

RESUMEN

Autor **Armijo Timaná, D.E.**
 Autor corporativo **Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru). Ciclo Optativo de Especialización y Profesionalización en Gestión de Calidad Total y Productividad**
 Título **Elaboración y verificación de un plan de higiene para el restaurante Qaphax**
 Impreso **Lima : UNALM, 2016**
 Copias
 Ubicación

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q03. A755 - T	USO EN SALA
	Descripción 115 p. : 19 fig., 21 tablas, 20 ref. Incluye CD ROM Tesis Trabajo de Titulación (Ing Pesquero) Bibliografía Optativo : Gestión de Calidad Total y Productividad Sumario Sumario (Es) Materia RESTAURANTES HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CONTROL DE CALIDAD GESTION ANALISIS BIOLOGICO EVALUACION PERU PLAN DE HIGIENE VERIFICACION DE LIMPIEZA RESTAURANTE QAPHAX	
	Otro Autor Molina de Azambuja, M.M. N° PE2016000640 B / estándar M EUV Q03	

El presente trabajo no experimental se desarrolló en la empresa QAPHAX, éste es un restaurante ubicado en el emporio comercial de Gamarra dedicado exclusivamente a la elaboración de comida peruana utilizando insumos nativos. El diagnóstico de las condiciones del restaurante se realizó mediante la aplicación de la lista de verificación de los requisitos de higiene de planta propuesta por la FAO, visitas a las instalaciones y entrevistas con el personal. El restaurante obtuvo un puntaje de 5.25, lo cual ubica al restaurante en el rango de calificación "regular". Sin embargo, presenta deficiencias críticas en dos aspectos, higiene y control de plagas y registros en general. Asimismo al realizar una comparación con otros tres restaurantes, se observó un comportamiento similar; es decir también presentan deficiencias en los aspectos mencionados. Por tal motivo, en el presente trabajo se evalúan las condiciones de higiene en el restaurante QAPHAX, se elabora e implementa un

plan de higiene y un programa de capacitaciones, además de verificar la limpieza y desinfección mediante ensayos microbiológicos. Con respecto a la verificación de la limpieza y desinfección, se realizó análisis microbiológicos en superficies vivas (manos de un manipulador de alimentos) e inertes (mesa de acero inoxidable). Los ensayos realizados fueron Coliformes totales, *Salmonella* sp. y *Staphylococcus aureus*, este último solo en superficies vivas. Los resultados obtenidos se encuentran dentro de los límites permisibles establecidos por el MINSA, corroborando la efectividad de los procedimientos recomendados. Además se realizó ensayos en el ambiente (área de cocina), en este caso los microorganismos analizados fueron mesófilos aerobios, mohos y levaduras, para este caso los resultados también se encuentran dentro de los límites permisibles establecidos en la literatura.