



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“PLAN DE MEJORA PARA LA ESTANDARIZACIÓN DE
PROCEDIMIENTOS Y PRODUCTOS DEL FOOD TRUCK LA COSECHA”

AUTOR

DAVID RICARDO CARTAGENA ESCOBAR

AÑO

2017



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“PLAN DE MEJORA PARA LA ESTANDARIZACIÓN DE PROCEDIMIENTOS Y
PRODUCTOS DEL FOOD TRUCK LA COSECHA”

Trabajo presentado como Anteproyecto de Titulación presentado de
conformidad para optar por la materia de Titulación

Profesora Guía

Ing. Doris González

Autor

David Ricardo Cartagena Escobar

Año

2017

DECLARACIÓN PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el estudiante, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.

Ing. Doris González V.

No. Cédula: 1400439053

DECLARACIÓN DE PROFESOR CORRECTOR

Declaro haber revisado este trabajo, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.

David Felipe Romero Montalvo

No. Cédula: 1714445846

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

David Ricardo Cartagena Escobar

No. Cedula: 1720035540

AGRADECIMIENTOS

A mi familia por acompañarme en cada etapa de mi vida; a mis amistades por haberme apoyado y motivado a seguir adelante, a mis compañeros por su ayuda y respaldo, para poder culminar con éxito mi etapa universitaria de pregrado.

DEDICATORIA

El presente trabajo se desarrolló
en memoria de quien en vida fue:

Coronel de Estado Mayor de la
Policía Nacional del Ecuador

Ramiro Humberto Cartagena
Carrera, mi padre, a quién le debo
todo lo que soy como persona.

RESUMEN

El presente proyecto de titulación, busca proponer un plan de mejoramiento de procesos en el área de alimentos y bebidas del Food Truck "La Cosecha" ubicado en la provincia de Pichincha.

En el Capítulo I, se fundamentará teóricamente el desarrollo de este proyecto de titulación y para esto, es un requisito realizar una revisión bibliográfica, que utiliza fuentes de alto valor académico que permitan avalar la información como libros, internet o revistas. El desarrollo del capítulo iniciará de forma general, hasta culminar en una forma específica sobre el tema necesario.

En el Capítulo II, se realizará un análisis de la situación actual de la empresa en donde se obtendrán como resultados, datos generales y datos específicos del Food Truck "La Cosecha", que puedan permitir conocer el medio en el que se desempeña y su posible impacto en el mismo. Esta etapa también será conocida como fase de diagnóstico.

En el Capítulo III, se desarrollará un análisis situacional de los procesos operacionales utilizados en el Food Truck "La Cosecha", de esta manera, será posible evidenciar los errores y posibles errores que serán plasmados en este punto.

En el Capítulo IV, se desarrollará la propuesta de mejoramiento para el Food Truck "La Cosecha" que, según el autor de este proyecto de titulación, ayudará a optimizar sus procesos de producción y servicio.

Por último, en el Capítulo V, se procederá a desarrollar estándares para la creación de un manual de operaciones en el cual el autor del presente proyecto, sugerirá una serie de cambios que son posibles implementar en el proceso de operación del Food Truck "La Cosecha".

ABSTRACT

The following titling project seeks to improve the operational processes in the food and beverage area of the "La Cosecha" food truck, located in the province of Pichincha.

Chapter I, is theoretically based in the development of this project and for this, it is required to make a bibliographical review, which uses sources of high academic value that will allow the validation of the information like books, Internet or magazines. The development of the chapter will initiate in a general manner, culminating in a specific form on the necessary topic.

In chapter II, we will carry out an analysis of the current situation of the company where we will obtain as results, general and specific data of the food truck "La Cosecha", which will allow us to know the environment in which it works and its possible impact in it. This stage will also be known as the diagnostic phase.

In chapter III, we will develop a situational analysis of the operational processes used in the food truck "La Cosecha", which will make it possible for us to point out the errors and possible errors that will be reflected throughout this chapter.

In chapter IV, we will develop a proposal for the improvement of the food truck "La Cosecha", which, according to the author of this project, will help optimize its production and service processes.

Finally, in chapter V, we will develop standards for the making of a manual of operations in which the author of this project, will suggest a series of changes possible to implement in the process of operation of the Food Truck "La Cosecha.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
JUSTIFICACIÓN.....	1
CAMPO DE ESTUDIO	1
OBJETO DE ESTUDIO.....	2
ANTECEDENTES DEL PROBLEMA	2
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	2
OBJETIVO GENERAL.....	3
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	3
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	4
RESULTADOS ESPERADOS DE LAS METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN	5
FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA. -	5
DIAGNÓSTICO.-.....	5
PROPUESTA. -.....	6
DISEÑO.-	6
IMPACTOS SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL	6
CAPÍTULO I FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	7
1 INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.....	7
1.1 Historia y evolución industria de alimentos y bebidas a nivel mundial	7
1.2 Historia y evolución Food Truck a nivel mundial	8
1.3 Tendencias actuales de consumo de alimentos.....	9
1.4 Buenas prácticas de manufactura en el área de alimentos y bebidas.....	10
1.5 Tipos de Food Trucks.....	10
1.7 Food Trucks en el Ecuador.....	12
1.8 Normativa para establecimientos móviles en Quito 2017.....	12

CAPÍTULO II	13
2 ANÁLISIS SITUACIONAL DE LA EMPRESA	13
2.1 Misión actual	14
2.2 Visión actual.....	14
2.3 Objetivos.....	14
2.4 Estructura organizacional.....	14
2.5 Análisis foda.....	16
2.6 Ventaja competitiva	20
2.7 Método	20
2.7.1 Entrevista	20
2.7.2 Observación	29
CAPÍTULO III	31
3 ANÁLISIS DE LOS PROCESOS	31
3.1 Mapa de procesos actual	31
3.2 Errores y posibles errores	33
CAPITULO IV	35
4 PROPUESTA DE MEJORAMIENTO	35
4.1 Propuesta de misión.....	35
4.2 Propuesta de visión.....	35
4.3 Propuesta de estructura organizacional	35
4.4 Mapa de procesos optimizado.....	36
CAPÍTULO V	38
5 DISEÑO DE ESTÁNDARES	38
5.1 Manual de operación	38
5.2 Propuesta de capacitación	41
5.2.1 Programación de la intervención.....	41
5.2.2 Costo de la propuesta de mejora.....	42
5.2.3 Cronograma de intervención	43
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	45

Conclusiones	45
Recomendaciones	46
Referencias	47
ANEXOS.....	49

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Métodos de Investigación.....	4
Tabla 2 Análisis FODA del Food Truck "La Cosecha"	17
Tabla 3 Consolidación de entrevistas a Expertos	23
Tabla 4 Consolidación de entrevistas a Empleados	26
Tabla 5 Ficha de observación de materiales, equipos y accesorios	29
Tabla 6 Blue print actual del Food Truck "La Cosecha"	31
Tabla 7 Identificación de errores y posibles errores.....	33
Tabla 8 Blue print optimizado propuesto.....	36
Tabla 9 Temario de manual de operación para el Food Truck "La Cosecha" ...	38
Tabla 10 Formato de receta estándar	40
Tabla 11 Propuesta de capacitación.....	41
Tabla 12 Inversión para el plan de mejora.....	41
Tabla 13 Desglose de elaboración del manual.....	42
Tabla 14 Cronograma de intervención.....	43

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Estructura organizacional Food Truck "La Cosecha".....	14
Figura 2 Tipos de preguntas para entrevistas.....	21
Figura 3 Propuesta de estructura organizacional.....	36

INTRODUCCIÓN

El siguiente proyecto de titulación, desarrollado como plan de mejora para la estandarización de procedimientos de alimentos, bebidas y productos del Food Truck "La Cosecha", nace de la necesidad continua que existe en el medio de los alimentos y bebidas de innovarse y adaptarse a satisfacer las necesidades de consumo de sus clientes. Al ser un emprendimiento gastronómico que nació sin una orientación profesional, existen algunos vacíos que necesitan ser cubiertos y tomados en cuenta para alcanzar la calidad deseada.

JUSTIFICACIÓN

En el área de alimentos y bebidas, se han desarrollado nuevas vías de comercialización de productos alimenticios, en el Ecuador, la tendencia americana de Food Trucks creada en Texas a finales del siglo XIX ha tenido una gran acogida, promoviendo así la creación de varios puestos móviles de comida, la mayoría de los mismos se encuentran realizando estas actividades de comercio sin base en una normativa. En la actualidad, el municipio de la ciudad de Quito, ha desarrollado una normativa para este creciente mercado de establecimientos móviles, y se promueve el ajuste de los que están funcionando a dichas normas. El Food Truck "La Cosecha" cuenta con procesos empíricos para desarrollar sus platos, no cuentan con procesos estandarizados para su replicación, pero manejan buenas prácticas de manufactura.

CAMPO DE ESTUDIO

Empresas de Alimentos y Bebidas.

OBJETO DE ESTUDIO

Plan de mejoramiento.

ANTECEDENTES DEL PROBLEMA

El Food Truck "La Cosecha", que inició sus actividades el 17 de Julio del 2016 en la ciudad de Quito, en un inicio tomando ubicación en las calles Whympers & Alpallana y en la actualidad en la explanada del "MAGAP", nace con la idea de desarrollar un proyecto de emprendimiento juvenil que brinde alimentación sana, de calidad y con un costo bajo, pese a que el establecimiento se encuentra realizando actividades económicas no está fundamentado en la nueva normativa para Food Trucks del Ecuador, desarrollada el 4 de octubre del 2016. ¿Se promueve la utilización de alimentos orgánicos? ¿De qué manera se ve beneficiada la economía de los pequeños proveedores? ¿Cómo se desarrolla en la sociedad el nuevo plan normativo para Food Trucks?

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En el segundo trimestre del 2016, se crea un proyecto gastronómico móvil conocido como "La cosecha Food Truck", sin una normativa que rija esta actividad económica; debido a esto la empresa se encuentra al momento en un vacío legal que atenta con su permanencia en el mercado ¿De qué manera, el instaurarse la normativa creada en el Ecuador, mejorará la estabilidad del negocio?

OBJETIVO GENERAL

Proponer un plan de mejoramiento en el área de alimentos y bebidas para el Food Truck "La Cosecha" ubicado en la ciudad de Quito, basándose en el reglamento de funcionamiento para Food Trucks vigente en el Ecuador.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Fundamentar teóricamente la normativa para Food Trucks en el Ecuador basado en el área de alimentos y bebidas del Food Truck "La Cosecha".
2. Diagnosticar la situación actual del Food Truck "La Cosecha" basado en la normativa para Food Truck vigente en el Ecuador con relación al área de alimentos y bebidas a través de un blue print.
3. Proponer un blue print optimizado para el mejoramiento del área de alimentos y bebidas del Food Truck "La Cosecha".
4. Diseñar un manual de buenas prácticas de manufactura para el área de alimentos y bebidas del Food Truck "La Cosecha".

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

A continuación, en la **Tabla 1** se puede observar los métodos de investigación aplicados para este proyecto de titulación.

Tabla 1

Métodos de Investigación

ETAPAS	MÉTODO	TÉCNICAS	RESULTADO
Fundamentar teóricamente los procesos y normativas a implementar.	Analítico-Sintético	Revisión Bibliográfica	Obtener Bases teóricas sobre BPM, estandarización y legislación de Food Truck en el Ecuador.
Diagnosticar el entorno actual del negocio.	Inductivo Deductivo	Blue Print Entrevistas	Datos actuales del Food Truck "La Cosecha".
Propuesta	Sintético Hipotético-Deductivo	Blue Print Actualizado	Bases de propuesta de mejora para el Food Truck "la Cosecha".
Diseño	Sintético Modelación	Fichas de resumen	Propuesta de mejora para el Food Truck "La Cosecha"

RESULTADOS ESPERADOS DE LAS METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA. -

En esta primera etapa, ha sido utilizado el método analítico-sintético. Método que según Cesar Augusto Bernal "estudia los hechos, partiendo de la descomposición del objeto de estudio en cada una de sus partes para estudiarlas en forma individual (análisis), y luego se integran esas partes para estudiarlas de manera holística e integral(Síntesis)" (Bernal, 2010). De esta manera, se puede realizar un análisis profundo sobre el entorno de los Food Trucks. Para esto, es un requisito realizar una revisión bibliográfica, la cual es una técnica que utiliza fuentes que permitan avalar la información como libros, internet o revistas. De tal manera se obtendrán bases teóricas fiables sobre legislación, requisitos, permisos, normativa y procesos necesarios para el funcionamiento y venta de alimentos y bebidas.

DIAGNÓSTICO.-

Para esta segunda parte, el método utilizado será inductivo-deductivo que según Cesar Bernal es "Método de inferencia que se basa en la lógica y estudia hechos particulares, aunque es deductivo en un sentido (parte de lo general a lo particular) e inductivo en sentido contrario (va de lo particular a lo general)" (Bernal, 2010). Por consiguiente, se utilizarán entrevistas, por observación y un blue print como técnicas. De esta manera se obtendrán como resultados datos actuales del Food Truck "La Cosecha".

PROPUESTA. -

En esta tercera parte, los métodos a utilizar serán Sintético e Hipotético-Deductivo, que según Cesar A. Bernal el método sintético hace referencia a "Integrar los componentes dispersos de un objeto de estudio para estudiarlos en su totalidad" (Bernal, 2010). Mientras que el método Hipotético-Deductivo "Consiste en un procedimiento que parte de unas aseveraciones en calidad de hipótesis y busca refutar o falsear tales hipótesis, deduciendo de ellas conclusiones que deben confrontarse con los hechos" (Bernal, 2010). Como técnica se utilizará un blue print optimizado que ayudará a formar bases de propuesta de mejora para el Food Truck "La Cosecha".

DISEÑO.-

En esta cuarta parte, los métodos a utilizar serán el sintético que, según Cesar A. Bernal dice que "Integra los componentes dispersos de un objeto de estudio para estudiarlos en su totalidad" (Bernal, 2010). y el método de modelación que según Gastón Pérez hace referencia al "Proceso mediante el cual se crea una representación o modelo para investigar la realidad" (Pérez, 1996). Por este motivo, se procederá a la creación de un manual de procesos optimizado con una capacitación costeadada.

IMPACTOS SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL

Apegado al plan Nacional del buen vivir, el presente proyecto gastronómico busca controlar la inocuidad de alimentos para consumo humano, basándose en la normativa establecida para Food Trucks en el Ecuador.

CAPÍTULO I FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1 INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1.1 Historia y evolución industria de alimentos y bebidas a nivel mundial

En este primer enfoque, se debe conceptualizar el término de "Industria Alimentaria" que " Se ha venido utilizando para determinar a la Agrupación de actividades relacionadas al procesamiento, envasado y comercialización de productos alimenticios" (Malagíé, 1998, pág. 67.2).

En la antigüedad el hombre se dedicaba a la caza y recolección de alimentos; se sabe que nuestros antepasados en algún lugar de la historia, se toparon con el fuego y empezaron a dominarlo, pero no se sabe a ciencia cierta quien fue el primer cocinero. Se han encontrado vestigios del "Homo-Erectus que proviene del griego Homo que significa igual y del latín Erectus que significa Levantado" (Real Academia Española, 2014).; mientras que según Richard Wrangham "El proceso de cocinar alimentos fue un escalón en el desarrollo del proceso de evolución humana" (Wrangham, 2009).

Se ha venido desarrollando la industria de alimentos y bebidas a lo largo de la historia, a lo largo del tiempo a partir de la antigua Grecia donde se juntaban agrupaciones de individuos con una religión, idioma y creencias en común. (Tomoda, 1993). Dentro de la naturaleza, no todo lo producido puede consumirse sin un tratamiento previo; dadas estas características, la industria de los alimentos y bebidas recurre a métodos que permitan transformar los productos en inocuos para el ser humano, tratando de preservar la mayoría de sus cualidades. A través del tiempo, la Industria de Alimentos y Bebidas ha ido evolucionando y transformándose de una actividad artesanal sin control a una cadena alimenticia mundial; la agricultura, pesca y ganadería son las principales

actividades en el tiempo que sufren una transformación e ingresan a desarrollar su industrialización. (Fraga & García, 2009).

En el desarrollo de la edad media según Andrew Smith se pudo encontrar que no tenían un lugar destinado para el servicio de alimentos dentro de los reinos o castillos, por este motivo se encuentran vestigios de mesas rústicas elaboradas con caballetes y una larga madera, qué, al no tener una habitación destinada únicamente para el servicio de alimentos se los ubicaba o localizaba en las habitaciones más amplias del lugar; de esta manera de servir alimentos nace la tan conocida frase "Poner la mesa". (Smith, 2006).

A través de la historia, la industria de alimentos y bebidas ha sufrido cambios de gran índole, debido a este proceso evolutivo se tiene un registro de que el primer lugar dedicado a la industria de restauración o restaurante inició en Francia con Dossier Boulanger. En el frente del restaurante, se ubicaba una leyenda en latín que decía " Venite adme omnes qui stomacho laboratiatis et ego restaurabo vos" (Schraemli, 1982). y lo particular de su traducción al español es su significado el cual es " Venid a mi todo aquel estómago que clame angustiado que yo lo restauraré" (Schraemli, 1982).

1.2 Historia y evolución Food Truck a nivel mundial

Al rededor del mundo, dentro de la industria de alimentos y bebidas, existen diversas manifestaciones gastronómicas que pueden ser reconocidas como "Comidas Callejeras", que se diversifican dependiendo el lugar de atención, capacidad de atención, cantidad de ración y precios. La mayoría de puestos ambulantes ofrecen por un bajo costo, una atención informal con pequeños platos servidos para el momento. El término "Food Truck" se remonta en Texas hace más de 200 años que en ese entonces fueron conocidos como "Chuck Wagon" y que fueron el resultado de que los granjeros deban recorrer largas

cantidades de desierto plagadas de nativos, que en ese momento resultaba muy peligroso y preferían llevar alimentos en contenedor con algunas especias y paraban para cocinarlos y procesarlos. (Carceller, 2016).

Según Bénédicte, un escritor gastronómico por excelencia "La comida callejera es, antes que nada, un fenómeno urbano y los puestos de comida se multiplicaron allí donde hubiese cierta actividad: calles transitadas, mercados, canales, etc." (Beaugé, 2012). Debido a estos movimientos y tendencias alrededor del mundo, se han venido multiplicando estos llamados "Food Truck" con diversas opciones y ofertas gastronómicas como un nuevo tipo de cocina de disfrute casual. (Carceller, 2016).

Según la (FAO) se refiere a comida ambulante a "Todos los productos, comida y bebida, listos para comer, preparados y/o vendidos por comerciantes en las calles o lugares públicos similares" (Food and Agriculture Organization of the Nations, 1991). Partiendo de este punto a nivel mundial, se han instaurado varios puestos móviles de comercio de alimentos mejor conocidos como "Food Trucks" y ha llamado el punto focal de expertos en la industria de alimentos y bebidas, debido a que en países en vías de desarrollo esto ha representado un incremento en el emprendimiento de familias de escasos recursos, alcanzando así la forma para poder generar ingresos y alimentarse diariamente. (Carceller, 2016).

1.3 Tendencias actuales de consumo de alimentos

En el sector de alimentos y bebidas, específicamente en la subdivisión de restauración, se ha venido desarrollando un nuevo movimiento dentro de los hábitos alimenticios de los comensales debido a que, en la última década, se ha promovido el aprovechar la mayor parte del tiempo como un hábito y una forma de ser de los nuevos trabajadores, y esto ha permitido buscar nuevas formas de llegar hacia los clientes por parte del sector. La globalización, la "Aculturación

culinaria" (Márquez, 2013)., y nuevas tendencias de consumo de alimentos se han diseñado e ingeniado para ayudar a esta tendencia de valorar el tiempo del comensal y producir alimentos que puedan ser provisionados de manera rápida con un mínimo tiempo de espera. (Barrena, García, & López-Mosquera., 2016).

Se ha desarrollado una tendencia hacia lo orgánico, lo vegetariano o lo vegano, de esta manera es posible distribuir las temáticas para los puestos ambulantes de comida y con esto se logra diversificar el mercado y ofrecer más de una opción para el comensal.

1.4 Buenas prácticas de manufactura en el área de alimentos y bebidas

Se conoce como buenas prácticas de manufactura a las: " Prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción " (Ministerio de Salud Pública del Ecuador, 2002).; dichas BPM fomentan y ayudan al auge de la cadena de valor de un producto y su gestión de calidad.

1.5 Tipos de Food Trucks

Existen dos tipos de Food Trucks, el primero es en el que se vende o comercializa comida ya preparada pero no es un medio de movilidad para la misma sino un puesto de venta; y el segundo es un puesto de venta de comida pre-elaborada para la venta. (García, 2015).

1.6 Calidad

Se reconoce y define como un término con aparición reciente en el medio, su aplicación y perfeccionamiento se encuentra fundamentado en procesos instaurados de acuerdo a las necesidades.

El proceso de mejoramiento de calidad se define como la incorporación de acciones destinadas a la corrección de falencias que nacen en una organización o empresa, se promueve el uso de estrategias destinadas para valorar y dar soportes en tiempo real a un requerimiento. (Harrington, 1993).

Se promueve la existencia de un ciclo de 7 etapas conectadas una tras otra para alcanzar un ciclo de mejoramiento, de esta manera podemos redactarlos de la siguiente manera: "Elección de oportunidades, cuantificar y subdividir, analizar causas básicas, plantear metas objetivas, definir y valorar respuestas, implementar y capacitar, garantizar y auditar" (Gómez Bravo, 1992)

En base a la implementación de nuevas técnicas y estrategias, existes diversas formas de calificarlas, pero vamos a basarnos en su clasificación por su tiempo de acción y valoración; estas son inmediatas, a corto y a largo plazo. Autorizar un seguimiento continuo va a determinar un mayor control y efectividad en rendimiento de la empresa.

Las bases para gestión de calidad se vinculan a empresas que tienen hambre de crecer y de modernizarse. En el siglo XXI se concretan principios para dicha gestión (Asociación Española para la Calidad, 2002).

Según Jesús Beltrán (1998), enfatiza qué, para poder controlar y gestionar la calidad se necesitan medidores de desempeño en relación al propósito establecido, es decir, se necesita contar con un pasado prescrito y relacionarlo con un avance del presente, para así poder encaminarlo a las metas objetivas.

De la misma manera, hace un punto de crítica para el desenvolvimiento de la gestión de calidad y prioriza que: "No significa alcanzar la perfección, al contrario;

desarrolla, mantiene y diseña calidad en un producto o servicio” (Beltrán Jaramillo, 1998).

No obstante, no se debe dejar de ver a la empresa como un conjunto de procesos relacionados entre sí; ya que, una representación gráfica de la empresa mejora la comunicación, promueve el interés y modela una cadena de procedimientos a seguir. La comunicación de procesos más conocida y compartida, es la jerarquización y su dependencia. (Pérez Fernández de Velasco, 2009)

1.7 Food Trucks en el Ecuador

En los últimos 5 años en el Ecuador, se han implementado varios emprendimientos de comida móvil llamados Food Trucks, en donde la facilidad de movilidad de los mismos ha sido uno de sus grandes puntos de crítica y aprovechamiento. El poder ubicarse en una zona de alto índice de población económicamente activa sin pagar altas cantidades de dinero por la ubicación dentro de la urbe; ha sido uno de los mayores puntos discutidos por la sociedad y el medio de alimentos y bebidas.

1.8 Normativa para establecimientos móviles en Quito 2017

Según la resolución A011 del Doctor Mauricio Rodas Espinel (2017)., en su función como Alcalde del Distrito Metropolitano de Quito resuelve “Emitir la resolución administrativa sustitutiva a la resolución No. 028 de fecha 26 de septiembre de 2016” en la cual se explican los procedimientos administrativos para la obtención de la Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas(LUAE). Dicha resolución puede ser localizada como **Anexo 1**. El siguiente proyecto de titulación se apegará a la normativa operativa del área de alimentos y bebidas de la RESOLUCIÓN No. SA-DGCA-NT001-2016 presentada por la Secretaría de Ambiente, la misma que se encuentra como **Anexo 2**.

CAPÍTULO II

2 ANÁLISIS SITUACIONAL DE LA EMPRESA

El Food Truck "La Cosecha" nace con la idea de un joven emprendedor en la ciudad de Quito, que al ver la oportunidad de crear su propio negocio y la gran acogida que tuvieron estos centros de comida móviles, decidió incursionar en el departamento de alimentos y bebidas deseando que su plato favorito llegue a sobresalir. El choclo desgranado con queso fue la inspiración de este proyecto alimenticio. Comenzó a funcionar el 17 de julio del 2016 en las calles Whympner y Alpallana en la ciudad de Quito y tiene menos de un año en el mercado. Desde el 30 de Julio del 2016, fecha en la que ocurrió un festival de Food Trucks en la parte trasera del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP); el Food Truck desarrolla sus actividades en el mismo sector. Puede ser contratado para todo tipo de eventos privados y ha recibido varias invitaciones para que se ubique fuera de competencias deportivas y ferias. El mercado en el cual "La Cosecha" quiere ser pionera, es el medio en el que le sea posible desarrollar una alimentación sana, de calidad y que pueda ser consumida por todas las personas. Es una prioridad explotar el nicho de mercado de alimentos sanos y de calidad para deportistas, esto puesto que, en el Ecuador, este mercado ha venido tomando un gran lugar dentro de los consumidores de alimentos. Según estudios, en los últimos diez años la humanidad "Presta mucha atención a su salud adoptando conductas y pautas en las que se equilibran las costumbres diarias con una serie de hábitos y prácticas regulares que garantizan una calidad de vida saludable. Entre ellas, las actividades físicas y el deporte" (Instituto Nacional de Estadística y Censos, 2009).

El menú que la cosecha ofrece, consta de 3 pasos:

La base es choclo desgranado con queso mozzarella, se procede a elegir una proteína entre res, pollo o chicharrón; y posteriormente se elige las salsas, que pueden ser: guacamole, salsa de ajo, salsa verde, mapa huira, salsa de albahaca, salsa de queso o la salsa picante.

2.1 Misión actual

La Cosecha es una empresa cuya misión es crear un hábito de alimentación saludable y nutritiva, a través de un Food Truck y en base a la gastronomía ecuatoriana.

2.2 Visión actual

Brindar un producto y un servicio de excelente calidad a sus clientes.

2.3 Objetivos

- Ser líderes en el mercado, local, nacional e internacional de acuerdo al giro del negocio.
- Aportar al medio ambiente a través de materia prima e insumos biodegradables.

2.4 Estructura organizacional

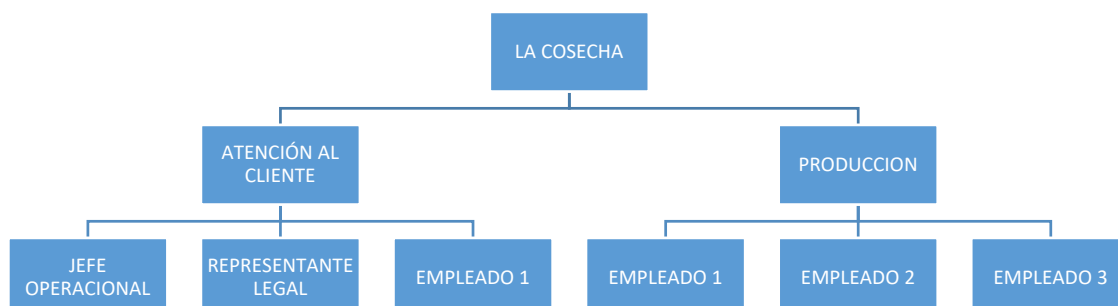


Figura 1: Estructura organizacional Food truck "La Cosecha"

Descripción de funciones

Jefe Operacional. -

- Encargado de realizar las compras
- Atención al cliente y ventas
- Realizar mantenimientos al Food Truck
- Coordinar producción de alimentos
- Cajero

Representante legal. -

- Persona facultada para representar a la compañía con su firma
- Atención al cliente y ventas
- Pago de obligaciones
- Encargado de llevar contabilidad
- Cajero

Empleado 1. -

- Atención al cliente y ventas
- Producción de alimentos
- Cajero
- Limpieza del Food Truck

Empleado 2. -

- Producción de alimentos
- Limpieza centro de producción
- Recepción de alimentos

Empleado 3. -

- Producción de alimentos
- Limpieza del centro de producción
- Recepción de alimentos
- Manejo y organización de eventos

2.5 Análisis foda

A continuación, en la **Tabla 2**, se puede observar el análisis FODA de "La Cosecha" Food Truck; en la misma tabla, se conectarán las variables para crear posibles estrategias para poder salir adelante de algún problema que pueda darse con dichas posibilidades en concreto.

Tabla 2

Análisis FODA del Food Truck "La Cosecha"

	FORTALEZAS	DEBILIDADES
MATRIZ		
FODA	<ol style="list-style-type: none">1. Menú de fácil comprensión.2. Personal entrenado.3. Marketing en Facebook.4. No se paga arriendo por ser local propio.5. Disponibilidad de transporte particular para entregas.6. Precios económicos.7. El producto base se encuentra todo el año.	<ol style="list-style-type: none">1. La empresa no cuenta con una línea de crédito2. La empresa no cuenta con una página web oficial3. Mala designación de cargos.4. La empresa es relativamente nueva en el servicio de alimentación.5. La capacidad instalada de la empresa es limitada.6. La empresa no cuenta con base de datos de sus clientes.

OPORTUNIDADES	FO	DO
1. Apoyo por parte del gobierno para la creación de empresas.	F7O4 (Capacidad negociar con proveedores)	D1O1 (Creación de líneas de crédito para pequeños emprendedores)
2. Nicho de mercado nuevo.	F5O2 (Llegar a eventos de clientes que la competencia no puede llegar)	D5O2 (Opción de un amplio mercado de clientes)
3. Existen varios proveedores.	F1O5 (Platos de calidad con ligeros cambios en acompañantes)	D4O2 (un nuevo servicio con nuevos productos genera un valor agregado)
4. Demanda de producto.	F3O5 (Fidelizar clientes y fomentar el marketing boca-oreja)	D3O4 (Mejor control directo del gerente hacia proveedores)
	F7O2 (Crear platos para todo tipo de evento temático)	D5O1 (Menor necesidad de capital para gasto del personal)
	F7O5 (Dar a conocer la empresa a clientes potenciales)	D2O2 (Implementación de páginas en redes frecuentadas por clientes con buen status económico)
AMENAZAS	FA	DA
1. El clima de incertidumbre que se vive en Ecuador frena las inversiones.	F6A5 (tener los mejores precios para enfrentar la alta gama de competidores)	D1A5 (Adquirir materia prima en efectivo, para tener mejor precio que la competencia)

-
- | | | |
|---|--|--|
| 2. El aumento de impuestos ha hecho que la industria deba aumentar los precios de venta. | F7A5 (La innovación nos permite ser mejores que los competidores en nuestra rama). | D2A1 (Crear un sitio web oficial para promocionar e incentivar las inversiones del negocio). |
| 3. No existe grandes barreras para el ingreso de nuevos competidores. | F5A3(El servicio a domicilio es un plus para el negocio)
F2A4 (La calidad de servicio ayuda a | D5A5(Tener una capacidad limitada nos lleva a tener una diferenciación ante la competencia) |
| 4. Las tendencias de consumo cambian esporádicamente | satisfacer las tendencias de los clientes). | |
| 5. Amplia cantidad de competidores. | | |
-

2.6 Ventaja competitiva

El Food Truck "La Cosecha" obtiene una ventaja competitiva sobre sus competidores al optimizar sus tiempos de servicio; el poder ofrecer un alimento consumido y potencialmente atractivo para la mayoría de clientes que buscan alimentos sanos, de calidad y baratos. "La Cosecha" ha sido participe en varios eventos deportivos debido a que los atletas buscan una fuente de energía saludable, de rápida absorción y que no sean pesados para el estómago del competidor.

2.7 Método

El presente plan de mejoramiento tomará un enfoque en el área de alimentos y bebidas del centro de producción del Food Truck "La Cosecha", ya que, al seguir la reglamentación de establecimientos móviles de alimentos en Quito, propone tener un centro de producción diferente del punto de venta en el caso de Food Trucks (Alcaldía de Quito, 2017).

2.7.1 Entrevista

Técnica antigua para obtener información de otra persona, en donde se desarrolla una comunicación entre las partes (Grawitz, 1984).

2.7.1.2 Tipos de entrevistas

Según Grawitz (1984) es posible clasificar las entrevistas según su "Continuidad"; es decir, desde las que admitieren un polo máximo de libertad y profundidad, hasta las opuestas completamente.

En 1984, M. Grawitz clasifica a las entrevistas de la siguiente manera (**Figura 2**)

- 1.-La entrevista clínica (psicoanálisis, psicoterapia)
- 2.- La entrevista profunda
- 3.- La entrevista de respuestas libres
- 4.-La entrevista centrada o focused interview
- 5.-La entrevista de preguntas abiertas
- 6.-La entrevista de preguntas cerradas ”.

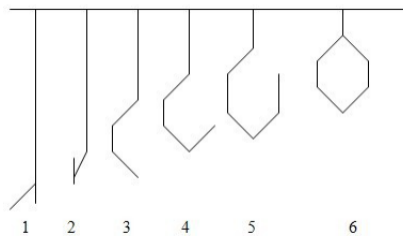


Figura 2. Tipos de preguntas para entrevistas

Tomado de: Grawitz, M. (1984). Métodos y técnicas de las ciencias sociales. México: Editia Mexicana.

2.7.1.3 Aplicación de entrevistas

Las entrevistas fueron realizadas a 6 personas en la ciudad de Quito, a los 18 días del mes de abril del 2017. Dichas entrevistas fueron aplicadas en dos formatos, uno diseñado para expertos en el ámbito de alimentos y bebidas; y el segundo, en función del cliente interno de la empresa, es decir, los empleados. En este proyecto se utilizarán preguntas abiertas y cerradas en las entrevistas, ya que, ofrecen información útil, permite formular varias preguntas en poco tiempo, se puede comparar las entrevistas fácilmente y permite el control de las mismas (González Zamora, 2012).

Para lograr una muestra significativa y representativa del entorno observado, se procedió a equiparar el número de trabajadores en el área de producción con el número de expertos para lograr una muestra equitativa al 50 %, es decir, poder contar con una posición equiparada de resultados en caso de existir desacuerdos y poder decidir en función de la mayoría. En el área de producción trabajan tres personas constantemente, por tal motivo, se procedió a solicitar el mismo número de expertos en el área de alimentos y bebidas. La entrevista se realizó de forma personal, en el centro de producción del Food Truck "La Cosecha"; ubicado en las calles Sabanilla y Real Audiencia, en el sector norte de la ciudad. A continuación, en la **Tabla 3** y **Tabla 4**, podemos observar la consolidación de los resultados obtenidos de dichas entrevistas.

Tabla 3

Consolidación de entrevistas a expertos

Pregunta	Entrevistado No 1 Daniel Velasco (Experto)	Entrevistado No 2 Marco Salazar (Experto)	Entrevistado No 3 Miguel Paredes (Experto)
1 ¿Las personas que manipulan alimentos están capacitadas para ello?	Si	Si	Si
2 ¿Se observa el uso de un procedimiento estándar?	Si	Si	Si
3 ¿Cómo sugeriría usted que se desarrolle el proceso de MISE EN PLACE?	Establecer colores diferentes productos	Colocar de para las paredes para que todos puedan trabajar en sintonía	Optimizar los tiempos de trabajo.
4 ¿Observa que se sigue una receta estándar?	No	No	No

5				
Según su observación:	No	No	No	No
¿Se respetan tiempos de cocción para cada alimento?				
6				
¿Se observa que el trabajador se guía en una lista de procedimientos para enfriar los alimentos?	Si	Si	Si	Si
7				
¿Se utilizan recipientes que mantengan la inocuidad de los alimentos?	Si	Si	Si	Si
8				
¿Cómo podría usted mejorar la forma de almacenar los alimentos?	Empacándolos al vacío	Empacándolos al vacío	Empacándolos al vacío	Empacándolos al vacío
9				
¿Cree usted que se siguen correctamente los pasos para enfriar el producto cocido?	Si	Si	Si	Si
10				
¿Se respetan condiciones de riesgo en alimentos cocidos?	Si	Si	Si	Si

<p>11</p> <p>¿Se observa la utilización de un procedimiento general para el recalentamiento de alimentos cocidos?</p>	Si	Si	Si
<p>12</p> <p>¿Sugiere algún cambio al procedimiento de recalentamiento de alimentos?</p>	Se puede preservar mejor los sabores recalentando en empaques vacío	La frescura lograda en la cocción, se puede mantener recalentando el producto en sumersión de agua tibia	Enfatizar el uso de empaques la vacío, son más manejables.
<p>13</p> <p>¿Se observa el uso de medidas estándar para porcionar los alimentos?</p>	Si	Si	Si
<p>14</p> <p>¿Cree usted que el personal de servicio se encuentra capacitado para atención al cliente?</p>	Completamente si	Si	Si

Tabla 4

Consolidado de entrevistas realizadas a empleados

Pregunta	Entrevistado No 1 Fausto Reyes (Jefe Operacional)	Entrevistado No 2 Ana Aguilera (Empleada)	Entrevistado No 3 Amparo Aguilera (Empleada)
1 ¿Usted está capacitado para manipular alimentos?	Si	Si	Si
2 ¿Existe un manual de procedimientos para MISE EN PLACE?	Si	Si	Si
3 ¿Cómo se podría optimizar el proceso de MISE EN PLACE?	Mejorando tiempos de pre producción	Designando tareas	Estableciendo sectorización de productos
4 ¿Sigue usted una receta estándar?	No	No	No
5 ¿Cree usted que los tiempos de cocción son los óptimos para cada alimento?	Si	Si	Si

<p>6</p> <p>¿Sigue una lista con el paso a paso para almacenar los alimentos?</p>	Si	Si	Si
<p>7</p> <p>¿Cómo almacena los alimentos cocidos?</p>	Se colocan en recipientes plásticos uno al lado de otro	En recipientes plásticos	Se utiliza recipientes plásticos, y se extienden sobre el mesón
<p>8</p> <p>¿Cómo podría usted mejorar la forma de almacenar los alimentos?</p>	Recipientes más grandes	Recipientes más grandes	Recipientes más grandes
<p>9</p> <p>¿Qué pasos sigue para enfriar el producto?</p>	Depende el producto, sigue un manual	Según el manual se un procedimientos para cada alimento	Apegada al manual de procedimientos
<p>10</p> <p>¿De qué forma ordena los alimentos para su enfriamiento?</p>	Proteínas en la parte baja y salsas en la superior	Proteínas en la parte baja y salsas en la superior	Proteínas en la parte baja y salsas en la superior
<p>11</p> <p>¿Sigue un procedimiento general para recalentar los alimentos cocidos?</p>	Si	Si	Si

12					
¿Cómo se podría mejorar el proceso de recalentamiento?	Recipientes más amplios	Recipientes más amplios	Recipientes más amplios		
13					
¿Utiliza medidas establecidas para porcionar los alimentos?	Si	Si	Si		
14					
¿Se encuentra usted capacitado para brindar atención al cliente?	Si	No	Si		

2.7.2 Observación

2.7.2.1 Aplicación de observación

Este proceso se desarrolló el día 18 de abril del 2017 por David Ricardo Cartagena Escobar, fue aplicado de tal manera que, pudiese dar a conocer uno o más errores en el proceso de producción de alimentos que a simple vista, no puede ser apreciado. Se toma en cuenta varios aspectos que pueden afectar a la calidad de producto final. A continuación, en la **Tabla 5**, se utilizará una mezcla de las fichas de observación realizadas de la planta de producción de alimentos en relación a materiales, equipos y accesorios de producción en donde "1" se considera la calificación más baja y "5" la más alta.

Se utilizará un formato similar al ubicado como anexo II dentro del **Anexo 1** de este proyecto y será desarrollado de tal manera que, sea posible llegar al objetivo de este proyecto de titulación.

Tabla 5

Materiales, equipos y accesorios

Código	Cuestión	Calificación	Observaciones
Equipos 1	¿Se pueden montar y desmontar los aparatos con facilidad?	5	Ninguna
Equipos 2	¿Existen mesones de acero inoxidable?	5	Se debe regular la altura
Materiales 1	¿Se limpian las repisas de almacenamiento interna y externamente?	4	Se debe mejorar la limpieza con una desinfección

Materiales 2	¿Se respeta el color de tabla para cada producto?	2	No existe distinción por colores
Materiales 3	¿Existe espacio debajo de estantes para poder ser limpiados con regularidad?	4	Son de fácil movilidad.
Accesorios 1	¿Se organizan ollas y sartenes de manera adecuada?	5	Ninguna
Materiales 4	¿Existe una limpieza adecuada de hornillas?	5	Ninguna
Equipos 3	¿Las maquinarias son de fácil uso?	5	Ninguna
Accesorios 2	¿La cocina se encuentra organizada?	5	Ninguna
Accesorios 3	¿Las herramientas y accesorios se guardan correctamente en su lugar?	5	Ninguna
Equipos 4	¿Se encuentran en estado óptimo los equipos?	5	Son equipos nuevos
Materiales 5	¿Cuál es el estado de los envases plásticos donde se almacenan los alimentos?	3	Se debe prever el cambio de estos materiales.

CAPÍTULO III

3 ANÁLISIS DE LOS PROCESOS

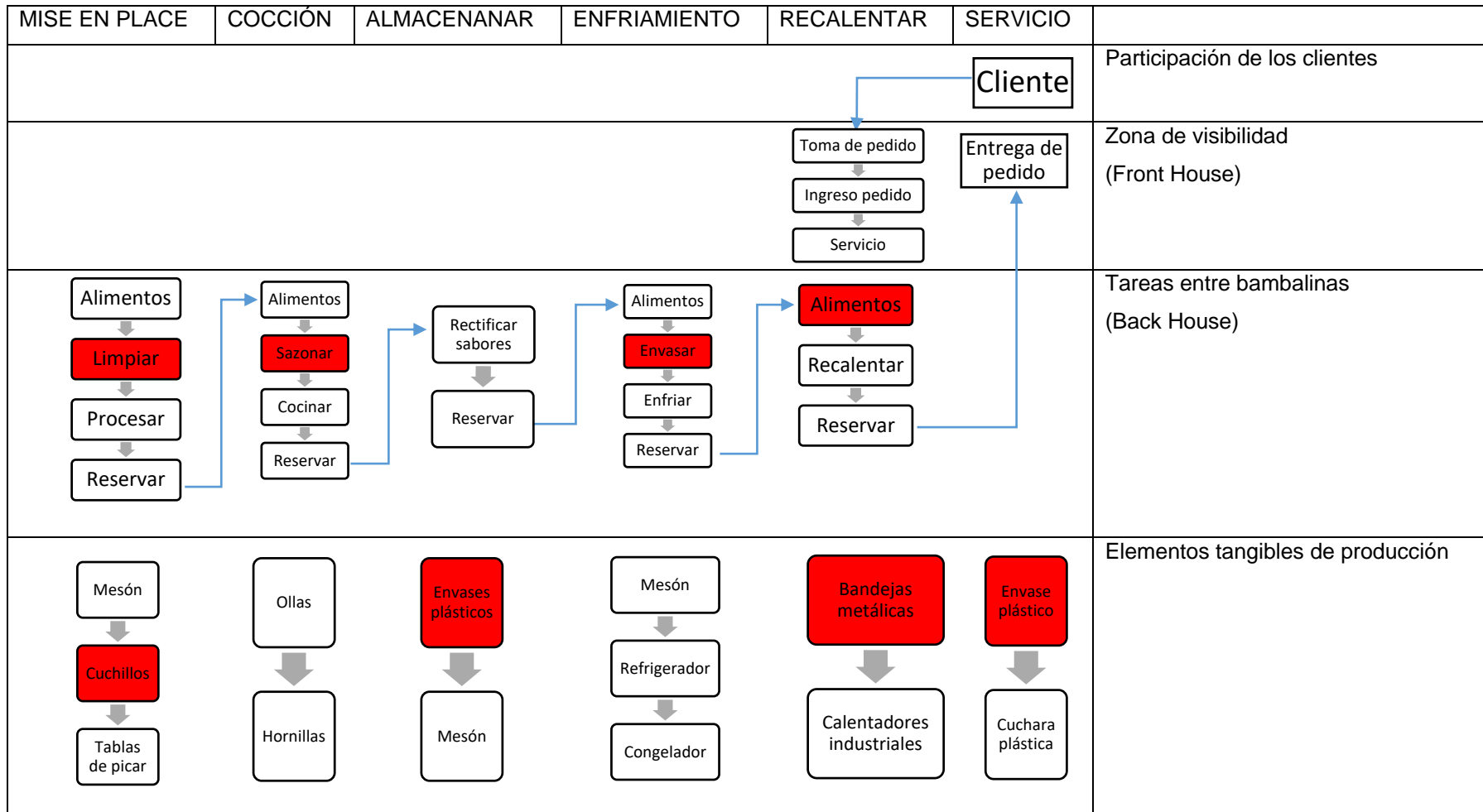
En el siguiente capítulo, se puede observar los procesos que se vienen aplicando en el Food Truck "La Cosecha". El área a intervenir del negocio es el área de producción de alimentos en su centro de acopio. Como producto de la recopilación de resultados de los métodos de obtención de información explicados en el capítulo II, se puede proseguir con el siguiente plan de mejora.

3.1 Mapa de procesos actual

A continuación, en la **Tabla 6**, es posible comprobar el mapa de procesos actual de la empresa. Se puede observar todos los procesos que ocurren desde la producción del alimento, hasta el momento en que el cliente lo solicita y su servicio; cabe recalcar que en dicho blue print se pueden encontrar algunos errores al momento de la producción de alimentos. Serán señalados con color rojo el punto anterior al error o posible error encontrado por el autor, de esta manera, se podrá identificar claramente en el desarrollo del proceso dicha falencia.

Tabla 6

Blue print actual de "La Cosecha"



3.2 Errores y posibles errores

A continuación, en la **Tabla 7**, se pueden evidenciar los errores y posibles errores que suceden en las diferentes etapas de producción del Food Truck "La Cosecha", los cuales son un resumen de las entrevistas realizadas y del proceso de observación. Los formatos de dichas entrevistas se encuentran adjuntas como **Anexo 3 y Anexo 4** al final del proyecto. Se puede inferir que, debido a la novedad, al proceso de actualización y generalización de procesos para el funcionamiento de Food Trucks en el Ecuador, capacitaciones para manipulación de alimentos y diferentes recomendaciones para la formación de este emprendimiento gastronómico; fue de gran dificultad reconocer los errores y posibles errores a simple vista, por tal motivo, en colaboración con el conocimiento de los expertos entrevistados en esta ocasión, se ha creído prudente desarrollar procesos de producción mucho más impecables y técnicos.

Tabla 7

Identificación de errores y posibles errores

ETAPA PRODUCTIVA	ERROR	POSIBLE ERROR
MISE EN PLACE	Manejo inadecuado de colores en tablas	
COCCIÓN	No existe receta estándar para producción	No se utilizan termómetros para medir temperatura interna de alimentos
ALMACENAMIENTO		Falta de eficiencia en el envase de almacenamiento (Contenedor plástico)
ENFRIAMIENTO	Mal aprovechamiento de los espacios en las zonas de refrigeración	
RECALENTAMIENTO		El envase no ayuda el recalentamiento total del producto
EMPLATADO		Envases hechos de plástico, se puede utilizar envases de espuma Flex para reducir contaminación.
OBSERVACIÓN	No se desinfectan los alimentos	No se desinfecta equipos ni mobiliario

CAPITULO IV

4 PROPUESTA DE MEJORAMIENTO

En este apartado, serán puntuadas algunas sugerencias que desarrollarán una mejora en el Food Truck "La Cosecha", sea en su ámbito operacional como en su parte organizacional.

4.1 Propuesta de misión

Somos un emprendimiento gastronómico que brinda alimento de calidad, nutritivo y saludable, promoviendo el consumo de alimentos nacionales al alcance de toda la población.

4.2 Propuesta de visión

Ser en 3 años en Quito, la marca de Food Trucks pionera en la industria de alimentos y bebidas, generando plazas de empleo en diferentes lugares de la provincia.

4.3 Propuesta de estructura organizacional

Se propone que se maneje la estructura organizacional actual, debido a que al nicho de mercado que está llegando "La Cosecha", no prioriza ni requiere de una ampliación de la capacidad instalada del Food Truck; de esta manera, también se vela por generar un margen de ganancias más alto. Cabe recalcar que las funciones que cada uno adopta, son las mismas del apartado 2.4 de este

proyecto. Sin embargo, es de vital importancia delegar funciones a los empleados de forma equitativa.

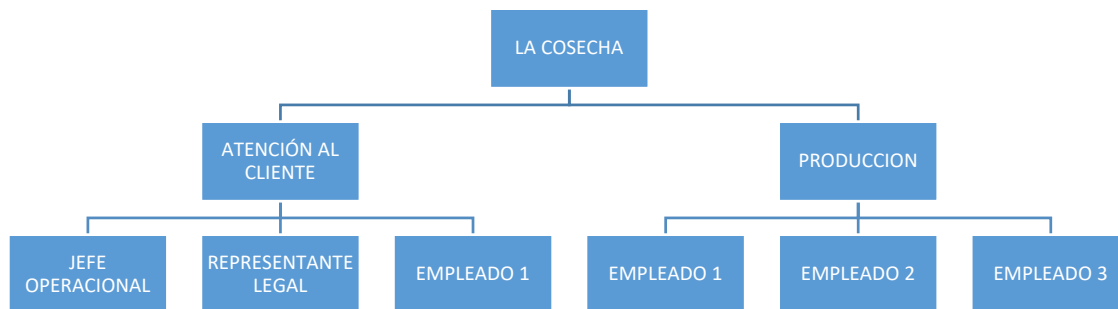


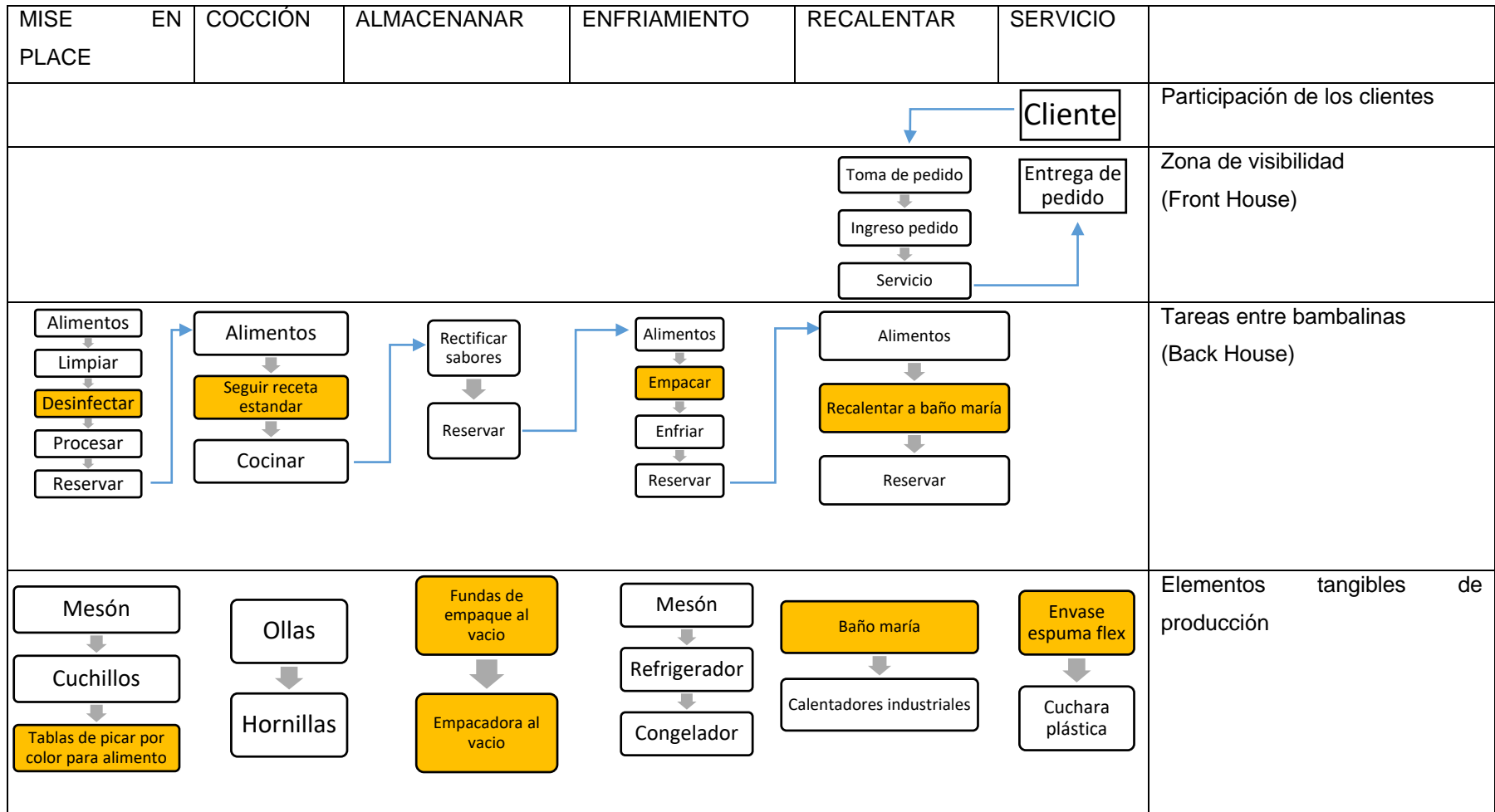
Figura 3: Propuesta de estructura organizacional

4.4 Mapa de procesos optimizado

A continuación, en la **Tabla 8**, se puede observar la propuesta de mapa de procesos a seguir en el Food Truck "La Cosecha". Se encuentran resaltados en color naranja, los cambios sugeridos para la optimización del proceso.

Tabla 8

Blue print optimizado de "La Cosecha"



CAPÍTULO V

5 DISEÑO DE ESTÁNDARES

En el capítulo cinco se desarrollará la propuesta de mejoramiento para el Food Truck “La Cosecha”, la cual se presentará a través de un manual de operación, optimizando los procesos que se desarrollan en el mismo.

El capítulo cinco, además del desarrollo del manual, contendrá una propuesta de capacitación para el mismo, ya que es indispensable explicar los puntos a tomar en cuenta y como tomarlos en cuenta en cada proceso sugerido, la capacitación será realizada por David Ricardo Cartagena Escobar en la ciudad de Quito.

Como resultado de las fichas de observación y a las entrevistas realizadas por el autor de este proyecto, se procederá a proponer un mejoramiento en la parte operacional del área de alimentos y bebidas del negocio; ya sea en su punto de venta o en su centro de producción, teniendo en cuenta los objetivos del negocio.

Para finalizar este capítulo, se presentará un costo total del plan de mejoras, incluidas todas las sugerencias en maquinarias, equipos y mobiliario.

5.1 Manual de operación

En la propuesta del manual se procederá a desarrollar los temas ubicados en la **Tabla 9**, se debe tomar en cuenta que el manual debe ser lo más simple, concreto y comprensible posible para el personal operativo.

Este punto se debe a que el manual debe ser socializado con todos los trabajadores y debe servir como apoyo en las diferentes etapas de producción de alimentos. El manual puede ser localizado como **Anexo 9** en el presente proyecto, exceptuando las recetas estándar del negocio, ya que por un acuerdo de confidencialidad no pueden ser de carácter público.

Tabla 9

Temario de manual de operación para el Food Truck "La Cosecha"

INTRODUCCIÓN**HIGIENE PERSONAL****HIGIENE ALIMENTARIA****1. DESINFECCIÓN****1.1 MATERIALES PARA DESINFECTAR****1.1.1 FORMULACIÓN DE SOLUCIÓN DESINFECTANTE****1.2 PROCEDIMIENTO PARA DESINFECTAR ALIMENTOS****1.3 PROCEDIMIENTOS PARA DESEINFECTAR MATERIALES****2. TIPOS DE CONTAMINACIÓN****2.1 COLORES DE TABLAS DE PICAR****2.2 PROCEDIMIENTO PARA PROCESAR ALIMENTOS****2.3 COMO ALMACENAR PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN****CRUZADA****3. ESTANDARIZACIÓN****3.1 ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS DEL FOOD TRUCK "LA COSECHA"****4. EMPACADO AL VACÍO****4.1 MATERIALES PARA EMPACAR AL VACÍO****4.2 PROCEDIMIENTO PARA EMPACAR AL VACÍO CON UNA MÁQUINA AUTOMÁTICA****5. RECALENTAMIENTO DE ALIMENTOS****5.1 PROCEDIMIENTO PARA RECALENTAR ALIMENTOS EMPACADOS AL VACÍO**

5.2 Propuesta de capacitación

El capacitar sobre el nuevo manual de operación a los empleados, será beneficioso para poder obtener un seguimiento de manera continua y propiciar el cumplimiento de dicho manual, además, garantizará que el plan de mejora se desarrolle de manera óptima para alcanzar los objetivos planeados en este proyecto.

En el ámbito de alimentos y bebidas, además de las capacitaciones privadas, existen capacitaciones gratuitas por parte del Ministerio de Turismo, en las cuales se puede tomar como ejemplos: el curso de seguridad alimentaria, curso de administrador de restaurante, curso de arte e innovación culinaria. (Ministerio de Turismo, 2017)

5.2.1 Programación de la intervención

En el siguiente apartado, se podrá observar un calendario base, recomendado para la capacitación de los empleados del Food Truck "La Cosecha" para que puedan empaparse de los nuevos procedimientos sugeridos para optimizar su proceso de producción; de esta manera, se podrán obtener mejores resultados sin variar la calidad del producto ofrecido por el negocio.

A continuación, en la **Tabla 11**, se puede observar dicha propuesta de programación.

Tabla 11*Propuesta de capacitación*

Temática	No. horas	Personal a capacitar	No. de personas
Desinfección	4	Empleados con contacto con alimentos	5
Contaminación cruzada	4	Empleados con contacto con alimentos	5
Estandarización	6	Jefe de operación	2
Empaquetado al vacío	6	Todo el personal	6
Regeneración del producto	2	Todo el personal	6

5.2.2 Costo de la propuesta de mejora

A continuación, en la **Tabla 12**, se puede observar un presupuesto estimado de el plan de mejora para el Food Truck "La Cosecha".

Tabla 12*Inversión para el plan de mejora*

PRESUPUESTO DE MEJORAS	
MEJORA	COSTO
Manual de procesos optimizados	\$1000
Empacadora al vacío	\$1.500
Capacitaciones para el personal	\$750
Tablas de Colores	\$600
Auditorias y control	\$750
Total	\$4.600

Nota: Los valores presupuestados pueden variar dependiendo de los impuestos establecidos en el país para la maquinaria enlistada.

A continuación, en la **tabla 13**, se detallarán los costos de la producción del manual de procesos optimizados.

Tabla 13







Desglose de costes de producción de manual

DETALLE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Redacción del manual	\$700	\$700
Impresión del manual	\$15	\$150
Diseño del manual	\$150	\$150
TOTAL	\$1000	

5.2.3 Cronograma de intervención

El siguiente cronograma de intervención, graficado como **Tabla 14**, se ha diseñado para ser desarrollado en un periodo de 1 año calendario; se lo ha dividido por trimestres, de tal manera que pueda lograrse un seguimiento significativo y poder compararlo con los procesos anteriores, para lograr establecer un avance en el cumplimiento de metas y objetivos.

Tabla 14 Cronograma de intervención

Nro.	Actividades	Responsables	Involucrados	Ejecución en trimestre			
				1	2	3	4
1	Presentación de propuesta de mejoras para el Food Truck "La Cosecha"	Autor del presente proyecto	Autor, jefe de operación de "La Cosecha"				
2	Revisión de la propuesta de mejoras para el Food Truck "La Cosecha"	Jefe de operación	Jefe de operación, representante legal				
3	Aprobación de la propuesta de mejoras para el Food Truck "La Cosecha"	Jefe de operación	Jefe de operación				
4	Impresión del manual de operación para el Food Truck "La Cosecha"	Jefe de operación	Jefe de operación				
5	Presentación del manual de operación para el Food Truck "La Cosecha"	Jefe de operación	Jefe de operación				
6	Difusión del manual de operación para el Food Truck "La Cosecha"	Jefe de operación	Todo el personal				
7	Impresión de mapas de procesos para colocarlos en el área de producción	Jefe de operación	Jefe de operación				
8	Capacitación al personal	Autor del presente proyecto	Todo el personal				
9	Auditoría interna Inicial	Autor del presente proyecto	Autor, jefe de operación de "La Cosecha"				
10	Auditoría interna Final	Autor del presente proyecto	Autor, jefe de operación de "La Cosecha"				

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

Posterior a realizar un seguimiento externo e interno del Food Truck "La Cosecha" durante 6 meses, se pudo conocer las falencias que tiene el negocio en sus primeros casi dos años de funcionamiento. Al observar detalladamente los procesos que se llevan a cabo, la metodología de producción de los alimentos que se expenden en el negocio, la forma de almacenar dichos alimentos y su proceso de venta, se han desarrollado un conjunto de sugerencias que puede adoptar dicho establecimiento para mejorar el desempeño del mismo, sin bajar su nivel y ofreciendo productos de calidad para el cliente.

En el área de producción se pudo observar que el primer punto a tomar en cuenta, es la desinfección de los alimentos, el proceso mediante el cual se puede dar un plus al alimento que nuestro cliente consume.

El siguiente punto a tomar en cuenta, y el más importante del proceso, es el desarrollar una estandarización de las recetas para su producción; este punto, además de ayudar a una equidad de sabores siempre, ayuda a que cualquier persona con la receta, pueda replicarla paso a paso.

El implementar un nuevo sistema de envasado para los alimentos cocidos, promoverá, una mejor organización en cocina, una forma de recalentar los alimentos mucho más controlada y un etiquetado del producto en refrigeración de mejor manera. Se desarrollará un mantenimiento de inventario más controlado, con un sistema que lo que entra primero, sale primero (PEPS).

En conclusión, se han desarrollado nuevos métodos para garantizar la inocuidad de los alimentos expendidos en el Food Truck "La Cosecha", su producción y posterior control. Se dio a conocer que la empresa no genera la ganancia que desea, por no tener costeadas y estandarizadas sus recetas; el control de dichos valores, puede suponer

modificar los valores de venta o de porción de servicio, para no desmejorar la calidad brindada hasta el momento.

Recomendaciones

Se recomienda implementar el siguiente manual de procesos optimizados para el Food Truck "La Cosecha", desarrollar auditorias y capacitaciones continuas para cumplir con los objetivos previstos de mejor manera, y en un tiempo menor al sugerido.

Como segunda recomendación, se considera realizar una inversión en un local comercial para hacerlo funcionar como punto venta en un sector cercano a una universidad, de esta forma se ofrecerá un producto saludable, de calidad y que sea rápido de preparar. Los estudiantes buscan una alimentación rápida por sus diversos horarios y periodos libres, de esta manera, "La Cosecha" explotara el potencial de este mercado brindado su producto de calidad.

La tercera recomendación es que los empleados de "La Cosecha" deben seguir capacitándose en el área de alimentos y bebidas; existen diversos cursos gratuitos dictados por el ministerio de turismo y capacitaciones del ministerio de salud para la manipulación de alimentos.

Como ultima sugerencia, se debe instaurar una base de datos de los clientes que consuman los productos del Food Truck "La Cosecha", de esta manera, se podrá lograr un seguimiento de los consumidores y realizar tabulaciones de la frecuencia con que consumen y la cantidad de nuevos usuarios que atrae el negocio.

Referencias

- Alcaldía de Quito. (2017). *Procedimiento de obtención de permiso para "Establecimientos Móviles" en Espacio Público autorizado para el año 2017*. Quito.
- Asociación Española para la Calidad. (2002). *Herramientas para la Calidad*. Madrid.
- Barrena, R., García, T., & López-Mosquera. (2016). *Socio-economic and emotional determinants in the consumption of new food. A pilot study*. . Obtenido de [http://www.aida-itea.org/aida-itea/files/itea/revistas/2016/112-1/\(088-103\)%20E29370.pdf](http://www.aida-itea.org/aida-itea/files/itea/revistas/2016/112-1/(088-103)%20E29370.pdf)
- Beaugé, B. (2012). On the idea of novelty in cuisine: A brief historical insight. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, págs. 5-14.
- Beltrán Jaramillo, J. M. (1998). *Indicadores de Gestión*. 3R.
- Bernal, C. A. (2010). *Metodología de la investigación*. Colombia: Pearson Educación.
- Carceller, R. (2016). *Food Trucks "Cocina sobre ruedas"*. España: Libbooks.
- Food and Agriculture Organization of the Nations. (1991). *Food, Nutrition and agriculture*. Roma: Organizacion Naciones Unidas.
- Fraga, L. V., & García, Á. (2009). *Reseña: la industria alimentaria frente a los desafíos del nuevo milenio. Vol. 11, No. 2, 2001*. La Habana, Cuba: Estación Experimental de Pastos y Forrajes Indio Hatuey.
- García, A. J. (2015). El fenómeno de los Food Trucks: Potencialidad y el marco. *EUMEDNET*.
- Gómez Bravo, L. (1992). *Productividad: mejoramiento continuo de calidad y productividad*. FIM.
- González Zamora, H. (2012). *Educrea.cl*. Obtenido de <https://educrea.cl/tipos-de-preguntas-cerradas-abiertas/>
- Grawitz, M. (1984). *Métodos y técnicas de las ciencias sociales*. México: Editia Mexicana.
- Harrington, J. (1993). *Mejoramiento de los procesos de la empresa*. Bogotá: Mc Graw Hill.
- Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2009). *Costumbres y prácticas deportivas en la población ecuatoriana*. Quito: Talleres Gráficos del INEC.
- Malagí, M. (1998). Industrias de la Alimentación. En J. M. Stellman, *Enciclopedia de la Salud y Seguridad en el Trabajo* (Vol. 3, pág. 67.2). Madrid: Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales - Subdirección General de Publicaciones.
- Márquez, C. (22 de Abril de 2013). *WordPress*. Obtenido de Carlos Márquez: <https://carlosmarquezmiranda.wordpress.com/2013/04/22/aculturacion-culinaria/>
- Ministerio de Salud Pública del Ecuador. (2002). Reglamento de buenas prácticas para alimentos procesados. Quito, Ecuador: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.
- Ministerio de Turismo. (2017). *Capacitaciones anuales zonales 2017*. Obtenido de <http://capacitacion.turismo.gob.ec/registro/files/cronograma.pdf>

- Myhrvold, N., Young, C., & Bilet, M. (2011). *Modernist Cuisine "El arte y la ciencia de la cocina"* (Vol. 1 Historia y Fundamentos). Köln: TASCHEN.
- Pérez Fernández de Velasco, J. A. (2009). *Gestión por Procesos*. Madrid: ESIC Editorial.
- Pérez, G. (1996). *Metodología de la investigación educativa*. La Habana: Pueblo y Educación.
- Real Academia Española. (2014). *Diccionario de la Lengua Española*. Madrid: Espasa.
- Schraemli, H. (1982). *Dialnet*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=143277>
- SENPLADES. (2013). *Plan Nacional para el Buen Vivir 2013-2017*. Quito, Ecuador: El Telégrafo.
- Smith, A. F. (2006). *Encyclopedia of Junk Food and Fast Food*. Londres: Greenwood Publishing Group.
- Stellman, J. M. (1999). *Enciclopedia de salud y seguridad en el trabajo*. Madrid: Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales - Subdirección General de Publicaciones.
- Tomoda, S. (1993). *Evolución Reciente de las Industrias de la Alimentación y de la Bebida*. Ginebra: Sectoral Activities Programme Working Paper.
- Tscheuschner, H.-D. (2001). *Fundamentos de tecnología de los alimentos*. Zaragoza: Acribia.
- Wrangham, R. (2009). *Catching Fire: How Cooking Made Us Human*. United Kingdom: Profile Books.

ANEXOS

Anexo 1 Resolución A011



Resolución No. **A 011**

Dr. Mauricio Rodas Espinel
Alcalde del Distrito Metropolitano de Quito

CONSIDERANDO:

- Que, el artículo 66 de la Constitución de la República del Ecuador, en adelante Constitución, reconoce y garantiza a las personas, entre otros derechos: "(...) 15. El derecho a desarrollar actividades económicas, en forma individual o colectiva, conforme a los principios de solidaridad, responsabilidad social y ambiental";
- Que, el artículo 227 ibidem determina que la administración pública constituye un servicio a la colectividad que se rige por los principios de eficacia, eficiencia, calidad, jerarquía, desconcentración, descentralización, coordinación, participación, planificación, transparencia y evaluación;
- Que, de conformidad con los artículos 253 y 254 de la Constitución, el Alcalde Metropolitano es la máxima autoridad administrativa del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito;
- Que, el artículo 264 de la Constitución establece que entre otras, sea competencia exclusiva de los gobiernos municipales: 2. "Ejercer el control sobre el uso y ocupación del suelo en el cantón";
- Que, el artículo 84 del COOTAD, establece que: "Son funciones del gobierno del distrito autónomo metropolitano: "(m) Regular y controlar el uso del espacio público metropolitano, y, de manera particular, el ejercicio de todo tipo de actividad que se desarrolle en él(...)" y "(...) o Regular, fomentar, autorizar y controlar el ejercicio de actividades económicas, empresariales o profesionales, que se desarrollen en locales ubicados en la circunscripción territorial metropolitana con el objeto de precautelar el desarrollo ordenado de las mismas (...)"
- Que, el artículo 89 del mismo código, establece que: "El alcalde o alcaldesa es la primera autoridad del ejecutivo del gobierno del distrito metropolitano autónomo, (...)"
- Que, el artículo 90 ibidem, establece que: "Le corresponde al alcalde o alcaldesa metropolitano: (...) a) Ejercer la representación legal del gobierno del distrito metropolitano autónomo; y, la representación judicial conjuntamente con el procurador síndico; i) Resolver administrativamente todos los asuntos correspondientes a su cargo (...)"
- Que, el artículo 364 de la norma antes mencionada, manifiesta que: "Los ejecutivos de los gobiernos autónomos descentralizados podrán dictar o ejecutar, para el cumplimiento de sus fines, actos administrativos, actos de simple administración, contratos administrativos y hechos administrativos."
- Que, el artículo 417 COOTAD, define: "Bienes de uso público.- Son bienes de uso público aquellos cuyo uso por los particulares es directo y general, en forma gratuita. Sin embargo, podrán ser materia de utilización exclusiva y temporal, mediante el pago de una regalía. (...)"
- Que, el artículo 10 de la Ley Orgánica de Régimen para el Distrito Metropolitano de Quito, dispone que: "El Alcalde es el jefe de la administración distrital. Tiene las atribuciones previstas en esta Ley y las de los alcaldes cantonales, conforme a las disposiciones legales vigentes. Podrá delegar las facultades y atribuciones que le corresponden como jefe de la



A

011

*administración, al Administrador General, a los administradores zonales y a los directores generales en el ámbito de su respectiva competencia.
No son delegables las facultades o atribuciones del Alcalde Metropolitano, inherentes a su condición de Presidente del Concejo.”;*

- Que, el artículo 23 de la Ordenanza Metropolitana No. 308 reformado por la Ordenanza Metropolitana No. 125, sancionada el 19 de julio de 2016, “*ORDENANZA METROPOLITANA REFORMATIVA DE LA ORDENANZA METROPOLITANA No. 308, QUE ESTABLECE EL REGIMEN ADMINISTRATIVO DE LAS LICENCIAS METROPOLITANAS Y, EN PARTICULAR, DE LA LICENCIA METROPOLITANA ÚNICA PARA EL EJERCICIO DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS EN EL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO*”, define a la LUAE como “*el acto administrativo único con el que el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito autoriza el desarrollo de actividades económicas en un establecimiento ubicado en la circunscripción territorial del Distrito Metropolitano de Quito*”; y, establece que tales actividades “*podrán ser ejecutadas, tanto en predio privado como en el espacio público autorizado, de conformidad con lo previsto dentro de la normativa municipal y normas técnicas emitidas para el efecto.*”;
- Que, el artículo 26 de la Ordenanza Metropolitana No. 308, reformado por la Ordenanza Metropolitana No. 125, establece que: “*Para el uso de espacio público autorizado, para las actividades económicas amparadas por la LUAE, se deberá contar con el informe técnico emitido por las entidades municipales competentes, en base a las reglas técnicas emitidas por las Secretarías Metropolitanas competentes*”;
- Que, el artículo 28 ibidem define a actividad económica como “*todo tipo de actividades, con o sin finalidad de lucro, comerciales, industriales y/o de servicios, dentro del espacio público autorizado o privado del Distrito Metropolitano de Quito*”;
- Que, el numeral 3 del artículo 50 de la Ordenanza Metropolitana No. 308, reformado por la Ordenanza Metropolitana No. 125, establece “*Para el caso de aprovechamiento de espacio público, la LUAE será otorgada bajo el proceso que se defina en la norma específica respectiva*”;
- Que, el artículo... (5) de la Ordenanza Metropolitana No. 321, sancionada el 18 de octubre de 2010 establece que: “*1. A la Agencia Metropolitana de Control le corresponde el ejercicio de las potestades de inspección general, instrucción, resolución y ejecución en los procedimientos administrativos sancionadores atribuidas en el ordenamiento jurídico del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito. Podrá ejercer además las potestades de inspección técnica que se le atribuyan mediante Resolución Administrativa.*”; y,

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 253 y 254 de la Constitución de la República del Ecuador, 89 y 90 literales a) e i) del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización- COOTAD, en concordancia con lo previsto en el artículo 10 de la Ley Orgánica de Régimen para el Distrito Metropolitano de Quito;

RESUELVE:

EMITIR LA RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA SUSTITUTIVA A LA RESOLUCIÓN NO. 028 DE FECHA 26 DE SEPTIEMBRE DE 2016, MEDIANTE LA CUAL SE EXPIDIERON LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS PARA EL OTORGAMIENTO DE LA LICENCIA METROPOLITANA ÚNICA PARA EL EJERCICIO DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS (LUAE) EN EL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO PARA “*ESTABLECIMIENTOS MÓVILES*” EN EL ESPACIO PÚBLICO AUTORIZADO



011

SECCIÓN I OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Art. 1.- **Objeto y Ámbito de Aplicación.**- Esta resolución tiene por objeto determinar los procedimientos administrativos para la emisión de la LUAE, que permita el funcionamiento de establecimientos móviles en el espacio público autorizado del Distrito Metropolitano de Quito. La presente resolución es de aplicación general en todo el Distrito Metropolitano de Quito.

SECCIÓN II DEFINICIONES

Art. 2.- **Definiciones:** para efectos de la presente normativa se tendrá las siguientes definiciones.-

- a) **Acople:** Vehículo no motorizados diseñado para ser remolcado por un vehículo a motor, tales como remolques o semirremolques que no superan las 3.5 toneladas.
- b) **Capacidad de Carga:** Carga útil máxima permitida para la cual fue diseñado el vehículo. Masa máxima en carga técnicamente admisible.
- c) **Convenio de uso y ocupación de espacio público autorizado:** instrumento legal que permite el uso y ocupación del espacio público autorizado, de acuerdo a las condiciones físico-espaciales establecidas en las normas técnicas de la Resolución STHV 016.
- d) **Establecimiento Móvil.**- Son aquellos vehículos livianos y/o acoplados, cuya capacidad de carga no supera las 3.5 toneladas, que se utilicen para el ejercicio de actividades económicas; y, que observando la normativa nacional y metropolitana vigente, se ajusten a las normas técnicas definidas por el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, a fin de garantizar su adecuado y seguro funcionamiento en el espacio público autorizado.
- e) **Espacio público autorizado :** Son espacios públicos definidos por la autoridad municipal competente, que cumplen condiciones físico-espaciales idóneas para la ubicación del establecimiento móvil y el desarrollo de actividad económica permitida en el espacio público, garantizando su adecuado funcionamiento a fin de que no se generen impactos negativos en el espacio público.
- f) **Peso Bruto Vehicular:** Es la suma de las fuerzas ejercidas por la masa del vehículo y la masa total de las cargas.
- g) **Regalía.**- Para efectos de la presente Resolución se entenderá por regalía el cobro que realizará el MDMQ por la utilización exclusiva y temporal de los espacios públicos autorizados para el funcionamiento de establecimientos móviles.
- h) **Superficie de Ocupación Efectiva:** Es la superficie que se considerará para el cálculo de la regalía, la misma que será constante, y todo establecimiento móvil no podrá superar las dimensiones máximas de largo y ancho de la superficie de ocupación efectiva definida en la resolución de la Secretaría de Territorio, Hábitat y Vivienda (STHV).
- i) **Superficie de maniobras:** Es la superficie de ocupación efectiva que permite la maniobrabilidad para el parqueo de establecimientos móviles para acoplados. Tendrá una señalización diferente a la superficie de ocupación efectiva y no será considerada para el cálculo de regalía. La señalización de esta superficie en el espacio público deberá ser pintada por la entidad competente, una vez definida.



A 011

- j) **Licencia Única para el Ejercicio de Actividades Económicas (LUAE):** La LUAE es el acto administrativo único con el que el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito autoriza el desarrollo de actividades económicas en un establecimiento ubicado en la circunscripción territorial del distrito metropolitano de Quito.
- k) **Vehículo liviano:** Vehículo automotor utilizado para el transporte de mercancías con capacidad de carga de hasta 3.5 toneladas. Acorde a Resolución 032 ANT, Registro Oficial 323 de 17 agosto de 2012.

SECCIÓN III PROHIBICIONES

Art. 3.- Traslación de derechos.- La LUAE para establecimientos móviles, es personal e intransferible y permitirá a su titular explotar la actividad económica en un único establecimiento móvil.

Queda expresamente prohibido alquilar, ceder, concesionar, franquiciar, o celebrar cualquier tipo de convención que traslade los derechos derivados de esta Licencia Metropolitana a un tercero.

Art. 4.- Número de establecimientos móviles permitidos.- Ninguna persona natural o jurídica podrá ser titular de más de una LUAE para establecimiento móvil en el espacio público autorizado.

SECCIÓN IV PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO DE OTORGAMIENTO

Art. 5.- Autoridad Administrativa Otorgante y procedimiento administrativo.- Los órganos competentes del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito para el otorgamiento de la Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas (LUAE) a establecimientos móviles serán las Administraciones Zonales, dentro del ámbito de su jurisdicción, y a través del procedimiento administrativo ordinario.

Art. 6.- Requisitos generales y condiciones de otorgamiento de la LUAE para establecimientos móviles.- Serán requisitos para la obtención de la LUAE de establecimientos móviles para personas naturales y jurídicas los siguientes:

- a) Registro Único de Contribuyentes (RUC) en el que se especifique la actividad económica del establecimiento móvil.
- b) Declaración y pago de patente al Municipio del Distrito Metropolitano de Quito.
- c) Pago de regalías, tasas y demás prestaciones económicas derivadas de las autorizaciones administrativas integradas en la LUAE.
- d) Certificado de no aducar al MDMQ.
- e) Matrícula vigente del vehículo liviano a utilizar o del vehículo que remolcará al acoplado, a nombre del solicitante de la LUAE; conjuntamente con el título de propiedad del acople, según corresponda.
- f) Certificado de aprobación de la Revisión Técnica Vehicular vigente en el Distrito Metropolitano de Quito.



011

- g) Convenio de uso y ocupación de espacio público autorizado.
- h) Cumplir con las demás reglas, condiciones y requisitos específicos establecidos en las Resoluciones Sectoriales emitidas para la aplicación de esta Resolución.

Art. 7.- Trámite y Procedimiento.- La obtención de la Licencia Única para el Ejercicio de Actividades Económicas (LUAE) concedida a establecimientos móviles será a través del procedimiento administrativo que se detalla a continuación:

1. Previo a la obtención de la LUAE, el administrado deberá suscribir un convenio de uso y ocupación de espacio público autorizado, y cancelar el valor correspondiente a la regalía generada, lo cual permitirá la ocupación temporal de los espacios públicos autorizados para el ejercicio de actividades económicas en establecimientos móviles. El espacio público materia del convenio será asignado al administrado previo un sorteo en el cual participarán todos los solicitantes que cumpliendo los requisitos correspondientes, soliciten la ocupación del mismo espacio público autorizado en los mismos horarios. Los requisitos y procedimientos para acceder al sorteo y para la suscripción de los convenios de uso y ocupación del espacio público serán establecidos mediante resolución expedida por la Secretaría de Territorio, Hábitat y Vivienda.
2. Para la obtención de la LUAE el administrado deberá ingresar al sistema con su usuario y clave a través la página web del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito durante los 15 primeros días hábiles posteriores a la suscripción del convenio de uso y ocupación de espacio público autorizado, de conformidad con la norma técnica y proceso establecidos en la Resolución que emita la Secretaría de Territorio, Hábitat y Vivienda.
3. El sistema de la LUAE mostrará los acuerdos de medios electrónicos referentes al cumplimiento de reglas técnicas ambientales y de seguridad y prevención de incendios, con base en las Resoluciones sectoriales que el Cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito y la Secretaría de Ambiente emitan para el efecto.
4. Una vez aceptados los acuerdos de medios electrónicos, el sistema generará una solicitud para otorgamiento de LUAE, misma que deberá ser impresa y suscrita por el administrado.
5. Con la solicitud para otorgamiento de LUAE, el administrado deberá acercarse a la Administración Zonal correspondiente para la entrega de la solicitud de LUAE y los requisitos descritos en el artículo 6. Previa verificación documental, se procederá a otorgar la LUAE. La placa del vehículo, marcación municipal, ubicación y horario en el cual haya sido favorecido el administrado, deberán constar en la mencionada licencia.
6. Los establecimientos móviles que hayan sido licenciados podrán funcionar a partir de la emisión de la LUAE, y estarán sujetos a controles posteriores del Cuerpo de Bomberos del DMQ y de las Jefaturas ambientales de las Administraciones Zonales. Las inspecciones podrán realizarse de forma simultánea, estarán a cargo de las unidades que correspondan y se fundamentarán en las reglas técnicas especificadas en las Resolución del Cuerpo de Bomberos del DMQ y de la Secretaría de Ambiente. Las inspecciones se realizarán en un término no mayor a 5 días posteriores a la emisión de la LUAE, y en caso de que las autoridades correspondientes no cumplieren con este plazo, el titular de la LUAE deberá solicitar por escrito las inspecciones a las autoridades competentes. Sin perjuicio de las referidas inspecciones, es exclusiva responsabilidad del titular de la LUAE cumplir con las reglas técnicas correspondientes. Cualquier daño producido a las personas o a la propiedad pública o privada por incumplimiento de dichas reglas, será responsabilidad del titular de la LUAE.

[Firma manuscrita]



A 011

7. Una vez realizadas las inspecciones y en caso de cumplimiento total de las reglas técnicas, las unidades correspondientes deberán emitir un informe favorable para conocimiento de la autoridad otorgante y archivo en el expediente respectivo.
8. En caso de incumplimiento total o parcial de las reglas técnicas, las unidades correspondientes deberán indicar al administrado las observaciones del caso, así como el plazo de subsanación que determinen para el efecto, mediante la suscripción de las actas, acuerdos o cronogramas de cumplimiento.
9. Cumplido el plazo de subsanación, previsto en el acta, acuerdo o cronograma de cumplimiento, las unidades correspondientes deberán realizar una re-inspección del establecimiento móvil a fin de evidenciar que las observaciones efectuadas hayan sido rectificadas por el administrado. En caso de cumplimiento se procederá conforme al numeral 7 del presente artículo, caso contrario se generará un informe desfavorable para conocimiento de la Autoridad Administrativa Otorgante a fin de que proceda con la suspensión de la LUAE.

Art. 8.- Renovación.- La renovación de la LUAE para establecimientos móviles será anual y estará sujeta a la vigencia del Convenio de Uso y Ocupación de Espacio Público. El proceso inherente al sorteo para la asignación de horarios y espacios autorizados, se iniciará en el mes de noviembre de cada año. El Convenio de Uso y Ocupación de Espacio Público no otorgará derecho a ocupar el espacio público asignado más allá del plazo de su vigencia, y bajo ninguna circunstancia reconocerá derechos adquiridos para el proceso de renovación, debiendo los solicitantes de la renovación someterse al sorteo correspondiente en caso de existir más de un interesado en la ocupación del mismo espacio público.

Art. 9.- Reubicación de Establecimientos móviles.- La LUAE para establecimientos móviles no garantizará su permanencia en el espacio público autorizado, debido a la propia dinámica de transformación de la ciudad, por la que pueden surgir nuevos requerimientos u obras que justifiquen su desplazamiento a otro punto asignado, en cuyo caso, la Autoridad Administrativa Otorgante procederá con la notificación del particular, y establecerá en dicha notificación el punto de reubicación hasta la finalización de la vigencia del convenio de uso y ocupación del espacio público autorizado.

En caso de reubicación, la Autoridad Administrativa Otorgante deberá recalcular la regalía del espacio público autorizado al cual el administrado sea trasladado y proceder con el cobro o devolución respectiva.

SECCIÓN V DE LA REGALÍA

Art. 10.- Recaudación de la Regalía.- Para efectos de la recaudación de la regalía de los espacios públicos autorizados, sobre la superficie de ocupación efectiva, en el espacio público, la Secretaría de Desarrollo Productivo y Competitividad, solicitará a la Dirección Metropolitana Financiera, coordine con las instancias competentes la creación del código específico de recaudación y la implementación de la orden de cobro a través de la cual se instrumentará la misma.

Esta orden de cobro deberá observar como condición, tener una vigencia o temporalidad de ocho días en el sistema; cumplido este plazo sin que el adjudicado haya cancelado la regalía calculada, la misma quedará bloqueada para permitir su posterior anulación.

La Dirección Metropolitana de Servicios Ciudadanos será la encargada de remitir a las Administraciones Zonales respectivas, el detalle de los adjudicatarios favorecidos en los espacios públicos autorizados; listados que deberán contener información completa que permita una



A 011

emisión adecuada de las órdenes de cobro, mediante la consignación de los siguientes datos: nombres y apellidos completos, número de cédula, dirección domiciliaria, números telefónicos, ubicación exacta del espacio adjudicado.

La Tesorería de la Administración Zonal correspondiente, procederá al cálculo de la regalía y a la emisión de la orden de cobro a nombre del administrado, con el objeto de que éste cancele en cualquiera de las entidades financieras y del sistema cooperativo con las cuales el Municipio del Distrito Metropolitano mantiene convenios de recaudación suscritos.

Art. 11.- De la forma de pago de la Regalía.- El administrado adjudicado en el sorteo podrá cancelar el valor de la Regalía bajo una de las siguientes modalidades: de contado, o a plazos, mediante la utilización de tarjeta de crédito. Bajo esta condición y para efectos de simplificación y eficiencia en la recaudación, no se admitirá la suscripción de convenios de facilidades de pago, quedando las mismas supeditadas al pago con tarjeta de crédito.

Art. 12.- Verificación de la Recaudación de la Regalía.- El Tesorero Zonal podrá realizar la revisión en el sistema SAO de las órdenes de cobro emitidas y verificar su recaudación. De verificar que el administrado no canceló dentro de los ocho días subsiguientes ese concepto, se notificará al Administrador Zonal, a fin de que el espacio adjudicado se declare vacante y pueda ser habilitado por parte de un nuevo interesado.

Art. 13.- Devolución de la Regalía.- En caso de que el beneficiario se vea imposibilitado de obtener la LUAE o de ocupar el espacio público asignado, por razones de caso fortuito o fuerza mayor debidamente comprobadas, así como otras imputables a la Administración Pública, deberá solicitar a la Administración Zonal la devolución del monto correspondiente al pago de regalía por ocupación de espacio público, a fin de que la Administración Zonal genere los informes técnicos pertinentes y remita el trámite a la Dirección Metropolitana Financiera, en caso de considerar procedente la devolución, a fin de que proceda con el trámite de devolución de la Regalía.

Art. 14.- Cálculo de la Regalía.- El cálculo para el cobro anual de la regalía por la utilización exclusiva y temporal de los espacios autorizados en el espacio público solo será aplicada sobre la superficie de ocupación efectiva y se realizará de acuerdo a la temporalidad expresada en horas hábiles, y según su ubicación, conforme a la fórmula que se describe a continuación.

1. Fórmula de cálculo de la regalía.-

La fórmula para el cálculo de la regalía (R), tendrá la siguiente composición:

$$R = A \times B \times C$$

Dónde:

A = Es el valor de una hora de ocupación en los espacios autorizados calculado con el AIVA más alto del polígono territorial (ver Mapa No.1), en donde se encuentra ubicado el espacio autorizado, dividido para el número total de horas de un año calendario (8.760 horas).

$$A = \frac{\text{AIVA (polígono territorial)}}{8.760(\text{horas})}$$

B = Es la constante del área definida como espacio autorizado para la ocupación de un (1) establecimiento móvil.



A 011

C = Es el tiempo de ocupación del espacio autorizado para el establecimiento móvil, expresado en horas, en función a la frecuencia de horarios establecida en el numeral 1.1.

1.1. Variables para el cálculo del factor (C): Horarios.- Se definen cinco categorías de horarios en los que puede funcionar un establecimiento móvil:

- Horario Regular 1, aplica de lunes a viernes de 9h00 a 15h00.
- Horario Regular 2, aplica de lunes a viernes de 16h00 a 22h00.
- Horario Especial 1, aplica a los días sábado y domingo de 9h00 a 15h00.
- Horario Especial 2, aplica a los días sábado y domingo de 16h00 a 22h00.
- Horario Especial 3, aplica en las madrugadas de jueves a domingo en una sola jornada de 23h00 a 03h00 del día siguiente.

CATEGORIA	JORNADA
REGULAR I (RI) (lunes - viernes)	9:00 a 15:00
REGULAR II (RII) (lunes - viernes)	16:00 a 22:00
ESPECIAL I (EI) (sábado - domingo)	9:00 a 15:00
ESPECIAL II (EII) (sábado - domingo)	16:00 a 22:00
ESPECIAL III (EIII) (jueves a domingo)	23:00 a 03:00 Restricción en usos de suelo R1-R2

En función a este parámetro, se ha establecido el total de horas anuales (factor C), en función de las posibles combinaciones de los horarios:

FRECUENCIA	HORAS HÁBILES AÑO
RI / RII	1.560
EI / EII	624
EIII	832
RI+EI / RI+EII / RII+EI / RII+EII	2.184
RI+EIII / RII+EIII	2.392
EI+EIII / EII+EIII	1.456

El número máximo de ubicaciones y horarios al que el administrado podrá postularse, se establecerán en la Resolución que la Secretaría de Territorio, Hábitat y Vivienda emita para el efecto.

SECCIÓN VI DEL CONTROL

Art. 15.- Potestad de Control.- La realización de las inspecciones técnicas, es atribución de las entidades metropolitanas competentes, por lo que los propietarios de los establecimientos móviles deberán permitir la ejecución de las inspecciones en cualquier momento.



011

Una vez otorgada la LUAE, le corresponde a la Agencia Metropolitana de Control el ejercicio de las potestades de inspección general, instrucción, resolución y sanción de los procedimientos administrativos sancionadores.

DISPOSICIONES GENERALES

PRIMERA.- El cumplimiento de las normas administrativas y reglas técnicas descritas en esta Resolución y sus Resoluciones Sectoriales no eximen al administrado del cumplimiento de otras normas nacionales y metropolitanas que regulen el ejercicio de su actividad económica.

SEGUNDA.- El Cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito, la Secretaría de Ambiente y la Secretaría de Territorio, Hábitat y Vivienda, emitirán las normas técnicas que correspondan dentro de sus respectivas competencias en el plazo de 10 días desde la firma de la presente Resolución.

TERCERA.- La preexistencia de establecimientos móviles no implicará garantía o prelación alguna respecto a la asignación de espacios públicos autorizados o emisión de la LUAE.

CUARTA.- Las Administraciones Zonales no podrán entregar nuevos Permisos Únicos de Comerciantes Autónomos (PUCA) a 100 metros de distancia de un espacio autorizado para establecimientos móviles, previamente establecidos.

QUINTA.- En el caso de suspensión de la LUAE por causas imputables al administrado, no se reconocerá la devolución de valor alguno correspondiente al pago de regalía.

SEXTA.- En el caso de que el administrado con LUAE y convenio de uso y ocupación de espacio público autorizado vigente, solicite el cambio del vehículo o del acoplado, deberá suscribir un adendum al convenio con las nuevas especificaciones del vehículo y solicitar una nueva LUAE. En este caso no se requerirá un nuevo pago de regalía, ni presentar el certificado de no adeudar al Municipio del Distrito Metropolitano de Quito. El plazo de vigencia de la nueva LUAE corresponderá al tiempo restante de la anterior licencia otorgada.

SÉPTIMA.- Se faculta a la Secretaría de Desarrollo Productivo y Competitividad para que resuelva los casos que no se encuentren previstos en la presente Resolución y que surjan de la aplicación de este cuerpo normativo.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA.- En el término de 20 días, contados a partir de la suscripción de la presente Resolución, la Administración General, a través de las Direcciones de Informática y de Servicios Ciudadanos, adaptará los sistemas informáticos metropolitanos que intervienen en el otorgamiento de LUAE y cobro de regalías, para la correcta ejecución de este proceso de otorgamiento de LUAE para establecimientos móviles.

SEGUNDA.- En el término de 10 días, contados a partir de la suscripción de la presente Resolución, la Secretaría de Comunicación presentará al Despacho de Alcaldía una campaña comunicacional informativa respecto al proceso de licenciamiento de establecimientos móviles, en la cual constará entre otros, los requisitos y los pasos a seguir para obtener la licencia.

TERCERA.- En el término de 10 días, desde la firma de la presente Resolución, la Secretaría de Desarrollo Productivo y Competitividad en conjunto con la Secretaría de Coordinación Territorial y Participación Ciudadana, presentará un cronograma de capacitaciones para los funcionarios del Municipio que intervienen en el proceso de licenciamiento de la LUAE, así como del control posterior.



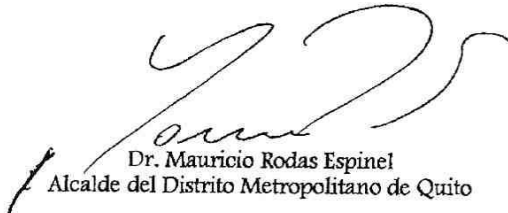
A 011

CUARTA.- En el término de 10 días, contados a partir de la firma de la presente Resolución, la Empresa Pública Metropolitana de Movilidad y Obras Públicas (EPMMOP), presentará un cronograma para la señalización horizontal (delimitación con pintura) de los espacios autorizados establecidos por la Secretaría de Territorio, Hábitat y Vivienda y la Secretaría de Movilidad.

QUINTA.- Por primera y única vez en el año 2017, la solicitud y el proceso de otorgamiento de LUAE, en espacios públicos autorizados para establecimientos móviles se realizarán de forma manual y centralizada por la Dirección Metropolitana de Servicios Ciudadanos, dentro del plazo máximo de 30 días posteriores a la suscripción de la presente Resolución. Para la emisión manual de la LUAE en el periodo 2017, se deberá solicitar al administrado todos los requisitos señalados en el artículo 6 de la presente Resolución.

La Dirección Metropolitana de Servicios Ciudadanos, una vez culminado el trámite respectivo, remitirá el expediente del licenciamiento a la Administración Zonal correspondiente para el otorgamiento de la LUAE.

Dado en Quito, Distrito Metropolitano, 21 ABR. 2017



Dr. Mauricio Rodas Espinel
Alcalde del Distrito Metropolitano de Quito

RAZÓN.- Siento por tal, que la resolución que antecede fue emitida y suscrita por el Dr. Mauricio Rodas Espinel, Alcalde del Distrito Metropolitano de Quito, el 21 ABR. 2017

- LO CERTIFICO.- Distrito Metropolitano de Quito, 21 ABR. 2017



Ab. Diego Cevallos Salgado
SECRETARIO GENERAL DEL CONCEJO METROPOLITANO

Anexo 2 RESOLUCIÓN No. SA-DGCA-NT00i-2o16

RESOLUCIÓN No. SA-DGCA-NT001-2016

SECRETARÍA DE AMBIENTE

CONSIDERANDO:

Que, la Constitución de la República en su artículo 14, reconoce el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir (...);

Que, la Constitución, en el artículo 31 establece que: "Las personas tienen derecho al disfrute pleno de la ciudad y de sus espacios públicos, bajo los principios de sustentabilidad, justicia social, respeto de las diferentes culturas urbanas y equilibrio entre lo urbano y lo rural. El ejercicio del derecho a la ciudad se basa en la gestión democrática de ésta, en la función social y ambiental de la propiedad y de la ciudad, y en el ejercicio pleno de la ciudadanía.";

Que, la norma ibídem en el artículo 33, reconoce que el trabajo es un derecho y un deber social;

Que, la Constitución de la República en el artículo 66, literales 15 y 23, garantiza a las personas: "15) El derecho de desarrollar actividades económicas, en forma individual o colectiva, conforme a los principios de solidaridad, responsabilidad social y ambiental" y "23) El derecho a acceder a bienes y servicios públicos y privados de calidad, con eficiencia, eficacia y buen trato, así como a recibir información adecuada y veraz sobre su contenido y características.";

Que, la Constitución en su artículo 71 reconoce el derecho que tiene la naturaleza a que se respete integralmente su existencia y el mantenimiento y regeneración de sus ciclos vitales, estructura, funciones y procesos evolutivos;

Que, el artículo 74 de la Constitución señala que: "(...) Los servicios ambientales no serán susceptibles de apropiación; su producción, prestación, uso y aprovechamiento serán regulados por el Estado.";

Que, la norma ibídem en el artículo 83, en los literales 6 y 13, manda que son deberes y responsabilidades de los ecuatorianos y ecuatorianas: "6) Respetar los derechos de la naturaleza, preservar un ambiente sano y utilizar los recursos naturales de modo racional, sustentable y sostenible (...); y, "13) Conservar el patrimonio cultural y natural del país, y cuidar y mantener los bienes públicos (...);"

Que, el artículo 240 de la Constitución establece que: "(...) Todos los gobiernos autónomos descentralizados ejercerán facultades ejecutivas en el ámbito de sus competencias y jurisdicciones territoriales.";

Que, la misma norma suprema en el artículo 264, literal 3 prescribe las competencias de los gobiernos municipales: "(...) 3) Planificar, construir y mantener la vialidad urbana.";

Que, la Constitución en el artículo 275 dispone lo siguiente: "(...) El Estado planificará el desarrollo del país para garantizar el ejercicio de los derechos, la consecución de los

objetivos del régimen de desarrollo y los principios consagrados en la Constitución. La planificación propiciará la equidad social y territorial, promoverá la concertación, y será participativa, descentralizada, desconcentrada y transparente.”;

Que, la Constitución en el literal 4 del artículo 276 plantea el objetivo del régimen de desarrollo: “4.) Recuperar y conservar la naturaleza y mantener un ambiente sano y sustentable que garantice a las personas y colectividades el acceso equitativo (...)”;

Que, la norma ibídem en los artículos 283 y 319 promueve una relación dinámica y equilibrada entre sociedad, estado y mercado, en armonía con la naturaleza, que tiene como objeto promoverá las formas de producción que aseguren el buen vivir;

Que, el artículo 415 de la Constitución manifiesta que: “El Estado central y los gobiernos autónomos descentralizados adoptarán políticas integrales y participativas de ordenamiento territorial urbano y de uso del suelo, que permitan regular el crecimiento urbano, el manejo de la fauna urbana e incentiven el establecimiento de zonas verdes (...)”

Que, el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización en el literal k) de los artículos 54 y 84 reconoce como una de las competencias exclusivas del gobierno autónomo descentralizado municipal la de: “k) Regular, prevenir y controlar la contaminación ambiental en el territorio cantonal de manera articulada con las políticas ambientales nacionales”;

Que, de conformidad con lo dispuesto en el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, en su artículo 431, los gobiernos autónomos descentralizados de manera concurrente establecerán las normas para la gestión integral del ambiente y de los desechos contaminantes que comprende la prevención, control y sanción de actividades que afecten al mismo;

Que, la Ley Orgánica de Régimen para el Distrito Metropolitano de Quito en sus literales 3) y 4) del artículo 2, establece las finalidades del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito: “3) Prevenirá y controlará cualquier tipo de contaminación del ambiente”; y, “4) Propiciará la integración y participación de la comunidad. Las Ordenanzas establecerán mecanismos para que la comunidad participe, no solamente en el financiamiento de los proyectos destinados a satisfacer sus necesidades, sino también en la identificación de tales necesidades, en la planificación de los proyectos, en su ejecución y en el mantenimiento de las obras o servicios”;

Que, la Ley de Gestión Ambiental en el artículo 13 faculta a los municipios a dictar políticas públicas ambientales seccionales, con sujeción a la Constitución de la República y a la ley;

Que, en la Resolución 002 de 7 de agosto de 2009, emitida por el Dr. Augusto Barrera Guarderas, Alcalde Metropolitano de Quito, se resuelve en el Art. 1 la creación e incorporación a la Estructura Orgánica Funcional del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, en el nivel de decisión, la Secretaría de Ambiente(SA);

Que, la Resolución No. 001 del 6 de enero de 2014 del Ministerio del Ambiente del Ecuador sobre la aprobación de la renovación de la acreditación y el derecho a usar el sello del Sistema Único del Manejo Ambiental, SUMA, en su Artículo 13 establece “Las Ordenanzas y Normas Técnicas que el ente acreditado emita, deben atender las obligaciones descritas en esta resolución, además de ser concordante con la Normativa Ambiental Vigente y actualizarse conforme a las modificaciones de la misma emitidas

por el Ministerio del Ambiente, como instancia rectora, coordinadora y reguladora del Sistema Nacional Descentralizado de Gestión Ambiental”;

Que, la Ordenanza Metropolitana No. 404 de 4 de Junio 2013 para la codificación del título V, “Del Medio Ambiente”, libro segundo, del código municipal para el Distrito Metropolitano de Quito, Art. II.380.6- Autoridad Ambiental Distrital como Autoridad Ambiental de Aplicación Responsable, tiene entre sus funciones “Expedir y aplicar normas técnicas, métodos, manuales y parámetros de protección ambiental procedentes en el ámbito local (...)”;

Que, la Ordenanza Metropolitana No. 404 sustitutiva del Título V “Del Medio Ambiente”, Libro Segundo del Código Municipal, establece en el Capítulo IV Del Subsistema de Evaluación de Impactos Ambientales y Control, en el Art. II.380.47 establece que: “las normas técnicas metropolitanas de calidad ambiental y de emisiones, descargas y vertidos, serán elaboradas por la Autoridad Ambiental Distrital sobre la base de consultas técnicas que requiera para su elaboración y no podrán ser menos estrictas que las normas nacionales. Estas normas serán dictadas vía resolución de dicha autoridad”;

Que, la Ordenanza Metropolitana 125 reformativa de la Ordenanza Metropolitana No. 308 en su artículo 26 establece que: “Para el uso de espacio público autorizado, para las actividades económicas amparadas por la LUAE, se deberá contar con el informe técnico emitido por las entidades municipales competentes, en base a las reglas técnicas emitidas por las Secretarías Metropolitanas competentes.”;

Que, la Ordenanza Metropolitana 125 reformativa de la Ordenanza Metropolitana No. 308 en el segundo inciso del artículo 30 establece que: “La LUAE se otorgará por cada establecimiento, en el que el sujeto obligado realiza sus actividades económicas; siempre que el establecimiento, o parte de él, se encuentre ubicado en la circunscripción territorial del Distrito Metropolitano de Quito. Si en el mismo establecimiento se desarrollan más de una actividad económica, estando dichas actividades económicas vinculadas entre sí, la LUAE deberá corresponder al procedimiento de la que genere mayor impacto, sin perjuicio del cumplimiento por parte del sujeto obligado de las normas técnicas para todas las actividades desarrolladas en dicho establecimiento.”;

Que, la Resolución de Alcaldía A028 de 26 de septiembre de 2016 en su Disposición General Segunda determina que: “ El Cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito, la Secretaría de Ambiente y la Secretaría de Territorio, Hábitat y Vivienda, emitirán las normas técnicas que correspondan dentro de sus respectivas competencias.”;

Que, la Resolución de Alcaldía A028 en su artículo 9 numeral 3 señala que: “el sistema de la LUAE mostrará los acuerdos de medios electrónicos referentes al cumplimiento de las reglas técnicas ambientales y de seguridad y prevención de incendios, con base en las Resoluciones sectoriales que el Cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito y la Secretaria de Ambiente emitan para el efecto.”;

Que, la Resolución de Alcaldía A028 en su artículo 9 numeral 6 establece que: “Los establecimientos móviles que hayan sido licenciados podrían funcionar a partir de la emisión de la LUAE, y estarán sujetos a controles posteriores del Cuerpo de Bomberos del DMQ y de las jefaturas ambientales de las Administraciones Zonales. Las inspecciones podrán realizarse de forma simultánea, estarán a cargo de las unidades que correspondan y se fundamentarán en las reglas técnicas especificadas en las Resoluciones del Cuerpo de Bomberos del DMQ y de la Secretaría de Ambiente. Las inspecciones se realizarán en un término no mayor a 5 días posteriores a la emisión de

la LUAE, y en caso de que las autoridades correspondientes no cumplieren con este plazo, el titular de la LUAE deberá solicitar por escrito las inspecciones a las autoridades competentes.

En ejercicio de las atribuciones legales que le confiere la Ordenanza Metropolitana No. 404, en la cual el Concejo Metropolitano faculta a esta Secretaría de Ambiente la emisión de Normas Técnicas.

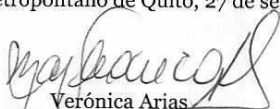
RESUELVE:

EXPEDIR LAS NORMAS TÉCNICAS AMBIENTALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS MÓVILES DE COMIDA EN EL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

Art. 1.- Se expide la Norma Técnica constante en el Anexo 1 y la Ficha de Control contemplada en el Anexo 2 de la presente Resolución.

Disposición final.- La presente Resolución entrará en vigencia a partir de la fecha de su expedición; y de su ejecución encárguese las Jefaturas Ambientales de las Administraciones Zonales.

Dado en el Distrito Metropolitano de Quito, 27 de septiembre de 2016.


Verónica Arias
SECRETARIA DE AMBIENTE

ANEXO I

Art. 1.- Las Normas Técnicas Ambientales para establecimientos móviles de comida genera los lineamientos básicos que permita el cumplimiento de la normativa ambiental en el Distrito Metropolitano de Quito.

Art. 2.- Se establece las siguientes normas técnicas ambientales para facilitar los procesos de regularización control y seguimiento en los establecimientos móviles de comida.

Art.3.- Los establecimientos móviles de comida en su operación deben:

1. Gestión de residuos

- 1.1 Los residuos de alimentos, aceites y grasas usadas no serán vertidos a la red pública de alcantarillado. Estos residuos deberán ser entregados a los gestores autorizados, para lo cual previamente se los deberá filtrar y almacenar temporalmente en recipientes tapados.
- 1.2 Los detergentes y desinfectantes deben ser identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.
- 1.3 Los recipientes de residuos serán exclusivos para tal fin, estarán identificados y preferentemente con fundas plásticas en su interior. Deberán ser gestionados de acuerdo a los días y horarios establecidos para la recolección municipal o su delegado.
- 1.4 Los residuos orgánicos obtenidos se recogerán en recipientes plásticos tapados y en buen estado, fuera de áreas de preparación de alimentos y atención al cliente.
- 1.5 Los residuos inorgánicos (envases y embalajes) se clasificarán en la fuente de acuerdo al tipo de material (cartón, vidrio, papel) para una disposición que priorice el reciclaje y reutilización, salvo el caso de envases de productos químicos de desinfección y limpieza que serán entregados al gestor autorizado.
- 1.6 El almacenamiento de los residuos se realizará en áreas ventiladas y con tapas, manteniendo condiciones higiénicas que eviten la generación de vectores (insectos, roedores) y olores.
- 1.7 Mantener limpia el área circundante de trabajo dentro y fuera del establecimiento móvil de comida en cumplimiento a las disposiciones de la OM 332.
- 1.8 Los contaminantes removidos de la limpieza y mantenimiento de trampas de grasa no deberán desecharse al alcantarillado ni a la vía pública, deben ser entregados a los gestores ambientales autorizados por la autoridad ambiental competente.
- x 1.9 En la entrega-recepción de los contaminantes provenientes de trampas de grasa se deberán emplear registros que indiquen la cantidad del residuo, fecha de

entrega al gestor ambiental autorizado y firmas de responsabilidad. Esta información deberá ser facilitada al momento del control de la gestión.

2. Emisiones a la atmósfera y ruido

- 2.1 Se debe contar con campanas de extracción y/o filtros de condensación de grasa, filtros de carbón activado u otros, con las especificaciones técnicas necesarias que garanticen el control de emisiones gaseosas.
- 2.2 Se debe insonorizar el sitio donde se encuentre el generador eléctrico.

3. Aguas residuales no domésticas

- 3.1 Todos los establecimientos que utilicen aceite para freír, grasa, manteca, mantequillas, margarinas, entre otros para la preparación de alimentos, y que laven con agua los utensilios de cocina, deben instalar y dar mantenimiento a trampas de grasa.

Este dispositivo para retención de aceite y grasa debe estar localizado en puntos previos a la descarga del agua al alcantarillado.

- 3.2 La grasa, aceite y sólidos removidos deben envasarse en contenedores herméticos y resistentes a impactos, localizados en áreas donde no existan sumideros, canaletas, ni exista el riesgo de derrames hacia los sistemas de alcantarillado.

4 **Art.4.-** El control de estas actividades se realizará mediante inspecciones al establecimiento móvil sujeto de control.

ANEXO II

Ficha de Control:

INFRAESTRUCTURA	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA
Infraestructura general			
El área interna del vehículo, cuenta con sistemas de ventilación natural y/o artificial que permitan el flujo de aire y la no acumulación de olores. El sistema de ventilación artificial debe promover el ahorro energético.			
En el caso de ventilación natural las aberturas cercanas al área de preparación de alimentos deberán estar provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo y que puedan retirarse fácilmente para su limpieza.			
El área de manipulación de alimentos debe tener las paredes lisas y deben ser revestidos de acero inoxidable.			
El piso deber ser de material resistente a la corrosión, impermeable, antideslizante y de fácil lavado.			
El techo será revestido con material resistente a la corrosión, impermeable y de fácil lavado.			
El vehículo cuenta con generador de energía e insonorizado.			
Cuenta con un área adecuada e independiente para artículos de limpieza, productos químicos y material inflamable, la cual se encuentra ventilada y se ubica lejos donde se genere fuego y separada del área de alimentos.			
El vehículo deberá estar provisto de depósitos de abastecimiento de agua potable, de acuerdo a la actividad.			
Infraestructura del área de cocina	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA
El área de preparación de alimentos debe ser de uso exclusivo para los mismos y no compartir con otro tipo de actividades que generen contaminación cruzada de alimentos.			
El vehículo que utilice fuentes de calor (artefactos de cocina, freidoras, asadoras) debe colocar campanas de extracción			
La campana deberá ser de acero inoxidable de 1mm con rieles porta filtros y acumuladores de grasa.			
El borde de la campana debe sobrepasar con 15cm el área caliente.			
Los ductos podrán ser de tol galvanizado y/o			

acero inoxidable.			
Para el almacenamiento de alimentos secos, cuenta con un área limpia y adecuada con repisas que no permitan el contacto de los alimentos con el piso.			
Para el almacenamiento de alimentos frescos, cuenta con un área adecuada como: sistemas de refrigeración, congelación, mixtos o por separado.			
El área de lavado es de acero inoxidable donde existe agua potable disponible de manera permanente, De uno a dos pozos con dotación de agua fría y/o caliente.			
Contará con un depósito rotulado para grasas y aceite quemado.			
Se deberá llevar un registro y control de plagas una vez al mes, el mismo deberá ser realizado por una empresa especializada en control de plagas.			
El área de cocina debe estar ventilada para prevenir la condensación de vapor, calor y acumulación de polvo.			
Los filtros de los sistemas de ventilación como: extractores, conductores de aire y campanas pueden retirarse y limpiarse.			
El piso del vehículo es antideslizante			
EQUIPAMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA
Equipamiento general			
La ambientación (decoración, mobiliario e iluminación) se encuentra en armonía con el concepto del vehículo, sin que esto implique el uso de especies animales y vegetales en peligro y/o amenazadas, y/o la exhibición de piezas arqueológicas o patrimonio histórico sin los permisos correspondientes de la autoridad competente.			
El vehículo cuenta al interior y exterior con tachos generales orgánicos e inorgánicos con sus respectivas tapas.			
Posee un compartimento para el almacenamiento de artículos del personal.			
Equipamiento del área de cocina	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA
Las lámparas que estén suspendidas sobre el material alimentario en cualquiera de las fases de producción, deben ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura y no deben emanar sustancias tóxicas al quemarse la pintura por efecto de calor de la luminaria.			

x

Las superficies donde se preparan las bebidas y alimentos son de materiales de fácil limpieza y lavables. Está prohibido el uso de madera.			
Dependiendo del tipo de alimento que se expendan, deberá contar con un sistema de congelación con áreas diferenciadas para pescados/ carnes y otro para frutas/verduras. De preferencia de acero inoxidable de carácter industrial			
Todo equipamiento debe ser de acero inoxidable de tipo industrial.			
Toda cocina cuenta de manera permanente con el siguiente equipamiento: a. Dispensador de jabón con este elemento disponible. b. Dispensador de toallas de mano desechables con este elemento disponible. c. Dispensador de desinfectante para el personal y cliente (con este elemento disponible).			
Equipamiento para la seguridad	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA
El vehículo cuenta con un botiquín de primeros auxilios acorde a los requerimientos y norma jurídica vigente, establecida por la autoridad competente.			

✓

Anexo 3 Formato de entrevista dirigida a expertos

Presentación personal	Hola, mi nombre es David Cartagena, la información de la presente entrevista se usará para el desarrollo de un plan de titulación enfocado en el mejoramiento y la estandarización de procedimientos y productos del Food Truck "La cosecha", esta entrevista podrá ser utilizada con los fines que el entrevistador crea convenientes, sin adulteración alguna.
Objetivo de la entrevista	Realizar un esqueleto de los procesos que están establecidos en el Food Truck "La cosecha", para poder determinar errores y posibles errores que se estén desarrollando en el mismo.

2.- Preparación (Etapa 1)

Objetivo de preguntas	1: ¿Las personas que manipulan alimentos están capacitadas para ello?
"Conocer los procesos operativos de MISE EN PLACE del producto"	2: ¿Se observa el uso de un procedimiento estándar?
	3: ¿Cómo sugeriría usted que se desarrolle el proceso de MISE EN PLACE?

3.-Cocción (Etapa 2)

Objetivo de preguntas	1: ¿Observa que se sigue una receta estándar?
“Conocer los procesos operativos de cocción del producto”	2: Según su observación: ¿Se respetan tiempos de cocción para cada alimento?

4.-Almacenamiento (Etapa 3)

Objetivo de preguntas	1: ¿Se observa que el trabajador se guía en una
“Conocer los procesos operativos del almacenamiento del producto”	lista de procedimientos para enfriar los alimentos?
	2: ¿Se utilizan recipientes que mantengan la inocuidad de los alimentos?
	3: ¿Cómo podría usted mejorar la forma de almacenar los alimentos?

4.-Enfriamiento (Etapa 4)

Objetivo de preguntas	1: ¿Cree usted que se siguen correctamente los
“Conocer los procesos operativos del enfriamiento del producto”	pasos para enfriar el producto cocido?
	2: ¿Se respetan condiciones de riesgo en alimentos cocidos?

4.-Recalentamiento (Etapa 5)

Objetivo de preguntas	1: ¿Se observa la utilización de un procedimiento
“Conocer los procesos operativos del recalentamiento del producto”	general para el recalentamiento de alimentos cocidos?
	2: ¿Sugiere algún cambio al procedimiento de recalentamiento de alimentos?

4.-Servicio (Etapa 6)

Objetivo de preguntas	1: ¿Se observa el uso de medidas estándar para porcionar los alimentos?
“Conocer los procesos operativos del servicio del producto”	2: ¿Cree usted que el personal de servicio se encuentra capacitado para atención al cliente?

5.-

Despedida personal	Gracias por su valiosa colaboración, cuando sea oportuno, será un invitado especial para una nueva entrevista.
	Fecha:

Anexo 4 Formato de entrevista para trabajador

Presentación personal	Hola, mi nombre es David Cartagena, la información de la presente entrevista se usará para el desarrollo de un plan de titulación enfocado en el mejoramiento y la estandarización de procedimientos y productos del Food Truck "La Cosecha", esta entrevista podrá ser utilizada con los fines que el entrevistador crea convenientes, sin adulteración alguna.
Objetivo de la entrevista	Realizar un esqueleto de los procesos que están establecidos en el Food Truck "La cosecha", para poder determinar errores y posibles errores que se estén desarrollando en el mismo.

2.- Preparación (Etapa 1)

Objetivo de preguntas	1a: ¿Usted está capacitado para manipular alimentos?
"Conocer los procesos operativos de MISE EN PLACE del producto"	2a: ¿Existe un manual de procedimientos para MISE EN PLACE?
	3a: ¿Cómo se podría optimizar el proceso de MISE EN PLACE?

3.-Cocción (Etapa 2)

Objetivo de preguntas	1a: ¿Sigue usted una receta estándar?
“Conocer los procesos operativos de cocción del producto”	2a: ¿Cree usted que los tiempos de cocción son los óptimos para cada alimento?

4.-Almacenamiento (Etapa 3)

Objetivo de preguntas	1a: ¿Sigue una lista con el paso a paso para almacenar los alimentos?
“Conocer los procesos operativos del almacenamiento del producto”	2a: ¿Cómo almacena los alimentos cocidos?
	3a: ¿Cómo podría usted mejorar la forma de almacenar los alimentos?

4.-Enfriamiento (Etapa 4)

Objetivo de preguntas	1a: ¿Qué pasos sigue para enfriar el producto?
“Conocer los procesos operativos del enfriamiento del producto”	2a: ¿De qué forma ordena los alimentos para su enfriamiento?

4.-Recalentamiento (Etapa 5)

Objetivo de preguntas	1a: ¿Sigue un procedimiento general para recalentar los alimentos cocidos?
“Conocer los procesos operativos del recalentamiento del producto”	2a: ¿Cómo se podría mejorar el proceso de recalentamiento?

4.-Servicio (Etapa 6)

Objetivo de preguntas	1a: ¿Utiliza medidas establecidas para porcionar los alimentos?
“Conocer los procesos operativos del servicio del producto”	2a: ¿Se encuentra usted capacitado para brindar atención al cliente?

5.-

Despedida personal	Gracias por su valiosa colaboración.
	Fecha:

Anexo 5 Procedimiento de obtención de permiso para “Establecimientos Móviles” en Espacio Público Autorizado para el año 2017.



**Procedimiento de obtención de permiso para
“Establecimientos Móviles” en Espacio Público
Autorizado para el año 2017.**





REGISTRO PARA EL SORTEO

- Dirigirse al balcón de servicios Bicentenario (Av. Amazonas y Av. La Prensa, antiguo aeropuerto Mariscal Sucre, arribo internacional), en las mesas de registro y asesoría para “Establecimientos Móviles, el 31 de mayo y 1 de junio de 2017 en el horario de 8h00 a 16h30.

- La documentación e información requerida para el registro es:

- Nombres y apellidos
- Número de cédula de ciudadanía
- Registro único de contribuyentes (RUC)
- Número de teléfono de contacto

Dirección de correo electrónico de contacto

Tipo de establecimiento móvil (vehículo o acoplado)

Matricula vigente del vehículo a utilizar o del vehículo que remolcará el acoplado, a nombre del solicitante de la LUAE; conjuntamente con el documento que justifique la propiedad del acople, según corresponda

- Certificado de aprobación de la revisión técnica vehicular vigente en el Distrito Metropolitano de Quito, solamente para los vehículos

El código de los espacios y horarios deseados

En el momento del registro, los postulantes podrán aplicar a un máximo de 2 (dos) espacios públicos autorizados con sus respectivos horarios y combinaciones permitidas que son:

- Horario Regular 1 (RI): Aplica de lunes a viernes de 9h00 a 15h00
- Horario Regular 2 (RII): Aplica de lunes a viernes de 16h00 a 22h00
- Horario Especial 1 (EI): Aplica sábados y domingos de 9h00 a 15h00

Horario Especial 2 (EII): Aplica sábados y domingos de 16h00 a 22h00

Horario Especial 3 (EIII): Aplica en las madrugadas de jueves a domingo en una sola jornada de 23h00 a 03h00 del día siguiente.

- Combinación Horario Regular (RI o RII) y Horario especial (EI, EII o EIII)
- Combinación Horario Especial EI y Horario Especial EIII

Combinación Horario Especial EII y Horario Especial EIII

Una vez realizado el registro se entregará un comprobante en donde se especificará la información del solicitante, código de identificación para cada espacio y horario solicitado, y se identificará la fecha, hora, lugar y condiciones para el sorteo. El código

de identificación asignado para el sorteo no representa garantía alguna de asignación de un espacio público autorizado.

A cada postulante se le asignará un máximo de 2 (dos) espacios públicos autorizados diferentes.

SORTEO DE ASIGNACIÓN DE ESPACIOS PÚBLICOS AUTORIZADOS

El sorteo se realizará el 10 de Junio de 2017 en el Salón de la Ciudad (Calle Venezuela y Espejo, Edificio Alcaldía, planta baja a partir de las 08h30), para lo cual el postulante deberá asistir personalmente y el control de asistencia se realizará de 08h30 a 10h00, si el postulante no se presenta no podrá participar en ninguna ronda del sorteo. Los requisitos a presentar en original y copia son:

- Comprobante para el registro de sorteo de espacios públicos autorizados.
- Cédula de ciudadanía de la persona registrada
- En caso de personas jurídicas, el nombramiento del representante legal
- Registro Único de Contribuyentes (RUC)
- Matrícula vigente del vehículo a utilizar o del vehículo que remolcará el acoplado y, de ser el caso, el documento de la inspección visual del acople emitido por la Agencia Metropolitana de Transito (AMT), mismo que deberán estar a nombre del solicitante.
- Revisión técnica vehicular correspondiente a la matrícula vigente en el Distrito Metropolitano de Quito

Cédula de ciudadanía de la persona registrada

El proceso del sorteo se realizará de conformidad a lo establecido en la Resolución No. STHV-16 emitida por la Secretaría de Territorio, Hábitat y Vivienda suscrita el 7 de octubre del 2016 y su Resolución Modificatoria No. STHV-04-2017 suscrita el 5 de mayo del 2017.

ASIGNACIÓN DE ESPACIO PÚBLICO Y TRÁMITE EN LA ADMINISTRACIÓN ZONAL CORRESPONDIENTE

Las personas que fueron favorecidas en el sorteo, deben acercarse al Balcón de Servicio de las Administración Zonal a donde pertenezca el espacio público autorizado de acuerdo a su jurisdicción, donde se les informará la unidad encargada de coordinar la inspección del cumplimiento de reglas técnicas del establecimiento móvil dentro de los 5 días hábiles posteriores al sorteo. De dicha inspección derivan 2 escenarios:

- 1) Cumple reglas técnicas y se emite un informe favorable

2) No cumple reglas técnicas, en este escenario el propietario tendrá un plazo de 10 días para su rectificación, posterior a lo cual se realizará una re inspección y se emitirá el informe respectivo. En el caso que el informe de la re inspección sea desfavorable, o el interesado no se presentase en la fecha y hora señalada para la re inspección, se dará por terminado el proceso y se declarará vacante el puesto y el horario, el mismo que se notificará al siguiente postulante beneficiado conforme el orden establecido en la lista de espera.

Después de emitido el informe favorable, en un plazo máximo de 10 días laborales se suscribirá el convenio de uso y ocupación de espacio público autorizado.

Una vez firmado el convenio se procederá a emitir la orden de cobro correspondiente a la regalía anual, la cual será calculada a partir de la fecha de la firma del convenio y tendrá una vigencia o una temporalidad de 8 días para el pago correspondiente, caso contrario se declarará vacante el espacio y será asignado a la siguiente persona en la lista de espera.



OTORGAMIENTO DE PERMISO DE FUNCIONAMIENTO LUAE PARA ESTABLECIMIENTOS MÓVILES

Una vez suscrito el convenio y pagada la regalía generada por el espacio público asignado, el ciudadano deberá acercarse en los siguientes 15 días hábiles al Balcón de Servicios de la Administración Zonal a donde pertenezca el espacio público, para obtener su LUAE presentando lo siguientes requisitos:

Formularios habilitantes, para descargar ingrese a:

- <http://www.municionline.cl/index.php/licencias/1698-establecimientos-moviles>
 - Formulario de solicitud de la Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas
 - Formulario de Bomberos, para declaración de cumplimiento de normas técnicas
 - Formulario de Ambiente, para declaración de cumplimiento de normas técnicas
- Registro Único de Contribuyentes (RUC) que especifique la actividad económica del establecimiento móvil
- Declaración y pago de patente al Municipio del DMQ.
- Pago de regalías, tasas y demás prestaciones económicas derivadas de las autorizaciones administrativas integradas en la LUAE.
- Certificado de no adeudar al MDMQ.

Matrícula vigente del vehículo a utilizar o del vehículo que remolcará el acoplado, a nombre del solicitante de la LUAE, conjuntamente con el título de propiedad del acople, según corresponda.

- Certificado de la aprobación de la revisión técnica vehicular vigente en el Distrito
- Metropolitano de Quito.

Certificado de la aprobación de la revisión técnica vehicular vigente en el Distrito Metropolitano de Quito. Cumplir con las demás reglas, condiciones y requisitos específicos, establecidos en las Resoluciones Sectoriales emitidas para la aplicación de la Resolución A011.

ACTIVIDADES ECONÓMICAS AUTORIZADAS

- Preparación y suministro de comidas para su consumo inmediato.
- Venta de comidas y bebidas en cafeterías, incluso para llevar.
- Venta de flores, plantas, semillas, y/o arreglos florales.
- Venta de libros, revistas, periódicos.
- Alquiler de libros, periódicos y revistas.
- Venta de recuerdos, sellos, monedas, artículos religiosos y artesanías.
- Actividades de galerías de arte comerciales.
- Actividades de operadores turísticos.
- Actividades de promoción turística.
- Servicio de reparación de bicicletas.

Nota: El único documento habilitante para el funcionamiento de los establecimientos móviles en el espacio público autorizado, es la LUAE (Licencia Única de Actividades Económicas).

** Las resoluciones aplicables para este procedimiento se pueden descargar del siguiente enlace:

<http://www.quito.gob.ec/index.php/municipio/249-establecimientos-moviles>

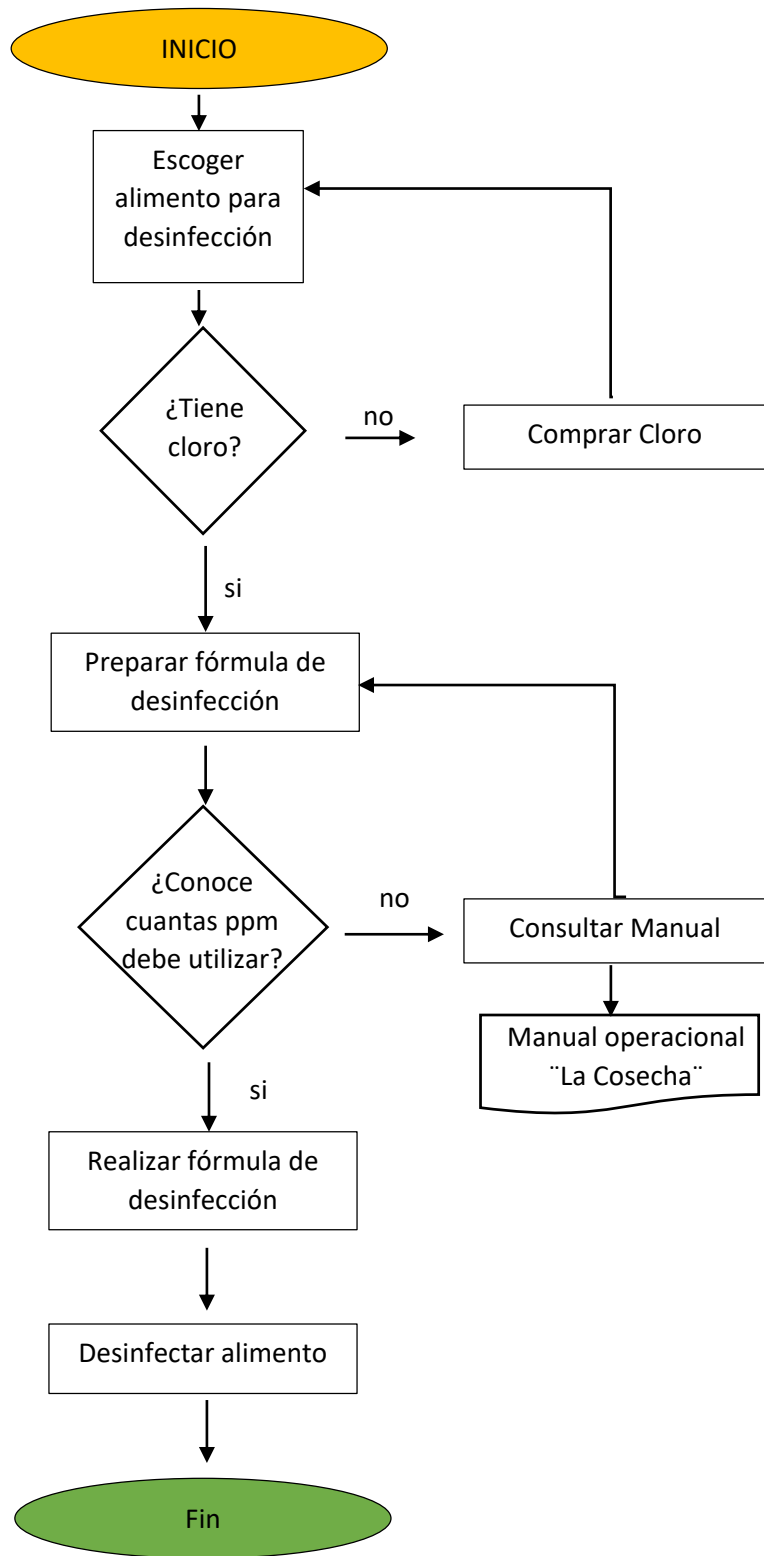
Para mayor información comuníquese al 1800-456-789 opción # 6 (contact center del MDMQ)



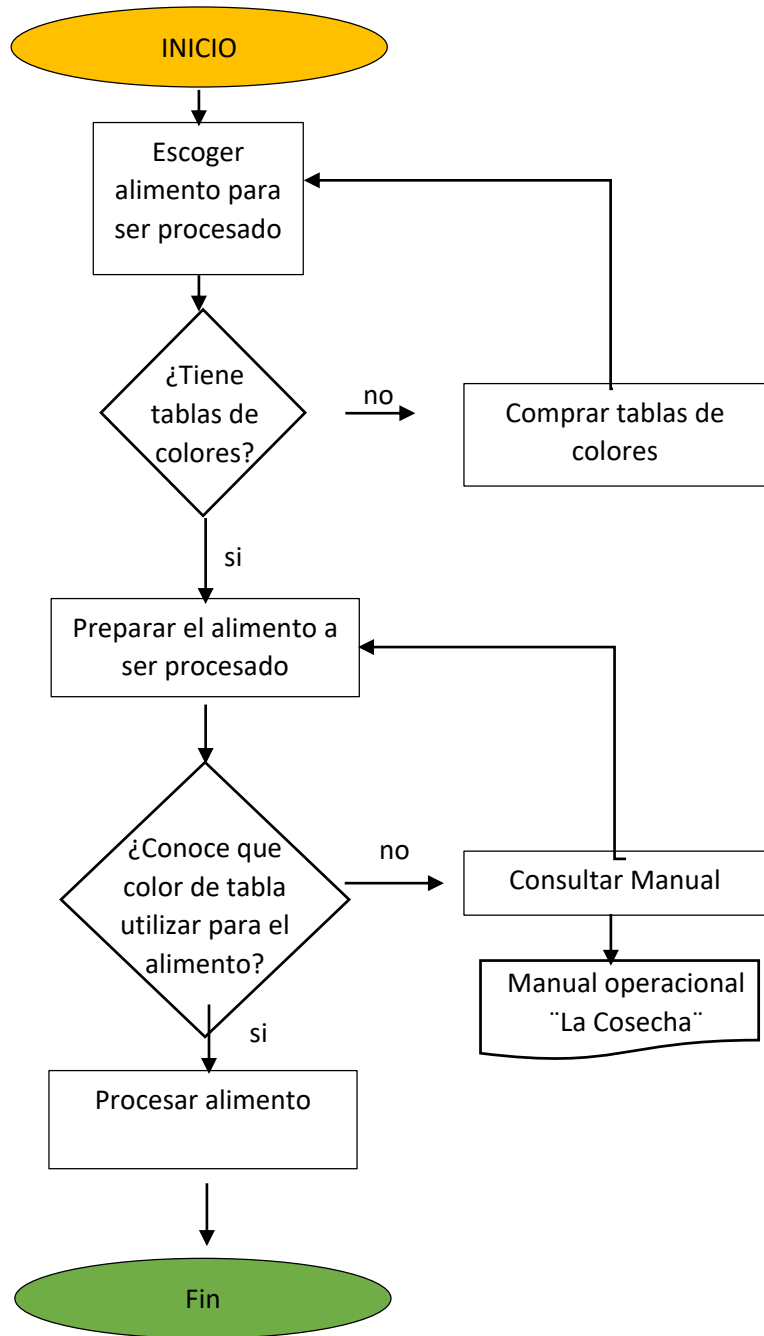
/ciudadanosquito

QUITO
ALCALDÍA

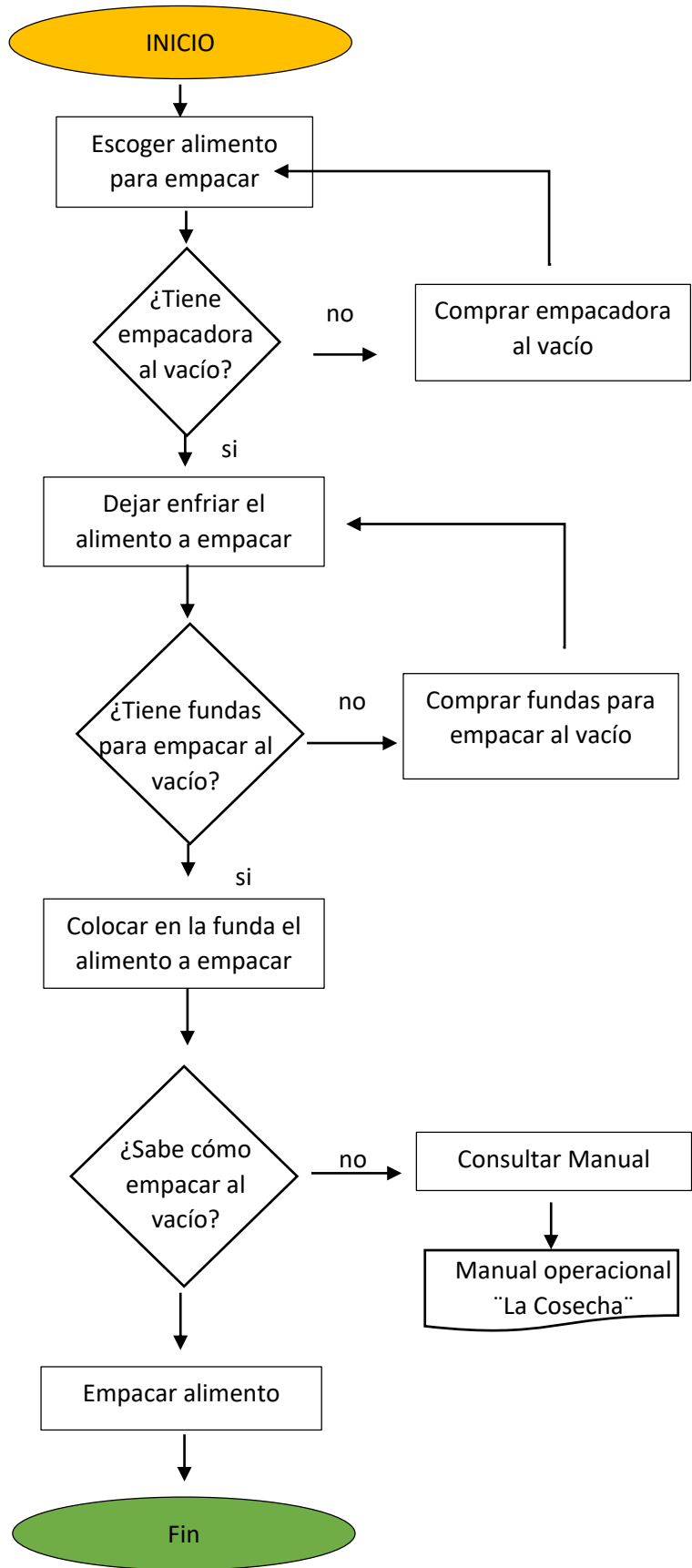
Anexo 6 Proceso sugerido para desinfección de alimentos



Anexo 7 Proceso sugerido para procesamiento de alimentos



Anexo 8 Proceso sugerido para empacar al vacío



Anexo 9 Manual de Operación

Manual de Operación "La Cosecha"



David Cartagena Escobar

INTRODUCCIÓN	86
HIGIENE PERSONAL.....	87
HIGIENE ALIMENTARIA.....	93
1. DESINFECCIÓN	94
1.1 MATERIALES PARA DESINFECTAR.....	95
1.1.1 FORMULACIÓN DE SOLUCIÓN DESINFECTANTE	96
1.2 PROCEDIMIENTO PARA DESINFECTAR ALIMENTOS.....	97
1.3 PROCEDIMIENTO PARA DESINFECTAR MATERIALES ..	99
2. TIPOS DE CONTAMINACIÓN.....	101
2.1 COLORES DE TABLAS DE PICAR	102
2.2 PROCEDIMIENTO PARA PROCESAR ALIMENTOS.....	103
2.3 COMO ALMACENAR PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA.....	104
3. ESTANDARIZACIÓN.....	105
3.1 ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS DEL FOOD TRUCK “LA COSECHA”.....	106
4. EMPACADO AL VACÍO	107
4.1 MATERIALES PARA EMPACAR AL VACÍO	108
4.2 PROCEDIMIENTO PARA EMPACAR AL VACÍO CON UNA MÁQUINA AUTOMÁTICA	110
5 RECALENTAMIENTO DE ALIMENTOS	114
5.1 PROCEDIMIENTO PARA RECALENTAR ALIMENTOS EMPACADOS AL VACÍO	115

INTRODUCCIÓN

Para llegar a ser el Food Truck pionero en la industria de alimentos y bebidas, hemos visto la necesidad de desarrollar el presente manual de operaciones. Si las llevamos a cabo de manera efectiva, deberíamos plantear nuevas metas y objetivos, ya que la excelencia y calidad, serán cosa de todos los días.



HIGIENE PERSONAL

Debemos tomar en cuenta que el aseo de nuestro personal e instalaciones debe ser del más alto nivel, ya que, al manipular alimentos, cualquier fuente de contaminación puede ser un peligro para nuestro cliente. A continuación, veremos unos tips OBLIGATORIOS para controlar nuestra limpieza.

Previo a:

1. Manipular alimentos
2. Limpieza y desinfección de alimentos
3. Empacado para refrigeración
4. Servicio y emplatado de alimentos



Posterior a:

5. Hacer uso de los servicios higiénicos
6. Manipular basura o desechos
7. Manipular productos químicos o de limpieza.
8. Tocar o manipular superficies de trabajo o maquinaria no sanitizadas.
9. Manipular dinero

SE DEBE:

1. LAVAR LAS MANOS

Y posterior al lavado:

2. USO OBLIGATORIO DE GUANTES

Procedimiento para lavarse las manos.

1.- Mojarse las manos



2.- Utilizar jabón líquido (NO utilizar jabón en barra porque acumulan microorganismos).



3.- Enjabonarse por 20 segundos.



4.- Enjuagarse el jabón.



5.- Secarse con papel desechable.



6.- Cerrar la llave con el papel utilizado.



7.- Desinfectarse las manos



HIGIENE ALIMENTARIA

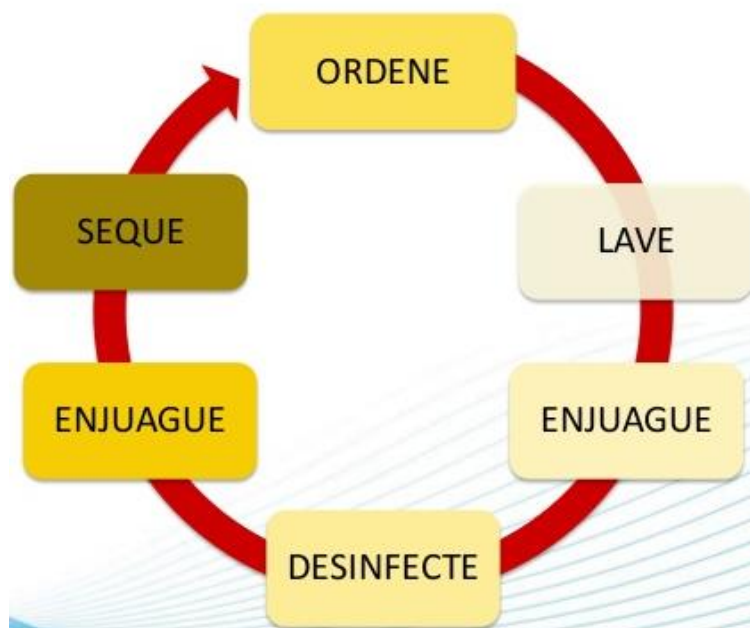
Es, según la OMS: "el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, enfriamiento, transformación, transporte, conservación y cocción del alimento, para garantizar la inocuidad de los alimentos" (Organización Mundial de la Salud, s.f.)



1. DESINFECCIÓN

El lavado y desinfección es un proceso que se inicia a través de una operación de lavado previo, y posterior desinfección, esta tarea se lleva a cabo mediante, generalmente, dos métodos. Uno de los más utilizados en la industria es el del cloro. el cloro, es utilizado como un agente para tratar el agua y los equipos utilizados para el proceso de producción de alimentos; de esta manera se evita los tipos de contaminación micro bacteriana que puede crecer en las instalaciones de limpieza y procesamiento de vegetales, y también evita las contaminaciones cruzadas.

CICLO LIMPIEZA-DESINFECCIÓN



1.1 MATERIALES PARA DESINFECTAR

1.- Cloro



2.- Agua



1.1.1 FORMULACIÓN DE SOLUCIÓN DESINFECTANTE

A continuación, podemos observar la tabla que fue sugerida para su uso en la desinfección de los equipos, materiales y talleres de la Universidad de las Américas (Pazmiño, 2014).

Se entenderá como PPM al término partes por millón.

MATERIAL.	P.P.M	COLORO 5%	AGUA.
Mesones y Utensilios menores	50-100 IDEAL: 60	1.2 ml	1 LITRO
Solución desinfectantes para cepillo de uñas	60	1.2 ml	1 LITRO
Frutas y Verduras	5-20	5 (0.1 ml) 20 (0.0.4 ml)	1 LITRO
Carnes	20-50	20 (0.4 ml)	1 LITRO
Equipos mayores	100-200	100 (2 ml) 200 (4 ml)	1 LITRO
Tablas de picar blanqueado.	100	2 ml	1 LITRO
Tablas de picar desinfección frecuente.	20	0.4 ml	1 LITRO

1.2 PROCEDIMIENTO PARA DESINFECTAR ALIMENTOS.

Se debe tomar en cuenta el alimento a desinfectar, en este caso, tomaremos de ejemplo vegetales.

1. Seleccionar el elemento a desinfectar.



2. Preparar la solución, en este ejemplo, se utilizará 20 ppm en un litro de agua; es decir se debe agregar en un litro de agua 0.4 ml de cloro. Esperar 30 minutos para utilizar la solución.

MATERIAL.	P.P.M	COLORO 5%	AGUA.
Frutas y Verduras	5-20	5 (0.1 ml)	1 LITRO

3. Sumergir el alimento en la solución por un tiempo máximo de 10 minutos.



4. Enjuagar en Agua fresca



1.3 PROCEDIMIENTO PARA DESINFECTAR MATERIALES

Al igual que en el anterior apartado, se debe conocer las PPM a utilizar en un litro de agua y preparar la solución desinfectante. Como ejemplo tomaremos la desinfección de tablas de picar.

1. Seleccionar elemento a desinfectar



2. Preparar la solución desinfectante

MATERIAL.	P.P.M	CLORO 5%	AGUA.
Tablas de picar desinfección frecuente.	20	0.4 ml	1 LITRO

3. Sumergir el material por máximo 10 minutos.



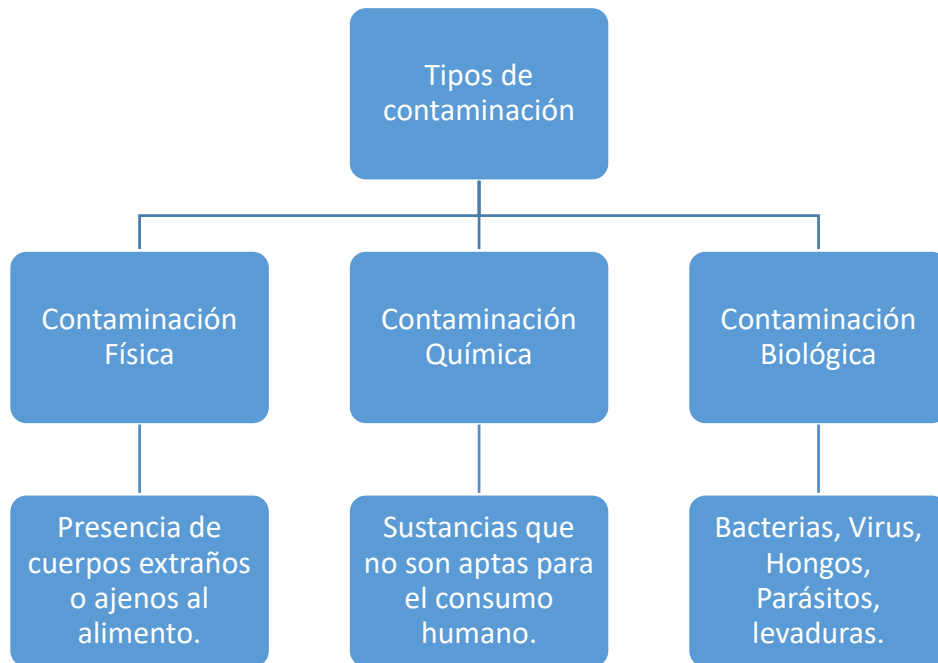
4. Enjuagar en agua fresca



5. Retirar el exceso de agua, y utilizar.

2. TIPOS DE CONTAMINACIÓN

Existen 3 tipos de contaminación:



Nota: La contaminación cruzada se da cuando un alimento contaminado entra en contacto con otro que no lo está, y lo contamina.

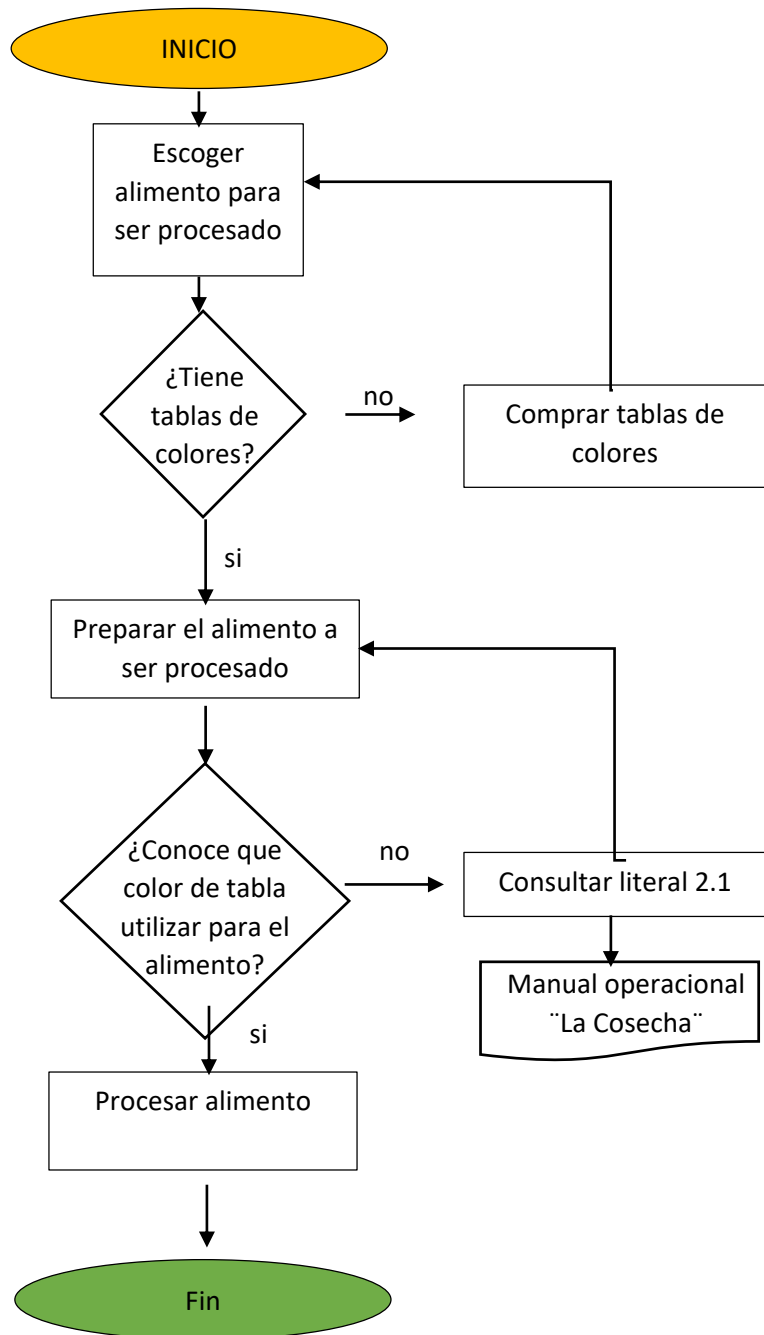
2.1 COLORES DE TABLAS DE PICAR

Según Martínez (2012), para evitar la contaminación cruzada se utilizan diferentes colores para diferenciar los alimentos en sus diferentes etapas de producción.

A continuación, se pondrá en conocimiento el color de cada tabla para el alimento a utilizar.

COLOR	USO
AZUL	PESCADO CRUDO
ROJO	CARNE CRUDA
VERDE	FRUTAS Y VEGETALES CRUDOS SIN DESINFECTAR
AMARILLO	CARNE Ó PESCADO COCIDO
BLANCO	PAN Y PRODUCTOS LÁCTEOS
MARRÓN	VEGETALES Y FRUTAS COCIDAS Y DESINFECTADOS.

2.2 PROCEDIMIENTO PARA PROCESAR ALIMENTOS



2.3 COMO ALMACENAR PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Según la FAO, esta es la manera correcta de almacenar alimentos, para evitar la contaminación cruzada (Food and Agriculture Organization of the United Nations,2010)



3. ESTANDARIZACIÓN

Estandarización o normalización es un proceso de búsqueda de patrones de equilibrio y unificación de las características de un producto o servicio, con el fin de establecer normas de asimilación a un modelo a seguir para la fabricación en serie. La aplicación de normas estándar de producción es relevante en la era de la globalización por parte de cada empresa, para introducirse comercialmente en los distintos mercados internacionales (Quesignificado, s.f.)



3.1 ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS DEL FOOD TRUCK "LA COSECHA"

A continuación, se pueden observar las recetas estándar de los alimentos a ser producidos en el Food Truck "La Cosecha" para socializar con el personal.

(Por motivos de confidencialidad, se muestra una única receta al público).

LA COSECHA				
Nombre de la receta	Salsa de Queso			
Porciones/Peso porción	100 porciones de 0.020 Kilo			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo Unitario	Costo Total
0.750	Kilo	Queso Manaba		
0.100	Kilo	Cebolla Paiteña		
0.250	Kilo	Pimiento		
0.020	Kilo	Sal		
0.850	Litro	Leche entera		
Procedimiento				
1.Desinfectar los alimentos que lo requieran				
2.Realizar mise en place.				
3.Licuar todos los sólidos y agregar la leche poco a poco.				
4. Rectificar sabores				
5. Reservar				

4. EMPACADO AL VACÍO

El empackado al vacío como su nombre lo dice es el sistema por medio del cual se procura generar un campo de vacío alrededor de un producto y mantenerlo dentro de un empaque, debido a que uno de los factores primordiales para el crecimiento de microorganismos es la presencia de oxígeno.

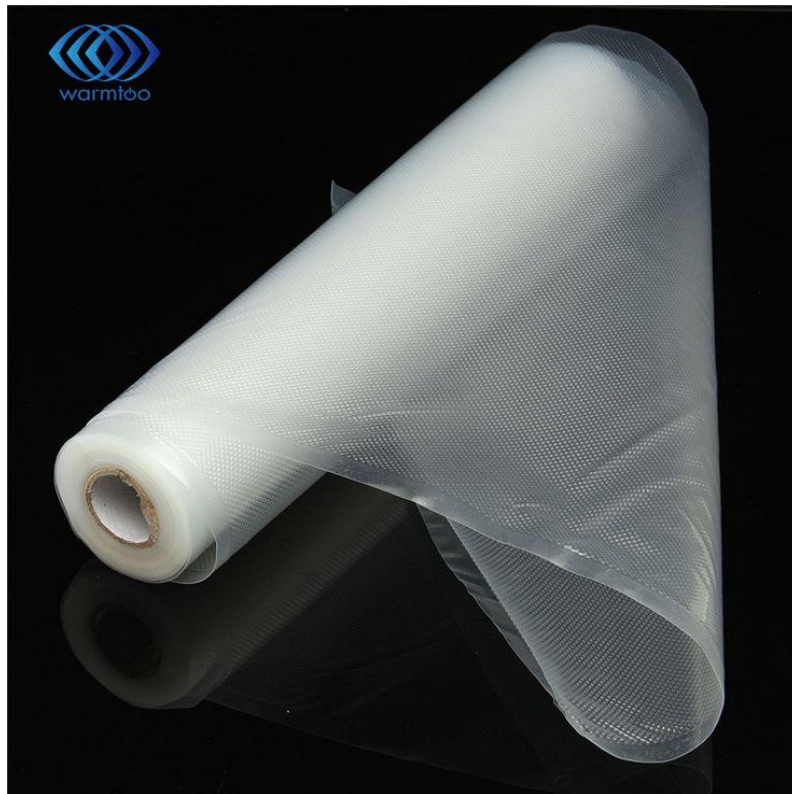


4.1 MATERIALES PARA EMPACAR AL VACÍO

1.- Empacadora al vacío

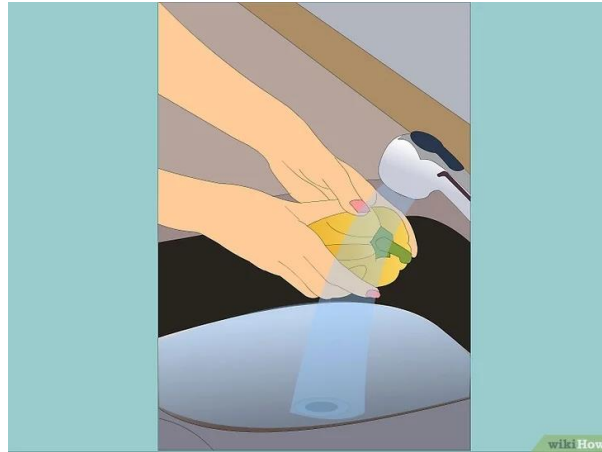


2.- Fundas para empacar al vacío



4.2 PROCEDIMIENTO PARA EMPACAR AL VACÍO CON UNA MÁQUINA AUTOMÁTICA

1.- Limpiar y desinfectar el alimento a empacar



2.- Colocar los alimentos en una bolsa para empacar al vacío



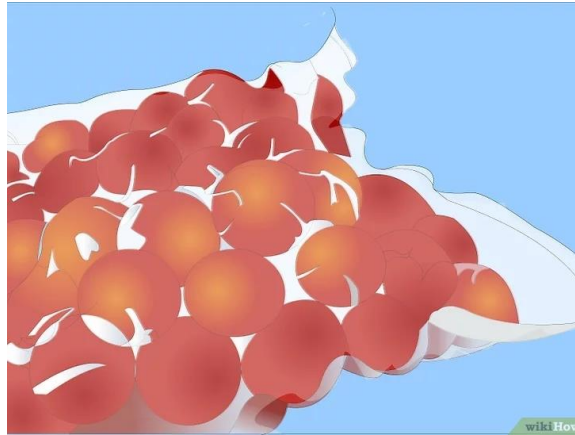
3.- Colocar el borde abierto en la maquina selladora



4.- Presionar el botón si fuese necesario, para iniciar con el proceso



5.- Observa como la maquina retira el aire y contrae las fundas plásticas



6.- Espera a que la maquina detenga su funcionamiento, en ese momento, la máquina acaba de sellar la bolsa



7.- Etiquetar las fundas con la fecha de producción del alimento, tiempo de vida útil y encargado del proceso



8.- Almacenar los empaques producidos



5 RECALENTAMIENTO DE ALIMENTOS

El recalentamiento es un punto crítico de control, o un punto en el que al alcanzar las temperaturas internas adecuadas podemos ayudar a asegurarnos que un alimento es seguro para el consumo. Los cocineros deben conocer la temperatura apropiada para recalentar los alimentos, vigilar el proceso de recalentamiento y registrar las temperaturas de los alimentos recalentados.



5.1 PROCEDIMIENTO PARA RECALENTAR ALIMENTOS EMPACADOS AL VACÍO

En este proceso, utilizaremos la transmisión de calor a través del baño maría controlado. De esta manera, evitaremos la sobre cocción de los alimentos.



1.- Calentar agua a 75 grados centígrados.



2.- Sumergir el alimento el tiempo necesario dependiendo de la temperatura interna del producto.



NOTA: El alimento debe tener una temperatura interna de 75 grados centígrados.

