

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ECUATORIANO DE PRODUCTIVIDAD

CARRERA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

ÁREA DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD



**“CAPACITACIÓN EN BPM’S, MANIPULACIÓN E HIGIENE DE ALIMENTOS Y
EMPREDIMIENTO”**

AUTORES

Barrera Estefanía

Bravo Edison

Flores Mayra

Mullo Armando

Revelo Damaris

Simba Christopher

TUTOR

MAG. EVELYN JÁCOME

QUITO, 2023

Índice General

1.	Datos del proyecto	1
1.1.	Introducción	1
1.2.	Antecedentes	1
1.3.	Justificación	2
1.4.	Objetivos	2
1.4.1.	<i>Objetivo general</i>	2
1.4.2.	<i>Objetivos específicos</i>	2
1.5.	Ámbito de influencia	3
1.6.	Duración del proyecto	3
1.7.	Financiamiento	3
2.	Datos de la institución	3
2.1.	Datos institución ejecutora	4
2.2.	Datos de la Organización Social Beneficiaria	4
3.	Personal del proyecto.	4
3.1.	Docente	4
3.2.	Estudiantes	5
3.3.	Nómina Beneficiarios directos del proyecto	5
4.	Plan de acción	6
4.1.	Cronograma de actividades	7
4.2.	Metodología	9

4.3. Capacitación	9
4.3.1. Higiene y correcta manipulación de alimentos.	9
4.3.2. Prevención de la contaminación cruzada y alérgenos alimentarios.	10
4.3.3. Control de calidad.	12
4.3.4. Liderazgo.	13
4.3.5. Emprendimiento.	14
4.4. Observaciones de las capacitaciones.	15
5. Conclusiones	16
6. Recomendaciones	16
7. Bitácora	17
8. Bibliografía	30
9. Anexos	32

Índice de tablas

Tabla 1	1
Tabla 2	3
Tabla 3	3
Tabla 4	3
Tabla 5	4
Tabla 6	4
Tabla 7	4
Tabla 8	5
Tabla 9	7

1. Datos del proyecto

Tabla 1

Datos del proyecto

Nombre del proyecto	Capacitación en BPM's, manipulación e higiene de alimentos y emprendimiento.
Topología	Comunitaria.
Área	Vinculación con la sociedad.

1.1. Introducción

Los procesos o pasos a seguir para garantizar un resultado óptimo y sin riesgo de contaminación por agentes patógenos dentro del área de alimentos se lo denomina Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en éste manuscrito se encuentran una serie de conceptos, códigos, normas indispensables para la producción, elaboración, manipulación, etiquetado, almacenamiento y venta de alimentos.

Las BPM además de implementar los lineamientos básicos para producir o preparar alimentos, se encargan de presentar una estandarización dentro de los mismos procesos garantizando la higiene y cuidado sanitario por parte del manipulador de alimentos, así como de las herramientas e instrumentos usados en cada uno de sus procesos.

1.2. Antecedentes

La fundación “Los Jóvenes del Futuro” es una institución sin fines de lucro, supervisada bajo el mando del Ministerio de Inclusión Económica y Social, en donde se da acogida a una total de mil individuos integrados por niños, adolescentes y jóvenes en condición de insuficiencia de recursos económicos además de brindar ayuda con procesos terapéuticos.

Los Jóvenes del Futuro, ubicada en el sur de Quito, da acogida a niños, jóvenes y adolescentes que por falta de recursos no han podido culminar sus estudios y se obligaron a asumir el rol de un adulto económicamente estable; así, pues, ellos han suplido la necesidad de

sus tutores legales para con sus hermanos menores o familiares de edad avanzada o que cuentan con alguna discapacidad, es aquí en donde la fundación abre sus puertas en el año 2006 y se embarga en la búsqueda de ayuda en el sector privado para aportar con alimento, ropa, ayuda terapéutica, material escolar y pequeñas donaciones hacía los individuos involucrados y sus familiares.

1.3. Justificación

La fundación “Los Jóvenes del Futuro” encargada de dar asilo a niños, adolescentes y jóvenes en condición de pobreza y ausencia de instrucción académica, dio cese a sus actividades en el año 2009. Durante los años siguiente continuó brindado ayuda, pero de forma limitada debido a la falta de recursos para sostener a las 1000 familias a las cuales da acogida, así, pues, nace la idea de implementar una pequeña planta de elaboración de mermeladas.

Esta pequeña planta procesadora de mermeladas servirá como medio catalizador de recursos, los mismos que serán destinados en la implementación de infraestructura, alimentación, vestimenta, ayuda terapéutica tanto para los niños y jóvenes, así como para sus familias.

1.4. Objetivos

1.4.1. Objetivo general

Capacitar en BPM's, manipulación e higiene de alimentos y emprendimiento.

1.4.2. Objetivos específicos

- Informar a los manipuladores de alimentos sobre las Buenas Prácticas de Manufacturas.
- Planificar sesiones de capacitación con información veraz y exacta en inocuidad, higiene y seguridad alimentaria.

1.5. **Ámbito de influencia**

Tabla 2

Ubicación Geográfica

Zona	2
Provincia	Pichincha.
Cantón	Quito.

1.6. **Duración del proyecto**

El presente proyecto de vinculación con la sociedad, tuvo una duración de 3 meses, desde septiembre hasta noviembre del año en curso (2023).

1.7. **Financiamiento**

Tabla 3

Gastos de capacitación

Aporte de los estudiantes	\$ 100.00
Aporte ITSEP	\$ 100.00
Costo total	\$ 200.00

2. **Datos de la institución**

Tabla 4

Ubicación geográfica de la institución ejecutora

Institución Ejecutora Principal	Instituto Tecnológico Superior Ecuatoriano de la Productividad.
Zona	Distrito Metropolitano de Quito.
Provincia	Pichincha.
Cantón	Quito.

2.1. Datos institución ejecutora

Tabla 5

Datos de la institución ejecutora

Órgano Ejecutor	Carrera de Tecnología en Procesamiento de Alimentos.
Representante legal	Fernanda Xavier Buitrón Proaño.
Dirección	Geovanny Calle y Neptaly Godoy
Ciudad	Quito
Correo electrónico	Fernando.buitro@itsep.edu.ec
Página web	https://itsep.edu.ec
Teléfonos	(+593) 99 993 4445

2.2. Datos de la Organización Social Beneficiaria.

Tabla 6

Datos del representante legal

Órgano Ejecutor	Empresa Estrategia Gestión Alimentaria y Empresarial
Representante legal	Estefanía Etelvina Vera Solorzano
Dirección	Shyris y República del Salvador, Edificio Tapia, séptimo piso, oficina 701B.
Ciudad	Quito.
Correo electrónico	comercio@estrategia.ec
Página web	ESTRATEGIA Capacitación y asesoría para empresas, microempresas y emprendimientos
Teléfonos	+(593) 98 701 9162

3. Personal del proyecto.

3.1. Docente

Tabla 7

Datos del docente tutor

Cédula de ciudadanía	171494144-8
Nombres	Evelyn
Apellidos	Jácome

Nacionalidad	Ecuatoriana
País	Ecuador
Residencia	Quito
Correo electrónico	eveandreaaja@hotmail.com
Rol/Función	Tutor
Formación	MsC. Procesamiento de alimentos.
Área de especialidad	Tecnología de frutas y vegetales.

3.2. Estudiantes

Tabla 8

Datos de los estudiantes

N°	Nombres y apellidos	Carrera	Nivel	Cédula de identidad
1	Barrera Estefanía.	Tecnología en Procesamiento de alimentos.	Tercero.	172045908-8
2	Bravo Edison.	Tecnología en Procesamiento de alimentos.	Cuarto.	172090608-8
3	Flores Mayra.	Tecnología en Procesamiento de alimentos.	Cuarto.	172016592-5
4	Mullo Armando.	Tecnología en Procesamiento de alimentos.	Cuarto.	050250928-4
5	Revelo Damaris.	Tecnología en Procesamiento de alimentos.	Tercero.	172529128-8
6	Simba Christopher.	Tecnología en Procesamiento de alimentos.	Cuarto	172588996-5

3.3. Nómina Beneficiarios directos del proyecto

N°	Nombres y apellidos	Cédula de identidad
1	Ángelo Montiel	31547599

2	Melanie Lamilla	1729228062
3	Ángel Peña	31176474
4	Olga Chicaiza	1714325436
5	Jessica Chicaiza	1729158269
6	Nayeli Chugchilan	0506376996
7	Cristian Chango	1751602442
8	Vanessa Mena	1721992756
9	Anghelo Montiel	31547599
10	Mark Anthony Mendoza	2200438683
11	Amy Espinosa	1728619902
12	Tamy Espinosa	1728969609
13	Mateo Lema	1752180453
14	Damián Dután	1750883908
15	Esteven Andino	1753808326
16	Nathaly Tayupanda	0605898444

4. Plan de acción

4.1. Cronograma de actividades

Tabla 9

Tabla de cronograma de actividades

N°	Actividades	Responsables	Participantes	Recursos	F. Inicio	F. Finalización
1	Elaboración y ejecución del convenio y/o Acta de compromiso para las capacitaciones.	Ing. Buitrón Fernando. Empresa "Estrategia Gestión Alimentaria y Empresarial".	Dirección de Carrera de Procesamiento de Alimentos. Estudiantes de Procesamiento de alimentos de tercer y cuarto semestre. Fundación "Jóvenes del Futuro".	Convenio y/o Acta de compromiso.	01/09/2023	01/09/2023
2	Elaboración de material didáctico para la capacitación sobre "Higiene y correcta manipulación de alimentos".	Ing. Buitrón Fernando. Ing. Jácome Evelyn. Empresa "Estrategia Gestión Alimentaria y Empresarial". Sr. Bravo Edison.	Dirección de Carrera de Procesamiento de Alimentos. Estudiantes de Procesamiento de alimentos de tercer y cuarto semestre. Fundación "Jóvenes del Futuro".	Material didáctico. Equipo de cómputo.	23/09/2023	23/09/2023
3	Elaboración de material didáctico para la capacitación sobre "Prevención de la contaminación cruzada y alérgenos alimentarios".	Ing. Buitrón Fernando. Ing. Jácome Evelyn. Empresa "Estrategia Gestión Alimentaria y Empresarial". Sra. Flores Mayra.	Dirección de Carrera de Procesamiento de Alimentos. Estudiantes de tercer y cuarto semestre de Procesamiento de Alimentos. Fundación "Jóvenes del Futuro".	Material didáctico. Equipo de cómputo.	30/09/2023	30/09/2023

4	Elaboración de material didáctico para la capacitación sobre "Control de calidad".	Ing. Buitrón Fernando.	Dirección de Carrera de Procesamiento de Alimentos.	Material didáctico. Equipo de cómputo.	14/10/2023	14/10/2023
		Ing. Jácome Evelyn.	Estudiantes de tercer y cuarto semestre de Procesamiento de Alimentos.			
		Empresa "Estrategia Gestión Alimentaria y Empresarial." Sr. Mullo Armando.	Fundación "Jóvenes del Futuro".			
5	Elaboración de material didáctico para la capacitación sobre "Liderazgo".	Ing. Buitrón Fernando.	Dirección de Carrera de Procesamiento de Alimentos.	Material didáctico. Equipo de cómputo.	21/10/2023	21/10/2023
		Ing. Jácome Evelyn.	Estudiantes de tercer y cuarto semestre de Procesamiento de Alimentos.			
		Empresa "Estrategia Gestión Alimentaria y Empresarial". Sra. Barrera Estefanía	Fundación "Jóvenes del Futuro".			
6	Elaboración de material didáctico para la capacitación sobre "Emprendimiento".	Ing. Buitrón Fernando.	Dirección de Carrera de Procesamiento de Alimentos.	Material didáctico. Equipo de cómputo.	28/10/2023	28/10/2023
		Ing. Jácome Evelyn.	Estudiantes de tercer y cuarto semestre de Procesamiento de Alimentos.			
		Empresa "Estrategia Gestión Alimentaria y Empresarial". Sr. Simba Christopher	Fundación "Jóvenes del Futuro".			
7	Elaboración del informe de vinculación con la sociedad.	Ing. Buitrón Fernando. Srta. Revelo Damaris.	Estudiantes de tercer y cuarto semestre de Procesamiento de Alimentos.	Recopilación de información. Equipo de cómputo. Conexión a internet.	06/11/2023	23/11/2023

4.2. Metodología

El presente proyecto destinado a un trabajo de vinculación con la sociedad, cumple con las condiciones metodológicas de una investigación descriptiva, ya que se expondrán los aspectos a seguir para el levantamiento de la notificación sanitaria, junto con los ítems ligados para una correcta manipulación e higiene sobre los alimentos.

Se denomina trabajo de vinculación con la sociedad a la actividad comprendida por tres etapas: planificación, ejecución y difusión de tareas, así como contenido educativo; en donde se garantiza una participación efectiva y eficiente en la sociedad y las instituciones del Sistema de Educación Superior, con la finalidad de contribuir en la satisfacción de las necesidades y problemáticas del entorno presente (Consejo de Educación Superior, 2019).

4.3. Capacitación

4.3.1. Higiene y correcta manipulación de alimentos.

Se considera como higiene al proceso de limpieza o aseo por el cual se conserva la salud y previene enfermedades, tales como conjuntivitis, infecciones a la piel, pediculosis, gripe o diarrea, entre otras. Para evitar estas afecciones en la salud del manipulador de alimentos se debe de tener un protocolo de higiene personal y de las áreas de trabajo.

Las directrices para la correcta manipulación de alimentos son establecidas por una serie de obligaciones y pragmatismo llamado Buenas Prácticas de Manufactura, en donde se explica el tipo de indumentaria a usar dentro del área de producción, las condiciones en las que debería estar el área de producción, almacenamiento del producto según su género, la presentación del manipulador de alimento dentro del área de trabajo.

Al mantener una correcta manipulación de los alimentos se asegura la calidad del producto, los parámetros que se evalúan son: olor, color, textura, forma, apariencia, sabor, además de las propiedades químicas como físicas. A su vez, las propiedades organolépticas mantienen una relación directa con la inocuidad del alimento, es decir, se conoce como inocuidad

a la característica que tiene el producto para no causar daño en la salud del consumidor (véase Anexo 1).

4.3.2. Prevención de la contaminación cruzada y alérgenos alimentarios.

4.3.2.1. Prevención de la contaminación cruzada.

La contaminación cruzada es aquella que se efectúa entre sustancias perjudiciales o microorganismos patógenos a través de las manos, superficies mal limpiadas y desinfectadas, utensilios de limpieza mal limpiados, quienes están en contacto directo con el alimento.

Cuando no se tiene el debido control o se respeta los controles establecidos para la limpieza y desinfección, el nivel de riesgo de propagación de infecciones y enfermedades de transmisión alimentaria es alto, el caso más conocido de infección por enfermedades de transmisión por alimentos tuvo origen en Escocia en el año 1996 con un brote masivo de escherichia coli donde se reportaron 303 personas infectadas y 10 víctimas mortales (Cowden, 2007).

Cabe mencionar que la contaminación puede ser directa o indirecta, se denomina contaminación directa a aquella que tuvo su origen en presencia de un alimento contaminado, es decir, se tiene un alimento sin contaminación cerca del alimento que presenta algún contaminante; mientras que, la contaminación indirecta se da cuando el alimento sin contaminar tuvo una manipulación con una herramienta, instrumento o utensilio sucio o en mal estado.

Dentro de los tipos de contaminación se debe de mencionar los tipos que existen, así pues, tenemos, la contaminación física que se da por la presencia de partículas sólidas (aretas, plástico, botones, vellos, entre otros), la contaminación química quien se da en presencia de agentes químicos (detergentes, desinfectantes, entre otros) y, la contaminación biológica, en donde intervienen agentes patógenos tales como: bacterias, virus, parásitos (Arriols, 2022).

Para evitar las enfermedades de transmisión por alimentos se debe de mantener y respetar los tiempos de cocción, así como mantener las temperaturas de refrigeración y

congelación de forma constante, y siempre mantener el área de trabajo o manipulación limpio y desinfectado.

4.3.2.2. *Alérgenos alimentarios.*

Un alérgeno alimentario es un alimento o compuesto del alimento que ocasiona alergia al consumidor, la respuesta alérgica que se produce en el organismo es una respuesta del sistema autoinmune de sobrevivencia. A diferencia de la intolerancia alimentaria en donde se genera un malestar. La reacción de alergia se produce porque el organismo reconoce que algunas de las proteínas del alimento son dañinas, para contrarrestarlas libera histamina, que está a cargo de la inflamación como mecanismo de defensa (BBC NEWS Mundo, 2019).

Dentro los alimentos alérgenos tenemos a:

- Huevos.
- Crustáceos.
- Gluten.
- Altramuces.
- Moluscos.
- Dióxido de azufre y sulfito.
- Granos de sésamo.
- Mostaza.
- Apio.
- Frutos de cáscara (frutos secos).
- Lácteos.
- Boja.
- Cacahuates.
- Pescado.

4.3.3. Control de calidad.

El control de calidad consiste en la implementación de programas, mecanismos, herramientas y/o técnicas dentro de una empresa para su mejora continua e inocuidad de los alimentos, está presente desde la recepción de la materia prima hasta las líneas de comercialización, pasando por todas las fases del proceso de producción.

El control de calidad es el enfoque que toman las empresas para sus procesos en donde buscan la reducción de problemas, costos y factores que devenguen en gastos, pero teniendo como retribución la optimización de procesos y satisfacción del cliente (Escuela Británica de Artes Creativas y Tecnología, 2023).

Para establecer un correcto control de calidad se debe iniciar por la definición de los estándares, los estándares deben de presentarse de forma clara, medible y reales, estar lineados a las expectativas que tenga el cliente y los fines o propósitos de la industria. La identificación de los puntos críticos, así como el establecer protocolos de prueba y evaluación permitirán establecer criterios para la aprobación o rechazo de un producto y/o servicio, además de ir mejorando el rendimiento de los insumos a usar (Escuela Británica de Artes Creativas y Tecnología, 2023).

Implementar procesos de retroalimentación y capacitación del personal permitirán crear responsabilidad de forma consciente en el empleado, es decir, se centrará en realizar una tarea bajo un criterio analíticos y no sólo por acción mecánica. Como punto final, el realizar auditorías de forma periódica permitirá a la empresa conocer el estado de su empresa, es decir, identificar las áreas en donde existe un bajo rendimiento o hay una fuga de capital o insumos. Además, esto permitirá corregir pequeñas fallas y potenciar las ventajas ante la competencia (Gestiona.Org, 2017).

4.3.4. Liderazgo.

Es la capacidad que tienen una persona para influir, motivar, organizar y llevar a cabo acciones que logren cumplir un fin u objetivo en donde se involucren personas u organizaciones respetando sus valores y principios.

El liderazgo también hace énfasis en los dones naturales que tienen las personas para representar un líder natural. El liderazgo debe de ser visto desde dos posiciones, la primera como una aptitud y la segunda como un comportamiento; el liderazgo como aptitud se refiere a la pericia o idoneidad que tienen una persona para finalizar una tarea de forma eficaz y eficiente en período determinados o antes, aquí el liderazgo se aprende y desarrolla; mientras que, el liderazgo como comportamiento se enfoca más en cómo la persona se desenvuelve en la posición de liderazgo, las habilidades y las actitudes son observables y tangibles, incluso hasta medibles (Quintana, 2021).

Dentro del liderazgo también se encuentran distintas variables, entre ellas, el liderazgo autocrático, liderazgo democrático, liderazgo transaccional, liderazgo transformacional y liderazgo liberal. Se conoce como líder autocrático o también llamado autoritario es aquel que se presenta de forma agresiva basando su eje de acción en el control. El liderazgo democrático es un estilo que centra su eje de acción en un estilo participativo donde involucran al equipo, por su parte el liderazgo transaccional consiste en el pensamiento a gran escala mientras se estimula el intelecto del equipo además de generar y mantener una cultura de trabajo próspera y con una comunicación asertiva (Minning, 2022).

El liderazgo transformacional caracterizado por una disciplina en donde el individuo tiene una visión y personalidad superiores al resto del equipo; sin embargo, esto no desvincula la confianza y por ende seguimiento del equipo hacia el líder transformacional. Durante la década de los 70's este tipo de liderazgo fue reconocido como "auténtico liderazgo" ya que a pesar de su

imagen de superioridad podrían promover mejoras y traer cambios dentro de las organizaciones (Gestión de talento, 2020).

Por último, el liderazgo liberal o liderazgo laissez-faire, es la forma en la cual se aborda el trabajo en equipo a través de las alianzas entre personas provenientes de diferentes culturas, edades y pensamientos, de éste modo, se pretende generar un ambiente de trabajo inclusivo y libre. En este tipo de liderazgo el líder carece de autoridad sobre los miembros de su equipo ya que la responsabilidad recae en el resto de participantes; sin embargo, cabe destacar que se optimiza el proceso productivo ya que los participantes tienen establecidas sus funciones y objetivos a cumplir, para ello la selección de equipo de trabajo es con base a su preparación el nivel de cualificación que posean (Orellana Nirian & Sevilla Arias, 2019).

4.3.5. Emprendimiento.

El emprendimiento es el proceso de iniciar y mantener un proyecto de negocio por cuenta propia, el emprendimiento se lo asocia a proyecto personales, actividades deportivas o científicas; sin embargo, concentra su mayor campo de acción en actividades o tareas destinadas a negocios. Una de las características del emprendimiento es que se realiza y dirige en primera persona que tiene como objetivo principal la generación de una rentabilidad o ganancia (Calviño, 2022).

El emprendimiento tiene varios tipos, entre ellos se posiciona el emprendimiento empresarial que consiste en desarrollar una idea de negocio, pero también está la innovación en un producto o servicio en donde se ofrezca un distintivo de la competencia y así generar una remuneración.

El emprendimiento cultura es aquel que puede ser considerado como un generador de empresas u organizaciones culturales que tiene objetivo conservar el valor simbólico de los productos y costumbres propias de un país o región. Los emprendimientos sociales buscan satisfacer las necesidades de la sociedad en donde se desenvuelven, para ello dan soluciones a los problemas sociales, económicos o culturales.

4.4. Observaciones de las capacitaciones.

Durante los primeros días de capacitación, la persona encargada de facilitarnos el ingreso a la fundación no prestó un agrado por la actividad, en ocasiones su tono de voz fue hostil para con los alumnos de turno. Además, en cuanto a los equipos tecnológicos para poner presentar las capacitaciones, no se facilitó como se acordó desde un principio, al contrario, los alumnos tenían que llevar su propio medio de cómputo.

La empresa gestora tampoco facilitó una información completa sobre la fundación de forma inmediata, se tuvo que presentar insistencia a través de vías telefónicas para poder obtener información veraz y relevante para proceder a realizar el presente informe. Tampoco quedó en claro el destino final de las capacitaciones, pues durante la charla inicial entre el alumnado, la empresa gestora y las autoridades del instituto se informó que las personas a capacitar están a cargo de la elaboración de mermeladas; sin embargo, cuando se llegó a la fundación las personas eran quienes asisten por clases o alguna negligencia dentro de su entorno familiar.

Por otra parte, los chicos no mostraban el debido interés en cuanto a los temas facilitados para su debida capacitación, en ocasiones se presentaron jóvenes somnolientos, distraídos y poco participativos.

En cuanto a la participación del alumnado, se solicita que mejoren en la presentación del material de apoyo, ideas exactas, palabras claves, información que facilite la participación del oyente y su fácil memorización, a mayor cantidad no se refleja la calidad. La exposición por intervalos de tiempo no se sostenía por sí sola o simplemente pasaba a un segundo plano en cuanto a niveles de atención, pero a pesar de los bloqueos o contratiempos se presentaron con respetando horarios de acogida y ocupando el material que se les asignó.

5. Conclusiones

- Con base a la exposición dada se ha concluido que, el manipulados de alimentos debe de presentar en condiciones óptimas de higiene y tomar las debidas medidas de bioseguridad para evitar generar una contaminación indirecta en el alimento, si presenta heridas profundas en las manos o la presencia de hongos, acudir al área médica próxima de la empresa de forma inmediata, por ejemplo. El tener una actitud responsable y ética servirá para evitar la presencia de enfermedades de transmisión alimentarias.
- El control de calidad es uno de los factores que deben de optan las empresas desde la creación de la institución y no sólo cuando se opte por sacar alguna notificación sanitaria, pues de éste modo la empresa demuestra su compromiso y responsabilidad social con la presencia de sus productos en el mercado. Con la presencia del control de calidad no sólo se reduce la posibilidad de contraer enfermedades de transmisión alimentaria si no que, se garantiza la estandarización de los procesos en cada área.

6. Recomendaciones

- Se recomienda que las empresas gestoras proporcionen información veraz sobre los destinos a capacitar, y de igual manera que los tiempos en los cuales entregan información sean mínimos mas no en última instancia y bajo insistencia de los alumnos. Asimismo, que antes de enviar a los alumnos hablen con las personas encargadas de las fundaciones para que brinden una recepción respetuosa, pues la finalidad de la vinculación con la sociedad es de reciprocidad, por una parte, está la oferta de los conocimientos técnicos y académicos y por su contraparte, la posible solución a una necesidad del medio social.

- Para aplicar un control de calidad correcta, se recomienda no sólo darle énfasis a la parte productiva, si no también al área de servicio o atención al cliente y mantener una retroalimentación periódica, esto se consigue a través de la aplicación de encuestas sobre satisfacción, y mantener la salud de empresa, esto se obtiene de los resultados de la auditoría.

7. Bitácora

VINCULACIÓN CON LA COMUNIDAD

INFORME DE ASESORAMIENTO, MONITOREO Y CONTROL DEL PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA COMUNIDAD.

Fecha de inicio	Hora Entrada	Hora Salida	Fecha de fin	# de horas	Actividades cumplidas	Firma representante institucional
16/09/2023	20H30	21H10	16/09/2023	40´	Reunión de socialización para realizar la vinculación.	
22/09/2023	14H30	19H30	22/09/2023	5 H	Apoyo en la preparación de documentos para la exposición del tema: "Higiene y correcta manipulación de alimentos"	
22/09/2023	20H00	21H00	22/09/2023	1 H	Revisión de formatos de vinculación e impresión.	
23/09/2023	13H30	15H30	23/09/2023	2 H	Apoyo en la exposición del tema: "Higiene y correcta manipulación de alimentos".	
27/09/2023	15H20	20H20	27/09/2023	5 H	Investigación y preparación de información para la presentación de "Prevención de la contaminación cruzada y alimentos alérgenos".	
30/03/2023	14H00	16H00	30/03/2023	2 H	Exposición sobre el tema: "Prevención sobre la contaminación y alimentos alérgenos".	
12/10/2023	18H30	21H30	12/10/2023	3 H	Apoyo en la preparación de documentos para la exposición de "Control de calidad".	
13/10/2023	17H20	20H20	13/10/2023	3 H	Apoyo en preparación de documentos para exposición del tema: "Control de calidad".	

14/10/2023	13H30	15H30	14/10/2023	2 H	Apoyo en exposición de "Control de calidad".	
19/10/2023	20H00	22H00	19/10/2023	2 H	Apoyo en preparación de documentos para exposición del tema: "Liderazgo".	
20/10/2023	18H30	20H30	20/10/2023	2 H	Apoyo en preparación de documentos para exposición del tema: "Liderazgo".	
21/10/2023	13H30	15H30	21/10/2023	2 H	Apoyo en exposición de tema: "Liderazgo".	
25/10/2023	16H30	19H30	25/10/202	3 H	Apoyo en preparación de documentos para la exposición sobre: "Emprendimiento".	
27/10/2023	19H00	21H00	27/10/2023	2 H	Apoyo en preparación de documentos para la exposición del tema: "Emprendimiento".	
28/10/2023	13H30	16H30	28/10/2023	3 H	Apoyo en la exposición sobre: "Emprendimiento".	
10/11/2023	14H00	19H00	10/11/2023	5 H	Informe del proceso de vinculación con la fundación "Jóvenes del Futuro".	
21/11/2023	8H20	13H20	21/11/2023	5 H	Apoyo en la limpieza del laboratorio del ITSEP.	
28/10/2023	10H00	13H00	28/10/2023	3 H	Apoyo en la limpieza del laboratorio del ITSEP.	
28/01/2023	8H00	18H00	28/01/2023	8 H	Visita Ceva de café Finca Santa Elena.	

30/01/2023	8H00	12H00	30/01/2023	4 H	Informe visita Ceva de café Finca Santa Elena.	
31/01/2023	18H00	21H00	31/01/2023	4 H	Informe visita Ceva de café Finca Santa Elena.	
Nombre del estudiante:						
Mayra Flores						

F: _____

(Título, Nombre)
Coordinador Entidad Beneficiaria

VINCULACIÓN CON LA COMUNIDAD

INFORME DE ASESORAMIENTO, MONITOREO Y CONTROL DEL PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA COMUNIDAD.

Fecha de inicio	Hora Entrada	Hora Salida	Fecha de fin	# de horas	Actividades cumplidas	Firma representante institucional
16/09/2023	20H30	21H10	16/09/2023	1 H	Reunión de socialización para realizar la vinculación.	
22/09/2023	14H30	19H30	22/09/2023	5 H	Elaboración y preparación de documentos de exposición del tema: "Higiene y correcta manipulación de alimentos".	
22/09/2023	20H00	20H30	22/03/2023	1 H	Revisión de formatos de vinculación e impresión.	
23/09/2023	13H30	15H30	23/09/2023	2 H	Exposición sobre el tema: "Higiene y correcta manipulación de alimentos".	
27/09/2023	15H20	20H20	27/09/2023	5 H	Apoyo y preparación de la información para presentación de "Prevención de la contaminación cruzada y alimentos alérgenos".	
30/09/2023	13H30	16H00	30/09/2023	3 H	Apoyo en la exposición sobre el tema de "Contaminación cruzada y alimentos alérgenos".	
12/10/2023	18H30	21H30	12/10/202	3 H	Apoyo en la preparación de documentos de exposición del tema: "Control de calidad".	
13/10/2023	17h20	20h20	13/10/2023	3 H	Apoyo en la preparación de documentos de exposición del tema: "Control de calidad".	
14/10/202	16H30	15H00	14/10/2023	2 H	Apoyo en la exposición sobre el tema: "Control de calidad".	

19/10/2023	20H00	22H00	19/10/2023	2 H	Apoyo en la preparación de documentos de exposición del tema: "Liderazgo".	
20/10/2023	18H30	20H30	20/10/2023	2 H	Apoyo en la preparación de documentos de exposición del tema: "Liderazgo".	
21/10/2023	13H30	15H30	21/10/2023	2 H	Apoyo en la exposición sobre el tema de: "Liderazgo".	
25/10/2023	16H30	19H30	25/10/2023	3 H	Apoyo en la preparación de documentos de exposición del tema: "Emprendimiento".	
27/10/2023	19h00	21h00	27/10/2023	2 H	Apoyo en la preparación de documentos de exposición del tema: "Emprendimiento".	
28/10/2023	13H30	16H30	28/10/2023	3 H	Apoyo en la preparación de documentos de exposición del tema: "Emprendimiento".	
24/11/2023	09H00	13H00	24/11/2023	5 H	Elaboración y preparación de documentos de exposición del tema: "BPM's"	
24/11/2023	14H00	16H00	24/11/2023	3 H	Exposición sobre el tema: "BPM's".	
24/11/2023	10H00	13H00	24/11/2023	4 H	Informe del proceso de vinculación de "BPM's" con la comunidad del barrio Balcones de Guamaní.	
25/11/2023	08H00	12H00	25/11/2023	4 H	Apoyo en la elaboración y preparación de documentos de exposición del tema: "HACCP".	
25/11/2023	13H00	15H00	25/11/2023	3 H	Apoyo en la exposición sobre el tema: "HACCP".	

27/11/2023	10H00	12H00	27/11/2023	4 H	Apoyo en la elaboración del informe de vinculación de HACCP con la comunidad del barrio Balcones de Guamaní.	
Nombre del estudiante:						
Edison Bravo						

F: _____

(Título, Nombre)
Coordinador Entidad Beneficiaria

VINCULACIÓN CON LA COMUNIDAD

INFORME DE ASESORAMIENTO, MONITOREO Y CONTROL DEL PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA COMUNIDAD.

Fecha de inicio	Hora Entrada	Hora Salida	Fecha de fin	# de horas	Actividades cumplidas	Firma representante institucional
16/09/2023	20H30	21H10	16/09/2023	1 H	Reunión de socialización para realizar la vinculación.	
22/09/2023	14H30	19H30	22/09/2023	5 H	Apoyo en la preparación de documentos de exposición del tema: "Higiene y correcta manipulación de alimentos".	
22/09/2023	20H00	20H30	22/09/2023	1 H	Revisión de formatos de vinculación, impresión.	
23/09/2023	13H30	15H30	23/09/2023	2 H	Apoyo en la exposición del compañero sobre el tema: "Higiene y correcta manipulación de alimentos".	
27/09/2023	15H20	20H20	27/09/2023	5 H	Investigación y preparación de la información para la presentación de: "Prevención de la contaminación cruzada y alimentos alérgenos".	
30/09/2023	13H30	16H00	30/09/2023	3 H	Exposición sobre el tema de: "Contaminación cruzada y alimentos alérgenos".	
12/10/2023	18H30	21H30	12/10/2023	3 H	Apoyo en la preparación de documentos de exposición del tema: "Control de calidad".	
13/10/2023	17H20	20H20	13/10/2023	3 H	Apoyo en la preparación de documentos de exposición del tema: "Control de calidad".	
14/10/2023	13H30	15H00	14/10/2023	2 H	Apoyo en la exposición del compañero sobre el tema: "Control de calidad".	
19/10/2023	20H00	22H00	19/10/2023	2 H	Apoyo en la preparación de documentos de exposición del tema: "Liderazgo".	
20/10/2023	18H30	20H30	20/10/2023	2 H	Apoyo en la preparación de documentos de exposición del tema: "Liderazgo".	

21/10/2023	13H30	15H30	21/10/2023	2 H	Apoyo en la exposición de la compañera sobre el tema: "Liderazgo".	
25/10/2023	16H30	19H30	25/10/2023	3 H	Apoyo en la preparación de documentos de exposición del tema: "Emprendimiento".	
27/10/2023	19H00	21H00	27/10/2023	2 H	Apoyo en la preparación de documentos de exposición del tema: "Emprendimiento".	
28/10/2023	13H30	16H30	28/10/2023	3 H	Apoyo en la preparación de documentos de exposición del tema: "Emprendimiento".	
14/10/2023	10H00	12H00	14/10/2023	2 H	Apoyo en la limpieza del laboratorio ITSEP.	
21/10/2023	08H20	13H20	21/10/2023	5 H	Apoyo en la limpieza del laboratorio del ITSEP.	
28/10/2023	10H00	13H00	28/10/2023	3 H	Apoyo en la limpieza del laboratorio del ITSEP-	
28/01/2023	08H00	18H00	28/01/2023	15 H	Visita Cava de café Finca Santa Elena/Informe.	
Nombre del estudiante:						
Armando Mullo						

F: _____

(Título, Nombre)
Coordinador Entidad Beneficiario

VINCULACIÓN CON LA COMUNIDAD

INFORME DE ASESORAMIENTO, MONITOREO Y CONTROL DEL PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA COMUNIDAD.

Fecha de inicio	Hora Entrada	Hora Salida	Fecha de fin	# de horas	Actividades cumplidas	Firma representante institucional
28/01/2023	08H00	18H00	28/01/2023	8 H	Visita Ceva de café en Finca Santa Elena, Pacto.	
30/01/2023	11H00	18H00	30/01/2023	8 H	Elaboración de informe: etapas de cultivo del café, métodos y proceso de cosecha, producción y elaboración de producto final.	
31/01/2023	12H00	15H00	31/01/2023	4 H	Finalización de informe sobre: etapas de cultivo del café, métodos y proceso de cosecha, producción y elaboración de producto final.	
21/10/2023	12H00	15H00	21/10/2023	4 H	Limpieza de laboratorio de Procesamiento de alimentos, sede Carapungo.	
28/10/2023	13H00	16h00	21/10/2023	4 H	Limpieza de laboratorio de Procesamiento de alimentos, sede Carapungo.	
4/11/2023	13H00	15H00	4/11/2023	2 H	Limpieza de laboratorio de Procesamiento de alimentos, sede Carapungo.	
6/11/2023	11H00	16H00	6/11/2023	5 H	Recopilación de datos sobre capacitaciones en BPM's, manipulación e higiene de alimentos y emprendimiento.	
7/11/2023	19H00	21H00	7/11/2023	2 H	Recopilación de datos sobre capacitaciones en BPM's, manipulación e higiene de alimentos y emprendimiento.	

8/11/2023	15H00	19H00	8/11/2023	4 H	Clasificación de datos para la elaboración de informe sobre BPM's, manipulación e higiene de alimentos y emprendimiento.	
9/11/2023	14h00	18H00	9/11/2023	4 H	Elaboración de informe sobre BPM's, manipulación e higiene de alimentos y emprendimiento.	
10/11/2023	14H00	19H00	10/11/2023	5 H	Elaboración de informe sobre BPM's, manipulación e higiene de alimentos y emprendimiento.	
13/11/2023	19H00	23H00	10/11/2023	4 H	Elaboración de informe sobre BPM's, manipulación e higiene de alimentos y emprendimiento.	
22/11/2023	19H00	23H00	22/11/2023	4 H	Correcciones en informe sobre BPM's, manipulación e higiene de alimentos y emprendimiento.	
23/11/2023	19H00	21H00	23/11/2023	2 H	Elaboración y finalización de informe sobre BPM's, manipulación e higiene de alimentos y emprendimiento.	
Nombre del estudiante:						
Damaris Revelo						

F: _____

(Título, Nombre)
Coordinador Entidad Beneficiaria

VINCULACIÓN CON LA COMUNIDAD

INFORME DE ASESORAMIENTO, MONITOREO Y CONTROL DEL PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA COMUNIDAD.

Fecha de inicio	Hora Entrada	Hora Salida	Fecha de fin	# de horas	Actividades cumplidas	Firma representante institucional
16/09/2023	20H30	21H10	16/09/2023	1 H	Reunión de socialización para realizar la vinculación.	
22/09/2023	14H30	19H30	22/09/2023	5 H	Apoyo de la elaboración y preparación del	
22/09/2023	20H00	20H30	22/09/2023	1 H	Revisión de formatos de vinculación, impresión.	
23/09/2023	13H30	15H30	23/09/2023	2 H	Apoyo y preparación de "Higiene y correcta manipulación de alimentos".	
27/09/2023	15H20	20H20	27/09/2023	5 H	Apoyo y preparación de la información para la presentación de presentación de "prevención de la contaminación cruzada y alimentos alérgenos".	
30/09/2023	13H30	16H00	30/09/2023	3 H	Apoyo en la exposición sobre el tema de "Contaminación cruzada y alimentos alérgenos".	
12/10/2023	18H30	21H30	12/10/2023	3 H	Apoyo en la preparación de documentos de exposición del tema: "Control de calidad".	
13/10/2023	17H20	20H20	13/10/2023	3 H	Apoyo en la preparación de documentos de exposición del tema de: "Control de calidad".	
14/10/2023	13H30	15H00	14/10/2023	2 H	Apoyo en la exposición sobre el tema: "Control de calidad".	

19/10/2023	20H00	22H00	19/10/2023	2 H	Apoyo en la preparación de documentos de exposición del tema: "Liderazgo".	
20/10/2023	18H30	20H30	20/10/2023	2 H	Apoyo en la preparación de documentos de exposición del tema: "Liderazgo".	
21/10/2023	13H30	15H30	21/10/2023	2 H	Apoyo en la exposición sobre el tema: "liderazgo".	
25/10/2023	16H30	19H30	25/10/2023	3 H	Apoyo en la preparación de documentos de exposición del tema: "Emprendimiento".	
27/10/2023	19H00	21H00	27/10/2023	2H	Apoyo en la preparación de documentos de exposición del tema: "Emprendimiento".	
28/10/2023	13H30	16H30	28/10/2023	3 H	Exposición del tema: "Emprendimiento".	
24/11/2023	09H00	13H00	24/11/2023	5 H	Elaboración y preparación de documentos de exposición del tema: "BPM's".	
24/11/2023	14H00	16H00	24/11/2023	3 H	Exposición sobre el tema: "BPM's".	
24/11/2023	10H00	13H00	24/11/2023	4 H	Informe del proceso de vinculación de "BPM's" con la comunidad del barrio Balcones de Guamaní.	
25/11/2023	08H00	12H00	25/11/2023	4 H	Apoyo en la elaboración y preparación de documentos de exposición del tema: "HACCP".	
25/11/2023	13H00	15H00	25/11/2023	3 H	Apoyo en la exposición sobre el tema: "HACCP".	

27/11/2023	10H00	12H00	27/11/2023	4 H	Apoyo en la elaboración del informe de vinculación de "HACCP" con la comunidad del barrio Balcones de Guamaní.	
------------	-------	-------	------------	-----	--	--

Nombre del estudiante:	
Christhofer Simba	

F: _____

(Título, Nombre)
Coordinador Entidad Beneficiaria

8. Bibliografía

Arriols, E. (4 de Enero de 2022). Recuperado el 30 de Octubre de 2023, de

<https://www.ecologiaverde.com/tipos-de-contaminacion-en-los-alimentos-1298.html>

BBC NEWS Mundo. (2 de Octubre de 2019). *Los 8 alimentos que más alergias causan*. Recuperado

el 30 de Octubre de 2023, de BBC NEWS Mundo: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-49893981>

Calviño, F. (12 de Octubre de 2022). *¿Qué es el emprendimiento y qué se necesita para triunfar?*

Recuperado el 10 de Noviembre de 2023, de Shopify:

<https://www.shopify.com/es/blog/que-es-el-emprendimiento>

Consejo de Educación Superior. (23 de Abril de 2019). *Título V Vinculación con la sociedad,*

prácticas preprofesionales y redes académicas. Recuperado el 29 de Octubre de 2023, de

Reglamento de Régimen Académico:

[https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2020-](https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2020-02/Reglamento%20de%20R%C3%A9gimen%20Acad%C3%A9mico.pdf)

[02/Reglamento%20de%20R%C3%A9gimen%20Acad%C3%A9mico.pdf](https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2020-02/Reglamento%20de%20R%C3%A9gimen%20Acad%C3%A9mico.pdf)

Cowden, J. (2007). *Brote de Escherichia coli O157 en Escocia, noviembre-diciembre 1996*.

Recuperado el 29 de Noviembre de 2023, de Eurosurveillance:

<https://www.eurosurveillance.org/content/10.2807/esm.02.01.00134-es>

Escuela Británica de Artes Creativas y Tecnología. (20 de Septiembre de 2023). *¿Para qué*

necesitamos el control de calidad? Recuperado el 31 de Octubre de 2023, de Escuela

Británica de Artes Creativas y Tecnología: <https://ebac.mx/blog/control-de-calidad>

Gestión de talento. (24 de Febrero de 2020). *5 razones para aplicar el liderazgo transformacional*.

Recuperado el 2 de Noviembre de 2023, de Bizneo:

<https://www.bizneo.com/blog/liderazgo-transformacional/>

Gestiona.Org. (13 de Diciembre de 2017). *El control de calidad y sus herramientas para la mejora continua de procesos*. Recuperado el 1 de Noviembre de 2023, de Gestiona.Org:

<https://www.gestiona.org/control-de-calidad/>

Minning, L. (13 de Septiembre de 2022). *10 tipos de liderazgo: ¿eres el tipo de líder adecuado?*

Recuperado el 3 de Noviembre de 2023, de Active Campaign:

<https://www.activecampaign.com/es/blog/10-tipos-de-liderazgo>

Orellana Nirian , P., & Sevilla Arias, A. (22 de Julio de 2019). *Liderazgo liberal*. Recuperado el 2 de Noviembre de 2023, de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/liderazgo-liberal.html>

Quintana, C. (13 de Enero de 2021). *¿Qué es liderazgo y cuáles son las cualidades de un líder?*


Recuperado el 2 de Noviembre de 2023, de OBERLO:

<https://www.oberlo.es/blog/liderazgo>

9. Anexos

Anexo 1

Material didáctico sobre “Higiene y correcta manipulación de alimentos”



E-STRATEGIA
GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL

DEFINICIÓN DE HIGIENE

HIGIENE

Limpieza o aseo para conservar la salud o prevenir enfermedades.

- Diarrea
- Conjuntivitis
- Infecciones a la piel
- Pediculosis
- Gripe





E-STRATEGIA
GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL

TIPOS DE HIGIENE PERSONAL

HIGIENE

- Lavado de manos
- Ropa limpia
- Bañarse diariamente
- Cepillarse los dientes
- Cuidado del cabello





E-STRATEGIA
GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL

Definición

Higiene y Correcta Manipulación de Alimentos



Directrices establecidas en un sistema de BPM para el control de las actividades cumplidas por el personal que mantiene contacto directo con los productos.

CALIDAD ALIMENTARIA

Es un conjunto de cualidades que hacen aceptable los alimentos a los consumidores.. Estas cualidades incluyen tanto percibidas por los sentidos (sabor,olor, color, textura forma y apariencia, tanto como las higiénicas como químicas. La calidad de los alimentos es una de las cualidades exigida a los procesos de manufactura alimentaria.



DEFINICIÓN

La inocuidad se define como la característica que los alimentos que consumimos no causen daño a nuestra salud.



COMO MANTENER LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Sistema y gestión de Inocuidad Alimentaria.
- Higiene y correcta manipulación de los alimentos.
- Separa los alimentos crudos de los cocinados.
- Cocinar completamente los alimentos.
- Mantener los alimentos a temperaturas seguras puede ser calor o frio para que las bacterias no ploliferen.
- Usar agua y materias primas segura para evitar la contaminación.



Un peligro es un cualquier agente en un alimento (propio o añadido) que puede causar efectos adversos para la salud del consumidor.

En general, los peligros alimentarios se pueden clasificar según su origen como:

- Peligros físicos: trozos de cristal, plástico, metal o cualquier sustancia ajena al alimento.
- Peligro químico: metales pesados, pesticidas o cualquier otra sustancia ajena al alimento.
- Peligro biológico: bacterias, paracitos, virus, toxinas.




ESTRATEGIA
GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL

FACTORES QUE INFLUYEN EN EL CRECIMIENTO MICROBIANO EN ALIMENTOS

Factores intrínsecos → Adaptación según las necesidades del microorganismo

PH	Acidez	Potencial Redox
Humedad y Actividad del Agua	Antimicrobianos	Nutrientes
	Estructuras Biológicas	



ESTRATEGIA
GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL

FACTORES QUE INFLUYEN EN EL CRECIMIENTO MICROBIANO EN ALIMENTOS

Factores Extrínsecos

Cuando se habla de factores extrínsecos que puedan afectar a la calidad e higiene de un alimento, nos referimos a factores como la temperatura de almacenamiento, la humedad relativa del medio ambiente y la presencia y concentración de gases. En este segundo caso, todos los factores podrán aumentar o disminuir el crecimiento bacteriano en el alimento y por tanto, podrán modificar la vida útil del mismo.

- Temperatura y atmósfera almacenamiento
- Humedad relativa del medio ambiente
- Presencia y Concentración de gases




ESTRATEGIA
GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL

CONTROL DE CONTAMINANTES FÍSICOS Y QUÍMICOS

Físicos ↔ **Químicos**

Higiene del Personal	Uso de Equipos de protección personal	Correcto Almacenamiento de productos químicos	Dosificación de productos químicos.
Capacitación del Personal		Limpieza y desinfección	Manejo de productos Químicos para el control de plagas



ESTRATEGIA
GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL

CONTROL DE CONTAMINANTES BIOLÓGICOS

Higiene del Personal	Prevención de la contaminación cruzada
Instalaciones y diseño del establecimiento	Inspecciones validación y verificación





2023/09/23 14:47
M@y



Anexo 2

Material didáctico sobre “Prevención de la contaminación cruzada y alérgenos alimenticios”

ESTRATEGIA GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL DEFINICIÓN DE CONTAMINACION CRUZADA

¿QUÉ ES LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ?

La **contaminación cruzada**

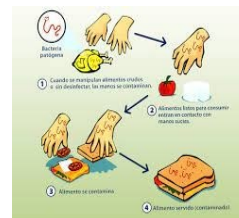
transporte de sustancias perjudiciales o microorganismos patógenos a través de manos, superficies en contacto con el alimento, esponjas, toallas de tela y utensilios que entran en contacto con el alimento crudo, y posteriormente con el alimento listo para el consumo, contaminándolo



ESTRATEGIA GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL CONTAMINACION CRUZADA

¿QUÉ PASA CON LA CONTAMINACION CRUZADA ?

Cuando no se toman todas las medidas necesarias para evitarla, existe un alto riesgo de propagación de infecciones o enfermedades de transmisión alimentaria para las personas que consuman los alimentos contaminados.

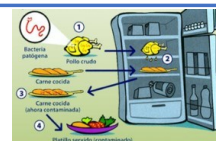


ESTRATEGIA GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL TIPOS DE CONTAMINACION

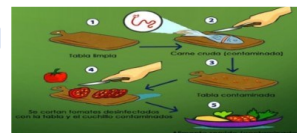
La contaminación puede ser:



EJEMPLO CONTAMINACION DIRECTA



EJEMPLO CONTAMINACION INDIRECTA



ESTRATEGIA GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL TIPOS DE CONTAMINANTES



Físicos
Partículas sólidas: Aretes, cabellos, plástico, madera, botones, lana, pedazos de esmalte, uñas.



Químicos
Productos de limpieza: detergente, lava, químicos.
Otros productos: Lubricantes, grasa, pastillas



Biológicos
Bacterias, virus, parásitos



ESTRATEGIA
GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL

Ejemplos de contaminación Física de alimentos



Deshidratación de vegetales en madera desgastada



Clavo mezclado con el alimento

Ejemplos de contaminación Química



Olla de cobre con jabón lava

ESTRATEGIA
GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL

Ejemplos de contaminación Biológica de alimentos



Venta de cárnicos en malas condiciones de almacenamiento



Transporte inadecuado de alimentos



Área de lavado de papas en planta procesadora

ESTRATEGIA
GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL

¿Observas los puntos en donde se puede generar contaminación cruzada?



ESTRATEGIA
GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL

ETA

DEFINICION DE ETA

Enfermedades transmitida por el alimento .
Son provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o bien por las sustancias tóxicas que aquellos producen.





SEGÚN LA ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD /OPS RECOMIENDA SEGUIR ESTOS PASOS COMO PREVENCIÓN

- Elegir los alimentos tratados con fines higiénicos .
- Cocinar bien los alimentos. ...
- Consumir inmediatamente los alimentos cocinados .
- Guardar cuidadosamente los alimentos cocinados.
- Recalentar bien los alimentos cocinados .
- Evitar el contacto entre los alimentos crudos y los cocinados .
- Lavarse las manos a menudo.
- Mantener limpias todas las superficies de la cocina.
- Mantener los alimentos fuera del alcance de moscas, roedores u otros animales.
- Utilizar agua pura



El manipulador de alimentos es muy importante para la salud de la población.

- Una actitud responsable y positiva del manipulador puede evitar que muchas personas puedan enfermar o incluso morir por el consumo de alimentos contaminados.
- Entonces es vital que las personas que manipulan alimentos se informen y tomen conciencia del delicado trabajo que realizan



Es un alimento o compuesto del alimento que es capaz de ocasionar alergia alimentaria a los consumidores sensibles de los mismos.

La respuesta alérgica que produce en el organismo es una respuesta inmune de supervivencia, el organismo sobre entiende que la sustancia que ingresa al organismo pone en peligro la salud de la persona



DIFERENCIA ENTRE INTOLERANCIA Y ALERGIA

ALERGIA ALIMENTARIA

- Síntomas inmediatos
- Afecta al sistema inmunológico
- Puede causar la muerte



ALERGIA ALIMENTARIA

- Síntomas no inmediatos
- Afecta el metabolismo
- No causa muerte



ALERGENOS ALIMENTICIOS



Los 14 alérgenos de obligada declaración establece como obligatoria la información sobre todo ingrediente que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en forma modificada

SINTOMAS DE LA INTOXICACION ALERGENICA

- Hormigueo o picor en la boca.
- Urticaria, comezón o eccema.
- Hinchazón de los labios, la cara, la lengua y la garganta o de otras partes del cuerpo.
- Sibilancias, congestión nasal o dificultad para respirar.
- Dolor abdominal, diarrea, náuseas o vómitos.
- Mareos, aturdimiento o desmayos.



COMO EVITAR LA CONTAMINACION POR ALERGENOS

- Identificar los alérgenos.
- Utilización de alérgenos.
- Separación de los alimentos.
- Etiquetado.
- Prevenir la contaminación cruzada.
- Informar al personal



LIMPIEZA Y DESINFECCION

Todas las instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios deben ser sometidos a planes de limpieza.

Todas las superficies en contacto directo con el alimento deben ser sometidos a planes de desinfección



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

1. Limpieza en seco
2. Enjuague previo
3. Aplicación de detergente
4. Enjuague posterior
5. Aplicación de desinfectante



IMPORTANCIA DE LA ROTULACION DE ALERGENOS

Porque el consumidor tiene derecho a saber de qué se compone los productos que consume.

Con eso se garantiza la inocuidad del alimento, incluso se debe colocar si existiese trazas de alérgenos





Anexo 3

Material didáctico sobre “Control de calidad”



ESTRATEGIA
GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL

DEFINICIÓN DE CONTROL DE CALIDAD

¿QUE ES CONTROL DE CALIDAD ?

Consiste en la implementación de programas, mecanismos, herramientas y/o técnicas en una empresa para la mejora de la calidad de sus productos, servicios y productividad.





ESTRATEGIA
GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL

CONTROL DE CALIDAD

CONTROL DE CALIDAD “MEJORA CONTINUA”

Es un enfoque para la mejora de procesos operativos que se basa en la necesidad de revisar continuamente las operaciones, los problemas, la reducción de costos, y otros factores que permiten la optimización. De recursos y Satisfacción del cliente.





ESTRATEGIA
GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL

CONTROL DE CALIDAD
RECEPCION



Tipos y modelos de detectores de metales

Los detectores de metales son dispositivos utilizados para encontrar elementos metálicos ocultos. Estos objetos van desde monedas antiguas hasta pepitas de oro que se encuentran comúnmente en playas y sitios históricos.

- Muy Baja Frecuencia (o VLF por sus siglas en inglés) es el tipo de detector de metales más común debido a su amplia gama de usos. Con un detector VLF pueden ser detectados una variedad de diferentes metales.
- Inducción de Pulsos (o PI) es el tipo de detector de metales especializado en la búsqueda de objetos bajo la superficie.
- Oscilación de Golpe de Frecuencia (o BFO), es un tipo de detector de metales que tiene el diseño más simple y barato. Por esta razón, los detectores de metal BFO son populares entre los principiantes.



CONTROL DE CALIDAD PRODUCTO TERMINADO

El control de calidad de producto terminando en lotes, cantidad, código de barras, orden de producciones, y liberación.



CONTROL DE CALIDAD EN PROCESOS

CONTROL CALIDAD ETAPAS DE PROCESOS



- El control de calidad le da la imagen a nuestro producto pero no es lo más importante.
 - Entonces es vital que las personas que hacen control de calidad en todas las etapas sean conscientes de la importancia de su trabajo.
- La calidad es muy importante pero no más que la inocuidad.



Anexo 4


Material didáctico sobre “Liderazgo”

ESTRATEGIA
GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL

Título

DEFINICIÓN

Es la capacidad que tiene una persona de influir, motivar, organizar y llevar a cabo acciones para lograr sus fines y objetivos que involucren a personas y grupos en un marco de valores.



ESTRATEGIA
GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL

Título

El liderazgo se puede clasificar en:

- Autocrático
- Democrático
- Transaccional
- Transformacional
- Liberal




En algunas ocasiones el liderazgo empresarial dentro de una organización se determina por el propio puesto desempeñado en la misma

ESTRATEGIA
GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL

Título

Liderazgo autocrático

Se produce cuando una persona, el líder, toma todas las decisiones y transmite los órdenes a los demás sin tomar en consideración las opiniones de sus subordinados.




ESTRATEGIA
GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL

Título

Liderazgo democrático

Es también conocido como liderazgo participativo, incentiva a que varias personas se involucren en el proceso de toma de decisiones.



Liderazgo transaccional

Es una estrategia de dirección de equipos que se basa en la mejora continua de los resultados operativos mediante la fijación de incentivos para los trabajadores.



Liderazgo transformacional

Es un tipo de liderazgo capaz de cambiar las expectativas, percepciones y motivaciones de sus seguidores, así como de impulsar la transformación dentro de una organización.



Liderazgo liberal o Laissez Faire

Se caracteriza por la poca intervención de la persona líder en la toma de decisiones, lo cual le brinda un alto grado de autonomía a las y los colaboradores.



¿QUE ES SER UN LIDER?

DEFINICIÓN

Es la persona que indica el camino, con una serie de cualidades inherentes o aprendidas: con sus conocimientos, su manera de relacionarse con los demás, su capacidad para tomar decisiones, para gestionar crisis o para apoyar o entender a los integrantes de un grupo.



7 CARACTERÍSTICAS DE UN BUEN LIDER

- Estabilidad emocional.
- Comunicación efectiva.
- Organización.
- Visión.
- Objetividad.
- Motivación.
- Conciliación.



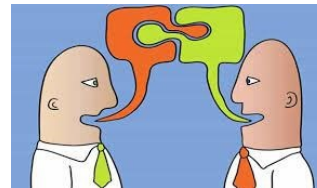
ESTABILIDAD EMOCIONAL

Un líder debe controlar sus impulsos y reflexionar oportunamente ante cada situación que se le plantea.



COMUNICACIÓN EFECTIVA

Transmitir la información necesaria adecuadamente es fundamental para dirigir a un equipo.



ORGANIZACION

Saber planificar estratégicamente decidirá el resultado que el equipo obtenga en la meta propuesta.



 ESTRATEGIA GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL	Título
<p>VISIÓN</p> <p>Un líder debe ser visionario y no se limita a pensar en los objetivos a corto plazo.</p>	
<p>OBJETIVIDAD</p> <p>Tener los objetivos o metas claras, hacer críticas constructivas y aportar soluciones contribuye al proceso de mejora continua.</p>	
<p>MOTIVACIÓN</p> <p>Quien se encuentra al frente en el camino para alcanzar una meta debe creer en ella antes de pretender convencer a otros.</p>	
<p>CONCILIACIÓN</p> <p>Mantener al equipo unido facilitará el éxito. Será una excelente herramienta para crear cosas nuevas.</p>	

7 CARACTERÍSTICAS DE UN MAL LÍDER

- No tiene visión.
- Le falta desempeño.
- No se sabe comunicar.
- Ignora al consumidor.
- No apoya a su equipo.
- Cree que lo sabe todo.
- No respeta los horarios laborales.



LÍDER VS JEFE

LÍDER

- Dirige el departamento.
- Inspira respeto.
- Da órdenes.
- Muestra el camino.
- Buscan responsables de los problemas.

JEFE

- Guía al equipo.
- Genera entusiasmo.
- Pide ayuda.
- Recorre el camino.
- Buscan soluciones a los problemas.

Anexo 5

Material didáctico sobre el “Emprendimiento”

ESTRATEGIA
GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL

DEFINICIÓN

emprendimiento es el proceso de diseñar , lanzar y administrar un nuevo negocio , que generalmente comienza como una pequeña empresa o una emergente , ofreciendo a la venta un producto, servicio o proceso Ha sido definido como La capacidad y voluntad de desarrollar y administrarla apertura de un nuevo negocio, junto con los riesgos que esto implica, con el fin de generar ganancias.



ESTRATEGIA
GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL

Título

El emprendimiento se clasifica en:

- Emprendimiento empresarial
- Emprendimiento cultural
- Emprendimiento social



ESTRATEGIA
GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL

Título

EMPRENDIMIENTO EMPRESARIAL

es la iniciativa o aptitud de un individuo para desarrollar un proyecto de negocio. Por lo tanto, una idea que genere ingresos que le permite cubrir principalmente sus gastos básicos, y el de su familia.



ESTRATEGIA
GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL

Título

EMPRENDIMIENTO CULTURAL

puede ser visto como el generador de empresas u organizaciones culturales con el objetivo de que no se pierda el significado, ni el valor simbólico de los productos y costumbres pertenecientes de un país.



	<p>Título</p>
<p style="text-align: center;">EMPREDIMIENTO SOCIAL</p> <p>busca satisfacer las necesidades de la sociedad en donde se desenvuelve. Además, el emprendimiento social es una persona u organización que atacan problemas de la comunidad, bien sea en lo social, económico, y cultural.</p> 	
	<p>Título</p>
<p style="text-align: center;">CARACTERÍSTICAS DE EMPREDIMIENTO</p> <p>Hay diversos elementos o características claves que el emprendedor necesita para convertir las ideas en un negocio rentable.</p> 	
	<p>Título</p>
<p style="text-align: center;">ESPÍRITU</p> <p>Es necesario tener un espíritu dinámico, creativo, orientado a la búsqueda continua de oportunidad de negocio. <i>El espíritu empresarial es la actitud que permite al emprendedor identificar una oportunidad y luchar por ella para producir nuevo valor o éxito económico.</i></p>	<p style="text-align: center;">Capacitación:</p> <p>El emprendedor necesita conocimientos técnicos para llevar a cabo la idea de empresa.</p>
	<p>Título</p>
<p style="text-align: center;">MARCO REGULATORIO</p> <p>Se mueve en un marco de leyes que pueden o no facilitar el proceso para pasar de las ideas a la práctica de la creación empresarial.</p>	<p style="text-align: center;">Financiación</p> <p>Es necesario un sistema que le financie para poner en marcha su actividad y garantice su negocio.</p>

 ESTRATEGIA GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL	Título
<p>RED</p> <p>Porque se genera en un ecosistema donde intervienen varios actores, pero también se trabaja en sinergia con otros emprendedores.</p>	
 ESTRATEGIA GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL	Título
<p>EJEMPLOS DE EMPRENDIMIENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fotografía y video para eventos sociales • Entrenamiento físico a domicilio • Fabricación de velas aromáticas • Fabricación de jabones • Foodtruck • Diseño de páginas web • Servicio de paquetería y mensajería • Decoración de eventos • Curso de idiomas online • Restaurante o café familiar 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Elaboración de vajilla y utensilios en cerámica 2 Fabricación de muebles en madera 3 Creación de objetos artísticos 4 Producción de cerveza artesanal 5 Diseño de aplicaciones móviles 6 Diseño y fabricación de joyas 7 Panadería artesanal 8 Diseño y elaboración de juegos de mesa 9 Confección textil y uniformes 10 Diseño y elaboración de alimentos gourmet
 ESTRATEGIA GESTIÓN ALIMENTARIA Y EMPRESARIAL	Título
<p>CONCLUSIÓN</p> <p>Concluyendo emprendimiento es aquella actitud y aptitud de la persona que le permite iniciar nuevos retos, nuevos proyectos. Porque, le permite avanzar un paso más, ir más allá de donde ya ha llegado. Pero, hace que una persona esté insatisfecha con lo que es y lo que ha logrado. Como consecuencia de ello, quiera alcanzar mayores logros e iniciar nuevos caminos.</p>	