

MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y USO DE LABORATORIO DE GASTRONOMÍA DEL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO TUNGURAHUA

MANUAL OF PROCEDURE AND USE OF THE GASTRONOMY LABORATORY OF THE TUNGURAHUA HIGHER TECHNOLOGICAL INSTITUTE

Vanessa Fernanda Mena Chiliquinga ^{1*}

¹ Gastronomía. Instituto Superior Tecnológico Tungurahua. Ecuador. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9017-9259>. Correo: ymena.istt@gmail.com

Vanessa Catalina Lizano Saltos ²

² Gastronomía. Instituto Superior Tecnológico Tungurahua. Ecuador. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0652-7431>. Correo: vlizano.istt@gmail.com

Fernanda Silvana Domínguez Villacrés ³

³ Gastronomía. Instituto Superior Tecnológico Tungurahua. Ecuador. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5156-2888>. Correo: fdominguez.istt@gmail.com

* Autor para correspondencia: ymena.istt@gmail.com

Resumen

La investigación buscó, encaminar al usuario del laboratorio de gastronomía, a mejorar los procesos empleados en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la producción de servicios gastronómicos. Se realizó el diagnóstico de las instalaciones, equipos y utensilios, para ello, se buscó la seguridad del estudiante y docente, así también mantener la inocuidad de los alimentos y alargar la vida útil de las herramientas de cocina, se trató de una investigación aplicada, descriptiva, con enfoque cuali-cuantitativo, para la recolección de información y datos, fue bibliográfica y operativa, se utilizó herramientas como la observación directa, con ello, se evidenció que, el 97% afirmó que es necesario implementar señalética para el uso laboratorio de cocina, así mismo el 51% indicó que se debió cumplir las normas de BPM, higiene y seguridad alimentaria, además el 94% mencionó que con la ayuda de un manual de BPM, higiene y seguridad alimentaria se podrá mejorar el manejo de alimentos y materiales de cocina, por lo tanto se concluyó que existe la necesidad de elaborar un manual del adecuado uso del laboratorio de gastronomía.

Palabras clave: manual; laboratorio de cocina; inocuidad; gastronomía

Abstract

The research was developed in order to direct the user of the gastronomy laboratory to improve the processes used in the application of the BPM in the production of gastronomic services, with a goal being the diagnosis of the current situation of the facilities, equipment and utensils, seeking the safety of the student and teacher, as well as maintaining the safety of food and extending the useful life of kitchen tools, it is an applied, descriptive investigation, with a qualitative-quantitative approach, for the collection of information and data, it will be of a bibliographical and operational nature, using tools such as direct observation, 97% affirm that it is necessary to implement signage for kitchen laboratory use and 3% chose to answer no, 51% affirm that good standards of good conduct must be met manufacturing practices, hygiene and food safety, 49% say no, 94% affirm that with the help of a manual of good manufacturing practices, hygiene and food safety it will be possible to improve the handling of food and kitchen materials, the 6% affirm that it will not improve, it is concluded that there is a need to develop a manual for the proper use of the gastronomy laboratory.

Keywords: manual; kitchen lab; safety; gastronomy

Fecha de recibido: 07/02/2023

Fecha de aceptado: 28/05/2023

Fecha de publicado: 08/06/2023

Introducción

La elaboración de productos gastronómicos se ve intrínsecamente relacionada con la aplicación de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), puesto que conlleva un conjunto de procesos, herramientas y productos alimenticios manipulados para su transformación, expendio y consumo (Armesto, 2018).

Estos lineamientos son aplicados para emplear de forma correcta las técnicas y métodos de cocción, permitiendo al usuario organizar las áreas de trabajo, prolongar la vida útil de los equipos y utensilios y mantener la calidad de los productos terminados con el fin de cubrir las expectativas del consumidor (Ballesteros, 2018).

La importancia de un manual del adecuado uso del laboratorio de gastronomía en las escuelas e instituciones que ofertan carreras afines a las artes culinarias es de gran relevancia, en el instituto superior tecnológico Tungurahua en la carrera de tecnología superior en gastronomía se estudia asignaturas como técnicas básicas de cocina, cocina internacional, repostería internacional, cocina de alto volumen, panadería, enología, cocina ecuatoriana, entre otras; las cuales se desarrollan netamente en los Laboratorios, durante las clases de estas materias se puede observar las actividades que realizan, en las cuales se identifican el uso inadecuado de equipos y utensilios, y se concluye que los usuarios al no tener un manual para el uso del laboratorio dañan, destruyen y deshabilitan las herramientas de trabajo y estudio (Díaz, 2019).

Las operaciones que por su naturaleza y propósito contribuyen a la inocuidad de los alimentos, por ejemplo, la congelación, la refrigeración, el enfriamiento, los tratamientos térmicos de calor, la acidificación, la irradiación, la desecación, la preservación por medios químicos, el envasado al vacío o en atmósfera modificada, entre otros deben vigilarse cuidadosamente, en ellas habrá que aplicar límites tolerables de las variaciones de tiempo y temperatura y estos deben inspeccionarse regularmente y registrarse de manera sistemática, en todos los casos, hay que asegurarse de que estas operaciones no se lleven a cabo con fallas mecánicas, con demoras de tiempo, con fluctuaciones de temperatura o con otros factores negativos, que, de no ser controlados, podrían contribuir a la contaminación o a la descomposición del alimento (FAO, 2019).

Debemos tener en cuenta de donde proviene la palabra Gastronomía en que etimológicamente es del griego “gastros” que significa estómago, y “gnomos” ley conocimiento, para referirse no tanto como pareciera sugerir del origen de la palabra a llenar el estómago, sino que el objetivo de la gastronomía es crear platos de comidas para saborear ricas preparaciones culinarias con los sentidos del gusto, la vista y el olfato, comparar las comidas de distintos lugares, ver como se originaron, los aportes nutricionales de cada ingrediente y sus posibilidades de combinación, sus inicios se remontan a un tiempo cuando el hombre se alimentaba de lo que podía encontrar en su estado natural, y lo comía sin mucha preparación, comían seguramente siempre de lo mismo sin preocuparse si estos alimentos eran duros, suaves, amargos, ácidos, buenos o malos, cocidos o crudos, en realidad eran personas errantes, una sola motivación los animaba a estos hombres prehistóricos y era que, comían para vivir, así ese aspecto, ellos no eran más favorecidos que los animales, el estado no iba a durar mucho tiempo, pues la superioridad del hombre en cuanto a inteligencia se trata, se iba a manifestar, es así que el hombre primitivo tuvo que inventar medios para pescar y cazar animales de talla importante. (González, 2019).

Materiales y métodos

La metodología aplicada a la investigación y recopilación de información y datos será de carácter bibliográfica y operativa, utilizando herramientas como la observación directa, el estudio de casos y la evaluación periódica del uno del manual. “Observar supone una conducta deliberada del observador, cuyos objetivos van en la línea de recoger datos en base a los cuales poder formular o verificar hipótesis” (Niño, 2019). Este autor hace hincapié a la metodología de la observación como un facilitador para el proceso de investigación.

Para Yin (2018) “El estudio de caso consiste en una descripción y análisis detallados de unidades sociales o entidades educativas únicas”. Es por esto por lo que el diagnóstico de la situación actual de las instalaciones y equipos que utiliza las carreras de tecnología en gastronomía y tecnología superior en gastronomía es indispensable, identificando de esta forma las necesidades reales del laboratorio de gastronomía.

“Proceso de operación continua, sistemática, flexible y funcional, que, al integrarse al proceso de intervención profesional, señala en qué medida se responde a los problemas sobre los cuales interviene y se logran los objetivos y las metas; describiendo y analizando las formas de trabajo, los métodos y técnicas utilizadas y las causas principales de logros y fracasos” (Tobón, 2019). Concepto de evaluación por medio de mapas de aprendizaje, que en el proyecto aportará de manera significativa, a la evolución de este y al mejoramiento continuo de los recursos del laboratorio de gastronomía del instituto.

Los manuales son la base de una correcta organización y disciplina para la realización de las actividades, el manual de procedimientos es una de las diferentes clasificaciones que tienen los manuales administrativos. Son un elemento fundamental en las complejas estructuras de las organizaciones. En este documento se analiza específicamente al manual de procedimientos (Guía para elaborar manuales de organización, Dirección General de Modernización y Desarrollo Administrativo, 2018).

La modalidad de la investigación que se aplico es la cualitativa, hacen registros narrativos de los fenómenos que son estudiados mediante técnicas como la observación participante y las entrevistas, dando información necesaria para el Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Seguridad alimentaria en el laboratorio de cocina de dicha universidad. (Hernán, 2018), cuantitativa, hace uso de herramientas tales como cuestionarios, encuestas, mediciones y otros equipos para recoger información numérica o medible ya que mediante la estadística generando valores reales que facilitarán la obtención de datos, cuyos resultados se presentarán a través de un estudio estadístico. (Salazar, 2019), el tipo de investigación según su finalidad de la investigación se clasifica en:

Aplicada y básica aplicada que tiene como finalidad primordial la resolución de problemas prácticos inmediatos en orden a transformar las condiciones actor didáctico y mejorar la calidad educativa. (Jurado, 2020).

Básica se define como aquella actividad orientada a la búsqueda de nuevos conocimientos y nuevos campos de investigación sin un fin práctico específico e inmediato. Según el objetivo de la investigación en:

Explicativa y descriptiva explicativa: su objetivo es la explicación de los fenómenos y estudio de sus relaciones para conocer su estructura y los aspectos interviene (Bernal, 2019).

Descriptiva: Tiene como objetivo central la descripción de los fenómenos. Se sitúa en el primer nivel de conocimiento científico. Utiliza métodos descriptivos como la observación, estudios correccionales de desarrollo. (Arias, 2018).

La técnica que se aplicó es la encuesta, se realizaron a los alumnos de la carrera de tecnología en gastronomía y tecnología superior en gastronomía del instituto superior tecnológico Tungurahua y su instrumento el cuestionario.

Resultados y discusión

El 97% de encuestados afirma que es necesario implementar señalética para el uso laboratorio de cocina y el 3% optó por responder que no. Con esto se nota la importancia de adecuar al laboratorio de cocina con carteleras específicas que ayuden al desenvolvimiento de los usuarios de esto.

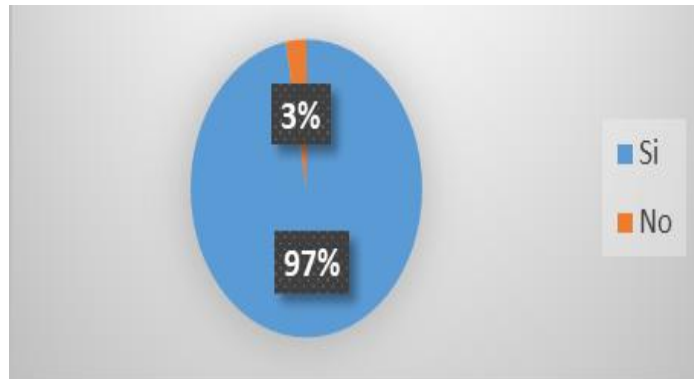


Figura °1. Señalética Adecuada.

El 51% afirma que si se deben cumplir las Normas de Buenas Prácticas de Manufactura, Higiene y Seguridad Alimentaria y el 49% dicen que no. Se puede observar que los usuarios del laboratorio vacilan en que se aplicará el manual del uso del laboratorio correctamente.

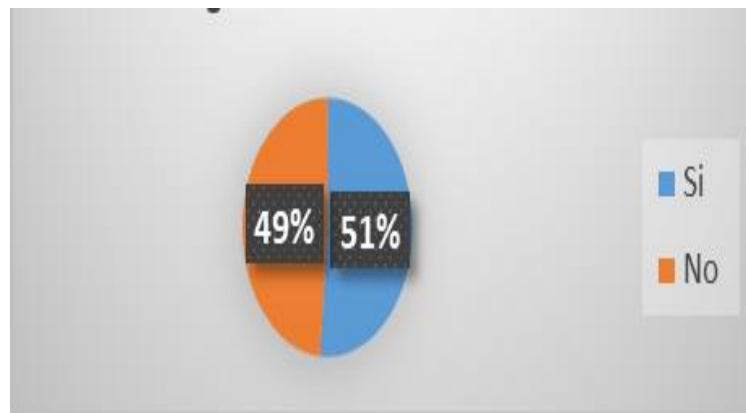


Figura 2. Cumplimento de un Manual.

De las personas encuestadas el 94% menciona que, si tienen un conocimiento básico en Normas de Higiene y Seguridad Alimentaria y el 6% afirma que no, entendiéndose que los estudiantes posibles usuarios del laboratorio tienen bases sólidas en cuanto al manejo de una cocina de forma correcta y que facilitaría el entendimiento y aplicación de un manual para el uso del laboratorio.

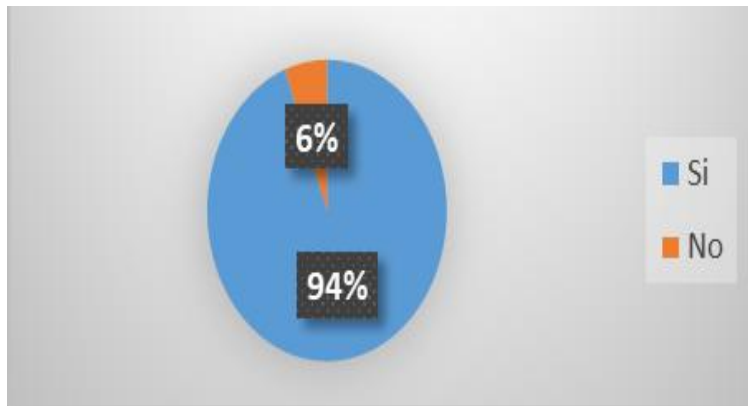


Figura N°3. Normas de Higiene y Seguridad.

El 100% de los encuestados mencionan que se debe utilizar el uniforme completo para ingresar en el laboratorio de cocina. Por lo tanto, es indispensable que los usuarios porten de forma correcta los uniformes, con esto se mantiene la armonía del trabajo, la seguridad de los alimentos y la calidad del servicio.



Figura 4. Uniforme adecuado.

De acuerdo con la encuesta realizada el 94% afirma que con la ayuda de un manual de Buenas Prácticas de Manufactura, Higiene y Seguridad Alimentaria se podrá mejorar el manejo de alimentos y materiales de cocina y el 6% afirma que no mejorará. El uso de un manual en el laboratorio es imprescindible con el fin de tener buenas prácticas de manufactura en los alimentos y alargar la vida útil de los materiales de cocina.

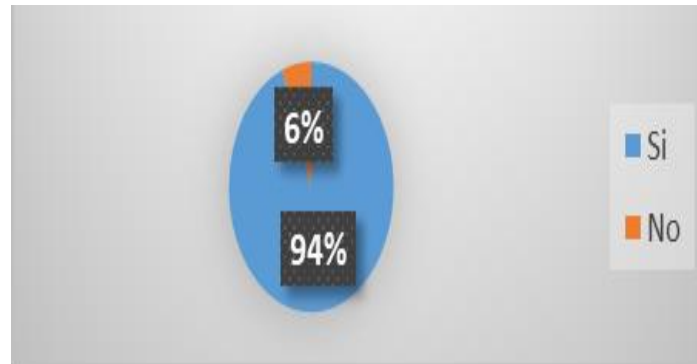


Figura 5. Mejoramiento del manejo de alimentos y materiales de cocina.

Conclusiones

Después de realizar un diagnóstico situacional de los laboratorios de cocina de la carrera de tecnología en gastronomía y tecnología superior en gastronomía, se ve la necesidad de elaborar un manual del adecuado uso del laboratorio de gastronomía, en el instituto superior tecnológico Tungurahua, con la fundamentación científica y técnica se pudo identificar y estructurar el modelo del manual del adecuado uso del laboratorio de gastronomía, resaltando conceptos, características y procesos, mediante el reconocimiento de la visión de los usuarios del laboratorio de cocina, a partir de los resultados en el diagnóstico, se encontró la necesidad de diseñar un manual del adecuado uso del laboratorio de gastronomía debido al manejo inadecuado en el laboratorio de cocina del Instituto superior tecnológico Tungurahua.

El manual del adecuado uso del laboratorio de gastronomía permitirá a los estudiantes tener un conocimiento eficiente y eficaz del laboratorio de cocina para una mejor manipulación de los alimentos y procesos del uso del mismo.

Referencias

- Armesto, F. (2018). Historia de la comida, alimentos cocina y civilización
- Ballesteros, Lucía. (2018). Historia de la Gastronomía de España cocina en los siglos XVIII y XIX.
- Díaz, A. (2019). Buenas Prácticas de Manufactura Una guía para pequeños y medianos. San Jose: IICA.
- FAO. (2019). Sistemas de calidad e inocuidad de alimentos. Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de. Itali: CONCYTEC
- Niño, V., (2019). Metodología de la investigación diseño y ejecución. Ediciones de la U
- Yin, R. (2018). Applications of case study research
- Tobón, S. (2019). Evaluación por medio de mapas de aprendizaje.

- Salazar, P. (2019). Manual de buenas prácticas de manufactura, higiene y seguridad alimentaria para mejorar el manejo del laboratorio de cocina de uniandes- *RIOBAMBA*. Obtenido de <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/10135/1/PIURHYT003-2019.pdf>.
- Jurado, Y. (2020). Técnicas de investigación documental. México: Thompson
- Bernal, Cesar. (2020). Metodología de la investigación 3ed. Pearson
- González, F. (2019). Historia de la gastronomía mundial hasta la actualidad
- Arias, F. (2018 a). El proyecto de investigación: Introducción a la metodología científica (5a ed.). Caracas: Episteme.
- Hernán V, J. Director Escuela de Turismo. (2018). Reglamento de laboratorio de cocina
- Dirección General de Modernización y Desarrollo Administrativo. (2018). Guía para elaborar manuales de organización.