

# Análisis del servicio de alimentación de un club de fútbol profesional de la ciudad de Guayaquil

## PROBLEMA

El servicio de alimentación (SA) en Barcelona Sporting Club (BSC) se ve afectado por deficiencias que comprometen la implementación adecuada de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), afectando no solo al rendimiento deportivo, sino también a la experiencia general en la alimentación de los futbolistas. Actualmente, BSC enfrenta desafíos como el desperdicio elevado, aumentos en los costos y preocupaciones constantes sobre la seguridad alimentaria. Es por esto, que se destaca la necesidad de actualizar continuamente los protocolos del SA.



## OBJETIVO GENERAL

Determinar los protocolos actuales del manejo del servicio de alimentación mediante el análisis técnico en el área de concentración de Barcelona Sporting Club, para mejorar la elaboración y manipulación de los alimentos en los futbolistas profesionales.

## PROPIUESTA

- ▶ Observación de Protocolos Durante los horarios de comida de los jugadores de BSC tanto como desayunos, almuerzos y cenas.
- ▶ Análisis de Infraestructura Identificación de las instalaciones, equipamiento, espacios y la distribución de las áreas dentro de BSC.
- ▶ Ficha de Evaluación Aplicación de la "Ficha para evaluación sanitaria de restaurantes y servicios afines" avalada por el MINSA de Perú.

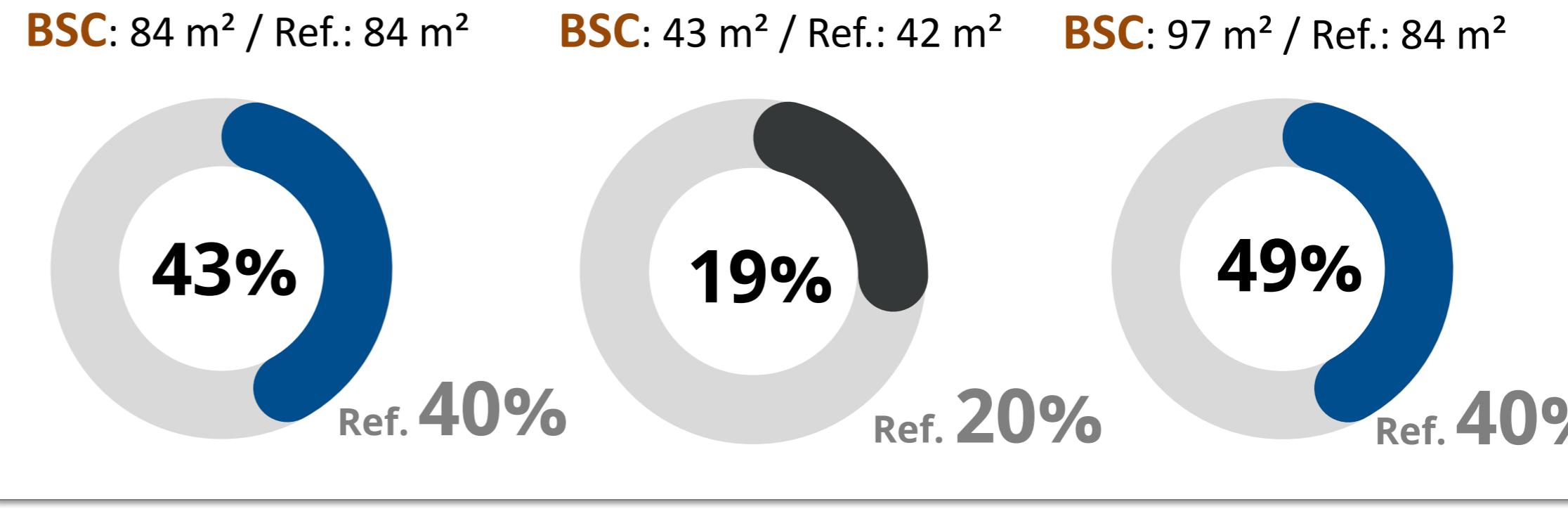
## RESULTADOS

### OPERARIOS



- **BSC** cuenta con 3 empleados
- Según Johnson 5 empleados

### INFRAESTRUCTURA



- **BSC** cuenta con 224 m<sup>2</sup>
- Referencia teórica: 210 m<sup>2</sup>

### FICHA EVALUATIVA

	# RUBROS	PUNTOS	%		
BSC CUMPLE	41	120	67%		
NO CUMPLE	22	58	33%		
TOTAL	63	178	100%		

50% No aceptable      75% En proceso  
100% Aceptable      67% BSC En proceso



## CONCLUSIONES

- ▶ Se logró una evaluación íntegra del SA del área de concentración de futbolistas profesionales del BSC.
- ▶ Los análisis abarcaron desde la organización del espacio hasta el funcionamiento integral, identificando áreas de eficiencia y oportunidades de mejora.
- ▶ Se diseñó un plan integral de directrices técnicas. Este plan se enfocó en optimizar la organización de áreas y sectores del servicio de alimentación, integrando las BPM.