



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL**

Facultad de Ingeniería Química

Carrera Licenciatura en Gastronomía

**TEMA:**

**“PROPUESTA PARA LA REESTRUCTURACIÓN ADMINISTRATIVA,  
ORGANIZACIONAL Y APLICACIÓN DE BPM PARA EL ÁREA DE COCINA  
Y COMEDOR DE LA FAE”**

**AUTORA:**

María Fernanda Brito Saltos

**TUTOR:**

Ing. Ely Israel Borja Salinas

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

**Ciencias básicas, bio conocimiento y desarrollo industrial**

**SUBLÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

**Investigación de Operaciones**

**Guayaquil, agosto 2018**



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL**

Facultad de Ingeniería Química



**Acta De Aprobación Trabajo De Titulación**

**Tema:**

“Propuesta para la reestructuración administrativa, organizacional y aplicación de BPM  
para el área de cocina y comedor de la FAE”

**Trabajo de titulación presentado por:**

María Fernanda Brito Saltos

**Aprobado en su estilo y contenido por el Tribunal de Sustentación:**

.....

.....

.....

## **Declaración**

“La responsabilidad del contenido desarrollado en este Trabajo de Titulación, me corresponden exclusivamente; y la propiedad intelectual de la misma a la Universidad de Guayaquil según lo establecido por la Ley vigente”

.....

María Fernanda Brito Saltos

## **Dedicatoria.**

Este trabajo de titulación va dedicado a toda mi familia, debido a que han sido el respaldo necesario para lograr culminar el mismo; en especial a mi madre que es la persona que más ha estado pendiente de mí y todo este proceso además de ser quien me inculcó el hábito del estudio y la constancia parte esenciales para el desarrollo de mi vida personal y profesional.

**María Fernanda Brito Saltos**

.

## **Agradecimiento**

Primero es agradecerle a Dios por cubrirme con sus bendiciones el cual me ha permitido llegar hasta este paso importante en mi vida que es mi titulación, posteriormente a mi tutor que ha sido una gran guía para la culminación del mismo mediante sus conocimientos y constantes guías a diario.

**María Fernanda Brito Saltos.**

## CONTENIDO

Dedicatoria.....	4
Agradecimiento.....	5
Índice de Ilustraciones.....	9
Índice de Gráficos.....	10
Índice de tablas.....	11
Resumen.....	12
INTRODUCCIÓN.....	13
CAPITULO I.....	1
Planteamiento del Problema.....	1
Justificación.....	5
Objetivo General.....	6
Objetivos Específicos.....	6
Objetivos de la Investigación.....	6
Beneficios de la Investigación.....	7
CAPITULO II.....	8
MARCO TEÓRICO.....	8
1. Reestructuración Administrativa.....	8
1.1. ¿Qué es reestructuración?.....	8
1.2. La reestructuración no es igual que la reorganización.....	10
2. Los procesos y el funcionamiento administrativo.....	11
2.1 Las funciones de la administración.....	11
2.2 Estructura organizacional en cocinas.....	13
2.3. Modernización de las organizaciones.....	15
2.4 Sistemas de organización estandarizado para diferentes espacios de atención al usuario.....	15
3 Organización de la cocina.....	16
3.1. La organización del personal de cocina.....	17
3.2. Organización de la bodega de cocina.....	19
4 Buenas Prácticas de Manufactura.....	20
4.1 Materias Primas.....	20
4.2 Establecimientos.....	21
4.2.1. Estructura del Establecimiento.....	22
4.2.2. Higiene del Establecimiento.....	23
4.3. Personal.....	24

4.4. Higiene en la Elaboración .....	25
4.5. Almacenamiento y transporte de materias primas y producto final .....	26
4.6. Control de Procesos en la Producción.....	27
4.7. Documentación.....	28
4.8. Administración.....	28
4.9. Análisis legal.....	29
<b>CAPÍTULO III .....</b>	<b>30</b>
<b>METODOLOGÍA.....</b>	<b>30</b>
Investigación.....	30
Metodología a emplear .....	31
Enfoque mixto de la investigación.....	31
Grupo Objetivo .....	32
Población .....	33
Determinación del tamaño de la muestra.....	33
Tamaño de la muestra general .....	33
Calculo de la muestra .....	33
Metodología empleados .....	34
Métodos empleados.....	34
Aplicación de la entrevista .....	36
Perfil para los Entrevistados .....	36
Temas de la entrevista .....	37
Resultados de las entrevistas .....	37
Resultados de la encuesta.....	42
<b>CAPÍTULO IV.....</b>	<b>53</b>
<b>REESTRUCTURACIÓN DEL AREA DE COCINA Y COMEDOR DE ESCUELA DE INFANTERIA FAE-GUAYAQUIL .....</b>	<b>53</b>
Objetivos de la Propuesta .....	53
Objetivo General.- .....	53
Objetivos Especificos.-.....	53
Desarrollo de la Propuesta.....	54
Normas de espacio de un restaurante .....	57
Métodos para la preparación de los alimentos. ....	58
Tipos de cocción de los alimentos .....	58
Hervir o sancochar .....	59
Blanquear .....	59
Pochar .....	60

<b>Vapor</b> .....	60
<b>Adecuacion y presentación de un comedor y cocina de un establecimiento.</b> .....	60
<b>Analisis FODA</b> .....	71
<b>Fortalezas</b> .....	71
<b>Debilidades</b> .....	71
<b>Oportunidades</b> .....	71
<b>Amenazas</b> .....	71
<b>FINANCIERO</b> .....	72
<b>PRESUPUESTO Y FINANCIAMIENTO</b> .....	72
<b>Formula y datos para el cálculo del punto de equilibrio</b> .....	79
<b>GRÁFICO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO</b> .....	80
<b>Conclusiones</b> .....	74
<b>Recomendaciones</b> .....	75
<b>Bibliografía</b> .....	76
<b>Anexos</b> .....	73
<b>Director de la Escuela de Infantería</b> .....	73
<b>Jefe de cocina de la Infanteria</b> .....	74
<b>Profesional de Gastronomía</b> .....	75
<b>Profesional de Arquitectura o Ingeniería Civil</b> .....	76
<b>Anexo 2.- Modelo de la encuesta</b> .....	77
<b>Anexo 3.- Plano de la Cocina y Comedor de la Escuela de Infantería Aérea</b> ....	79
<b>Anexo 4.- Toma de encuestas y entrevistas</b> .....	80
<b>Espacio fisico del área de comedor y cocina</b> .....	84

## Índice de Ilustraciones

Ilustración 1. Materias Primas .....	21
Ilustración 2. Estructura del Establecimiento .....	23
Ilustración 3. Higiene de una cocina .....	24
Ilustración 4 Uniforme de cocina .....	25
Ilustración 5 Higiene en una cocina .....	26
Ilustración 6 Transporte de Materias .....	27

## Índice de Gráficos

Gráfico 1 Funciones de trabajo en la cocina. (Lozano, 2016, págs. 50,72).....	17
Gráfico 2. ¿Conoce usted de algún establecimiento militar que cumpla con estos parámetros de mejora, que permitan desarrollar el correcto funcionamiento del area de cocina y brindar un mejor servicio de alimentación para 300 o más personas diariamente?.....	43
Gráfico 3¿Usted considera que sería necesario realizar una reestructuración en el área de cocina de la Escuela de Infantería Aérea? .....	44
Gráfico 4¿Cree usted que el comedor de la Escuela de Infantería Aérea cuenta con los recursos suficientes para brindar un correcto servicio a todo el personal que se sirve alimentos en este sitio? .....	45
Gráfico 5¿Cree usted que mejoraría el servicio del comedor, si se brindara capacitación constante u ocasional al personal de cocina?.....	46
Gráfico 6¿Sabe que oportunidades necesita mejorar el actual personal de cocina .....	47
Gráfico 7.¿Está de acuerdo en que se deje de utilizar el área de mesón exhibidora de alimentos para la entrega del rancho y se lo haga por la ventana? .....	48
Gráfico 8.¿Considera usted que deberían de aumentar el personal encargado en el área de cocina para que se agilite el proceso de preparación de los alimentos? .....	49
Gráfico 9¿Es importante la planificación de recursos como el tiempo y el menú antes de la preparación del rancho? .....	50
Gráfico 10¿Conoce usted de la importancia de aplicar BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) para el área de cocina y comedor? .....	51
Gráfico 11¿Qué nivel de cuidado cree que le están dando sus compañeros de cocina a la preparación del rancho.....	52

## Índice de tablas

Tabla 1. ¿Conoce usted de algún establecimiento militar que cumpla con estos parámetros de mejora, que permitan desarrollar el correcto funcionamiento del area de cocina y brindar un mejor servic .....	43
Tabla 2¿Usted considera que sería necesario realizar una reestructuración en el a área? .....	43
Tabla 3¿Cree usted que el comedor de la Escuela de Infantería Aérea cuenta con los recursos suficientes para brindar un correcto servicio a todo el personal que se sirve alimentos en este sitio?.....	44
Tabla 4 ¿Cree usted que mejoraría el servicio del comedor, si se brindara capacitación constante u ocasional al personal de cocina?.....	46
Tabla 5¿Sabe que oportunidades necesita mejorar el actual personal de cocina.....	46
Tabla 6 Dejar de usar área de mesón exhibidora de alimentos para realizar entrega de rancho por la ventana.....	47
Tabla 7 Necesidad de Aumento del personal de cocina para agilizar proceso de alimentos.....	48
Tabla 8. Importancia de la planificación de recursos como el tiempo y el menú antes de la preparación del rancho.....	49
Tabla 9 Importancia de aplicar BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) para el área de cocina y comedo .....	50
Tabla 10 Nivel de cuidado que dan compañeros de cocina a la preparación del rancho .....	51
Tabla 11. Presupuesto y Financiamiento .....	72
Tabla 12INVERSIÓN FIJA.....	72
Tabla 13ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS .....	72
Tabla 14. TERRENOS Y CONSTRUCCIONES .....	73
Tabla 15. MAQUINARIA Y EQUIPO .....	73
Tabla 16. EQUIPOS Y MATERIALES .....	74
Tabla 17. Otros Activos.....	75
Tabla 18. Capital de Operación .....	75
Tabla 19. Ventas netas anuales.....	75
Tabla 20. Costo de Producción.....	76
Tabla 21. Mano de Obra Directa .....	76
Tabla 22. Carga Fabril .....	77
Tabla 23. Materiales Indirectos .....	77
Tabla 24. Suministro.....	77
Tabla 25. Reparación y Mantenimiento .....	77
Tabla 26. Seguros .....	78
Tabla 27. Imprevistos de la Carga Fabril .....	78
Tabla 28. COSTOS DE ACTIVOS DERIVADOS .....	78
Tabla 29. Cálculo para el Punto de Equilibrio.....	78
Tabla 30. Flujo de Efectivo .....	73

## **Resumen**

El proyecto tiene como objetivo principal evaluar el cumplimiento de estándares mínimos en la estructuración del área de cocina y comedor para el servicio de alimentación a un grupo de militares, el trabajo está realizado en la Escuela de Infantería Aérea (FAE), la misma que dará bases para que las máximas autoridades consideren si será apropiado el mejorar el área de cocina y comedor del lugar ya en mención. La metodología de la investigación aplicada fue mixta es decir se aplicó métodos cuantitativa que sirvieron para la recolección de datos cuantificables como las encuestas; así mismo se utilizó métodos cuantitativos para la recolección de datos observacionales y el análisis de los mismos como las entrevistas. Los métodos utilizados para el desarrollo de esta investigación son: observación, entrevista, análisis; técnica: observación directa; instrumentos: ficha de observación, modelo de entrevista y encuestas. Como resultado se obtuvo que más del 50% de la población encuestada está de acuerdo que el lugar debe de tener una restauración.

**Palabras claves.** – Reestauración, administración, cocina, comedor y FA

## INTRODUCCIÓN

Este trabajo busca brindar una propuesta de restauración en la cocina y comedor de la Escuela de Infantería Aérea (FAE), lugar donde se sirven alimentos para más de 300 personas diariamente en las 3 jornadas correspondientes al día. Dentro de las limitaciones encontradas para el desarrollo de esta investigación se debe a que en el área del comedor; su espacio físico es relativamente pequeño comparado con otras áreas y para la magnitud de personas que deben de atender.

Otros de los lugares que presentaron dificultad es el área de cocina donde este no cuenta con un diseño del espacio para cubrir con las necesidades del establecimiento; para esto una medida dentro de la reestructuración es realizar una amplitud de espacio que acceda a realizar las actividades sin el tener de chocarse o tropezarse en el camino al momento de servir los alimentos.

La metodología empleada para el trabajo consiste en el enfoque mixto, es decir cuanti – cualitativo; se decidió emplear este tipo de metodología porque es el más acertado debido a que el estudio del fenómeno a estudiar dentro de la restauración es el área de cocina y comedor para lo cual los métodos cuantitativos ayudaron en el desarrollo de la recolección de los datos cuantificables como bienes y enseres mientras que los métodos cualitativos permitieron la recolección de datos observacionales mediante las técnicas de observación y la recolección de los análisis mediante las entrevistas realizadas a la población participante del proyecto.

## CAPITULO I

### **Planteamiento del Problema**

El comedor de la escuela de infantería Fuerza Aérea Ecuatoriana (FAE) de Guayaquil alimenta a diario a una tropa militante conformada por aproximadamente trecientas personas fijas y doscientas más que se suman y varían de acuerdo a las visitas programadas en este sitio, éstas cumpliendo con las exigencias de aplicación de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura); esto es por el diseño del equipamiento, variante frecuencia de la limpieza y el escaso control de los alimentos de la materia prima. Las personas encargadas del área administrativa y organizacional muestran poco respaldo y preocupación por el correcto desempeño del personal de cocina, por tal motivo la higiene en la preparación de alimentos se considera en riesgo.

El personal de cocina desconoce de técnicas y métodos culinarios para la obtención de alimentos que se puedan considerar de calidad, pues la inocuidad de los alimentos es limitada; se considera que esto se debe a la falta de capacitación en el personal. El tiempo de preparación de alimentos juega un papel muy importante, sin embargo los proveedores, el personal administrativo y organizacional no respetan estas exigencias; la comida que debe servirse a una hora señalada muchas veces es preparada en cuestión de minutos sin haber completado su correcta cocción, esto se debe a que la materia prima no llega a tiempo por falta de planificación y por en ocasiones por la falta de recursos debido a que se realiza un pedido de la materia prima pero está en ocasiones no llega completa por diversas razones.

Las personas que laboran en la cocina y comedor de la escuela de infantería de la FAE de Guayaquil, desconocen el alcance total y significativo de lo que son las BPM, la instrumentación utilizada no es apropiada según las exigencias de tales normas, el problema se intensifica porque la contaminación física es evidente, al no utilizar las mallas para el cabello, no utilizar guantes, ni zapatos de cocina apropiados para evitar riesgos de accidentes; ellos no disponen de un asesoramiento por parte de cocineros profesionales, tampoco hay profesionales que capaciten al personal de servicio; la manipulación de los alimentos y de los platos no es la adecuada, por tal motivo difícilmente llega la inocuidad alimentaria al comensal.

Los equipos de cocina disponibles en el sitio, carecen de mantenimiento técnico para el correcto funcionamiento al momento de cocinar; los utensilios y herramientas de cocina muestran la necesidad de ser renovados debido al estado deplorable y deteriorado de los mismos, pues es crucial que se evite una contaminación cruzada, sin embargo, estos son utilizados sin preocupación a la hora de preparar los alimentos. La infraestructura del área de cocina y comedor requieren cambios, puesto que las paredes exteriores e interiores se están deteriorando gradualmente por la falta de mantenimiento en el lugar, de la misma manera no llega la ventilación e iluminación natural que son necesaria mantener las condiciones adecuadas de los alimentos almacenados sin preparar y para los que se están preparando.

Al no existir un estricto control en el manejo de utensilios y herramientas de cocina, es muy probable que se manifiesta una contaminación cruzada y consecuentemente una contaminación microbiológica debido a la posible proliferación de

microorganismos y adheridos en las mangas de los cuchillos y tablas de picar de madera y pues no están utilizando las de plástico como lo exigen las BPM, el almacenamiento de los alimentos se muestra inadecuado pues no muestra políticas de almacenamiento tratamiento y cocción es miserable porque no respeta temperaturas de refrigeración, congelación y el ambiente no se presta para un periodo largo de vida útil en aquellos alimentos que son perecederos y los que pudieran mantenerse por mayor tiempo.

El espacio físico se puede considerar como pequeño con respecto al número de personas que se debe atender. El diseño de cocina actual no se acopla con las necesidades del lugar, es necesaria una amplitud de espacio que permita caminar sin tropezar, especialmente a la hora de servir los platos. El piso presenta manchas producto del descuido acumulado y de la falta de aseo permanente en el área del comedor; esto se está presentando porque no existen horas programadas solamente para la atención del aseo de la cocina, sino que también se distribuye al personal, para atender otras necesidades del lugar. Ante todas estas circunstancias, siendo un lugar que debe atender a cientos de personas, es obligatoria una revisión del uso o no uso de las BPM.

En esta se da la transformación de la materia prima en producto final, por lo que es muy importante tener en cuenta durante todo el proceso qué normas se aplican, cómo se las llevan a cabo, y si el personal que intervienen en la misma está capacitado para emplearlas durante todo el proceso. Se pudo observar que el personal que labora en este departamento no ha recibido una inducción de cuáles son sus funciones; y además el mismo personal, ha aprendido técnicas y procesos de manera empírica por la cantidad de años de trabajo que lleva dentro del club. Esto no es algo negativo debido a que la

experiencia en un puesto de trabajo ayuda bastante en el desenvolvimiento y conocimiento de técnicas (Lozano, 2016, pág. 63).

## **Justificación**

### **Práctica**

A través de esta investigación se lograra conocer las diversas falencias más relevantes en el comedor de la escuela de infantería de la Fuerza Aérea Ecuatoriana ubicada en la ciudad de Guayaquil, esto comprenderá la importancia de una planificación previa considerando las relevancias de las aplicaciones de técnicas propondrá cambios elementales de organización y procesos de cocina por el cual al mejorarse el servicio de alimentación que deben recibir de manera saludable y balanceada, la investigación pondría en evidencia todos los puntos de riesgo que presenta el área de cocina, y la oportunidad de una correcta administración como las necesidades administrativas presupuestarias modificarían la conciencia de los administradores, considerando que sea una inversión en el proyecto de mejorar, además de revisar si es necesario tomar decisiones significativos de la remodelación del lugar, revisar que sea más conveniente contratar externamente el servicio, o recibir asesoramiento apropiado desde el concepto de buenas prácticas de manufacturas.

### **Teórica**

Gracias a esta investigación se considerará la utilidad de una revisión de las normas, necesidades de personal, tipos de enseres, espacios y utensilios de cocina; así como la revisión de los reglamentos internos, para garantizar la calidad del servicio, y la calidad de vida de quienes forman parte de los comedores de la escuela de infantería de la Fuerza Aérea Ecuatoriana ubicada en la ciudad de Guayaquil.

## **Objetivo General**

Evaluar el cumplimiento de estándares mínimos en la estructuración del área de cocina y comedor para el servicio de alimentación a un grupo de militantes

## **Objetivos Específicos**

- Describir los factores de riesgo que se presenta el comedor de la escuela de infantería de la FAE en el cumplimiento de BPM y salubridad.
- Determinar el tipo de asesoría que requiere la cocina y comedor en cuanto a almacenamiento, tratamiento, cocción y servicio de alimentos.
- Determinar la mejor decisión administrativa y financiera entre un cambio en la adecuación del servicio de comedor, proceder a contratar externamente el servicio o fortalecer el conocimiento de cocineros y personal en la preparación de alimentos.

## **Objetivos de la Investigación**

- Realizar un estudio de campo en la cocina y comedor de la FAE para evidenciar las anomalías del lugar.
- Obtener información sobre el proceso, manipulación y uniformidad que se llevan a cabo consecutivamente en el establecimiento.
- Calcular el tiempo y el monto que se requiere para realizar la reestructuración incluida los equipos, herramientas y utensilios.

## **Beneficios de la Investigación**

Con la presente propuesta se beneficiará a la tropa militante de la FAE ya que hasta la presente carecen de una correcta administración y organización del sitio, en el lugar se deja de practicar temas de gran interés técnico como los son las BPM; pues al comprender la debilidad y sus consecuencias se podría considerar una reestructuración del lugar, evitando un desperdicio de recursos, mal manejo de herramientas y utensilios de cocina, disminuir los riesgos de la contaminación cruzada, y cualquier tipo de enfermedades que pueden afectar directamente a los comensales de esta organización militar.

## **CAPITULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **1. Reestructuración Administrativa**

##### **1.1. ¿Qué es Reestructuración?**

“La reestructuración comenzó al finalizar la década de los ochenta y se extendió en los noventa, permitiendo un cambio trascendental en muchas empresas estadounidenses y transnacionales. Aunque fue una estrategia hecha entre diversas compañías estadounidenses, lograron extenderse en ese periodo hasta países europeos y asiáticos como Alemania, Corea del sur y Japón. La reestructuración es el rediseño de uno o varios procesos al interior de un negocio. (Díaz, 2014, pág. 34)

Al hablar de la reestructuración administrativa de una organización (entiéndase como empresa dedicada a la alimentación) se concibe que esto es un factor fundamental para lograr sus fines, por lo cual se divide en unidades más pequeñas, departamentos, especializadas, con el fin de facilitar la coordinación y la consecución de los objetivos fijados. Los departamentos, a su vez, están formados por colectivos de personas, cada una con una serie de funciones, según la categoría profesional que ocupen dentro de la empresa. (Ibáñez, 2015).

Entre los distintos departamentos o categorías profesionales que forman dicha administración están condicionadas por numerosos factores como el tamaño de la empresa, necesidad de departamentos, cantidad de productos que se elaboren o se administren; se organizan en función de si es un establecimiento independiente o forma

parte de una franquicia, también dependerá de su categoría o tipo de oferta (Caballero, 2016)

En términos aplicados a los servicios de alimentos y bebidas, esto quiere decir, que se deben trazar metas a lograr en la gestión durante un periodo determinado, con la finalidad de lograr establecer las actividades que se deben realizar y coordinar para desarrollarlas, y luego obtener unos resultados óptimos y favorables para la administración de la misma.

La mala estructura organizacional ocasiona que las actividades no se ejecuten con facilidad, ya sea cuando se requiere que los empleados realicen los mismos procesos, pero con la participación de distintos departamentos. Es ahí cuando se suscitan diferentes problemas en la emisión y recepción de información entre estos departamentos. (Ramòn, 2015).

La Reestructuración administrativa permite brindar un direccionamiento adecuado a las distintas áreas. Todos los sistemas administrativos, en restauración conviven con diferentes modelos de negocios, que pretenden satisfacer las necesidades de distintos tipos de clientes: desde microempresa hasta grandes cadenas de comida rápida, pasando por restaurantes de vanguardia reconocidos internacionalmente. (Cardenas, 2016).

## **1.2. La Reestructuración no es igual que la Reorganización**

El concepto de la reestructuración es el rediseño de uno o varios procesos dentro de una empresa u organización, consiste en un proceso de estudio de la estructura organizacional y de los objetivos trazados por la organización. (Medina & Rivera , 2016).

La reestructuración es aquella que generalmente tiende a la orientación en la modificación de las relaciones jerárquicas, los niveles organizacionales, la delegación de la autoridad y los sistemas de comunicación existentes dentro de toda organización o empresa. Mientras que las reorganizaciones son cambios en las organizaciones que afectan al conjunto de una empresa o sector y que pueden manifestarse en forma de cierres departamentales, reducciones importantes de plantilla, externalización de una parte del proceso, además de fusiones, absorciones, movilidad interna u otras formas de reorganizaciones complejas; y estos modelos administrativos se han convertido en una práctica moderna en las economías de los diferentes países. (Medina & Rivera , 2016)

Es por esto que se indica que la reestructuración no es igual que la reorganización, esta se debe porque la primera se orienta a modificaciones las relaciones de trabajo, desde una perspectiva jerárquica; mientras que la segunda realiza los cambios de diferentes índoles desde un cierre de una actividad hasta reducciones importantes y significativas en la plantilla de la organización.

Es importante conocer qué clase de estructuras organizacionales utilizan las diferentes empresas, su aplicación, y diferenciación; se debe entender adecuadamente las características de cada una de ellas para aplicar estrategias administrativas que se acoplen a las necesidades actuales. También es importante el análisis organizacional interno, el cual permite identificar las fortalezas y debilidades ya sea para impulsar, corregir o eliminar malas prácticas, además ayuda al sistema administrativo a proponer soluciones que satisfacen los requerimientos particulares de cada empresa de forma congruente. (Díaz, 2014, pág. 27).

## **2. Los Procesos y el Funcionamiento Administrativo**

### **2.1 Las funciones de la administración.**

Muchos académicos y gerentes han descubierto que el análisis de la administración se facilita mediante una organización útil y clara del conocimiento. Como primer orden de clasificación del conocimiento se han usado las cinco funciones de los gerentes:

- Planeación.
- Organización.
- Integración de personal.
- Dirección
- Control.

Es por esto que se han organizado el conocimiento administrativo en torno a los papeles de los administradores. En realidad, se han hecho alguna contribución valiosa ya

que este enfoque también se concentra en lo que hacen los administradores y son evidencia de planeación, organización, integración de personal, dirección y control. Sin embargo, este enfoque basado en los roles tiene ciertas limitaciones. Será muy importante poner de relieve las tareas de los administradores, de cómo deben operar en el ambiente externo de una organización, así como en el ambiente interno de los diversos departamentos dentro de la misma. (Ramirez, 2017)

Una reestructuración de cocina estaría conformada por la revisión de los cargos que se observan dentro de un organigrama de área, tales como:

- Administrador: Se encarga dirigir e influir en las opiniones de sus empleados de una manera adecuada, también debe apoyar a la gerente en la realización de planes, toma de decisiones y la contratación del personal.
- Cajero: Se encarga de llevar las cuentas claras de los clientes, como también es el responsable de la caja menor y apoya con ideas creativas para la toma de decisiones que se requerirán en el momento de implementar el proceso de reestructuración.
- Cocineras: Están preparadas para la realización de los diferentes platos con su toque secreto para que el cliente los deguste a la hora de almorzar.
- Parrillero: Lleva una adecuada manipulación de las carnes además de tener en cuenta los términos de la carne que el cliente desea.

- Posillero: se ocupa, principalmente, de higienizar, limpiar, lavar y arreglar la loza, cubiertos, cristales, ollas, utensilios y equipos de cocina, de acuerdo con los estándares de higiene y seguridad alimentaria. (Cervantes A. , 2014)

Estableciendo su misión y visión departamental se determinará cual es la razón de ser de este negocio y a dónde quiere llegar en un futuro cercano, así mismo se debe fijar cuáles son sus objetivos a corto y largo plazo, estos a su vez deben contribuir a que la misión y visión se cumplan.

Será importante disponer de un organigrama estructural y funcional, permitiendo que se conozca de forma general la estructura de un área de restaurante, determinando los principales puestos y la función a realizar en ellos. Finalmente se reestructura sus principales procesos para contribuir a mejorar la gestión administrativa del restaurante. (Pérez, 2016, págs. 43,71)

## **2.2 Estructura Organizacional en Cocinas.**

El objetivo del organigrama es informar en general sobre los puestos que se desarrollan en la empresa, quienes los representan, que comunicaciones se establecen, cuál es la estructura jerárquica, que actividades se desarrollan, etc. Solo los mejores, tanto en cocina como en gestión de costos, podrán sobrellevar la situación. (Pérez, 2016).

## **Puntos a considerar dentro de un área de cocina**

- Rapidez en preparar los alimentos. - Al existir una estructura organizacional va a permitir una mayor fluidez referente al momento de preparar los alimentos, debida a la organización del personal a la hora de distribuirse la preparación de los diversos alimentos y a su vez un correcto orden de los utensilios necesarios para la elaboración de estos platos a degustar.
- Organización del personal y sus funciones. - Cada personal que integra el área de cocina se encuentra con sus respectivas funciones dentro de la misma y sus horarios a cumplir, evitándose una confusión a la hora de preparar o servir los alimentos a los comensales.
- Conocimiento de técnicas de cortes. - El personal que labora dentro del área de cocina manejan correctamente las técnicas necesarias para la preparación de los alimentos como es el caso de los tipos de cortes a realizar al momento de realizar un plato a degustar.
- Conocimientos de temperaturas de cocción y utensilios para medirlas. - todo el personal maneja los implementos necesarios y acordes para la preparación de los alimentos además de los conocimientos para la aplicación de los mismo como son los termómetros u otros utensilios.

- El uso de las recetas estándar. - existe un correcto manejo de las recetas estándar y demás necesarias para la elaboración de un plato.
- Diversidad de platos del self service, almuerzos y cenas. - dentro de esta área existe la creación de diversos platos gastronómicos e incluso platos a la carta solicitados por los comensales, brindándoles un abanico versátil a la hora de degustar los alimentos

### **2.3. Modernización de las Organizaciones**

Los restaurantes de alta cocina se destacan por su importante trabajo en la gastronomía, mediante la excelencia en renovación culinaria frente a la vanguardia nacional, el número de establecimiento es limitado y también lo es su participación económica en el sector restaurantero, pero suponen la referencia para todos en las tendencias gastronómicas, las recetas de restaurantes como Adrià, Arzak, Berasategui, Ruscateda, Subijana o Roca, han situado a España en la cúspide de la alta cocina internacional. (Díaz, 2014, págs. 144,145).

### **2.4 Sistemas de organización estandarizado para diferentes espacios de atención al usuario.**

Las cadenas de comida tienen un modelo de producción industrial estandarizada y centralizado, esto significa que en todos los establecimientos pertenecientes a la cadena se cumplirán que:

- siempre se va a atender al cliente de la misma manera.
- el producto ofertado es el mismo y se elabora de la misma forma.
- los precios son iguales.
- los tiempos de espera son mínimos dada la sencillez de la oferta.
- una de sus grandes ventajas competitivas es la seguridad, el cliente sabe lo que va recibir y a qué precio esté donde esté situado el establecimiento.

Este tipo de sistema estandarizado se enfoca en el proceso de atención que favorece en el cambio cultural en la administración del establecimiento para mejorar la atención al usuario, dirigido a no olvidar en ningún momento cuál es el verdadero centro de las actividades: el comensal.

### **3 Organización de la Cocina.**

La organización de la cocina, a mediados del siglo XIX pasó a ser una actividad culta y de gran prestigio social, por lo que no es de extrañar que adquiriera rango de disciplina artística. El restaurante, como empresa comercial que es, debe estar guiado y dirigido por una persona, quien delega en sus ayudantes las responsabilidades de las diferentes áreas del negocio. Por tanto no debe entenderse la jerarquización como una simple reglamentación de escalafones. Entronca con la verdadera filosofía del método culinario profesional. Es precisamente en este método en el que la nouvelle cuisine ha propuestos significativos cambios. (Vivar, 2016)

La correcta organización permite que las tareas se realicen mejor, que la comunicación entre los empleados fluya que todo se haga en tiempo y forma. Marcando la diferencia entre los demás, no sólo por las cocinas con las que se realizan estos platos, sino por la eficiencia a la hora de realizarlos. (adisacooking.com, 2017)

### 3.1. La Organización del Personal de Cocina.

Hoy en día el personal que labora en el área de la cocina es seleccionado de manera que ellos de acuerdo a sus actitudes y conocimientos en el área de la gastronomía demuestran habilidades útiles y necesarias para la cocina de una institución en particular (Cuartel militar). A pesar de tener el personal que labora en la cocina con vastos conocimientos no es suficiente para que tengan una estructura organizacional definida, por ende, sus funciones las realizan de acuerdo a la necesidad que se les presenta en el momento. (Lozano, 2016, págs. 50,72)

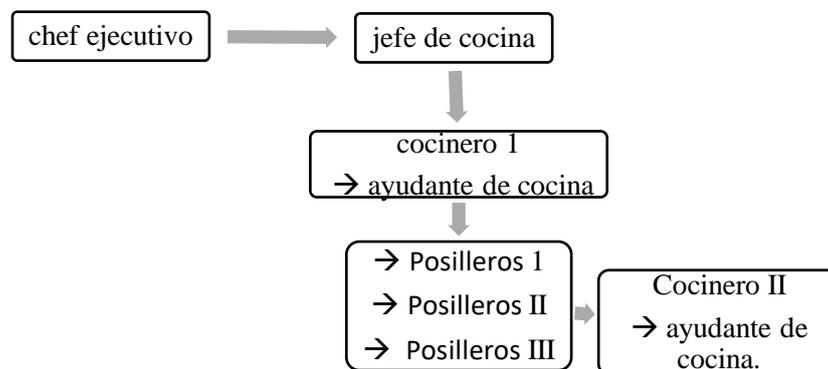


Gráfico 1 Funciones de trabajo en la cocina. (Lozano, 2016, págs. 50,72)

Jefe de cocina

- Produce la comida del personal
- Saca pedidos de la carta
- Produce almuerzos y cenas
- Ayuda con limpieza de áreas
- Produce el self service
- Ambiente organizacional.

#### Cocineros

- Realizan producción diaria de almuerzos y self service
- Limpieza de áreas de cocina
- Realizan producción de eventos(ocasional)
- Comida del personal
- Realizan inventarios
- Limpieza profunda y superficial de áreas y equipos de cocina

#### Ayudantes de Cocina

- Realizan mices en place del menú del self service
- Asisten con la limpieza de la cocina al Stewart
- Produce el almuerzo del personal
- Preparan las bebidas del servicio diario

#### Posilleros

- Limpieza de utensilios y menaje de servicio
- Limpieza de utensilios de cocina
- Limpieza de instalaciones y equipamiento de cocina
- Asisten a cocina con la producción

### **3.2. Organización de la Bodega de Cocina**

Dentro del área de bodega existe personal que mantienen funciones definidas, por lo que generalmente la mayor parte de responsabilidad lo tiene el jefe de bodega, y este debe de mantener sus instalaciones de la bodega de la cocina en condiciones de limpieza, y organización.

Dentro de estas funciones que se deben ejercer en la bodega de la cocina encontramos las siguientes:

- Recepción de mercadería
- Revisión y porcionamiento de materia prima
- Elección de proveedores junto a administrador
- Distribución de materia prima a demás áreas
- Inventario de su producto
- Tratamiento y almacenamiento de los alimentos por su tipo secos, y al frío.

## **4 Buenas Prácticas de Manufactura**

Las Buenas Prácticas de Manufactura son la herramienta fundamental e indispensable para la obtención de productos seguros e inocuos para el consumo humano, basada en la higiene y manipulación. Son utilizadas para el correcto diseño y funcionamiento de establecimientos en los cuales se llevan a cabo procesos de producción y productos relacionados con la alimentación. Las BPM garantizan la producción de los alimentos los mismos que llegan saludables e inocuos al consumo humano, de la misma manera son empleadas para la aplicación del sistema HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control), están asociadas con el control a través de las inspecciones del establecimiento.

Las Buenas prácticas de Manufactura también conocidas como Buenas Prácticas de Elaboración o Buenas Prácticas de Fabricación son un conjunto de principios y recomendaciones técnicas aplicadas en el procesamiento de alimentos para garantizar su inocuidad y que estos estén listos para el consumo humano; se dice históricamente que las BPM surgieron por la necesidad de que antiguamente ocurrieron hechos graves relacionados con la inocuidad, pureza y composición de alimentos y también los medicamentos.

### **4.1 Materias Primas**

La calidad de las materias primas no incide en el desarrollo de las Buenas Prácticas, cuando estas están deterioradas o en mal estado y son inadecuadas para el

consumo humano deben aislarse y etiquetarse para luego ser desechadas. Es importante considerar las contaminaciones físicas, químicas y microbiológicas ya que cada una de estas son específica para cada establecimiento que elabora alimentos. Las materias primas deben ser almacenadas en un lugar seguro que garantice la protección contra contaminantes. El tacho de basura debe estar alejado de todo lo que se prepare o almacene de esta manera se evitará la contaminación cruzada. Es importante considerar las condiciones óptimas de almacenamiento como temperatura, humedad, ventilación e iluminación. El transporte en el que traslada la materia prima debe tener principios higiénicos-sanitarios considerados en todos los establecimientos.

*Ilustración 1. Materias Primas*



Fuente: Medrano, 2009

## **4.2 Establecimientos**

Dentro de cada establecimiento se toma en cuenta dos aspectos muy importantes como lo son la estructura y la higiene del mismo.

#### **4.2.1. Estructura del Establecimiento**

Es importante considerar la ubicación del lugar, es necesario que no se sitúe en zonas que se inundan, que contengan olores indeseables, como humo, polvo, gases, luz y radiación que puedan afectar la calidad del producto a consumir. Las vías de acceso interno, su superficie o piso, debe estar pavimentada, permitiendo la circulación de camiones, transportes internos y externos. Los edificios e instalaciones deben ser sólidos y sanitariamente adecuados; las aberturas que existan deben impedir el paso de animales domésticos, insectos, moscas, y evitar contaminantes químicos, como los del medio ambiente. (Ardila, 2012)

Es importante implementar tabiques o también llamados separaciones que impidan la contaminación cruzada, el espacio debe ser amplio y los empleados deben tener conocimiento sobre las operaciones que se realizan en las diferentes secciones. El diseño del lugar debe permitir que se realice eficazmente las operaciones de limpieza y desinfección, el agua empleada debe ser potable, con una presión adecuada, la temperatura necesaria y un desagüe adecuado.

Los equipos y utensilios que se utilizan para manipular los alimentos debe ser obligatoriamente de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores, ni sabores. Las superficies de trabajo no deben tener hoyos, ni grietas. Es recomendable no utilizar maderas y productos que puedan corroerse. Lo importante en la estructura del lugar es garantizar al máximo las operaciones realizadas y que estas se realicen higiénicamente desde la llegada de la materia prima hasta obtener el producto final. (Viteri, 2015)

## *Ilustración 2. Estructura del Establecimiento*



Fuente: Secada, 2015

### **4.2.2. Higiene del Establecimiento**

El lugar destinado para operar, los utensilios de cocina, herramientas y equipos de esta, deben poseer un excelente estado higiénico en conservación y limpieza, pues con esto se garantizará un correcto funcionamiento en todas las áreas. Al realizar la limpieza y desinfección es importante utilizar productos neutros es decir que no tengan olores ya que pueden producir contaminaciones y enmascarar otros olores.

Es indispensable aplicar los POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento), los cuales indican cómo, cuándo y dónde, se debe limpiar y desinfectar, así también como los registros y advertencias, que también se llevan a cabo. (Morales, 2010)

Es importante que toda sustancia toxica, estas: ya sean plagicidas, solventes y otras sustancias que puedan provocar lesiones y enfermedades en la salud, sean rotuladas con una etiqueta visible a simple vista y deben ser almacenadas en áreas que se mantengan

aisladas de los productos alimenticios. Toda sustancia toxica debe ser únicamente manipuladas por personas que laboren en el lugar y que estén autorizadas. Deben estar registradas fechas exactas de fumigación. (Villalta, 2015)

*Ilustración 3. Higiene de una cocina*



*Fuente: Rosales, 2007*

#### **4.3. Personal**

Es muy importante que toda persona que labore manipulando alimentos reciban capacitaciones sobre hábitos y manipulación higiénica, para ello es importante que el establecimiento se haga cargo de ello; esta debe realizarse de manera profesional, responsable y continua. Los empleados deben realizarse los respectivos chequeos médicos periódicamente para evitar posibles enfermedades contagiosas. Cualquier manipulador de alimentos que sospeche o que posea síntomas de enfermedad debe comunicarlo inmediatamente a su superior. Toda persona que posea heridas o cortaduras deberá evitar tener contacto con los alimentos hasta que el médico le autorice. (Cardenas, 2016)

Es importante el lavado de las manos frecuentemente para mantener el aseo continuo con un agente de limpieza que sea seguro acompañado de agua potable y cepillo. Todo esto debe realizarse antes, durante y después de la jornada laboral. Debe haber indicadores que obliguen a que estas normas se cumplan, todo el personal que este tanto en la zona de cocina como en la de servicio debe mantener la higiene personal, es importante llevar ropa protectora, calzado adecuado y cubre cabeza. Considerar que sean lavables y descartables. (Guijarro, 2015)

*Ilustración 4 Uniforme de cocina*



*Fuente: Cevallos, 2010*

#### **4.4. Higiene en la Elaboración**

Es importante considerar varios aspectos cuando se preparan los alimentos para lograr una higiene correcta y un alimento de calidad. Las materias primas que se emplean no deben presentar parásitos, microorganismos o sustancias tóxicas ya sea que estén descompuestas o extrañas. Antes de emplearse es necesario inspeccionarlas y en el caso de ser necesario llevar muestras a un laboratorio; no obstante, es importante almacenarlas en lugares donde exista un control de temperaturas con ello se evitará su deterioro. (Vedor, 2017)

Debe prevenirse obligatoriamente la contaminación cruzada que es el resultado del contacto que se produce entre materias primas y productos ya elaborados o también entre materias primas con sustancias ya contaminadas. Cuando exista la probabilidad de una contaminación ya sea que esta haya sido ocasionada por el manipulador o por algún alimento en estado de descomposición se debe mantener aislado para luego ser desechado, es importante tener en cuenta de la misma manera la limpieza y desinfección de los equipos, herramientas y utensilios a utilizar. (Borbor, 2013)

*Ilustración 5 Higiene en una cocina*



*Fuente: Ortega, 2007*

#### **4.5. Almacenamiento y Transporte de Materias Primas y Producto Final**

Las materias primas y el producto final deben almacenarse y transportarse en condiciones óptimas para impedir la contaminación y/o la proliferación de microorganismos. De esta manera, también se los protege de la alteración y de posibles daños del recipiente. Durante el almacenamiento debe realizarse una inspección periódica de productos terminados.

Y como ya se puede deducir, no deben dejarse en un mismo lugar los alimentos terminados con las materias primas. Los vehículos de transporte deben estar autorizados por un organismo competente y recibir un tratamiento higiénico similar al que se dé al establecimiento. Los alimentos refrigerados o congelados deben tener un transporte equipado especialmente, que cuente con medios para verificar la humedad y la temperatura adecuada. (Vera, 2015)

*Ilustración 6 Transporte de Materias*



*Fuente: Venancio, 2009*

#### **4.6. Control de Procesos en la Producción**

Para tener un resultado óptimo en las BPM son necesarios ciertos controles que aseguren el cumplimiento de los procedimientos y los criterios para lograr la calidad esperada en un alimento, garantizar la inocuidad y la genuinidad de los alimentos.

Los controles sirven para detectar la presencia de contaminantes físicos, químicos y/o microbiológicos. Para verificar que los controles se lleven a cabo correctamente, deben realizarse análisis que monitoreen si los parámetros indicadores de los procesos y productos reflejan su real estado. Se pueden hacer controles de residuos de pesticidas, detector de metales y controlar tiempos y temperaturas, por ejemplo. Lo importante es que estos controles deben tener, al menos, un responsable. (Paez, 2010)

#### **4.7. Documentación**

La documentación es un aspecto básico, debido a que tiene el propósito de definir los procedimientos y los controles. Además, permite un fácil y rápido rastreo de productos ante la investigación de productos defectuosos. El sistema de documentación deberá permitir diferenciar números de lotes, siguiendo la historia de los alimentos desde la utilización de insumos hasta el producto terminado, incluyendo el transporte y la distribución.

#### **4.8. Administración**

La Administración Personal es un conjunto de reglas, normas y condiciones que una persona se autoimpone, para así poder controlar esa serie de variables y consideraciones que tiene con respecto a la sociedad. Cuando escuchamos esta terminología, lo primero que se nos viene a la mente es una organización personal en el ámbito económico, porque lo relacionamos con la Administración Pública, que entre

trámites y papeles, es la que administra el peculio que se genera de la renta y producto generado y controlado por la empresa privada y pública. Sin embargo, el término Administración Personal puede abarcar cuantos tópicos una persona considere pertinente. (Cervantes E. , 2015)

#### **4.9. Análisis Legal**

De acuerdo a la Constitución de la República del Ecuador el artículo 361 manifiesta que: “El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través de la Autoridad Sanitaria Nacional, será responsable de formular la política nacional de salud, y normará, regulará y controlará todas las actividades relacionadas con la salud, así como el funcionamiento de las entidades del sector.” (Ministerio de Turismo, 2015)

Según la Constitución de la República del Ecuador en su artículo 361 expresa que el Estado ejerce la rectoría que garantiza el derecho a la salud pública, el cual será el Ministerio de Salud el ente que regule el cumplimiento de la ley para la atención de la salud.

## **CAPÍTULO III**

### **METODOLOGÍA**

En el desarrollo del presente capítulo se detallará todas las características que logran determinar el estudio del fenómeno a estudiar en el caso de una reestructuración que está dirigido el proyecto. En el mismo además se detalla el tipo de técnica que se utiliza para el desarrollo de la presente propuesta con la finalidad de dar veracidad y credibilidad al trabajo realizado.

Así mismo, se definirán los diversos objetivos para establecer el alcance y beneficios que conllevan el desarrollo de la propuesta en mención. Es de gran relevancia lograr obtener los conocimientos sobre las definiciones de la variedad de temas que se desarrollarán en esta parte del trabajo, para esto se los describirá a continuación:

#### **Investigación**

Es el proceso más formal, sistemático e intensivo de llevar a cabo un método de análisis científico, es una actividad más sistemática dirigida hacia el descubrimiento del desarrollo de un cuerpo de conocimientos organizados. Se basa sobre el análisis crítico de proposiciones hipotéticas para el propósito de establecer relaciones causa efecto, que deben ser probadas frente a la realidad objetiva. Este propósito puede ser ya la formulación o la aplicación de teoría conduciendo a la predicción y al control de hechos que son consecuencias de acciones o de causas específicas. (Boucher, 2000)

## **Metodología a Emplear**

El concepto hace referencia al plan de investigación que permite cumplir ciertos objetivos en el marco de una ciencia. Es necesario resaltar que la metodología también puede ser aplicada en el ámbito artístico cuando se lleva a cabo una observación rigurosa. Por lo tanto, puede entenderse a la metodología como el conjunto de procedimientos que determinan una investigación de tipo científico o marcan el rumbo de una exposición doctrinal. (Orton, 2009).

La metodología aplicada para este proyecto es de enfoque mixto es decir se aplicó métodos cuantitativa que sirvieron para la recolección de datos cuantificables como las encuestas; así mismo se utilizó métodos cuantitativos para la recolección de datos observacionales y el análisis de los mismos como las entrevistas.

## **Enfoque Mixto de la Investigación**

Según Hernández Sampieri (2003: pág21), considera: “Representa el más alto grado de investigación o combinación entre los enfoques cualitativo y cuantitativo”. Según Nerida Rey (1999: pág51), nos dice: “Es la complementación de los enfoques cualitativo y cuantitativo, ya que cantidad y calidad no son más que aspectos complementarios de un mismo hecho”. Podemos precisar que en una investigación científica es imprescindible cualquiera de estos dos enfoques (cuantitativo y cualitativo) y por lo tanto está tercera clasificación que hace el señor Sampieri donde considera al enfoque mixto como una investigación de alto grado es irrelevante.

Las investigaciones que se incluyen dentro del enfoque mixto, conocidas como investigaciones de metodología sintética interpretativa o de enfoque multimodal, desarrollan igualmente procesos de recolección y análisis de datos, solo que suman a estos la vinculación de datos cuantitativos y cualitativos en un mismo estudio, involucrando la conversión de datos cualitativos en cuantitativos y viceversa.

El enfoque mixto es un proceso por el cual se recolecta, analiza y vincula datos cuantitativos y cualitativos en un mismo estudio o una serie de investigaciones para responder a un planteamiento. Este enfoque se lo realizó mediante dos formas, el cuantitativo que se obtuvo mediante encuestas y entrevistas a las personas involucradas en este trabajo, y de forma cualitativa el cual se realizó mediante técnicas como observación directa de los sectores o lugares a trabajar de acuerdo al proyecto como es el área de cocina y comedor del lugar.

### **Grupo Objetivo**

El grupo objetivo es aquel segmento del mercado al que se encuentra dirigida la propuesta. En la mayoría de los casos a ese grupo de personas se lo define por la edad, género es decir masculino o femenino, y también a partir de diversas variables socioeconómicas. (Boucher, 2000).

El grupo objetivo en este trabajo es inicialmente los administradores de cocina y comedor de la infantería de la FAE Guayaquil, además de los miembros militares que

acuden al sitio por su alimentación; y también los expertos de organización de servicios de cocina estandarizada.

### **Población**

El tipo de población que se determinó para la ejecución del presente trabajo corresponde a 300 personas que recibe el servicio de alimentación en el horario de almuerzo y merienda, correspondiente al personal militar activo de la Fuerza Aérea Ecuatoriana (FAE), ubicados en la Escuela de Infantería Aérea.

### **Determinación del tamaño de la muestra**

Para poder determinar de una forma eficiente el tamaño de la muestra se ha realizado la investigación de cuantas personas asisten al comedor de la FAE diariamente es 300 personas y la muestra a considerar es de 169 personas.

### **Tamaño de la muestra general**

$$n = \frac{z^2 * p * q * N}{E^2(N - 1) + z^2 * p * q}$$

### **Cálculo de la muestra**

Dónde:

$$Z = (1.96)^2$$

$$p = 0,5$$

$$q = 0,5$$

$$N = 300$$

$$E = (0,05)^2$$

POR LO TANTO:

$$n = \frac{1,96^2 * 0,5 * 0,5 * 300}{(0,05^2)(300 - 1) + (1,96)^2(0,5)(0,5)}$$

$$n = \frac{288,12}{0,7475 + 0,9604}$$

$$n = \frac{288,12}{1,7079}$$

$$n = 168,69 \quad \text{Por lo tanto} \quad n = \mathbf{169}$$

### **Metodologías empleadas**

Los métodos empleados para el desarrollo de este trabajo son: observación, entrevista, encuesta, análisis de bibliografías; que se respaldarán con: ficha de observación, modelo de encuestas, formatos de entrevistas y control de resumen bibliográfico.

### **Métodos empleados**

El estudio se realiza aplicando diversos métodos detallados brevemente a continuación:

- Aplicación de la observación directa. - Es la herramienta de recolección de datos que consiste en el registro sistemático, válido y confiable de comportamientos o conducta manifiesta.

Esta técnica de observación ha permitido recoger información de gran utilidad debido a que mediante la misma se logró observar ciertas situaciones necesarias para la alimentación del proyecto como: tipo de factores positivos y negativos que determinen si el lugar determinado necesita alguna reestructuración y como se realizaría la misma dentro del lugar determinado anteriormente.

Este proceso de observación directa se lo aplico dentro del lugar de prácticas donde en base a un formato se pudo recoger la información necesaria para la continuación del proceso de elaboración del trabajo. El Formato se basa en la observación directa de los lugares de realización de la producción de alimentos, y donde se degustan los mismos el personal de la escuela de Infantería Aérea.

- Formato ficha de observación. - Es el instrumento de la exploración de campo. Se usa cuando el investigador debe registrar datos que aportan otras fuentes como son personas, grupos sociales o lugares donde se presenta la problemática.
- Formatos de entrevista. - Que se argumentarán temas concernientes a la reestructuración administrativa, organizacional y las BPM, será necesario conversar con todos los colaboradores que operan en el establecimiento.
- Análisis. - Consiste en la separación de las partes de esas realidades hasta llegar a conocer sus elementos fundamentales y las relaciones que existen entre ellos.
- Síntesis. - Se refiere a la composición de un todo por reunión de sus partes o elementos (Namakforoosh, 2012, pág. 129).

- Aplicación de la Encuesta.- este método permite obtener información real de las necesidades que se presentan en el lugar donde determinado al principio del proyecto. A su vez sirve como herramienta para futuras aplicaciones a cambios reestructurales administrativos o de diversas índoles. El proceso de la aplicación de la encuesta es de 9 preguntas orientadas hacia la reestructuración de un establecimiento de cocina y comedor, estas preguntas son de opción de si o no en donde el encuestado va a responder de acuerdo al criterio del mismo lo que más amerite.

### **Aplicación de la entrevista**

De la metodología expuesta en el contenido anterior se realizará una entrevista a cinco personas que deben tener estas características:

- Ser expertos en la cocina
- Que haya participado en procesos de cambios o modificaciones sustanciales en la imagen de la cocina.
- Haya pasado por una organización o reorganización interna y la forma de brindar el servicio.

### **Perfil para los Entrevistados**

- Profesionales de gastronomía: Personas que tengan conocimiento y hayan participado en una reestructuración o reorganización de la cocina y en la forma en que brindan el servicio.

- Encargados de la cocina de Infantería FAE – Guayaquil.

### **Temas de la entrevista**

- Reestructuración administrativa
- Reestructuración y organización del área de la cocina
- Aplicación de BPM para el área de cocina y comedor

### **Resultados de las entrevistas**

#### **Entrevistado 1**

La entrevista realizada al profesional de gastronomía de cocina manifestó lo siguiente:

- 1) ¿En qué momento consideraría usted necesario que se podría aplicar una reestructuración de cocina en estos establecimientos que sirven alimentos a muchas personas diariamente como es el caso de militares en cualquier rama?  
Aplicar la modificación en la cocina e implementos de cocina
- 2) ¿Conoce usted de alguna forma de mejorar los servicios masivos de alimentación en cuarteles que permitan al personal de cocina mejorar el servicio de alimentación?  
Una ausencia de mejora que no permiten que el servicio se optimo
- 3) ¿Sabe usted bajo que procedimientos se podría mejorar la organización de una bodega de cocina de un lugar que almacena diariamente alimentos perecibles?  
Iluminación para que los alimentos se mantengan y cocinas en buen estado

4) ¿Cree usted que para atender a más de 300 personas diariamente es importante la planificación de recursos como el tiempo y el menú?

Ser importante la planificación de recursos y el tiempo

5) ¿Conoce de qué forma se puede controlar las BPM para el área de cocina y comedor en los cuarteles militares?

El correcto uso y aplicación en el área de cocina

6) ¿Qué recomendaciones indicaría para que se realicen buenas organizaciones en el área de cocina y comedor de los cuarteles militares?

Seria bueno que se reducir cambios y una mejora en su organización

## **Entrevistado 2**

La entrevista realizada al jefe de cocina manifestó lo siguiente:

1) ¿En qué momento consideraría necesario aplicar una reestructuración de cocina en estos establecimientos de la infantería FAE?

Corto plazo como los único de que prestamos servicio de alimentación

2) ¿Sabe que oportunidades de mejora permite el actual personal de cocina?

Ampliar y restablecer la cocina, mejorar el servicio

3) ¿Sabe usted cómo se puede mejorar la organización de la bodega de cocina?

Si, haciendo un lugar adecuado con su respectivo inventario y control. Sobretudo aplicando el check in / check out

4) ¿Es importante la planificación de recursos como el tiempo y el menú?

Si, porque ayuda a una planificación de elaboración de alimentos y del personal que lo elabora.

5) ¿Conoce usted de la importancia de aplicar BPM para el área de cocina y comedor?

Si

6) ¿Qué recomendaciones indicaría para que se realicen unas BPM apropiadas en el área de cocina y comedor?

Curso de actualización de BPM, cursos de manipulación de alimentos

### **Entrevistado 3**

La entrevista realizada al director de Infantería manifestó lo siguiente:

1. ¿Considera usted que ya es momento aplicar una reestructuración de cocina y comedor en estos establecimientos de la Escuela de Infantería Aérea?

Se puede considerar la remodelación para el 2019.

2. ¿Sabe que oportunidades de mejora permite el actual personal de cocina?

Mejorar el servicio , aspecto del personal de cocina.

3. ¿Sabe usted cómo se puede mejorar la organización de la bodega de cocina?

Se puede mejorar con un inventario

4. ¿Es importante la planificación de recursos como el tiempo y el menú?

Organización del alimento.

5. ¿Conoce usted de la importancia de aplicar BPM para el área de cocina y comedor?

Si

6. ¿Qué recomendaciones indicaría para que se realicen unas BPM apropiadas en el área de cocina y comedor?

Filtrado de agua, uso de guantes y mascarillas dosificación de los recursos en el área de cocina

#### **Entrevistado 4**

La entrevista realizada al profesional de ingeniería civil o arquitectura manifestó lo siguiente:

1. ¿Qué parámetros se consideraría necesario evaluar, antes de una reestructuración de infraestructura en los establecimientos de alimentación dentro de los cuarteles militares?

Espacio físico de la cocina, volumen de equipo que ocupa, ambiente físico

2. ¿Conoce usted de algún establecimiento que cumpla con estos parámetros de mejora que permitan desarrollar el correcto funcionamiento del personal de cocina para brindar un buen servicio de alimentación a más de 300 personas diariamente?

Si el comedor, cocina de la armada de la marina

3. ¿Sabe usted bajo qué condiciones de distribución de espacios se podría mejorar la organización de la bodega de cocina de un lugar que almacena productos perecibles?

El área de bodega de cocina debería estar distribuida por productos no mezclados y espacios de circulación y se puede agilizar el servicio

4. ¿Qué tan importante es la distribución de áreas en un edificio de cocina y comedor para 300 personas para no afectar los recursos como el tiempo y el menú?

Es importante porque de acuerdo a la distribución tenemos el espacio de circulación y se puede agilizar el servicio

5. ¿Conoce usted de la importancia de aplicar BPM para el área de cocina y comedor?

La importancia de aplicar bpm para mantener los productos en buenos estados por ejemplo las compras, conservación de lácteos, carne, etc.

## **Resultados de las Entrevistas**

En conclusión a las 4 personas entrevistadas han manifestado que:

- Es necesario realizar una reestructuración en el área de comedor y cocina del lugar, pero lo más adecuado sería la planificación para el año 2019
- Hay que mejorar el servicio de comedor y cocina, además de su infraestructura como la iluminación.
- Es importante realizar la planificación de recursos, tiempo y espacio en este establecimiento.
- No todos conocían correctamente el concepto de las bpm pero tienen la noción de aquello el cual servirá para mantener un orden de los productos y el tipo de servicio que ellos ofrecen.
- Como recomendaciones para mejorar es necesario realizar cursos de actualizaciones de bpm, manipulaciones de alimentos, mejorar la organización y tener todos los implementos necesarios para realizar este servicio.

### **Resultados de la Encuesta**

El objetivo de la encuesta fue determinar si el área de cocina y comedor de la Escuela de Infantería Aérea FAE Guayaquil, necesitarían una reestructuración para mejorar los espacios de almacenamiento, tratamiento, cocción y servicio de alimentos para el personal militar fijo y visitante.

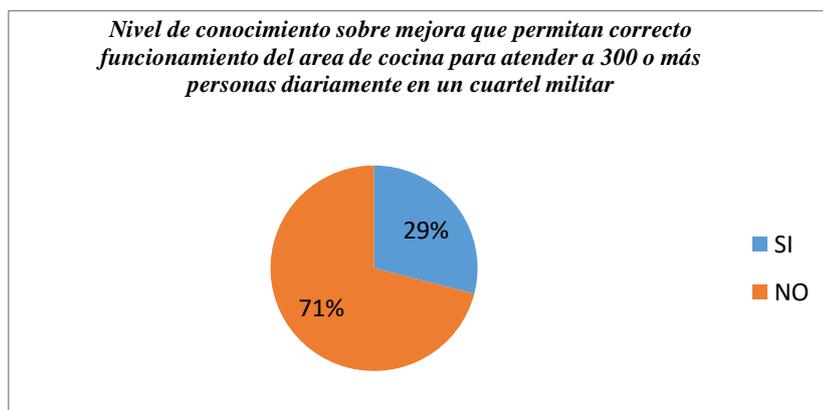
Tabla 1.

*¿Conoce establecimiento militar que cumpla con parámetros de mejora, que permitan desarrollar el correcto funcionamiento del área de cocina y brindar un mejor servicio de alimentación para 300 o más personas diariamente?*

<b>Parámetros</b>	<b>N°</b>	<b>%</b>
SI	49	28,9940828
NO	120	71,0059172

Autor: Maria Brito

**Interpretación.** - De las 169 personas que se realizaron la encuesta, 49 indicaron que, si conocían de este tipo de establecimientos, mientras que 120 afirmaron que no.



**Gráfico 2.** Nivel de conocimiento sobre mejora que permitan correcto funcionamiento del área de cocina para atender a 300 o más personas diariamente en un cuartel militar

Autor: Maria Brito

**Análisis:** El 71% de las personas dijeron que no conocían ningún otro tipo de establecimientos militares.

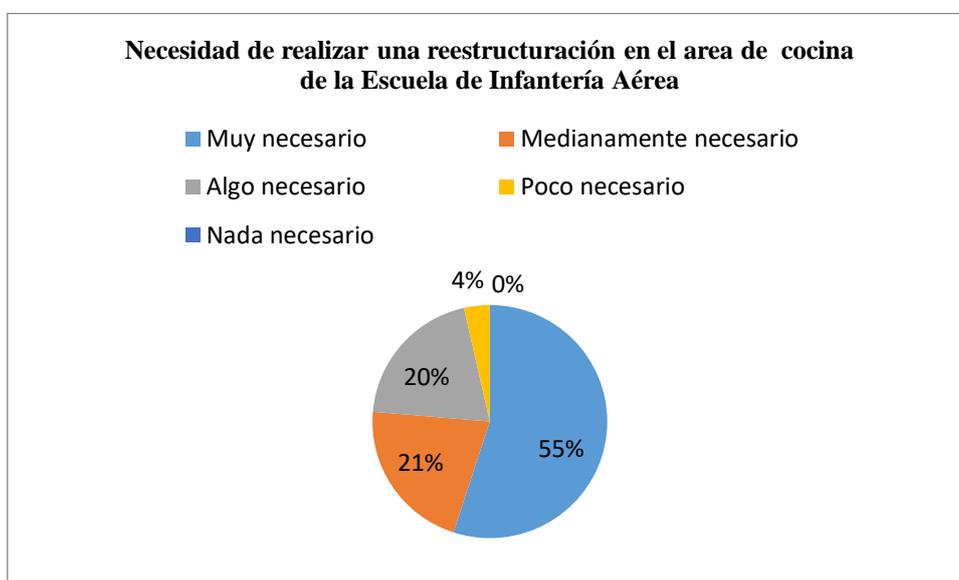
Tabla 2

*¿Usted considera que sería necesario realizar una reestructuración en el área de cocina de la Escuela de Infantería Aérea?*

¿Usted considera que sería necesario realizar una reestructuración en el área de cocina de la Escuela de Infantería Aérea?		
Siempre necesaria	93	55,0295858
Muy necesario	36	21,3017751
Medianamente necesario	34	20,1183432
Poco necesario	6	3,55029586
Nada necesario	0	0

Autor: María Brito

**Interpretación.** - De las 169 personas que se realizaron la encuesta, 93 personas indicaron que era muy necesaria la reestructuración, 36 personas indicaron que era medianamente necesario, 34 personas que es algo necesario y 6 personas que poco era necesario realizar una reestructuración al área de cocina de la Escuela de Infantería Aérea.



**Gráfico 3** Necesidad de realizar una reestructuración en el área de cocina de la Escuela de Infantería Aérea  
Autor: María Brito

**Análisis:** El 55% de las personas indicaron que es muy necesario, 21% que es medianamente necesario, 20% que es algo necesario, y 4% que es poco necesario realizar una reestructuración en el área de cocina de la Escuela de Infantería Aérea.

Tabla 3

*¿Cree usted que el comedor de la Escuela de Infantería Aérea cuenta con los recursos suficientes para brindar un correcto servicio a todo el personal que se sirve alimentos en este sitio?*

¿Cree usted que el comedor de la Escuela de Infantería Aérea cuenta con los recursos suficientes para brindar un correcto servicio a todo el personal que se sirve alimentos en este sitio?

Personal	N0. DE PERSONAS	PORCENTAJE
Mucho	44	27,50%
Poco	62	38,75%
Nada	54	33,75%
Implementos de cocina	N0. DE PERSONAS	PORCENTAJE
Mucho	65	40,63%
Poco	54	33,75%
Nada	50	31,25%
Vajilla	N0. DE PERSONAS	PORCENTAJE
Mucho	54	33,75%
Poco	40	25,00%
Nada	66	41,25%

Autor: Maria Brito

**Interpretación.** - De las 169 personas que se realizaron la encuesta, 62 indicaron que, tenían poco personal, 65 que debían hacer mucha implementaciones en la cocina, 66 que no deberían hacer un cambio de vajillas.

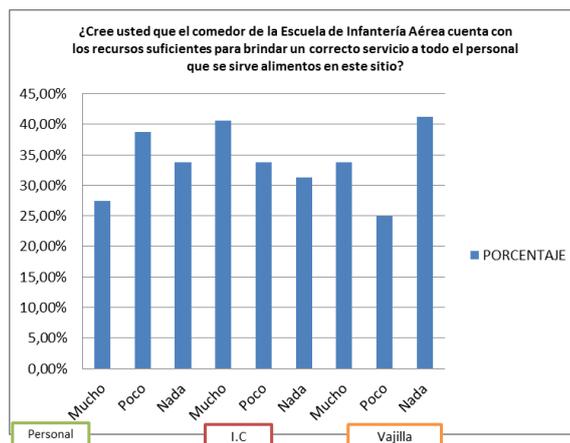


Gráfico 4 ¿Cree usted que el comedor de la Escuela de Infantería Aérea cuenta con los recursos suficientes para brindar un correcto servicio a todo el personal que se sirve alimentos en este sitio?

Autor: Maria Brito

**Análisis:** el 40% cree que cuenta con el personal necesario, 32% indican que deberían de realizar cambios en los implementos de cocina, 20% indicaron que hay que hacer cambio en la vajilla y un 8% deberían de realizar cambios en el aseo.

Tabla 4

**¿Cree usted que mejoraría el servicio del comedor, si se brindara capacitación constante u ocasional al personal de cocina?**

<b>Mejoraría el servicio del comedor, si se brindara capacitación al personal de cocina</b>		
Totalmente de acuerdo	99	58,5798817
De acuerdo	0	0
Medianamente de acuerdo	47	27,8106509
En desacuerdo	23	13,6094675
Totalmente en desacuerdo	0	0

Autor: Maria Brito

**Interpretación.** - De las 169 personas que se realizaron la encuesta, 90 están totalmente de acuerdo en que capaciten al personal, 47 que están medianamente de acuerdo y 23 que están de desacuerdo de que deberían de capacitar al personal para mejorar el servicio.

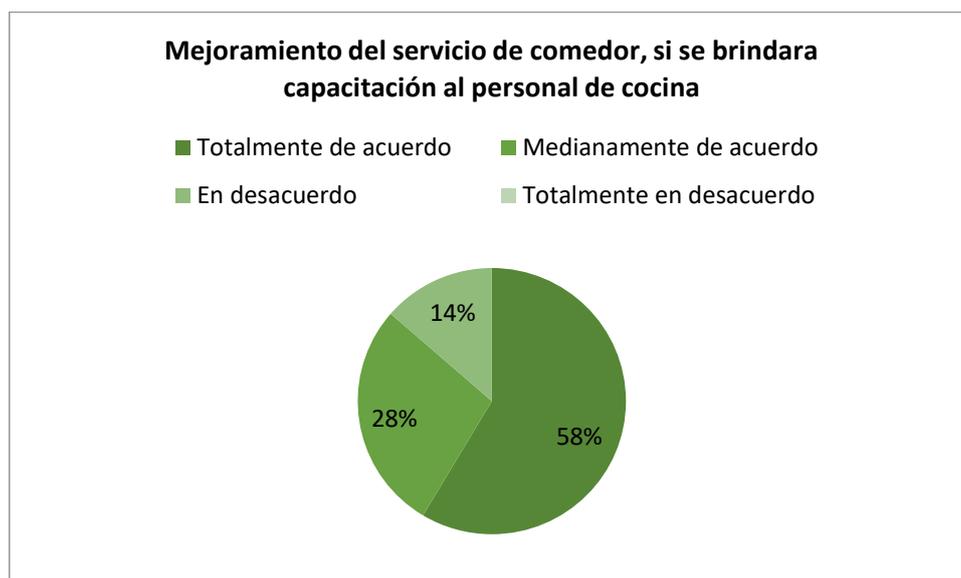


Gráfico 5 Mejoraría el servicio del comedor, si se brindara capacitación al personal de cocina  
Autor: Maria Brito

**Análisis:** el 58% está totalmente de acuerdo, 28% medianamente en acuerdo y el 14% está en desacuerdo de que deberían de dar capacitación al personal de cocina.

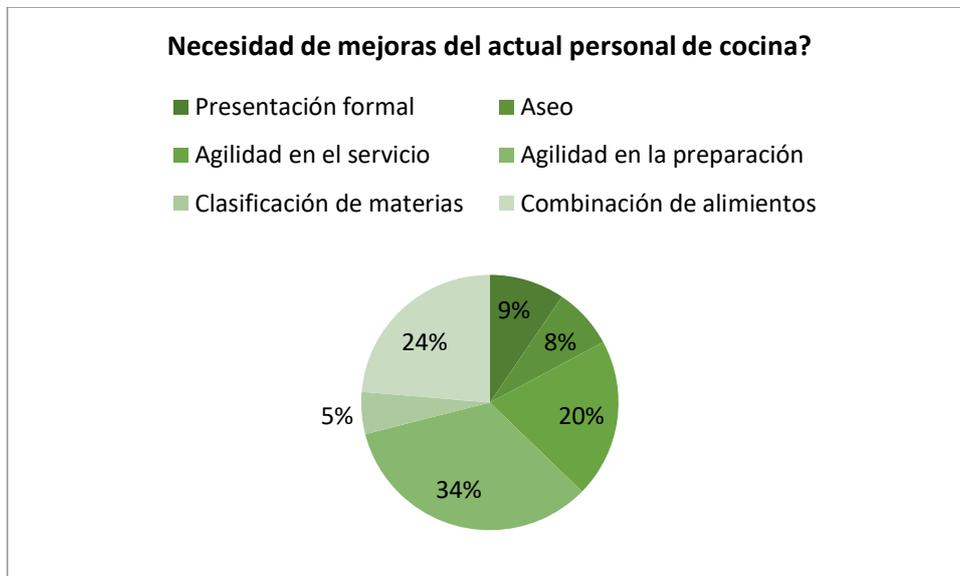
Tabla 5; Sabe que oportunidades necesita mejorar el actual personal de cocina

**Necesidad de mejoras en el personal de cocina?**

<b>Presentación formal</b>	16	9,46745562
<b>Aseo</b>	13	7,69230769
<b>Agilidad en el servicio</b>	34	20,1183432
<b>Agilidad en la preparación</b>	57	33,7278107
<b>Clasificación de materias</b>	9	5,32544379
<b>Combinación de alimentos</b>	40	23,6686391

Autor: Maria Brito

**Interpretación.** - De las 169 personas que se realizaron la encuesta, 57 deben de mejorar la agilidad en la preparación, 40 en la combinación de alimentos, 34 en agilidad en el servicio, 16 indican que deben mejorar la presentación formal, 13 en el aseo y 9 en la clasificación de materias.



*Gráfico 6 Necesidad de mejoras en el personal de cocina*  
Autor: Maria Brito

**Análisis:** el 34% indicó que deben de mejorar la agilidad en la preparación, 24% en la combinación de alimentos, 20% en la agilidad en el servicio, 9% en la presentación formal, 8% en el aseo y un 5% en clasificación de la materia.

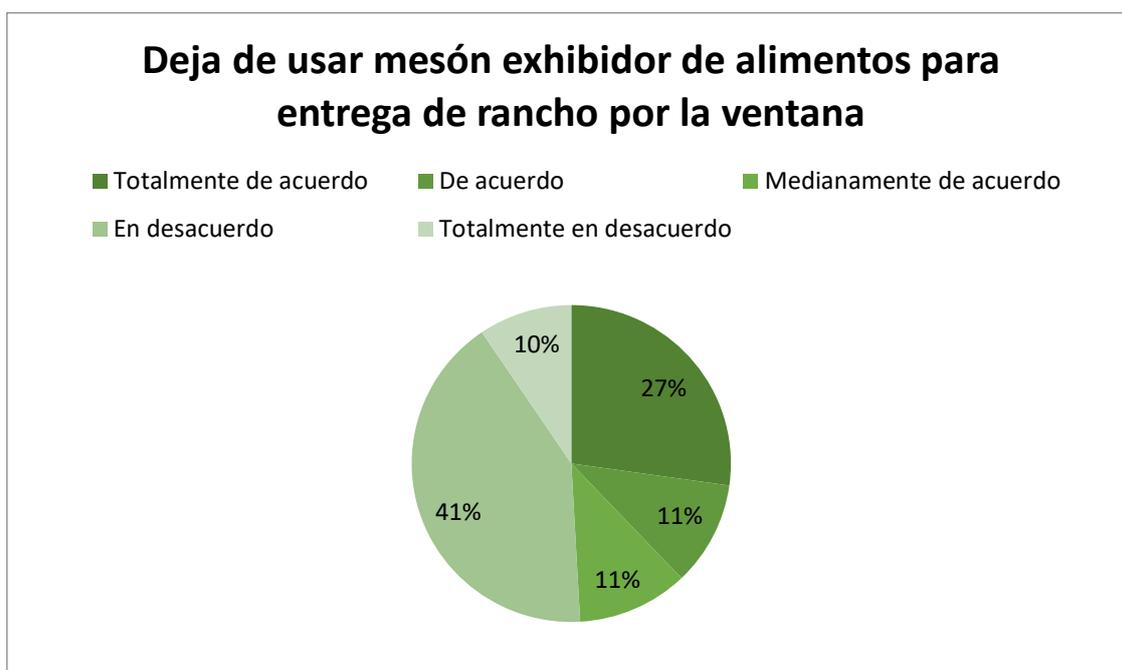
*Tabla 6 Dejar de usar área de mesón exhibidora de alimentos para realizar entrega de rancho por la ventana*

**Uso del área de mesón exhibidor de alimentos para entrega de rancho por la ventana**

<b>Totalmente de acuerdo</b>	46	27,2189349
<b>De acuerdo</b>	18	10,6508876
<b>Medianamente de acuerdo</b>	19	11,2426036
<b>En desacuerdo</b>	70	41,4201183
<b>Totalmente en desacuerdo</b>	16	9,46745562
<b>Total de encuesta</b>	169	

Autor: Maria Brito

**Interpretación.** - De las 169 personas que se realizaron la encuesta, 46 indican que están totalmente de acuerdo, 18 están de acuerdo, 19 están medianamente de acuerdo, 70 en desacuerdo y 16 totalmente en desacuerdo.



**Gráfico 7.** Deja de usar mesón exhibidora de alimentos para entrega de rancho por la ventana  
**Autor:** Maria Brito

**Análisis:** el 34% indicó que deben de mejorar la agilidad en la preparación, 24% en la combinación de alimentos, 20% en la agilidad en el servicio, 9% en la presentación formal, 8% en el aseo y un 5% en clasificación de la materia.

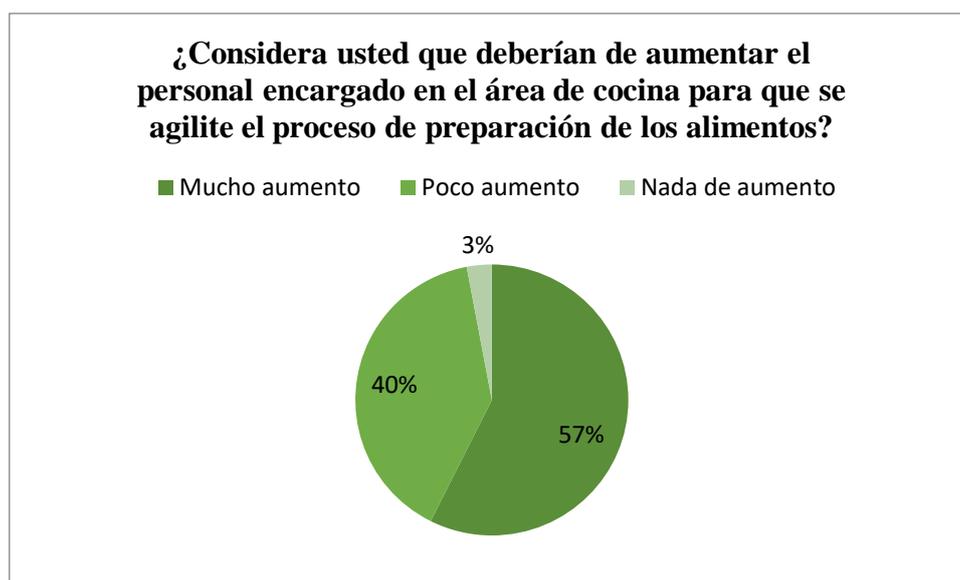
Tabla 7 Necesidad de *Aumento del personal de cocina para agilizar proceso de alimentos*

**Necesidad de aumento el personal de cocina para  
agilizar el proceso de los alimentos**

<b>Mucho aumento</b>	97	57,3964497
<b>Poco aumento</b>	67	39,6449704
<b>Nada de aumento</b>	5	2,95857988

Autor: Maria Brito

**Interpretación.** - De las 169 personas que se realizaron la encuesta, 97 indican en estar de acuerdo en aumentar el personal en el área de cocina, 67 están pocos de acuerdo y 5 no están de acuerdo.



**Gráfico 8.** Necesidad de aumento de personal de cocina para agilidad del proceso de alimentos  
**Autor:** Maria Brito

**Análisis:** Del 100% de la pregunta encuestada el 57% indican en estar de acuerdo en aumentar el personal en el área de cocina, 40% están pocos de acuerdo y 3% no están de acuerdo

Tabla 8. *Importancia de la planificación de recursos como el tiempo y el menú antes de la preparación del rancho*

<b>Importancia de planificación de recursos como el tiempo y menú antes de la preparación del rancho</b>		
<b>Muy importante</b>	114	67,4556213
<b>Algo importante</b>	39	23,0769231
<b>Poco importante</b>	9	5,32544379
<b>Nada importante</b>	7	4,14201183

Autor: Maria Brito

**Interpretación.** - De las 169 personas que se realizaron la encuesta, 114 indican que es muy importante la planificación de los recursos, 39 indican que es algo importante, 9 que es poco importante y 7 que no es importante.



**Gráfico 9** *Importancia de planificación de recursos como tiempo y menú antes de la preparación del rancho*

Autor: Maria Brito

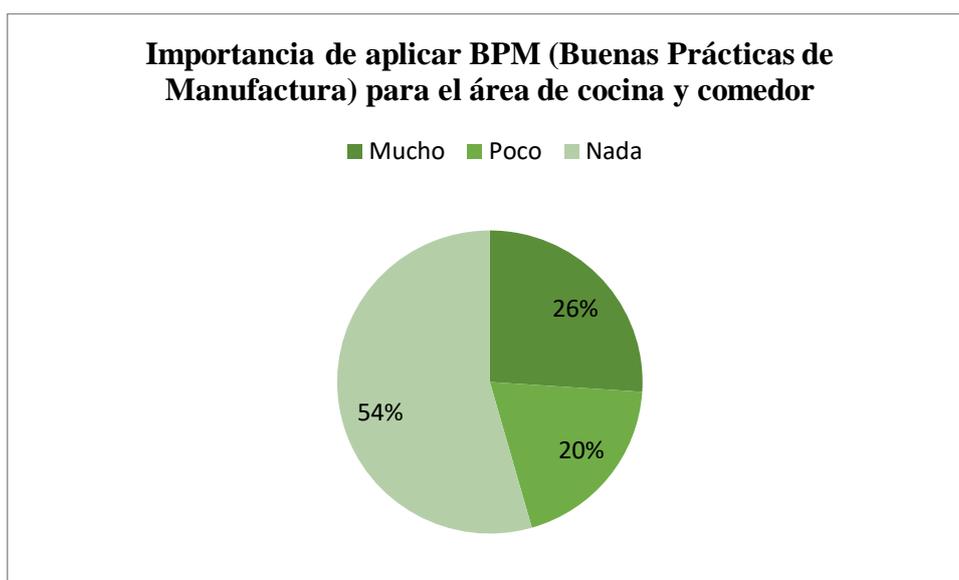
**Análisis:** del 100% de la pregunta encuestada el 68% indican que es muy importante la planificación de los recursos, 23% indican que es algo importante, 5% que es poco importante y 4% que no es importante.

*Tabla 9 Importancia de aplicar BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) para el área de cocina y comedo*

<b>Importancia de aplicar BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) para el área de cocina y comedor</b>		
<b>Mucho</b>	44	26,035503
<b>Poco</b>	33	19,5266272
<b>Nada</b>	92	54,4378698

Autor: Maria Brito

**Interpretación.** - De las 169 personas que se realizaron la encuesta, 44 indican conocer mucho las BPM, 33 pocos la conocen y 92 no saben que son.



**Gráfico 10** Importancia de aplicar BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) para el área de cocina y comedor?

Autor: Maria Brito

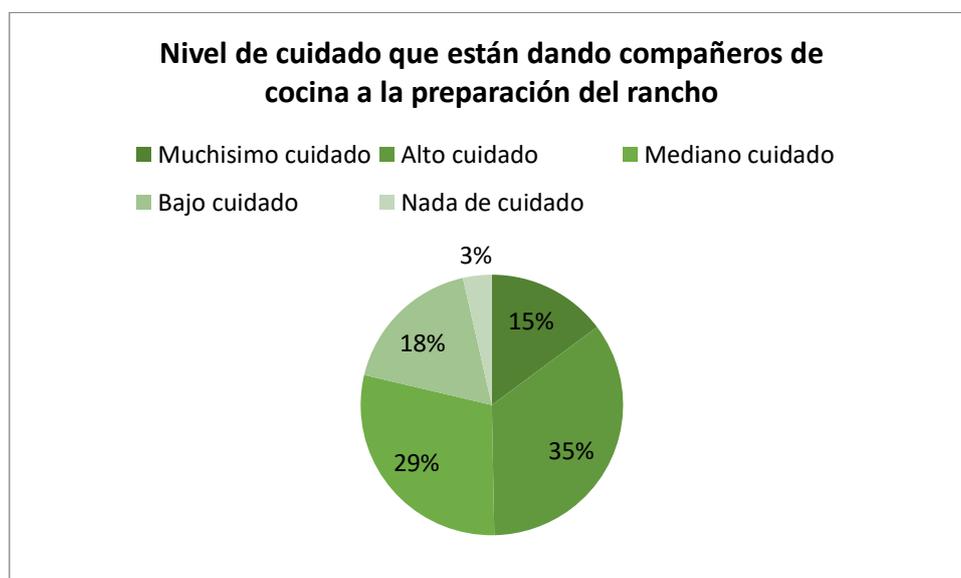
**Análisis:** Del 100% de la pregunta encuestada el 54% indican conocer mucho las BPM, 26% pocos la conocen y el 20% no las conocen.

*Tabla 10 Nivel de cuidado que dan compañeros de cocina a la preparación del rancho*

<b>Nivel de cuidado cree que brindan compañeros de cocina a la preparación del rancho</b>		
<b>Muchísimo cuidado</b>	25	14,7928994
<b>Alto cuidado</b>	59	34,9112426
<b>Mediano cuidado</b>	49	28,9940828
<b>Bajo cuidado</b>	30	17,7514793
<b>Nada de cuidado</b>	6	3,55029586

Autor: Maria Brito

**Interpretación.** - De las 169 personas que se realizaron la encuesta, 59 indican que le están dando un cuidado alto a la preparación del rancho, 49 indican que el cuidado es mediano, 30 que le están dando un bajo cuidado, 25 que tienen muchísimo cuidado y 6 que no le dan cuidado alguno.



**Gráfico 11** Nivel de cuidado que están dando compañeros de cocina a la preparación del rancho  
**Autor:** Maria Brito

**Análisis:** Del 100% de la pregunta encuestada el 35% indican que le están dando un cuidado alto a la preparación del rancho, 29% indican que el cuidado es mediano, 18% que le están dando un bajo cuidado, 15% que tienen muchísimo cuidado y 3% que no le dan cuidado alguno.

## **CAPÍTULO IV**

### **REESTRUCTURACIÓN DEL AREA DE COCINA Y COMEDOR DE ESCUELA DE INFANTERIA FAE-GUAYAQUIL**

Este capítulo trata sobre el gasto que originará el realizar la reestructuración de este establecimiento y si seria viable la ejecución del mismo.

#### **Objetivos de la Propuesta**

##### **Objetivo General.-**

Mejorar el modelo administrativo del área de cocina y comedor de la Escuela de Infanteria FAE – Guayaquil

##### **Objetivos Especificos.-**

- Mostrar una nueva estructura administrativa para la distribución de funciones en el área de cocina y comedor.
- Diseñar un nuevo modelo de organización física de los espacios de preparación de alimentos, servicio y desechos.
- Formular políticas y procedimientos de trabajo para mejor funcionamiento del personal asignado al área de cocina y comedor.
- Elaborar recetas estándar con mejor equilibrio nutricional para uso del personal de cocina y aprovechamiento del personal militar
- Diseñar un manual de calidad y aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura para uso permanente de la administración responsable de área de cocina y comedor.
- Diseño de un plan de capacitación integral para personal que recluta en actividades de cocina y personal de servicio de alimentos.

## **Desarrollo de la Propuesta**

### **Objetivo General.-**

- Mejorar el modelo administrativo del área de cocina y comedor de la Escuela de Infantería FAE – Guayaquil

### **Desarrollo**

Es notorio y necesario la ejecución de la reestructuración del área de cocina y comedor de la Escuela de Infantería FAE – Guayaquil, esto se debe a la falta de organización de los espacios de las áreas ya mencionadas en donde la ubicación de estos espacios están mal proporcionados para el correcto desarrollo de sus actividades. Para esto es necesario elaborar un organigrama en conjunto con un profesional de gastronomía para que se cumplan con los estándares de calidad en los espacios y funciones requeridos para el desarrollo de un funcionamiento óptimo de estos espacios y a su vez mejoren el acceso del personal que labora en el mismo para mejorar recursos, tiempo y espacios.

### **Objetivos Específicos.-**

- Mostrar una nueva estructura administrativa para la distribución de funciones en el área de cocina y comedor

### **Desarrollo:**

El desarrollo de la nueva estructura administrativa se lo realiza desde la cabeza al mando del establecimiento donde debe de poseer los conocimientos necesarios tanto en la administración de un establecimiento como de sus funciones, uno de los problemas que hay que evitar que se cumplan doble o triple funciones a cargo de una sola persona; para esto hay que distribuir bien el personal: un grupo del área de cocina que solo se encargan

de la adquisición de alimentos, la preparación de los alimentos y otro grupo de personal a cargo del comedor que son los encargados de la atención al cliente y el proceso que este conlleva.

- Diseñar un nuevo modelo de organización física de los espacios de preparación de alimentos, servicio y desechos.

### **Desarrollo**

Dentro de las propuestas establecidas y que es uno de los principales problemas observados es que los espacios de preparación, servicios y desechos están mal organizados o distribuidos, conllevando una serie de contratiempos el cual no permite realizar las funciones cumpliendo con las BPM. Para esto es necesario la elaboración de la organización del mismo y la ubicación de cada uno de estos espacios cumpliendo con las BPM y los estándares de calidad establecido por la ley.

- Formular políticas y procedimientos de trabajo para mejor funcionamiento del personal asignado al área de cocina y comedor.

### **Desarrollo**

Como en toda organización para que funcione es necesario las asignaciones de las funciones del personal encargado a cada área, para esto se establecen normas y políticas en donde cada uno debe de acatarse a las funciones asignadas y están deben de realizar de acuerdo a las habilidades y experiencia de los mismos, para esto es importante realizar

a los trabajadores pruebas y capacitaciones constantes de las funciones a ejecutar para maximizar los recursos tangibles y del talento humano.

- Elaborar recetas estándar con mejor equilibrio nutricional para uso del personal de cocina y aprovechamiento del personal militar

### **Desarrollo**

El profesional a cargo de la cocina es el responsable a cargo de la elaboración de las recetas estándar y el cumplimiento de las mismas, en donde estas deben de poseer una correcta distribución nutricional necesaria para el aprovechamiento de las personas que degustan los alimentos en el establecimiento diariamente.

- Diseñar un manual de calidad y aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura para uso permanente de la administración responsable de área de cocina y comedor

### **Desarrollo**

La elaboración de un manual de calidad que sirva para la correcta aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y que se ejecute dentro del establecimiento es necesario, la elaboración de esto estará a cargo de la administración en conjunto con un profesional de Gastronomía en donde analizarán paulatinamente con las actividades que se cumplen y las que deben de mejorar en cada aspecto.

- Diseño de un plan de capacitación integral para personal que recluta en actividades de cocina y personal de servicio de alimentos.

## **Desarrollo**

Parte esencial que tanto las personas entrevistadas y encuestadas manifestaron es que se debe capacitar constantemente al personal encargado del área de comedor y cocina otrogandoles cursos de actualizaciones de BPM, manipulaciones de alimentos, servicio al cliente entre otros, donde permitirá mejorar el funcionamiento del establecimiento. Para esto es necesario que desde la administración elabore un cronograma de capacitación del personal encargado de estas áreas para que se capaciten de manera constante pero que no interfiera con sus funciones ni carga laboral.

## **Normas de Espacio de un Restaurante**

Una de las partes esencial y que permiten el desarrollo potencial en un restaurante o comedor es su diseño, generalmente esto permite brindar un servicio de calidad a sus clientes, se debe a esto que hoy en día uno de los grandes errores cometidos en la mayoría de los restaurantes se debe a la falta de atención en mejorar el espacio requerido del restaurante para sacar mayor productividad en cada una de sus áreas, ya sean estos la cocina, almacenamiento de alimentos o el mismo lugar donde los clientes se sirven los alimentos.

Realizando una revisión de las normas necesarias para que el restaurante o comedor realice correctamente su función y se encaminen con la reestructuración se definirán los siguientes:

- Métodos de cocción
- Tipos de cocción
- Adecuación y presentación de un comedor y cocina de un establecimiento.

### **Métodos para la Preparación de los Alimentos.**

Existen diversos métodos que conllevan a la preparación de los alimentos, por lo general, son los que están expuestos al calor para lograr realizar cambios en su estructura ya sea en su color, textura, aspecto, composición química o alguna otra característica que permita hacer al alimento más digestivo y llamativo al cliente a la hora de degustar que generalmente se da por su sabor aunque olor y color también llaman mucho la características de un plato.

Uno de los métodos más utilizados desde hace miles de años es la cocción, este permite que mediante la penetración del vapor que provoca el hervor del líquido o agua en donde se lo pone a cocinar ingrese hacia los alimentos y a estos se les valla disolviendo los minerales y vitaminas que contienen el cual hace que el líquido obtenga un valor nutricional a la hora de servirlo en conjunto con toda el plato de alimentos a degustar.

### **Tipos de Cocción de los Alimentos**

Dentro de los tipos de cocción para los alimentos tenemos:

- Hervir o sancochar
- Blanquear

- Pochar o escalfar
- Vapor

### **Hervir o sancochar**

El proceso de sancochar o hervir los alimentos es el más tradicional y utilizado no solo en restaurantes sino también en los hogares, este consiste en hacer que un medio líquido entre al punto de ebullición. En donde hay que tener en cuenta que su punto de ebullición para evitar que los alimentos que están dentro de este proceso pierdan su color, sabor, textura o valor nutricional.

En algunos procesos es recomendable retirar los alimentos del fuego y agregar una pequeña porción de agua para retardar el proceso de hervor del agua. Normalmente el hervor del agua varía de acuerdo al contenido del mismo, es decir, de acuerdo a los alimentos que estos contengan, su forma, si están enteros o en pequeñas porciones e incluso las especias que se le agrega para que la misma obtenga mejor sabor más allá de los que da los mismos alimentos. Es importante mencionar que el agua utilizado para hervir estos alimentos son utilizados de acuerdo a la necesidad ya sean en caldos e incluso en algunas salsas o para hacer fondos.

### **Blanquear**

El proceso de blanquear los alimentos consiste en sumergirlos en un envase con agua cuando hierve, se espera que el agua retome el punto de ebullición y posteriormente

se saca los alimentos después de 40 segundos hasta máximo cinco minutos de acuerdo a textura del alimento a blanquear en el agua.

La técnica en mención permite que los alimentos se cuecen un poco ligando evitar la decoración total del mismo, es recomendable que al alimento se lo termine de cocinar en otra preparación alimenticia y normalmente la técnica es utilizada para las verduras .

### **Pochar**

Esta técnica de cocina consiste en calentar los alimentos en un líquido mientras se agita lentamente, haciendo que este no alcance su punto de ebullición, esta es la diferencia fundamental que posee esta técnica en diferencia con las otras. Es necesario que el alimento a escalfar quede en su totalidad sumergido en el líquido caliente durante todo el proceso.

### **Vapor**

La técnica de utilización del vapor consiste en hacer cocer al alimento con el vapor generado por el líquido que se encuentra en ebullición. Para lograr este proceso es necesario que se lo realice en ollas especiales, el cual permiten que el los alimentos se cocinen solo con el vapor provocado por la ebullición del agua.

### **Adecuación y presentación de un comedor y cocina de un establecimiento.**

Las condiciones necesarias para el correcto funcionamiento en todas las áreas de un establecimiento son:

- **Accesorios y equipos:** el establecimiento debe de tener los accesorios necesarios para brindar un servicio de calidad de confort al cliente, esto permitirá la captación de mayor clientela y posicionamiento en el mercado.
- **Circulación:** se debe tener en cuenta que dentro de cada establecimiento debe de existir diversas rutas para la atención al cliente, el personal de servicio, las ubicaciones de cada personal entre otros.
- **Decoración:** parte esencial para llamar la atención y la captación del cliente es la decoración tanto interna como externa del establecimiento en todas sus áreas.
- **Organización de mesas y asientos:** mantener un orden y organización al momento de ubicar las mesas y sillas ayuda a mejorar el aspecto del establecimiento a su vez el orden cuando toque atención masiva.
- **Pavimento:** considerar la construcción del pavimento y seleccionar revestimiento del suelo, teniendo en cuenta la decoración y demás condiciones como por ejemplo: grado de confort, factibilidad de limpieza, etc.
- **Paredes:** el revestimiento de las paredes y el acabado de cada una de ellos le dará un realce al establecimiento permitiendo que sea llamativo e interesante para el cliente poder servirse los alimentos dentro del mismo.
- **Techo:** el acabado de los techos es esencial ya que este permitirá brindar una mejor atención con todos los detalles requeridos incluyendo los posicionamientos de los aires y adornos que van en el techo.
- **Ruidos:** se debe excluir todo tipo de ruido dentro del establecimiento en cualquiera de sus áreas.

- Mobiliario: especificar detalles del mobiliario como: tipo, calidad, estilo, cantidad, y requisitos en cuanto a fabricación y diseño.

### Buenas prácticas de manufactura

Las BPM garantizan la producción de los alimentos los mismos que llegan saludables e inocuos al consumo humano, de la misma manera son empleadas para la aplicación del sistema HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control), están asociadas con el control a través de las inspecciones del establecimiento.

Las Buenas prácticas de Manufactura también conocidas como Buenas Prácticas de Elaboración o Buenas Prácticas de Fabricación son un conjunto de principios y recomendaciones técnicas aplicadas en el procesamiento de alimentos para garantizar su inocuidad y que estos estén listos para el consumo humano; se dice históricamente que las BPM surgieron por la necesidad de que antiguamente ocurrieron hechos graves relacionados con la inocuidad, pureza y composición de alimentos y también los medicamentos.

### **4.3 Materias Primas**

La calidad de las materias primas no incide en el desarrollo de las Buenas Prácticas, cuando estas están deterioradas o en mal estado y son inadecuadas para el consumo humano deben aislarse y etiquetarse para luego ser desechadas. Es importante considerar las contaminaciones físicas, químicas y microbiológicas ya que cada una de estas son específica para cada establecimiento que elabora alimentos. Las materias primas deben ser almacenadas en un lugar seguro que garantice la protección contra contaminantes. El tacho de basura debe estar alejado de todo lo que se prepare o almacene de esta manera se evitará la contaminación cruzada. Es importante considerar las condiciones óptimas de almacenamiento como temperatura, humedad, ventilación e iluminación. El transporte en el que traslada la materia prima debe tener principios higiénicos-sanitarios considerados en todos los establecimientos.

*Ilustración 7. Materias Primas*



Fuente: Medrano, 2009

#### **4.4 Establecimientos**

Dentro de cada establecimiento se toma en cuenta dos aspectos muy importantes como lo son la estructura y la higiene del mismo.

### **8.2.1. Estructura del Establecimiento**

Es importante considerar la ubicación del lugar, es necesario que no se sitúe en zonas que se inundan, que contengan olores indeseables, como humo, polvo, gases, luz y radiación que puedan afectar la calidad del producto a consumir. Las vías de acceso interno, su superficie o piso, debe estar pavimentada, permitiendo la circulación de camiones, transportes internos y externos. Los edificios e instalaciones deben ser sólidos y sanitariamente adecuados; las aberturas que existan deben impedir el paso de animales domésticos, insectos, moscas, y evitar contaminantes químicos, como los del medio ambiente. (Ardila, 2012)

Es importante implementar tabiques o también llamados separaciones que impidan la contaminación cruzada, el espacio debe ser amplio y los empleados deben tener conocimiento sobre las operaciones que se realizan en las diferentes secciones. El diseño del lugar debe permitir que se realice eficazmente las operaciones de limpieza y desinfección, el agua empleada debe ser potable, con una presión adecuada, la temperatura necesaria y un desagüe adecuado.

Los equipos y utensilios que se utilizan para manipular los alimentos debe ser obligatoriamente de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores, ni sabores.

Las superficies de trabajo no deben tener hoyos, ni grietas. Es recomendable no utilizar maderas y productos que puedan corroerse. Lo importante en la estructura del lugar es garantizar al máximo las operaciones realizadas y que estas se realicen higiénicamente desde la llegada de la materia prima hasta obtener el producto final. (Viteri, 2015)

*Ilustración 8. Estructura del Establecimiento*



Fuente: Secada, 2015

### **8.2.2. Higiene del Establecimiento**

El lugar destinado para operar, los utensilios de cocina, herramientas y equipos de esta, deben poseer un excelente estado higiénico en conservación y limpieza, pues con esto se garantizará un correcto funcionamiento en todas las áreas. Al realizar la limpieza y desinfección es importante utilizar productos neutros es decir que no tengan olores ya que pueden producir contaminaciones y enmascarar otros olores.

Es indispensable aplicar los POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento), los cuales indican cómo, cuándo y dónde, se debe limpiar y desinfectar, así también como los registros y advertencias, que también se llevan a cabo. (Morales, 2010)

Es importante que toda sustancia toxica, estas: ya sean plagicidas, solventes y otras sustancias que puedan provocar lesiones y enfermedades en la salud, sean rotuladas con una etiqueta visible a simple vista y deben ser almacenadas en áreas que se mantengan aisladas de los productos alimenticios. Toda sustancia toxica debe ser únicamente manipuladas por personas que laboren en el lugar y que estén autorizadas. Deben estar registradas fechas exactas de fumigación. (Villalta, 2015)

*Ilustración 9. Higiene de una cocina*



*Fuente: Rosales, 2007*

### **8.3. Personal**

Es muy importante que toda persona que labore manipulando alimentos reciban capacitaciones sobre hábitos y manipulación higiénica, para ello es importante que el establecimiento se haga cargo de ello; esta debe realizarse de manera profesional, responsable y continua. Los empleados deben realizarse los respectivos chequeos médicos periódicamente para evitar posibles enfermedades contagiosas. Cualquier manipulador de alimentos que sospeche o que posea síntomas de enfermedad debe comunicarlo inmediatamente a su superior. Toda persona que posea heridas o

cortaduras deberá evitar tener contacto con los alimentos hasta que el médico le autorice. (Cardenas, 2016)

Es importante el lavado de las manos frecuentemente para mantener el aseo continuo con un agente de limpieza que sea seguro acompañado de agua potable y cepillo. Todo esto debe realizarse antes, durante y después de la jornada laboral. Debe haber indicadores que obliguen a que estas normas se cumplan, todo el personal que este tanto en la zona de cocina como en la de servicio debe mantener la higiene personal, es importante llevar ropa protectora, calzado adecuado y cubre cabeza. Considerar que sean lavables y descartables. (Gujarro, 2015)

*Ilustración 10 Uniforme de cocina*



*Fuente: Cevallos, 2010*

#### **5.4. Higiene en la Elaboración**

Es importante considerar varios aspectos cuando se preparan los alimentos para lograr una higiene correcta y un alimento de calidad. Las materias primas que se emplean no deben presentar parásitos, microorganismos o sustancias tóxicas ya sea que estén

descompuestas o extrañas. Antes de emplearse es necesario inspeccionarlas y en el caso de ser necesario llevar muestras a un laboratorio; no obstante, es importante almacenarlas en lugares donde exista un control de temperaturas con ello se evitará su deterioro. (Vedor, 2017)

Debe prevenirse obligatoriamente la contaminación cruzada que es el resultado del contacto que se produce entre materias primas y productos ya elaborados o también entre materias primas con sustancias ya contaminadas. Cuando exista la probabilidad de una contaminación ya sea que esta haya sido ocasionada por el manipulador o por algún alimento en estado de descomposición se debe mantener aislado para luego ser desechado, es importante tener en cuenta de la misma manera la limpieza y desinfección de los equipos, herramientas y utensilios a utilizar. (Borbor, 2013)

*Ilustración 11 Higiene en una cocina*



*Fuente: Ortega, 2007*

### **8.5. Almacenamiento y transporte de materias primas y producto final**

Las materias primas y el producto final deben almacenarse y transportarse en condiciones óptimas para impedir la contaminación y/o la proliferación de microorganismos. De esta manera, también se los protege de la alteración y de posibles

daños del recipiente. Durante el almacenamiento debe realizarse una inspección periódica de productos terminados.

Y como ya se puede deducir, no deben dejarse en un mismo lugar los alimentos terminados con las materias primas. Los vehículos de transporte deben estar autorizados por un organismo competente y recibir un tratamiento higiénico similar al que se dé al establecimiento. Los alimentos refrigerados o congelados deben tener un transporte equipado especialmente, que cuente con medios para verificar la humedad y la temperatura adecuada. (Vera, 2015)

*Ilustración 12 Transporte de Materias*



*Fuente: Venancio, 2009*

## **8.6. Control de Procesos en la Producción**

Para tener un resultado óptimo en las BPM son necesarios ciertos controles que aseguren el cumplimiento de los procedimientos y los criterios para lograr la calidad esperada en un alimento, garantizar la inocuidad y la genuinidad de los alimentos.

Los controles sirven para detectar la presencia de contaminantes físicos, químicos y/o microbiológicos. Para verificar que los controles se lleven a cabo correctamente, deben realizarse análisis que monitoreen si los parámetros indicadores de los procesos y productos reflejan su real estado. Se pueden hacer controles de residuos de pesticidas, detector de metales y controlar tiempos y temperaturas, por ejemplo. Lo importante es que estos controles deben tener, al menos, un responsable. (Paez, 2010)

### **8.7. Documentación**

La documentación es un aspecto básico, debido a que tiene el propósito de definir los procedimientos y los controles. Además, permite un fácil y rápido rastreo de productos ante la investigación de productos defectuosos. El sistema de documentación deberá permitir diferenciar números de lotes, siguiendo la historia de los alimentos desde la utilización de insumos hasta el producto terminado, incluyendo el transporte y la distribución.

### **8.8. Administración**

La Administración Personal es un conjunto de reglas, normas y condiciones que una persona se autoimpone, para así poder controlar esa serie de variables y consideraciones que tiene con respecto a la sociedad. Cuando escuchamos esta terminología, lo primero que se nos viene a la mente es una organización personal en el ámbito económico, porque lo relacionamos con la Administración Pública, que entre trámites y papeles, es la que administra el peculio que se genera de la renta y producto generado y controlado por la empresa privada y pública. Sin embargo, el término Administración Personal puede abarcar cuantos tópicos una persona considere pertinente. (Cervantes E. , 2015)

### Analisis FODA

<b>Fortalezas</b>	<b>Debilidades</b>
Buena calidad en el Menú. Recetas nutritivas y con sabor tradicional	Alto costo en el mantenimiento del comedor Equipo Obsoleto y en mal estado. Falta de un adecuado establecimiento para cubrir las necesidades de los comensales.
<b>Oportunidades</b>	<b>Amenazas</b>
Aprender a trabajar en equipo. Expandir conocimientos en la administración de un establecimiento como este.	Falta de capacitación en el personal Carencia de interés por parte de los consumidores debido a que la comida no satisface sus necesidades.

--	--

## FINANCIERO

*Tabla 11. Presupuesto y Financiamiento*

### PRESUPUESTO Y FINANCIAMIENTO

<b>INVERSIÓN</b>	
<b>Inversión fija(cuadro 2)</b>	\$ 60.396,52
<b>Capital de operación (anexo B)</b>	\$ 35.824,36
<b>Inversión total</b>	\$ 96.220,88

Autor: Maria Brito

*Tabla 12 Inversión Fija*

<b>INVERSIÓN FIJA</b>	
<b>Construcción (anexo A_1)</b>	\$ 29.492,60
<b>Equipo (anexo A_2)</b>	\$ 22.066,22
<b>Otros activos (anexo A_3)</b>	\$ 7.653,46
<b>sub_total</b>	\$ 59.212,28
<b>Inversión de la inversión fija (2%)</b>	\$ 1.184,25
<b>total</b>	\$ 60.396,52

Autor: Maria Brito

*Tabla 13 Estado de perdidas y ganancias*

<b>ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS</b>	
<b>Ventas netas (anexo C)</b>	\$ 51.300,00
<b>Costo de producción (-) anexo D</b>	\$ 35.824,36

<b>Gasto en ventas (-) anexo E</b>	\$	-
<b>Utilidad neta en ventas r//</b>	\$	15.475,64
<b>Gastos de adm gral (-) anexo F</b>	\$	-
<b>Utilidad neta en operaciones r//</b>	\$	15.475,64
<b>Gastos de activos diferidos (-) anexo g</b>	\$	-
<b>Gastos de financiamiento (-) anexo H</b>	\$	-
<b>Beneficio neto antes del periodo de reparte de utilidad</b>	\$	15.475,64

Autor: Maria Brito

Tabla 14. Terrenos y construcciones

<b>TERRENOS Y CONSTRUCCIONES</b>			
	<i>CANTIDAD (M<sup>2</sup>)</i>	<i>VALOR UNITARIO</i>	<i>VALOR TOTAL</i>
<b>TERRENOS</b>	150	\$	-
<i>CONSTRUCCIONES</i>			
<b>Cocina</b>	80 M <sup>2</sup>	\$ 250,55	\$ 20.044,00
<b>Comedor</b>	70 M <sup>2</sup>	\$ 134,98	\$ 9.448,60

Autor: Maria Brito

Tabla 15. Maquinaria y equipo

<b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b>	
<b>Equipos de producción (anexo A-2-1)</b>	\$ 19.104,95
<b>Equipos auxiliar (10%)</b>	\$ 1.910,50
<b>Subtotal</b>	\$ 21.015,45
<b>Costo de instalación y montaje (5%)</b>	1050,77225
<b>Total</b>	\$ 22.066,22

Autor: Maria Brito

Tabla 16. Equipos y materiales

<b><i>EQUIPOS Y MATERIALES</i></b>	<b><i>CANTID AD</i></b>	<b><i>COSTO UNITARIO</i></b>	<b><i>COSTO TOTAL</i></b>
<b>Cocina industrial 8 quemadores x 40 cm de acero</b>	1	\$ 2.300,00	\$ 2.300,00
<b>Congelador</b>	2	\$ 1.259,00	\$ 2.518,00
<b>Freidora ( 2 pozos, 6 litros) americana DEAM</b>	1	\$ 523,00	\$ 523,00
<b>Horno a Gas</b>	1	\$ 2.130,05	\$ 2.130,05
<b>Balanza electrónica</b>	2	\$ 510,00	\$ 1.020,00
<b>Batidora de 2 aspas</b>	2	\$ 200,00	\$ 400,00
<b>Jugera de 3 tanques</b>	2	\$ 1.568,24	\$ 3.136,48
<b>Licuada industrial</b>	2	\$ 540,12	\$ 1.080,24
<b>Lavaderos (2 pozos)</b>	2	\$ 119,32	\$ 238,64
<b>Microondas grande</b>	1	\$ 354,00	\$ 354,00
<b>Batidores manuales</b>	4	\$ 10,35	\$ 41,40
<b>Extractor de olores</b>	2	\$ 560,21	\$ 1.120,42
<b>Circuito cerrado de cámaras y alarmas</b>	1	\$ 1.120,32	\$ 1.120,32
<b>Refrigerador</b>	2	\$ 142,00	\$ 284,00
<b>Máquina registradora</b>	1	\$ 250,00	\$ 250,00
<b>Datafast</b>	1	\$ 150,00	\$ 150,00
<b>Cuchillo</b>	20	\$ 20,33	\$ 406,60
<b>Computador Portátil Hp 14 I3 2.0 ghz 4gb RAM 500bg</b>	2	\$ 600,00	\$ 1.200,00
<b>CRISTALERÍA:</b>			
<b>VASO HIGHBALL</b>	200	\$ 1,00	\$ 200,00
<b>Platos soperos</b>	200	\$ 0,54	\$ 108,00

<b>Platos tendidos</b>	200	0,064	\$	12,80
<b>Jarras de vidrio</b>	150	\$ 1,00	\$	150,00
<b>ENSERES:</b>				
<b>Exprimidor</b>	6	\$ 0,75	\$	4,50
<b>Saleros</b>	10	\$ 0,65	\$	6,50
<b>Charolas ANTI DESLIZANTES</b>	35	\$ 10,00	\$	350,00
		total	\$	19.104,95

Autor: Maria Brito

Tabla 17. Otros Activos

<b>OTROS ACTIVOS</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO FINAL</b>
<b>Mesón de cocina</b>	2	\$ 140,23	\$ 280,46
<b>mesas de 6 puestos</b>	10	\$ 120,00	\$ 1.200,00
<b>Mesas de 4 puestos</b>	20	\$ 100,00	\$ 2.000,00
<b>Sillas</b>	150	\$ 24,00	\$ 3.600,00
<b>Artículos de papelería</b>	4	\$ 3,25	\$ 13,00
<b>Telefono</b>	2	\$ 10,00	\$ 20,00
<b>Impresora epon tinta continúa</b>	1	\$ 500,00	\$ 500,00
<b>Dispensador de agua</b>	2	\$ 20,00	\$ 40,00
		Total	\$ 7.653,46

Autor: Maria Brito

Tabla 18. Capital de Operación

<b>CAPITAL DE OPERACIÓN</b>	
<b>MATERIALES DIRECTOS (ANEXO D-1)</b>	\$ -
<b>MANO DE OBRA DIRECTA (ANEXO D-2)</b>	\$ 24.624,00
<b>CARGA FABRIL (ANEXO D- 3)</b>	\$ 11.200,36
<b>GASTOS DE ADMINISTRACIÓN (ANEXO F)</b>	\$ -
<b>GASTOS DE VENTA (ANEXO E)</b>	\$ -
<b>TOTAL</b>	\$ 35.824,36

Autor: Maria Brito

Tabla 19. Ventas netas anuales

<b>VENTAS NETAS</b>		
<b>PRODUCTO</b>	<i>Valores</i>	
<b>Entradas</b>		
<b>Sopas</b>		
<b>Plato Fuerte</b>		
<b>Postre</b>		
<b>Cantidad Por Año</b>		18.000
<b>Costo Neto (Anexo I)</b>	\$	2,85
<b>Total</b>	\$	51.300,00

Autor: Maria Brito

Tabla 20. Costo de Producción

<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>		
<b>Materiales directos (anexo D-1)</b>	\$	-
<b>Mano de obra directa (anexo D-2)</b>	\$	24.624,00
<b>Carga fabril (anexo D-3)</b>	\$	11.200,36
<b>A)mano de obra indirecta</b>	\$	6.048,00
<b>B)material indirecto</b>	\$	142,80
<b>C)suministros</b>	\$	2.707,12
<b>D)reparación y mantenimiento</b>	\$	1.031,18
<b>E)seguros</b>	\$	920,85
<b>F)imprevistos</b>	\$	350,42
<b>Total</b>	\$	35.824,36

Autor: Maria Brito

Tabla 21. Mano de Obra Directa

<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>					
<b>NÓMINA</b>	<b>NÚMERO</b>	<b>SUELDO MENSUAL</b>	<b>SUELDO ANUAL</b>	<b>BENEFICIOS SOCIALES</b>	<b>TOTAL</b>
<b>CALIFICADA</b>					
<b>Cocinero</b>	1	\$ 400,00	\$ 4.800,00	\$ 3.840,00	\$ 8.640,00
<b>Meseros</b>	3	\$ 380,00	\$ 4.560,00	\$ 3.648,00	\$ 8.208,00
<b>SEMICALIFICADA</b>					
<b>Ayudantes de cocina</b>	4	\$ 360,00	\$ 4.320,00	\$ 3.456,00	\$ 7.776,00
<b>TOTAL</b>					\$ 24.624,00

Autor: Maria Brito

Tabla 22. Carga Fabril

<b>CARGA FABRIL</b>					
<b>a) mano de obra indirecta</b>					
<b>NÓMINA</b>	<b>NÚMER O</b>	<b>salario mensual</b>	<b>sueldo anual</b>	<b>beneficios sociales</b>	<b>total</b>
<b>PERSONAL DE LIMPIEZA</b>	1	\$ 280,00	\$ 3.360,00	\$ 2.688,00	\$ 6.048,00
				<b>TOTAL</b>	\$ 6.048,00

Autor: Maria Brito

Tabla 23. Materiales Indirectos

<b>b) materiales indirectos</b>					
<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>numero</b>	<b>precio unitario</b>	<b>total mensual</b>	<b>total anual</b>	
<b>SERVILLETAS</b>	3600	\$ 0,02	\$ 2,30	\$	27,60
<b>ROLLO PARA CAJA REGISTRADORA</b>	30	\$ 0,24	\$ 7,20	\$	14,40
<b>HOJAS A-4</b>	3	\$ 2,80	\$ 8,40	\$	100,80
			<b>TOTAL</b>	\$	142,80

Autor: Maria Brito

Tabla 24. Suministro

<b>c) suministros</b>				
<b>Conceptos</b>	<b>Cantidad</b>	<b>P. Unitario</b>		<b>Anual</b>
<b>Energía Eléctrica Kw/H</b>	700,00	\$	14,00	\$ 168,00
<b>Teléfono</b>	\$ -	\$	10,00	\$ 10,00
<b>Agua M3</b>	300,00	\$	162,00	\$ 1.944,00
<b>Internet</b>		\$	48,76	\$ 585,12
			<b>TOTAL</b>	\$ 2.707,12

Autor: Maria Brito

Tabla 25. Reparación y Mantenimiento

<b>D)Reparaciones y Mantenimiento</b>	
<b>Concepto</b>	
<b>Equipos (2%)</b>	\$ 441,32
<b>Edificios y mantenimientos (2%)</b>	\$ 589,85

<b>Total</b>	\$ 1.031,18
--------------	-------------

Autor: Maria Brito

Tabla 26. Seguros

<b>e) seguros</b>	
<b>Maquinarias y equipos (1,5)</b>	\$ 330,99
<b>Edificios (2%)</b>	\$ 589,85
<b>Total</b>	\$ 920,85

Autor: Maria Brito

Tabla 27. Imprevistos de la Carga Fabril

<b>f) imprevistos de la carga fabril</b>	
<b>aproximadamente 5% de los rubros anteriores</b>	\$ 350,42
<b>total general de la carga fabril</b>	\$ 11.200,36

Autor: Maria Brito

Tabla 28. COSTOS DE ACTIVOS DERIVADOS

<b>COSTO UNITARIO DEL PRODUCTO</b>		
<b>costo de producción (anexo D)</b>	\$	35.824,36
<b>costo de venta (anexo E)</b>	\$	-
<b>gastos de administración y generales (anexos F)</b>	\$	-
<b>gastos financieros (anexo G)</b>	\$	-
<b>TOTAL</b>	\$	35.824,36
<b>producción mínima por mes</b>		1500,00
<b>producción mínima por año</b>		18000,00
<b>costo unitario del producto sin margen de ganancia</b>	\$	1,50
<b>% de ganancia</b>		90%
<b>costo neto del producto con margen de ganancia total</b>	\$	2,85

Autor: Maria Brito

Tabla 29. Cálculo para el Punto de Equilibrio

## Cálculo para el punto de equilibrio

Producto	Costos fijos	Costos variables
Material directo (anexo d-1)	\$ -	
Mano de obra directa (anexo d-2)	\$ 24.624,00	
Carga fabril (anexo d-3)		
A)mano de obra indirecta	\$ 6.048,00	
B)material indirecto		\$ 142,80
C)suministros		\$ 2.707,12
D )repación y mantenimiento	\$ 1.031,18	
E)seguros	\$ 920,85	
F)imprevistos	\$ 350,42	
G) depreciación	\$ 103.697,97	
Gastos de ventas y adm gral (anexo f)	\$ -	
	\$ 136.672,41	\$ 2.849,92

Autor: Maria Brito

### Formula y datos para el cálculo del punto de equilibrio

P= \$ 2,85

Q= \$ 18.000,00

C.F.= \$ 136.672,41

C.V.= \$ 2.849,92

- CANTIDAD DE VENTA ESTIMADA =

$$\frac{PE}{P * q} X 100$$

$$\frac{\$ 51.300,00}{\$ 2,85 * \$ 18.000,00} X 100 \quad R= 144.71\%$$

- UTILIDAD

$$(P * q) - (C.F - C.V) = \$ (88.222,33)$$

- COSTO TOTAL=

$$(C.F + C.V) = \$ 139.522,33$$

### **GRÁFICO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO**

*“VER EN LA SIGUIENTE PÁGINA”*

# GRÁFICO PUNTO DE EQUILIBRIO

COSTOS

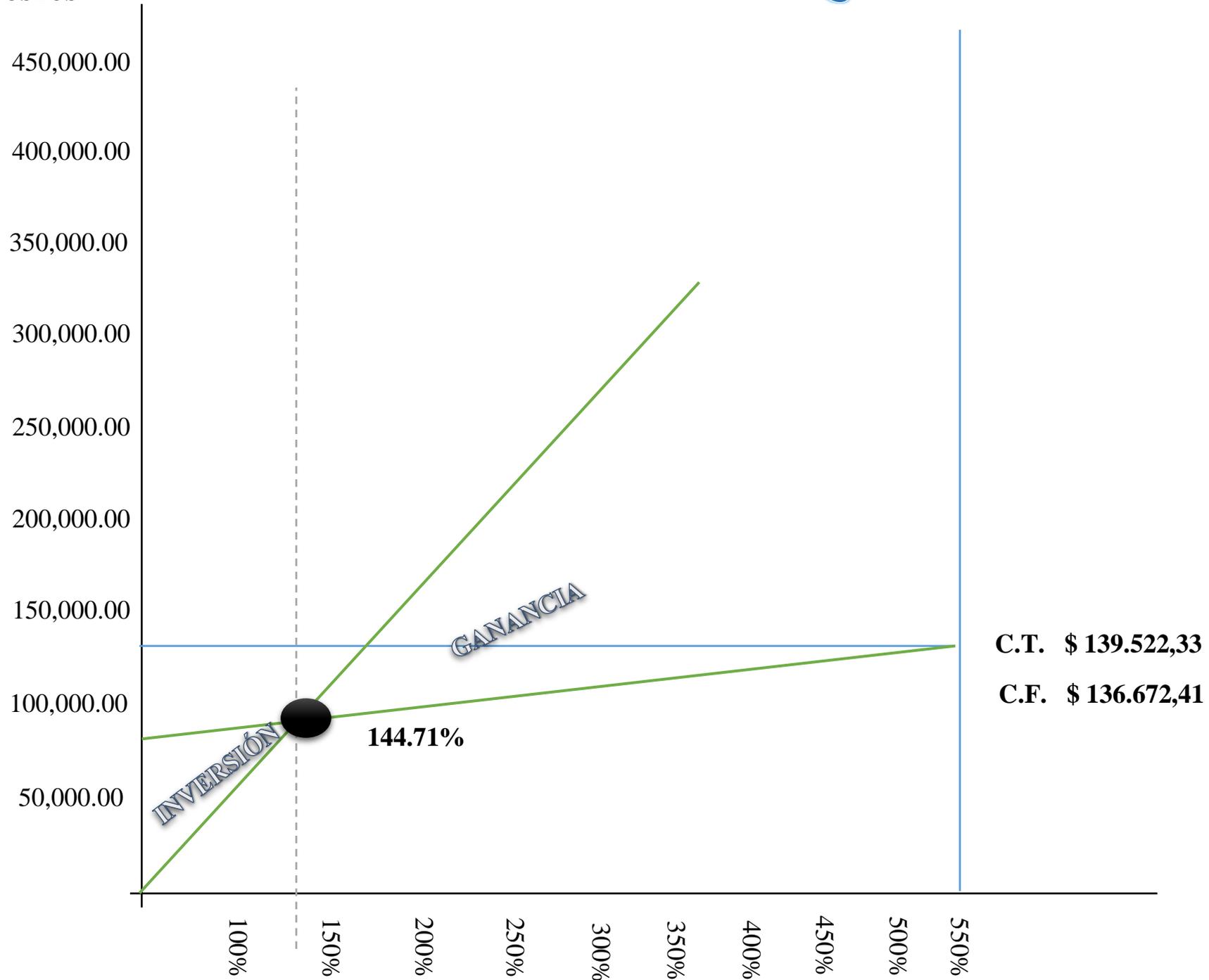


Tabla 30. Flujo de Efectivo

<b>FLUJO DE EFECTIVO</b>						
<b>AÑO</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>VENTAS P*Q</b>		\$ 51.300,00	\$ 52.274,70	\$ 53.267,92	\$ 54.280,01	\$ 55.311,33
<b>CAPITAL DE OPERACIONES</b>		\$ 5.824,36	\$ 34.849,66	\$ 34.187,52	\$ 33.537,95	\$ 32.900,73
<b>INVERSIÓN</b>	\$ 60.396,52	\$ 2.079,30	\$ 12.079,30	\$ 12.079,30	\$ 12.079,30	\$ 12.079,30
<b>TOTAL BENEFICIO</b>		\$ 396,33	\$ 5.345,73	\$ 7.001,10	\$ 8.662,75	\$ 10.331,29

**Autor:** Maria Brito

## **Conclusiones**

El presente trabajo dentro de sus objetivos tanto principal como específicos se logró realizar una evaluación para el cumplimiento de los estándares de las buenas prácticas de manufacturas en donde mediante los puntos críticos mencionados en este trabajo para el mejoramiento y desempeño de los mismos.

Con esta propuesta se propuso un mejoramiento en base a las fallas halladas en este establecimiento para que así ayuden con el cumplimiento de las ordenanzas sanitarias y municipales y tenga un correcto funcionamiento dentro del sector de la fuerza militares.

Al realizar el estudio se pudo concluir que proporcionándole las debidas adecuaciones y reestructuraciones el comedor de la FAE podrá seguir funcionando en correcta normas y BPM sin tener un gasto excesivo en el cumplimiento del tal teniendo una rentabilidad dentro de 5 años aceptable.

## **Recomendaciones**

Se recomienda que los directivos de la FAE le den un uso adecuado a los implementos que se les está brindando en el estado financiero. A las personas que están encargadas del área del Establecimiento se les deberá capacitar para que entienda y conozcan sobre el área donde están trabajando y a su vez integrando saberes para su correcta funcionalidad en el comedor y cocina del mismo.

Se recomienda el presente trabajo como modelo de reestructuración para un comedor de militares, debido a que en la escuela de Licenciatura de gastronomía no existe ningún tipo de trabajo que consista en Reestauración de comedor y cocina en este tipo de establecimientos; a su vez se dará hincapié a los compañeros venideros a realizar trabajos de esta índole.

## Bibliografía

- Adisacooking.com. (12 de septiembre de 2017). *adisacooking.com*. Obtenido de [adisacooking.com/2017/09/12/la-importancia-la-organizacion-la-cocina](http://adisacooking.com/2017/09/12/la-importancia-la-organizacion-la-cocina)
- Ardila, O. (11 de Septiembre de 2012).  
<http://www.javeriana.edu.co/biblos/tesis/ingenieria/tesis33.pdf>. Obtenido de <http://www.javeriana.edu.co/biblos/tesis/ingenieria/tesis33.pdf>
- Book, M. (2007). *El Libro de Aro de Chocolate* . Grasindo.
- Borbor, L. (16 de Octubre de 2013). [http://cuidatecv.es/wp-content/uploads/2012/10/GUIA\\_SEGURIDAD\\_ALIMENTARIA-1.pdf](http://cuidatecv.es/wp-content/uploads/2012/10/GUIA_SEGURIDAD_ALIMENTARIA-1.pdf). Obtenido de [http://cuidatecv.es/wp-content/uploads/2012/10/GUIA\\_SEGURIDAD\\_ALIMENTARIA-1.pdf](http://cuidatecv.es/wp-content/uploads/2012/10/GUIA_SEGURIDAD_ALIMENTARIA-1.pdf)
- Boucher, F. (2000). *Agroindustria Rural del Horizonte* . Venezuela: IICA Biblioteca Venezuela.
- Cardenas, I. (17 de Marzo de 2016).  
[http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico\\_administrativo/Administracion\\_de\\_personal.pdf](http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Administracion_de_personal.pdf). Obtenido de [http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico\\_administrativo/Administracion\\_de\\_personal.pdf](http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Administracion_de_personal.pdf)
- Cervantes, A. (14 de noviembre de 2014). *REESTRUCTURACIÓN ORGANIZACIONAL DEL RESTAURANTE D' CAUCA DE LA CIUDAD DE PALMIRA PARA EL MEJORAMIENTO DEL SERVICIO*. Obtenido de [red.uao.edu.co/bitstream/10614/7862/1/T05860.pdf](http://red.uao.edu.co/bitstream/10614/7862/1/T05860.pdf):  
[red.uao.edu.co/bitstream/10614/7862/1/T05860.pdf](http://red.uao.edu.co/bitstream/10614/7862/1/T05860.pdf)

Cervantes, E. (15 de Marzo de 2015).

<https://es.scribd.com/document/243171546/Administracion-de-Restaurantes-pdf>.

Obtenido de <https://es.scribd.com/document/243171546/Administracion-de-Restaurantes-pdf>

Consumer.es. (2 de agosto de 2010). [consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-y-tecnologia/2010/08/02/194551.php](http://consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-y-tecnologia/2010/08/02/194551.php). Obtenido de [www.consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-y-tecnologia/2010/08/02/194551.php](http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-y-tecnologia/2010/08/02/194551.php)

Consumer.es. (4 de agosto de 2010). [www.consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-y-tecnologia/2010/08/02/194551.php](http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-y-tecnologia/2010/08/02/194551.php). Obtenido de [consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-y-tecnologia/2010/08/02/194551.php](http://consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-y-tecnologia/2010/08/02/194551.php)

Díaz, A. (17 de Junio de 2013). <http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A5294e/A5294e.pdf>.

Obtenido de <http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A5294e/A5294e.pdf>

Díaz, E. (2014). *Gestión administrativa y comercial en restauración*. Madrid, España: Paraninfo.

Enelrestaurante.blogspot.com. (1 de marzo de 2013). [Enelrestaurante.blogspot.com](http://Enelrestaurante.blogspot.com).

Obtenido de [enelrestaurante.blogspot.com/2013/03/almacenamiento-de-materias-primas.html](http://enelrestaurante.blogspot.com/2013/03/almacenamiento-de-materias-primas.html)

Es.slideshare.net. (5 de junio de 2015).

[Es.slideshare.net/catedraturismosostenible/gastronoma-internacional-y-restauracin](http://Es.slideshare.net/catedraturismosostenible/gastronoma-internacional-y-restauracin). Obtenido de [es.slideshare.net/catedraturismosostenible/gastronoma-internacional-y-restauracin](http://es.slideshare.net/catedraturismosostenible/gastronoma-internacional-y-restauracin)

Guijarro, M. (7 de Julio de 2015).

<http://www.bnm.me.gov.ar/giga1/documentos/EL000434.pdf>. Obtenido de

<http://www.bnm.me.gov.ar/giga1/documentos/EL000434.pdf>

Intriago, L. (26 de Septiembre de 2016).

<http://www.javeriana.edu.co/biblos/tesis/ciencias/tesis132.pdf>. Obtenido de

<http://www.javeriana.edu.co/biblos/tesis/ciencias/tesis132.pdf>

Lozano, M. R. (1 de septiembre de 2016). *Propuesta para la Reestructuración del*

*Departamento de Alimentos y Bebidas del Club Naval de la Armada del*

*Ecuador, ubicado en la ciudad de Guayaquil*. Obtenido de

<repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug:>

<repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/14895/1/TESIS%20Gs.%20138%20->

<repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/14895/1/TESIS%20Gs.%20138%20->

<repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/14895/1/TESIS%20Gs.%20138%20->

Medina , M., & Rivera , A. (Septiembre de 2016). *Propuesta para la Reestructuración*

*del Departamento de Alimentos y Bebidas del Club Naval de la Armada del*

*Ecuador, ubicado en la ciudad de Guayaquil*. Obtenido de repositorio ug:

<repositorio.ug.edu.ec>

Medynet.com. (26 de febrero de 2004).

[medynet.com/usuarios/jraguilar/gestion\\_procesos.pdf](medynet.com/usuarios/jraguilar/gestion_procesos.pdf). Obtenido de

[www.medynt.com/usuarios/jraguilar/gestion\\_procesos.pdf](www.medynt.com/usuarios/jraguilar/gestion_procesos.pdf)

Ministerio de Turismo. (21 de diciembre de 2015). *Constitución de la República del*

*Ecuador*. Obtenido de Constitución de la República del Ecuador:

<https://www.turismo.gob.ec/wp->

content/uploads/2016/02/CONSTITUCI%C3%93N-DE-LA-  
REP%C3%9ABLICA-DEL-ECUADOR.pdf

Morales, H. (17 de Agosto de 2010).

<http://www.cofepris.gob.mx/Documents/TemasInteres/TipsSanitarios/l6.pdf>.

Obtenido de

<http://www.cofepris.gob.mx/Documents/TemasInteres/TipsSanitarios/l6.pdf>

Orton. (2009). *Poscosecha y calidad del cacao*. Venezuela: IICA Biblioteca.

Paez, J. (26 de Diciembre de 2010).

<http://profesorpepelo.com/control%20de%20produccion%20libro.pdf>. Obtenido

de <http://profesorpepelo.com/control%20de%20produccion%20libro.pdf>

Pérez, J. C. (3 de julio de 2016). *Propuesta para reestructurar el área administrativa*

*del Restaurante "Mi casita" de Guayaquil* . Obtenido de

[repositorio.ug.edu.ec/bitstream:](http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream)

[repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/20500/1/TESIS%20Gs.%20172%20-](http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/20500/1/TESIS%20Gs.%20172%20-)

[%20Prop%20reestructurar%20C3%A1rea%20admin%20Restaur.pdf](http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/20500/1/Prop%20reestructurar%20C3%A1rea%20admin%20Restaur.pdf)

Ramirez, J. (2017). *Analisis Financiero*. Guayaquil.

Ramón, J. Z. (abril de 2015). *dspace.ups.edu.ec*. Obtenido de

[dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/9929/1/UPS-GT000954.pdf](http://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/9929/1/UPS-GT000954.pdf)

Ramòn, J. Z. (1 de abril de 2015). *Plan de reestructuracion administrativos y*

*organizacional de la empresa nikneacorp S.A*. Obtenido de

[dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/9929/1/UPS-GT000954.pdf](http://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/9929/1/UPS-GT000954.pdf)

Ressources.campusfrance.org. (25 de julio de 2018).

[ressources.campusfrance.org/catalogues\\_recherche/domaines/es/restauration\\_e](http://ressources.campusfrance.org/catalogues_recherche/domaines/es/restauration_e)

s.pdf. Obtenido de

[ressources.campusfrance.org/catalogues\\_recherche/domaines/es/restauration\\_es.](http://ressources.campusfrance.org/catalogues_recherche/domaines/es/restauration_es.pdf)

pdf

Uribe, R. I. (2001). *Modelo de Modernización para la Gestión Organizaciones –*

*MMGO-*. colombia: Universidad EAN.

Vedor, M. (14 de Agosto de 2017). [http://ctic-](http://ctic-cita.es/fileadmin/redactores/cticcita/FORMACION/MANUAL%20DE%20MANIPULADOR%20ALIMENTOS-SECTOR%20HOSTELERIA%20Y%20RESTAURACION.pdf)

[cita.es/fileadmin/redactores/cticcita/FORMACION/MANUAL%20DE%20MANI](http://ctic-cita.es/fileadmin/redactores/cticcita/FORMACION/MANUAL%20DE%20MANIPULADOR%20ALIMENTOS-SECTOR%20HOSTELERIA%20Y%20RESTAURACION.pdf)

[PULADOR%20ALIMENTOS-](http://ctic-cita.es/fileadmin/redactores/cticcita/FORMACION/MANUAL%20DE%20MANIPULADOR%20ALIMENTOS-SECTOR%20HOSTELERIA%20Y%20RESTAURACION.pdf)

[SECTOR%20HOSTELERIA%20Y%20RESTAURACION.pdf](http://ctic-cita.es/fileadmin/redactores/cticcita/FORMACION/MANUAL%20DE%20MANIPULADOR%20ALIMENTOS-SECTOR%20HOSTELERIA%20Y%20RESTAURACION.pdf). Obtenido de

[http://ctic-](http://ctic-cita.es/fileadmin/redactores/cticcita/FORMACION/MANUAL%20DE%20MANIPULADOR%20ALIMENTOS-SECTOR%20HOSTELERIA%20Y%20RESTAURACION.pdf)

[cita.es/fileadmin/redactores/cticcita/FORMACION/MANUAL%20DE%20MA](http://ctic-cita.es/fileadmin/redactores/cticcita/FORMACION/MANUAL%20DE%20MANIPULADOR%20ALIMENTOS-SECTOR%20HOSTELERIA%20Y%20RESTAURACION.pdf)

[NIPULADOR%20ALIMENTOS-](http://ctic-cita.es/fileadmin/redactores/cticcita/FORMACION/MANUAL%20DE%20MANIPULADOR%20ALIMENTOS-SECTOR%20HOSTELERIA%20Y%20RESTAURACION.pdf)

[SECTOR%20HOSTELERIA%20Y%20RESTAURACION.pdf](http://ctic-cita.es/fileadmin/redactores/cticcita/FORMACION/MANUAL%20DE%20MANIPULADOR%20ALIMENTOS-SECTOR%20HOSTELERIA%20Y%20RESTAURACION.pdf)

Vera, R. (16 de Agosto de 2015). [oa.upm.es/16043/1/02\\_029.pdf](http://oa.upm.es/16043/1/02_029.pdf). Obtenido de

[oa.upm.es/16043/1/02\\_029.pdf](http://oa.upm.es/16043/1/02_029.pdf)

Villalta, P. (10 de Abril de 2015).

[https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/158493/Gu\\_a\\_de\\_buenas\\_pr](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/158493/Gu_a_de_buenas_practicas_de_higiene_en_establecimientos_de_servicios_de_alimentos_y_bebidas.pdf)

[cticas\\_de\\_higiene\\_en\\_establecimientos\\_de\\_servicios\\_de\\_alimentos\\_y\\_bebidas.](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/158493/Gu_a_de_buenas_practicas_de_higiene_en_establecimientos_de_servicios_de_alimentos_y_bebidas.pdf)

pdf. Obtenido de

[https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/158493/Gu\\_a\\_de\\_buenas\\_pr](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/158493/Gu_a_de_buenas_practicas_de_higiene_en_establecimientos_de_servicios_de_alimentos_y_bebidas.pdf)

[cticas\\_de\\_higiene\\_en\\_establecimientos\\_de\\_servicios\\_de\\_alimentos\\_y\\_bebidas.p](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/158493/Gu_a_de_buenas_practicas_de_higiene_en_establecimientos_de_servicios_de_alimentos_y_bebidas.pdf)

df

Viteri, N. (17 de Enero de 2015).

<https://www.mheducation.es/bcv/guide/capitulo/8448164091.pdf>. Obtenido de <https://www.mheducation.es/bcv/guide/capitulo/8448164091.pdf>

Vivar, R. (17 de Octubre de 2016).

[http://upom.chapingo.mx/Descargas/manuales\\_organizacion/mo\\_campestre\\_asistenciales.pdf](http://upom.chapingo.mx/Descargas/manuales_organizacion/mo_campestre_asistenciales.pdf). Obtenido de [http://upom.chapingo.mx/Descargas/manuales\\_organizacion/mo\\_campestre\\_asistenciales.pdf](http://upom.chapingo.mx/Descargas/manuales_organizacion/mo_campestre_asistenciales.pdf)

Winder, M. (18 de Febrero de 2014). [http://www.club-](http://www.club-bpm.com/ApuntesBPM/ApuntesBPM01.pdf)

[bpm.com/ApuntesBPM/ApuntesBPM01.pdf](http://www.club-bpm.com/ApuntesBPM/ApuntesBPM01.pdf). Obtenido de <http://www.club-bpm.com/ApuntesBPM/ApuntesBPM01.pdf>

Winder, M. (18 de Febrero de 2014).

<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5096778.pdf>. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5096778.pdf>

Winder, M. (2014 de 15 de Febrero).

<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5096778.pdf>. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5096778.pdf>

www.ceplan.gob.pe. (2013). [ceplan.gob.pe/wp-content/uploads/2016/03/modulo1.pdf](http://www.ceplan.gob.pe/wp-content/uploads/2016/03/modulo1.pdf).

Obtenido de [www.ceplan.gob.pe/wp-content/uploads/2016/03/modulo1.pdf](http://www.ceplan.gob.pe/wp-content/uploads/2016/03/modulo1.pdf)

# Anexos

## Anexo 1.- Modelos de las entrevistas:



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL.  
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA.  
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



**Nombre del entrevistado:** \_\_\_\_\_ **Fecha:** \_\_\_\_\_

**Cargo (Rango):** \_\_\_\_\_

### **Director de la Escuela de Infantería**

El objetivo de esta entrevista es determinar la mejor decisión administrativa y financiera entre un cambio en la adecuación del servicio del comedor de la Escuela de la Infantería Aérea Ecuatoriana. (FAE) o proceder a contratar externamente el servicio o fortalecer el conocimiento de cocineros y personal en la preparación de alimentos.

- 1) ¿considera usted que ya es momento aplicar una reestructuración de cocina y comedor en estos establecimientos de la Escuela de Infantería Aérea?
- 2) ¿Sabe que oportunidades de mejora permite el actual personal de cocina?
- 3) ¿Sabe usted cómo se puede mejorar la organización de la bodega de cocina?
- 4) ¿Es importante la planificación de recursos como el tiempo y el menú?
- 5) ¿Conoce usted de la importancia de aplicar BPM para el área de cocina y comedor?
- 6) ¿Qué recomendaciones indicaría para que se realicen unas BPM apropiadas en el área de cocina y comedor?



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL.  
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA.  
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



**Nombre del entrevistado:** \_\_\_\_\_ **Fecha:** \_\_\_\_\_

**Cargo (Rango):** \_\_\_\_\_

**Jefe de cocina de la Infantería**

El objetivo de esta entrevista es determinar el tipo de asesoría que requiere el área de cocina y comedor en cuanto a almacenamiento, tratamiento, cocción y servicio de alimentos para el comedor de la Escuela de la Infantería Aérea Ecuatoriana (FAE).

- 7) ¿En qué momento consideraría necesario aplicar una reestructuración de cocina en estos establecimientos de la infantería FAE?
- 8) ¿Sabe que oportunidades de mejora permite el actual personal de cocina?
- 9) ¿Sabe usted cómo se puede mejorar la organización de la bodega de cocina?
- 10) ¿Es importante la planificación de recursos como el tiempo y el menú?
- 11) ¿Conoce usted de la importancia de aplicar BPM para el área de cocina y comedor?
- 12) ¿Qué recomendaciones indicaría para que se realicen unas BPM apropiadas en el área de cocina y comedor?



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL.  
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA.  
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



**Nombre del entrevistado:** \_\_\_\_\_ **Fecha:** \_\_\_\_\_

**Cargo (Rango):** \_\_\_\_\_

**Profesional de gastronomía**

El objetivo de esta entrevista es determinar el tipo de asesoría que requiere el área de cocina y comedor en cuanto a almacenamiento, tratamiento, cocción y servicio de alimentos para el comedor de un lugar determinado

- 7) ¿En qué momento consideraría usted necesario que se podría aplicar una reestructuración de cocina en estos establecimientos que sirven alimentos a muchas personas diariamente como es el caso de militares en cualquier rama?
- 8) ¿Conoce usted de alguna forma de mejorar los servicios masivos de alimentación en cuarteles que permitan al personal de cocina mejorar el servicio de alimentación?
- 9) ¿Sabe usted bajo que procedimientos se podría mejorar la organización de una bodega de cocina de un lugar que almacena diariamente alimentos perecibles?
- 10) ¿Cree usted que para atender a más de 300 personas diariamente es importante la planificación de recursos como el tiempo y el menú?
- 11) ¿Conoce de qué forma se puede controlar las BPM para el área de cocina y comedor en los cuarteles militares?
- 12) ¿Qué recomendaciones indicaría para que se realicen buenas organizaciones en el área de cocina y comedor de los cuarteles militares?



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL.  
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA.  
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**



**Nombre del entrevistado:** \_\_\_\_\_ **Fecha:** \_\_\_\_\_

**Cargo (Rango):** \_\_\_\_\_

**Profesional de Arquitectura o Ingeniería Civil**

El objetivo de esta entrevista es determinar el tipo de asesoría en cuanto a infraestructura que requiere el área de cocina y comedor respectivamente para el almacenamiento, tratamiento, cocción y servicio de alimentos para el comedor de un lugar determinado

- 1) ¿Qué parámetros se consideraría necesario evaluar, antes de una reestructuración de infraestructura en los establecimientos de alimentación dentro de los cuarteles militares?
- 2) ¿Conoce usted de algún establecimiento que cumpla con estos parámetros de mejora que permitan desarrollar el correcto funcionamiento del personal de cocina para brindar un buen servicio de alimentación a más de 300 personas diariamente?
- 3) ¿Sabe usted bajo qué condiciones de distribución de espacios se podría mejorar la organización de la bodega de cocina de un lugar que almacena productos perecibles?
- 4) ¿Qué tan importante es la distribución de áreas en un edificio de cocina y comedor para 300 personas para no afectar los recursos como el tiempo y el menú?
- 5) ¿Conoce usted de la importancia de aplicar BPM para el área de cocina y comedor?
- 6) ¿Qué recomendaciones de mantenimiento indicaría para que se realicen unas BPM apropiadas en el área de cocina y comedor?

## Anexo 2.- Modelo de la encuesta



### UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL. FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA. LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



**Nombre:** \_\_\_\_\_ **Fecha:** \_\_\_\_\_

**Cargo:** \_\_\_\_\_

El objetivo de esta encuesta es determinar si el área de cocina y comedor de la Escuela de Infantería Aérea FAE Guayaquil, necesitarían una reestructuración para mejorar los espacios de almacenamiento, tratamiento, cocción y servicio de alimentos para el personal militar fijo y visitante.

- 1) ¿Conoce usted de algún establecimiento militar que cumpla con estos parámetros de mejora, que permitan desarrollar el correcto funcionamiento del area de cocina y brindar un mejor servicio de alimentación para 300 o más personas diariamente?

SI  NO

- 2) ¿ Usted considera que sería necesario realizar una reestructuración en el area de cocina de la Escuela de Infantería Aérea?

Muy necesario   
Medianamente necesario   
Algo necesario   
Poco necesario   
Nada necesario

- 3) ¿Cree usted que el comedor de la Escuela de Infantería Aérea cuenta con los recursos suficientes para brindar un correcto servicio a todo el personal que se sirve alimentos en este sitio?

	Nada	Poco	Mucho
Personal			
Implementos de cocina			
Vajilla			
Implementos de aseo			
Uniformes de cocina			
Cubiertos			
Mantelería			
Mesas y sillas			
Bodega			
Recolector de desechos			

4) ¿Cree usted que mejoraría el servicio del comedor, si se brindara capacitación constante u ocasional al personal de cocina?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Medianamente de acuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

5) ¿Está de acuerdo en que se deje de utilizar el área de mesón exhibidora de alimentos para la entrega del rancho y se lo haga por la ventana?

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Medianamente de acuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

6) ¿Considera usted que deberían de aumentar el personal encargado en el área de cocina para que se agilite el proceso de preparación de los alimentos?

- Mucho aumento
- Poco aumento
- Nada de aumento

7) ¿Es importante la planificación de recursos como el tiempo y el menú antes de la preparación del rancho ?

- Mucho importante
- Algo importante
- Poco importante
- Nada importante

8) ¿Conoce usted de la importancia de aplicar BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) para el área de cocina y comedor?

- Mucho
- Poco
- Nada

9) ¿ Qué nivel de cuidado cree que le están dando sus compañeros de cocina a la preparación del rancho?

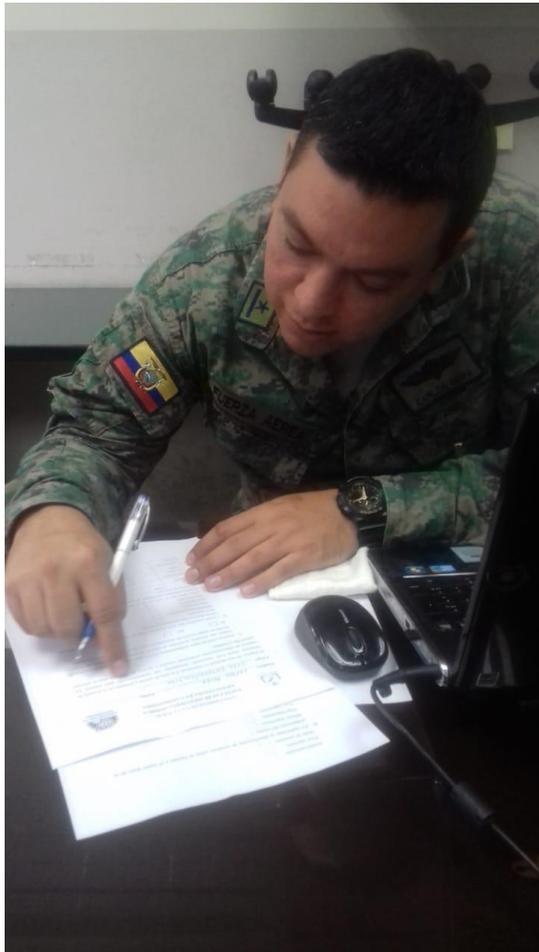
- Muchísimo cuidado
- Alto cuidado
- Medio cuidado
- Bajo cuidado
- Nada de cuidado

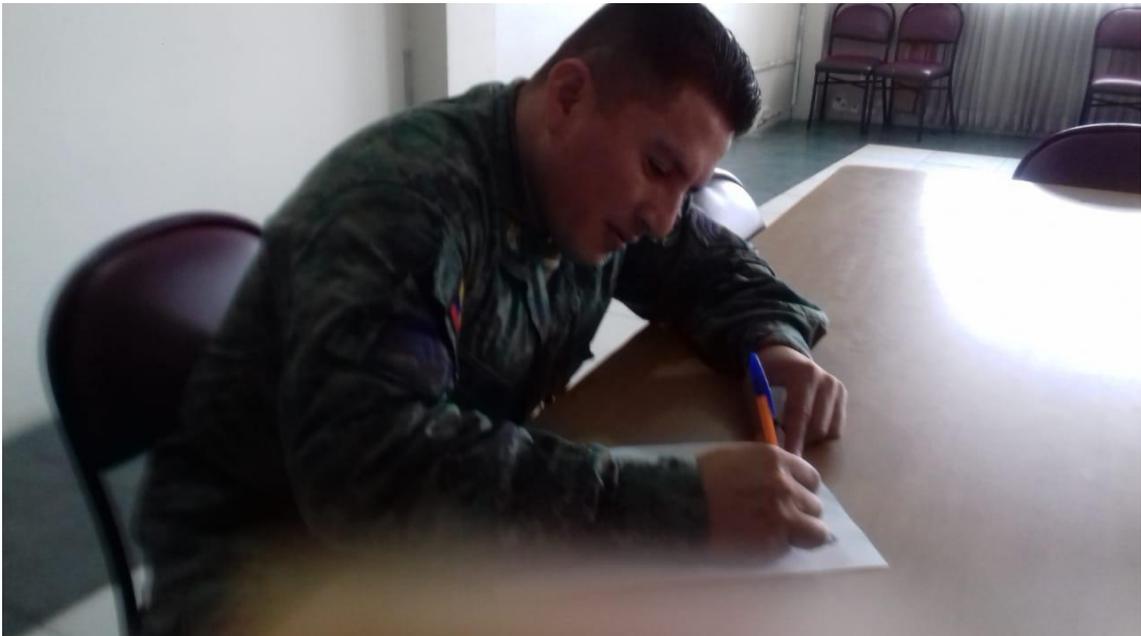
### Anexo 3.- Plano de la Cocina y Comedor de la Escuela de Infantería Aérea



**Anexo 4.- Toma de encuestas y entrevistas**









## Espacio físico del área de comedor y cocina















