

RESUMEN

Autor [Chávez Palomino, S.I.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título **Manual de buenas prácticas de manufactura y plan de
higiene y saneamiento en el restaurante del Hotel B**
Impreso Lima : UNALM, 2018

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q03. C43 - T	EN PROCESO
Descripción	282 p. : 21 fig., 20 cuadros, 36 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Académico (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	RESTAURANTES HIGIENE DE LOS ALIMENTOS SEGURIDAD ALIMENTARIA NORMAS DISEÑO PERU MANUALES BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PLAN DE HIGIENE Y SANEAMIENTO HOTEL B	
Otro Autor	Rosales Uceda, A.C. (f)	
Nº estándar	PE2018000096 B / M EUV Q03	

El presente trabajo se desarrolló en el Restaurante del Hotel B, en el distrito de Barranco. El objetivo fue elaborar, como propuesta de mejora, los manuales de Buenas Prácticas de Manufactura y el Plan de Higiene y Saneamiento a fin de garantizar la calidad sanitaria de los alimentos. En primer lugar se concretó una

reunión con la Gerencia General. En dicha reunión se expuso la necesidad de que la empresa cuente con los documentos que ayuden a garantizar la inocuidad de los alimentos que allí se expendan. La Gerente General dio su aprobación y encargó al Chef Ejecutivo del Hotel brindar las facilidades para la realización de este trabajo. Inicialmente se hizo un diagnóstico a través de visitas al establecimiento, entrevistas al Chef Ejecutivo y al personal para la obtención de información objetiva sobre las operaciones. Se realizaron tres visitas en diferentes horarios de trabajo, en cada una de ellas se aplicó la Ficha de Evaluación de la Norma Sanitaria para el Funcionamiento De Restaurantes y Servicios Afines (R.M. N° 363-2005). El resultado del cumplimiento de los requisitos en cada visita fue de 76, 73 y 73 por ciento, respectivamente. El promedio global fue de 74 por ciento, lo cual indica que el Restaurante del Hotel B tuvo un calificativo de En Proceso. De los 16 aspectos evaluados, 10 aspectos (Ubicación y Exclusividad, Cocina, Comedor, Agua, Desagüe, Plagas, Equipos, Conservación de Comidas, Manipulador y Medidas de Seguridad) calificaron como Aceptable, cinco aspectos (Almacén, Servicios Higiénicos para el Personal, Servicios Higiénicos para Comensales, Vajilla, Cubiertos y Utensilios y Preparación) como En Proceso y un aspecto (Residuos) como No Aceptable. En los manuales de Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Higiene y Saneamiento se incluyeron los procedimientos y formatos como documentos básicos a seguir y controlar.

Abstract

The present work was developed in the Restaurant of Hotel B, in the district of Barranco. The objective was to develop, as an improvement proposal, the manuals of Good Manufacturing Practices and the Hygiene and Sanitation Plan in order to guarantee the sanitary quality of the food. In the first place, a meeting with the General Management took place. In this meeting the need for the company to have the documents that help ensure the safety of the food sold there was exposed. The General Manager gave her approval and instructed the Executive Chef of the Hotel to provide the facilities to carry out this work. Initially a diagnosis was made through visits to the establishment, interviews with the Executive Chef and the staff to obtain objective information about the operations. Three visits were made in different work schedules, in each one of them the Evaluation File of the Sanitary Norm for the Operation of Restaurants and Allied Services was applied (R.M. N ° 363-2005). The result of meeting the requirements at each visit was 76, 73 and 73 percent, respectively. The overall average was 74 percent, which indicates that the Restaurant of Hotel B had a qualification of In Process. Of the 16 aspects evaluated, 10 aspects (Location and Exclusivity, Kitchen, Dining Room, Water, Drainage, Pests, Equipment,

Food Preservation, Manipulator and Security Measures) qualified as Acceptable, five aspects (Warehouse, Hygienic Services for Personnel, Hygienic Services for Diners, Tableware, Cutlery and Utensils and Preparation) as In Process and one aspect (Waste) as Not Acceptable. In the manuals of Good Manufacturing Practices and Hygiene and Sanitation Plan, procedures and formats have were included as basic documents to follow and control.