

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

## PROBLEMA

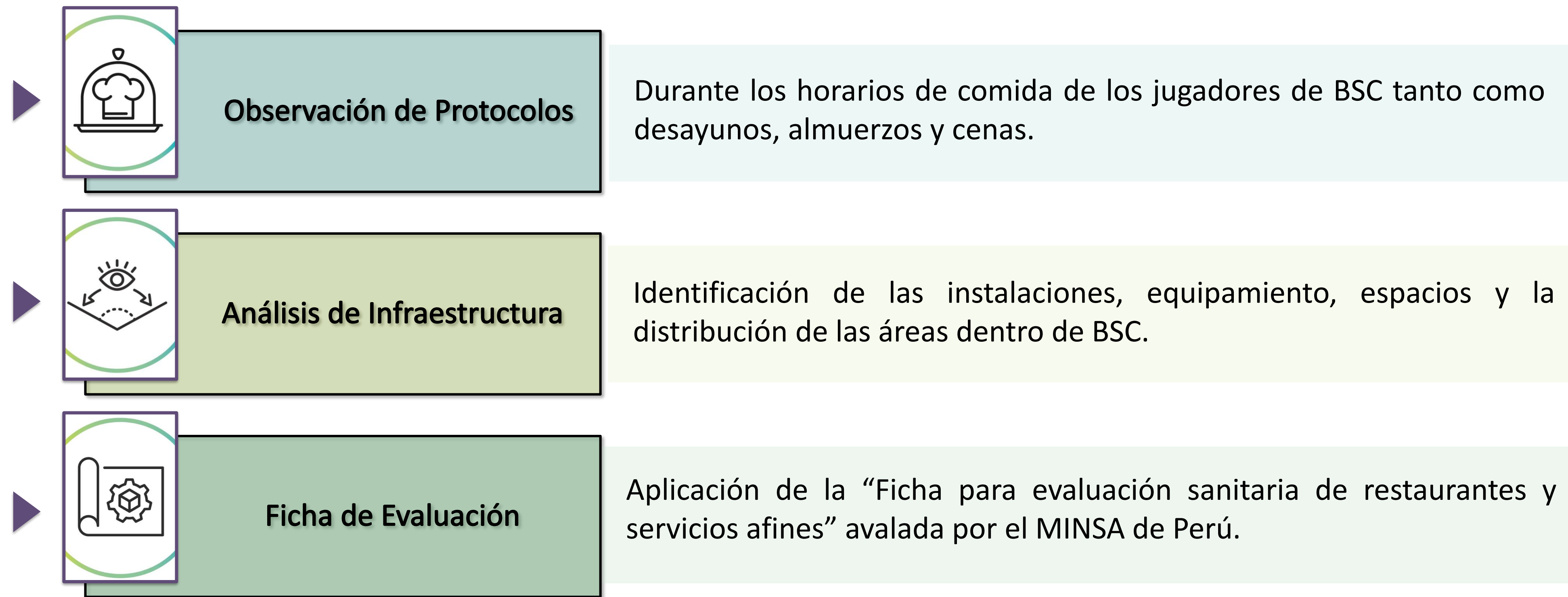
El servicio de alimentación (SA) en Barcelona Sporting Club (BSC) se ve afectado por deficiencias que comprometen la implementación adecuada de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), afectando no solo al rendimiento deportivo, sino también a la experiencia general en la alimentación de los futbolistas. 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.

## PROPUESTA

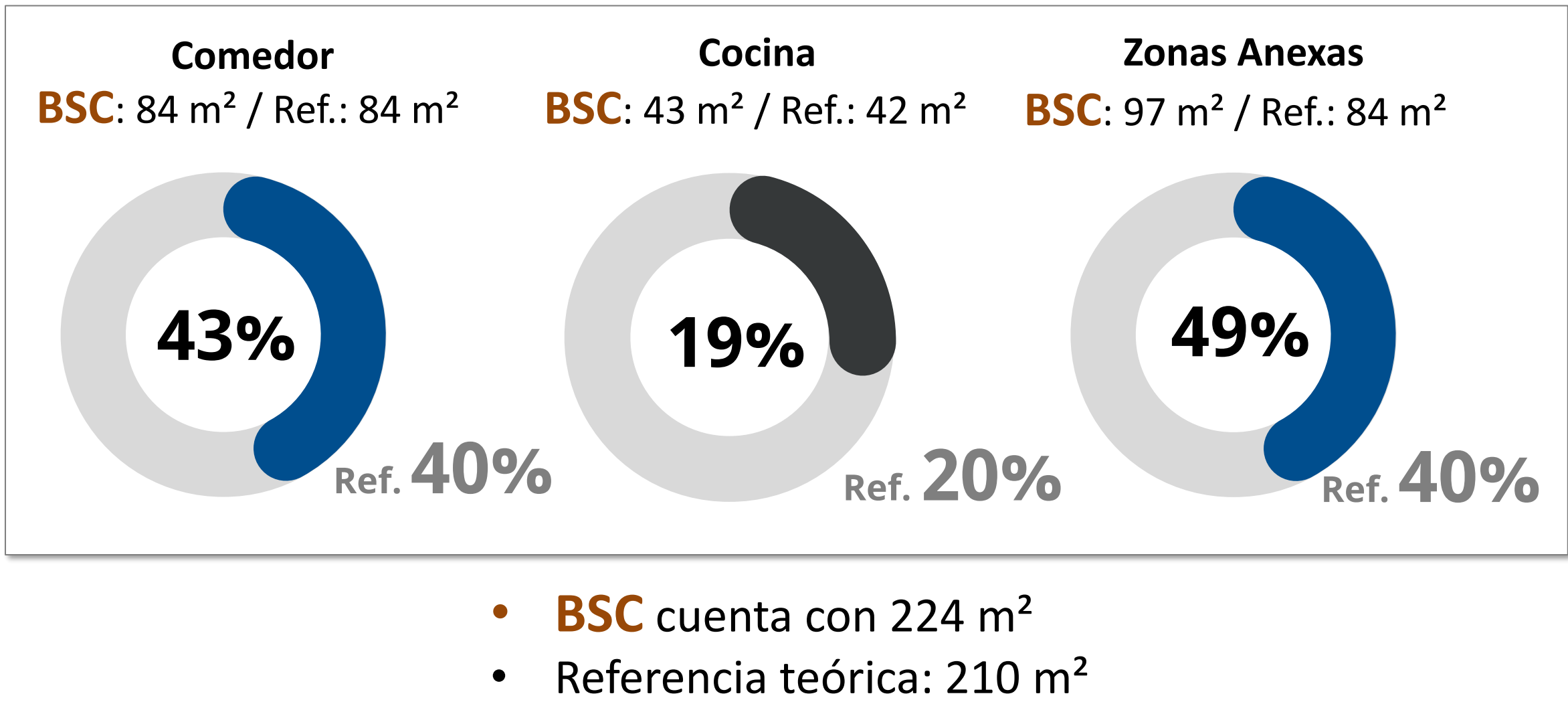


## RESULTADOS

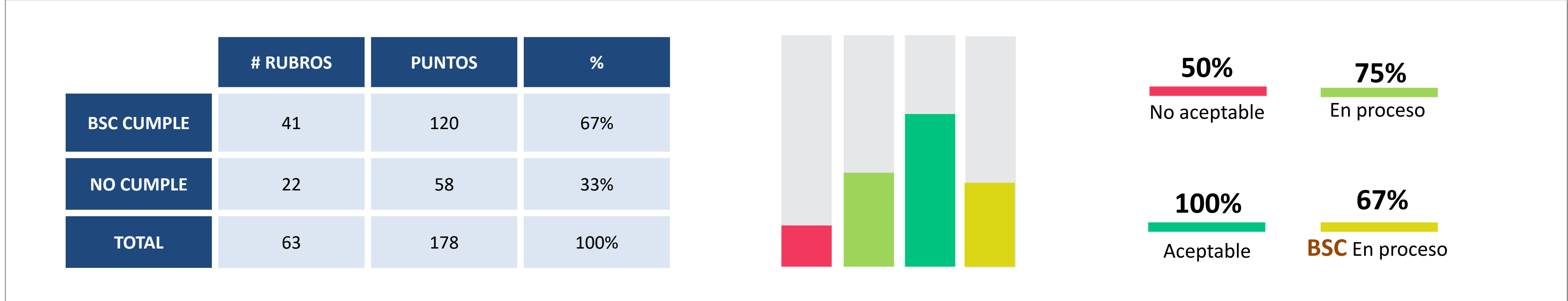
### OPERARIOS



### INFRAESTRUCTURA



### FICHA EVALUATIVA



## 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.



VIDA-345

Código Proyecto