

DISEÑO DE UN SISTEMA DE CALIDAD PARA UN ALBERGUE EN LA CIUDAD DE GUAYQUIL

PROBLEMA

En la actualidad, el albergue tiene la necesidad de cumplir con los requerimientos establecidos por el Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES), para avalar el funcionamiento de sus instalaciones y las diferentes actividades en el cual se ven involucrados el personal y los beneficiarios de este lugar.

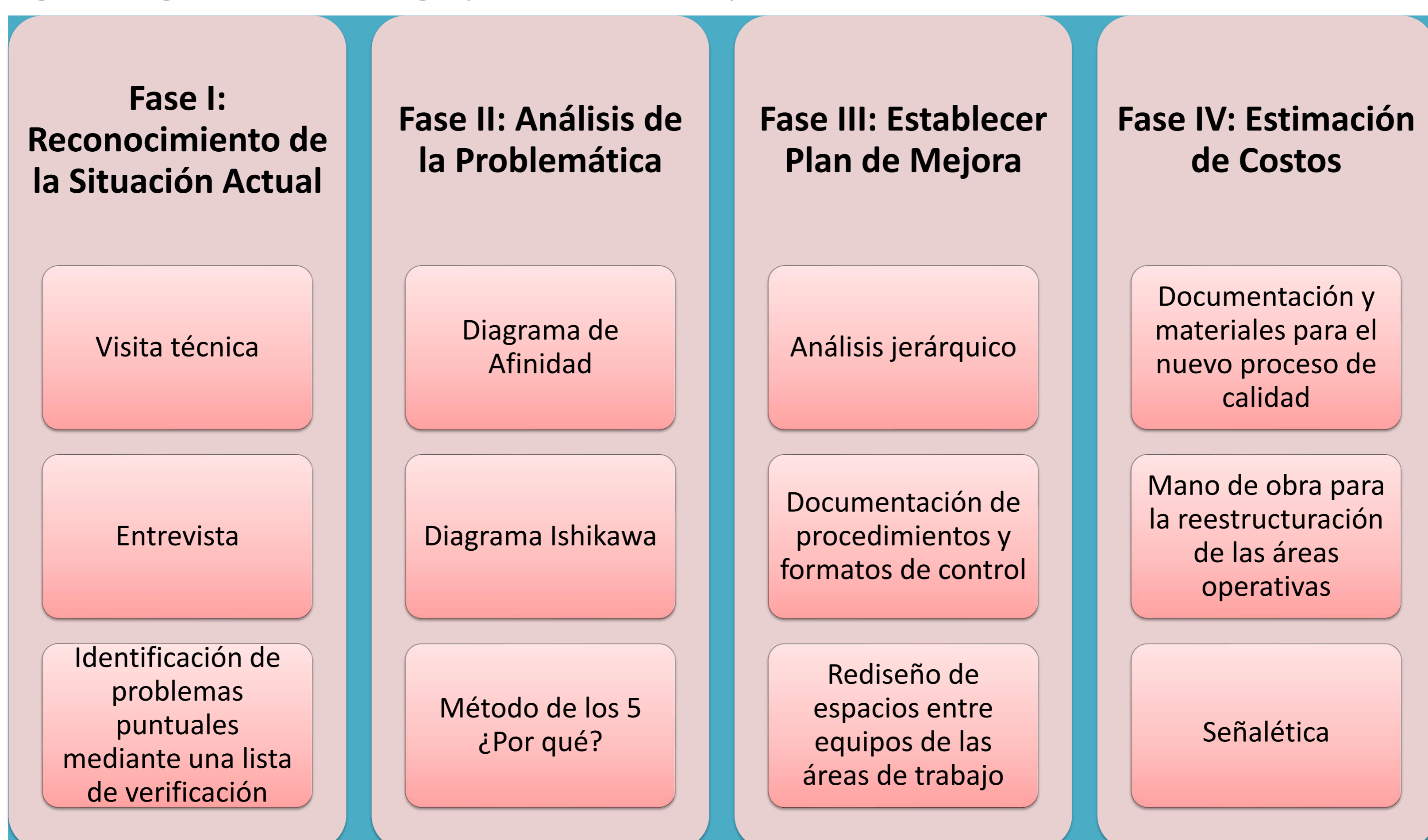


OBJETIVO GENERAL

Diseñar un sistema de calidad para un albergue en la ciudad de Guayaquil, analizando las donaciones de alimentos, los procesos y el espacio físico disponible.

PROPUESTA

El albergue para precautar la salud de las personas de la tercera edad, avalar el funcionamiento de sus instalaciones y garantizar la inocuidad de los alimentos que son preparados, requiere implementar un plan de mejora de calidad. Por tal motivo, se siguió la siguiente metodología para solucionar el problema.

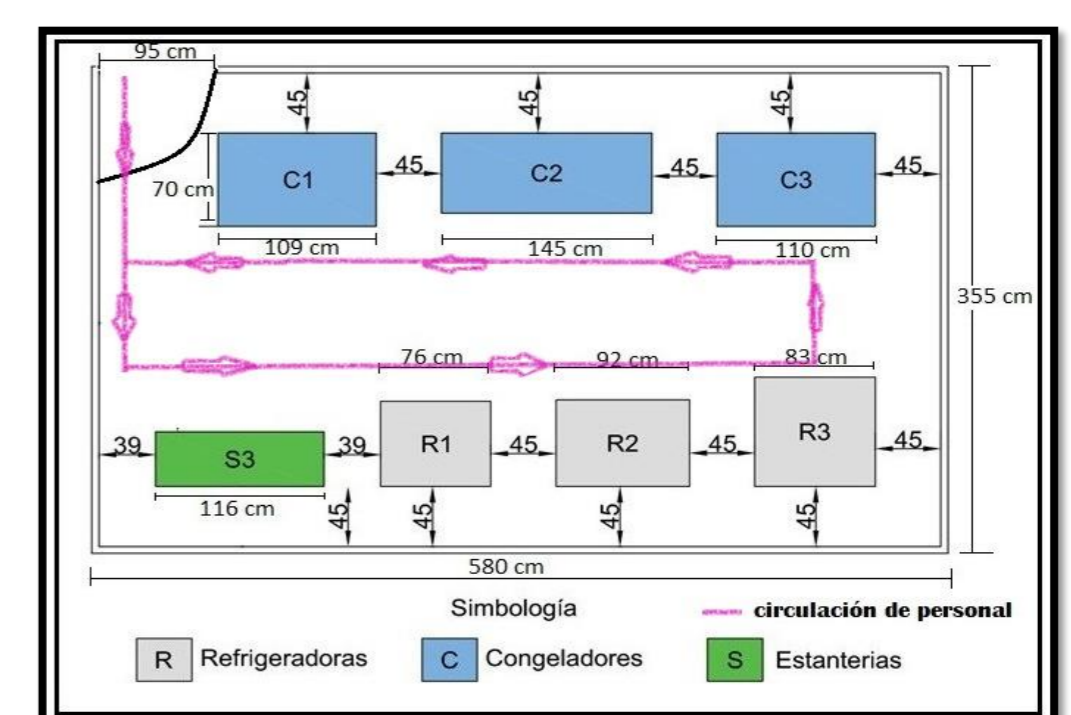
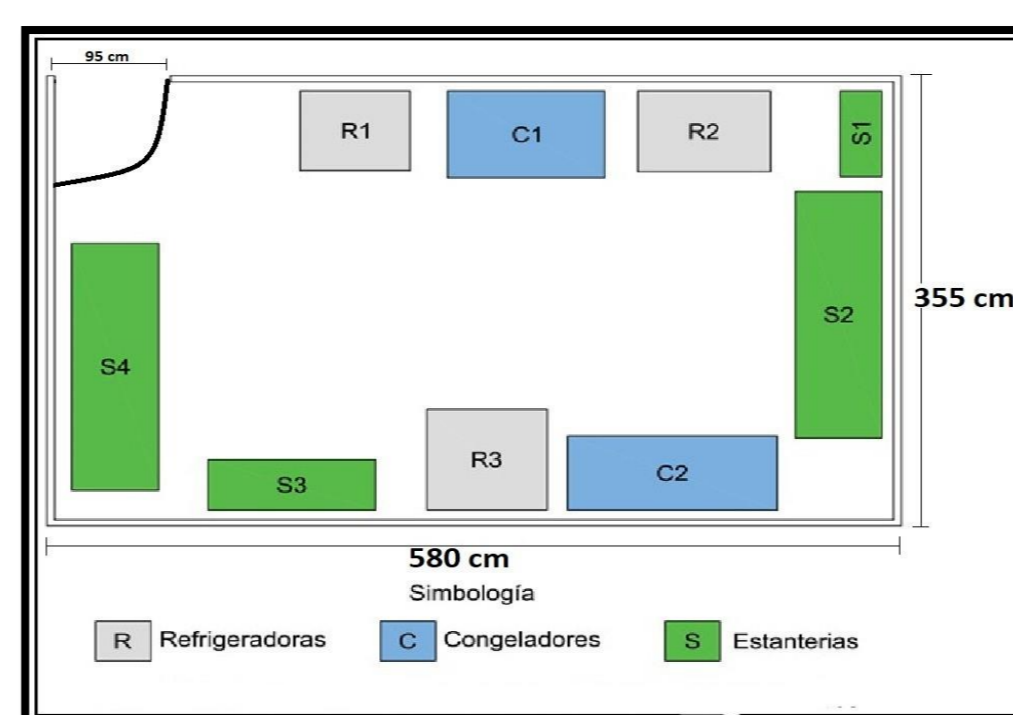


RESULTADOS

Procedimientos y Formatos de control para la manipulación de los alimentos

Procedimiento y Formatos de Control	Código
Lavado de frutas y vegetales	LFV 001
Almacenamiento de materia prima	AMP 001
Almacenamiento de producto en refrigeración	APR 001
Almacenamiento de producto en congelación	APC 001
Almacenamiento de producto seco	APS 001
Preparación de alimentos	PA 001
Limpieza y desinfección de los utensilios de cocina	LDUC 001
Limpieza del área de cocina	LAC 001
Lavado de manos	LMA 001

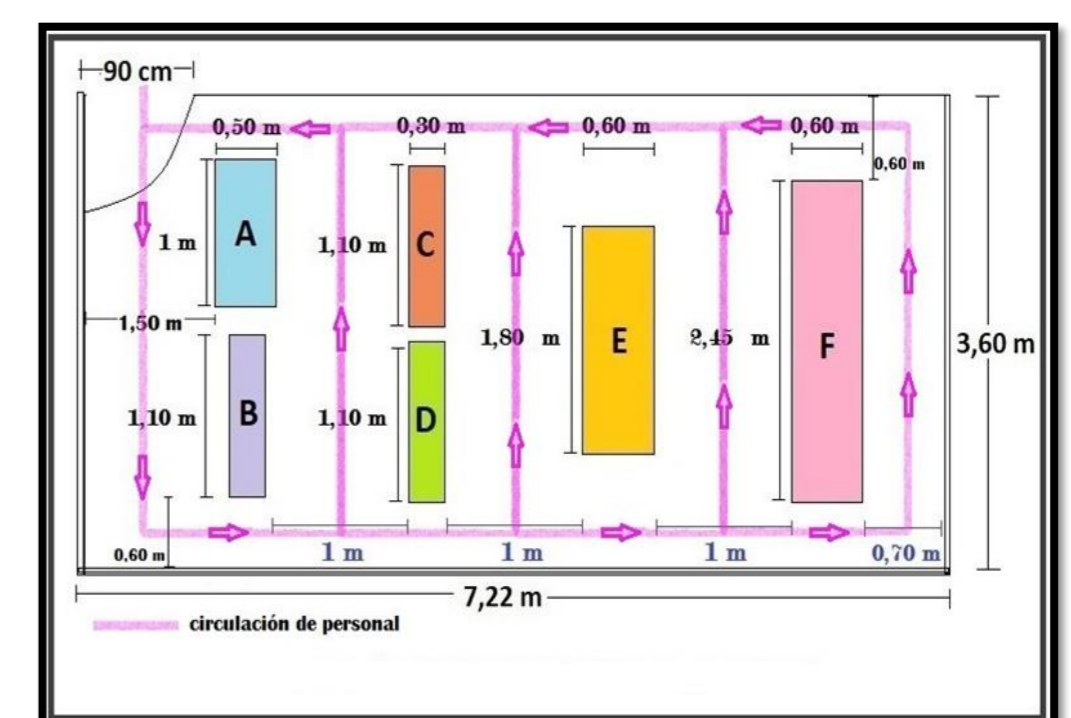
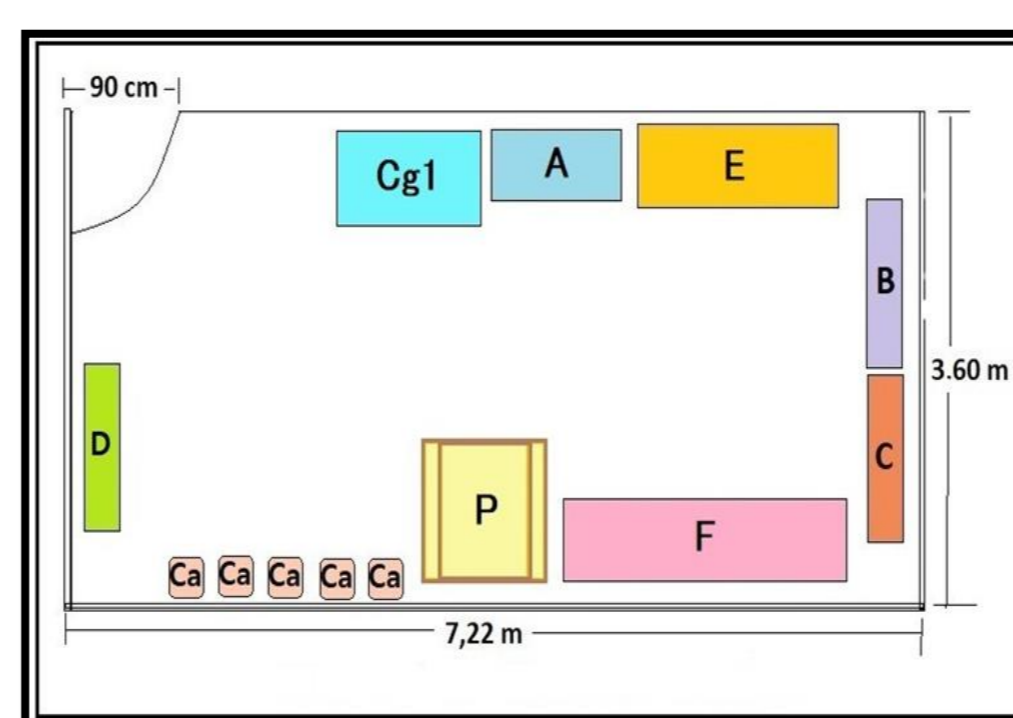
Rediseño de los espacios en el área de refrigeración y congelación



Formato de control de Lavado de frutas y vegetales

CONTROL DE LAVADO DE FRUTAS Y VEGETALES		COCINA								
ÁREA	SEMANA	DEL	AL	DEL MES	DEL AÑO					
ÍTEM	CUMPLIMIENTO	SE	NO	SE	NO	SE	NO	SE	NO	OBSERVACIÓN
LAVADO FRUTAS	INSPECCIÓN:									
	PROTECCIÓN:									
	SLAMERIÓN:									
	SECADO:									
LAVADO VEGETALES	INSPECCIÓN:									
	PROTECCIÓN:									
	SLAMERIÓN:									
	SECADO:									
Nombre y Apellidos del Responsable: _____										
Firma Del responsable: _____										
SE ACCIÓN REALIZADA: MARCAR CON (✓) NO ACCIÓN NO REALIZADA: MARCAR CON (X)										
Nombre y Apellidos del Supervisor: _____ Firma Del Supervisor y Fecha de verificación: _____										

Rediseño de los espacios en la bodega de productos secos



CONCLUSIONES

- En base a los procesos analizados, en el albergue se evidenciaron errores y desconocimiento en la aplicación de las BPM, mala distribución de los equipos en las áreas de almacenamiento de los productos y falta de procedimientos, así como, formatos de control alineados a la manipulación y elaboración de los alimentos.
- El plan de mejora del proyecto, se basa en 3 pilares estratégicos: la redacción y aplicación de los procedimientos, la capacitación al personal y el rediseño de espacios entre equipos en las áreas de almacenamiento.
- En el proyecto se elaboró 9 procedimientos, subdivididos en los procesos de: almacenamiento de productos, preparación de alimentos y limpieza de utensilios; y cada uno con su respectivo formato de control. Esta documentación garantizará el cumplimiento de las actividades y servirá como respaldo cuando cualquier ente regulatorio los vaya a inspeccionar.
- La inversión total para la implementación de las mejoras de calidad en el albergue es de \$ 413.80.