TIPO DE TRATAMIENTO	ALIMENTO	PARÁMETROS	LÍMITE SEGÚN NORMA N° 071 MINSA/DIGESA	RESULTADO	CUMPLE
Alimentos sin tratamiento térmico	Fruta picada (Papaya)	Mohos	10^2	3.0×10^1	Cumple
		Levaduras	10^2	1.8×10^2	No Cumple
		E.coli	10^2	< 10	Cumple
		Coliformes totales	10^3	1.52×10^3	No Cumple

Fuente: Laboratorio MSV (Análisis de alimentos, aguas y suelos)

Elaborado por: Alvarado y Campoverde. **Fecha:** 20 junio 2018

La muestra del alimento (Papaya picada), fue tomada el día miércoles 21 de marzo del 2018, este alimento no cuenta con ningún tratamiento térmico. Además, los parámetros que se han comparado en esta muestra son de: Mohos, levaduras, E. Coli y coliformes totales. Dando como resultado que el 50% de los parámetros cumplen y el otro 50 % no cumplen los límites según la norma peruana. Los parámetros que no cumplen los límites (levaduras y coliformes totales) son microorganismos indicadores de higiene, por tal motivo, se recomienda un mayor orden, lavar las frutas antes de picarlas, mejorar la limpieza y desinfección en la cocina.



2.4.3 Guardería C

Tabla 6. Resultados de análisis microbiológicos en la primera fase de la Guardería C

TIPO DE TRATAMIENTO	ALIMENTO	PARÁMETROS	LÍMITE SEGÚN NORMA N° 071 MINSA/DIGESA	RESULTADO	CUMPLE
Alimentos con tratamiento térmico	Ensalada mixta (Huevo, mayonesa, yogurt, lechuga)	Mohos	10 ²	2.9 x 10 ¹	Cumple
		Levaduras	10 ²	1.5 x 10 ²	No Cumple
		E.coli	10 ²	< 10	Cumple
		Coliformes totales	10 ³	2.0 x 10 ³	No Cumple

Fuente: Laboratorio MSV (Análisis de alimentos, aguas y suelos)

Elaborado por: Alvarado y Campoverde. **Fecha:** 20 junio 2018

La muestra del alimento (Ensalada mixta), fue tomada el día martes 27 de marzo del 2018, este alimento cuenta con tratamientos térmicos. Además, los parámetros que se han comparado en esta muestra son de: Mohos, levaduras, E. Coli y coliformes totales. Dando como resultado que el 50% de los parámetros cumplen y el otro 50 % no cumplen los límites según la norma peruana. Los parámetros que no cumplen los límites (levaduras y coliformes totales) son microorganismos indicadores de higiene, por tal motivo, se recomienda un mayor orden, ser precavidos con las temperaturas de los alimentos, mejorar la limpieza y desinfección en la cocina.

2.4.4 Guardería D

Tabla 7. Resultados de análisis microbiológicos en la primera fase de la Guardería D

TIPO DE TRATAMIENTO	ALIMENTO	PARÁMETROS	LÍMITE SEGÚN NORMA N° 071 MINSA/DIGESA	RESULTADO	CUMPLE
Alimentos con tratamiento térmico	Sopa de vegetales	Aerobios	10 ⁵	< 10	Cumple
		E.coli	< 3	< 10	Cumple
		S. Aureus	10 ²	< 10	Cumple

Fuente: Laboratorio MSV (Análisis de alimentos, aguas y suelos)

Elaborado por: Alvarado y Campoverde. **Fecha:** 20 junio 2018



La muestra del alimento (Sopa de vegetales), fue tomada el día jueves 03 de mayo del 2018, este alimento cuenta con tratamientos térmicos. Además, los parámetros que se han comparado en esta muestra son de: Aerobios mesófilos, E. Coli y S. Aureus. Dando como resultado que todos los parámetros cumplen los límites según la norma peruana, es importante indicar, que en el parámetro de E. Coli, según la norma peruana, pide un rango <3 , pero, el laboratorio se maneja con un rango de <10 , sin embargo, esto no afecta al estudio.

2.5 Cuadro comparativo según las visitas uno, dos y tres.

El siguiente cuadro indicará los resultados según las tres primeras visitas realizadas a las cuatro guarderías, bajo los parámetros establecidos. En la parte superior se podrá encontrar las guarderías A, B, C y D con un color determinado. En la parte izquierda indicará los siete parámetros bajo los cuales se realizó la ficha de calificación. Cada parámetro está puntuado sobre el 100% de cumplimiento. En la parte inferior se observará el promedio de cumplimiento por cada visita y finalmente un promedio total por las tres visitas realizadas, ambos promedios están ponderados sobre el 100% de cumplimiento.



Tabla 8. Resultados de calificación las visitas 1 a la 3

GUARDERÍAS	A			B			C			D		
	VISITA 1	VISITA 2	VISITA 3	VISITA 1	VISITA 2	VISITA 3	VISITA 1	VISITA 2	VISITA 3	VISITA 1	VISITA 2	VISITA 3
1. LOCALIZACIÓN	50%	50%	50%	83,33%	83,33%	83,33%	83,33%	83,33%	83,33%	100%	100%	100%
2. INFRAESTRUCTURA	33,33%	33,33%	33,33%	50%	50%	55,55%	66,66%	66,66%	66,66%	61,11%	61,11%	61,11%
3. EQUIPOS	66,66%	66,66%	66,66%	66,66%	66,66%	66,66%	66,66%	66,66%	66,66%	66,66%	66,66%	66,66%
4. ALMACENAMIENTO	66,66%	66,66%	66,66%	33,33%	33,33%	33,33%	66,66%	66,66%	66,66%	100%	100%	66,66%
5. SERVICIO (VAJILLA)	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
6. MANIPULACIÓN	50%	50%	50%	62,50%	37,50%	37,50%	62,50%	50%	50%	50%	50%	50%
7. LIMPIEZA	0%	0%	0%	0%	0%	0%	16,66%	16,66%	16,66%	0%	0%	0%
PROMEDIO POR VISITAS	52%	52%	52%	57%	53%	54%	66%	64%	64%	68%	68%	63%
PROMEDIO TOTAL	52%			54%			65%			67%		

Fuente: propia

Elaborado por: Alvarado y Campoverde. Fecha: 28 junio 2018

Según los resultados finales la guardería D obtiene el mayor porcentaje de cumplimiento en promedio general de las tres visitas realizadas, con un total del 67%. Seguido de la guardería C con un 65% de cumplimiento, la guardería B cumple con un 54% y finalmente la guardería A con un 52% de cumplimiento. Cabe recalcar que el mayor problema que se encuentra en las cuatro guarderías, incide en el parámetro de limpieza, por lo que requiere de una intervención inmediata.

2.5.1 Cuadro comparativo según cada parámetro establecido

Para realizar la siguiente tabla se tomaron los resultados obtenidos en cada parámetro de las tres visitas realizadas, las cuales se promediaron. Es decir en la tabla 8 se puede observar que la guardería A en el parámetro de localización



obtuvo un 50% de cumplimiento en las tres visitas realizadas, por lo tanto el resultado promediado será de 50%.

Tabla 9. Resultados promedios de las visitas 1 a la 3

GUARDERÍAS	A	B	C	D
PARÁMETROS				
1. LOCALIZACIÓN	50%	64%	83%	100%
2. INFRAESTRUCTURA	33%	41%	67%	61%
3. EQUIPOS	67%	67%	67%	67%
4. ALMACENAMIENTO	67%	52%	67%	89%
5. SERVICIO (VAJILLA)	100%	100%	100%	100%
6. MANIPULACIÓN	50%	48%	54%	50%
7. LIMPIEZA	0%	0%	17%	0%

Fuente: propia

Elaborado por: Alvarado y Campoverde. **Fecha:** 28 junio 2018

Según los datos establecidos, en el siguiente grafico se podrá visualizar de manera más clara, los resultados de la primera fase.



Gráfico 1. Resultados de las visitas 1 a la 3



Fuente: propia

Elaborado por: Alvarado y Campoverde. **Fecha:** 28 junio 2018

El presente gráfico nos indica que la guardería D cumple en un 100% la localización de la cocina, en el siguiente parámetro de infraestructura, se puede observar que la guardería C cumple con 67%, por encima de las demás. A continuación los parámetros de equipos y servicio (vajilla), señala que las cuatro guarderías cumplen en un 67% y 100% respectivamente; En el almacenamiento, la guardería D obtiene el mayor puntaje con un 89%, mientras que en la manipulación por una mínima diferencia la guardería C se encuentra por encima de las demás con un 54% de cumplimiento, finalmente el parámetro de limpieza se puede evidenciar una deficiencia bastante notoria en las cuatro guarderías, siendo el establecimiento C que cumple con un 17%.



CAPÍTULO 3: RESULTADOS DEL ANÁLISIS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS GUARDERÍAS

Una adecuada planificación y organización en un establecimiento que realiza actividades que implican la manipulación de alimentos, es una base fundamental para ofrecer un servicio de calidad, por tal motivo, se debe tomar una serie de medidas que permitan que las guarderías privadas puedan adquirir nuevos conocimientos con respecto a las normas de Buenas Prácticas de Manufactura por medio de un proceso de retroalimentación a partir del primer informe de datos obtenidos en las tres primeras visitas efectuadas a cada establecimiento.

En este capítulo se pretende plantear una serie de recomendaciones que se podrían incorporar en las cocinas de las guarderías al momento de la preparación y servicio de alimentos, con la finalidad de mejorar las actividades realizadas dentro de la cocina como fuera de ella, además de dar a conocer todos los resultados finales del proyecto.



En cuanto al primer informe de resultados, se proporcionó un documento impreso en base al Protocolo de la Externalización del Servicio de Alimentación para Centros de Desarrollo Infantil elaborado por el Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES), a las cuatro guarderías una vez finalizada la tercera visita. Este informe además de abarcar todos los resultados de las observaciones de las tres primeras visitas, incluye las recomendaciones y los resultados de los primeros exámenes de laboratorio realizados en la segunda visita del proyecto. Posteriormente, fue socializado por los autores del proyecto a la directora y al personal encargado de preparar los alimentos dentro del establecimiento.

A partir de la cuarta visita se ha podido evidenciar que todas las guarderías han acogido las recomendaciones favorablemente, ejecutado varios cambios recomendados en el informe entregado y socializado previamente. Por otra parte, en la quinta visita realizada a las cuatro guarderías, se efectuó la recolección de la muestra de los alimentos preparados ese día dentro del establecimiento, para realizar el segundo examen de laboratorio establecido al inicio del proyecto.

En las cuatro guarderías durante las tres primeras visitas se logró apreciar fortalezas y debilidades similares que se detallan a continuación:

Fortalezas

- Las guarderías cuentan con un espacio resistente contra agentes externos, para albergar las instalaciones necesarias en la preparación de alimentos
- En cuanto al acceso dentro del espacio físico, todas las guarderías, cumplen con la norma con relación al fácil acceso
- Adecuados techos y paredes
- Cuentan con ventilación artificial
- Cuentan con tarimas adecuadas para una correcta organización de los alimentos
- Sus vajillas son de un material resistente y de fácil limpieza



- Las personas encargadas de preparar los alimentos tenían las uñas de las manos cortas, no utilizaban relojes o pulseras; además, utilizan mallas de cabello, mascarillas y guantes.

Debilidades

- Los pisos tienen grietas y uniones no redondeadas en los cuales se podían acumular residuos
- No cuentan con drenajes de evacuación de agua dentro de las cocinas
- Utilizan utensilios contruidos con materiales no aptos para la cocina (madera)
- No efectúan ningún análisis a los alimentos
- El personal que manipula los alimentos no cuenta con vestimenta exclusiva para la cocina
- El personal que ayuda a los niños a consumir el refrigerio, no se lavaban ni desinfectaban las manos antes de la actividad
- Las cocinas carecen de barreras físicas contra plagas
- Los establecimientos no cuenta con un correcto plan de limpieza por áreas
- Las cocinas no poseen rótulos de lavado de manos

3.1 Resultados

Con el propósito de complementar la información de las cuatro guarderías con los datos mencionados anteriormente, a continuación se detallarán algunos cambios que se efectuaron en cada uno de los establecimientos:

3.1.1 Guardería A

En la cuarta visita efectuada el día jueves 19 de abril del 2018 se evidenció que con respecto a la distancia de los servicios sanitarios, se buscó una solución, puesto que era imposible cambiar la ubicación de estos, es por ello que se implementó un sanitizador, el cual desinfecta el baño cada cierto tiempo en el transcurso del día. En cuanto al techo, la guardería ha realizado la limpieza

adecuada del mismo; entre tanto, la iluminación artificial sigue sin contar con la protección contra explosiones; con respecto al lavamanos, la cocina ya cuenta con los implementos necesarios para un correcto lavado de manos. Exceptuando por los rótulos.

En cuanto a los equipos, remplazaron los utensilios de materiales no aptos (madera) por los de silicona; además, se evidenció la correcta limpieza de la refrigeradora. Dentro del almacenamiento los productos ya son revisados y almacenados correctamente.

Con respecto a la vajilla y su desgaste, la guardería asignó un cronograma de cambio a partir del nuevo ciclo lectivo que comienza en septiembre. El personal que manipula los alimentos sigue utilizando aretes. Sin embargo el personal que ayuda a consumir los alimentos a los niños, ya se desinfecta las manos.

En cuanto al servicio de alimentos, se implementó en el espacio destinado para esta actividad, un contenedor el cual permite que los niños coloquen los recipientes sucios y de esta manera ya no ingresen a la cocina.

Imagen 31. Contenedor para recipientes sucios. Guardería A



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 19 abril 2018



En cuanto a la limpieza, se equipó la cocina con equipos eléctricos contra plagas, además, se implementó un plan de limpieza por áreas. Por otra parte, se asignó una bodega fuera de la cocina para los productos químicos.

En la quinta visita realizada el día miércoles 02 de mayo del 2018 se constató que la iluminación artificial sigue sin contar con la protección contra explosiones.

Fortalezas

- Se realizó la adecuada limpieza del techo y equipos de cocina
- Reemplazaron los utensilios de materiales no aptos (madera) por los de silicona
- Incorporaron los implementos para el correcto lavado de manos
- El personal que ayuda a consumir los alimentos a los niños, ya se desinfecta las manos.
- Los alimentos ya son inspeccionados
- Implementaron un cronograma para el cambio de la vajilla
- Se implementó en el espacio destinado para servirse los alimentos, un contenedor para recipientes sucios
- Se equipó la cocina con equipos eléctricos contra plagas
- Se implementó un plan de limpieza por áreas

Debilidades

- La distancia de los servicios sanitarios no es la adecuada, pero se implementó un sanitizador en el baño
- El personal de cocina utiliza aretes
- Se evidenció productos químicos dentro de la cocina, sin embargo, se asignó una bodega fuera de la cocina para estos productos.
- La iluminación artificial no cuenta con la protección contra explosiones

3.1.2 Guardería B

En la cuarta visita realizada el día martes 24 de abril del 2018 se evidenció que con respecto a los artículos personales dentro de la cocina (mochila, casacas), se asignó un lugar fuera de ella para guardarlas, en cuanto al lavamanos, la cocina ya cuenta con los implementos necesarios para un correcto lavado de manos; exceptuando por los rótulos. Con respecto a la ventana, se observó que fue retirada, con el objetivo de implementar una malla contra insectos, la misma que hasta ese día no se evidenció visualmente. En cuanto a la ventilación artificial (extractor de olores), se observa que fue limpiado correctamente; cabe señalar que la limpieza del techo no fue realizada.

En cuanto a los equipos, se constató la falta de implementación de otra tabla de picar, además, dentro del almacenamiento los productos ya son revisados.

Con respecto al personal, sigue utilizando aretes. Por otra parte, el personal que ayuda a la preparación de alimentos comenzó a utilizar malla de cabello, guantes y mascarilla.

Imagen 33. Personal de cocina y ayudante de la guardería B. Primeras tres visitas



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 28 marzo 2018

Imagen 32. Personal de cocina y ayudante de la guardería B. Cuarta visita



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 24 abril 2018

En cuanto a los alimentos, se evidenció que pese a no implementar otra tabla de picar, se mejoró el proceso de manipulación al momento de picarlos.

Por otra parte el personal que ayuda a los niños a consumir el refrigerio, se desinfectan las manos. En cuanto a la limpieza, se implementó un plan de limpieza por áreas. Por otra parte, se asignó una bodega fuera de la cocina para los productos químicos.

En la quinta visita efectuada el día jueves 03 de mayo del 2018 se observó el adecuado mantenimiento al mesón de trabajo, no obstante, sigue sin evidenciarse la malla contra insectos, con respecto al techo continua sin realizarse la limpieza.

Imagen 34. Mesón de trabajo de la guardería B. Primeras tres visitas



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 21 marzo 2018

Imagen 35. Mesón de trabajo de la guardería B. Cuarta visita



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 24 abril 2018

Fortalezas



- La distancia de los servicios sanitarios es adecuada
- Se asignó un lugar para los artículos personales fuera de la cocina
- Incorporaron los implementos para el correcto lavado de manos, exceptuando el rótulo de lavado de manos
- Se realizó la adecuada limpieza del extractor de olores
- Los alimentos ya son inspeccionados
- El personal que ayuda a la preparación de alimentos utiliza malla de cabello, guantes y mascarilla
- Mejoró el proceso de manipulación de alimentos al momento de picarlos.
- El personal que ayuda a consumir los alimentos a los niños, ya se desinfecta las manos.
- Se implementó un plan de limpieza por áreas
- Se realizó el mantenimiento al mesón de trabajo

Debilidades

- No se observó la malla contra insectos
- No se realizó la limpieza del techo
- No se implementó otra tabla de picar
- Se evidenció productos químicos dentro de la cocina, sin embargo, se asignó una bodega fuera de la cocina para estos productos
- El personal de cocina utiliza aretes

3.1.3 Guardería C

En la cuarta visita efectuada el día miércoles 02 de mayo del 2018 se evidenció que con respecto a la iluminación artificial, se ha implementado un nuevo sistema de iluminación con nuevos focos los cuales se encuentran con la protección contra explosiones; en cuanto a la ventilación artificial (extractor de olores), se observa que fue limpiado correctamente, además se estipuló un cronograma de limpieza del extractor. Por otra parte, sigue sin evidenciarse la malla contra

insectos y cabe señalar que con respecto al lavado de manos, la cocina continua sin rótulos de lavado de manos.

Imagen 36. Nuevo sistema de iluminación de la guardería C. Cuarta visita



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 02 mayo 2018

En cuanto a los equipos, remplazaron en su mayoría los utensilios de materiales no aptos (madera) por los de silicona y plástico, no obstante, aún se observan utensilios de madera. Dentro del almacenamiento los productos ya son revisados y almacenados correctamente, además, se asignó una comisión la cual supervisará el orden y limpieza de la refrigeradora.

Con respecto al personal que manipula los alimentos dejo de utilizar aretes; en cuanto a los alimentos, se evidenció una mejoría considerable en el proceso de manipulación de los alimentos.

Por otra parte el personal que ayuda a los niños a consumir el refrigerio, se desinfectan las manos. Así mismo, se implementó contenedores para la vajilla sucia, de esta manera se distribuye el espacio de cocina de mejor manera, por consiguiente, existe más orden en la misma al momento del proceso de servicio de alimentos.

Imagen 37. Contenedor para recipientes sucios de la guardería C. Cuarta visita



Fuente: Alvarado y Campoverde

Fecha: 02 mayo 2018

En cuanto a la limpieza, se implementó un cronograma de limpieza por áreas la cual sea constante y prolija.

En la quinta visita realizada el día martes 08 de mayo del 2018 sigue sin evidenciarse la malla contra insectos y los rótulos de lavado de manos. Por el contrario, se evidenció residuos de plagas en la cocina.

Fortalezas

- Se implementó nuevo sistema de iluminación artificial
- Se realizó la adecuada limpieza del extractor de olores
- Reemplazaron en su mayoría los utensilios de madera por los de silicona y plástico, sin embargo, aún conservan algunos.
- Los alimentos ya son inspeccionados
- Asignaron una comisión que supervisará el orden y limpieza de la refrigeradora.
- El personal que manipula los alimentos dejó de utilizar aretes
- Mejoró el proceso de manipulación de alimentos
- El personal que ayuda a consumir los alimentos a los niños, ya se desinfecta las manos.
- Se implementó en la cocina contenedores para la vajilla sucia
- Se implementó un plan de limpieza por áreas

Debilidades

- La distancia de los servicios sanitarios no es adecuada
- No se observó la malla contra insectos
- Se evidenció residuos de plagas en la cocina.

3.1.4 Guardería D

En la cuarta visita efectuada el día jueves 17 de mayo del 2018 no se evidenciaron cambios, con respecto al lavamanos, la cocina aún no cuenta con los implementos para un correcto lavado de manos.

En cuanto a los equipos, todavía se observan utensilios de materiales no aptos (madera); incluso, aún se visualiza rastros de suciedad en la refrigeradora tanto en la guardería como en la cocina.

Con respecto al personal encargado del servicio de los alimentos dentro de la guardería; está provista de malla de cabello y también dejó de utilizar anillo al momento del servicio, sin embargo, sigue sin utilizar guantes y mascarilla. Por otra parte el personal que ayuda a los niños a consumir el refrigerio, continúa sin desinfectarse las manos antes de la actividad.

Imagen 39. Personal encargado del servicio de alimentos de la guardería D. Primeras tres visitas.



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 03 mayo 2018

Denis Gabriel Alvarado Vanegas
María José Campoverde Pacheco

Imagen 38. Personal encargado del servicio de alimentos de la guardería D. Cuarta visita.



Fuente: Alvarado y Campoverde
Fecha: 17 mayo 2018



En cuanto a la limpieza en la cocina central se designó una bodega fuera de la cocina para los productos químicos, por otro lado, en el espacio destinado para el servicio de los alimentos, persisten los rastros de suciedad y desorden; es importante indicar, que no se ha realizado ningún mantenimiento a las mesas del espacio destinado para el servicio de los alimentos.

En la quinta visita realizada el día viernes 18 de mayo del 2018 se constató que con respecto a la organización de los alimentos, se ha mejorado satisfactoriamente con el uso apropiado de recipientes para un mejor orden dentro de la cocina; en cuanto a los equipos, se evidenció la correcta limpieza de la refrigeradora dentro de la cocina, a pesar de que, en la guardería no se efectuó esta limpieza. Por otro lado la cocina aún no cuenta con los implementos necesarios para un correcto lavado de manos, además, continúa el inadecuado uso de utensilios de materiales no aptos (madera).

Fortalezas

- La distancia de los servicios sanitarios no es adecuada
- El personal encargado del servicio de los alimentos dentro de la guardería; utiliza de malla de cabello y dejó de utilizar anillo al momento del servicio
- Mejoró el proceso de manipulación de alimentos
- Se realizó la adecuada limpieza de equipos de cocina (cocina central)

Debilidades

- El personal encargado del servicio de los alimentos dentro de la guardería no utiliza guantes ni mascarilla.
- El personal que ayuda a consumir los alimentos a los niños, no se desinfecta las manos.
- No se observó la malla contra insectos en la cocina central



- Se evidenció productos químicos dentro de la cocina, sin embargo, se asignó una bodega fuera de la cocina para estos productos.
- No se realiza la limpieza de los equipos dentro de la guardería
- Persiste el desorden y rastros de suciedad en la guardería
- Algunas mesas del espacio del servicio de alimentos se encuentran visiblemente deterioradas y desgastadas.

3.1.5 Segunda fase de análisis microbiológicos

3.1.5.1 Guardería A

Tabla 10. Resultados de análisis microbiológicos en la segunda fase de la Guardería A

TIPO DE TRATAMIENTO	ALIMENTO	PARÁMETROS	LÍMITE SEGÚN NORMA N° 071 MINSA/DIGESA	RESULTADO	CUMPLE
Alimentos con tratamiento térmico	Arroz con vienesa	Aerobios	10 ⁵	1.2 x 10 ²	Cumple
		E.coli	< 3	< 10	Cumple
		S. Aureus	10 ²	< 10	Cumple

Fuente: propia

Elaborado por: Alvarado y Campoverde. **Fecha:** 25 junio 2018

La muestra del alimento (Arroz con vienesa), fue tomada el día miércoles 02 de mayo del 2018, este alimento cuenta con tratamientos térmicos (cocción de alimentos). Además, los parámetros que se han comparado en esta muestra son de: Aerobios mesófilos, E. Coli y S. Aureus. Dando como resultado que todos los parámetros cumplen los límites según la norma peruana, es importante indicar, que en el parámetro de E. Coli, según la norma peruana, pide un rango <3, pero, el laboratorio se maneja con un rango de <10, sin embargo, esto no afecta al estudio. Es importante señalar, que la guardería, se ha mantenido regular con respecto a los dos análisis realizados



3.1.5.2 Guardería B

Tabla 11. Resultados de análisis microbiológicos en la segunda fase de la Guardería B

TIPO DE TRATAMIENTO	ALIMENTO	PARÁMETROS	LÍMITE SEGÚN NORMA N° 071 MINSA/DIGESA	RESULTADO	CUMPLE
Alimentos con tratamiento térmico	Sopa de papas	Aerobios	10 ⁵	4.7 x 10 ²	Cumple
		E.coli	< 3	< 10	Cumple
		S. Aureus	10 ²	< 10	Cumple

Fuente: propia

Elaborado por: Alvarado y Campoverde. **Fecha:** 25 junio 2018

La muestra del alimento (Sopa de papas), fue tomada el día jueves 03 de mayo del 2018, este alimento cuenta con tratamientos térmicos (cocción de alimentos). Además, los parámetros que se han comparado en esta muestra son de: Aerobios mesófilos, E. Coli y S. Aureus. Dando como resultado que todos los parámetros cumplen los límites según la norma peruana, es importante indicar, que en el parámetro de E. Coli, según la norma peruana, pide un rango <3, pero, el laboratorio se maneja con un rango de <10, sin embargo, esto no afecta al estudio. Es importante señalar, que la guardería, ha tenido una gran mejora a comparación de los primeros análisis realizados.

3.1.5.3 Guardería C

Tabla 12. Resultados de análisis microbiológicos en la segunda fase de la Guardería C

TIPO DE TRATAMIENTO	ALIMENTO	PARÁMETROS	LÍMITE SEGÚN NORMA N° 071 MINSA/DIGESA	RESULTADO	CUMPLE
Alimentos con tratamiento	Fruta picada (Papaya)	Aerobios	10 ⁶	3.8 x 10 ³	Cumple
		E.coli	10 ²	< 10	Cumple

Fuente: propia

Elaborado por: Alvarado y Campoverde. **Fecha:** 25 junio 2018



La muestra del alimento (Papaya picada), fue tomada el día martes 08 de mayo del 2018, este alimento no cuenta con ningún tratamiento térmico. Además, los parámetros que se han comparado en esta muestra son de: Aerobios mesófilos y E. Coli. Dando como resultado que todos los parámetros cumplen los límites según la norma peruana. Es importante señalar, que la guardería, ha tenido una gran mejora a comparación de los primeros análisis realizados.

3.1.5.4 Guardería D

Tabla 13. Resultados de análisis microbiológicos en la segunda fase de la Guardería D

TIPO DE TRATAMIENTO	ALIMENTO	PARÁMETROS	LÍMITE SEGÚN NORMA N° 071 MINSA/DIGESA	RESULTADO	CUMPLE
Alimentos con tratamiento térmico	Sopa de menestrón	Aerobios	10 ⁵	< 10	Cumple
		E.coli	< 3	< 10	Cumple
		S. Aureus	10 ²	< 10	Cumple

Fuente: propia

Elaborado por: Alvarado y Campoverde. **Fecha:** 25 junio 2018

La muestra del alimento (Sopa de menestrón), fue tomada el día viernes 18 de mayo del 2018, este alimento cuenta con tratamientos térmicos. Además, los parámetros que se han comparado en esta muestra son de: Aerobios mesófilos, E. Coli y S. Aureus. Dando como resultado que todos los parámetros cumplen los límites según la norma peruana, es importante indicar, que en el parámetro de E. Coli, según la norma peruana, pide un rango <3, pero, el laboratorio se maneja con un rango de <10, sin embargo, esto no afecta al estudio.

3.1.6 Cuadro comparativo de resultados finales

En el siguiente cuadro se puede observar la ficha de calificación resumida en los siete parámetros, correspondiente a las visitas cuatro y cinco. En ella podemos

Tabla 14. Resultados de calificación finales de las visitas 4 y 5



encontrar cada parámetro calificado sobre 100% de cumplimiento. En la parte inferior se realizó el promedio de cada visita para finalmente concluir con un promedio total de ambas visitas. Para lo cual la guardería A obtiene el mayor puntaje en cumplimiento con 86/100, seguida de la guardería C con 74/100 y con un puntaje igual quedarían las guarderías B y D con 69/100 de cumplimiento.

Fuente: propia

GUARDERÍAS	A		B		C		D	
	VISITA 4	VISITA 5	VISITA 4	VISITA 5	VISITA 4	VISITA 5	VISITA 4	VISITA 5
1. LOCALIZACIÓN	66,66%	66,66%	66,66%	66,66%	83,33%	83,33%	100%	100%
2. INFRAESTRUCTURA	38,88%	66,66%	44,44%	50%	72,22%	72,22%	61,11%	61,11%
3. EQUIPOS	100%	100%	100%	100%	66,66%	66,66%	66,66%	66,66%
4. ALMACENAMIENTO	100%	100%	66,66%	66,66%	100%	100%	66,66%	100%
5. SERVICIO (VAJILLA)	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
6. MANIPULACIÓN	87,50%	87,50%	62,50%	75,00%	87,50%	87,50%	75,00%	75,00%
7. LIMPIEZA	83,33%	100%	33,33%	33,33%	16,66%	0,00%	0%	0%
PROMEDIO POR VISITAS	82%	89%	68%	70%	75%	73%	67%	72%
PROMEDIO TOTAL	86%		69%		74%		69%	

Elaborado por: Alvarado y Campoverde. Fecha: 28 junio 2018

3.1.6.1 Cuadro comparativo según los resultados promedios obtenidos sobre cada parámetro establecido

En la siguiente tabla se tomaron los resultados obtenidos de cada parámetro calificados en las dos últimas visitas realizadas, las cuales se promediaron. Es decir en la tabla 12 se puede observar que la guardería A en el parámetro de localización obtuvo un 66,66% en las visitas cuatro y cinco, por lo tanto el resultado promediado será de 66,66%, que al redondear daría como resultado 67% de cumplimiento sobre el parámetro de localización.

GUARDERÍAS	A	B	C	D
------------	---	---	---	---



Tabla 15. Resultados promedios de las visitas 4 y 5

1. LOCALIZACIÓN	97%	97%	83%	100%
2. INFRAESTRUCTURA	53%	47%	72%	61%
3. EQUIPOS	100%	100%	67%	67%
4. ALMACENAMIENTO	100%	67%	100%	83%
5. SERVICIO (VAJILLA)	100%	100%	100%	100%
6. MANIPULACIÓN	88%	69%	88%	75%
7. LIMPIEZA	92%	33%	8%	0%

Fuente: propia

Elaborado por: Alvarado y Campoverde. **Fecha:** 28 junio 2018

Del cuadro anteriormente expuesto se puede analizar el siguiente gráfico de manera en que los resultados se evidencien claramente.



Fuente: propia

Elaborado por: Alvarado y Campoverde. **Fecha:** 28 junio 2018



En el grafico presente se puede percibir en el primer parámetro de localización e infraestructura las guarderías D y C sigue manteniendo el liderazgo con un 100% y 72% respectivamente, mientras que en el siguiente parámetro de equipos solo las guarderías A Y B alcanzaron el 100% de cumplimiento. Así mismo en el área de almacenamiento las guarderías A y C obtuvieron un 100% de calificación. En el siguiente parámetro de vajilla, se encuentra sin ningún cambio, todas cumplen con lo establecido. Siguiendo el orden, el parámetro correspondiente a manipuladores muestra dos guarderías A y C cumpliendo con un 88% por encima de las demás. Y finalmente aún se registra problemas en la limpieza con tres de las cuatro guarderías, siendo solo la guardería A alcanza un 92% de cumplimiento.

3.2 Conclusiones

En la ciudad de Cuenca existen un sin número de guarderías que brindan el servicio de alimentos y bebidas, en las que podemos encontrar a los llamados CIBV (Centros Infantiles del Buen Vivir), que pertenecen a los sectores públicos y gubernamentales, como también las guarderías privadas, estas últimas no mantienen un seguimiento constante por parte de alguna entidad gubernamental sobre el servicio de alimentos y bebidas que ofrecen a los niños, por lo tanto es un tema que falta por reforzar, ya que a través de este proyecto, se pudo evidenciar que existen falencias dentro de las guarderías.

- En la primera fase de evaluación y control de las Buenas Prácticas de Manufactura, las guarderías A y B obtuvieron un 52% y 54% de cumplimiento respectivamente, mientras que con un porcentaje mayor se encontraron las guarderías C y D con un 65% y 67%.
- El problema más constante que se diagnosticó en las cuatro guarderías mediante las tres primeras visitas fue la inadecuada manipulación de alimentos y la falta de limpieza de áreas, equipos y utensilios.



- Dentro de la evaluación también se detectó de manera frecuente que existen falencias con respecto a la infraestructura de las guarderías.
- A través de las entrevistas, se pudo evidenciar que los manipuladores de alimentos de las cuatro guarderías desconocen sobre las Buenas Prácticas de Manufactura, las ETAS (enfermedades de transmisión alimentaria), el control de alimentos y el método PEPS (primero entra, primero sale). Cabe mencionar que dos de las cuatro guarderías provee de capacitaciones a su personal en el tema de la alimentación.
- Con respecto a los análisis microbiológicos, se concluye que en la primera fase solo las guarderías B y C presentaron problemas en los parámetros de levaduras y coliformes totales, mientras que en la segunda fase los resultados fueron normales para todas las guarderías.
- Luego de que se aplicaran los respectivos correctivos, en la evaluación correspondiente a la segunda fase, se determina que las guarderías A, B, C y D avanzaron en un 34%, 15%, 9% y 2% respectivamente.
- Finalmente se puede concluir que la guardería A al final del estudio alcanzó el estado de muy bueno calificando con el 86% sobre cien, las guarderías B, C y D se encuentran en estado bueno, cumpliendo en un 69%, 74% y 69% respectivamente. En las guarderías B, C y D aun el problema reincide en la falta de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios; así mismo la falta de barreras físicas para las plagas.



3.3 Recomendaciones

- Como proyecto de tesis, las guarderías vinculantes dentro de esta investigación, recomendaron la implementación de evaluación y control de las buenas prácticas de manufactura a las guarderías privadas, para que de esta manera mejoren los procesos garantizando el servicio de alimentación.
- Se recomienda a las guarderías, promover entre ellas la comparativa del servicio de alimentación que brindan, pues se pretende crear competencia sana, en donde cada establecimiento determine los puntos críticos, analice los resultados y ejecute los respectivos cambios; de la misma manera podrá servir de base para nuevas guarderías, dentro y fuera de la ciudad.
- Ante la falta de conocimiento de las buenas prácticas de manufactura por parte quienes manipulan los alimentos, se recomienda que las guarderías incluyan dentro de sus procesos la capacitación al personal de cocina y servicio sobre las BPM, ETAS y método PEPS, por lo menos cada 3 meses.



- Ante los claros resultados de los análisis microbiológicos realizados a los alimentos, se recomienda que las entidades reguladoras, establezcan tanto para las guarderías públicas como privadas este tipo de pruebas, por lo menos cada 6 meses.
- Se recomienda a las entidades reguladoras, que como requisito fundamental para el funcionamiento de las guarderías, éstas dispongan de la correcta infraestructura para el servicio de alimentos, así mismo se reitera que se establezca el correcto control sobre las buenas prácticas de manufactura de manera estricta y frecuente, ya que la seguridad alimentaria de los niños es un derecho fundamental.
- Como aporte vinculante a la comunidad, se recomienda que se instaure la categorización de guarderías tanto públicas como privadas basados en la calidad educativa como en la de servicio de alimentación.



BIBLIOGRAFÍA

- Acosta, R. S., (2008). Saneamiento ambiental e higiene de los alimentos. Editorial Brujas.
- Araba, L. (2003). Guía higiénico-sanitaria para la gestión de comedores escolares. *Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco. Vitoria-Gasteiz.*
- Armendáriz, J. L., (2012). Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Paraninfo.
- Baquero, M., & Riveros, H. (2004). Inocuidad, calidad, y sellos alimentarios. IICA.
- Barreiro, J. A., Mendoza, S., & Sandoval, A. (1994). Higiene y saneamiento en la preparación y servicios de alimentos. Equinoccio.
- Castillo, J. & Chaves J. (2008). Implementación de la documentación de las Buenas Prácticas de Manufactura y establecimiento de los manuales de procedimientos de las pruebas fisicoquímicas en la planta de enfriamiento. (Tesis de pregrado). Universidad Javeriana, Bogotá D.C.



- Díaz, A., & Uría, R. (2009). Buenas Prácticas de Manufactura: Una Guía para pequeños y medianos agro empresarios. IICA.
- Díaz, J. C., Álvarez, C. R., López, A. S., & Rodríguez, Á. A. (2003). Condiciones higiénico-sanitarias de los comedores escolares de Tenerife. *Hig Sanid Ambient*, 3, 56-64.
- EPRALIMA. (2010). Microorganismos y alimentos. Obtenido de http://www.epralima.com/infoodquality/materiais_espanhol/Manuais/3.Microorganismos_y_alimentos.pdf
- FAO. (2016). Manual para manipuladores de alimentos. Obtenido de <http://www.fao.org/3/a-i5896s.pdf>
- FAO. (2014). Glosario de términos. Obtenido de http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/rlc/come-sano/g_es.pdf
- FAO. (2013). Manteniendo los alimentos inocuos y nutritivos Obtenido de <http://www.fao.org/docrep/019/i3261s/i3261s09.pdf>
- FDA. (1998). Guía para Reducir al Mínimo el Riesgo Microbiano en los Alimentos, para Frutas y Hortalizas Frescas. EU.: *Food and Drug Administration*. Recuperado de <https://www.fda.gov/>
- DIGESA. (2008). Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano. Obtenido de http://www.digesa.minsa.gob.pe/norma_consulta/Proy_RM615-2003.pdf
- INEN. (1970). Instituto Ecuatoriano de Normalización. Quito, Ecuador.: Recuperado de <http://www.normalizacion.gob.ec/>



Kopper, G., Calderón, G., Scheneider, S., Domínguez, W., & Gutiérrez, G. (2011). Enfermedades transmitidas por alimentos y su impacto socioeconómico.

LORSA. (2009). Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria. Quito

OMS. (2017). Inocuidad de los alimentos. Ginebra.

MIES. (2018). Protocolo de Externalización del Servicio de alimentación para los centros de desarrollo infantil. Obtenido de <https://www.inclusion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/03/Acuerdo18-y-protocolo.pdf>

Ministerio de Agroindustria Argentina. (2003). Guía de buenas prácticas de manufactura para servicios de comidas. Obtenido de <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/documentos/guias/guiBPMserviciodecomidas.pdf>

Ministerio de Educación. (2016). Acuerdo-Interministerial-Nro.-0001-16. Recuperado 16 de abril de 2018, a partir de <https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/01/ACUERDO-INTERMINISTERIAL-Nro.-0001-16.pdf>

Ministerio de Salud Pública. (2013). Gaceta Epidemiológica Ecuador SIVE-ALERTA. Quito

Noboa, G., (2002). Decreto Ejecutivo 3253. Quito.

Solórzano, N. (2012). *Diseño de un Sistema de Buenas Prácticas de Manufactura (Bpm), en la planta secadora de hongos “El Salinerito”, Salinas de Bolívar (Guaranda), 2011.* Universidad Tecnológica



Equinoccial, Quito. Obtenido de
<http://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/4956>

Thompson, J. F., & Domínguez-Soberanes, J. (2011). Manejo de Residuos y Utilización de Desperdicios. Tecnología postcosecha de cultivos hortofrutícolas, 95.



ANEXOS

Anexo 1. Diseño aprobado

Uno (1)



Santa Ana de los Ríos de Cuenca, 16 de febrero de 2018

Señores:

María José Campoverde Pacheco
Denis Gabriel Alvarado Vanegas
ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
Universidad de Cuenca
Presente.-

Por medio de la presente nos permitimos informar que en sesión llevada a cabo el día de hoy viernes 16 de febrero de 2018, el Consejo Directivo, conoció el diseño de su trabajo de titulación, intitulado "Análisis comparativo de normas de buenas prácticas de manufactura en cuatro guarderías de la ciudad de Cuenca en la etapa de preparación y consumo de alimentos, con N° 480, dirigido por la Mg. María Augusta Molina; y, en uso de sus atribuciones RESOLVIO: APROBARLO.

Se le recuerda a la Srta. **María José Campoverde Pacheco**, que Usted está incursa en el primer periodo de prórroga según la Disposición General Tercera del Reglamento de Régimen Académico; y, a partir del mes de septiembre de 2018 estará incursa en la segunda prórroga; y, a partir del mes de marzo de 2019 estará incursa en la disposición General de Cuarta del Régimen Académico vigente.

Se le recuerda al Sr. **Denis Gabriel Alvarado Vanegas**, que a la presente fecha es estudiante regular.

Atentamente,


Mg. Karina Farián Pacheco
DECANA


Dra. María Dolores Insch Quintero
SECRETARIA - ABOGADA

c.c.: Directora de la Unidad de Titulación: Mg. Marlene Jaramillo Granda
Director de trabajo de Titulación: María Augusta Molina
Secretaría/o de Carrera
Archivo



1 de 2 /
Aprobado
18-02-18
DECANO
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Santa Ana de los Ríos de Cuenca, 15 de febrero de 2018

Doctora
María Dolores Insch Quintero
SECRETARIA - ABOGADA
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Universidad de Cuenca
Presente.-

De nuestra consideración:

Con un atento saludo, a continuación detallamos el trabajo de Titulación sugerido de parte de la Unidad de Titulación, para su aprobación en Consejo Directivo:

Proyecto de Investigación No. 480, dirigido por la Mg. María Augusta Molina; elaborado por los estudiantes: **MARÍA JOSÉ CAMPOVERDE PACHECO** y **DENIS GABRIEL ALVARADO VANEGAS**, perteneciente a la carrera de Gastronomía.

Tema: ANÁLISIS COMPARATIVO DE NORMAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CUATRO GUARDERÍAS DE LA CIUDAD DE CUENCA EN LA ETAPA DE PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS.

Objetivo General: Realizar un análisis comparativo de normas de Buenas Prácticas de manufactura en cuatro guarderías de la parroquia urbana Sucre de la ciudad de Cuenca, en las etapas de preparación y consumo de alimentos.

Objetivos Específicos: 1. Determinar los indicadores relevantes en el proceso de preparación y consumo de alimentos según las Buenas Prácticas de Manufactura. 2. Diagnosticar la situación actual de cada guardería con respecto a las Buenas Prácticas de Manufactura, en las etapas de preparación y consumo de alimentos. 3. Identificar las fortalezas y debilidades de cada una de las guarderías según el Decreto Ejecutivo 3253.

Línea de Investigación: Alimentos, gastronomía, nutrición, salud y tecnologías en el Ecuador, primera década del siglo XXI

Docentes que emiten el informe: Mg. María Augusta Molina (tutora), Mg. Marlene Jaramillo (revisora).
Fecha de entrega del informe: 6 de febrero de 2018.

Atentamente,

Lcda. Marlene Jaramillo, MSc.
DIRECTORA UNIDAD DE TITULACIÓN

Nancy Karla Delgado Q, MSt. D.
MIEMBRO UNIDAD DE TITULACIÓN



400

Se sugiere aprobación (3)
Unidad de Titulación.
[Handwritten signature]
Unidad de Titulación

UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

ANÁLISIS COMPARATIVO DE NORMAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA EN CUATRO GUARDERÍAS DE LA CIUDAD DE CUENCA
EN LA ETAPA DE PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS.

Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de Licenciado
en Gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas.

TUTORA:

MGS. MARIA AUGUSTA MOLINA DÍAZ

UNIVERSIDAD DE CUENCA

AUTORES:

MARÍA JOSÉ CAMPOVERDE PACHECO

DENIS GABRIEL ALVARADO VANEGAS

CUENCA, FEBRERO 2017



Cuatro (4)
A

1. Título del Proyecto de Investigación

Análisis comparativo de normas de Buenas Prácticas de Manufactura en cuatro guarderías de la ciudad de Cuenca en la etapa de preparación y consumo de alimentos.

2. Nombre de los estudiantes

María José Campoverde Pacheco (maria.campoverde1801@ucuenca.ec)

Denis Gabriel Alvarado Vanegas (denis.alvarado@ucuenca.ec)

3. Resumen del Proyecto de Investigación

El presente proyecto surge con el fin de mejorar los procesos de seguridad alimentaria en las guarderías, como objeto de nuestro estudio, hemos tomado como muestra a cuatro guarderías de la ciudad de Cuenca; Guardería Angelitos, Guardería La Ronda, Guardería Estrellitas y Guardería Mundo de Juguete; las cuales incluyen dentro de sus actividades el servicio de alimentación para los niños. Estas guarderías seleccionadas se encuentran situadas en la Parroquia Sucre. El objetivo principal de este proyecto es desarrollar un análisis comparativo de normas de Buenas Prácticas de Manufactura en las etapas de preparación y consumo de alimentos en las cuatro guarderías escogidas. En primer lugar, se procederá a diagnosticar la situación actual de las guarderías con respecto a las Buenas Prácticas de Manufactura, en las etapas de preparación y consumo de alimentos. En segundo lugar, se determinará los indicadores más relevantes en el proceso de preparación y consumo de alimentos según las Buenas Prácticas de Manufactura. Y posteriormente se proporcionará los resultados conjuntamente con las recomendaciones oportunas obtenidas del análisis ejecutado, fundamentado en el decreto 3253 del ex Presidente Gustavo Noboa y las bases bibliográficas, a cada una de las guarderías. De igual forma, el trabajo se apoyará con una metodología de investigación mixta, la cual examina dos importantes puntos a tratar: el primero se basará en la observación, la cual incorpora técnicas de investigación como: visitas técnicas, entrevista con las



Cinco (5)
A

personas involucradas en el proyecto y el acompañamiento al personal que elabora los alimentos para los niños de la guardería; y el segundo punto se apoyará en la investigación de las bases bibliográficas, fundamentado en libros físicos o digitales, documentos y bases de consultas relacionadas con el tema planteado.

4. Planteamiento del Proyecto de Investigación

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son una serie de procedimientos y prácticas habituales de higiene aplicadas en la manipulación, preparación, producción, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano. Dichas prácticas tienen la finalidad de garantizar una adecuada elaboración de productos en entornos sanitarios seguros, por lo que se reduce el riesgo de contaminación alimentaria y de posibles enfermedades para los consumidores de dichos productos.

Reportes de la Organización Mundial de Salud (OMS) en el año 2016, determinaron que los alimentos contaminados transmiten más de 200 enfermedades; motivo por el cual, una de cada diez personas se enferma por la ingestión de alimentos en mal estado, alcanzando un índice de 420 000 muertes al año. Adicionalmente, los niños menores de cinco años tienen más probabilidades de contagio, pues 125 000 niños mueren cada año por enfermedades de transmisión alimentaria. Por esta razón, las normas de Buenas Prácticas de Manufactura se han transformado en una herramienta básica para el fortalecimiento de un producto apto para el consumo humano basado en la higiene y control. En Ecuador se han desarrollado varios marcos normativos respecto a la alimentación y consumo de alimentos. Un claro ejemplo de esto se evidencia en el Decreto Ejecutivo 3253 del ex Presidente Gustavo Noboa que decreta: "Expedir el reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para alimentos procesados". Asimismo, en la Constitución de la República del Ecuador, la cual su artículo 13 establece que: "Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en



Señal
A

correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.”

Por todos estos motivos mencionados anteriormente, se ha determinado que el análisis comparativo de normas de Buenas Prácticas de Manufactura en la etapa de preparación y consumo de alimentos específicamente en cuatro guarderías de la ciudad de Cuenca, será un material útil, que permitirá el desarrollo y el mejoramiento de la cadena de procesos de las normas de Buenas Prácticas de Manufactura, sustentado en pruebas de laboratorio a desarrollarse en dos fases, al inicio y al final del proyecto de investigación, mediante el cual se podrá justificar los resultados obtenidos a través del seguimiento a las personas encargadas de la entrega de alimentos a los niños, para proporcionar las recomendaciones necesarias en cada guardería.

5. Marco teórico

Para el presente proyecto de investigación, se establecerá el concepto e importancia de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), a través del libro Inocuidad, calidad, y sellos alimentarios de los autores Riveros y Baquero (2004), que servirá como guía general para establecer los parámetros más relevantes que constituyen las BPM.

Las BPM de alimentos constituyen los lineamientos que se pueden implementar en cualquier establecimiento que ofrezca el servicio de alimentos y bebidas, con pequeñas adaptaciones de acuerdo a las características del negocio. Consecuentemente, las normativas generales se basan en la manipulación de alimentos, donde se encuentra la formación, hábitos e higiene personal del manipulador, los peligros asociados a la manipulación y consumo; así como las condiciones que debe cumplir los locales e instalaciones y utensilios. Y, por último, la conservación de los alimentos y los riesgos de contaminación que pueden suscitarse en almacenamiento y conservación. (Armendáriz, 2012).



Siek (7)
A

Como se mencionó anteriormente, las Buenas Prácticas de Manufactura es un manual general y que rigen mediante normas en los diferentes países. En el país, existe un reglamento de buenas prácticas de manufactura (BPM) vigente desde noviembre de 2002 bajo decreto ejecutivo 3253. En el documento oficial, se encuentran todos los requisitos de BPM que deben de cumplir los establecimientos en donde se elaboren y expendan alimentos procesados. Dentro de las exigencias, trata sobre las condiciones mínimas básicas de las instalaciones, localización, diseño y construcción, accesorios, áreas, estructuras internas, equipos y utensilios. Además, se establecen requerimientos en cuanto a la higiene de fabricación, medidas de protección, operaciones de producción, el almacenamiento y la distribución del producto final (Noboa, 2002).

“La contaminación de los alimentos es la presencia no intencionada de sustancias o microorganismos perjudiciales en la comida, que generalmente alteran su sabor, olor o apariencia de todos los alimentos procesados” (Bravo, 2004, pág. 22).

Para garantizar la seguridad alimentaria también es necesario apoyarse del Codex Alimentario, ya que es el conjunto de normas alimentarias, códigos de prácticas y una serie de pautas que se recomienda seguir en todos los países, dando así, como objetivo la responsabilidad de la seguridad en la cadena alimentaria en toda institución encargada de elaborar y distribuir alimentos procesados. (Armendáriz, 2010, pág. 2)

Una de las causas más frecuentes que se presentan por la mala manipulación, son las enfermedades transmitas por alimentos, las cuales se pueden prevenir si las personas en la cadena global de alimentos actúan responsablemente en cada etapa que examina los peligros que pueden provocar una enfermedad. Los controles preventivos incluyen todos los pasos que se puedan tomar en un establecimiento de alimentos para prevenir y minimizar significativamente la posibilidad de que ocurran problemas. (FDA, 2013)



Ocho(8)
A

Adicionalmente para asegurar el desarrollo de la reglamentación, normativa y calidad de los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para el consumo humano, es necesario el servicio Ecuatoriano de Normalización, que nace con el objetivo de garantizar que estos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (INEN, 2009, pág. 02).

Por último, se establecerá como apoyo para el análisis y comparación del presente proyecto, el trabajo de grado de los autores Castillo y Chaves (2008), bajo el título de documentación de Buenas Prácticas de Manufactura y establecimiento de los manuales de procedimientos de las pruebas fisicoquímicas en la planta de enfriamiento.

6. Objetivos, metas, transferencia de resultados e impactos

Objetivo General:

Realizar un análisis comparativo de normas de Buenas Prácticas de Manufactura en cuatro guarderías de la Parroquia Urbana Sucre de la ciudad de Cuenca, en las etapas de preparación y consumo de alimentos.

Objetivos específicos:

- ✓ Determinar los indicadores relevantes en el proceso de preparación y consumo de alimentos según las Buenas Prácticas de Manufactura.
- ✓ Diagnosticar la situación actual de cada guardería con respecto a las Buenas Prácticas de Manufactura, en las etapas de preparación y consumo de alimentos.
- ✓ Identificar las fortalezas y debilidades de cada una de las guarderías, según el decreto ejecutivo 3253.



Nueve (9)
A

Metas:

La meta del presente proyecto es realizar un análisis comparativo y entregar recomendaciones de normas de Buenas Prácticas de Manufactura en cuatro guarderías de la ciudad de Cuenca, en las etapas de preparación y consumo de alimentos.

Transferencia y difusión:

La difusión de nuestro trabajo será por medio de la entrega de las recomendaciones oportunas a cada una de las guarderías respectivamente, y a su vez en el repositorio de la Universidad de Cuenca.

Impacto:

El presente proyecto tendrá un impacto social y ambiental. El ámbito social se dirige hacia todas las instituciones infantiles quienes brindan el servicio de alimentos y bebidas. Por otro lado, el impacto ambiental, mediante el correcto control del desperdicio alimentario en cada una de las etapas de la cadena alimentaria, reducirá las emisiones de CO₂ y por consiguiente ayudará a contribuir con el calentamiento global y el cambio climático.

7. Técnicas de trabajo

Para el presente proyecto, se tomará en cuenta una metodología de investigación mixta, la cual examina dos importantes puntos a tratar. El primero se basará en la metodología cuantitativa la cual incorpora la técnica de observación sistemática y escalas de opinión (escala de Likert) consideradas en las etapas de preparación y consumo de alimentos. El segundo punto se apoyará en la metodología cualitativa, la misma que incorpora técnicas de investigación como: Entrevistas y observaciones con las personas involucradas en el proyecto, diarios de actividades, junto con el análisis de contenido fundamentado en libros físicos o digitales, documentos y bases de consultas relacionadas con el tema planteado; sin olvidar también, la información obtenida recabada a los actores de las investigaciones.



Diego
A

8. Bibliografía

- Almendariz, J. L. (2010). Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Madrid: EDISIONES PARANINFO S.A.
- Armendáriz, J. L., (2012). Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. *Paraninfo*.
- Arispe, I., & Tapia, M. S. (2007). Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. *Agroalimentaria*, 13(24), 105-117.
- Barreiro, J. A., Mendoza, S., & Sandoval, A. (1994). Higiene y saneamiento en la preparación y servicios de alimentos. Equinoccio.
- Barreiro, J. A., & Sandoval, A. J. (2006). *Operaciones de conservación de alimentos por bajas temperaturas*. Equinoccio.
- Bravo, F. (2004). El manejo higiénico de los alimentos/Hygiene Handling of Food: Guía para la obtención del distintivo H/Guide for Obtaining the Distintive H. Editorial Limusa.
- Castillo, J. & Chaves J. (2008). *Implementación de la documentación de las Buenas Prácticas de Manufactura y establecimiento de los manuales de procedimientos de las pruebas fisicoquímicas en la planta de enfriamiento. (Tesis de pregrado)*. Universidad Javeriana, Bogotá D.C.
- Clements, R. B., & Senlle, A. (1997). Guía completa de las normas ISO 14000 (No. 332.72/C62cE). Gestión 2000.
- Codex, Alimentario. (1993). Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades CAC/RCP 39-1993.
- De la Fuente Salcido, N. M., & Corona, J. E. B. (2010). Inocuidad y bioconservación de alimentos. *Acta universitaria*, 20(1), 43-52.



Incel III
A

- Eguren, F. (2008). ¿Soberanía alimentaria o seguridad alimentaria? *Cosechando Opiniones*.
- Domínguez, M., García, C., & Arias, J. M. (2009). Recomendaciones para la conservación y transporte de alimentos perecederos
- Fernández Andrade, R. (2002). Trazabilidad alimentaria. *Distribución y consumo*, (62), 5-9.
- FDA. (1998). Guía para Reducir al Mínimo el Riesgo Microbiano en los Alimentos, para Frutas y Hortalizas Frescas. EU.: *Food and Drug Administration*. Recuperado de <https://www.fda.gov/>
- G. (2000). Limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Acribia,
- INEN. (1970). Instituto Ecuatoriano de Normalización. Quito, Ecuador.: Recuperado de <http://www.normalizacion.gob.ec/>
- Lorenzo, L. C. (2011). Auditoría del sistema APPCC: Cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP. Ediciones Díaz de Santos.
- Ortega, L. E. (2009). Diseño y gestión de cocinas: Manual de Higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. España: Ediciones Díaz de Santos.
- Pedraza, D. F. (2003). Seguridad alimentaria familiar. Universidad Federal de Pernambuco. Bolsista CAPES/CNPq-IELN-Brasil.
- Sanz, J. L. A. (2012). Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Editorial Paraninfo.
- Segura, M., & Varó, P. (2011). Manipulador de comidas preparadas. Alicante, España: Editorial Club Universitario.
- Tenorio, M. L. O., Castillo, A. X. C., Maldonado, D. R. B., Pinto, D. C. T., & Sánchez, G. A. C. (2012). Evaluación de una herramienta de monitoreo cualitativa para garantizar la inocuidad de alimentos en los servicios de alimentación. *Alimentos Hoy*, 21(25), 66-90.



Doce (12)
A

Thompson, J. F., & Domínguez-Soberanes, J. (2011). Manejo de Residuos y Utilización de Desperdicios. Tecnología postcosecha de cultivos hortofrutícolas, 95.

Torres, Á. C., de Peralta, O. G., Valdés, T. C., Carreño, M., Dihigo, R. A., & Escoto, F. P. (2002). Guía para la confección de programas de limpieza y desinfección en establecimientos de alimentos. Revista Cubana Aliment Nutr, 16(1), 77-80.

Vanaclocha, C., & Vanaclocha, A. C. (1998). Procesos de conservación de alimentos. Mundi-Prensa.

9. Talento humano

Recurso	Dedicación	Valor Total \$
Director	2 horas / semana / 6 meses	600,00
Estudiantes	20 horas semana / 6 meses (por cada estudiante)	2400,00
Total		3000,00

10. Recursos materiales.

Análisis comparativo de normas de Buenas Prácticas de Manufactura en cuatro guarderías de la ciudad de Cuenca en la etapa de preparación y consumo de alimentos.

Cantidad	Rubro	Valor
100 u	Fotocopias e impresiones	22,00
20 u	Libros	100,00
1	Cámara fotográfica	200,00
100	Materiales de escritura	30,00
1	Resmas de papel	5,00
TOTAL		352,00



Trece (13)

11. Cronograma de actividades

Análisis comparativo de normas de Buenas Prácticas de Manufactura en cuatro guarderías de la ciudad de Cuenca en la etapa de preparación y consumo de alimentos.

Febrero 2018 – Febrero 2019

ACTIVIDAD	MES											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. Buscar fuentes bibliográficas, obtener información, seleccionar información y registrar información.	x	x										
2. Planteamiento de los indicadores			x									
3. Aplicación y análisis de entrevistas				x								
4. Desarrollo y análisis de la observación.					x							
5. Análisis y redacción de los resultados.						x	x					
6. Redactar la información obtenida								x				
7. Entrega de resultados									x	x		
8. Reunión con el tutor											x	
9. Redacción y corrección del documento final.												x



Cabrera/14/

[Handwritten signature]

12. Presupuesto

Análisis comparativo de normas de Buenas Prácticas de Manufactura en cuatro guarderías de la ciudad de Cuenca en la etapa de preparación y consumo de alimentos.

Concepto	Aporte del estudiante \$	Otros aportes \$	Valor total \$
Talento Humano			
Investigadores	1600,00	0	1600,00
Gastos de Movilización			
Transporte	150,00	0	150,00
Subsistencias	100,00	0	100,00
Gastos de la investigación			
Insumos	30,00	0	30,00
Material de escritorio	37,00	0	37,00
Internet	75,00	0	75,00
Equipos, laboratorios y maquinaria			
Pruebas de laboratorio	1840,00	0	1840,00
Otros	120,00		120,00
TOTAL	3952,00	0	3952,00



Denise
A

13. Esquema

Capítulo 1: Generalidades en el proceso de preparación y consumo de alimentos.

1.1 Buenas Prácticas de Manufactura

1.2 Definición

1.3 Importancia

1.4 Procesos de las Normas de Buenas Prácticas de Manufactura a tratar en la preparación y consumo.

Capítulo 2: Situación actual de las cuatro guarderías con respecto a las Buenas Prácticas de Manufactura.

2.1 Diagnóstico de la cocina central: Localización, infraestructura, equipos y almacenamiento.

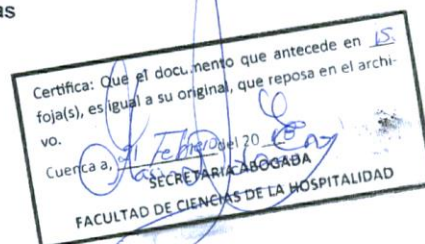
2.2 Servicio de alimentos: Vajilla, manipulación, limpieza de las áreas.

Capítulo 3 Proporcionar los resultados del análisis de Buenas Prácticas de Manufactura en las guarderías.

3.1 Fortalezas

3.2 Debilidades de las guarderías

3.3 Conclusiones





Anexo 2. Modelo de Ficha de calificación

FICHA DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN GUARDERIAS							
ESTABLECIMIENTO		AUTOR					
FECHA		# VISITA					
1- LOCALIZACIÓN DE LA COCINA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Ubicación adecuada	No se encuentra expuesta a contaminación física.						
	No se encuentra expuesta a contaminación química						
	No se encuentra expuesta a contaminación biológica.						
	Espacio suficiente para instalación, operación y mantenimiento de equipos						
	Adecuadas vías de acceso y salida de personas. Se encuentra lejos de los baños						
2- INFRAESTRUCTURA: PISOS, TECHOS, PAREDES, VENTANAS, VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
2.1 PISOS							
Material	De fácil acceso y limpieza.						
Uniones y grietas	Las uniones entre los pisos y las paredes son redondeadas.						
	Sin grietas ni uniones de acumulación de residuos.						
Drenajes de agua	Drenajes con protección y diseño adecuado que permitan la evacuación correcta del agua.						
2.2 TECHOS							
Diseño	Construidos de manera que reduzca al mínimo la acumulación de suciedad, así como el desprendimiento de partículas contaminantes.						
2.3 PAREDES							
Áreas de proceso	Fáciles de limpiar.						
	Lisas, no absorbentes y de color claro.						
2.4 VENTANAS							
Material y Diseño	Fáciles de limpiar.						
	Material no astillable.						
	Provistas de malla contra insectos.						
2.5 VENTILACIÓN							
Sistema	Cuentan con ventilación artificial						
	Permite la circulación del aire para evitar calor excesivo y eliminar el						
2.6 ILUMINACIÓN							
Lámparas y accesorios	Cuentan con iluminación natural y artificial.						
	Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas por materiales						
	La iluminación no altera los colores.						
2.7 LAVAMANOS							
Accesorios	Cuenta con jabón líquido y desinfectante.						
	Tiene rótulos del adecuado lavado de manos.						
	Poseen toallas de papel o secadores de aire.						



3- EQUIPOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Equipos y utensilios adecuados y en buen estado	Los equipos y utensilios son fáciles de limpiar.						
	Construidos con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni causen reacciones con ingredientes.						
	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.						
4- ALMACENAMIENTO							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Materia prima y productos terminados	Los productos son transportados y almacenados internamente en condiciones apropiadas						
	Cuentan con tarimas adecuadas y una correcta organización						
	Durante el almacenamiento, se efectúa una inspección periódica a los alimentos.						
5- SERVICIO DE ALIMENTOS: VAJILLA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Vajilla habitual	Son de material resistente, apto para alimentos y ligero						
	Son de fácil limpieza						

6- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Prácticas higiénicas adecuadas, según el manual de BPM	El personal que manipula los alimentos se lavan las manos cuidadosamente antes y después de comenzar su labor diaria, de manipular alimentos o realizar cualquier actividad no laboral.						
	El personal no ocupa anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier objeto que pueda tener contacto con el alimento.						
	El personal tiene uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte.						
	Utilizan cofias o mallas para cubrir el cabello durante la preparación y servicio de alimentos						
	Existe una correcta manipulación de los alimentos: Temperatura, tiempos, humedad.						
	Existe orden al momento del servicio de alimentos						
Personal	Utiliza ropa adecuada para la manipulación de alimentos						
	Utilizan mascarillas y guantes cuando lo requieren						



7- LIMPIEZA DE LAS ÁREAS							OBSERVACIONES
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					
		1	2	3	4	5	
Programa regulador	Distribución de limpieza por áreas						
	Limpieza y desinfección de edificio, equipos y utensilios						
	Adecuado método y frecuencia de limpieza						
	Se manipulan y utilizan de manera cuidadosa productos químicos de limpieza y desinfección						
	Se destina una bodega fuera de las áreas de alimentos para los productos de limpieza.						
	El espacio cuenta con barreras físicas que impiden el ingreso de plagas						

OTROS:



Anexo 3. Ficha de calificación de la guardería A (Visitas 1, 2 y 3)

FICHA DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN GUARDERÍAS							
ESTABLECIMIENTO	A	AUTOR	Ma. José Campoverde				
FECHA	Martes 13 de marzo de 2018	# VISITA	1				
1- LOCALIZACIÓN DE LA COCINA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
Ubicación adecuada	No se encuentra expuesta a contaminación física.					X	- Paredes húmedas. - No requiere.
	No se encuentra expuesta a contaminación química.					X	
	No se encuentra expuesta a contaminación biológica.			X			
	Espacio suficiente para instalación, operación y mantenimiento de equipos.	X					
	Adecuadas vías de acceso y salida de personas.					X	
	Se encuentra lejos de los baños	X					

2- INFRAESTRUCTURA: PISOS, TECHOS, PAREDES, VENTANAS, VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
2.1 PISOS							
Material	De fácil acceso y limpieza.					X	No hay residuos. No hay rejillas.
Uniones y grietas	Las uniones entre los pisos y las paredes son redondeadas. Sin grietas ni uniones de acumulación de residuos.	X			X		
Drenajes de agua	Drenajes con protección y diseño adecuado que permitan la evacuación correcta del agua.	X					
2.2 TECHOS							
Diseño	Construidos de manera que reduzca al mínimo la acumulación de suciedad, así como el desprendimiento de partículas contaminantes.					X	
2.3 PAREDES							
Áreas de proceso	Fáciles de limpiar. Lisas, no absorbentes y de color claro.					X	
2.4 VENTANAS							
Material y Diseño	Fáciles de limpiar. Material no astillable. Provistas de malla contra insectos.	X					No hay presencia de ventanas.
2.5 VENTILACIÓN							
Sistema	Cuentan con ventilación artificial. Permite la circulación del aire para evitar calor excesivo y eliminar el	X				X	
2.6 ILUMINACIÓN							
Lámparas y accesorios	Cuentan con iluminación natural y artificial. Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas por materiales. La iluminación no altera los colores.			X		X	
2.7 LAVAMANOS							
Accesorios	Cuenta con jabón líquido y desinfectante. Tiene rótulos del adecuado lavado de manos. Poseen toallas de papel o secadores de aire.	X					Jabón en barra.

3- EQUIPOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Equipos y utensilios adecuados y en buen estado	Los equipos y utensilios son fáciles de limpiar.					X	
	Construidos con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni causen reacciones con ingredientes.			X			
	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.					X	
4- ALMACENAMIENTO							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Materia prima y productos terminados	Los productos son transportados y almacenados internamente en condiciones apropiadas.					X	
	Cuentan con tarimas adecuadas y una correcta organización.					X	
	Durante el almacenamiento, se efectúa una inspección periódica a los alimentos.	X					
5- SERVICIO DE ALIMENTOS, VAJILLA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Vajilla habitual	Son de material resistente, apto para alimentos y ligero.					X	Se encuentran desordenados.
	Son de fácil limpieza.					X	



6- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Prácticas higiénicas adecuadas, según el manual de BPM	El personal que manipula los alimentos se lavan las manos cuidadosamente antes y después de comenzar su labor diaria, de manipular alimentos o realizar cualquier actividad no laboral.		X				- Utiliza guantes.
	El personal no ocupa anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier objeto que pueda tener contacto con el alimento.	X					- Deseñ - aretes
	El personal tiene uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte.					X	
	Utilizan cofias o mallas para cubrir el cabello durante la preparación y servicio de alimentos					X	
	Existe una correcta manipulación de los alimentos: Temperatura, tiempos, humedad.					X	
Personal	Existe orden al momento del servicio de alimentos				X		- Recomendación de orden.
	Utiliza ropa adecuada para la manipulación de alimentos			X			- Choquillo de cocina.
	Utilizan mascarillas y guantes cuando lo requieren					X	

7- LIMPIEZA DE LAS ÁREAS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Programa regulador	Distribución de limpieza por áreas			X			
	Limpieza y desinfección de edificio, equipos y utensilios			X			
	Adecuado método y frecuencia de limpieza		X	X			
	Se manipulan y utilizan de manera cuidadosa productos químicos de limpieza y desinfección	X					
	Se destina una bodega fuera de las áreas de alimentos para los productos de limpieza.	X					
	El espacio cuenta con barreras físicas que impiden el ingreso de plagas	X					

OTROS:

- Niños ingresan a la cocina.
- Falta de rótulos en los alimentos refrigerados.
- Se evidencia el techo con hongos en gran cantidad.

FICHA DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN GUARDERÍAS							
ESTABLECIMIENTO	A	AUTOR	Ma. José Campoverde				
FECHA	Marzo 20 de mayo de 2016	# VISITA	2				
1- LOCALIZACIÓN DE LA COCINA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Ubicación adecuada	No se encuentra expuesta a contaminación física.					X	
	No se encuentra expuesta a contaminación química					X	
	No se encuentra expuesta a contaminación biológica			X			
	Espacio suficiente para instalación, operación y mantenimiento de equipos	X					
	Adecuadas vías de acceso y salida de personas.					X	
	Se encuentra lejos de los baños	X					
2- INFRAESTRUCTURA: PISOS, TECHOS, PAREDES, VENTANAS, VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
2.1 PISOS							
Material	De fácil acceso y limpieza.					X	
Uniones y grietas	Las uniones entre los pisos y las paredes son redondeadas.	X					
	Sin grietas ni uniones de acumulación de residuos.	X					
Drenajes de agua	Drenajes con protección y diseño adecuado que permitan la evacuación correcta del agua.	X					

2.2 TECHOS							
Diseño	Construidos de manera que reduzca al mínimo la acumulación de suciedad, así como el desprendimiento de partículas contaminantes.			X			
2.3 PAREDES							
Áreas de proceso	Fáciles de limpiar.					X	
	Lisas, no absorbentes y de color claro.					X	
2.4 VENTANAS							
Material y Diseño	Fáciles de limpiar.	X					
	Material no estirable.	X					
	Provistas de malla contra insectos.	X					
2.5 VENTILACIÓN							
Sistema	Cuentan con ventilación artificial	X					
	Permite la circulación del aire para evitar calor excesivo y eliminar el					X	
2.6 ILUMINACIÓN							
Lámparas y accesorios	Cuentan con iluminación natural y artificial.					X	
	Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas por materiales			X			
	La iluminación no altera los colores.					X	
2.7 LAVAMANOS							
Accesorios	Cuenta con jabón líquido y desinfectante.				X		
	Tiene rótulos del adecuado lavado de manos.	X					
	Poseen toallas de papel o secadores de aire.	X					



3. EQUIPOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Equipos y utensilios adecuados y en buen estado	Los equipos y utensilios son fáciles de limpiar.					X	- Se observó de material de limpieza y el manejo del cubetto.
	Construidos con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni causen reacciones con ingredientes.			X			
	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.					X	

4. ALMACENAMIENTO							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Materia prima y productos terminados	Los productos son transportados y almacenados internamente en condiciones apropiadas					X	
	Cuentan con tarimas adecuadas y una correcta organización					X	
	Durante el almacenamiento, se efectúa una inspección periódica a los alimentos.	X					

5. SERVIDOR DE ALIMENTOS VAJILLA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Vajilla habitual	Son de material resistente, apto para alimentos y ligero					X	Se encuentra disponible.
	Son de fácil limpieza					X	

6. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Prácticas higiénicas adecuadas, según el manual de BPM	El personal que manipula los alimentos se lavan las manos cuidadosamente antes y después de comenzar su labor diaria, de manipular alimentos o realizar cualquier actividad no laboral.			X			- No existe la correcta documentación de manos del personal que realiza el servicio.
	El personal no ocupa aretes, aretes, relojes, pulseras o cualquier objeto que pueda tener contacto con el alimento.	X					- falta orden en las bandejas de servicio.
	El personal tiene uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte.					X	- Utiliza cubiertos de la guardería.
	Utilizan cofias o mallas para cubrir el cabello durante la preparación y servicio de alimentos					X	
	Existe una correcta manipulación de los alimentos: Temperatura, tiempos, humedad.					X	
Personal	Existe orden al momento del servicio de alimentos			X			
	Utiliza ropa adecuada para la manipulación de alimentos			X			
	Utilizan mascarillas y guantes cuando lo requieren					X	

7. LIMPIEZA DE LAS ÁREAS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Programa regulador	Distribución de limpieza por áreas			X			No se evidencia una correcta limpieza.
	Limpieza y desinfección de edificio, equipos y utensilios			X			
	Adecuado método y frecuencia de limpieza		X				
	Se manipulan y utilizan de manera cuidadosa productos químicos de limpieza y desinfección	X					
	Se destina una bodega fuera de las áreas de alimentos para los productos de limpieza.	X					
	El espacio cuenta con barreras físicas que impiden el ingreso de plagas	X					

OTROS:

- En esta visita observamos que junto a los alimentos se encuentran productos de limpieza.
- El espacio de consumo de alimentos debería tener una distancia considerable con respecto al baño.
- falta organización al momento de servir los alimentos.

FICHA DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN GUARDERÍAS							
ESTABLECIMIENTO	A	AUTOR	Ma. José Campoverde.				
FECHA	Martes, 3 de abril de 2016.	# VISITA	3.				
1. LOCALIZACIÓN DE LA COCINA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Ubicación adecuada	No se encuentra expuesta a contaminación física.					X	
	No se encuentra expuesta a contaminación química.					X	
	No se encuentra expuesta a contaminación biológica.			X			
	Espacio suficiente para instalación, operación y mantenimiento de equipos	X					
	Adecuadas vías de acceso y salida de personas.					X	
	Se encuentra lejos de los baños	X					
2. INFRAESTRUCTURA: PISOS, TECHOS, PAREDES, VENTANAS, VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
2.1 PISOS	Material					X	- No hay presencia de residuos.
Uniones y grietas	De fácil acceso y limpieza.					X	
	Las uniones entre los pisos y las paredes son redondeadas.	X					
Drenajes de agua	Sin grietas ni uniones de acumulación de residuos.	X					
	Drenajes con protección y diseño adecuado que permitan la evacuación correcta del agua.	X					



2.2 TECHOS									
Diseño	Construidos de manera que reduzca al mínimo la acumulación de suciedad, así como el desprendimiento de partículas contaminantes.				X				
2.3 PAREDES									
Áreas de proceso	Fáciles de limpiar.								X
	Lisas, no absorbentes y de color claro.								X
2.4 VENTANAS									
Material y Diseño	Fáciles de limpiar.	X							
	Material no astillable.	X							
	Provistas de malla contra insectos.	X							
2.5 VENTILACIÓN									
Sistema	Cuentan con ventilación artificial	X							
	Permite la circulación del aire para evitar calor excesivo y eliminar el								X
2.6 ILUMINACIÓN									
Lámparas y accesorios	Cuentan con iluminación natural y artificial.								X
	Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas por materiales				X				
	La iluminación no altera los colores.								X
2.7 LAVAMANOS									
Accesorios	Cuenta con jabón líquido y desinfectante.					X		X	
	Tiene rótulos del adecuado lavado de manos.	X							
	Poseen toallas de papel o secadores de aire.	X							

- no hay presencia de ventanas.

- Solo jabón

3- EQUIPOS		VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
ASPECTO	REQUERIMIENTO	1	2	3	4	5	
Equipos y utensilios adecuados y en buen estado	Los equipos y utensilios son fáciles de limpiar.					X	
	Construidos con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni causen reacciones con ingredientes.			X			
	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.						X
4- ALMACENAMIENTO		VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
ASPECTO	REQUERIMIENTO	1	2	3	4	5	
Materia prima y productos terminados	Los productos son transportados y almacenados internamente en condiciones apropiadas					X	
	Cuentan con tarimas adecuadas y una correcta organización						X
	Durante el almacenamiento, se efectúa una inspección periódica a los alimentos.						
5- SERVICIO DE ALIMENTOS, VAJILLA		VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
ASPECTO	REQUERIMIENTO	1	2	3	4	5	
Vajilla habitual	Sea de material resistente, apto para alimentos y ligero					X	
	Sea de fácil limpieza						X

- cubierto con mantas de madera.

- Se encuentran algunos platos.

6- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
ASPECTO	REQUERIMIENTO	1	2	3	4	5	
Prácticas higiénicas adecuadas, según el manual de BPM	El personal que manipula los alimentos se lavan las manos cuidadosamente antes y después de comenzar su labor diaria, de manipular alimentos o realizar cualquier actividad no laboral.			X			- Personal de servicio no se lava ni se desinfecta las manos antes del servicio de alimentos.
	El personal no ocupa anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier objeto que pueda tener contacto con el alimento.	X					
	El personal tiene uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte.					X	- Presencia de aretes, el pelo de que son pequeños.
	Utilizan cofias o mallas para cubrir el cabello durante la preparación y servicio de alimentos					X	
Personal	Existe una correcta manipulación de los alimentos: Temperatura, tiempos, humedad.					X	
	Existe orden al momento del servicio de alimentos			X			- Se recomienda darles para una mejor organización.
	Utiliza ropa adecuada para la manipulación de alimentos			X			
	Utilizan mascarillas y guantes cuando lo requieren					X	

7- LIMPIEZA DE LAS ÁREAS		VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
ASPECTO	REQUERIMIENTO	1	2	3	4	5	
Programa regulador	Distribución de limpieza por áreas			X			
	Limpieza y desinfección de edificio, equipos y utensilios			X			
	Adecuado método y frecuencia de limpieza			X			
	Se manipulan y utilizan de manera cuidadosa productos químicos de limpieza y desinfección	X					
	Se destina una bodega fuera de las áreas de alimentos para los productos de limpieza.	X					
	El espacio cuenta con barreras físicas que impiden el ingreso de plagas	X					

- falta de limpieza en la cocina.
- Insuficiente cerca de los calentadores.
- Poseen una estufa dentro de la cocina para ser utilizada para la preparación de alimentos.

OTROS:
- El personal estornuda y no se lava las manos antes de preparar o comer a los niños.
- No se desinfectan los pisos antes de que los niños lleguen a comer.



Anexo 4. Ficha de calificación de la guardería A (Visitas 4 y 5)

FICHA DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN GUARDERÍAS							
ESTABLECIMIENTO		FECHA		AUTOR		# VISITA	
A		Ayer, 16 de abril de 2018		Ma. José Campoverde		4	
1- LOCALIZACIÓN DE LA COCINA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Ubicación adecuada	No se encuentra expuesta a contaminación física.					x	mejoración.
	No se encuentra expuesta a contaminación química.					x	
	No se encuentra expuesta a contaminación biológica.					x	
	Espacio suficiente para instalación, operación y mantenimiento de equipos.					x	
	Adecuadas vías de acceso y salida de personas. Se encuentra lejos de los baños.	x				x	
2- INFRAESTRUCTURA: PISOS, TECHOS, PAREDES, VENTANAS, VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
2.1 PISOS	Material					x	- Limpio. - Se desinfectan mejor.
Uniones y grietas	De fácil acceso y limpieza.					x	
	Las uniones entre los pisos y las paredes son redondeadas. Sin grietas ni uniones de acumulación de residuos.	x					
Drenajes de agua	Drenajes con protección y diseño adecuado que permitan la evacuación correcta del agua.	x					
2.2 TECHOS	Diseño			x			
2.3 PAREDES	Áreas de proceso					x	
2.4 VENTANAS	Fáciles de limpiar.					x	
	Usas, no absorbentes y de color claro.					x	
Material y Diseño	Fáciles de limpiar.	x					
	Material no astillable.	x					
	Provistos de malla contra insectos.	x					
2.5 VENTILACIÓN	Sistema		x				
2.6 ILUMINACIÓN	Cuentan con ventilación artificial. Permite la circulación del aire para evitar calor excesivo y eliminar el					x	
	Lámparas y accesorios	Cuentan con iluminación natural y artificial. Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas por materiales.			x		
2.7 LAVAMANOS	La iluminación no altera los colores.					x	
	Accesorios	Cuenta con jabón líquido y desinfectante. Tiene rótulos del adecuado lavado de manos. Poseen toallas de papel o secadores de aire.	x				x
					x		superación 80%.

ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
2.2 TECHOS	Diseño			x			
2.3 PAREDES	Áreas de proceso					x	
2.4 VENTANAS	Fáciles de limpiar.					x	
	Usas, no absorbentes y de color claro.					x	
Material y Diseño	Fáciles de limpiar.	x					
	Material no astillable.	x					
	Provistos de malla contra insectos.	x					
2.5 VENTILACIÓN	Sistema		x				
2.6 ILUMINACIÓN	Cuentan con ventilación artificial. Permite la circulación del aire para evitar calor excesivo y eliminar el					x	
	Lámparas y accesorios	Cuentan con iluminación natural y artificial. Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas por materiales.			x		
2.7 LAVAMANOS	La iluminación no altera los colores.					x	
	Accesorios	Cuenta con jabón líquido y desinfectante. Tiene rótulos del adecuado lavado de manos. Poseen toallas de papel o secadores de aire.	x				x
					x		superación 80%.

3- EQUIPOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Equipos y utensilios adecuados y en buen estado	Los equipos y utensilios son fáciles de limpiar.					x	
	Construidos con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni causen reacciones con ingredientes.					x	
	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.					x	
4- ALMACENAMIENTO							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Materia prima y productos terminados	Los productos son transportados y almacenados internamente en condiciones apropiadas.					x	
	Cuentan con tarimas adecuadas y una correcta organización.					x	
	Durante el almacenamiento, se efectúa una inspección periódica a los alimentos.					x	
5- SERVICIO DE ALIMENTOS/VAJILLA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Vajilla habitual	Son de material resistente, apto para alimentos y ligero.					x	- Solo se cambian al lavarse manitas - Cuida muy bien
	Son de fácil limpieza.					x	

6- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Prácticas higiénicas adecuadas, según el manual de BPM	El personal que manipula los alimentos se lavan las manos cuidadosamente antes y después de comenzar su labor diaria, de manipular alimentos o realizar cualquier actividad no laboral.					x	
	El personal no ocupa anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier objeto que pueda tener contacto con el alimento.					x	
	El personal tiene uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte.					x	
	Utilizan cofias o mallas para cubrir el cabello durante la preparación y servicio de alimentos.					x	
	Existe una correcta manipulación de los alimentos: Temperatura, tiempos, humedad.					x	
Personal	Existe orden al momento del servicio de alimentos.					x	En proceso.
	Utiliza ropa adecuada para la manipulación de alimentos. Utilizan mascarillas y guantes cuando lo requieren.	x					



7- LIMPIEZA DE LAS ÁREAS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Programa regulador	Distribución de limpieza por áreas					x	
	Limpieza y desinfección de edificio, equipos y utensilios					x	
	Adecuado método y frecuencia de limpieza					x	
	Se manipulan y utilizan de manera cuidadosa productos químicos de limpieza y desinfección					x	
	Se destina una bodega fuera de las áreas de alimentos para los productos de limpieza.					x	
	El espacio cuenta con barreras físicas que impidan el ingreso de plagas				x		
OTROS: <ul style="list-style-type: none"> - Se manda lavar chaqueta. - Se desinfectan las manos personal y niños. - Se ha limpiado los pilares de madera. - El baño se ha implementado un sanitizador. - Se mandó hacer las tapas de las lámparas. - Existe mejor organización. - Se usó un aparato contra insectos. - Se colocó una cesta para platos sucios. - Cesta lavado de manos con no se encuentra disponible. 							

FICHA DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN GUARDERÍAS							
ESTABLECIMIENTO	A.	AUTOR	María José Campoverde				
FECHA	Miércoles 3 de mayo de 2016.		# VISITA	1			
1- LOCALIZACIÓN DE LA COCINA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Ubicación adecuada	No se encuentra expuesta a contaminación física.					x	
	No se encuentra expuesta a contaminación química.					x	
	No se encuentra expuesta a contaminación biológica.					x	
	Espacio suficiente para instalación, operación y mantenimiento de equipos	x					
	Adecuadas vías de acceso y salida de personas.					x	
	Se encuentra lejos de los baños	x					
2- INFRAESTRUCTURA: PISOS, TECHOS, PAREDES, VENTANAS, VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
2.1 PISOS	Material					x	
Uniones y grietas	De fácil acceso y limpieza.					x	
	Las uniones entre los pisos y las paredes son redondeadas.	x					
Drenajes de agua	Sin grietas ni uniones de acumulación de residuos.					x	
	Drenajes con protección y diseño adecuado que permitan la evacuación correcta del agua.	x					

2.2 TECHOS	Diseño	Construidos de manera que reduzca al mínimo la acumulación de suciedad, así como el desprendimiento de partículas contaminantes.					x	
2.3 PAREDES	Áreas de proceso	Fáciles de limpiar.					x	
2.4 VENTANAS		Lisas, no absorbentes y de color claro.					x	
	Material y Diseño	Fáciles de limpiar.					x	
2.5 VENTILACIÓN		Material no astillable.					x	
		Provistas de malla contra insectos.	x					
	Sistema	Cuentan con ventilación artificial					x	
2.6 ILUMINACIÓN		Permite la circulación del aire para evitar calor excesivo y eliminar el					x	
	Lámparas y accesorios	Cuentan con iluminación natural y artificial.					x	
		Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas por materiales					x	
2.7 LAVAMANOS		La iluminación no altera los colores.	x					
	Accesorios	Cuenta con jabón líquido y desinfectante.					x	
		Tiene rótulos del adecuado lavado de manos.	x					
	Poseen toallas de papel o secadores de aire.	x						

3- EQUIPOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Equipos y utensilios adecuados y en buen estado	Los equipos y utensilios son fáciles de limpiar.					x	
	Construidos con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni causen reacciones con ingredientes.					x	
	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.					x	
4- ALMACENAMIENTO							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Materia prima y productos terminados	Los productos son transportados y almacenados internamente en condiciones apropiadas					x	
	Cuentan con tarimas adecuadas y una correcta organización					x	
	Durante el almacenamiento, se efectúa una inspección periódica a los alimentos.					x	
5- SERVICIO DE ALIMENTOS VAJILLA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Vajilla habitual	Son de material resistente, apto para alimentos y ligero					x	
	Son de fácil limpieza					x	



6- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Prácticas higiénicas adecuadas, según el manual de BPM	El personal que manipula los alimentos se lavan las manos cuidadosamente antes y después de comenzar su labor diaria, de manipular alimentos o realizar cualquier actividad no laboral.					X	
	El personal no ocupa anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier objeto que pueda tener contacto con el alimento.	X					
	El personal tiene uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte.					X	
	Utilizan cofias o mallas para cubrir el cabello durante la preparación y servicio de alimentos					X	
	Existe una correcta manipulación de los alimentos: Temperatura, tiempos, humedad.					X	
Personal	Existe orden al momento del servicio de alimentos					X	
	Utiliza ropa adecuada para la manipulación de alimentos					X	
	Utilizan mascarillas y guantes cuando lo requieren					X	

7- LIMPIEZA DE LAS ÁREAS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Programa regulador	Distribución de limpieza por áreas					X	
	Limpieza y desinfección de edificio, equipos y utensilios					X	
	Adecuado método y frecuencia de limpieza					X	
	Se manipulan y utilizan de manera cuidadosa productos químicos de limpieza y desinfección					X	
	Se destina una bodega fuera de las áreas de alimentos para los productos de limpieza.					X	
	El espacio cuenta con barreras físicas que impiden el ingreso de plagas					X	

OTROS:

- Pasajeros limpios
- Baño con retorno para lavarse las manos.
- Poseen desinfectante de manos.
- No hay las luces de lamparas aún
- Se encuentran limpios los pilares.
- Desinfectan manos tanto de niños y personal.
- Aún se mantiene la cinta para la vajilla.

Anexo 5. Ficha de calificación de la guardería B (Visitas 1,2 y 3)

FICHA DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN GUARDERÍAS							
ESTABLECIMIENTO	B	AUTOR	Denis Alvarado Vanegas				
FECHA	Lunes 12 de marzo de 2018		# VISITA	1			
1- LOCALIZACIÓN DE LA COCINA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Ubicación adecuada	No se encuentra expuesta a contaminación física.					X	→ Cuenta con lo necesario
	No se encuentra expuesta a contaminación química					X	
	No se encuentra expuesta a contaminación biológica.					X	
	Espacio suficiente para instalación, operación y mantenimiento de equipos	X					
	Adecuadas vías de acceso y salida de personas.					X	
	Se encuentra lejos de los baños					X	
2- INFRAESTRUCTURA: PISOS, TECHOS, PAREDES, VENTANAS, VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
2.1 PISOS	De fácil acceso y limpieza.					X	- Sin embargo se encuentran limpias
Material	Las uniones entre los pisos y las paredes son redondeadas.	X					
Uniones y grietas	Sin grietas ni uniones de acumulación de residuos.	X					
	Drenajes de agua	Drenajes con protección y diseño adecuado que permitan la evacuación correcta del agua.	X				

2.2 TECHOS	Diseño	Construidos de manera que reduzca al mínimo la acumulación de suciedad, así como el desprendimiento de partículas contaminantes.			X		El techo de la cocina es adecuado, el espacio del piso es en maletería
2.3 PAREDES	Áreas de proceso	Fáciles de limpiar. Lisas, no absorbentes y de color claro.				X	
2.4 VENTANAS	Material y Diseño	Fáciles de limpiar. Material no astillable. Provistas de malla contra insectos.				X	
2.5 VENTILACIÓN	Sistema	Cuentan con ventilación artificial Permite la circulación del aire para evitar calor excesivo y eliminar el			X		Se evidencia suciedad
2.6 ILUMINACIÓN	Lámparas y accesorios	Cuentan con iluminación natural y artificial. Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas por materiales. La iluminación no altera los colores.				X	
2.7 LAVAMANOS	Accesorios	Cuenta con jabón líquido y desinfectante. Tiene rótulos del adecuado lavado de manos. Poseen toallas de papel o secadores de aire.	X				



3- EQUIPOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Equipos y utensilios adecuados y en buen estado	Los equipos y utensilios son fáciles de limpiar.					X	- Tienen utensilios no aptos para la cocina (material médico)
	Construidos con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni causen reacciones con ingredientes. Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.			X			
4- ALMACENAMIENTO							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Materia prima y productos terminados	Los productos son transportados y almacenados internamente en condiciones apropiadas				X		- Requiere fraldas en el transporte interno - No procede
	Cuentan con tarimas adecuadas y una correcta organización. Durante el almacenamiento, se efectúa una inspección periódica a los alimentos.					X	
4- SERVICIO DE ALIMENTOS: VAJILLA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Vajilla habitual	Son de material resistente, apto para alimentos y ligero					X	
	Son de fácil limpieza					X	

6- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Prácticas higiénicas adecuadas, según el manual de BPM	El personal que manipula los alimentos se lavan las manos cuidadosamente antes y después de comenzar su labor diaria, de manipular alimentos o realizar cualquier actividad no laboral.		X				- Se lavan las manos pero no cuenta con la necesidad - Utiliza guantes plásticos
	El personal no ocupa anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier objeto que pueda tener contacto con el alimento.				X		
	El personal tiene uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte.					X	
	Utilizan cofias o mallas para cubrir el cabello durante la preparación y servicio de alimentos.					X	
Personal	Existe una correcta manipulación de los alimentos: Temperatura, tiempos, humedad.					X	- Utiliza solo un desantal
	Existe orden al momento del servicio de alimentos					X	
	Utiliza ropa adecuada para la manipulación de alimentos			X			
	Utilizan mascarillas y guantes cuando lo requieren					X	

7- LIMPIEZA DE LAS ÁREAS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Programa regulador	Distribución de limpieza por áreas			X			- Se encuentran rastros de suciedad - Se encuentran rastros de suciedad - Se encuentra insecticida en la cocina
	Limpieza y desinfección de edificio, equipos y utensilios				X		
	Adecuado método y frecuencia de limpieza				X		
	Se manipulan y utilizan de manera cuidadosa productos químicos de limpieza y desinfección	X					
	Se destina una bodega fuera de las áreas de alimentos para los productos de limpieza.	X					
El espacio cuenta con barreras físicas que impiden el ingreso de plagas	X						

OTROS:

FICHA DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN GUARDERÍAS							
ESTABLECIMIENTO	B	AUTOR	Denís Alvarado Vanegas				
FECHA	Miércoles 21 de marzo de 2018		# VISITA	2			
1- LOCALIZACIÓN DE LA COCINA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Ubicación adecuada	No se encuentra expuesta a contaminación física.					X	- Tienen lo necesario
	No se encuentra expuesta a contaminación química					X	
	No se encuentra expuesta a contaminación biológica.					X	
	Espacio suficiente para instalación, operación y mantenimiento de equipos	X					
Adecuadas vías de acceso y salida de personas.					X		
Se encuentra lejos de los baños					X		
2- INFRAESTRUCTURA: PISOS, TECHOS, PAREDES, VENTANAS, VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
2.1 PISOS	De fácil acceso y limpieza.					X	- Se encuentran limpias
Material	Las uniones entre los pisos y las paredes son redondeadas.	X					
Uniones y grietas	Sin grietas ni uniones de acumulación de residuos.	X					
Drenajes de agua	Drenajes con protección y diseño adecuado que permitan la evacuación correcta del agua.	X					



2.2 TECHOS	Construidos de manera que reduzca al mínimo la acumulación de suciedad, así como el desprendimiento de partículas contaminantes.				X					Techo del módulo de alimentación
2.3 PAREDES	Fáciles de limpiar.									X
Áreas de proceso	Usas, no absorbentes y de color claro.									X
2.4 VENTANAS	Fáciles de limpiar.									X
Material y Diseño	Material no astillable.									X
	Provistas de malla contra insectos.	X								
2.5 VENTILACIÓN	Cuentan con ventilación artificial									X
Sistema	Permite la circulación del aire para evitar calor excesivo y eliminar el				X					
2.6 ILUMINACIÓN	Cuentan con iluminación natural y artificial.									X
Lámparas y accesorios	Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas por materiales									X
	La iluminación no altera los colores.									X
2.7 LAVAMANOS	Cuenta con jabón líquido y desinfectante.	X								
Accesorios	Tiene rótulos del adecuado lavado de manos.	X								
	Poseen toallas de papel o secadores de aire.	X								

3- EQUIPOS		VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
ASPECTO	REQUERIMIENTO	1	2	3	4	5	
Equipos y utensilios adecuados y en buen estado	Los equipos y utensilios son fáciles de limpiar.					X	- Utilizan utensilios de materiales no aptos para la cocina (metalico)
	Construidos con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni causen reacciones con ingredientes.			X			
	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.					X	
4- ALMACENAMIENTO		VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
ASPECTO	REQUERIMIENTO	1	2	3	4	5	
Materia prima y productos terminados	Los productos son transportados y almacenados internamente en condiciones apropiadas				X		- Transportan en sacos
	Cuentan con tarimas adecuadas y una correcta organización					X	- No procede
	Durante el almacenamiento, se efectúa una inspección periódica a los alimentos.						
6- SERVICIO DE ALIMENTOS: VAJILLA		VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
ASPECTO	REQUERIMIENTO	1	2	3	4	5	
Vajilla habitual	Son de material resistente, apto para alimentos y ligero					X	
	Son de fácil limpieza					X	

6- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
ASPECTO	REQUERIMIENTO	1	2	3	4	5	
Prácticas higiénicas adecuadas, según el manual de BPM	El personal que manipula los alimentos se lavan las manos cuidadosamente antes y después de comenzar su labor diaria, de manipular alimentos o realizar cualquier actividad no laboral.	X					No se lava las manos antes de manipular los alimentos
	El personal no ocupa aretes, aretes, relojes, pulseras o cualquier objeto que pueda tener contacto con el alimento.				X		- Utilizan aretes pequeños
	El personal tiene uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte.					X	La ayudante no lo utiliza
	Utilizan cofias o mallas para cubrir el cabello durante la preparación y servicio de alimentos			X			- La frute es grande en el mesón
Personal	Existe una correcta manipulación de los alimentos: Temperatura, tiempos, humedad	X					- La frute es grande en el mesón
	Existe orden al momento del servicio de alimentos					X	
	Utiliza ropa adecuada para la manipulación de alimentos			X			
	Utilizan mascarillas y guantes cuando lo requieren					X	

7- LIMPIEZA DE LAS ÁREAS		VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
ASPECTO	REQUERIMIENTO	1	2	3	4	5	
Programa regulador	Distribución de limpieza por áreas			X			- Se ejecutan tareas de suciedad cocina
	Limpieza y desinfección de edificio, equipos y utensilios				X		
	Adecuado método y frecuencia de limpieza				X		
	Se manipulan y utilizan de manera cuidadosa productos químicos de limpieza y desinfección	X					- Se observa insectos dentro de la cocina
	Se destina una bodega fuera de las áreas de alimentos para los productos de limpieza.	X					
	El espacio cuenta con barreras físicas que impiden el ingreso de plagas	X					

OTROS: - Se observa objetos personales dentro de la cocina.



FICHA DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN GUARDERÍAS							
ESTABLECIMIENTO		B	AUTOR		Denis Alvarado Vanegas		
FECHA		Miércoles 28 de mayo de 2014		# VISITA		3	
1- LOCALIZACIÓN DE LA COCINA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Ubicación adecuada	No se encuentra expuesta a contaminación física.					X	- Existe dificultad de movimiento
	No se encuentra expuesta a contaminación química.					X	
	No se encuentra expuesta a contaminación biológica.					X	
	Espacio suficiente para instalación, operación y mantenimiento de equipos	X					
	Adecuadas vías de acceso y salida de personas.					X	
	Se encuentra lejos de los baños					X	
2- INFRAESTRUCTURA: PISOS, TECHOS, PAREDES, VENTANAS, VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
2.1 PISOS	Material					X	- Se encuentran limpias
	Uniones y grietas	X					
	Drenajes de agua	X					

2.2 TECHOS	Diseño	Construidos de manera que reduzca al mínimo la acumulación de suciedad, así como el desprendimiento de partículas contaminantes.			X			Talco del enter del baño se encuentran sucios
2.3 PAREDES	Áreas de proceso	Fáciles de limpiar. Lisas, no absorbentes y de color claro.					X	
2.4 VENTANAS	Material y Diseño	Fáciles de limpiar. Material no astillable. Provistas de malla contra insectos.	X					
2.5 VENTILACIÓN	Sistema	Cuentan con ventilación artificial Permite la circulación del aire para evitar calor excesivo y eliminar el					X	- No evidencia suciedad
2.6 ILUMINACIÓN	Lámparas y accesorios	Cuentan con iluminación natural y artificial. Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas por materiales					X	
2.7 LAVAMANOS	Accesorios	La iluminación no altera los colores. Cuenta con jabón líquido y desinfectante. Tiene rótulos del adecuado lavado de manos. Poseen toallas de papel o secadores de aire.	X	X	X			

3- EQUIPOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Equipos y utensilios adecuados y en buen estado	Los equipos y utensilios son fáciles de limpiar. Construidos con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni causen reacciones con ingredientes. Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.			X		X	Utilizan utensilios de materiales no metálicos
4- ALMACENAMIENTO							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Materia prima y productos terminados	Los productos son transportados y almacenados internamente en condiciones apropiadas Cuentan con tarimas adecuadas y una correcta organización Durante el almacenamiento, se efectúa una inspección periódica a los alimentos.				X	X	El transporte interno se de en cajas - No procede
5- SERVICIO DE ALIMENTOS: VAJILLA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Vajilla habitual	Son de material resistente, apto para alimentos y ligero Son de fácil limpieza					X	

6- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Prácticas higiénicas adecuadas, según el manual de BPM	El personal que manipula los alimentos se lavan las manos cuidadosamente antes y después de comenzar su labor diaria, de manipular alimentos o realizar cualquier actividad no laboral.	X					No se lavan las manos al manipular alimentos con seguridad
	El personal no ocupa anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier objeto que pueda tener contacto con el alimento.				X		Utiliza aretes pequeños
	El personal tiene uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte.					X	
	Utilizan cofias o mallas para cubrir el cabello durante la preparación y servicio de alimentos			X			
Personal	Existe una correcta manipulación de los alimentos: Temperatura, tiempos, humedad.	X					El personal que ayuda no utiliza la fruta es comida en el mesón
	Existe orden al momento del servicio de alimentos					X	
	Utiliza ropa adecuada para la manipulación de alimentos Utilizan mascarillas y guantes cuando lo requieren			X			X



7- LIMPIEZA DE LAS ÁREAS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Programa regulador	Distribución de limpieza por áreas			X			Reserva de higiene - Se observó instalación de la reserva
	Limpieza y desinfección de edificio, equipos y utensilios				X		
	Adecuado método y frecuencia de limpieza				X		
	Se manipulan y utilizan de manera cuidadosa productos químicos de limpieza y desinfección	X					
	Se destina una bodega fuera de las áreas de alimentos para los productos de limpieza.	X					
El espacio cuenta con barreras físicas que impiden el ingreso de plagas	X						
OTROS:							

Anexo 6. Ficha de calificación de la guardería B (Visitas 4 y 5)

FICHA DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN GUARDERÍAS							
ESTABLECIMIENTO	B	AUTOR	Denis Alvarado Vanegas				
FECHA	Hoyes 24 de abril de 2018		# VISITA	4			
1- LOCALIZACIÓN DE LA COCINA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Ubicación adecuada	No se encuentra expuesta a contaminación física.					X	
	No se encuentra expuesta a contaminación química.					X	
	No se encuentra expuesta a contaminación biológica.					X	
	Espacio suficiente para instalación, operación y mantenimiento de equipos	X					
	Adecuadas vías de acceso y salida de personas. Se encuentra lejos de los baños.					X	
2- INFRAESTRUCTURA: PISOS, TECHOS, PAREDES, VENTANAS, VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
2.1 PISOS	De fácil acceso y limpieza.					X	- Se encuentran limpias
Material	Las uniones entre los pisos y las paredes son redondeadas.	X					
Uniones y grietas	Sin grietas ni uniones de acumulación de residuos.	X					
Drenajes de agua	Drenajes con protección y diseño adecuado que permitan la evacuación correcta del agua.	X					

2.2 TECHOS	Construidos de manera que reduzca al mínimo la acumulación de suciedad, así como el desprendimiento de partículas contaminantes.			X			El techo del sistema ha sido revisado y se encuentra limpio
2.3 PAREDES	Fáciles de limpiar.					X	
Áreas de proceso	Usas, no absorbentes y de color claro.					X	
2.4 VENTANAS	Fáciles de limpiar.					X	No procede. Fue retirada
Material y Diseño	Material no astillable.					X	
	Provistas de malla contra insectos.					X	
2.5 VENTILACIÓN	Cuentan con ventilación artificial					X	Se encuentra limpia
Sistema	Permite la circulación del aire para evitar calor excesivo y eliminar el					X	
2.6 ILUMINACIÓN	Cuentan con iluminación natural y artificial.					X	
Lámparas y accesorios	Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas por materiales					X	
	La iluminación no altera los colores.					X	
2.7 LAVAMANOS	Cuenta con jabón líquido y desinfectante.	X					
Accesorios	Tiene rótulos del adecuado lavado de manos.	X					
	Poseen toallas de papel o secadores de aire.	X					

3- EQUIPOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Equipos y utensilios adecuados y en buen estado	Los equipos y utensilios son fáciles de limpiar.					X	- Aún poseen utensilios de madera
	Construidos con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni causen reacciones con ingredientes.	X					
	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.					X	
4- ALMACENAMIENTO							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Materia prima y productos terminados	Los productos son transportados y almacenados internamente en condiciones apropiadas					X	- Son transportados en refrigeradores - No procede
	Cuentan con tarimas adecuadas y una correcta organización					X	
	Durante el almacenamiento, se efectúa una inspección periódica a los alimentos.					X	
5- SERVICIO DE ALIMENTOS Y VAJILLA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Vajilla habitual	Son de material resistente, apto para alimentos y ligero					X	
	Son de fácil limpieza					X	



6- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Prácticas higiénicas adecuadas, según el manual de BPM	El personal que manipula los alimentos se lavan las manos cuidadosamente antes y después de comenzar su labor diaria, de manipular alimentos o realizar cualquier actividad no laboral.			X			Se lavan las manos, pero no tienen lo necesario
	El personal no ocupa anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier objeto que pueda tener contacto con el alimento.				X		Poseen ciertos pendientes
	El personal tiene uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte.					X	
	Utilizan cofias o mallas para cubrir el cabello durante la preparación y servicio de alimentos					X	El personal lo utiliza en su momento
Personal	Existe una correcta manipulación de los alimentos: Temperatura, tiempos, humedad.					X	Se mejora la manipulación
	Existe orden al momento del servicio de alimentos					X	
	Utiliza ropa adecuada para la manipulación de alimentos			X			Actualiza ropa protectora
	Utilizan mascarillas y guantes cuando lo requieren					X	

7- LIMPIEZA DE LAS ÁREAS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Programa regulador	Distribución de limpieza por áreas				X		Algunas áreas en mesas
	Limpieza y desinfección de edificio, equipos y utensilios				X		
	Adecuado método y frecuencia de limpieza				X		
	Se manipulan y utilizan de manera cuidadosa productos químicos de limpieza y desinfección					X	Se designa un área fuera de cocina
	Se destina una bodega fuera de las áreas de alimentos para los productos de limpieza.					X	
	El espacio cuenta con barreras físicas que impiden el ingreso de plagas	X					

OTROS:

HOJA DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN GUARDERÍAS							
ESTABLECIMIENTO	FECHA	AUTOR	# VISITA				
B	Jueves 03 de mayo de 2018	Denis Alvarado Vanegas	5				
1- LOCALIZACIÓN DE LA COCINA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
Ubicación adecuada	No se encuentre expuesta a contaminación física.					X	
	No se encuentra expuesta a contaminación química.					X	
	No se encuentra expuesta a contaminación biológica.					X	
	Espacio suficiente para instalación, operación y mantenimiento de equipos	X					
	Adecuadas vías de acceso y salida de personas.					X	
	Se encuentra lejos de los baños.					X	
2- INFRAESTRUCTURA: PISOS, TECHOS, PAREDES, VENTANAS, VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
2.1 PISOS	Material					X	- Se encuentran limpias
	De fácil acceso y limpieza.					X	
Uniones y grietas	Las uniones entre los pisos y las paredes son redondeadas.	X					
	Sin grietas ni uniones de acumulación de residuos.	X					
Drenajes de agua	Drenajes con protección y diseño adecuado que permitan la evacuación correcta del agua.	X					

2.2 TECHOS	Diseño	Construidos de manera que reduzca al mínimo la acumulación de suciedad, así como el desprendimiento de partículas contaminantes.			X			El techo del espacio donde se encuentra la cocina
2.3 PAREDES	Áreas de proceso	Fáciles de limpiar.					X	
		Lisas, no absorbentes y de color claro.					X	
2.4 VENTANAS	Material y Diseño	Fáciles de limpiar.						No pueden ser retiradas
		Material no astillable.						
		Provistas de malla contra insectos.						
2.5 VENTILACIÓN	Sistema	Cuentan con ventilación artificial					X	Se encuentra limpia
		Permite la circulación del aire para evitar calor excesivo y eliminar el					X	
2.6 ILUMINACIÓN	Lámparas y accesorios	Cuentan con iluminación natural y artificial.					X	
		Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas por materiales					X	
		La iluminación no altera los colores.					X	
2.7 LAVAMANOS	Accesorios	Cuenta con jabón líquido y desinfectante.					X	
		Tiene rótulos del adecuado lavado de manos.	X					
		Poseen toallas de papel o secadores de aire.	X					



3- EQUIPOS							OBSERVACIONES
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					
		1	2	3	4	5	
Equipos y utensilios adecuados y en buen estado	Los equipos y utensilios son fáciles de limpiar.					X	-Aún poseen gabinetes no aptos para la estufa
	Construidos con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni causen reacciones con ingredientes.	X					
	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.					X	

4- ALMACENAMIENTO							OBSERVACIONES
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					
		1	2	3	4	5	
Materia prima y productos terminados	Los productos son transportados y almacenados internamente en condiciones apropiadas					X	No procede
	Cuentan con tarimas adecuadas y una correcta organización					X	
	Durante el almacenamiento, se efectúa una inspección periódica a los alimentos.						

5- SERVICIO DE ALIMENTOS: VAJILLA							OBSERVACIONES
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					
		1	2	3	4	5	
Vajilla habitual	Son de material resistente, apto para alimentos y ligero					X	
	Son de fácil limpieza					X	

6- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS							OBSERVACIONES
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					
		1	2	3	4	5	
Prácticas higiénicas adecuadas, según el manual de BPM	El personal que manipula los alimentos se lavan las manos cuidadosamente antes y después de comenzar su labor diaria, de manipular alimentos o realizar cualquier actividad no laboral.					X	De lavan las manos y ya cuentan con guantes y alcoholizante Pasee antes
	El personal no ocupa anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier objeto que pueda tener contacto con el alimento.				X		
	El personal tiene uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte.					X	
	Utilizan cofias o mallas para cubrir el cabello durante la preparación y servicio de alimentos					X	
	Existe una correcta manipulación de los alimentos: Temperatura, tiempos, humedad.					X	
Personal	Existe orden al momento del servicio de alimentos					X	No utiliza ropa exterior
	Utiliza ropa adecuada para la manipulación de alimentos		X				
	Utilizan mascarillas y guantes cuando lo requieren					X	

7- LIMPIEZA DE LAS AREAS							OBSERVACIONES
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					
		1	2	3	4	5	
Programa regulador	Distribución de limpieza por áreas				X		No visita limpieza en meses
	Limpieza y desinfección de edificio, equipos y utensilios				X		
	Adecuado método y frecuencia de limpieza				X		
	Se manipulan y utilizan de manera cuidadosa productos químicos de limpieza y desinfección					X	
	Se destina una bodega fuera de las áreas de alimentos para los productos de limpieza.					X	
	El espacio cuenta con barreras físicas que impiden el ingreso de plagas	X					

OTROS:

- El mesón visualmente se encuentra mejor
- El personal que ayuda a servir los alimentos no se desinfecta las manos.

Anexo 7. Ficha de calificación de la guardería C (Visitas 1,2 y 3)

FICHA DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN GUARDERÍAS							
ESTABLECIMIENTO	C	AUTOR	Denis Alvarado Vanegas				
FECHA	Miércoles 14 de marzo del 2018		# VISITA	1			
1- LOCALIZACIÓN DE LA COCINA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Ubicación adecuada	No se encuentra expuesta a contaminación física.					X	-Se encuentra al frente
	No se encuentra expuesta a contaminación química					X	
	No se encuentra expuesta a contaminación biológica.					X	
	Espacio suficiente para instalación, operación y mantenimiento de equipos					X	
	Adecuadas vías de acceso y salida de personas.					X	
	Se encuentra lejos de los baños	X					
2- INFRAESTRUCTURA: PISOS, TECHOS, PAREDES, VENTANAS, VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
2.1 PISOS	De fácil acceso y limpieza.					X	-> se encuentran limpias
Uniones y grietas	Las uniones entre los pisos y las paredes son redondeadas.	X					
	Sin grietas ni uniones de acumulación de residuos.	X					
Drenajes de agua	Drenajes con protección y diseño adecuado que permitan la evacuación correcta del agua.	X					



2.2 TECHOS	Construidos de manera que reduzca el mínimo la acumulación de suciedad, así como el desprendimiento de partículas contaminantes.						X	
2.3 PAREDES	Fáciles de limpiar.						X	
Áreas de proceso	Lisas, no absorbentes y de color claro.						X	
2.4 VENTANAS	Fáciles de limpiar.						X	
Material y Diseño	Material no astillable.						X	
	Provistos de malla contra insectos.	X						
2.5 VENTILACIÓN	Cuentan con ventilación artificial						X	- Extractor fuera
Sistema	Permite la circulación del aire para evitar calor excesivo y eliminar el						X	
2.6 ILUMINACIÓN	Cuentan con iluminación natural y artificial.						X	
Lámparas y accesorios	Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas por materiales	X						- Focos sin protección contra explosiones
	La iluminación no altera los colores.						X	
2.7 LAVAMANOS	Cuenta con jabón líquido y desinfectante.						X	
Accesorios	Tiene rótulos del adecuado lavado de manos.	X						
	Poseen toallas de papel o secadores de aire.						X	

3- EQUIPOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Equipos y utensilios adecuados y en buen estado	Los equipos y utensilios son fáciles de limpiar.					X	
	Construidos con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni causen reacciones con ingredientes.			X			- Utensilios con microfisuras que se lavan para la cocina
	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.					X	
4- ALMACENAMIENTO							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Materia prima y productos terminados	Los productos son transportados y almacenados internamente en condiciones apropiadas					X	
	Cuentan con tarimas adecuadas y una correcta organización					X	
	Durante el almacenamiento, se efectúa una inspección periódica a los alimentos.			X			- No efectua
5- SERVICIO DE ALIMENTOS: VAJILLA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Vajilla habitual	Son de material resistente, apto para alimentos y ligero					X	
	Son de fácil limpieza					X	

6- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Prácticas higiénicas adecuadas, según el manual de BPM	El personal que manipula los alimentos se lavan las manos cuidadosamente antes y después de comenzar su labor diaria, de manipular alimentos o realizar cualquier actividad no laboral.					X	
	El personal no ocupa anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier objeto que pueda tener contacto con el alimento.				X		- Posee aretes pequeños
	El personal tiene uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte.					X	
	Utilizan cofias o mallas para cubrir el cabello durante la preparación y servicio de alimentos					X	
Personal	Existe una correcta manipulación de los alimentos: Temperatura, tiempos, humedad.					X	
	Existe orden al momento del servicio de alimentos	X					
	Utiliza ropa adecuada para la manipulación de alimentos			X			- No tiene cambio de ropa
	Utilizan mascarillas y guantes cuando lo requieren					X	

7- LIMPIEZA DE LAS AREAS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Programa regulador	Distribución de limpieza por áreas		X				- Comedor falta limpieza
	Limpieza y desinfección de edificio, equipos y utensilios			X			
	Adecuado método y frecuencia de limpieza			X			- Baños de adecuados en la cocina
	Se manipulan y utilizan de manera cuidadosa productos químicos de limpieza y desinfección					X	
	Se destina una bodega fuera de las áreas de alimentos para los productos de limpieza.	X					
	El espacio cuenta con barreras físicas que impiden el ingreso de plagas	X					
OTROS: Personal de servicio que ayuda a los niños no se lavan las manos							



FIGURA DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN GUARBERÍAS							
ESTABLECIMIENTO	C	AUTOR	Denis Alvarado Vanegas				
FECHA	Martes 27 de mayo de 2018		# VISITA	7			
1- LOCALIZACIÓN DE LA COCINA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Ubicación adecuada	No se encuentra expuesta a contaminación física.					X	Se encuentra al frente
	No se encuentra expuesta a contaminación química.					X	
	No se encuentra expuesta a contaminación biológica.					X	
	Espacio suficiente para instalación, operación y mantenimiento de equipos.					X	
	Adecuadas vías de acceso y salida de personas.					X	
	Se encuentra lejos de los baños.	X					
2- INFRAESTRUCTURA: PISOS, TECHOS, PAREDES, VENTANAS, VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
2.1 PISOS	Material					X	Están limpias
	De fácil acceso y limpieza.					X	
Uniones y grietas	Las uniones entre los pisos y las paredes son redondeadas. Sin grietas ni uniones de acumulación de residuos.	X					
Drenajes de agua	Drenajes con protección y diseño adecuado que permitan la evacuación correcta del agua.	X					

2.2 TECHOS	Diseño	Construidos de manera que reduzca al mínimo la acumulación de suciedad, así como el desprendimiento de partículas contaminantes.					X	
2.3 PAREDES	Áreas de proceso	Fáciles de limpiar. Lisas, no absorbentes y de color claro.					X	
2.4 VENTANAS	Material y Diseño	Fáciles de limpiar. Material no astillable. Provistas de malla contra insectos.					X	
2.5 VENTILACIÓN	Sistema	Cuentan con ventilación artificial. Permite la circulación del aire para evitar calor excesivo y eliminar el	X					- Extra aire seco
2.6 ILUMINACIÓN	Lámparas y accesorios	Cuentan con iluminación natural y artificial. Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas por materiales. La iluminación no altera los colores.	X				X	- Focos no se encuentran protegidos
2.7 LAVAMANOS	Accesorios	Cuenta con jabón líquido y desinfectante. Tiene rótulos del adecuado lavado de manos. Poseen toallas de papel o secadores de aire.	X				X	

3- EQUIPOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Equipos y utensilios adecuados y en buen estado	Los equipos y utensilios son fáciles de limpiar.					X	- Utensilios de madera
	Construidos con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni causen reacciones con ingredientes.			X			
	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.					X	
4- ALMACENAMIENTO							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Materia prima y productos terminados	Los productos son transportados y almacenados internamente en condiciones apropiadas.					X	- No efectiva
	Cuentan con tarimas adecuadas y una correcta organización.					X	
	Durante el almacenamiento, se efectúa una inspección periódica a los alimentos.			X			
5- SERVIDOR DE ALIMENTOS: VAJILLA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Vajilla habitual	Son de material resistente, apto para alimentos y ligero. Son de fácil limpieza.					X	

6- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Prácticas higiénicas adecuadas, según el manual de BPM	El personal que manipula los alimentos se lavan las manos cuidadosamente antes y después de comenzar su labor diaria, de manipular alimentos o realizar cualquier actividad no laboral.					X	- Antes de preparar
	El personal no ocupa anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier objeto que pueda tener contacto con el alimento.				X		
	El personal tiene uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte.					X	
	Utilizan cofias o mallas para cubrir el cabello durante la preparación y servicio de alimentos.					X	
Personal	Existe una correcta manipulación de los alimentos: Temperatura, tiempos, humedad.		X				- Los alimentos se encuentran en buen estado
	Existe orden al momento del servicio de alimentos.	X					- No hay orden
	Utiliza ropa adecuada para la manipulación de alimentos. Utilizan mascarillas y guantes cuando lo requieren.			X			X



7- LIMPIEZA DE LAS ÁREAS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Programa regulador	Distribución de limpieza por áreas		X				- Falta orden y limpieza en el comedor - Rostros de suciedad en cocinas
	Limpieza y desinfección de edificio, equipos y utensilios			X			
	Adecuado método y frecuencia de limpieza			X			
	Se manipulan y utilizan de manera cuidadosa productos químicos de limpieza y desinfección					X	
	Se destina una bodega fuera de las áreas de alimentos para los productos de limpieza.	X					
El espacio cuenta con barreras físicas que impiden el ingreso de plagas	X						

OTROS:
- Personal de servicio que ayuda a los niños no se lavan las manos

FICHA DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN GUÁRDERÍAS							
ESTABLECIMIENTO	C	AUTOR	Denis Alvarado Vanegas				
FECHA	Martes 17 de abril de 2019		# VISITA	3			
1- LOCALIZACIÓN DE LA COCINA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Ubicación adecuada	No se encuentra expuesta a contaminación física					X	
	No se encuentra expuesta a contaminación química					X	
	No se encuentra expuesta a contaminación biológica					X	
	Espacio suficiente para instalación, operación y mantenimiento de equipos					X	
	Adecuadas vías de acceso y salida de personas.					X	
	Se encuentra lejos de los baños	X					
2- INFRAESTRUCTURA: PISOS, TECHOS, PAREDES, VENTANAS, VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
2.1 PISOS	Material					X	
	Uniones y grietas	X					
	Drenajes de agua	X					

2.2 TECHOS	Diseño	Construidos de manera que reduzca al mínimo la acumulación de suciedad, así como el desprendimiento de partículas contaminantes.					X	
2.3 PAREDES	Áreas de proceso	Fáciles de limpiar. Lisas, no absorbentes y de color claro.					X	
2.4 VENTANAS	Material y Diseño	Fáciles de limpiar. Material no astillable. Provistas de malla contra insectos.					X	
2.5 VENTILACIÓN	Sistema	Cuentan con ventilación artificial Permite la circulación del aire para evitar calor excesivo y eliminar el	X					Extractor auto
2.6 ILUMINACIÓN	Lámparas y accesorios	Cuentan con iluminación natural y artificial. Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas por materiales.	X					- Focos no están protegidos
2.7 LAVAMANOS	Accesorios	La iluminación no altera los colores. Cuenta con jabón líquido y desinfectante. Tiene rótulos del adecuado lavado de manos. Poseen toallas de papel o secadores de aire.	X				X	

3- EQUIPOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Equipos y utensilios adecuados y en buen estado	Los equipos y utensilios son fáciles de limpiar.					X	- Cuentan con de madera
	Construidos con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni causen reacciones con ingredientes. Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.			X			
4- ALMACENAMIENTO							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Materia prima y productos terminados	Los productos son transportados y almacenados internamente en condiciones apropiadas					X	- No afecta
	Cuentan con tarimas adecuadas y una correcta organización Durante el almacenamiento, se efectúa una inspección periódica a los alimentos.			X			
5- SERVICIO DE ALIMENTOS: VAJILLA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Vajilla habitual	Son de material resistente, apto para alimentos y ligero					X	
	Son de fácil limpieza					X	



6- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS							OBSERVACIONES
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					
		1	2	3	4	5	
Prácticas higiénicas adecuadas, según el manual de BPM	El personal que manipula los alimentos se lavan las manos cuidadosamente antes y después de comenzar su labor diaria, de manipular alimentos o realizar cualquier actividad no laboral.					X	- Utiliza a los pequeños
	El personal no ocupa anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier objeto que pueda tener contacto con el alimento.				X		
	El personal tiene uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte.					X	- Alimentos sin refrigerar
	Utilizan cofias o mallas para cubrir el cabello durante la preparación y servicio de alimentos.					X	
Personal	Existen una correcta manipulación de los alimentos: Temperatura, tiempos, humedad.		X				
	Existen orden al momento del servicio de alimentos.	X					
	Utiliza ropa adecuada para la manipulación de alimentos. Utilizan mascarillas y guantes cuando lo requieren.			X			X

7- LIMPIEZA DE LAS ÁREAS							OBSERVACIONES
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					
		1	2	3	4	5	
Programa regulador	Distribución de limpieza por áreas		X				- Distas de suciedad en la cocina
	Limpieza y desinfección de edificio, equipos y utensilios			X			
	Adecuado método y frecuencia de limpieza			X			
	Se manipulan y utilizan de manera cuidadosa productos químicos de limpieza y desinfección					X	
	Se destina una bodega fuera de las áreas de alimentos para los productos de limpieza.	X					
El espacio cuenta con barreras físicas que impiden el ingreso de plagas	X						
OTROS:							
- Personal del servicio no se lavan las manos. - Se encuentran objetos ajenos a la cocina (rollos de papel sanitario). - Poco espacio para la vajilla sucia.							

Anexo 8. Ficha de calificación de la guardería C (Visitas 4 y 5)

FICHA DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN GUARDERÍAS							
ESTABLECIMIENTO	FECHA	AUTOR	# VISITA				
C	Miércoles 02 de Mayo de 2015	Denis Alvarado Vanegas	4				
1- LOCALIZACIÓN DE LA COCINA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Ubicación adecuada	No se encuentra expuesta a contaminación física.					X	
	No se encuentra expuesta a contaminación química.					X	
	No se encuentra expuesta a contaminación biológica.					X	
	Espacio suficiente para instalación, operación y mantenimiento de equipos.					X	
	Adecuadas vías de acceso y salida de personas.					X	
Se encuentra lejos de los baños	X						
2- INFRAESTRUCTURA: PISOS, TECHOS, PAREDES, VENTANAS, VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
2.1 PISOS	Material					X	
Uniones y grietas	De fácil acceso y limpieza.					X	
	Las uniones entre los pisos y las paredes son redondeadas.	X					
Drenajes de agua	Sin grietas ni uniones de acumulación de residuos.	X					
	Drenajes con protección y diseño adecuado que permitan la evacuación correcta del agua.	X					

2.2 TECHOS	Diseño	Construidos de manera que reduzca al mínimo la acumulación de suciedad, así como el desprendimiento de partículas contaminantes.				X	
2.3 PAREDES	Áreas de proceso	Fáciles de limpiar.				X	
		Lisas, no absorbentes y de color claro.				X	
2.4 VENTANAS	Material y Diseño	Fáciles de limpiar.				X	
		Material no astillable.				X	
		Provistas de malla contra insectos.	X				
2.5 VENTILACIÓN	Sistema	Cuentan con ventilación artificial				X	- Se encuentra limpio
		Permite la circulación del aire para evitar calor excesivo y eliminar el				X	
2.6 ILUMINACIÓN	Lámparas y accesorios	Cuentan con iluminación natural y artificial.				X	- Cuenta con protectores
		Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas por materiales				X	
		La iluminación no altera los colores.				X	
2.7 LAVAMANOS	Accesorios	Cuenta con jabón líquido y desinfectante.				X	
		Tiene rótulos del adecuado lavado de manos. Poseen toallas de papel o secadores de aire.	X				



3- EQUIPOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Equipos y utensilios adecuados y en buen estado	Los equipos y utensilios son fáciles de limpiar.					X	- Aún poseen algunos elementos de madera
	Construidos con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni causen reacciones con ingredientes.				X		
	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.					X	
4- ALMACENAMIENTO							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Materia prima y productos terminados	Los productos son transportados y almacenados internamente en condiciones apropiadas					X	- Ya no están una inspección
	Cuentan con tarimas adecuadas y una correcta organización					X	
	Durante el almacenamiento, se efectúa una inspección periódica a los alimentos.					X	
5- SERVICIO DE ALIMENTOS: VAJILLA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Vajilla habitual	Son de material resistente, apto para alimentos y ligero					X	
	Son de fácil limpieza					X	

6- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Prácticas higiénicas adecuadas, según el manual de BPM	El personal que manipula los alimentos se lavan las manos cuidadosamente antes y después de comenzar su labor diaria, de manipular alimentos o realizar cualquier actividad no laboral.					X	- Ya no ocupan aretes
	El personal no ocupa anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier objeto que pueda tener contacto con el alimento.					X	
	El personal tiene uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte.					X	
	Utilizan cofias o mallas para cubrir el cabello durante la preparación y servicio de alimentos					X	
	Existe una correcta manipulación de los alimentos: Temperatura, tiempos, humedad.					X	
Personal	Existe orden al momento del servicio de alimentos					X	- Mejor control de alimentos - Incorporación de Bandejas - No utilizar ropa de cocina
	Utiliza ropa adecuada para la manipulación de alimentos			X			
	Utilizan mascarillas y guantes cuando lo requieren					X	

7- LIMPIEZA DE LAS ÁREAS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Programa regulador	Distribución de limpieza por áreas					X	- Se observó mejoras - No obstante se encuentra en una área reservada
	Limpieza y desinfección de edificio, equipos y utensilios					X	
	Adecuado método y frecuencia de limpieza					X	
	Se manipulan y utilizan de manera cuidadosa productos químicos de limpieza y desinfección					X	
	Se destina una bodega fuera de las áreas de alimentos para los productos de limpieza.	X					
	El espacio cuenta con barreras físicas que impiden el ingreso de plagas	X					

OTROS:

- Mejor orden en cocina
- Incorporación bandejas para la vajilla sucia
- Ya posee títulos de manos
- Falta un poco de limpieza en las tarimas de almacenamiento

FICHA DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN GUARDERÍAS							
ESTABLECIMIENTO	C			AUTOR	Denis Alvarado Vanegas		
FECHA	Martes 08 de mayo de 2018			# VISITA	5		
1- LOCALIZACIÓN DE LA COCINA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Ubicación adecuada	No se encuentra expuesta a contaminación física.					X	
	No se encuentra expuesta a contaminación química					X	
	No se encuentra expuesta a contaminación biológica.					X	
	Espacio suficiente para instalación, operación y mantenimiento de equipos					X	
	Adecuadas vías de acceso y salida de personas.					X	
	Se encuentra lejos de los baños	X					
2- INFRAESTRUCTURA: PISOS, TECHOS, PAREDES, VENTANAS, VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
2.1 PISOS	De fácil acceso y limpieza.					X	- Limpieza
Uniones y grietas	Las uniones entre los pisos y las paredes son redondeadas.	X					
	Sin grietas ni uniones de acumulación de residuos.	X					
Drenajes de agua	Drenajes con protección y diseño adecuado que permitan la evacuación correcta del agua.	X					



2.2 TECHOS		Construidos de manera que reduzco al mínimo la acumulación de suciedad, así como el desprendimiento de partículas contaminantes.						X	
2.3 PAREDES		Fáciles de limpiar.						X	
Áreas de proceso		Lisas, no absorbentes y de color claro.						X	
2.4 VENTANAS		Fáciles de limpiar.						X	
Material y Diseño		Material no astillable. Provistas de malla contra insectos.						X	
2.5 VENTILACIÓN		Cuentan con ventilación artificial						X	
Sistema		Permite la circulación del aire para evitar calor excesivo y eliminar el						X	- Se enciende una lámpara
2.6 ILUMINACIÓN		Cuentan con iluminación natural y artificial.						X	
Lámparas y accesorios		Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas por materiales						X	
		La iluminación no altera los colores.						X	
2.7 LAVAMANOS		Cuenta con jabón líquido y desinfectante.						X	
Accesorios		Tiene rótulos del adecuado lavado de manos. Poseen toallas de papel o secadores de aire.	X					X	

3. EQUIPOS		REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
ASPECTO			1	2	3	4	5	
Equipos y utensilios adecuados y en buen estado	Los equipos y utensilios son fáciles de limpiar.						X	
	Construidos con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni causen reacciones con ingredientes.				X			- No poseen etiquetas de materiales
	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.						X	
4. ALMACENAMIENTO		REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
ASPECTO			1	2	3	4	5	
Materia prima y productos terminados	Los productos son transportados y almacenados internamente en condiciones apropiadas						X	
	Cuentan con tarimas adecuadas y una correcta organización						X	
	Durante el almacenamiento, se efectúa una inspección periódica a los alimentos.						X	
5. SERVICIO DE ALIMENTOS VAJILLA		REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
ASPECTO			1	2	3	4	5	
Vajilla habitual	Son de material resistente, apto para alimentos y ligero						X	
	Son de fácil limpieza						X	

6. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
ASPECTO			1	2	3	4	5	
Prácticas higiénicas adecuadas, según el manual de BPM	El personal que manipula los alimentos se lavan las manos cuidadosamente antes y después de comenzar su labor diaria, de manipular alimentos o realizar cualquier actividad no laboral.						X	
	El personal no ocupa anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier objeto que pueda tener contacto con el alimento.						X	- No se utilizan netas
	El personal tiene uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte.						X	
	Utilizan cofias o mallas para cubrir el cabello durante la preparación y servicio de alimentos						X	
	Existe una correcta manipulación de los alimentos: Temperatura, tiempos, humedad.						X	
Personal	Existe orden al momento del servicio de alimentos						X	
	Utiliza ropa adecuada para la manipulación de alimentos			X				- No tiene ropa exclusiva de cocina
	Utilizan mascarillas y guantes cuando lo requieren						X	

7. LIMPIEZA DE LAS ÁREAS		REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
ASPECTO			1	2	3	4	5	
Programa regulador	Distribución de limpieza por áreas						X	
	Limpieza y desinfección de edificio, equipos y utensilios						X	
	Adecuado método y frecuencia de limpieza						X	
	Se manipulan y utilizan de manera cuidadosa productos químicos de limpieza y desinfección				X			
	Se destina una bodega fuera de las áreas de alimentos para los productos de limpieza.	X						
El espacio cuenta con barreras físicas que impiden el ingreso de plagas	X							
OTROS:		- No posee rótulos - Mejor manipulación de alimentos						



Anexo 9. Ficha de calificación de la guardería D (Visitas 1,2 y 3)

FICHA DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN GUARDERÍAS							
ESTABLECIMIENTO	D	AUTOR	Mra. José Campoverde				
FECHA	Lunes, 16 de abril de 2018	# VISITA	1				
1- LOCALIZACIÓN DE LA COCINA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Ubicación adecuada	No se encuentra expuesta a contaminación física.					X	
	No se encuentra expuesta a contaminación química					X	
	No se encuentra expuesta a contaminación biológica.					X	
	Espacio suficiente para instalación, operación y mantenimiento de equipos					X	
	Adecuadas vías de acceso y salida de personas.					X	
	Se encuentra lejos de los baños					X	

2- INFRAESTRUCTURA: PISOS, TECHOS, PAREDES, VENTANAS, VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
2.1 PISOS							
Material	De fácil acceso y limpieza.					X	
Uniones y grietas	Las uniones entre los pisos y las paredes son redondeadas.	X					
	Sin grietas ni uniones de acumulación de residuos.	X					
Drenajes de agua	Drenajes con protección y diseño adecuado que permitan la evacuación correcta del agua.	X					
2.2 TECHOS							
Diseño	Construidos de manera que reduzca al mínimo la acumulación de suciedad, así como el desprendimiento de partículas contaminantes.					X	
2.3 PAREDES							
Áreas de proceso	Fáciles de limpiar.					X	
	Litas, no absorbentes y de color claro.					X	
2.4 VENTANAS							
Material y Diseño	Fáciles de limpiar.					X	La cocina no cuenta, la guardería si
	Material no astillable.					X	
	Provistos de malla contra insectos.	X					
2.5 VENTILACIÓN							
Sistema	Cuentan con ventilación artificial					X	
	Permite la circulación del aire para evitar calor excesivo y eliminar el					X	
2.6 ILUMINACIÓN							
Lámparas y accesorios	Cuentan con iluminación natural y artificial.					X	
	Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas por materiales					X	
	La iluminación no altera los colores.					X	
2.7 LAVAMANOS							
Accesorios	Cuenta con jabón líquido y desinfectante.	X					La cocina no cuenta, pero si que la guardería si cuenta con jabón líquido y desinfectante.
	Tiene rótulos del adecuado lavado de manos.	X					
	Poseen toallas de papel o secadores de aire.	X					

3- EQUIPOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Equipos y utensilios adecuados y en buen estado	Los equipos y utensilios son fáciles de limpiar.					X	- Poseen utensilios de medición en el caso de envases y contenedores.
	Construidos con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni causen reacciones con ingredientes.			X			
	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.					X	
4- ALMACENAMIENTO							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Materia prima y productos terminados	Los productos son transportados y almacenados internamente en condiciones apropiadas					X	- falta mejorar la organización
	Cuentan con tarimas adecuadas y una correcta organización					X	
	Durante el almacenamiento, se efectúa una inspección periódica a los alimentos.					X	
5- SERVICIO DE ALIMENTOS: VAJILLA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Vajilla habitual	Son de material resistente, apto para alimentos y ligero					X	
	Son de fácil limpieza					X	

6- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Prácticas higiénicas adecuadas, según el manual de BPM	El personal que manipula los alimentos se lavan las manos cuidadosamente antes y después de comenzar su labor diaria, de manipular alimentos o realizar cualquier actividad no laboral.			X			- No se lavan las manos con jabón. - El personal que toca los alimentos tiene casaca.
	El personal no ocupa anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier objeto que pueda tener contacto con el alimento.				X		
	El personal tiene uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte.					X	
	Utilizan cofias o mallas para cubrir el cabello durante la preparación y servicio de alimentos					X	
Personal	Existe una correcta manipulación de los alimentos: Temperatura, tiempos, humedad.					X	- No utiliza la vestimenta adecuada para la cocina. - Utiliza un gorro para cubrirse la cabeza. - Utiliza guantes de látex.
	Existe orden al momento del servicio de alimentos	X					
	Utiliza ropa adecuada para la manipulación de alimentos	X					



7- LIMPIEZA DE LAS ÁREAS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Programa regulador	Distribución de limpieza por áreas			x			- Atención a requisitos limpieza - punto en la guiso de rita y bocanaz - No se observan dem. producciones de limpieza - Existe inspección en dem. con que se da la cocina.
	Limpieza y desinfección de edificio, equipos y utensilios			x			
	Adecuado método y frecuencia de limpieza			x			
	Se manipulan y utilizan de manera cuidadosa productos químicos de limpieza y desinfección			x			
	Se destina una bodega fuera de las áreas de alimentos para los productos de limpieza.	x					
El espacio cuenta con barreras físicas que impiden el ingreso de plagas	x						
OTROS:							
- utiliza la boca para abrir las fresas. - no utiliza guantes en el servicio de alimentos.							

FICHA DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN GUARDERÍAS							
ESTABLECIMIENTO	D	AUTOR	María José Campoverde				
FECHA	junio 3 de mayo de 2018		# VISITA	2			
1- LOCALIZACIÓN DE LA COCINA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Ubicación adecuada	No se encuentra expuesta a contaminación física.					x	
	No se encuentra expuesta a contaminación química.					x	
	No se encuentra expuesta a contaminación biológica.					x	
	Espacio suficiente para instalación, operación y mantenimiento de equipos					x	
	Adecuadas vías de acceso y salida de personas.					x	
2- INFRAESTRUCTURA: PISOS, TECHOS, PAREDES, VENTANAS, VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
2.1 PISOS							
Material	De fácil acceso y limpieza.					x	
Uniones y grietas	Las uniones entre los pisos y las paredes son redondeadas.	x					
	Sin grietas ni uniones de acumulación de residuos.	x					
Drenajes de agua	Drenajes con protección y diseño adecuado que permitan la evacuación correcta del agua.	x					

2.2 TECHOS							
Diseño	Construidos de manera que reduzca al mínimo la acumulación de suciedad, así como el desprendimiento de partículas contaminantes.					x	
2.3 PAREDES							
Áreas de proceso	Fáciles de limpiar. Lisas, no absorbentes y de color claro.					x	
2.4 VENTANAS							
Material y Diseño	Fáciles de limpiar. Material no astillable. Provistas de malla contra insectos.					x	
		x					
2.5 VENTILACIÓN							
Sistema	Cuentan con ventilación artificial Permite la circulación del aire para evitar calor excesivo y eliminar el					x	
						x	
2.6 ILUMINACIÓN							
Lámparas y accesorios	Cuentan con iluminación natural y artificial. Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas por materiales.					x	
	La iluminación no altera los colores.					x	
2.7 LAVAMANOS							
Accesorios	Cuenta con jabón líquido y desinfectante. Tiene rótulos del adecuado lavado de manos. Poseen toallas de papel o secadores de aire.	x					
		x					
		x					

3- EQUIPOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Equipos y utensilios adecuados y en buen estado	Los equipos y utensilios son fáciles de limpiar.					x	
	Construidos con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni causen reacciones con ingredientes.				x		
	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.					x	
4- ALMACENAMIENTO							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Materia prima y productos terminados	Los productos son transportados y almacenados internamente en condiciones apropiadas					x	
	Cuentan con tarimas adecuadas y una correcta organización					x	
	Durante el almacenamiento, se efectúa una inspección periódica a los alimentos.					x	
5- SERVICIO DE ALIMENTOS VAJILLA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Vajilla habitual	Son de material resistente, apto para alimentos y ligero					x	
	Son de fácil limpieza					x	



6- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Prácticas higiénicas adecuadas, según el manual de BPM	El personal que manipula los alimentos se lavan las manos cuidadosamente antes y después de comenzar su labor diaria, de manipular alimentos o realizar cualquier actividad no laboral.			X			
	El personal no ocupa anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier objeto que pueda tener contacto con el alimento.				X		
	El personal tiene uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte.					X	
	Utilizan cofias o mallas para cubrir el cabello durante la preparación y servicio de alimentos					X	
	Existe una correcta manipulación de los alimentos: Temperatura, tiempos, humedad.					X	
Personal	Existe orden al momento del servicio de alimentos					X	
	Utiliza ropa adecuada para la manipulación de alimentos	X					
	Utilizan mascarillas y guantes cuando lo requieren	X					

- único visitante
- No adecuados para la manipulación

7- LIMPIEZA DE LAS ÁREAS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Programa regulador	Distribución de limpieza por áreas			X			
	Limpieza y desinfección de edificio, equipos y utensilios			X			
	Adecuado método y frecuencia de limpieza			X			
	Se manipulan y utilizan de manera cuidadosa productos químicos de limpieza y desinfección			X			
	Se destina una bodega fuera de las áreas de alimentos para los productos de limpieza.	X					
	El espacio cuenta con barreras físicas que impiden el ingreso de plagas	X					

- No se observa producción de limpieza.
- No se observa.
- No venitas.

OTROS:

- lava pupos con el estropajo
- Los alimentos son precados en la mano.
- Alimentos se encuentran justo al lavar.
- Se lava las manos sin jabón, ni desinfectante.
- Hatas limpias o toallas para secado de manos.
- El uso de guantes en el servicio no es constante.
- Los uniformes de la guardería están provistos de malla contra insectos.
- Se encuentra sucio el salón de servicio

- No existe drenaje en la guardería.

FICHA DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN GUARDERÍAS							
ESTABLECIMIENTO	D	AUTOR	Mo. José Campoverde				
FECHA	Viernes 4 de mayo de 2018	# VISITA	3				
1- LOCALIZACIÓN DE LA COCINA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Ubicación adecuada	No se encuentra expuesta a contaminación física.					X	
	No se encuentra expuesta a contaminación química.					X	
	No se encuentra expuesta a contaminación biológica.					X	
	Espacio suficiente para instalación, operación y mantenimiento de equipos					X	
	Adecuadas vías de acceso y salida de personas.	X					
	Se encuentra lejos de los baños					X	
2- EN LA ESTRUCTURA: PISOS, TECHOS, PAREDES, VENTANAS, VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
2.1 PISOS							
Material	De fácil acceso y limpieza.					X	
Uniones y grietas	Las uniones entre los pisos y las paredes son redondeadas. Sin grietas ni uniones de acumulación de residuos.	X					
Drenajes de agua	Drenajes con protección y diseño adecuado que permitan la evacuación correcta del agua.	X					

2.2 TECHOS	Diseño	Construidos de manera que reduzca al mínimo la acumulación de suciedad, así como el desprendimiento de partículas contaminantes.					X	
2.3 PAREDES	Áreas de proceso	Fáciles de limpiar.					X	
		Lisas, no absorbentes y de color claro.					X	
2.4 VENTANAS	Material y Diseño	Fáciles de limpiar.					X	
		Material no astillable.					X	
		Provistas de malla contra insectos.	X					
2.5 VENTILACIÓN	Sistema	Cuentan con ventilación artificial					X	
		Permite la circulación del aire para evitar calor excesivo y eliminar el					X	
2.6 ILUMINACIÓN	Lámparas y accesorios	Cuentan con iluminación natural y artificial.					X	
		Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas por materiales					X	
		La iluminación no altera los colores.					X	
2.7 LAVAMANOS	Accesorios	Cuenta con jabón líquido y desinfectante.	X					
		Tiene rótulos del adecuado lavado de manos.	X					
		Poseen toallas de papel o secadores de aire.	X					

3- EQUIPOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Equipos y utensilios adecuados y en buen estado	Los equipos y utensilios son fáciles de limpiar.					X	
	Construidos con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni causen reacciones con ingredientes.				X		
	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.					X	
4- ALMACENAMIENTO							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Materia prima y productos terminados	Los productos son transportados y almacenados internamente en condiciones apropiadas					X	
	Cuentan con tarimas adecuadas y una correcta organización				X		
	Durante el almacenamiento, se efectúa una inspección periódica a los alimentos.					X	
5- SERVICIO DE ALIMENTOS: VAJILLA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Vajilla habitual	Son de material resistente, apto para alimentos y ligero					X	
	Son de fácil limpieza					X	

- casi no mango de madera.

- Si sigue existiendo dependencias en los platos...



6. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Prácticas higiénicas adecuadas, según el manual de BPM	El personal que manipula los alimentos se lavan las manos cuidadosamente antes y después de comenzar su labor diaria, de manipular alimentos o realizar cualquier actividad no laboral.			X			
	El personal no ocupa anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier objeto que pueda tener contacto con el alimento.				X		
	El personal tiene uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte.					X	
	Utilizan cofias o mallas para cubrir el cabello durante la preparación y servicio de alimentos					X	
	Existe una correcta manipulación de los alimentos: Temperatura, tiempos, humedad.					X	
Personal	Existe orden al momento del servicio de alimentos					X	
	Utiliza ropa adecuada para la manipulación de alimentos	X					
	Utilizan mascarillas y guantes cuando lo requieren	X					

7. LIMPIEZA DE LAS ÁREAS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Programa regulador	Distribución de limpieza por áreas				X		
	Limpieza y desinfección de edificio, equipos y utensilios				X		
	Adecuado método y frecuencia de limpieza				X		
	Se manipulan y utilizan de manera cuidadosa productos químicos de limpieza y desinfección				X		
	Se destina una bodega fuera de las áreas de alimentos para los productos de limpieza.	X					
	El espacio cuenta con barreras físicas que impiden el ingreso de plagas	X					

OTROS:

- Utensilios de madera específicamente cuchillo.
- Pico de aluminio en la mano.
- El espacio de servicio se encuentra en desorden.
- La refrigeradora de la guardería se encuentra sucia.
- Falta de limpieza del espacio del servicio.
- Deben tener mucho cuidado al servir los pasteles.
- No se realiza el lavado de vajilla y el día siguiente permanece sucia.
- Los mesos del servicio necesitan mantenimiento.

Anexo 10. Ficha de calificación de la guardería D (Visitas 4 y 5)

FICHA DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN GUARDERÍAS							
ESTABLECIMIENTO	D	AUTOR	María José Campoverde				
FECHA	Juarez, 17 de mayo de 2018.	# VISITA	4				
1- LOCALIZACIÓN DE LA COCINA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Ubicación adecuada	No se encuentra expuesta a contaminación física.				X		
	No se encuentra expuesta a contaminación química.				X		
	No se encuentra expuesta a contaminación biológica.				X		
	Espacio suficiente para instalación, operación y mantenimiento de equipos				X		
	Adecuadas vías de acceso y salida de personas. Se encuentra lejos de los baños				X		
2- INFRAESTRUCTURA: PISOS, TECHOS, PAREDES, VENTANAS, VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
2.1 PISOS	Material					X	
Uniones y grietas	De fácil acceso y limpieza.					X	
	Las uniones entre los pisos y las paredes son redondeadas.	X					
Drenajes de agua	Sin grietas ni uniones de acumulación de residuos.	X					
	Drenajes con protección y diseño adecuado que permitan la evacuación correcta del agua.	X					

2.2 TECHOS	Diseño	Construidos de manera que reduzca al mínimo la acumulación de suciedad, así como el desprendimiento de partículas contaminantes.					X	
2.3 PAREDES	Áreas de proceso	Fáciles de limpiar.					X	
2.4 VENTANAS	Material y Diseño	Lisas, no absorbentes y de color claro.					X	
		Fáciles de limpiar.					X	
2.5 VENTILACIÓN	Material y Diseño	Material no astillable.					X	
		Provistas de malla contra insectos.	X					
2.6 ILUMINACIÓN	Sistema	Cuentan con ventilación artificial					X	
		Permite la circulación del aire para evitar calor excesivo y eliminar el					X	
Lámparas y accesorios	2.7 LAVAMANOS	Cuentan con iluminación natural y artificial.					X	
	Accesorios	Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas por materiales					X	
			La iluminación no altera los colores.					X
Accesorios		Cuenta con jabón líquido y desinfectante.	X					
		Tiene rótulos del adecuado lavado de manos.	X					
		Poseen toallas de papel o secadores de aire.	X					



3- EQUIPOS							OBSERVACIONES
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					
		1	2	3	4	5	
Equipos y utensilios adecuados y en buen estado	Los equipos y utensilios son fáciles de limpiar.					x	
	Construidos con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni causen reacciones con ingredientes.				x		
	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.						x
4- ALMACENAMIENTO							OBSERVACIONES
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					
		1	2	3	4	5	
Materia prima y productos terminados	Los productos son transportados y almacenados internamente en condiciones apropiadas					x	
	Cuentan con tarimas adecuadas y una correcta organización				x		
	Durante el almacenamiento, se efectúa una inspección periódica a los alimentos.						x
5- SERVICIO DE ALIMENTOS VAJILLA							OBSERVACIONES
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					
		1	2	3	4	5	
Vajilla habitual	Son de material resistente, apto para alimentos y ligero						x
	Son de fácil limpieza						x

6- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS							OBSERVACIONES	
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR						
		1	2	3	4	5		
Prácticas higiénicas adecuadas, según el manual de BPM	El personal que manipula los alimentos se lavan las manos cuidadosamente antes y después de comenzar su labor diaria, de manipular alimentos o realizar cualquier actividad no laboral.						x	Personal de cocina si se desinfecta lava las manos. - Personal de servicio no se lava ni se desinfecta.
	El personal no ocupa anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier objeto que pueda tener contacto con el alimento.						x	
	El personal tiene uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte.						x	
	Utilizan cofias o mallas para cubrir el cabello durante la preparación y servicio de alimentos.						x	
	Existe una correcta manipulación de los alimentos: Temperatura, tiempos, humedad.						x	
Personal	Existe orden al momento del servicio de alimentos						x	
	Utiliza ropa adecuada para la manipulación de alimentos	x						
	Utilizan mascarillas y guantes cuando lo requieren	x						

7- LIMPIEZA DE LAS ÁREAS							OBSERVACIONES	
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR						
		1	2	3	4	5		
Programa regulador	Distribución de limpieza por áreas	x						- Existe la limpieza es adecuada manual que en la guardería no.
	Limpieza y desinfección de edificio, equipos y utensilios				x			
	Adecuado método y frecuencia de limpieza							
	Se manipulan y utilizan de manera cuidadosa productos químicos de limpieza y desinfección				x			
	Se destina una bodega fuera de las áreas de alimentos para los productos de limpieza.	x						
El espacio cuenta con barreras físicas que impiden el ingreso de plagas	x							

OTROS:

- Se recomienda utilizar tarimas como fijeras para abrir los frentes.
- Para utilización de tablas de picar.
- Los personal encargados del servicio no desinfectan sus manos.

FICHA DE EVALUACIÓN Y CONTROL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN GUARDERÍAS							
ESTABLECIMIENTO	D	AUTOR	Maria José Campoverde				
FECHA	Viernes 10 de mayo de 2019	# VISITA	5				
1- LOCALIZACIÓN DE LA COCINA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Ubicación adecuada	No se encuentra expuesta a contaminación física.					x	
	No se encuentra expuesta a contaminación química.					x	
	No se encuentra expuesta a contaminación biológica.					x	
	Espacio suficiente para instalación, operación y mantenimiento de equipos						x
	Adecuadas vías de acceso y salida de personas.						x
Se encuentra lejos de los baños						x	
2- INFRAESTRUCTURA: PISOS, TECHOS, PAREDES, VENTANAS, VENTILACIÓN, ILUMINACIÓN							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
2.1 PISOS	Material						x
	Uniones y grietas						x
	Las uniones entre los pisos y las paredes son redondeadas.	x					
	Sin grietas ni uniones de acumulación de residuos.	x					
Drenajes de agua	Drenajes con protección y diseño adecuado que permitan la evacuación correcta del agua.	x					



2.2 TECHOS							
Diseño	Construidos de manera que reduzca al mínimo la acumulación de suciedad, así como el desprendimiento de partículas contaminantes.						X
2.3 PAREDES							
Áreas de proceso	Fáciles de limpiar.						X
	Lisas, no absorbentes y de color claro.						X
2.4 VENTANAS							
Material y Diseño	Fáciles de limpiar.						X
	Material no astillable.						X
	Provistas de malta contra insectos.	X					
2.5 VENTILACIÓN							
Sistema	Cuentan con ventilación artificial						X
	Permite la circulación del aire para evitar calor excesivo y eliminar el						X
2.6 ILUMINACIÓN							
Lámparas y accesorios	Cuentan con iluminación natural y artificial.						X
	Las instalaciones eléctricas se encuentran protegidas por materiales						X
	La iluminación no altera los colores.						X
2.7 LAVAMANOS							
Accesorios	Cuenta con jabón líquido y desinfectante.	X					
	Tiene rótulos del adecuado lavado de manos.	X					
	Poseen toallas de papel o secadores de aire.	X					

3- EQUIPOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Equipos y utensilios adecuados y en buen estado	Los equipos y utensilios son fáciles de limpiar.					X	En proceso de cambio
	Construidos con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, ni causen reacciones con ingredientes.			X			
	Los equipos y utensilios se encuentran en buen estado.					X	
4- ALMACENAMIENTO							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Materia prima y productos terminados	Los productos son transportados y almacenados internamente en condiciones apropiadas					X	
	Cuentan con tarimas adecuadas y una correcta organización					X	
	Durante el almacenamiento, se efectúa una inspección periódica a los alimentos.					X	
5- SERVICIO DE ALIMENTOS: VAJILLA							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Vajilla habitual	Son de material resistente. apto para alimentos y ligero					X	
	Son de fácil limpieza					X	

6- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Prácticas higiénicas adecuadas, según el manual de BPM	El personal que manipula los alimentos se lavan las manos cuidadosamente antes y después de comenzar su labor diaria, de manipular alimentos o realizar cualquier actividad no laboral.					X	
	El personal no ocupa anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier objeto que pueda tener contacto con el alimento.					X	
	El personal tiene uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte.					X	
	Utilizan cofias o mallas para cubrir el cabello durante la preparación y servicio de alimentos					X	
Personal	Existe una correcta manipulación de los alimentos: Temperatura, tiempos, humedad.					X	
	Existe orden al momento del servicio de alimentos					X	
	Utiliza ropa adecuada para la manipulación de alimentos	X					
	Utilizan mascarillas y guantes cuando lo requieren	X					

7- LIMPIEZA DE LAS AREAS							
ASPECTO	REQUERIMIENTO	VALORES A CALIFICAR					OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	
Programa regulador	Distribución de limpieza por áreas	X					
	Limpieza y desinfección de edificio, equipos y utensilios			X			
	Adecuado método y frecuencia de limpieza			X			
	Se manipulan y utilizan de manera cuidadosa productos químicos de limpieza y desinfección			X			
	Se destina una bodega fuera de las áreas de alimentos para los productos de limpieza.	X					
	El espacio cuenta con barreras físicas que impiden el ingreso de plagas	X					

OTROS:



Anexo 11. Entrevista a las guarderías A, B, C y D

Guardería "A"



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

- 1.- ¿Conoce que son las normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?
SI NO
- 2.- ¿Sabe usted a que hace referencia el término ETAS?
SI NO
- 3.- ¿Realiza usted algún análisis o control en los alimentos?
SI NO
Si la respuesta es Si, con qué frecuencia y que tipo de análisis _____
- 4.- ¿Ha recibido alguna capacitación en el centro educativo, acerca de manipulación de alimentos?
SI NO
Si la respuesta es Si, cuantas veces cada 3 meses
- 5.- ¿Los productos que usted compra para la preparación de alimentos los obtiene de proveedores certificados? ¿Podría nombrar algunos?
Supermaxi
- 6.- ¿En el centro educativo cuentan con niños alérgicos a algún alimento?
SI NO
- 7.- ¿Con que frecuencia desinfecta los utensilios y equipos de cocina?
A diario 1 vez a la semana _____ 1 o 2 veces por mes _____ 3 o 4 veces por mes _____ más de 5 _____
- 8.- ¿Conoce y aplica el método PEPS (Primero entra, primero sale) en los alimentos?
SI NO
- 9.- ¿En los últimos 3 meses ha existido algún niño enfermo por problemas estomacales?
SI NO

Guardería "B"



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

- 1.- ¿Conoce que son las normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?
SI NO
- 2.- ¿Sabe usted a que hace referencia el término ETAS?
SI NO
- 3.- ¿Realiza usted algún análisis o control en los alimentos?
SI NO
Si la respuesta es Si, con qué frecuencia y que tipo de análisis _____
- 4.- ¿Ha recibido alguna capacitación en el centro educativo, acerca de manipulación de alimentos?
SI NO
Si la respuesta es Si, cuantas veces 2 veces al año
- 5.- ¿Los productos que usted compra para la preparación de alimentos los obtiene de proveedores certificados? ¿Podría nombrar algunos?
Mercados municipales
- 6.- ¿En el centro educativo cuentan con niños alérgicos a algún alimento?
SI NO
- 7.- ¿Con que frecuencia desinfecta los utensilios y equipos de cocina?
A diario _____ 1 vez a la semana 2 veces por semana 1 o 2 veces por mes _____ 3 o 4 veces por mes _____ más de 5 _____
- 8.- ¿Conoce y aplica el método PEPS (Primero entra, primero sale) en los alimentos?
SI NO
- 9.- ¿En los últimos 3 meses ha existido algún niño enfermo por problemas estomacales?
SI NO



Guardería "C"



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

- 1.- ¿Conoce que son las normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?
SI NO
- 2.- ¿Sabe usted a que hace referencia el término ETAS?
SI NO
- 3.- ¿Realiza usted algún análisis o control en los alimentos?
SI NO
Si la respuesta es Si, con qué frecuencia y que tipo de análisis _____
- 4.- ¿Ha recibido alguna capacitación en el centro educativo, acerca de manipulación de alimentos?
SI NO
Si la respuesta es Si, cuantas veces _____
- 5.- ¿Los productos que usted compra para la preparación de alimentos los obtiene de proveedores certificados? ¿Podría nombrar algunos?
Supermaxi _____
- 6.- ¿En el centro educativo cuentan con niños alérgicos a algún alimento?
SI NO
- 7.- ¿Con que frecuencia desinfecta los utensilios y equipos de cocina?
A diario _____, 1 vez a la semana , 1 o 2 veces por mes _____ 3
o 4 veces por mes _____ más de 5 _____
- 8.- ¿Conoce y aplica el método PEPS (Primero entra, primero sale) en los alimentos?
SI NO
- 9.- ¿En los últimos 3 meses ha existido algún niño enfermo por problemas estomacales?
SI NO

Guardería "D"



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

- 1.- ¿Conoce que son las normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?
SI NO
- 2.- ¿Sabe usted a que hace referencia el término ETAS?
SI NO
- 3.- ¿Realiza usted algún análisis o control en los alimentos?
SI NO
Si la respuesta es Si, con qué frecuencia y que tipo de análisis _____
- 4.- ¿Ha recibido alguna capacitación en el centro educativo, acerca de manipulación de alimentos?
SI NO
Si la respuesta es Si, cuantas veces _____
- 5.- ¿Los productos que usted compra para la preparación de alimentos los obtiene de proveedores certificados? ¿Podría nombrar algunos?
Supermercado Patsivia _____ Mercedes Pinarigales _____
- 6.- ¿En el centro educativo cuentan con niños alérgicos a algún alimento?
SI NO
- 7.- ¿Con que frecuencia desinfecta los utensilios y equipos de cocina?
A diario _____, 1 vez a la semana , 1 o 2 veces por mes _____ 3
o 4 veces por mes _____ más de 5 _____
- 8.- ¿Conoce y aplica el método PEPS (Primero entra, primero sale) en los alimentos?
SI NO
- 9.- ¿En los últimos 3 meses ha existido algún niño enfermo por problemas estomacales?
SI NO



Anexo 12. Análisis microbiológicos

Guardería A

MSV LABORATORIO
Análisis de alimentos, aguas y suelos

Servicio de Acreditación Ecuatoriana
Acreditación N° SAE-LEN-16-018
LABORATORIO DE ENSAYOS

INFORME DE RESULTADOS
Informe N°: MSV-IE-30318
Orden de Ingreso: OI-099-18

CLIENTE: DENIS ALVARADO
DIRECCIÓN: TARQUI Y PÍO BRAVO
IDENTIFICACIÓN: ARROZ CON HUEVO REVUELTO
PROCEDENCIA: CUENCA
TIPO DE MUESTRA: ALIMENTO
CODIGO DE LA MUESTRA: 18099
TIPO DE ENVASE: ENVASE PET ESTERIL
LOTE: N/A

FECHA DE RECEPCIÓN: 20/03/2018
FECHA DE ANALISIS: 20/03/2018-25/03/2018
FECHA DE ENTREGA: 02/04/2018
FECHA DE ELAB/TOMA: 20/03/2018 - 09:45
FECHA DE CAD: N/A
FORMA DE CONSERVACION: REFRIGERACIÓN
MUESTREO: Por el cliente

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS

PARAMETRO	MÉTODO	UNIDAD	RESULTADOS
MOHOS	PEMSVMB02 BAM CAP 18	UFC/g	1.0x 10 ¹
LEVADURAS	PEMSVMB02 BAM CAP 18	UFC/g	1.0x 10 ¹
E. COLI	PEMSVB04 ADAC 991 14	UFC/g	< 10
COLIFORMES TOTALES	PEMSVB04 ADAC 991 14	UFC/g	< 10

Laboratorio de ensayo acreditado por el SAE con acreditación N°SAE-LEN-16-018
Los ensayos marcados con (*) están fuera del alcance de acreditación del SAE.

Dra. Sandra Guarcas Maldonado
GERENTE DE LABORATORIO

Los resultados expresados en este informe tienen validez solo para la muestra recibida en el laboratorio, no siendo extensivo a cualquier lote.
Este informe no será reproducido sin la aprobación del Gerente Técnico.
Los valores de incertidumbre se encuentran disponibles en el laboratorio MSV.

Página 1 de 1

**PRIMERA FASE
VISITA DOS**

MSV LABORATORIO
Análisis de alimentos, aguas y suelos

Servicio de Acreditación Ecuatoriana
Acreditación N° SAE-LEN-16-018
LABORATORIO DE ENSAYOS

INFORME DE RESULTADOS
Informe N°: MSV-IE-61218
Orden de Ingreso: OI-235-18

CLIENTE: DENIS ALVARADO
DIRECCIÓN: TARQUI Y PÍO BRAVO
IDENTIFICACIÓN: ARROZ CON VIENESA
PROCEDENCIA: CUENCA
TIPO DE MUESTRA: ALIMENTO
CODIGO DE LA MUESTRA: 18239
TIPO DE ENVASE: ENVASE PET ESTERIL
LOTE: N/A

FECHA DE RECEPCIÓN: 02/05/2018
FECHA DE ANALISIS: 03/05/2018-05/05/2018
FECHA DE ENTREGA: 15/05/2018
FECHA DE ELAB/TOMA: 02/05/2018 9:45
FECHA DE CAD: N/A
FORMA DE CONSERVACION: REFRIGERACIÓN
MUESTREO: POR EL CLIENTE

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS

PARAMETRO	MÉTODO	UNIDAD	RESULTADOS
AEROBICOS	PEMSVMB01 ADAC 991 14	UFC/g	1.2x10 ²
E. COLI	PEMSVB04 ADAC 991 14	UFC/g	<10
S. AUREUS	PEMSVMB02 BAM CAP 12	UFC/g	<10

Laboratorio de ensayo acreditado por el SAE con acreditación N°SAE-LEN-16-018
Los ensayos marcados con (*) están fuera del alcance de acreditación del SAE.

Dra. Sandra Guarcas Maldonado
GERENTE DE LABORATORIO

Los resultados expresados en este informe tienen validez solo para la muestra recibida en el laboratorio, no siendo extensivo a cualquier lote.
Este informe no será reproducido sin la aprobación del Gerente Técnico.
Los valores de incertidumbre se encuentran disponibles en el laboratorio MSV.

Página 1 de 1

FMC2101-05
LD Dirección: Avda. Las Américas y Turihuaco (Redonda Miraflores 3er Piso)
Tel: 4045127 Cel: 0995 354 172 e-mail: sandrasm@hotmail.com

**SEGUNDA FASE
VISITA CUATRO**

Guardería B

MSV LABORATORIO
Análisis de alimentos, aguas y suelos

Servicio de Acreditación Ecuatoriana
Acreditación N° SAE-LEN-16-018
LABORATORIO DE ENSAYOS

INFORME DE RESULTADOS
Informe N°: MSV-IE-30218
Orden de Ingreso: OI-150-18

CLIENTE: DENIS ALVARADO
DIRECCIÓN: TARQUI Y PÍO BRAVO
IDENTIFICACIÓN: FRUTA PICADA
PROCEDENCIA: CUENCA
TIPO DE MUESTRA: ALIMENTO
CODIGO DE LA MUESTRA: 18104
TIPO DE ENVASE: ENVASE PET ESTERIL
LOTE: N/A

FECHA DE RECEPCIÓN: 21/03/2018
FECHA DE ANALISIS: 21/03/2018 - 25/02/2018
FECHA DE ENTREGA: 02/04/2018
FECHA DE ELAB/TOMA: 21/03/2018 - 09:45
FECHA DE CAD: N/A
FORMA DE CONSERVACION: REFRIGERACIÓN
MUESTREO: Por el cliente

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS

PARAMETRO	MÉTODO	UNIDAD	RESULTADOS
MOHOS	PEMSVMB02 BAM CAP 18	UFC/g	3.0 x 10 ¹
LEVADURAS	PEMSVMB02 BAM CAP 18	UFC/g	1.8 x 10 ²
E. COLI	PEMSVB04 ADAC 991 14	UFC/g	< 10
COLIFORMES TOTALES	PEMSVB04 ADAC 991 14	UFC/g	1.52 x 10 ¹

Laboratorio de ensayo acreditado por el SAE con acreditación N°SAE-LEN-16-018
Los ensayos marcados con (*) están fuera del alcance de acreditación del SAE.

Dra. Sandra Guarcas Maldonado
GERENTE DE LABORATORIO

Los resultados expresados en este informe tienen validez solo para la muestra recibida en el laboratorio, no siendo extensivo a cualquier lote.
Este informe no será reproducido sin la aprobación del Gerente Técnico.
Los valores de incertidumbre se encuentran disponibles en el laboratorio MSV.

Página 1 de 1

FMC2101-05
LD Dirección: Avda. Las Américas y Turihuaco (Redonda Miraflores 3er Piso)
Tel: 4045127 Cel: 0995 354 172 e-mail: sandrasm@hotmail.com

**PRIMERA FASE
VISITA DOS**

MSV LABORATORIO
Análisis de alimentos, aguas y suelos

Servicio de Acreditación Ecuatoriana
Acreditación N° SAE-LEN-16-018
LABORATORIO DE ENSAYOS

INFORME DE RESULTADOS
Informe N°: MSV-IE-62318
Orden de Ingreso: OI-242-18

CLIENTE: DENIS ALVARADO
DIRECCIÓN: TARQUI Y PÍO BRAVO
IDENTIFICACIÓN: COMIDA PREPARADA SOPA DE PAPAS
PROCEDENCIA: CUENCA
TIPO DE MUESTRA: ALIMENTO
CODIGO DE LA MUESTRA: 18242
TIPO DE ENVASE: ENVASE PET ESTERIL
LOTE: N/A

FECHA DE RECEPCIÓN: 03/05/2018
FECHA DE ANALISIS: 04/05/2018 - 06/05/2018
FECHA DE ENTREGA: 15/05/2018
FECHA DE ELAB/TOMA: 03/05/2018 9:45
FECHA DE CAD: N/A
FORMA DE CONSERVACION: REFRIGERACIÓN
MUESTREO: POR EL CLIENTE

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS

PARAMETRO	MÉTODO	UNIDAD	RESULTADOS
AEROBICOS	PEMSVMB01 ADAC 991 14	UFC/g	4.7x10 ²
E. COLI	PEMSVB04 ADAC 991 14	UFC/g	< 10
S. AUREUS	PEMSVMB02 BAM CAP 12	UFC/g	< 10

Laboratorio de ensayo acreditado por el SAE con acreditación N°SAE-LEN-16-018
Los ensayos marcados con (*) están fuera del alcance de acreditación del SAE.

Dra. Sandra Guarcas Maldonado
GERENTE DE LABORATORIO

Los resultados expresados en este informe tienen validez solo para la muestra recibida en el laboratorio, no siendo extensivo a cualquier lote.
Este informe no será reproducido sin la aprobación del Gerente Técnico.
Los valores de incertidumbre se encuentran disponibles en el laboratorio MSV.

Página 1 de 1

FMC2101-05
LD Dirección: Avda. Las Américas y Turihuaco (Redonda Miraflores 3er Piso)
Tel: 4045127 Cel: 0995 354 172 e-mail: sandrasm@hotmail.com

**SEGUNDA FASE
VISITA CUATRO**



Guardería C

MSV LABORATORIO
Análisis de alimentos, aguas y suelos

Servicio de Acreditación Ecuadoriano
Acreditación N° SAE-LEN-16-018
LABORATORIO DE ENSAYOS

INFORME DE RESULTADOS
Informe N°: MSV-IE 30018
Orden de Ingreso: OI-145-18

CLIENTE: DENIS ALVARADO
DIRECCIÓN: TARGUI Y PÍO BRAVO
IDENTIFICACIÓN: ENSALADA DE HUEVO, APIO, LECHUGA MAYONESA Y YOGURT
PROCEDENCIA: CUENCA
TIPO DE MUESTRA: ALIMENTO
CODIGO DE LA MUESTRA: 18145
TIPO DE ENVASE: ENVASE PET ESTERIL

LOTE: N/A
FECHA DE RECEPCIÓN: 27/03/2018
FECHA DE ANALISIS: 27/03/2018-02/04/2018
FECHA DE ENTREGA: 02/04/2018
FECHA DE ELABITOMA: 27/03/2018 9:45
FECHA DE CAD: N/A
FORMA DE CONSERVACION: REFRIGERACION
MUESTREO: Por el cliente

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS

PARAMETRO	MÉTODO	UNIDAD	RESULTADOS
MOHOS	PEMSVB02 BAM CAP 18	UFC/g	2.9 x 10 ⁴
LEVADURAS	PEMSVB02 BAM CAP 18	UFC/g	1.5 x 10 ²
E. COLI	PEMSVB04 ADAC 991.14	UFC/g	<10
COLIFORMES TOTALES	PEMSVB04 ADAC 991.14	UFC/g	2.0 x 10 ³

"Laboratorio de ensayo acreditado por el SAE con acreditación N°SAE-LEN-16-018"
Los ensayos marcados con (*) están fuera del alcance de acreditación del SAE.

Dr. Sandra Guarcasa Maldonado
GERENTE DE LABORATORIO

Los resultados expresados en este informe. Son válidos solo para la muestra recibida en el laboratorio, no siendo extensivo a cualquier lote. Este informe no será reproducido sin la aprobación del Gerente Técnico. Los valores de incóndumbre se encuentran disponibles en el laboratorio MSV.

PRIMERA FASE
VISITA DOS

MSV LABORATORIO
Análisis de alimentos, aguas y suelos

Servicio de Acreditación Ecuadoriano
Acreditación N° SAE-LEN-16-018
LABORATORIO DE ENSAYOS

INFORME DE RESULTADOS
Informe N°: MSV-IE 66418
Orden de Ingreso: OI-264-18

CLIENTE: DENIS ALVARADO
DIRECCIÓN: TARGUI Y PÍO BRAVO
IDENTIFICACIÓN: PAPA YA PICADA
PROCEDENCIA: CUENCA
TIPO DE MUESTRA: ALIMENTO
CODIGO DE LA MUESTRA: 18254
TIPO DE ENVASE: ENVASE PET ESTERIL
LOTE: N/A

FECHA DE RECEPCIÓN: 08/05/2018
FECHA DE ANALISIS: 08/05/2018 - 10/05/2018
FECHA DE ENTREGA: 15/05/2018
FECHA DE ELABITOMA: 08/05/2018 10:00
FECHA DE CAD: N/A
FORMA DE CONSERVACION: REFRIGERACION
MUESTREO: POR EL CLIENTE

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS

PARAMETRO	MÉTODO	UNIDAD	RESULTADOS
AEROBICOS	PEMSVB01 ADAC 991.14	UFC/g	3.8x10 ⁷
E. COLI	PEMSVB04 ADAC 991.14	UFC/g	< 10

"Laboratorio de ensayo acreditado por el SAE con acreditación N°SAE-LEN-16-018"
Los ensayos marcados con (*) están fuera del alcance de acreditación del SAE.

Dr. Sandra Guarcasa Maldonado
GERENTE DE LABORATORIO

Los resultados expresados en este informe. Son válidos solo para la muestra recibida en el laboratorio, no siendo extensivo a cualquier lote. Este informe no será reproducido sin la aprobación del Gerente Técnico. Los valores de incóndumbre se encuentran disponibles en el laboratorio MSV.

Página 1 de 1

FM2101-05
LD Dirección: Avda. Las Américas y Turuhuaco (Redondel Miraflores 3er Piso)
Telf: 4045127 Cel: 0995 354 172 e-mail: sandraegm@hotmail.com

SEGUNDA FASE
VISITA CUATRO

Guardería D

MSV LABORATORIO
Análisis de alimentos, aguas y suelos

Servicio de Acreditación Ecuadoriano
Acreditación N° SAE-LEN-16-018
LABORATORIO DE ENSAYOS

INFORME DE RESULTADOS
Informe N°: MSV-IE 65218
Orden de Ingreso: OI-241-18

CLIENTE: DENIS ALVARADO
DIRECCIÓN: TARGUI Y PÍO BRAVO
IDENTIFICACIÓN: COMIDA PREPARADA: SOPA DE VEGETALES
PROCEDENCIA: CUENCA
TIPO DE MUESTRA: ALIMENTO
CODIGO DE LA MUESTRA: 18241
TIPO DE ENVASE: ENVASE PET ESTERIL

LOTE: N/A
FECHA DE RECEPCIÓN: 03/05/2018
FECHA DE ANALISIS: 04/05/2018 - 06/04/2018
FECHA DE ENTREGA: 15/05/2018
FECHA DE ELABITOMA: 03/05/2018 6:30
FECHA DE CAD: N/A
FORMA DE CONSERVACION: REFRIGERACION
MUESTREO: POR EL CLIENTE

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS

PARAMETRO	MÉTODO	UNIDAD	RESULTADOS
AEROBICOS	PEMSVB01 ADAC 991.14	UFC/g	< 10
E. COLI	PEMSVB04 ADAC 991.14	UFC/g	< 10
S. AUREUS	PEMSVB09 BAM CAP 12	UFC/g	< 10

"Laboratorio de ensayo acreditado por el SAE con acreditación N°SAE-LEN-16-018"
Los ensayos marcados con (*) están fuera del alcance de acreditación del SAE.

Dr. Sandra Guarcasa Maldonado
GERENTE DE LABORATORIO

Los resultados expresados en este informe. Son válidos solo para la muestra recibida en el laboratorio, no siendo extensivo a cualquier lote. Este informe no será reproducido sin la aprobación del Gerente Técnico. Los valores de incóndumbre se encuentran disponibles en el laboratorio MSV.

Página 1 de 1

FM2101-05
LD Dirección: Avda. Las Américas y Turuhuaco (Redondel Miraflores 3er Piso)
Telf: 4045127 Cel: 0995 354 172 e-mail: sandraegm@hotmail.com

PRIMERA FASE
VISITA DOS

MSV LABORATORIO
Análisis de alimentos, aguas y suelos

Servicio de Acreditación Ecuadoriano
Acreditación N° SAE-LEN-16-018
LABORATORIO DE ENSAYOS

INFORME DE RESULTADOS
Informe N°: MSV-IE 71918
Orden de Ingreso: OI-268-18

CLIENTE: DENIS ALVARADO
DIRECCIÓN: TARGUI Y PÍO BRAVO
IDENTIFICACIÓN: COMIDA PREPARADA MENESTRON
PROCEDENCIA: CUENCA
TIPO DE MUESTRA: ALIMENTO
CODIGO DE LA MUESTRA: 18269
TIPO DE ENVASE: ENVASE PET ESTERIL

LOTE: N/A
FECHA DE RECEPCIÓN: 19/05/2018
FECHA DE ANALISIS: 21/05/2018-23/05/2018
FECHA DE ENTREGA: 01/06/2018
FECHA DE ELABITOMA: 19/05/2018 8:00
FECHA DE CAD: N/A
FORMA DE CONSERVACION: REFRIGERACION
MUESTREO: POR EL CLIENTE

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS

PARAMETRO	MÉTODO	UNIDAD	RESULTADOS
AEROBICOS	PEMSVB01 ADAC 991.14	UFC/g	< 10
E. COLI	PEMSVB04 ADAC 991.14	UFC/g	<10
S. AUREUS	PEMSVB09 BAM CAP 12	UFC/g	<10

"Laboratorio de ensayo acreditado por el SAE con acreditación N°SAE-LEN-16-018"
Los ensayos marcados con (*) están fuera del alcance de acreditación del SAE.

Dr. Sandra Guarcasa Maldonado
GERENTE DE LABORATORIO

Los resultados expresados en este informe. Son válidos solo para la muestra recibida en el laboratorio, no siendo extensivo a cualquier lote. Este informe no será reproducido sin la aprobación del Gerente Técnico. Los valores de incóndumbre se encuentran disponibles en el laboratorio MSV.

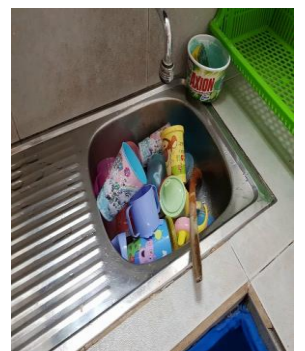
Página 1 de 1

FM2101-05
LD Dirección: Avda. Las Américas y Turuhuaco (Redondel Miraflores 3er Piso)
Telf: 4045127 Cel: 0995 354 172 e-mail: sandraegm@hotmail.com

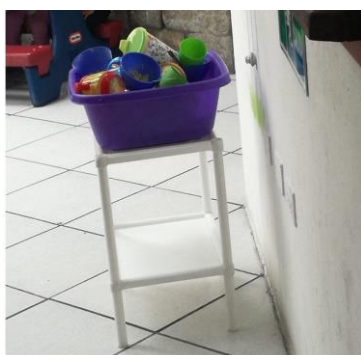
SEGUNDA FASE
VISITA CUATRO

Anexo 13. Fotografías de la guardería A

Visita uno, dos y tres (Primera fase)



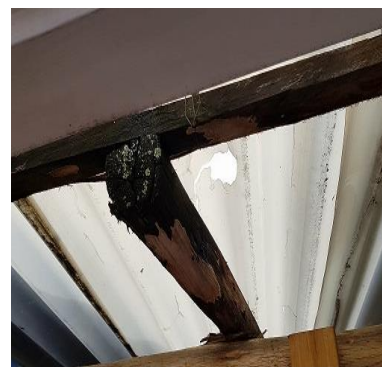
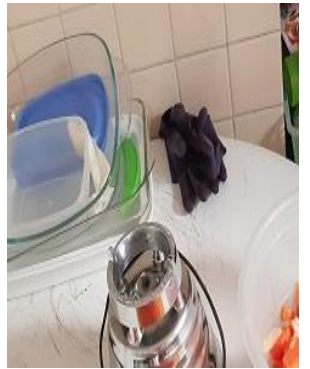
Visita cuatro y cinco (Segunda fase)



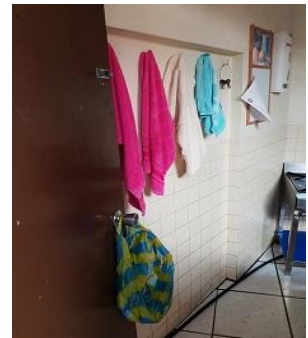


Anexo 14. Fotografías de la guardería B

Visita uno, dos y tres (Primera fase)

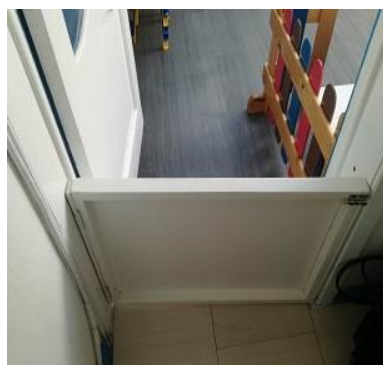


Visita cuatro y cinco (Segunda fase)



Anexo 15. Fotografías de la guardería C

Visita uno, dos y tres (Primera fase)





Visita cuatro y cinco (Segunda fase)



Anexo 16. Fotografías de la guardería D

Visita uno, dos y tres (Primera fase)





Visita cuatro y cinco (Segunda fase)

