

“Conocimiento de la manipulación de alimentos del personal del área de A&B del establecimiento del hospedaje León de Oro Inn & Suites 2017.”

"Knowledge of food handling of the A&B area personnel of the establishment of the golden Leon de Oro Inn & Suites 2017."

Miguel Ángel Pinedo Núñez¹ / Montero Collano Jesús²

RESUMEN

*Demostrar como es el Conocimiento sobre la manipulación de alimentos dentro del establecimiento de hospedaje León de Oro Inn & Suites 2017. **Materiales y métodos:** La presente investigación es de tipo descriptiva porque trabaja sobre realidades de hechos, y su característica fundamental es la de presentar una interpretación correcta. Para la investigación descriptiva, La preocupación primordial radica en descubrir algunas características fundamentales de conjuntos homogéneos de fenómenos, utilizando criterios sistemáticos que permitan poner de manifiesto su estructura o comportamiento. De esta forma se pueden obtener las notas que caracterizan a la realidad estudiada. Se trabajó con una muestra de 30 empleados en el área de AyB, para desarrollar la observación acerca de la manipulación de alimentos en el área. La técnica a emplearse en la presente investigación será la encuesta la observación por medio de cuestionario.*

Resultado: De los 30 empleados que desarrollaron el cuestionario, se puede observar, que un 80% indica que existe una higiene y compra de alimentos adecuados hacia los comensales, y un 80% a nivel alto, han aumentado por la manipulación de alimentos porque gracias a los empleados es que el restaurante es reconocido. **Conclusiones:** En la dimensión “Durante la preparación de los alimentos”, los empleados presentan prácticas “Saludables”, como la higiene de manos en la manipulación de diferentes tipos de alimentos, la clasificación de alimentos según su tipo, uso de utensilios para cada preparación, no reutilizaron los materiales orgánicos y finalmente evitaron comportamientos tales como toser, fumar y escupir durante esta etapa de la preparación de los alimentos, Los empleados del establecimiento con 80% tienen el conocimiento de manipulación de alimentos, cumpliendo algunas reglas y el otro 20% aun aprendiendo sobre la preparación de los alimentos, El conocimiento en relación a la higiene de manipulación de alimentos es de nivel medio, en lo que es “compra” y “preparación”, En la dimensión “Antes de la preparación de los alimentos” tienen practicas saludables referidas al uso de mascarillas, guantes, así como cumplen la técnica de descongelamiento de los alimentos correctamente.

Palabras claves: manipulación de alimentos, higiene de los alimentos, preparación de alimentos.

ABSTRACT

*Demonstrate how knowledge about food handling within the León de Oro Inn & Suites 2017 lodging facility is. **Descriptors:** This research is descriptive because it works on realities of facts, and its fundamental characteristic is Correct interpretation. For descriptive research, the primary concern lies in discovering some fundamental characteristics of homogeneous sets of*

¹ Docente Universitario de la Facultad de Ciencias Empresariales y Educación/Universidad Alas Peruanas
Correo Electrónico: mianpinu52@gmail.com

² Estudiante Universitario de la Escuela Profesional de Turismo, Hotelería y Gastronomía.

phenomena, using systematic criteria that make it possible to reveal their structure or behavior. In this way you can get the notes that characterize the reality studied. We worked with a sample of 30 employees in the AyB area to develop the observation about food handling in the area. The technique to be used in the present investigation will be the survey observation by means of a questionnaire.

Results: Of the 30 employees who developed the questionnaire, it can be observed that 80 indicate that hygiene and purchase of adequate food for the diners, and 80% at high level, have increased due to the manipulation of food because thanks to The employees is that the restaurant is recognized. **Conclusions:** In the "During food preparation" dimension, employees present "healthy" practices, such as hand hygiene in the handling of different types of food, classification of foods according to type, use of utensils for each preparation, Did not reuse organic materials and finally avoided behaviors such as coughing, smoking and spitting during this stage of food preparation. Employees of the establishment with 80% have knowledge of food handling, complying with some rules and the other 20% Even when learning about food preparation, knowledge about hygiene of food handling is medium level, in what is "buy" and "preparation", in the "Before food preparation" dimension have Healthy practices regarding the use of masks, gloves, as well as comply with the technique of thawing of foods Cough correctly.

Keywords: food handling, food hygiene, food preparation.

Introducción

El Hotel León de oro Inn & suites es un hotel clásico, elegante y confortable, con la modernidad que nuestros huéspedes requieren. Nuestra característica de Hotel, su número de habitaciones, nos permite brindar una atención familiar y altamente personalizada, que hacen de nuestro hotel su mejor experiencia de hospedaje. Es un hotel que entiende y comprende los deseos de los huéspedes, por ello se esfuerzan día a día, para proporcionarles todo el servicio y confort que se merecen.

En el capítulo 1, Se plantea el problema que da origen a la presente investigación, del Hotel. Este se presenta por el conocimiento de los

empleados de la manipulación de alimentos y de los principales problemas para la salud para los huéspedes y el buen desempeño en las distintas áreas de alimentos y bebidas. En el capítulo 2, se presenta el estudio realizado en un marco de investigación de fuentes secundarias de información, que refuerza los conocimientos adquiridos y los datos suministrados por el hotel. En el capítulo 3, se propone las hipótesis probables que podrían ayudar a resolver los problemas encontrados, con respecto ambiente laboral de la empresa. Capítulo 4, Los anexos que me permitieron a desarrollar cada punto establecido.

Materiales y métodos

Se trabajó con una muestra de 30 empleados de la cual el tipo de método fue probabilístico, debido a que todos tuvieron la posibilidad de llenar el cuestionario, para desarrollar la observación acerca de la manipulación de alimentos en el AyB.

La presente investigación es de tipo sustantiva – descriptiva porque está orientada al estudio y como se presentan en la realidad, la investigación sustantiva es aquella que trata de responder a los problemas teóricos, predecir la realidad, con lo cual se va en búsqueda de principios y leyes generales que permita organizar una teoría científica.” Según los autor Sánchez 2006.

Según Palella et Martins (2004), expresan que el diseño de la investigación “se refiere a la estrategia que adopta el investigador para responder al problema, dificultad o inconveniente planteado en el estudio”.

El tipo de investigación es Sustantiva Descriptiva, el corte del tipo de investigación: es transversal, porque solo se dará en un momento dado y el nivel de Investigación es Descriptiva, porque de acuerdo a las variables planteadas, referido al conocimiento de la manipulación de alimentos del personal del área de A&B del establecimiento del hospedaje león de oro Inn & suites 2017 será necesario realizar una investigación descriptiva para poder dar

diversas soluciones acerca de los beneficios que contrae la relación empleado con el comensal.

La técnica utilizada para esta investigación es la encuesta, y el instrumento a emplear es el

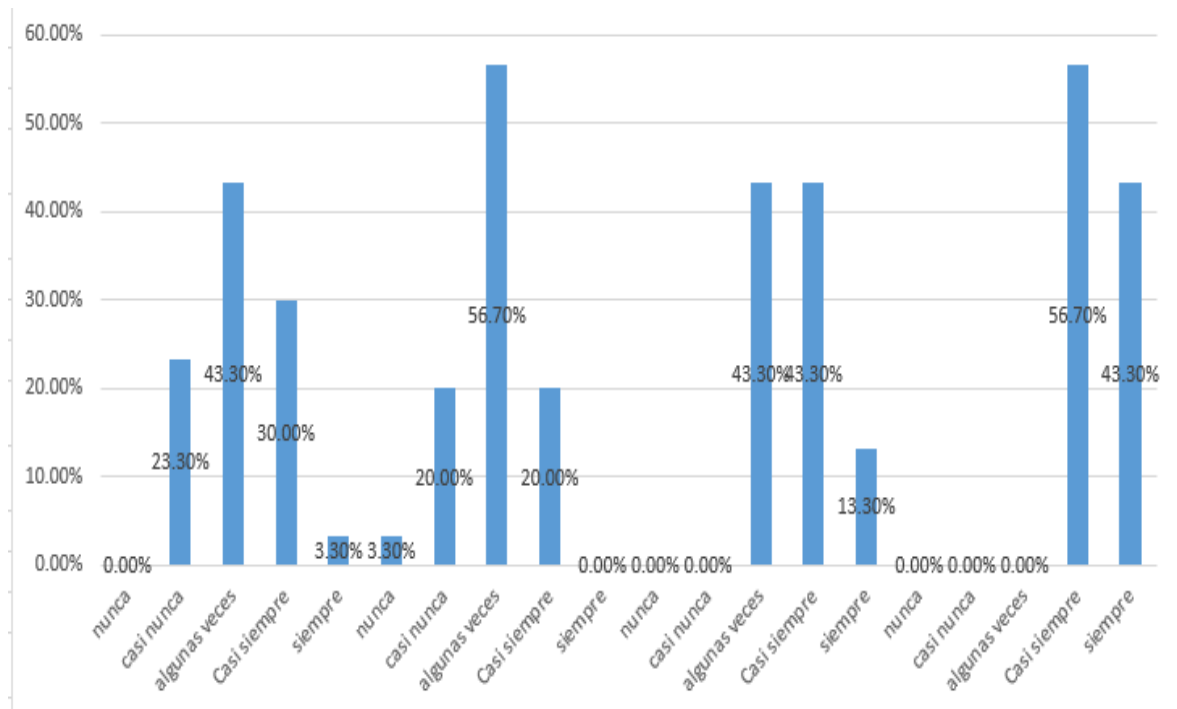
Resultados

De los 30 empleados que se realizó la encuesta se puede observar que gran mayoría están

cuestionario para evaluar el punto de vista de los empleados. Los datos fueron recopilados y analizados con el sistema estadístico o software el SPSS versión 23.

empleando todo lo establecido por la manipulación de alimentos, higiene de alimentos, y sobre la compra de alimentos como observaremos en los cuadros siguientes.

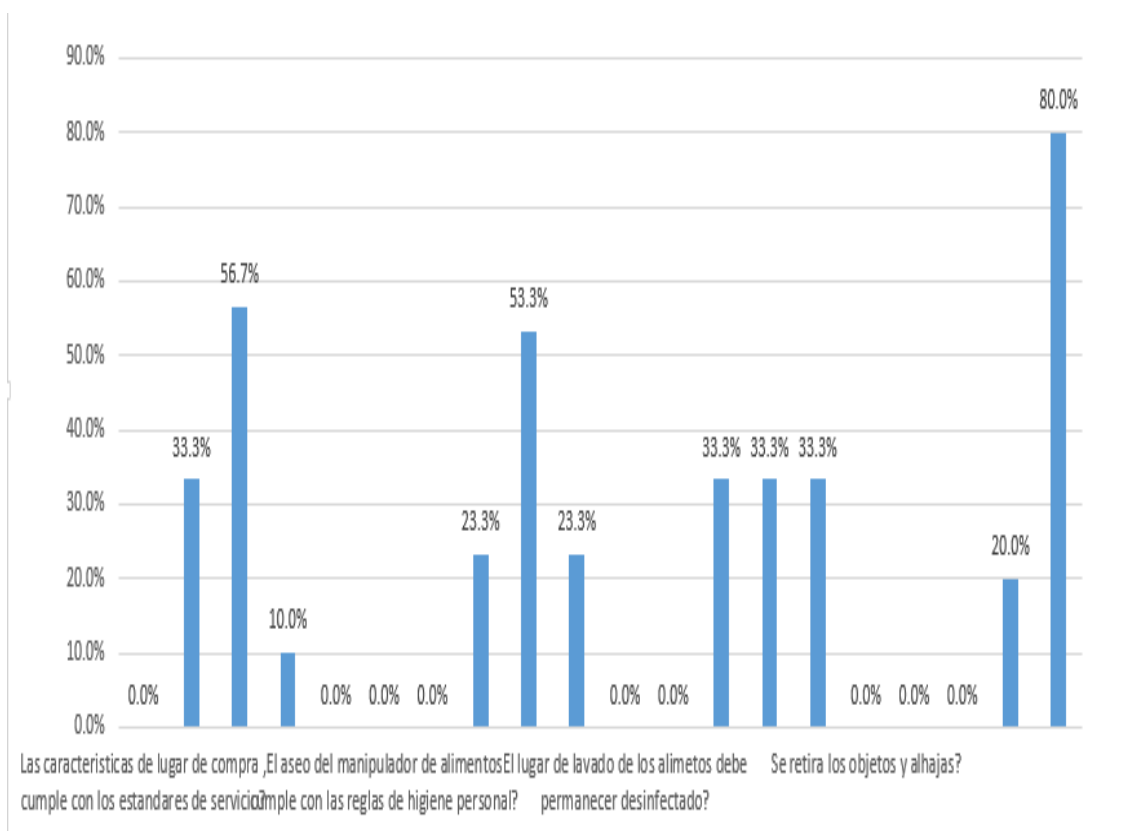
Gráfico N°1. Higiene de la conservación de los alimentos
Elaboración propia.



En el grafico que nos da la imagen un 56.70% vemos como en la higiene de los alimentos están casi siempre en buena conservación lo cual hace que los alimentos del hotel es de buen estado y con suma seguridad tal cual como lo hace las medidas de seguridad alimentarias,

podemos observar también muy poco porcentaje de 3.30% tiene en nunca y casi nunca lo cual nos hace también apreciar que tenemos que aun seguir trabajando para lograr la máxima calidad en la conservación de los alimentos que estamos trabajando.

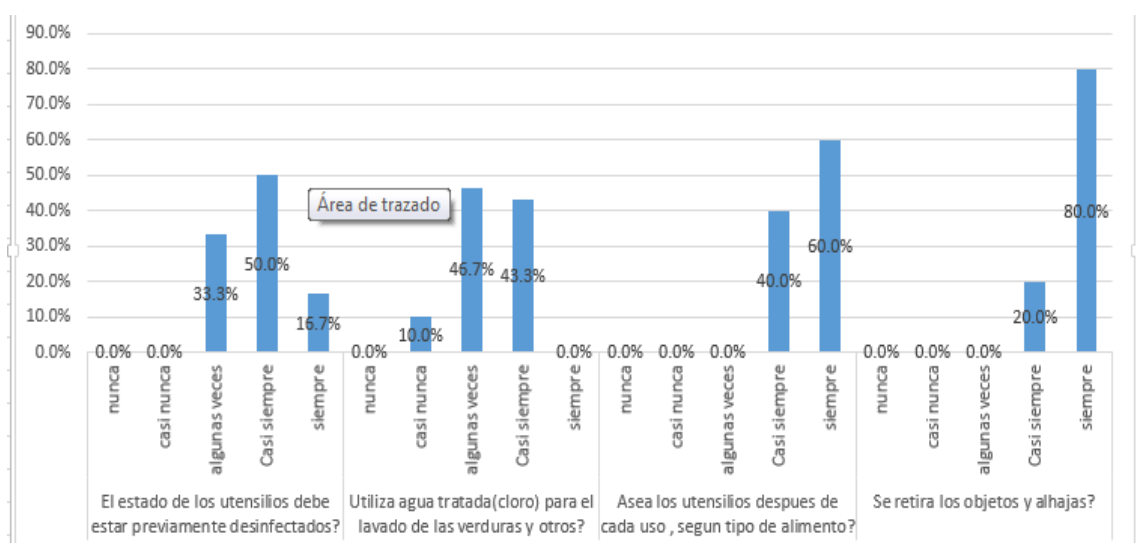
Gráfico N°2. Higiene en la compra de los alimentos
Elaboración propia.



Podemos observar que un 80.0% y 56.7% en la higiene en la compra de los alimentos también tiene un aspecto positivo gracias a las buenas compras de los proveedores que hacen al hotel siempre buscan la calidad máxima para cada producto, también cuando los alimentos no hay

mucha provisión van a buscar alimentos en diferentes mercados de la ciudad por eso que también observamos un 10% que también hay deficiencia de en los productos que los mismos empleados nos dicen mediante el cuestionario.

Gráfico N°3. Higiene en la preparación de alimentos
Elaboración propia.



El grafico nos da 80 % que dice que es el mayor cuidado de cada uno de los empleados por que gracias a ellos y a los alimentos es que el

restaurante tiene una buena apreciación y gusto de los platos gracias a los comensales que dan su punto de vista en cada encuesta que ellos

laboran a los huéspedes del hotel. Podemos observar también de un 20% que el personal del restaurante no cumple con los requisitos

Discusión

La investigación de campo en el área de AyB nos da un resultado satisfactorio como nos muestran las 3 imágenes que la gran mayoría de los empleados cumplen con todas las reglas sanitarias en todo lo que es manipulación de alimentos, también se puede apreciar que hay un porcentaje de minoría de empleados que aún les falta aprender varias cosas sobre la manipulación de alimentos lo cual mediante pase el tiempo se va a mejorar para que alcancen a sus demás compañeros de área y crear buen clima laboral que su único objetivo es la satisfacción del cliente.

Recomendaciones

Mejorar las prácticas referidas al uso de medidas protectoras (mandiles, gorros y guantes) así como las técnicas de descongelamiento de los alimentos según su tipo.

Para mejorar las prácticas de manipulación, se sugiere modificar los comportamientos que

apropiados para la manipulación de alimentos y eso se hace para que un alimento se de una contaminación cruzada.

aplican los empleados antes y después de la preparación de los alimentos, ya que estas etapas son fundamentales para preparar alimentos saludables.

Se recomienda la capacitación constante de los empleados con respecto al almacenamiento/conservación, así como en la distribución de los alimentos.

Referencias bibliográficas

1. Horovitz, Jacques (1991). La calidad del servicio. McGraw-Hill. España.
2. ISO 9000:2005. Sistemas de gestión de la calidad. Conceptos y vocabulario.
3. ISO 9001 (2000): Sistemas de gestión de la Calidad. Fondo norma
4. Labrador, Hender. (2006). La Satisfacción del Cliente. CIDEA.
5. Müller, Enrique (1999): Cultura de calidad de servicio. Editorial Trillas. México.
6. Philip B. Crosby (1987). Calidad sin lágrimas: el arte de administrar sin problemas.
7. Mario Bunge La ciencia. Su método y su filosofía.