



UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR UNIB.E

FACULTAD DE HOTELERÍA Y TURISMO

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**TESIS PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERÍA
EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS**

TEMA:

**IMPLANTACIÓN DEL ÁREA DE ALIMENTOS EN EL HOSPITAL
SAN BARTOLO DE LA CIUDAD DE QUITO**

AUTOR:

CAROLINA GUALOTUÑA

DIRECTORA:

MSC. MARIANA PAVÓN

D.M QUITO, 2011

DECLARATORIA DE AUTORIA

Cualquier situación que surja de los criterios expuestos en este trabajo no se responsabilice a la Universidad Iberoamericana del Ecuador UNIB.E ni a la Escuela de Gastronomía, tampoco a la Directora del Trabajo de Titulación, ya que son de exclusiva responsabilidad de la estudiante que investigó el tema, asumiendo cualquier situación de riesgo que del mismo se derive.

Su autora

Carolina Gualotuña
ESTUDIANTE
CC: 172016806-9

DEDICATORIA

El presente trabajo de titulación está dedicado a mis padres y mi pequeña hermanita, para ellos que son mis más grandes motivaciones.

Para todas y cada una de las personas quienes compartieron conmigo, estos cuatro años de estudios superiores, y de quienes he aprendido mucho.

Para mis amigos, quienes se formaron conmigo en esta hermosa carrera hotelera.

Para todas las personas del Hospital de Especialidades San Bartolo, quienes con su paciencia y cariño supieron mostrarme su segundo hogar, el sitio donde salvan vidas.

AGRADECIMIENTO

Esta hoja, se torna pequeña e insignificante, ya que en ella no caben todas y cada una de las personas a quienes tendría que dar mi eterno agradecimiento, por todo el apoyo brindado, directa como indirectamente.

En fin, debo empezar por alguien; en primer lugar agradezco a Dios por mantenerme en su camino; a mis padres por el gran sacrificio que han hecho por mí, desde el principio, desde el día en que me dieron la vida y decidieron brindarme un hogar. A mi ñañita por ser una de mis principales motivaciones para seguir adelante, en este difícil camino por el que nos ha tocado transitar; a mis primos, tíos, abuelos y demás familiares, que a veces tan solo con una palabra de aliento, me dieron ánimos para seguir adelante.

A mis amigos y compañeros, porque con cada una de sus ocurrencias hacían que los estudios y el trabajo, se tornen en una experiencia más llevadera.

A mi nueva motivación, porque la vida sin amor no sería la misma, gracias por aparecer en mi vida y apoyarme incondicionalmente.

A todas las personas que forman parte de la Universidad Iberoamericana del Ecuador, quienes me han brindando sus conocimientos, para así conseguir mi desarrollo profesional; en especial a la Msc. Mariana Pavón directora de titulación del presente trabajo, por la invaluable ayuda y la acertada guía que me dispensó.

Y sobre todo este agradecimiento va hacia mi madre, por estar conmigo en las buenas y en las malas y por haberme enseñado que un tropezón no es caída. Gracias mamita porque quiero que sientas mis triunfos como si fuesen los tuyos y porque juntas hemos sobrellevado las más grandes adversidades.

ÍNDICE

ANTECEDENTES

- I. Planteamiento del problema
- II. Justificación e importancia
- III. Delimitación del tema
- IV. Objetivos
- V. Marco referencial
- VI. Metodología de la investigación

CAPÍTULO I: GENERALIDADES DEL PROYECTO

- 1.1. Características generales de la zona.....1
- 1.2. Características generales del Hospital de Especialidades San Bartolo.....5
- 1.3. Nutrición y Dietética.....10

CAPÍTULO II: ESTUDIO DE MERCADO

- 2.1. Mercadeo.....38
- 2.2. Objetivo principal.....38
- 2.3. Investigación de mercado.....38
- 2.4. Segmentación del mercado.....39
- 2.5. Estudio de la demanda.....43
- 2.6. Encuestas.....45
 - 2.6.1. Tabulación e interpretación de datos del cliente interno.....45
 - 2.6.2. Tabulación e interpretación de datos del hospitalizado.....59
 - 2.6.3. Tabulación e interpretación de datos del cliente externo.....76
 - 2.6.4. Conclusiones generales de las encuestas.....89
- 2.7. Análisis de la oferta.....90
- 2.8. Relación oferta demanda.....93

CAPÍTULO III: PROPUESTA DE MARKETING

3.1.	Misión y visión.....	94
3.2.	Objetivo general.....	95
3.3.	Objetivos específicos.....	96
3.4.	Posición actual del establecimiento.....	96
3.5.	Estrategias de mercado.....	97
3.6.	FODA.....	99
3.7.	Relaciones Públicas.....	101

CAPÍTULO IV: ESTUDIO TÉCNICO

4.1.	Tamaño y localización del proyecto.....	102
4.2.	Capacidad instalada de los servicios.....	103
4.3.	Descripción técnica y física del proyecto.....	104
4.4.	Planos arquitectónicos.....	106
4.5.	Equipamiento del proyecto.....	112
4.6.	Procesos productivos.....	116
4.7.	Recetas Estándar.....	129

CAPÍTULO V: ESTUDIO ADMINISTRATIVO Y LEGAL

5.1.	Estructura organizacional.....	130
5.2.	Gestión del talento humano.....	131
5.3.	Normas internas del proyecto.....	136
5.4.	Marco legal de la compañía.....	137

CAPÍTULO VI: ESTUDIO FINANCIERO

6.	Inversiones.....	138
6.1.	Equipos de oficina.....	139
6.2.	Suministros de oficina.....	139

6.3. Equipos de cocina.....	140
6.4. Utensilios de cocina.....	142
6.5. Suministros de limpieza.....	145
6.6. Muebles y enseres.....	146
6.7. Menaje.....	147
6.8. Adecuaciones.....	150
6.9. Gastos de servicios básicos.....	151
6.10. Sueldos administrativos.....	151
6.11. Mano de obra directa.....	152

CAPÍTULO VII: ESTUDIO DEL IMPACTO AMBIENTAL

7.1. Definición.....	153
7.2. Características del proyecto	153
7.3. Evaluación del impacto.....	153

CAPÍTULO VIII: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

8.1. Conclusiones.....	166
8.2. Recomendaciones.....	167

ANEXOS

1. FDG Computer	Cuadro No. 20 Equipos de oficina
2. DILIPA	Cuadro No. 21 Suministros de oficina
3. EQUINDECA	Cuadro No. 22 Equipos de cocina
4. EQUINDECA	Cuadro No. 23 Utensilios de cocina
5. SOCIEF	Cuadro No. 24 Suministros de limpieza
6. ALMACENES JIMENEZ	Cuadro No. 25 Muebles y enseres
7. ALMACENES JIMENEZ	Cuadro No. 26 Menaje

8. SR. GONZALEZ

Cuadro No. 27 Adecuaciones

9. VARIOS PROVEEDORES

Recetas Estándar

BIBLIOGRAFIA

ÍNDICE DE CUADROS

		Pag.
Cuadro No. 1	Segmento del mercado para el cliente interno	40
Cuadro No. 2	Segmento del mercado para el hospitalizado	41
Cuadro No. 3	Segmento del mercado para el cliente externo	42
Cuadro No. 4	Universo	44
Cuadro No. 5	Encuestas	45
Cuadro No. 6	Estrategias de la competencia directa	92
Cuadro No. 7	Micro-localización del Hospital San Bartolo	103
Cuadro No. 8	Equipos de oficina	112
Cuadro No. 9	Suministros de oficina	113
Cuadro No. 10	Equipos de cocina	113
Cuadro No. 11	Utensilios de cocina	114
Cuadro No. 12	Suministros de limpieza	114
Cuadro No. 13	Muebles y enseres	115
Cuadro No. 14	Menaje	115
Cuadro No. 15	Inversión total del proyecto	138
Cuadro No. 16	Equipos de oficina	139
Cuadro No. 17	Suministros de oficina	139
Cuadro No. 18	Equipos de oficina	140
Cuadro No. 19	Utensilios de cocina	142
Cuadro No.20	Suministros de limpieza	145
Cuadro No. 21	Muebles y enseres	146
Cuadro No. 22	Menaje	147
Cuadro No.23	Adecuaciones	150

Cuadro No. 24	Servicios básicos	151
Cuadro No. 25	Roles de pagos (administrativos)	151
Cuadro No. 26	Roles de pagos (mano de obra directa)	152

ANTECEDENTES

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

Problema General.

El problema de desnutrición por el que atraviesan varias personas de todas las edades principalmente en América Latina, no resulta desconocido, sin embargo esta situación se ha extendido también al servicio de alimentación que se brindan en varios centros de salud, puesta en evidencia en varias investigaciones a nivel mundial, donde se resalta que la malnutrición está presente en más de la mitad de los pacientes hospitalizados y que es poca la información en los expedientes, y sobre todo que una mínima parte de ellos recibían terapia nutricional y que solo dos países en Latinoamérica (Brasil y Costa Rica) tienen una política gubernamental que norma la práctica de la terapia nutricional, constituyendo al Ecuador como uno de los países que no cumple con las normativas para mejorar la nutrición hospitalaria. Es así el caso del Hospital San Bartolo de la ciudad de Quito, que al igual que muchos otros hospitales, no posee un área establecida adecuada para la preparación de alimentos con criterios nutricionales, tanto a pacientes como al personal de salud que en el laboran.

Problemas específicos.

- Complicaciones en la salud de los pacientes hospitalizados, a causa de no mantener una buena nutrición, junto con la prescripción médica.
- Hospitalización prolongada a causa de un insuficiente aporte de nutrientes para la edad del paciente y el grado de severidad de su enfermedad.
- Falta de una adecuada valoración nutricional dentro del Hospital.
- Ausencia de un área que se encargue de la preparación de los alimentos para pacientes, personal de salud y visitas.
- Falta de personal adecuado para la preparación de alimentos y que a su vez trabajen en conjunto con un nutricionista para suministrar las dietas para cada caso.

JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA DEL TEMA.

Desde sus orígenes, el ser humano, ha tenido como necesidad primordial la alimentación. El interés que adquiere la nutrición en las diferentes culturas se manifiesta desde las primeras expresiones artísticas del Paleolítico Medio, de 10000 a 12000 años de antigüedad, plasmadas en las cuevas. En ellas los hombres primitivos se representan a sí mismos en lo que parecen actividades de caza, medio básico para la subsistencia. Sin embargo la carencia de alimentos o nutrientes se ha asociado fuertemente a la enfermedad e incluso la muerte.

El deterioro del estado nutricional de los pacientes hospitalizados se encuentra bien documentado. La desnutrición afecta aproximadamente el 50% de los

pacientes de todas las edades en los hospitales. La desnutrición se encuentra presente dentro de la comunidad y en Medicina General.

La desnutrición es una entidad compleja y multifactorial, pero cualquiera que sean las causas, sus consecuencias clínicas pueden ser muy serias, conduciendo a complicaciones de una enfermedad, pobre respuesta a la terapia medicamentosa, disminución de la inmunocompetencia y aumento de la Morbimortalidad. Mientras que las consecuencias económicas incluyen el aumento en el costo de la estancia hospitalaria prolongada y tratamientos adicionales, creando un impacto muy serio en los sistemas de salud.

De igual manera si se toma en cuenta la cantidad de personal de salud (médicos, enfermeras, auxiliares etc.) que laboran por varias horas al día en hospitales y clínicas, bajo condiciones de presión y tensión propias de su trabajo, en sus momentos de descanso deben contar con un lugar en donde además de alimentarse puedan hacer una pausa para descansar y reponer energías consumidas en sus actividades.

Por tanto, la implantación de un área de alimentos dentro del Hospital de Especialidades San Bartolo, es de vital importancia, ya que esta funcionaría íntimamente ligada con las prescripciones del médico y así se obtendrá una pronta recuperación de los pacientes, ofreciéndoles un servicio agregado durante su estancia; a la vez se satisface las necesidades básicas de alimentación para el personal que labora las veinte y cuatro horas en cada una de las áreas de especialidades de dicho establecimiento. El tema involucra muchos contenidos de

desarrollo, que permitirían poner en práctica la mayoría de los conocimientos adquiridos durante la formación académica. También ayudará a la creación de plazas de empleo para un nuevo personal capacitado, brindando una mejor atención a pacientes y haciendo de este uno de los mejores establecimientos de hospitalización y especialidades del sur de la ciudad de Quito.

DELIMITACIÓN DEL TEMA

Delimitación espacial.

El proyecto de implantación del área de alimentos en el Hospital de Especialidades San Bartolo, se desarrollara en el mismo lugar, ubicado al sur de la ciudad de Quito, Cantón Quito, Provincia de Pichincha, País Ecuador.

Delimitación temporal.

El tiempo de duración del proyecto teórico será de seis meses.

OBJETIVOS

Objetivo general

- Establecer un área donde se brinde una alimentación nutricional y equilibrada, dentro del Hospital de Especialidades San Bartolo de la ciudad de Quito, a través de la implementación de un área donde se elaboren menús y dietas adecuadas para cada caso y de esta manera lograr satisfacer las necesidades básicas de alimentación, del cliente interno, pacientes hospitalizados o ambulantes.

Objetivos específicos.

- Realizar un estudio para establecer un área adecuada para el servicio de alimentos en un hospital.
- Crear menús para la alimentación del personal del hospital.
- Seguir la prescripción del médico nutricionista y elaborar la dieta adecuada según el caso.
- Elaborar el estudio financiero para conocer la inversión del proyecto.

MARCO REFERENCIAL.

Marco teórico.

Al implantar se establece y pone en ejecución nuevas doctrinas, prácticas o costumbres, que para este caso serían de tipo alimenticio; con una nueva área donde se procesarían los géneros a ser consumidos por los pacientes, visitantes y empleados del Hospital de Especialidades San Bartolo.

La alimentación es la acción de tomar cualquier comida o bebida que el ser humano y los animales usan para satisfacer el apetito, hacer frente a las necesidades fisiológicas del crecimiento y de los procesos que ocurren en el organismo y suministrar la energía necesaria para mantener la actividad y la temperatura corporal.

El Hospital, es una institución con una plantilla médica y de enfermería organizada, y con instalaciones permanentes, que ofrece gran variedad de servicios médicos, incluyendo cirugía, para quienes requieren un tratamiento u observación más intensa. También puede incluir instalaciones para atender a los recién nacidos y lactantes, así como diversas consultas ambulatorias.

El Hospital de Especialidades San Bartolo es una Institución creada con claros propósitos destinados al Servicio Médico de la comunidad, para lo cual cuenta con una infraestructura única, equipos de alta tecnología y con profesionales

capacitados, elementos que crean confianza en sus clientes, así como también en las instituciones relacionadas y la comunidad científica.

Es una sociedad anónima de prestación de servicios médicos, legalmente establecida en el país, autorizada por la Superintendencia de Compañías para operar con un servicio de calidad y prestigio dotado de instrumentos y moderna tecnología, así como el personal técnico calificado para atender a sus clientes.

Marco conceptual.

- **ALIMENTO.-** Todo elemento o producto que contiene cantidades considerables de nutrientes, que al ser ingeridos y asimilados por un organismo vivo, le proveen de energía necesaria para el desarrollo de sus procesos biológicos.
- **ÁREA.-** Espacio de tierra comprendido entre ciertos límites.
- **DIETA.-** Régimen que se manda observar a los enfermos o convalecientes en el comer y beber.
- **ENFERMEDAD.-** Alteración más o menos grave de la salud.
- **HOSPITAL.-** Establecimiento destinado al diagnóstico y tratamiento de enfermos, donde se practican también la investigación y la enseñanza.
- **IMPLANTAR.-** Establecer y poner en ejecución nuevas doctrinas, instituciones, prácticas o costumbres.
- **INSTALAR.-** Poner o colocar en el lugar debido a alguien o algo.
- **MAQUINARIA.-** Conjunto de máquinas para un fin determinado.

- **MÉDICO.**- Persona legalmente autorizada para profesar y ejercer la medicina.
- **NUTRICIÓN.**- Conjunto de procesos fisiológicos que aseguran la alimentación del organismo
- **PACIENTE.**- Persona que padece física y corporalmente, y especialmente quien se halla bajo atención médica.
- **SALUD.**- Estado en que el ser orgánico ejerce normalmente todas sus funciones.

SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS.

- gr. = gramo
- mg. = miligramo
- ml. = mililitros
- lt. = litro
- cm. = centímetro
- min. = minutos

METODOLOGÍA.

Métodos.

- Se usará el **Método Deductivo**, el cual permitirá partir de un estudio general para concluir en el estudio específico de la situación del Hospital San Bartolo de la ciudad de Quito, respecto de su sistema de alimentación

ofertado tanto a pacientes como al personal que en el labora y el público en general

- A través del **Método Objetivo**, se podrá conocer y medir la competencia, necesidades, espacio y rentabilidad del proyecto.
- Mediante el **Proceso Sintético** se relacionarán los hechos aparentemente aislados y se formulará una teoría que unifica los diversos elementos.
- Se aplicará el **Método Científico** dentro del proyecto, para tener fundamentos comprobados de lo que requieren los clientes de acuerdo al estado en el que se encuentran.
- Con el **Método Histórico** se obtendrá información de los antecedentes del proyecto y se podrá dar soluciones a los problemas que se presenten.

Instrumentos para la investigación

- **Observación.-** El investigador conoce el problema y el objeto de investigación, estudiando su curso natural, sin alteración de las condiciones, es decir que la observación tiene un aspecto contemplativo.

Se utilizará este instrumento para conocer cuáles son las principales necesidades de alimentación dentro de la institución donde se desarrolla el proyecto.

- **Entrevista.-** Se entrevistará al personal que labora dentro de la institución, pacientes y personas que visiten a los mismos, con el fin de obtener información necesaria de cuáles son sus necesidades de alimentación.
- **Encuesta.-** Se utilizará para conocer cuáles son los gustos y preferencias del grupo humano que se desenvuelve dentro de la institución.
- **Muestra o universo.-** El universo a utilizar para la investigación será, el personal administrativo, operativo, pacientes y familiares del Hospital de Especialidades San Bartolo.

CAPÍTULO I

GENERALIDADES DEL PROYECTO

1.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ZONA.

Características generales de Quito.

La ciudad de Quito, Distrito Metropolitano y capital de la República del Ecuador, cuenta con 2800 metros sobre el nivel del mar, es una metrópoli que se encuentra entre lo contemporáneo y lo colonial, donde la estructura moderna se funde con la heredad mestiza y colonial, en la que residentes nacionales y visitantes extranjeros y donde encuentran siempre un lugar para trabajar, disfrutar y recordar.

En la urbe coexisten hoy cerca de dos millones de habitantes dentro de 65 parroquias metropolitanas centrales y suburbanas, que la han elegido como su sitio de residencia, haciendo de La Carita de Dios una ciudad donde se aprecia la diversidad social que conforma el país.

Historia de Quito.

La historia de la ciudad de Quito se remonta a épocas anteriores a la era cristiana. Se sabe que el área hoy ocupada por Quito estuvo poblada por lo menos desde el año 900 A.C. En épocas preincaicas, la importancia de Quito se basaba más en

su ubicación estratégica que en su status político. Fue centro de unión de las rutas entre los principales poblados de la zona y por lo tanto, era el eje de un intenso intercambio comercial.

Para los incas, esta región parece haber tenido una importancia análoga. Caranqui, por ejemplo, fue un centro urbano de mayor importancia política y administrativa que Quito. De hecho, se han encontrado pocos restos arqueológicos que demuestren una ocupación inca significativa.

El momento de la llegada de los españoles fue motivado principalmente por el rumor de que en Quito se encontraba el tesoro de Atahualpa. Se formaron dos expediciones en su búsqueda: la de Pedro de Alvarado, a través de la cordillera occidental, y la de Sebastián de Benalcázar. Fue este último el que consiguió llegar primero y quien el 6 de diciembre de 1534 fundó la ciudad de San Francisco de Quito.

La urbe fue establecida con aproximadamente doscientos habitantes. Inmediatamente se señalaron los límites, se estableció el cabildo, se repartieron solares y se delimitaron áreas comunales.

La fundación de la ciudad en este sitio parece haber respondido más que nada a razones estratégicas. A pesar de su topografía accidentada, su ubicación en una meseta presentaba ventajas sobre los valles aledaños, más propicios para el

desarrollo urbano. Este último factor fue también el que primó en la determinación del lugar por parte de los pueblos aborígenes.¹

Ubicación, forma y características de Quito.

Quito está situada en la Cordillera de los Andes a 2 800 metros sobre el nivel del mar, ocupa una meseta de 12 000 kilómetros cuadrados.

Además, la ciudad está rodeada de los volcanes Pichincha, Cotopaxi, Antizana y Cayambe, que conforman un contorno andino majestuoso.

Quito, colmada de significados que la identifican y definen, ocupa laderas o baja a los valles, serpentea a través de callejones y se abre en amplias avenidas; zigzaguea, sorteando colinas y quebradas. Por esta belleza física, sus tradiciones, rincones de misticismo y leyendas vigentes, es considerada "Relicario del Arte en América". Estas fueron las características principales para que, en noviembre de 1978, Quito fuera declarada por la UNESCO "Patrimonio Cultural de la Humanidad".

Levantada sobre las ruinas de un antiguo centro aborigen de los indios Shyris y fundada por los españoles el seis de diciembre de 1534, Quito está dividido en tres zonas definidas por su intrincada geografía y que se caracterizan por sus contrastes arquitectónicos y particularidades culturales.

¹ MUNICIPIO DE QUITO, (2009) [<http://www.quito.gov.ec>] *Historia de Quito*.

Límites de Quito.

En el norte se ubica el Quito moderno, donde se encuentran grandes estructuras urbanas y comerciales; el centro o Quito antiguo reúne el legado colonial y artístico y ofrece un ambiente cautivador cuando se desarrollan procesiones religiosas y eventos culturales; en el sector sur se puede ubicar núcleos de expresión juvenil, que impulsan nuevas formas de cultura e interacción social. Además, Quito está atravesada de norte a sur, en el imaginario urbano, por una nueva columna vertebral que la caracteriza: el "Trole" (Sistema Integrado de Transporte Trolebús) que ha modificado y agilitado todo el sistema de comunicación que tiene el distrito.

La ciudad, en los últimos años, ha estado sujeta a un gran cambio urbanístico que la ha extendido hacia el norte, sur, los Valles de Tumbaco (hacia el nororiente) y Los Chillos (en el sur oriente); esto ha permitido un notable crecimiento económico y poblacional que ha generado avances en la industria, economía, comercio y hotelería, pero además ha configurado nuevos actores y nuevas demandas sociales. Esto exige del gobierno local una reorganización geográfica, administrativa y de conducción gubernamental de la ciudad.

Clima y temperatura de Quito.

El Distrito Metropolitano de Quito tiene una temperatura ambiental que oscila entre 10 y 25 grados centígrados (50 y 77 grados Fahrenheit), con grandes contrastes climáticos que se presentan durante el transcurso de un mismo día que

permiten gozar a los quiteños y a sus huéspedes de las cuatro "estaciones" del año las veinticuatro horas, como si se tratase de una eterna primavera.

Superficie de Quito.

La extensión de Quito es de 12 000 kilómetros cuadrados.

1.2. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES SAN BARTOLO.

Características generales del Hospital de Especialidades San Bartolo.

DANREMA S.A. - Hospital de Especialidades "San Bartolo" es una empresa legalmente constituida; destinada a brindar servicios de salud, en el sector Sur del Distrito Metropolitano de Quito donde se encuentra habitando el 65% de la población de la ciudad.

El Hospital de Especialidades "SAN BARTOLO" es una Institución creada con claros propósitos destinados al Servicio Médico de la Comunidad, para lo cual cuenta con una infraestructura única, equipos de alta tecnología y con profesionales capacitados, elementos que crean confianza en sus clientes, así como también en las instituciones relacionadas y la comunidad científica.

Es una sociedad anónima de prestación de servicios médicos, legalmente establecida en el país, autorizada por la Superintendencia de Compañías para

operar con un servicio de calidad y prestigio dotado de instrumentos y moderna tecnología, así como el personal técnico calificado para atender a sus clientes.

El Gerente General del Hospital de Especialidades San Bartolo es el Dr. Luis López Muñoz quien ejerce este cargo desde el año 2004 y la Señora Presidenta es la Dra. Gloria Acero.

El personal con el que cuenta la Institución, es el siguiente:

En nómina existen 34 (treinta y cuatro) empleados, quienes conforman:

- Médicos Residentes
- Externado: Medicina y enfermería
- Licenciadas de Enfermería
- Licenciada: Fisioterapista
- Auxiliares de enfermería
- Auxiliares de Servicio
- Farmacéuticas.
- Laboratoristas
- Mensajero - Mantenimiento
- Guardias de Seguridad

Personal Administrativo:

- Gerente General
- Director Médico

- Directora Administrativa
- Directora de Convenios
- Contador
- Secretaria
- Recepcionistas

Existen 6 (seis) Profesionales **Médicos Fijos**, encargados de las áreas de:

- Ginecología
- Pediatría
- Odontología
- Medicina General
- Internistas
- Rayos X

A la vez constan 15 (quince) Médicos Tratantes de las diferentes especialidades, quienes concurren únicamente por llamada, es decir previa cita médica.

Historia del Hospital Especialidades San Bartolo.

De acuerdo a una entrevista con el Director del Hospital de Especialidades San Bartolo, el Dr. Luis López Muñoz, se concluye que el Hospital inició sus operaciones en el mes de Agosto del 2004; conformando una Sociedad Anónima denominada DANREMA S.A, constituida por dos accionistas: Dra. Gloria Acero y Dra. María Elena Acero, siendo la primera la accionista mayoritaria con el 99% y evidentemente la segunda con el 1% de las acciones.

La Institución cuenta con las siguientes áreas:

- Área clínica
- Área quirúrgica
- Ginecología
- Laboratorio
- Odontología
- Imagenología
- Servicio de ambulancia

Dentro del área clínica, en hospitalización, existen 10 camas para personas que requieren permanecer hospitalizados varios días; 2 camas para Hospitalización del día, es decir aquellos que no requieren permanecer hospitalizados varios días, sino únicamente unas horas, por ser de rápida recuperación; 4 camas para Cuidados Intensivos y 2 para pacientes que permanecen en observación.

Según estadísticas del año 2008 y 2009, se tiene registro de que existen de 10 a 15 consultas médicas diarias en diferentes especialidades y en Medicina General.

En Hospitalización se halla un archivo de 1 a 4 pacientes internados por semana.

En lo que va del 2009 existe un crecimiento del 100% aproximadamente de pacientes.

Ubicación, forma y características del Hospital Especialidades San Bartolo.

El Hospital San Bartolo está ubicado al sur de la ciudad de Quito, Cantón Quito, Provincia de Pichincha, País Ecuador, en las calles General Urdaneta S15-332 y Mira, al Sur Oriente de la Ciudad de Quito, en el Barrio de "San Bartolo". La población general del sector es de 850.000 a 900.000 habitantes, el área de influencia es de 100.000. Es accesible a medios de transporte y a servicios básicos.

Límites del Hospital Especialidades San Bartolo.

El Hospital de Especialidades "SAN BARTOLO" está situado alrededor de cuatro grandes avenidas del Sur: Av. Pedro Vicente Maldonado, Av. Teniente Hugo Ortiz, Av. Ajaví, y Av. El Tablón.

Superficie del Hospital Especialidades San Bartolo.

El Hospital de Especialidades San Bartolo cuenta con una superficie de base de 264m² y de 5 pisos de altura, en los que se encuentran distribuidos:

- PRIMER PISO: Emergencia, Recepción e Imagen.
- SEGUNDO PISO: Consultorios, Odontología y Laboratorio.
- TERCER PISO: Dos quirófanos, sala de recuperación y hospitalización.
- CUARTO PISO: Hospitalización, Cuidados Intensivos.
- QUINTO PISO: Administración, Auditorio y Comedor.

FOTO N. 01

Edificio Hospital San Bartolo



Fuente: Hospital San Bartolo
Autor: Carolina Gualotuña

1.3. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

Nutrición humana.

La nutrición es el proceso biológico en el que los organismos asimilan los alimentos y los líquidos necesarios para el funcionamiento, el crecimiento y el mantenimiento de sus funciones vitales.

Los alimentos proporcionan energía necesaria para efectuar acciones como saltar, correr, jugar o aprender y además, para crecer. Y aportan los componentes necesarios para construir o reparar los tejidos que forman tu organismo.

Nutrientes esenciales

Los nutrientes se clasifican en cinco grupos principales:

- Proteínas

- Carbohidratos
- Grasas
- Vitaminas
- Minerales.

Estos grupos comprenden un total aproximado de entre 45 y 50 sustancias que se consideran, esenciales para mantener la salud y un crecimiento normal. Aparte del agua y el oxígeno, incluyen también unos ocho aminoácidos constituyentes de las proteínas, cuatro vitaminas liposolubles y diez hidrosolubles, unos diez minerales y tres electrólitos. Aunque los carbohidratos son una fuente de energía, no se consideran esenciales, ya que para este fin se pueden transformar proteínas.

Energía.

El cuerpo utiliza energía para realizar actividades vitales y para mantenerse a una temperatura constante. Mediante el empleo del calorímetro, los científicos han podido determinar las cantidades de energía de los combustibles del cuerpo: carbohidratos, grasas y proteínas. Un gramo de hidrato de carbono puro o de proteína pura producen 4 calorías; 1 gramo de grasa pura produce unas 9 calorías. En nutrición la kilocaloría (Kcal) se define como la energía calorífica necesaria para elevar la temperatura de 1 kilo de agua de 14,5 a 15,5 °C.

Funciones de los nutrientes.

Las funciones de las diversas categorías de nutrientes se describen a continuación.

Proteínas.

Elemento fundamental para el crecimiento, con ellas se forma el tejido muscular, estas son asimiladas por el organismo en forma de aminoácidos que, a su vez se transforman en nuevas proteínas. Los aminoácidos que el organismo no puede convertir se deben aportar diariamente con la ingestión de alimentos que los contienen, ya que, a diferencia de las grasas, el cuerpo no puede almacenarlos.

Cuando se ingieren proteínas en exceso, lo cual es frecuente en países con dietas ricas en carne, la proteína extra se descompone en compuestos productores de energía. Dado que las proteínas escasean bastante más que los carbohidratos aunque producen también 4 calorías por gramo, la ingestión de carne en exceso, cuando no hay demanda de reconstrucción de tejidos en el cuerpo, resulta una forma ineficaz de procurar energía. En la mayoría de las dietas se recomienda combinar proteínas de origen animal con proteínas vegetales.

Muchas enfermedades e infecciones producen una pérdida continuada de nitrógeno en el cuerpo. Este problema debe ser compensado con un mayor consumo de proteína dietética. Una deficiencia de proteínas acompañada de falta

de energía da origen a una forma de malnutrición proteico-energética conocida con el nombre de marasmo, que se caracteriza por pérdida de grasa corporal y desgaste de músculos.

Grasas.

Aunque más escasas que los carbohidratos, las grasas producen más del doble de energía. Por ser un combustible compacto, las grasas se almacenan muy bien para ser utilizadas después en caso de que se reduzca el aporte de carbohidratos. Resulta evidente que los animales necesitan almacenar grasa para abastecerse en las estaciones frías o secas, lo mismo que los seres humanos en épocas de escasez de alimentos. Sin embargo, en los países donde siempre hay abundancia de alimentos y las máquinas han reemplazado a la mano de obra humana, la acumulación de grasa en el cuerpo se ha convertido en verdadero motivo de preocupación por la salud. Las grasas de la dieta se descomponen en ácidos grasos que pasan a la sangre para formar los triglicéridos propios del organismo. Los ácidos grasos que contienen el mayor número posible de átomos de hidrógeno en la cadena del carbono se llaman ácidos grasos saturados, que proceden sobre todo de los animales. Los ácidos grasos saturados son aquellos que han perdido algunos átomos de hidrógeno. En este grupo se incluyen los ácidos grasos monoinsaturados que han perdido sólo un par de átomos de hidrógeno y los ácidos grasos poliinsaturados, a los que les falta más de un par. Las grasas poliinsaturadas se encuentran sobre todo en los aceites de semillas.

Se ha detectado que las grasas saturadas elevan el nivel de colesterol en la sangre, mientras que las no saturadas tienden a bajarlo. Las grasas saturadas suelen ser sólidas a temperatura ambiente; las insaturadas son líquidas.²

Carbohidratos.

Los carbohidratos o hidratos de carbono aportan gran cantidad de energía en la mayoría de las dietas humanas. Los carbohidratos se queman durante el metabolismo para producir energía, liberando dióxido de carbono y agua.

Hay dos tipos de hidratos de carbono: féculas, que se encuentran principalmente en los cereales, legumbres y tubérculos, y azúcares, que están presentes en los vegetales y frutas. Los carbohidratos son utilizados por las células en forma de glucosa, principal combustible del cuerpo. Tras su absorción desde el intestino delgado, la glucosa se procesa en el hígado, que almacena una, y el resto pasa a la corriente sanguínea. La glucosa, junto con los ácidos grasos, forma los triglicéridos, que son transportados por la corriente sanguínea hasta los músculos y órganos para su oxidación, y las cantidades sobrantes se almacenan como grasa en el tejido adiposo y otros tejidos para ser recuperadas y quemadas en situaciones de bajo consumo de carbohidratos.

Los hidratos de carbono en los que se encuentran la mayor parte de los nutrientes son los llamados hidratos de carbono complejos, tales como cereales sin refinar,

² MICROSOFT ENCARTA (2008). *Nutrición humana*. Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.

tubérculos, frutas y verduras, que también aportan proteínas, vitaminas, minerales y grasas. Una fuente menos beneficiosa son los alimentos hechos con azúcar refinado, tales como productos de confitería y las bebidas no alcohólicas, que tienen un alto contenido en calorías pero muy bajo en nutrientes y aportan grandes cantidades de lo que los especialistas en nutrición llaman calorías vacías.³

Las vitaminas.

Son compuestos orgánicos que actúan para mejorar el metabolismo de las proteínas, los hidratos de carbono y las grasas. Sin estas sustancias no podría tener lugar la descomposición y asimilación de los alimentos. Ciertas vitaminas participan en la formación de las células de la sangre, hormonas, sustancias químicas del sistema nervioso y materiales genéticos. Las vitaminas se clasifican en dos grupos: liposolubles e hidrosolubles. Entre las vitaminas liposolubles están las vitaminas A, D, E y K. Entre las hidrosolubles se incluyen la vitamina C y el complejo vitamínico B.

Las vitaminas liposolubles suelen absorberse con alimentos que contienen esta sustancia. El exceso de estas vitaminas se almacena en la grasa corporal, el hígado y los riñones. Debido a que se pueden almacenar, no es necesario consumir estas vitaminas a diario.

³ MICROSOFT ENCARTA (2008). *Nutrición humana*. Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.

Las vitaminas hidrosolubles (vitamina C y complejo vitamínico B) no se pueden almacenar, por lo que es necesario su consumo diario para suplir las necesidades del cuerpo.⁴

Los minerales.

Los minerales inorgánicos son necesarios para la reconstrucción estructural de los tejidos corporales además de que participan en procesos tales como la acción de los sistemas enzimáticos, contracción muscular, reacciones nerviosas y coagulación de la sangre. Estos nutrientes minerales, que deben ser suministrados en la dieta, se dividen en dos clases: macroelementos, tales como calcio, fósforo, magnesio, sodio, hierro, yodo y potasio; y microelementos, tales como cobre, cobalto, manganeso, flúor y cinc.

Los micro-elementos son otras sustancias inorgánicas que aparecen en el cuerpo en diminutas cantidades, pero que son esenciales para gozar de buena salud. Se sabe poco de su funcionamiento, y casi todo lo que se conoce de ellos se refiere a la forma en que su ausencia, sobre todo en animales, afecta a la salud. Los micro-elementos aparecen en cantidades suficientes en casi todos los alimentos, entre ellos los más importantes se encuentra el cobre, presente en muchas enzimas y en proteínas, que contiene cobre, de la sangre, el cerebro y el hígado.

⁴ MICROSOFT ENCARTA (2008). *Nutrición humana/carbhidatos*. Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.

Tipos de alimentos.

Los alimentos se pueden clasificar en panes y cereales, leguminosas o legumbres, tubérculos, frutas y verduras, carne, pescado, huevos; leche y derivados, grasas y aceites, y azúcares, confituras y almíbares.

El grupo de panes y cereales incluye el trigo, arroz, maíz y mijo. Son ricos en almidones y constituyen una fuente fácil y directa de suministro de calorías.

La harina de trigo blanco y el arroz refinado son bajos en nutrientes, pero, como todos los cereales enteros que contienen el germen y la capa exterior de la semilla, el trigo y el arroz aportan fibra al cuerpo: las vitaminas B tiamina, niacina y riboflavina, y los minerales cinc, cobre, manganeso y molibdeno.

Las legumbres o leguminosas abarcan una amplia variedad de frijoles o judías, chícharos o guisantes, lentejas y granos, e incluso el maní. Todos ellos son ricos en almidón, pero aportan bastante más proteína que los cereales o tubérculos. La proporción y el tipo de aminoácidos de las leguminosas es similar a los de la carne. Sus cadenas de aminoácidos a menudo complementan a las del arroz, el maíz y el trigo, que constituyen los alimentos básicos de muchos países.

Los tubérculos son ricos en almidón y relativamente bajos en proteína, pero aportan gran variedad de vitaminas y minerales.

Las frutas y verduras son una fuente directa de muchos minerales y vitaminas que faltan en las dietas de cereales, en especial la vitamina C de los cítricos y la vitamina A procedente del caroteno de las zanahorias y verduras con hoja.

En las verduras están presentes el sodio, cobalto, cloro, cobre, magnesio, manganeso, fósforo y potasio. La celulosa de las verduras, casi imposible de digerir, proporciona el soporte necesario para hacer pasar la comida por el tracto digestivo. Muchas de las vitaminas más frágiles hidrosolubles se encuentran en las frutas y verduras, pero se destruyen con gran facilidad con el exceso de cocción.

La carne, el pescado y los huevos aportan todos los aminoácidos esenciales que el cuerpo necesita para ensamblar sus propias proteínas. La carne contiene un 20% de proteína, 20% de grasa y 60% de agua. Las vísceras son fuentes ricas en vitaminas y minerales. Todos los pescados contienen un alto porcentaje de proteínas, y los aceites de algunos de ellos son ricos en vitaminas D y A. La clara del huevo es la forma más concentrada de proteína que existe.

La leche y sus derivados incluyen la leche entera, el queso, el yogur y los helados, todos ellos conocidos por su abundancia en proteína, fósforo y en especial calcio. La leche también es rica en vitaminas pero no contiene hierro y, si es pasteurizada, carece de vitamina C. Aunque la leche es esencial para los niños, su excesivo consumo por parte de los adultos puede producir ácidos grasos saturados que se acumulan en el sistema circulatorio.

Las grasas y aceites incluyen la mantequilla, manteca, sebo y aceites vegetales. Todos ellos tienen un alto contenido de calorías, pero, aparte de la mantequilla y algunos aceites vegetales como el de palma, contienen pocos nutrientes.

Los azúcares, confituras y almíbares se consumen en grandes cantidades en algunos países, donde constituyen una gran parte del aporte de hidratos de carbono. La miel y el jarabe de arce están compuestos de más de un 75% de azúcar y contienen pocos nutrientes. El consumo excesivo de azúcar provoca caries.⁵

Cantidad de nutrientes recomendada.

Las proporciones porcentuales de los diferentes substratos de acuerdo con la ingestión diaria de calorías se pueden considerar de la siguiente forma:

Hidratos de Carbono entre 50% y 60%

Proteínas entre 15% y 20%

Grasas entre 25% y 30%

Estas proporciones van de acuerdo al tipo de actividad desarrollada cotidianamente por la persona, su estado de salud, y otros factores. A esto se deben sumar los requerimientos diarios de vitaminas y minerales.

⁵ MICROSOFT ENCARTA (2008). *Nutrición humana*. Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.

Indicaciones dietéticas.

En general, los científicos recomiendan lo siguiente: comer alimentos variados; mantener el peso ideal; evitar el exceso de grasas y aceites, grasas saturadas y colesterol; comer alimentos con suficiente almidón y fibra; evitar el exceso de azúcar y sodio, y, en caso de beber alcohol, hacerlo moderadamente.

DIETAS

La dieta humana es el conjunto de productos alimenticios (líquidos y sólidos) que habitualmente se consumen. Diversos factores condicionan el tipo de dieta: época estacional, geografía, tecnología, economía, etc.

Dietas empleadas en las unidades hospitalarias.

La alimentación adecuada es un factor para el mantenimiento de la salud del hombre y en el enfermo puede influir en la curación y/o mejoría.

Lo ideal es individualizar la dieta de acuerdo al paciente, pero para facilitar la labor del Servicio de Dietética se han constituido varios tipos de dieta, de acuerdo a las patologías más frecuentes, las que son acondicionadas por el Nutricionista, a la necesidad individual del enfermo que requiere atención dietoterápica.⁶

⁶ ENCICLOPEDIA WIKIPEDIA.(2009) [<http://es.wikipedia.org/wiki/Dietas>] *Dietas*.

En los hospitales se dispone de los denominados “libros de dietas” que son protocolos dietéticos donde figuran todas y cada una de las dietas orales disponibles en el Centro Hospitalario.

Estas dietas no son sólo el soporte nutricional de las personas ingresadas al Centro, son en muchos casos dietas terapéuticas que van a facilitar la recuperación de los pacientes afectados por distintas patologías, por tanto se va a encontrar dietas formuladas específicamente para estos enfermos. Con todo ello se pretende facilitar la coordinación entre la prescripción médica y la ejecución dietética.

Tipos de dietas.

DIETA NORMAL O GENERAL -- N -- (1) .

Es el régimen indicado para pacientes sin perturbaciones de la ingestión, digestión, metabolismo y excreción.

Alimentos que lo integran.

Todos los alimentos utilizados en la alimentación corriente. Serán excluidos por los que poseen efectos irritantes o pudieran ocasionar trastornos digestivos al paciente en reposo.

Valor nutritivo.

GRUPO	VALOR CALÓRICO
Proteínas	11 – 14%
Carbohidratos	60 – 65%
Grasas	25 – 28% 2300 - 2500
Cloruro de sodio	8 -12gr

Elaborado por: Carolina Gualotuña

Fuente: Manual de dietas de servicios de alimentación hospitalaria

Características físicas.

- Consistencia: Variada
- Volumen: Fraccionado en 3 tomas
- Preparaciones: Sápidas y aromáticas
- Temperatura: De acuerdo con las preparaciones.

DIETA LÍQUIDA NORMAL -- LN -- (2)

Indicada para pacientes con enfermedades de la boca, faringe y esófago, que limitan la ingestión o deglución de alimentos sólidos: postoperatorio inmediato.

Alimentos que lo integran.

Todos los alimentos que pueden ser administrados en estado líquido, en dilución o emulsionado. No irritantes, sin residuos. Condimentación moderada.

Leche: Pasteurizada, sola o en preparaciones.

Huevo: Agregado a las preparaciones

Tubérculos: Cocidos, licuados y/o pasados por colador.

Cereales: Cocidos, licuados y/o pasados por colador.

Harinas: En colada o sopa crema.

Hortalizas: Cocidas o licuadas.

Frutas: En jugo, cocidas y licuadas.

Azúcar: Jarabe o miel.

Aceite: Crudo agregado a las preparaciones.

Crema de leche: Pasteurizada, agregada a las preparaciones.

Caldo.

Infusiones: Hierbas, té.

Valor nutritivo.

GRUPO	VALOR CALÓRICO
Proteínas	11 – 16%
Carbohidratos	58 – 60%
Grasas	30 – 35% 1500 – 1600 C

Elaborado por: Carolina Gualotuña

Fuente: Manual de dietas de servicios de alimentación hospitalaria

Características físicas.

Consistencia: Líquida o semilíquida

Temperatura: De acuerdo con las preparaciones.

Volumen: Fraccionado o en cinco tomas o más.

DIETA LÍQUIDA ESTRICTA –LE – (3)

Indicada para pacientes de pre y post operatorio, enteritis, aguda, intoxicaciones y para comenzar alimentación a pacientes con trastornos de la digestión.

Este régimen no debe prolongarse más de 48 horas.

Alimentos que lo integran.

Sin purinas, residuos o grasas. Caldo: Cernido.

Infusión: Hierbas aromáticas. Gelatina.

Valor nutritivo: Insuficiente

Características físicas:

Consistencia: Líquida

Temperatura: Templada o caliente.

Volumen: Fraccionada en 3 o 5 tomas.

DIETA BLANDA GÁSTRICA -- BG – (7)

Indicada para los pacientes con afecciones gástricas en franco período de recuperación, después de intervenciones quirúrgicas de estómago y en periodos de recuperación mediata.

Alimentos que lo integran

De fácil digestión, disgregación, con bajo contenido de celulosa, subdividido o modificado por la cocción.

No excitante gastrointestinal, sin ácido orgánicos, escasa purinas y sin grasa hidrolizadas. Se llama blanda, no por la consistencia sino por la digestibilidad.

Leche: Pasteurizada, hervida en cualquier tipo de preparación.

Queso: Tipo quesillo.

Huevo: Crudo, batido o en cualquier tipo de preparaciones. No frito.

Carne: Tipo magro, de preferencia pollo sin piel o pescado, cocida, entera o molida. Si se emplea carne de res no se utilizará el medio de cocción. No frito.

Tubérculos: Todos cocidos, enteros o en puré. No frito.

Cereales y harinas: en sopas o coladas.

Pan: Tostado o pan de agua.

Hortalizas: Papanabo, zanahoria amarilla, remolacha, mellocos, zambo, apallo, zuzhinni, cocidas en sopa, guiso o coladas.

Frutas: Banano, papaya, manzana, pera, durazno, maduros, sin cáscara y cocidos o en compotas.

Azúcar: En preparaciones, su concentración no más del 6 al 10%.

Aceite: Crudo, agregado a las preparaciones.

Mantequilla: Pasteurizada.

Crema de leche: Pasteurizada

Infusiones: Hierbas aromáticas no muy concentradas.

Condimentos: Cebolla, perejil, culantro, en rama entera que será retirado al momento de servir.

Valor nutritivo

GRUPO	VALOR CALÓRICO
Proteínas	12 – 14%
Carbohidratos	54 – 60%
Grasas	25 – 30% 2500 – 2600 C

Elaborado por: Carolina Gualotuña

Fuente: Manual de dietas de servicios de alimentación hospitalaria

Características físicas:

Consistencia: Líquido, semilíquido o sólido de fácil disgregación y digestión.

Volumen: Fraccionado en 5 o más tomas

Temperatura: Templada.

DIETA BLANDA INTESTINAL --BI – (8)

Indicada para pacientes con afecciones intestinales, colitis y como dieta progresiva a la líquida estricta.

Alimentos que lo integran:

Adecuada selección de alimentos, pues la función de ellos será la de proteger el intestino. Sin ácidos orgánicos, sin lactosa. Bajo contenido de purinas y grasas utilizando sólo las poliinsaturadas. Bajo contenido de azúcares (soluciones hipotónicas).

Quesillo: Fresco, entero o molido.

Huevo: Sólo la clara. Cocido o crudo, batido, agregado a sopas, guisos o postres.

Carne: Magra de vacuno, pollo sin piel, pescado cocido en pedazos o molido, a al plancha, solo o agregado a sopas o guisos.

Tubérculos: Cocido o al horno, en sopas, guisos enteros o en puré o pasteles.

Cereales: Arroz graneado, fideos, harina en sopas o coladas en agua.

Pan: Tostado o pan de agua

Hortalizas: Zanahoria amarilla, papanabo, remolacha, melloco, zapallo, zambo, zuchinni, cocidos en sopa guisos o ensalada.

Frutas: Guayaba, manzana, banano, pera, durazno cocidas en compota o al horno. Plátano maqueño o verde en pasteles o al horno.

Azúcar: En poca cantidad, no más de 10%

Aceite: Crudo, al momento de servir.

Infusión: Té y hierbas aromáticas.

Condimento: Sal y jugo de limón, perejil y culantro, en rama entera que será retirada el momento de servir. Ajo y cebolla licuados.

Valor nutritivo

GRUPO	VALOR CALÓRICO
Proteínas	12 – 14%
Carbohidratos	63 – 65%
Grasas	20 – 25% 1800 – 2000 C

Elaborado por: Carolina Gualotuña

Fuente: Manual de dietas de servicios de alimentación hospitalaria

Características físicas

Volumen: Normal

Consistencia: Variada

DIETA HIPOGRASA --HGr. – (9)

Indicada para pacientes con afecciones de vías biliares, pancreatitis, hepatitis, cirrosis.

Alimentos que lo integran

Alimentos con bajo contenido celulósico, pobre en grasas de alto punto de fusión, sin productos derivados de la hidrólisis de la grasa. Reducir alimentos meteorizantes.

En ningún régimen como este debe ponerse especial atención en la anamnesis alimentaría ya que las tolerancias son muy variables.

Leche: Desgrasada, no más de 2 tazas.

Quesillo: Fresco

Huevo: Únicamente la clara o entero como ingrediente de preparación.

Carne: Magra, res, pollo sin piel, pescado. No frito cocida, al horno o plancha entera o molida.

Tubérculos: Todos en cualquier preparación. No fritos.

Cereales y harinas: Todos en cualquier preparación.

Leguminosas: Tiernas y cocidas.

Pan: Centeno, de agua, no grasoso.

Hortalizas: Acelga, remolacha, vainita, zambo, zanahoria, amarilla, alcachofa, berenjena, espinaca, melloco, papanabo, tomate (sin piel); cocidas en sopas, puré o guiso, cremas, budines, ensaladas.

Fruta: Banano, chirimoya, guaytambo, manzana, pera, babaco, papaya, guayaba, guanábana; al natural, bien maduras o en jugo.

Fruta cítrica: Según la tolerancia del paciente.

Azúcar: Miel, mermelada, jalea aumentada.

Aceite: Agregado en crudo a las preparaciones.

Infusiones: Té, hierbas, café ligero.

Condimentos: Ajo, perejil, laurel, apio, jugo de limón

Valor nutritivo

GRUPO	VALOR CALÓRICO
Proteínas	12 – 14%
Carbohidratos	60 – 66%
Grasas	18 – 20% 2000 – 2200 Cal.

Elaborado por: Carolina Gualotuña

Fuente: Manual de dietas de servicios de alimentación hospitalaria

Características físicas

Volumen: Fraccionada en 3 comidas.

Consistencia: Variada

Temperatura: De acuerdo a las preparaciones.

DIETA HIPOCALÓRICA --H Cal.—(10)

Indicada para pacientes obesos, diabéticos obesos, o con problemas de arterioesclerosis.

Alimentos que lo integran

Ricos en celulosa y proteínas, pobre en carbohidratos y grasas. De gran volumen y escaso valor calórico.

Leche: 1 – 2 tazas descremada

Queso: 30 gramos

Carne: Magra, ave, res, pescado.

Huevo: Solo o en preparación.

Tubérculos: Una unidad (100 gramos) o sustitución con ½ taza de arroz, fideo o leguminosa, medido después de cocinado (En regímenes de 1500 a más calorías)

Pan o tostada: 60 gramos

Hortalizas: 2 porciones abundantes, crudo o cocido.

Frutas: 2 – 3 unidades o 300 gramos especialmente: albaricoque, frutilla, granadilla, guanábana, lima, limón, mandarina, melón, claudia, naranja, taxo, naranjilla, tomate de árbol, toronja, papaya, sandía y en menor cantidad: manzana, pepino, pera, piña, zapote, tuna, durazno.

Aceite: 2 cucharaditas.

Alimentos de consumo libre: Caldo desgrasado, té, café, aguas aromáticas, agua mineral, limonada, naranjada sin azúcar.

Valor nutritivo

GRUPO	VALOR CALÓRICO
Proteínas	11 – 15%
Carbohidratos	50 – 60% 1000 – 1200
Grasas	20 – 25% 1500 – 1800 CAL

Elaborado por: Carolina Gualotuña

Fuente: Manual de dietas de servicios de alimentación hospitalaria

Características físicas

Volumen: Aumentado, fraccionado en 5 tomas.

Consistencia: Sólida, semisólida, líquida.

Temperaturas: De acuerdo a las preparaciones.

DIETA HIPO SÓDICA -- HNa --(11)

Indicada para pacientes con afecciones cardíacas, hipertensión arterial, neuropatías con retención de sodio y ascitis.

Alimentos que lo integran

Leche: No más de 2 tazas.

Quesillo: Sin sal, dejarlo en agua de un día al otro para eliminar la sal.

Huevo: En cualquier tipo de preparación.

Carnes: Cualquier tipo, no más de 200 gramos.

Tubérculos: Todos en cualquier tipo de preparación.

Cereales: Todos en cualquier tipo de preparación.

Leguminosas: Frescas, en cualquier tipo de preparación. Secas no más de 20 gramos.

Pan o galletas: Sin sal.

Hortalizas: Todas en cualquier tipo de preparación, aderezadas con limón, aceite y condimentos naturales como ajo y perejil.

Frutas: cualquier tipo

Aceite

Azúcar: miel, mermelada, casera.

Mantequilla: sin sal.

Alimentos no permitidos

Pan o galletas con sal.

Queso de todo tipo.

Embutidos.

Conservas de sal o dulce.

Productos de pastelería que tengan polvo de hornear, condimentos tipo salsa picante, mostaza, salsa de tomate, escabeches, alimentos desecados, mariscos, pescado seco, café.

Valor calórico

GRUPO	VALOR CALÓRICO
Proteínas	11 – 14%
Carbohidratos	60 – 64% 2300 – 2500 cal
Grasas	20 – 27%
CINa.	2 – 4 gramos

Elaborado por: Carolina Gualotuña

Fuente: Manual de dietas de servicios de alimentación hospitalaria

Características físicas

Consistencia: Normal

Volumen: Normal

Temperatura: De acuerdo con las preparaciones

DIETA DE GIORDANO GIOVANETTI --GG –

Indicado para pacientes con insuficiencia renal.

Alimentos que lo integran

Pobres en proteínas, con escaso contenido en sodio y potasio. Residuos normales.

Valor nutritivo

GRUPO	VALOR CALÓRICO
Proteínas	4 – 6% Valor calórico
Carbohidratos	60 – 65% 2000 cal
Grasas	28 – 30%
Líquidos	Controlados
CINa	Disminuido
CIK	Controlado

Elaborado por: Carolina Gualotuña

Fuente: Manual de dietas de servicios de alimentación hospitalaria

Características físicas

Volumen: Normal o fraccionado

Consistencia: Normal

Temperatura: Normal

ALIMENTACIÓN ENTERAL

Empleada en pacientes conscientes o inconscientes con dificultad de ingestión por vía oral, Ej. Anorexia marcada, problemas neurológicos severos, traumatismo cráneo encefálico, estenosis esofágica, cáncer en vía digestiva alta, son administrados por sonda nasogástrica, gastrostomía y yertunostomía.

Alimentos que lo intergran

Su escogitamiento depende del nivel de localización de la sonda.

Valor nutritivo

Se incrementará en forma progresiva, dependiendo de la necesidad individual del paciente y su tolerancia.

GRUPO	VALOR CALÓRICO
Proteínas	Depende de
Carbohidratos	Cada paciente
Valor calórico	800 - 1000 1500 – 1800 2000 calorías

Elaborado por: Carolina Gualotuña

Fuente: Manual de dietas de servicios de alimentación hospitalaria

Volumen de líquidos

Está de acuerdo con las calorías, no puede ser menos de 1c.c. por cada caloría.

Características físicas

Volumen: Fraccionado

Consistencia: Líquida fluida para paso por sonda.

Temperatura: Templada

Ver Anexo 2: Ejemplo de dietas

NECESIDADES NUTRITIVAS DE LOS PACIENTES

- *Necesidades de líquidos.* Se añade a los requerimientos normales diarios cualquier pérdida anormal que presenten los enfermos.
- *Energía.* La energía que precisa el organismo es suministrada en forma de carbohidratos, grasas y proteínas. En la NPT, las necesidades se cubren con la administración de dextrosa y lípidos. Las emulsiones de grasas se presentan en concentraciones del 10 y del 20 %; proporcionan una fuente concentrada de energía (1l. de grasas: 1.100 calorías).
- *Proteínas.* El enfermo, con el aporte de aminoácidos, experimenta una mejoría considerable en el aumento de peso y en la cicatrización de las heridas. Las preparaciones disponibles, esenciales y no esenciales, se encuentran en concentraciones del 3,5 al 10 %. Habrá que realizar la vigilancia de la excreción del nitrógeno en orina, procedente de la degradación de las proteínas.
- *Necesidades de Vitaminas y oligoelementos.* Parece ser que la necesidad de éstos es mayor por vía parenteral que por la enteral, ya que se saltan el filtro hepático, y se excretan rápidamente por riñón. La exposición a la luz y el oxígeno de las bolsas de NPT, pueden destruir algunas vitaminas (vit.A), por lo que llevan filtro de luz UV, y así asegurar un mejor aporte de los nutrientes

DIETAS INDIVIDUALES

Son aquellas que deben ser preparadas en forma especial, para un paciente determinado, de acuerdo a su patología, su estado fisiológico y que no están contempladas en los regímenes tipo.

Entre ellas se encuentran los regímenes de prueba, dietas hipo cálcicas, dietas para ulcerosos, dietas para detección de hierro en heces fecales, dietas pobres en purinas, pobre en catecolaminas. Con reducción de oxalato de calcio, fosfato de calcio, pobre en colesterol.

Regímenes progresivos para pacientes con gastroctomía. Pobre en gluten, etc.

CAPÍTULO II

ESTUDIO DE MERCADO

2.1. MERCADEO

El Mercadeo es el conjunto de técnicas de investigación que tienen por objeto, desde el punto de vista de su poder adquisitivo y desde la forma en que se hace uso de él; orientar para mejorar la producción de bienes y su venta.⁷

2.2. OBJETIVO PRINCIPAL

Analizar la demanda y oferta, además de mejorar la producción de alimentos y su venta directa al hospitalizado y clientes en general.

2.3. INVESTIGACIÓN DE MERCADO

Aquí se estructurará el proceso que identifica y puntualiza las oportunidades y problemas del mercado, vigila y valora las acciones y su rendimiento.

⁷ Diccionario Enciclopédico Océano Uno Color, OCÉANO GRUPO EDITORIAL S.A., Barcelona - España 1996, Pag. 1050

FUENTES DE INFORMACIÓN

La información que se utilizará para la implementación del área de alimentos en el Hospital de Especialidades San Bartolo, son de fuentes primarias.

Fuentes primarias

- Encuestas a las personas que trabajan, concurren o visitan el Hospital.
- Observación del comportamiento de los clientes.
- Indagación del actual surtidor de alimentos para los clientes hospitalizados, es decir competencia directa en un segmento del mercado.
- Visitas a la actual competencia indirecta, especialmente a las que concurren los clientes internos.
- Información histórica del Hospital, es decir las estadísticas de pacientes.
- Nóminas de personal.

2.4. SEGMENTACIÓN DEL MERCADO

Mediante la observación, se ha identificado una segmentación del mercado en tres diferentes sectores, dividiéndolo en tres fragmentos: cliente interno, hospitalizados y cliente externo; los que son medibles y diferenciados por el tipo de dieta que cada uno necesita, de acuerdo a su actual estado de salud y que son descritos en los cuadros que se presentan a continuación.

Segmento del mercado para el cliente interno.

Cuadro No. 01

SEGMENTO DEL MERCADO

ASPECTO	VARIABLE	DESCRIPCIÓN
Geografía	Cliente interno	Personal en nómina Profesionales fijos Médicos por llamada
Demografía	Edad	20 a 50 años
	Género	Masculino y femenino
	Estado civil	Solteros, casados, divorciados
	Ocupación/Actividad	Profesionales.
Economía	Presupuesto para el consumo	Entre \$1.50 a 3.00
Psicografía	Conducta	Personas que busquen comida sana y nutritiva
	Estilo de vida	Permanente preparación, activos
	Personalidad	Extrovertidos
	Hábitos de consumo	Diario

Elaborado por: Carolina Gualotuña
Fuente: Observación

Segmento del mercado para el hospitalizado.

Cuadro No. 02

SEGMENTO DEL MERCADO

ASPECTO	VARIABLE	DESCRIPCIÓN
Geografía	Hospitalizados	Personas cuya permanencia se ha prolongado por más de un día en el establecimiento
Demografía	Edad	0 a 79 años aproximadamente (promedio de vida)
	Género	Masculino y femenino
	Estado civil	Solteros, casados, divorciados, viudos.
	Ocupación/Actividad	Niños, Lactantes, Estudiantes, Profesionales, Jóvenes, Ancianos.
Economía	Presupuesto para el consumo	Entre \$1.50 a 3.00
Psicografía	Conducta	Personas que busquen comida sana y nutritiva
	Estilo de vida	Trabajadores
	Personalidad	Extrovertidos e Introversos
	Hábitos de consumo	Diario

Elaborado por: Carolina Gualotuña
Fuente: Observación

Segmento del mercado para el cliente externo.

Cuadro No. 03
SEGMENTO DEL MERCADO

ASPECTO	VARIABLE	DESCRIPCIÓN
Geografía	Cliente externo	Personas que acuden a consulta externa y visitan a pacientes o personal del hospital
Demografía	Edad	0 a 79 años aproximadamente (promedio de vida)
	Género	Masculino y femenino
	Estado civil	Solteros, casados, divorciados, viudos.
	Ocupación/Actividad	Niños, Lactantes, Estudiantes, Profesionales, Jóvenes, Ancianos.
Economía	Presupuesto para el consumo	Entre \$1.50 a 3.00
Psicografía	Conducta	Personas que busquen comida sana y nutritiva
	Estilo de vida	Trabajadores
	Personalidad	Extrovertidos e Introvertidos
	Hábitos de consumo	Diario

Elaborado por: Carolina Gualotuña
Fuente: Observación

Para la segmentación del mercado se ha utilizado como técnica de investigación descriptiva, a la observación, llegando al sitio de estudio, donde se han medido los diferentes fragmentos del mercado, para establecer los componentes del mismo.

2.5. ESTUDIO DE LA DEMANDA.

Universo y tamaño de la muestra.

Para llegar a establecer el tamaño del universo y consecuentemente el de la muestra, se ha considerado los tres segmentos del mercado, ya definidos con anterioridad, que son el hospitalizado, cliente interno y externo.

Para el caso del cliente interno, que es el personal que labora en la Institución, se tomaron en cuenta los *34 empleados*, quienes son médicos residentes, medicina y enfermería, auxiliares de enfermería y de servicio, farmacéuticas, laboratoristas, mensajero, personal de mantenimiento, seguridad y administrativo.

Existen *seis médicos* fijos, los que son: médico ginecólogo, pediatra, odontólogo, medicina general, internista y rayos X, pero no se alimentan dentro del hospital, ya pasan pocas horas en el mismo.

Se consideran también *15 médicos tratantes*, de las diferentes especialidades, quienes concurren únicamente por llamada, es decir bajo previa cita médica.

Universo

El actual universo del Hospital de Especialidades San Bartolo, está constituido y detallado a continuación en el siguiente cuadro.

Cuadro No. 04

UNIVERSO

UNIVERSO	Número personas	Frecuencia de personas (mensual)
Cliente Interno	34	680
Cliente externo	15	450
Hospitalizados	4	16
TOTAL UNIVERSO	--	1146

Elaborado por: Carolina Gualotuña

Mil ciento cuarenta y seis, es la cifra total de las personas que concurren al mes al lugar del presente estudio, en el caso del proyecto, el universo serían los clientes internos, externos y hospitalizados del hospital.

Tamaño de la muestra.

La fórmula que se utilizará para el cálculo de la muestra es la siguiente:

$$n = \frac{Z^2 \cdot N \cdot P \cdot Q}{e^2 (N-1) + Z^2 (P \cdot Q)}$$
$$n = \frac{(1.96)^2 \cdot 1146 \cdot (0.5 \times 0.5)}{(0.07)^2 (1146 - 1) + (1.96)^2 (0.5 \times 0.5)}$$
$$n = 167.50$$

En donde:

N= Universo.

P= caso positivo o probabilidad a favor (50%).

Q= caso negativo o probabilidad en contra (50%).

e= margen de error de muestra (1 – 6% casi siempre).

Z= índice de confiabilidad (95%).

Para la aplicación de las encuestas y en base a la observación, se ha subdividido al mercado en tres segmentos, con el objeto de satisfacer las diferentes necesidades de cada grupo, ya que por encontrarse dentro del hospital por diferentes circunstancias, requieren de un estudio de mercado diferente y profundo de acuerdo a cada caso y que cuyo resultado se traduciría en encuestas equivalentes y detalladas a continuación

Cuadro No. 05
ENCUESTAS

MERCADO	%	No DE ENCUESTAS
Cliente interno	59.33	99.37
Cliente externo	39.27	65.78
Hospitalizados	1.40	2.35
TOTAL	100.00	167.50

Elaborado por: Carolina Gualotuña
Fuente: Tamaño de la muestra
Ver Anexo 3,4 y 5: Modelo de encuestas

2.6. ENCUESTAS.

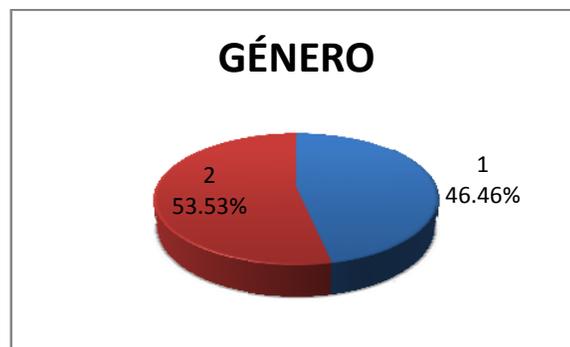
2.6.1. Tabulación e interpretación de datos del cliente interno.

Los clientes internos, es decir los empleados del Hospital de Especialidades San Bartolo constituyen el 59.33% del total de encuestados, siendo noventa y nueve las personas encuestadas, que arrojan los siguientes resultados:

a) Género

GÉNERO	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Masculino	46	46.46%
Femenino	53	53.53%
Total	99	100%

Gráfico a



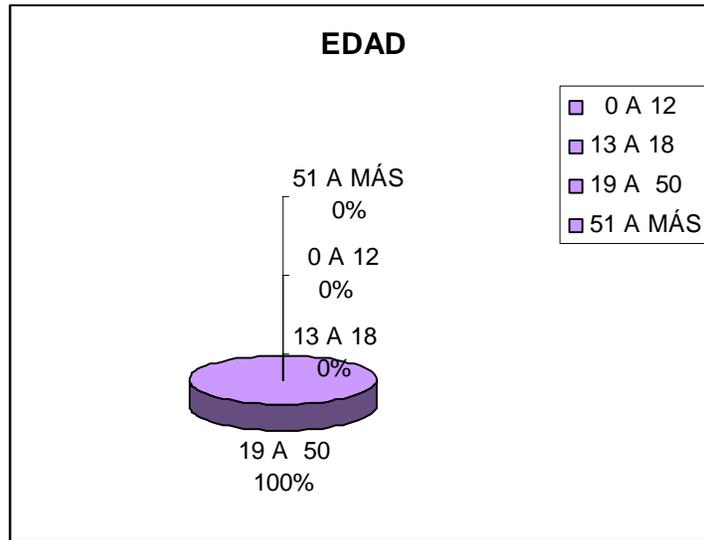
Análisis

Se observa claramente que el segmento de mercado del cliente interno, posee un mayor número de personas del sexo femenino, no muy marcado, únicamente con una pequeña diferencia entre hombres y mujeres.

b) Edad

EDADES	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJE
0 A 12	0	0%
13 A 18	0	0%
19 A 50	99	100%
51 A MÁS	0	0%
TOTAL	15	100%

Gráfico b)



Análisis

El 100% de los encuestados oscila entre 19 a 50 años, obviamente porque este segmento de mercado es el que se encuentra trabajando dentro del hospital.

Pregunta N° 1:

¿Le gustaría que existiese el área de alimentos y bebidas dentro del Hospital de Especialidades San Bartolo?

Gráfico N° 1

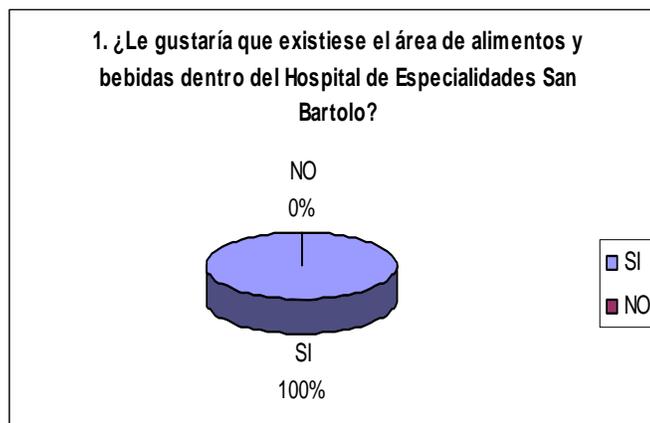


Tabla N° 1:

OPCIÓN	NUMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
SI	99	100%
NO	0	0%
TOTAL	99	100%

Análisis:

El 100% de los encuestados está de acuerdo con la creación de un área que expida alimentos y bebidas dentro de la Institución, lo que se traduce en respuestas favorables para el proyecto, teniendo una aceptación total.

Pregunta N° 2:

Durante su jornada de trabajo ¿Cuántas veces usted sale del establecimiento a alimentarse?

Gráfico N° 2



Tabla N° 2:

OPCIÓN	NUMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
Al día 1 - 2	60	60.61%
De 3 - 5	30	30.30%
Más	9	9.09%
TOTAL	99	100%

Análisis:

El 60.61% de los encuestados mencionó que sale del establecimiento para alimentarse de una a dos veces por día, el 30.30% de tres a cinco sucesiones al día, mientras que un pequeño porcentaje de 9.09% sale un mayor número de ocasiones.

Pregunta N° 3:

¿Con cuántas personas usted habitualmente va a alimentarse durante su turno de trabajo?

Gráfico N°3



Tabla N° 3:

OPCIÓN	NUMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
De 1 a 5	80	80.81%
De 5 a 10	13	13.13%
De 10 a 15	6	6.06%
Más	0	0.00%
TOTAL	99	100%

Análisis:

El 80% de los encuestados mencionó que, habitualmente acuden a alimentarse con la compañía de una a cinco personas, siendo este un gran porcentaje que se traduciría en un mayor número de clientes, al no acudir solos al momento de comer.

Pregunta N° 4:

¿Con qué personas usted va a alimentarse durante su jornada de trabajo?

Gráfico N° 4

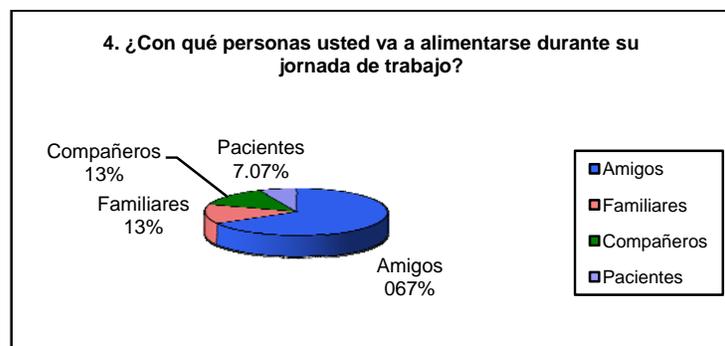


Tabla N° 4:

OPCIÓN	NUMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
Amigos	66	66.67%
Familiares	13	13.13%
Compañeros	13	13.13%
Pacientes	7	7.07%
TOTAL	99	100%

Análisis:

El 66.67% de los encuestados va en compañía de sus amigos al momento que sale a alimentarse, en tanto que la personas que almuerzan con familiares y compañeros conforman el 13.13% respectivamente y solo el 7.07% acude con pacientes, siendo este un caso aleatorio y poco frecuente, todo ello también nos brinda una ampliación del mercado por el hecho de que los amigos con los que acuden los encuestados pueden ser ajenos a la institución.

Pregunta N° 5:

Dentro de su alimentación diaria ¿Qué tipo de preparaciones consume usted habitualmente?

Gráfico N° 5

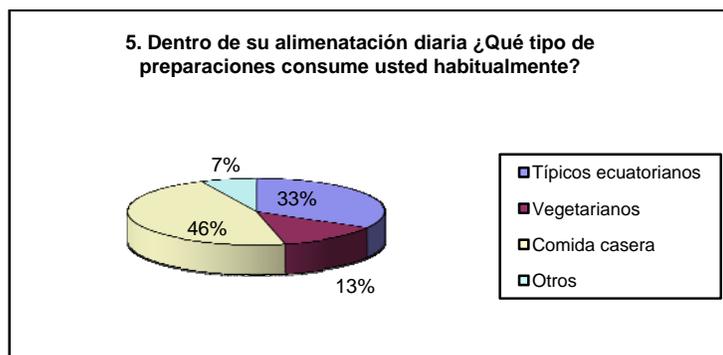


Tabla N° 5

OPCION	NUMERO ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Comida casera	46	46.46
Típicos ecuatorianos	33	33.33
Vegetarianos	13	13.33
Otros	7	7.07
TOTAL	99	100%

Análisis:

La gran mayoría de los encuestados es decir el 46.46% consumen comida casera dentro de su dieta diaria, en tanto que el 33.3% que le sigue en escala está acostumbrado al consumo de platos típicos y un menor rango es vegetariano o tiene otra tipo de alimentación.

Pregunta N° 6:

¿Qué tipo de platos le gustaría que exista dentro del servicio de alimentación de su Institución?

Gráfico N° 6

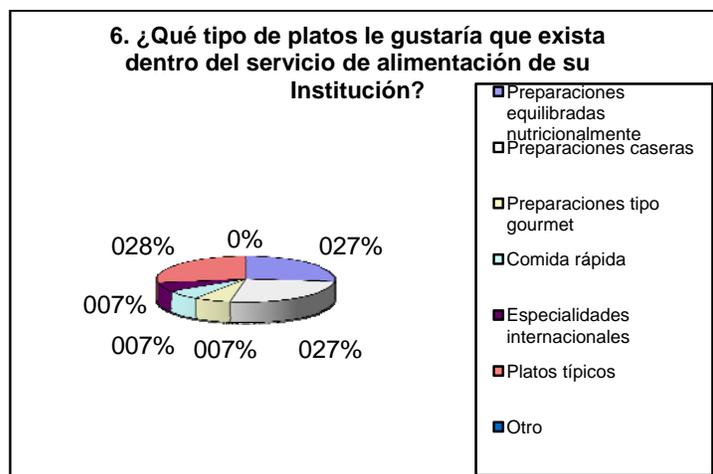


Tabla N° 6:

OPCIÓN	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
Preparaciones equilibradas nutricionalmente	26	26.26%
Preparaciones caseras	26	26.26%
Preparaciones tipo gourmet	7	7.07%
Comida rápida	7	7.07%
Especialidades internacionales	7	7.07%
Platos típicos	26	26.26%
Otro	0	0%
TOTAL	99	100%

Análisis:

Los encuestados escogen con iguales valores tres preparaciones que les gustaría que se sirvan en el área a implementarse, que son: preparaciones equilibradas nutricionalmente, caseras y platos típicos con un 26.26% cada uno y en menor cantidad con un 7.07% las preparaciones tipo gourmet, rápida e internacionales.

Pregunta N° 7:

¿Cómo le gustaría que sus alimentos sean servidos?

Gráfico N° 7

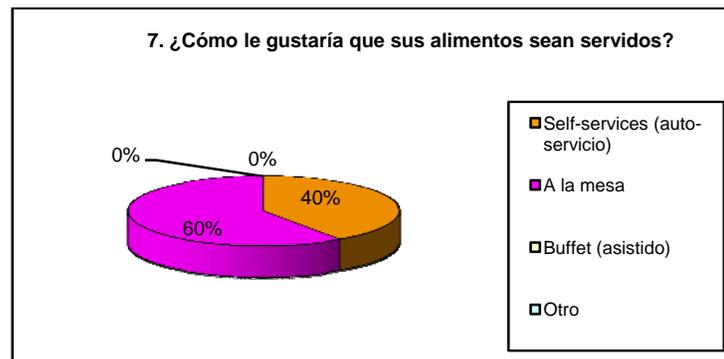


Tabla N° 7

OPCIÓN	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
Self-services	40	40.40%
A la mesa	59	59.60%
Buffet	0	0%
Otro	0	0%
TOTAL	99	100%

Análisis:

Al 60% de los encuestados le gustaría que sus alimentos sean servidos a la mesa, mientras que un 40% preferiría el Self-services (auto servicio).

Pregunta N° 8:

¿Le gustaría sugerir preparaciones especiales en la fecha de su cumpleaños, o celebraciones especiales de la institución?

Gráfico N° 8



Tabla N° 8:

OPCIÓN	NUMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
SI	66	66.67%
NO	33	33.33%
TOTAL	99	100%

Análisis:

Al 66.67% de los encuestados, es decir la mayoría, sí le gustaría sugerir preparaciones especiales en la fecha de su cumpleaños, o celebraciones especiales de la institución, en tanto que al restante 33.33% de encuestados no le gustaría hacer sugerencias, sino consumir el menú de un día normal.

Pregunta N° 9:

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por los servicios elegidos? Sumas en \$ (dólares).

Gráfico N° 9

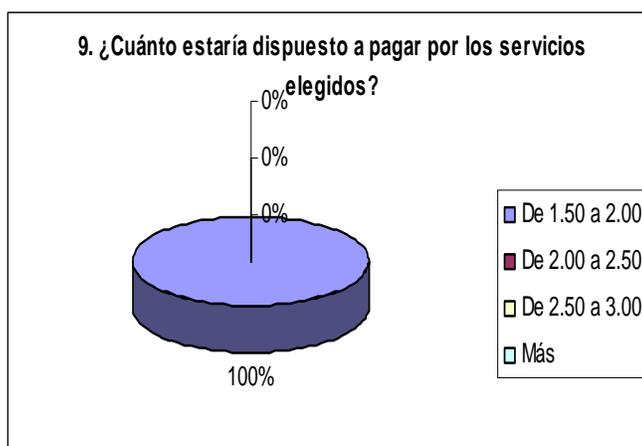


Tabla N° 9:

OPCIÓN	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
De 1.50 a 2.00	99	100%
De 2.00 a 2.50	0	0%
De 2.50 a 3.00	0	0%
Más	0	0%
TOTAL	99	100%

Análisis:

El 100% de los encuestados está de acuerdo en pagar por los servicios que ha elegido un margen de un dólar cincuenta a dos dólares por preparación.

Pregunta N° 10:

¿Le gustaría que este valor sea descontado de su salario?

Gráfico N° 10

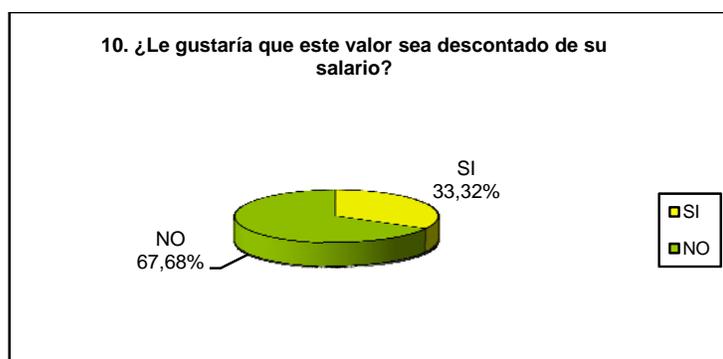


Tabla N° 10:

OPCIÓN	NUMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
SI	32	32.32%
NO	67	67.68%
TOTAL	99	100%

Análisis:

Al 67.68% de los encuestados no le gustaría que el valor de las preparaciones ofertadas sea descontado de su salario, sino hacer una cancelación directa.

Pregunta N° 11:

¿Le gustaría adquirir su alimentación diaria por medio de tarjetas, en las que usted adquiriera un paquete determinado de número de comidas?

Gráfico N° 11



Tabla N° 11:

OPCIÓN	NUMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
SI	53	53,54%
NO	46	46,46%
TOTAL	99	100%

Análisis:

Al 53,54% de los encuestados sí le gustaría adquirir su alimentación diaria por medio de tarjetas, en las que pueda adquirir un paquete determinado de número de comidas, mientras que a un 46,46% no le gustaría, por lo que sería su decisión el adquirirlas o no, sin realizar imposiciones o convenio institucional.

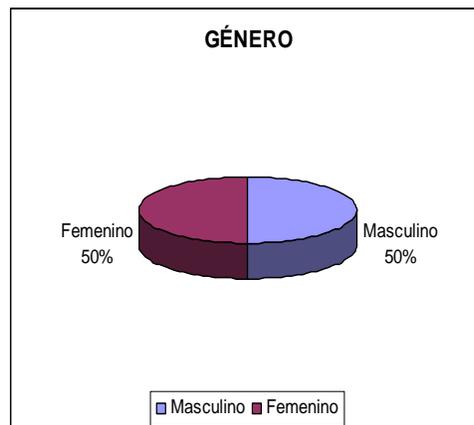
2.6.2. Tabulación e interpretación de datos del hospitalizado.

Las personas hospitalizadas del Hospital de Especialidades San Bartolo constituyen el 1.40% del total de encuestados, siendo dos las personas encuestadas, que arrojan los siguientes resultados:

a) Género

GÉNERO	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Masculino	1	50%
Femenino	1	50%
Total	2	100%

Gráfico a)



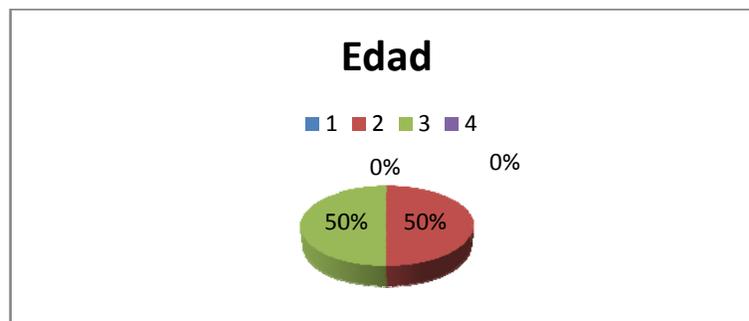
Análisis

Se observa claramente que el segmento de mercado de hospitalizados, esta equitativamente distribuido entre hombres y mujeres con un 50% cada uno.

b) Edad

EDADES	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJE
0 A 12	0	0%
13 A 18	1	50%
19 A 50	1	50%
51 A MÁS	0	0%
TOTAL	2	100%

Gráfico b)



Análisis

De las personas que se encuentran hospitalizadas, el 50% posee una edad de entre los 19 a 50 años, lo que resulta beneficioso para el proyecto, ya estas son personas económicamente activas y con poder adquisitivo; sin dejar de lado a los otros segmentos que pertenecen a edades de niños adolescentes y personas de la tercera edad.

Pregunta N° 1:

¿Cuántas visitas al día usted ha recibido?

Gráfico N° 1:



Tabla N° 1:

OPCIÓN	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
De 1 a 5	2	100%
De 5 a 10	0	0%
De 10 a 15	0	0%
Más	0	0%
TOTAL	2	100%

Análisis:

El 100% de los encuestados ha recibido de una a cinco visitas por día; constituyendo a estos visitantes como potenciales usuarios del área a establecer.

Pregunta N° 2:

Entre las personas que a usted le visitan ¿Quiénes están?

Gráfico No 2:

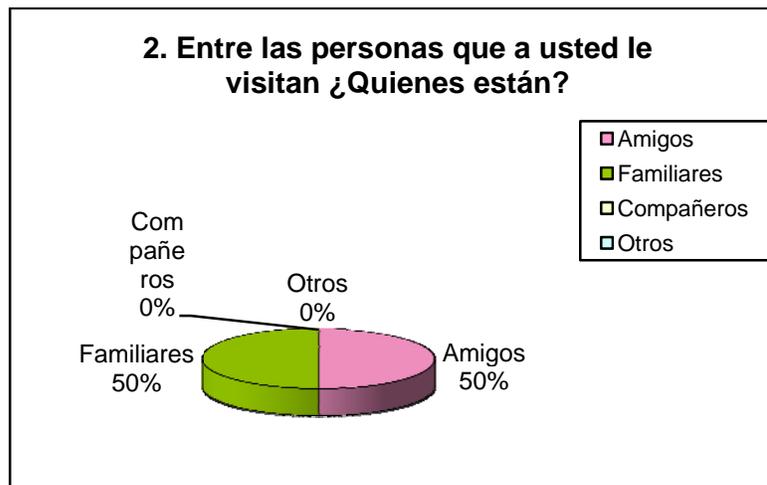


Tabla No 2:

OPCIÓN	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
Amigos	1	50%
Familiares	1	50%
Compañeros	0	0%
Otros	0	0%
TOTAL	2	100%

Análisis:

El 50% de los encuestados ha recibido visitas de amigos; en tanto que el restante 50% de las personas que visitaron a los hospitalizados fueron familiares.

Pregunta No 3:

¿Le gustaría que existiese un área que brinde alimentos y bebidas dentro del hospital?

Gráfico No 3

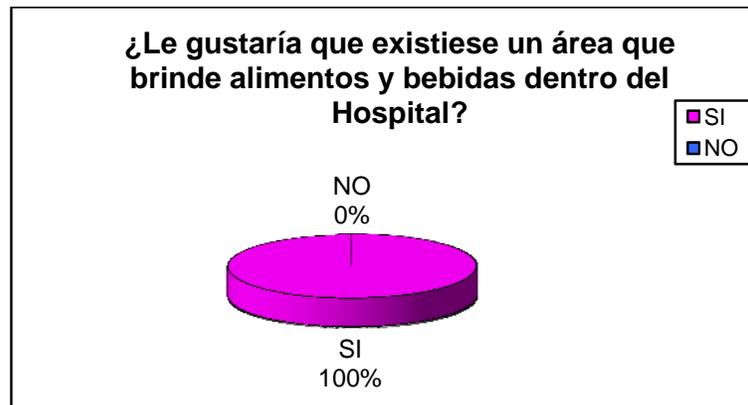


Tabla No 3

OPCIÓN	NUMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
SI	2	100%
NO	0	0%
TOTAL	2	100%

Análisis:

Al 100% de los encuestados sí le gustaría que existiese un área que brinde alimentos y bebidas dentro del Hospital.

Pregunta No 4:

Si su respuesta a la anterior pregunta fue positiva. ¿Qué clase de establecimiento le gustaría?

Gráfico N° 4

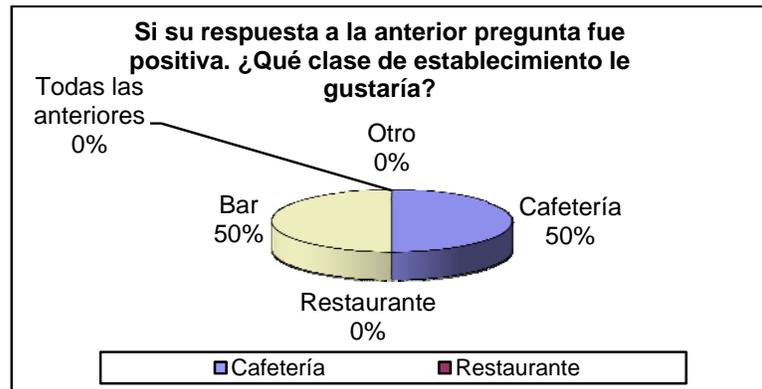


Tabla No 4

OPCIÓN	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
Cafetería	1	50%
Restaurante	0	0%
Bar	1	50%
Todos anteriores	0	0%
Otro	0	0%
TOTAL	2	100%

Análisis:

Al 50% de los encuestados le gustaría que existiese una cafetería en las instalaciones del Hospital, mientras que al restante 50% le gustaría que hubiese un bar y a ninguno de los encuestados le gustaría un restaurante quedando esta opción con el 0%.

Pregunta No 5:

Las personas que a usted le visitan ¿Le han mencionado sobre la falta de una cafetería o establecimiento dentro del hospital que brinde alimentación?

Gráfico No 5.



Tabla No 5:

OPCIÓN	NUMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
SI	2	100%
NO	0	0%
TOTAL	2	100%

Análisis:

El 100% de las visitas que ha recibido los encuestados les han mencionado sobre la falta de una cafetería o establecimiento dentro del hospital que brinde alimentación.

Pregunta No 6:

¿Al momento su alimentación es vía?

Gráfico N° 6

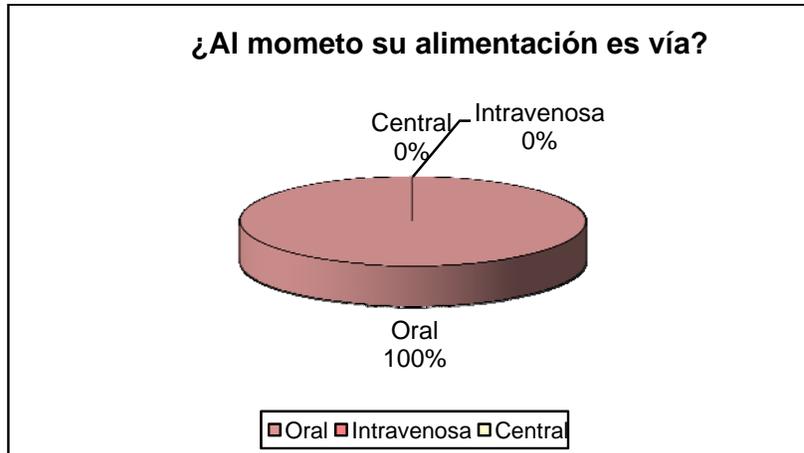


Tabla No 6:

OPCIÓN	NUMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
Oral	2	100%
Intravenosa	0	0%
Central	0	0%
TOTAL	2	100%

Análisis:

Al momento de la encuesta el 100% de los hospitalizados recibe alimentación vía oral.

Pregunta No 7:

¿Usted está recibiendo una dieta de acuerdo a su patología?

Gráfico N° 7

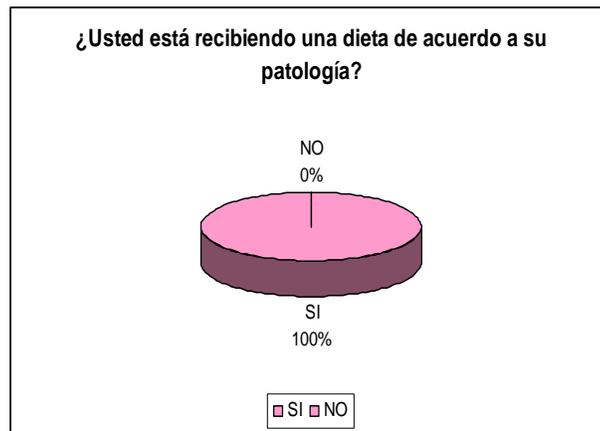


Tabla No 7:

OPCIÓN	NUMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
SI	2	100%
NO	0	0%
TOTAL	2	100%

Análisis:

El 100% de los encuestados que reciben alimentación vía oral, menciona que sí está recibiendo una dieta de acuerdo a su patología.

Pregunta No 8:

¿La comida que usted ha recibido durante su permanencia en el hospital ha sido de su agrado?

Gráfico N° 8

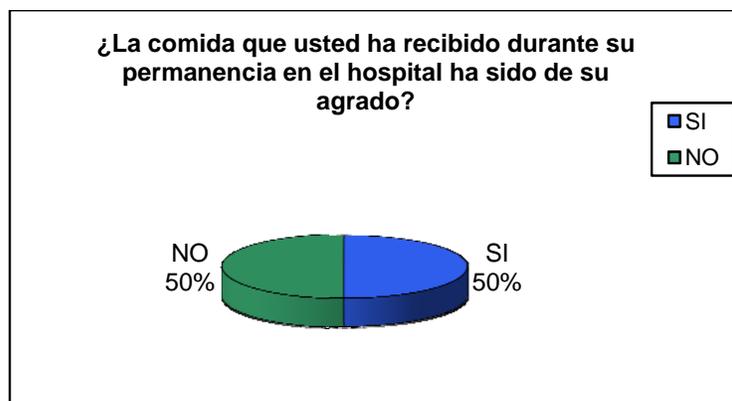


Tabla No 8:

OPCIÓN	NUMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
SI	1	50%
NO	1	50%
TOTAL	2	100%

Análisis:

El 50% de los encuestados que reciben alimentación vía oral, mencionan que la comida que han recibido durante su permanencia en el hospital ha sido de su agrado, en tanto que el 50% restante dice que esta no ha sido de su agrado.

Pregunta No 9:

¿Qué fue lo que más le agrado de los alimentos que usted ha recibido?

Gráfico N° 9

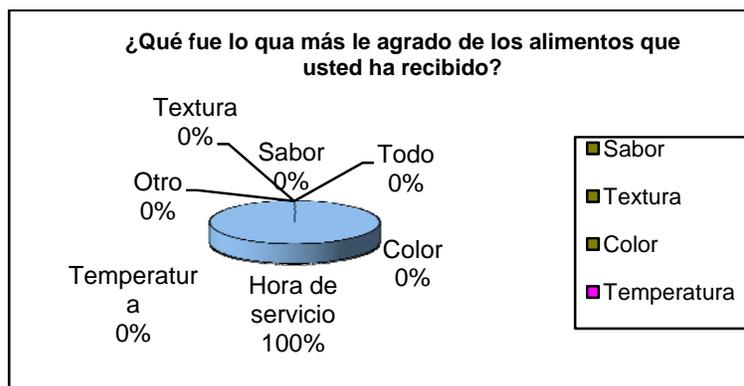


Tabla No 9:

OPCIÓN	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
Sabor	0	0%
Textura	0	0%
Color	0	0%
Temperatura	0	0%
Hora de servicio	1	100%
Otro	0	0%
Todo	0	0%
TOTAL	1	100%

Análisis:

Al 100% de los encuestados les agradó la hora a la que fue servida su comida que han recibido durante su permanencia en el hospital.

Pregunta No 10:

¿Qué fue lo que le desagradó de los alimentos que usted ha recibido?

Gráfico N° 10

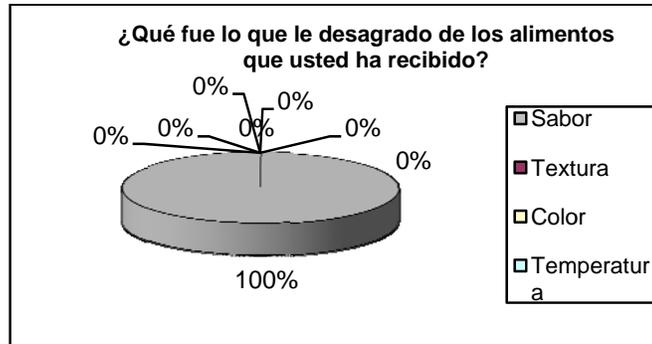


Tabla No 10:

OPCIÓN	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
Sabor	1	100%
Textura	0	0%
Color	0	0%
Temperatura	0	0%
Hora de servicio	0	0%
Otro	0	0%
Todo	0	0%
Nada	0	0%
TOTAL	1	100%

Análisis:

El 100% de los encuestados manifiesta que no les gusto el sabor de los alimentos servidos durante su permanencia en el hospital.

Pregunta No 11:

Dentro de su alimentación diaria ¿Qué tipo de preparaciones usted consume habitualmente?

Gráfico N° 11

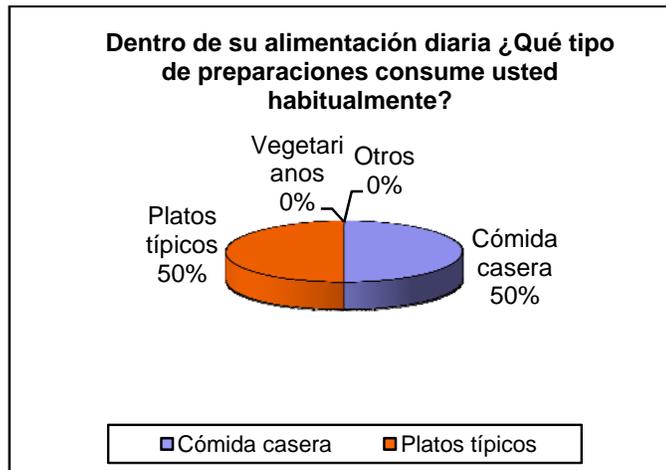


Tabla No 11:

OPCIÓN	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
Comida casera	1	50%
Platos típicos	1	50%
Vegetarianos	0	0%
Otros	0	0%
TOTAL	2	100%

Análisis:

El 50% de los encuestados consume habitualmente dentro de su dieta diaria comida casera, y el 50% platos típicos.

Pregunta No 12:

¿Qué tipo de preparaciones le gustaría que se le brinde en su dieta durante su permanencia en el hospital?

Gráfico N° 12

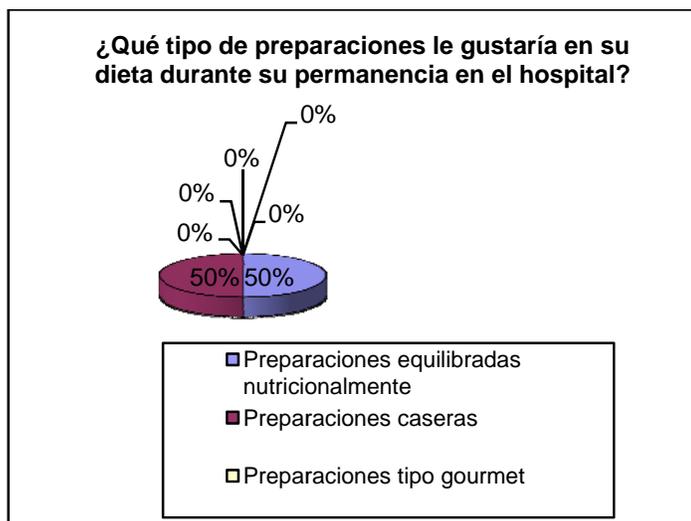


Tabla No 12:

OPCIÓN	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
Preparaciones equilibradas nutricionalmente	1	50%
Preparaciones caseras	1	50%
Preparaciones tipo gourmet	0	0%
Comida rápida	0	0%
Especialidades internacionales	0	0%
Platos típicos	0	0%
Otro	0	0%
TOTAL	2	100%

Análisis:

El 50% de los encuestados mencionó que le gustaría que el área de alimentos y bebidas brinde preparaciones equilibradas nutricionalmente, y al 50% restante le gustaría preparaciones caseras.

Pregunta No 13:

¿Cómo le gustaría que sus alimentos sean servidos?

Gráfico N° 13

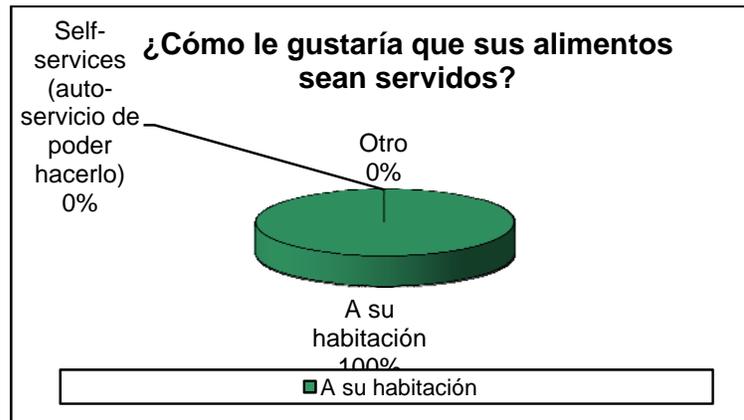


Tabla No 13:

OPCIÓN	NUMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
A su habitación	2	100%
Self-services	0	0%
Otro	0	0%
TOTAL	2	100%

Análisis:

Al 100% de los encuestados le gustaría que los alimentos sean servidos a su habitación.

Pregunta No 14:

Aparte de las tres comidas diarias ¿Usted desearía otra más?

Gráfico N° 14



Tabla No 14:

OPCIÓN	NUMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
SI	1	50%
NO	1	50%
TOTAL	2	100%

Análisis:

El 50% de los encuestados mencionan que aparte de las tres comidas diarias, sí les gustaría recibir otras más, en tanto que el 50% restante dice que esta no le gustaría.

Pregunta No 15:

Entre las otras comidas que usted eligió ¿Cuáles le gustaría que fueran?

Gráfico N° 15

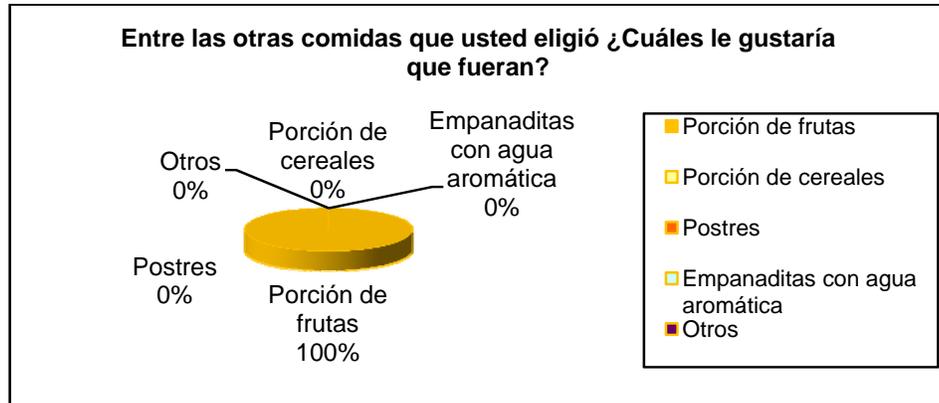


Tabla No 15:

OPCIÓN	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
Porción de frutas	1	100%
Porción de cereales	0	0%
Postres	0	0%
Empanaditas con agua aromática	0	0%
Otros	0	0%
TOTAL	1	100%

Análisis:

Al 100% de los hospitalizados le gustaría recibir una porción de frutas aparte de las tres comidas diarias que recibe.

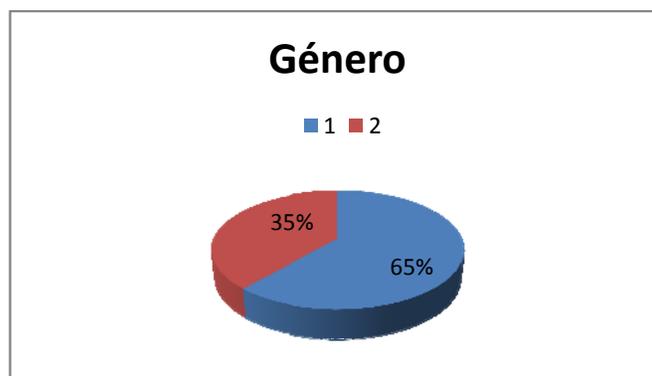
2.6.3. Tabulación e interpretación de datos del cliente externo.

Los clientes externos del Hospital de Especialidades San Bartolo constituyen el 39.27% del total de encuestados, siendo sesenta y seis las personas encuestadas; entre las que constan las personas que acuden a consulta médica externa, visitan a pacientes y al personal de la institución, entre otras minorías; que arrojan los siguientes resultados:

a) Género

GÉNERO	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Masculino	23	34.84%
Femenino	43	65.15%
Total	66	100%

Gráfico a)



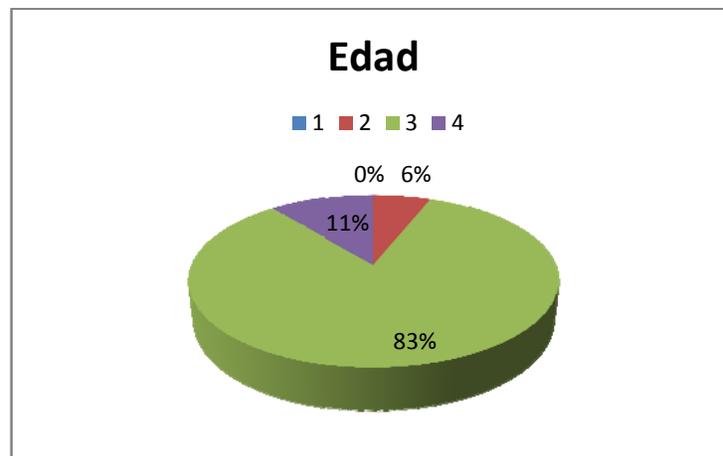
Análisis

Se observa claramente que el segmento de mercado de clientes externos, posee un mayor porcentaje de mujeres con un 65%, sin dejar de lado al restante 35% constituido por hombres.

b) Edad

EDADES	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJE
0 A 12	0	0%
13 A 18	4	6.06%
19 A 50	55	83.33%
51 A MÁS	7	10.61%
TOTAL	66	100%

Gráfico b)



Análisis

El 83% de los encuestados se encuentra entre los 19 a 50, siendo el segmento de personas económicamente activas, y por ende se encuentra trabajando, sin dejar de lado al restante porcentaje de encuestados que son las personas de la tercera edad y jóvenes

Pregunta No 1:

¿Con qué motivo usted visita el Hospital de Especialidades San Bartolo?

Gráfico N° 1.

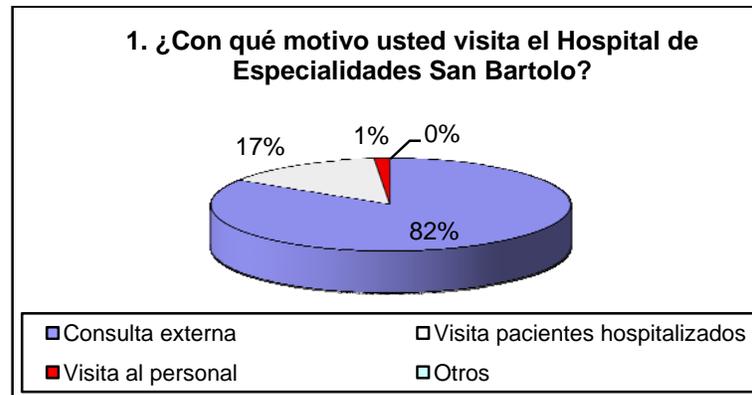


Tabla No 1:

OPCIÓN	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
Consulta externa	54	81.81%
Visita pacientes hospitalizados	11	16.67%
Visita al personal	1	1.52%
Otros	0	0%
TOTAL	66	100%

Análisis:

El 81.81% de los encuestados acuden al Hospital de Especialidades San Bartolo por consulta externa; el 16.67% lo hace por visitar a pacientes que se encuentran hospitalizados y un 1.52% lo hace por visitar algún miembro del personal que labora en el hospital.

Pregunta No 2:

¿Le gustaría que existiese un servicio de alimentos y bebidas dentro del Hospital de Especialidades San Bartolo?

Gráfico N° 2

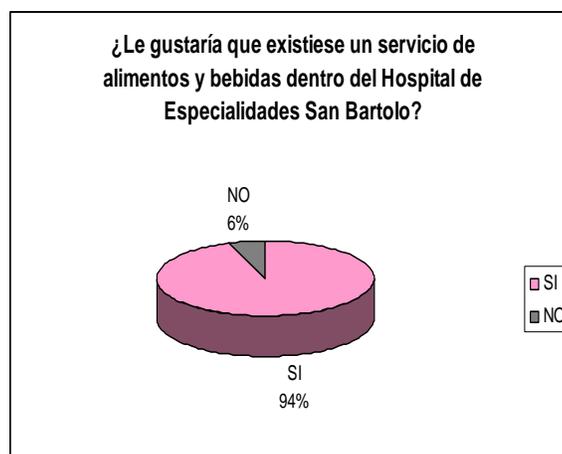


Tabla No 2:

OPCIÓN	NUMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
SI	62	93.94%
NO	4	6.06%
TOTAL	66	100%

Análisis:

Al 94% de los encuestados les gustaría que se implemente un área de alimentos y bebidas dentro del Hospital; en tanto que al restante 6% no le gustaría.

Pregunta No 3:

¿Usted acude frecuentemente al Hospital de Especialidades San Bartolo?

Gráfico N° 3

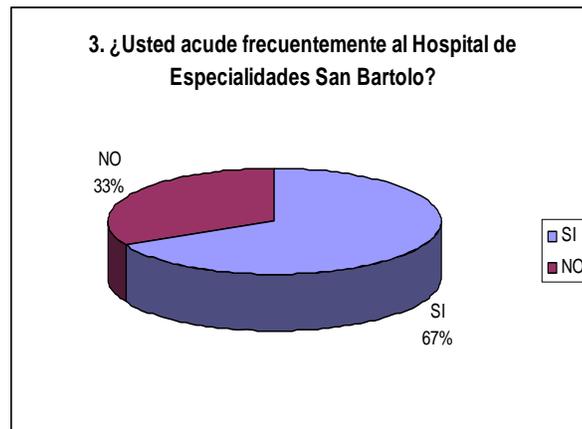


Tabla No 3:

OPCIÓN	NUMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
SI	44	66.67%
NO	22	33.33%
TOTAL	66	100%

Análisis:

El 67% de los encuestados mencionó que acude frecuentemente a consulta médica la Hospital, mientras que el 33% no lo hace frecuentemente.

Pregunta No 4:

Si su respuesta a la anterior pregunta fue positiva ¿Cuántas veces por mes usted visita el hospital?

Gráfico N° 4



Tabla No 4:

OPCIÓN	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
De 1 a 3	21	47.73%
De 3 a 5	4	9.09%
De 5 a 10	15	34.09%
Más	4	9.09%
TOTAL	44	100%

Análisis:

El 48% de los encuestados acuden de 1 a 3 veces por mes, al Hospital de Especialidades San Bartolo; el 9% lo hace de 3 a 5 veces por mes; el 34% de 5 a 10 veces por mes y el 9% lo hace más veces al mes.

Pregunta No 5:

¿Con cuántas personas usted asiste habitualmente al hospital?

Gráfico N° 5

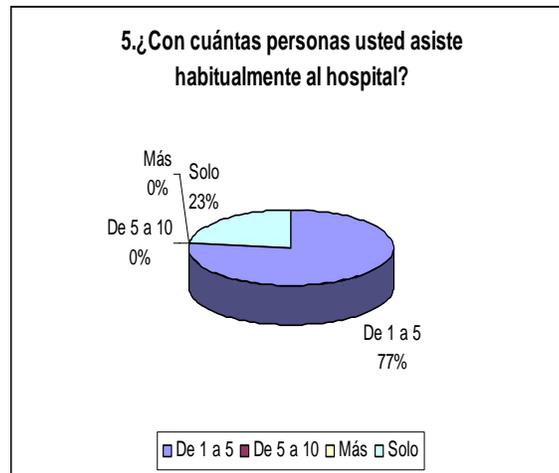


Tabla No 5:

OPCIÓN	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
De 1 a 5	51	77.27%
De 5 a 10	0	0%
Más	0	0%
Solo	15	22.73%
TOTAL	66	100%

Análisis:

El 77% de los encuestados acuden habitualmente al hospital acompañado de 1 a 5 personas y el 23% lo hace solo.

Pregunta No 6:

¿En compañía de quien usted habitualmente concurre al hospital?

Gráfico N° 6



Tabla No 6:

OPCIÓN	NUMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
Amigos	4	7.84%
Familiares	44	86.27%
Compañeros	0	0%
Pacientes	3	5.88%
TOTAL	51	100%

Análisis:

El 86% de los encuestados acuden habitualmente al hospital acompañado de sus familiares, el 8% lo hace con sus amigos y el 6% restante acompaña a pacientes.

Pregunta No 7:

Dentro de su alimentación diaria ¿Qué tipo de preparaciones usted consume habitualmente?

Gráfico N° 7

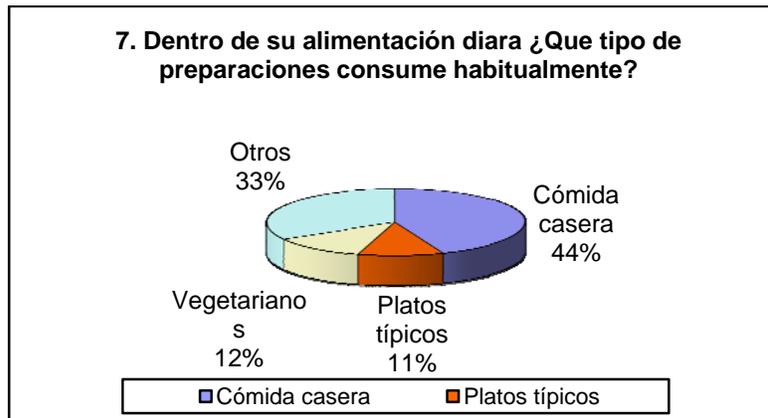


Tabla No 7:

OPCIÓN	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
Comida casera	29	43.94%
Platos típicos	7	10.61%
Vegetarianos	8	12.12%
Otros	22	33.33%
TOTAL	66	100%

Análisis:

El 43.94% de los encuestados consume habitualmente dentro de su dieta diaria comida casera; el 11% platos típicos; el 12% comida vegetariana y el restante 44% otro tipo de comida.

Pregunta No 8:

¿Qué tipo de platos le gustaría que exista dentro del servicio de alimentación?

Gráfico N° 8

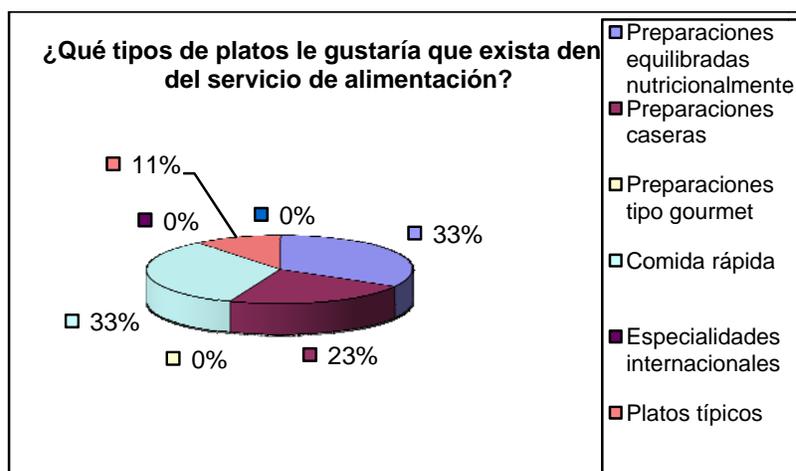


Tabla No 8:

OPCIÓN	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
Preparaciones equilibradas nutricionalmente	22	33.33%
Preparaciones caseras	15	22.73%
Preparaciones tipo gourmet	0	0%
Comida rápida	22	33.33%
Especialidades internacionales	0	0%
Platos típicos	7	10.61%
Otro	0	0%
TOTAL	66	100%

Análisis:

El 33.33% de los encuestados mencionó que le gustaría que el área de alimentos y bebidas brinde preparaciones equilibradas nutricionalmente; al 22.73% le gustaría preparaciones caseras; un 33.33% quisiese comida rápida; y a un 10.61% restante de encuestados le gustaría que hubiese platos típicos.

Pregunta No 9:

¿Cómo le gustaría que sus alimentos sean servidos?

Gráfico N° 9

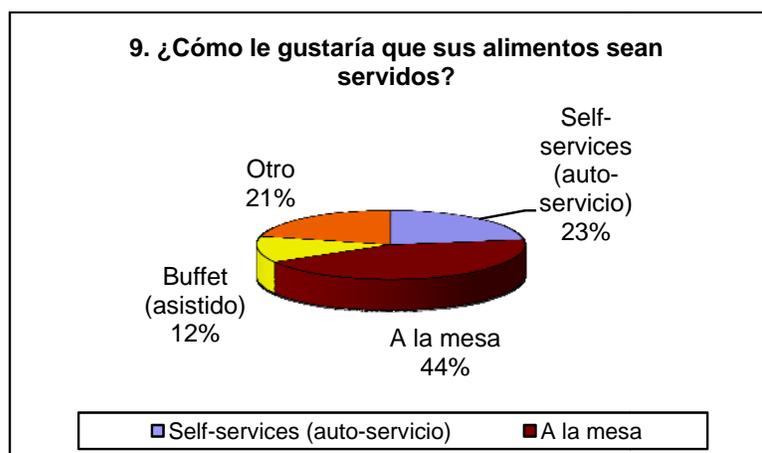


Tabla No 9:

OPCIÓN	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
Self-services	15	22.73%
A la mesa	29	43.94%
Buffet	8	12.12%
Otro	14	21.21%
TOTAL	66	100%

Análisis:

Al 43.94% de los encuestados le gustaría que sus alimentos sean servidos a la mesa, mientras el 22.73% preferiría Self-services (auto servicio), un 12.12% le gustaría Buffet y a un 21.21% otra forma de servicio.

Pregunta No 10:

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por los servicios elegidos? Sumas en \$ (dólares).

Gráfico N° 16

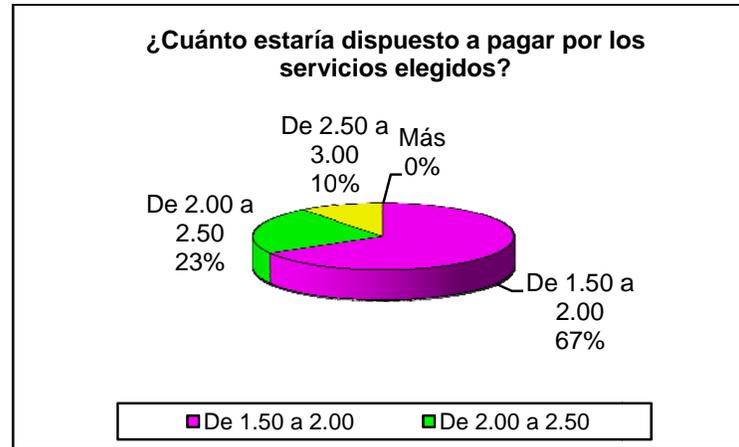


Tabla No 10:

OPCIÓN	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
De 1.50 a 2.00	44	66.67%
De 2.00 a 2.50	15	22.73%
De 2.50 a 3.00	7	10.60%
Más	0	0%
TOTAL	66	100%

Análisis:

El 66.67% de los encuestados está de acuerdo en pagar por los servicios que ha elegido un margen de un dólar cincuenta a dos dólares por preparación; el 22.73% cree que sería conveniente pagar de dos a dos dólares cincuenta; un 10.60% pagaría de dos dólares cincuenta a tres dólares por las preparaciones elegidas.

Pregunta No 11:

Dentro del servicio de alimentación, ¿qué otro tipo de comida le gustaría que existiese en el área de alimentos?

Gráfico N° 11

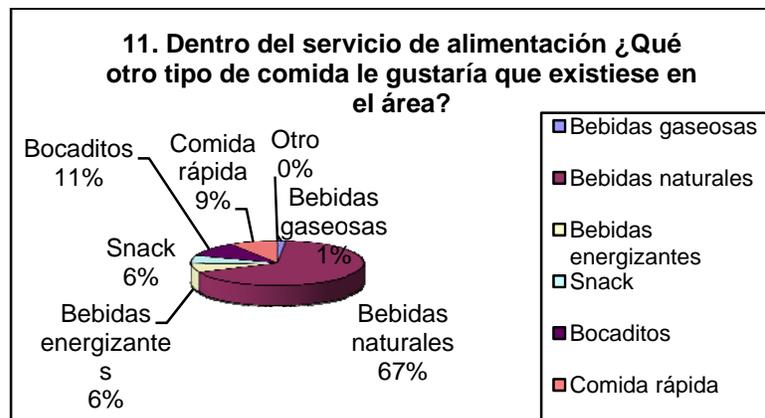


Tabla No 11:

OPCIÓN	NÚMERO DE ENCUESTADOS	PORCENTAJES
Bebidas gaseosas	1	1.52%
Bebidas naturales	44	66.67%
Bebidas energizantes	4	6.06%
Snack	4	6.06%
Bocaditos	7	10.61%
Comida rápida	6	9.09%
Otro	0	0%
TOTAL	66	100%

Análisis:

El 66.67% de los encuestados mencionó que le gustaría que el área de alimentos y bebidas, brinde bebidas naturales, un 1% bebidas gaseosas, el 6% bebidas energizantes, otro 6% snack, un 10% elegiría bocaditos, y el 9% restante preferiría comida rápida.

2.6.4. Conclusiones generales de las encuestas

Después de obtener los resultados del estudio de mercado realizado, se puede determinar aspectos importantes como los siguientes:

- Los potenciales compradores están comprendidos por personas económicamente activas, de entre 20 y 77 años. Todos ellos de clase media baja y media alta de la zona urbana de la ciudad de Quito.
- Todas aquellas personas que visitan el hospital, ya sea por casualidad o frecuentemente, sienten la urgente necesidad, de que se establezca un área que brinde alimentos y bebidas dentro del establecimiento; sobretodo coinciden en que le gustaría que hubiese una cafetería.
- Más del 66% de los encuestados llego a la conclusión, de que les gustaría que la alimentación que se brinde en la futura área de alimentos y bebidas, sean preparaciones equilibradas nutricionalmente.
- Del total de los encuestados más del 66% desea un precio para los alimentos que se expidan, de entre un dólar cincuenta a dos dólares.

2.7. ANÁLISIS DE LA OFERTA.

El término oferta está estipulado como el ofrecer mercancías, productos o servicios a la venta; a cambio de un precio y cantidad, en un momento determinado, por lo tanto se ofertará el servicio de alimentación dentro del Hospital, con el principal objetivo de satisfacer las necesidades de nutrición tanto del cliente externo como las del interno y según los resultados que arrojan las encuestas realizadas, a los tres posibles mercados del Hospital de Especialidades San Bartolo.

Oferta actual en la zona de influencia del proyecto.

Para analizar la oferta actual se ha escogido a los establecimientos que podrían representar una competencia más cercana para el proyecto, por su cercanía al establecimiento hospitalario proyecto de este estudio de mercado, se los podría considerar también como competencia, ya que de cualquier forma el cliente podría elegir los productos que ellos expenden.

A estos negocios no se los puede nombrar como competencia directa, pues lo serían si satisficieran las necesidades de alimentación todos los días, a todo el personal y clientes del Hospital.

También dentro del proyecto existe una competencia directa que esta brindado alimentación al segmento de mercado, conformado por las personas que se encuentran hospitalizados.

Oferta actual directa.

Las oferta directa está constituida por el servicio de alimentación que se brinda actualmente al mercado de los hospitalizados, dentro de las instalaciones del hospital.

Oferta actual indirecta.

La oferta indirecta está constituida por el servicio de alimentación que se brinda en las calles aledañas al Hospital, escogiendo a aquellos establecimientos que se podrían considerar una competencia para el proyecto.

A estas empresas no se las podría denominar competencias directas, puesto que no se encuentran dentro del establecimiento y a su vez no ofertan los productos que expedirán en el Hospital, sino que simplemente satisfacen de forma indirecta a aquellos empleados, pacientes o visitantes que acuden sin frecuencia a los mismos.

Cuadro No. 06

ESTRATEGIAS DE LA COMPETENCIA INDIRECTA

Nombre Establecimiento	Producto	Distribución	Precio promedio	Plaza	Promoción
<p>Pollos Gus</p> 	<p>Ofrece pollo a la brasa, como producto líder, con guarniciones de papas fritas o criollas, comida rápida y una variedad de Postres, Bebidas gaseosas, Milk shake, Helados y presta servicio a domicilio</p>	<p>Efectuado en el mismo punto de producción Av. Pedro Vicente Maldonado y el Tablón. Horario de atención de Lunes a Domingo de 10:00 a 23:00</p>	<p>\$ 3.62</p>	<p>Es uno de los locales del Grupo KFC, cuyos establecimientos son únicos de Ecuador sin llegar a ser una franquicia internacional. También se los puede localizar en algunos centros comerciales. Es de tercera categoría</p>	<p>Utilizan rótulos en las afueras de sus locales, y comerciales televisivos en canales de gran sintonía. Ofrecen variedad de combos y combinaciones diversas. Poseen las opciones de sopa del día.</p>
<p>Mixto Pollo</p> 	<p>Ofrece pollo a la brasa, como producto líder, con guarniciones de papas fritas, Comida rápida, Bebidas gaseosas, y distracción televisiva.</p>	<p>Efectuado en el mismo punto de producción Av. Pedro Vicente Maldonado y el Tablón. Horario de atención de Lunes a Domingo de 9:00 a 20:00</p>	<p>\$ 2.50</p>	<p>Es una cadena de 7 locales distribuidos al sur de la ciudad de Quito, que cubren las principales zonas de afluencia masiva. Es de cuarta categoría</p>	<p>Utilizan rótulos en las afueras de sus locales, y comerciales televisivos en medios no muy sintonizados. Ofrecen variedad de combos y combinaciones diversas.</p>
<p>Cevichería Lolita</p> 	<p>Ofrece variedad de preparaciones con mariscos y como distracción posee televisión</p>	<p>Efectuado en el mismo punto de producción Av. Pedro Vicente Maldonado y el Tablón. Horario de atención de Martes a Domingo de 9:00 a 20:00</p>	<p>\$ 2.00</p>	<p>Poseen un único local, en la mencionada dirección.</p>	<p>Poseen rótulos en las afueras y perifonean sus productos.</p>
<p>Motes de San Bartolo</p>	<p>Cuenta con una extensa variedad de</p>	<p>Efectuado en el mismo punto de producción Av.</p>	<p>\$ 1.95</p>	<p>Poseen un único local, en la</p>	<p>Poseen rótulos en las afueras y perifonean sus</p>

	platillos típicos y su producto estrella el mote con fritada u hornado	Pedro Vicente Maldonado y el Tablón. Horario de atención de Martes a Domingo de 9:00 a 20:00		mencionada dirección.	productos.
Cevichería Mar y Tierra 	Ofrece variedad de preparaciones con mariscos	Efectuado en el mismo punto de producción Av. Pedro Vicente Maldonado y el Tablón. Horario de atención de Martes a Domingo de 9:00 a 20:00	\$ 1.50	Poseen un único local, en la mencionada dirección.	Poseen rótulos en las afueras y perifonean sus productos.

Elaborado por: Carolina Gualotuña
 Fuente: Investigación de campo

2.8. RELACIÓN OFERTA DEMANDA.

En este proyecto el segmento de mercado está definido como personas económicamente activas de entre 20 y 77 años; de niños y adolescentes que obviamente acuden en compañía de sus padres o familiares apoderados. Todos ellos de clase media-baja y media alta de la zona urbana de la ciudad de Quito.

CAPÍTULO III.

PROPUESTA DE MARKETING

Dentro del plan de marketing se establece la propuesta que nos accederá analizar el aspecto comercial de la empresa, instaurar objetivos, desplegar estrategias para alcanzar un número importante de clientes y el aumentar el volumen de ventas.

3.1. Misión y Visión

Misión del Hospital de Especialidades San Bartolo.

La Misión del Hospital de Especialidades San Bartolo es: “Ofrecer atención médica de excelencia en forma oportuna y eficiente con la tecnología que asegure un cuidado oportuno de calidad en: Consulta Externa de Especialidades, Emergencias, Terapia Intensiva, Hospitalización, Cirugías, Hospital del Día, Farmacia, Odontología, Fisioterapia, Servicio de Imagen, Ambulancia y Servicio de Laboratorio a la población en general, a fin de mantener el potencial humano en condiciones óptimas de salud”.

Misión del Plan de Mercado

Fundamentarse en estándares de calidad a precios asequibles, para mantener

productos y servicios excelentes y por ende la lealtad y preferencia de los clientes, para así lograr un sólido posicionamiento en el mercado.

Visión del Hospital de Especialidades San Bartolo.

La visión del Hospital de Especialidades San Bartolo es constituirse en un Servicio Hospitalario líder en el sector Sur de la ciudad de Quito, con proyección provincial y nacional, mediante una labor preventiva, diagnóstica, terapéutica, rehabilitadora y docente, en el manejo de los pacientes, a fin de otorgar la mejor atención de especialidad y convertimos en un referente en el área de la Salud.

Visión del Plan de Mercado

Lograr que el mayor porcentaje de personas que acudan al Hospital de Especialidades San Bartolo, conozca y consuman los productos que se oferten dentro del área de Alimentos y Bebidas de dicho establecimiento.

3.2. Objetivo general.

Posicionarse como un área donde se oferten alimentos saludables de calidad, bajo las más estrictas normas de salubridad, acoplándose a los requerimientos de los clientes y con precios asequibles.

3.3. Objetivos específicos.

- Determinar el perfil de visitante interno, hospitalizado y externo para satisfacer las necesidades de alimentación de los visitantes del Hospital de Especialidades San Bartolo.
- Brindar productos de alta calidad.
- Permitir la adquisición de productos, a través de precios convenientes, de acuerdo al poder adquisitivo del cliente
- Brindar alimentación equilibrada nutricionalmente.
- Mantener seguridad alimentaria y normas de sanitación en la preparación de los alimentos.

3.4. Posición actual del establecimiento.

Actualmente el Hospital de Especialidades San Bartolo, conserva la sociedad anónima de prestación de servicios médicos, constituida por dos accionistas: Dra. Gloria Acero y Dra. María Elena Acero, siendo la primera la accionista mayoritaria con el 99% y evidentemente la segunda con el 1% de las acciones.

El Gerente General de la Institución es el Dr. Luis López Muñoz quien ejerce este cargo desde el año 2004 por el lapso de cuatro años, y la Señora Presidenta es la Dra. Gloria Acero.

Las estrategias de mercado están dirigidas hacia la publicidad externa con rótulos ubicados en sitios estratégicos del sur de la ciudad, ya sea en la Avenida Pedro Vicente Maldonado y Ajaví.

También utilizan tarjetas publicitarias y calendarios que los expiden a sus clientes.

3.5. ESTRATEGIAS DE MERCADO

Estrategias del producto.

- Hacer que las preparaciones nutritivas luzcan apetitosas.
- A pesar de que las encuestas muestran a la vez una tendencia muy alta por la comida rápida, hacer que el cliente prefiera las preparaciones nutritivas, utilizando productos que tengan bajos contenidos de grasa y carbohidratos.
- Trabajar conjuntamente con el médico nutricionista para proporcionar al cliente el tipo de alimentación que este requiere.

Estrategias de precio.

- Durante los tres primeros meses se mantendrá la tendencia de los precios elegidos por los clientes, ofertando producto de primera calidad y reduciendo las ganancias a una margen del 15%.
- Si el cliente interno elige adquirir tarjetas por un número determinado de comidas al mes, estas tendrán un 25% de descuento del valor total acumulado.

Estrategias de promoción.

- Por inauguración se obsequiará una porción de frutas con cada comida que se adquiera.
- Durante las dos primeras semanas las bebidas que acompañen a una preparación serán gratis.
- Para las personas hospitalizadas que deseen un lunch de media mañana y media tarde; este será gratis por el primer mes.

Estrategias de plaza.

- Capacitar al mesero para que sea capaz de explicar que es lo que posee exactamente cada preparación.
- Entregar puntualmente y de manera adecuada, los alimentos a ser servidos.

Estrategias de venta

- Tres semanas antes de la inauguración del área de alimentos, repartir hojas volantes dentro de la Institución y a la vez que estas permanezcan constantemente en la recepción, para que todo aquel que se acerque a ella tenga conocimiento de dicha apertura.
- Se comprometerá a los médicos para que estos recomienden el consumo de alimentos dentro del área de A&B del Hospital.

- Agregar a las actuales publicidades del Hospital el lanzamiento de la nueva área que expedirá alimentos.
- Mantener un ambiente adecuado y tranquilo en el área del restaurante, teniendo una limpieza prolija, iluminación y música relajante.

3.6. FODA

El análisis FODA (fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas), establecido como una técnica de planificación estratégica, es utilizado para reconocer en principio los elementos internos y externos que influyen tanto de manera positiva como negativa a la Institución y a la vez ayuda a definir los elementos que pueden contribuir al retraso del cumplimiento de las metas.

Fortalezas.

- Innovación en la creación y producción de recetas equilibradas nutricionalmente.
- Adecuada infraestructura, de acuerdo a las necesidades.
- Talento humano capacitado.
- Adecuada organización administrativa, funcional y sistemática.
- Productos de buena calidad
- Productos de primeras manos, optimizando recursos.
- Variedad de productos.
- Eficiente servicio

- Ofertar un nuevo estilo de vida con preparaciones adecuadas por ser equilibradas.
- Funcionar dentro de un establecimiento que ya posee clientes con la necesidad básica de alimentarse.
- Fomentar nuevas fuentes de trabajo.

Debilidades.

- Que las personas sigan prefiriendo la actual alimentación.
- Dificultad de concebir a la comida sana como la más adecuada.
- Ausencia de una puerta de acceso para la materia prima.
- Costumbre de adquirir los alimentos fuera del establecimiento.

Oportunidades.

- Amplio segmento de mercado.
- Incremento del índice de pacientes.
- Ser los primeros en ofertar este tipo de alimentación dentro del hospital.

Amenazas.

- Posibilidad de rechazo al producto establecido.
- Los precios de la competencia.
- Variedad de tipos de comida que ofrece la competencia.

- Falta de apoyo y recomendación por parte de los galenos.

3.7. RELACIONES PÚBLICAS

Las excelentes relaciones públicas enlazadas con una adecuada promoción, puede convertirse en una herramienta eficaz.

Dentro de estas relaciones se encuentran las establecidas con clientes tanto internos como externos, proveedores, por lo que es importantísimo que estas sean las mejores para mantener una buena imagen de la empresa que nos ayude a promocionar los productos y servicios ofertados.

CAPÍTULO IV

ESTUDIO TÉCNICO.

En este capítulo se detallaran la infraestructura, equipamiento y ubicación del presente proyecto.

4.1. Tamaño y localización del proyecto.

El proyecto de implantación del área de alimentación en el Hospital San Bartolo de la ciudad de Quito; está ubicado en el quinto piso de dicho establecimiento y cuyo tamaño destinado actualmente es de 133.50 m²

Macro localización.

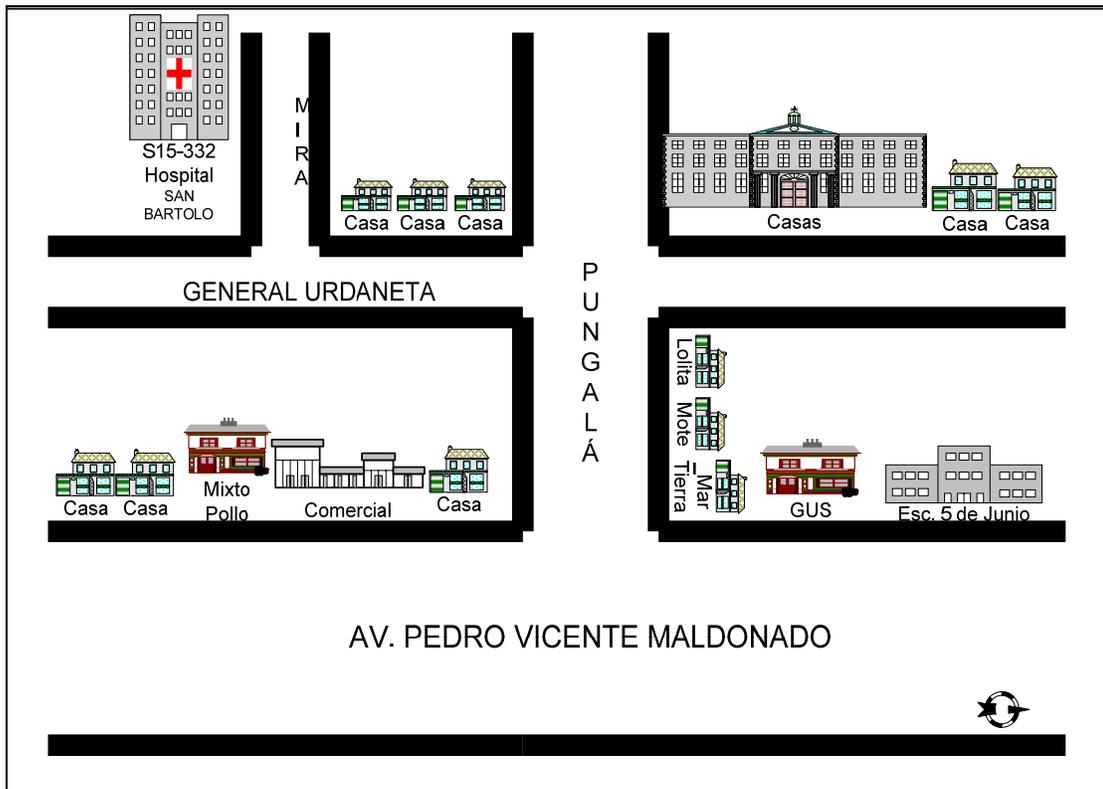
El Hospital de Especialidades San Bartolo esta localizado al sur de Quito, provincia Pichincha, región Sierra, área urbana.

Micro localización

La institución está ubicada en la Calle General Urdaneta S15-332 y Mira, al Sur Oriente de la Ciudad de Quito, en el Barrio de “San Bartolo”

Cuadro No. 7

MICRO-LOCALIZACIÓN DEL HOSPITAL SAN BARTOLO



Elaborado por: Carolina Gualotuña

4.2. Capacidad instalada de los servicios.

El área destinada para la producción de alimentos tiene una capacidad interna para 3 personas, las mismas que ocuparán 1.5m² cada una y el área de servicio de alimentos tiene una capacidad de 5 m² en la que caben 5 mesas cuadradas para 4 personas cada una, es decir para 20 personas.

Factores determinantes de la localización.

El Hospital de especialidades San Bartolo tiene una localización privilegiada con vías principales de acceso, sobretodo la ubicada cerca al la Avenida Pedro Vicente Maldonado.

Dentro de la estructura del edificio existe fácil y rápido acceso al área de alimentación, ya sea por las escaleras o por su amplio ascensor. Dicha área se encuentra bien visualizada y posee claras identificaciones tanto a su entrada como a sus alrededores.

4.3. Descripción técnica y física del proyecto.

El proyecto de implantación del área de alimentación en el Hospital San Bartolo, es un proyecto cuyo principal objetivo es satisfacer las necesidades básicas de alimentación a todas aquellas personas que permanecen o visitan dicha institución.

El proyecto está basado en la correcta adecuación de un área donde se puedan procesar los alimentos que van a ser servidos a los clientes, tanto internos como externos, así como también el área donde se van a servir los mismos y una pequeña cafetería ubicada junto a la misma y que compartirá áreas de producción.

La decoración será sobria manteniendo por el momento los tonos duraznos de las paredes del área del restaurante. Con cuadros que inspiren paz y relajación mientras se alimentan y música suave y armoniosa.

Áreas del proyecto.

El proyecto cuenta con varias áreas que se detallan a continuación.

Área de atención al cliente

La parte delantera del proyecto, donde estará ubicada el área de servicio, será la de atención al cliente. Posee una puerta de vitral usada como acceso, ubicada de las escaleras hacia el lado derecho, correctamente identificada como cafetería.

Aquí se instalarán cinco mesas para cuatro pax cada una, dando como capacidad instalada de veinte personas que pueden ser re-adequadas si fuere el caso, para armar o unir las de acuerdo a la solicitud de los clientes; sin afectar la libre circulación de los usuarios y personal que labore en dicha área, a una distancia moderada al lado izquierdo del área del restaurante están ubicados los servicios higiénicos de hombres y mujeres. Además esta superficie como todas las del Hospital es libre de humo y también tendrán señalizaciones de identificación.

En una de las esquinas se instalará un televisor para la distracción del cliente sobre todo si de informarse del acontecer nacional del país se trata.

Área de producción.

Su ubicación está destinada en el extremo posterior del establecimiento, según como ya consta en los planos arquitectónicos.

El área constará con dos lavabos uno para cristalería y otro para alimentos y además estará equipada con todo lo necesario como: cocina industrial, horno, campana extractora, congeladores, refrigeradores, licuadoras, batidores y todos los instrumentos necesarios para el procesamiento de los alimentos que se detallarán minuciosamente a continuación en el desglose de equipamientos.

Área de almacenamiento

Estará ubicada junto al área de producción donde se tendrá un correcto manejo, inventariado de los productos a ser usados en la producción.

4.4. Planos arquitectónicos.

Los planos arquitectónicos del proyecto, han sido realizados tomando en cuentas los planos del edificio. *Ver anexo N. 06*

Sugerencias para la implementación de las instalaciones físicas de la cocina.

Las instalaciones de cocinas de los hospitales deben cumplir con normas estrictas de inocuidad para garantizar la salud de los pacientes y contribuyan a su recuperación, además de estar diseñadas de forma que aseguren la integridad del personal encargado de la elaboración de los alimentos. Se tomará como referencia el Reglamento de alimentos y buenas prácticas de manufactura del régimen legal de salud, el mencionado aprobado por el Ministerio de Salud Pública del Ecuador

Distribución de las áreas.

- a) Área de recibo y almacenamiento de las materias primas.
- b) Área de lavado y preparación previa
- c) Área de producción.
- d) Área de distribución

Materiales de construcción

Estos deben ser inocuos, impermeables, lisos, imputrescible, resistentes, de fácil limpieza y reposición.

1. **Pisos.-** Antideslizantes, con inclinación de 3° hacia las rejillas.

FOTO No. 2

Piso del área de alimentos del Hospital San Bartolo



Autor: Carolina Gualotuña
Fuente: Hospital San Bartolo

Actualmente el área de cocina del Hospital San Bartolo, cuenta con piso de baldosa, que posteriormente se lo intentará cambiar por láminas de acero inoxidable, por el momento este se encuentra en buen estado por ser un área nueva y prácticamente sin uso, ya que la comida se la trae de fuera ya preparada.

2. Paredes

Estas no deben ser de baldosa, la pared puede ser pintada de color blanco y de un material lavable, o puede estar recubierta de láminas de acero inoxidable. Entre pared y piso no debe tener ángulo de 90° por allí se puede acumular la grasa y suciedad, por lo que debe tener una inclinación de 2°.

FOTO No. 3

Paredes del área de alimentos del Hospital San Bartolo



Autor: Carolina Gualotuña
Fuente: Hospital San Bartolo

Se recomienda la utilización de una capa protectora de material lavable en las paredes, como pintura; para el área de la cocina se necesitará dos galones de pintura.

3. Techos.- Se debe construir de tal manera que no permita la acumulación de suciedad, su altura dependerá de la producción.

- Gran producción de 3.6 a 4.2 metros
- Pequeña producción de 3 a 3.6 metros
- Despensas, Almacenes de 2.4 a 3 metros

El techo se encuentra cubierto de una capa de pintura blanca lavable, lo que se instalará es un acampana extractora de olor.

4. Iluminación.- La luz debe ser blanca que se asemeje a la luz natural.

Hay que recordar que esta nos brindará beneficios como:

- a. Certificar la correcta limpieza de las instalaciones.
- b. Comprobar que los alimentos sean de buena calidad.
- c. Ayuda a la ejecución correcta de la producción.
- d. Evitar los contrastes luminosos y por ende accidentes.

Con lo que respecta a la iluminación no se realizará ningún cambio, porque si cumple con los requerimientos.

5. Instalaciones eléctricas.- Deben estar marcadas con colores e indicando su voltaje

6. Ventilación.- Debemos utilizar extractores de olores y campanas conductoras de ventilación, el principal objetivo es eliminar el vapor, los humos y las gotas de aceite con el objeto de prevenir condensaciones, olores, manchas y formación de humedad y altas temperaturas en las instalaciones.

7. Gas.- Debe tener una sola entrada y cada uno con sus respectivos manómetros, los tanques deben estar mínimo 50 metros lejos de la cocina, las tuberías deben ser internas. Cada 4 metros las válvulas deben poseer seguridad, además de ser recomendable tanques de 45 kg.

8. Almacenamiento.- Los productos químicos y desengrasantes deben estar lejos de la cocina por precaución.

9. Desechos.- Estos están divididos en desechos líquidos y sólidos:

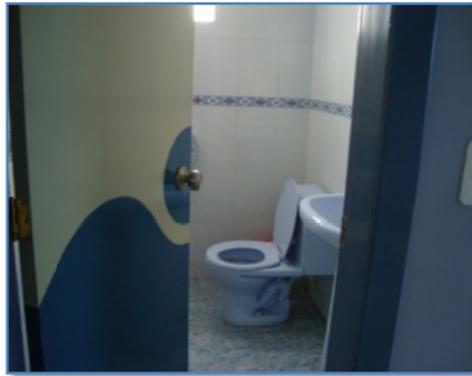
- a. Los drenajes deben estar diseñados y contruidos para la disposición final de aguas negras sin que estas contaminen las fuentes de agua almacenada.
- b. En el caso de los desechos sólidos se debe contar con un sistema de recolección, clasificación, almacenamiento, protección y eliminación de asuras; esto incluye loa debida identificación.

10. Instalaciones sanitarias.- Facilitan y aseguran la higiene del personal para evitar la contaminación de los alimentos, deben incluir:

- a. Servicios higiénicos, duchas y vestuarios independientes para hombres y mujeres.
- b. Los servicios higiénicos deben estar dotados de implementos necesarios para el correcto aseo

FOTO No. 4

Instalaciones sanitarias del Hospital San Bartolo



Autor: Carolina Gualotuña
Fuente: Hospital San Bartolo

4.5. EQUIPAMIENTO DEL PROYECTO

En la cocina de establecimientos hospitalarios es prescindible una diversidad de equipos para el procesamiento de los diferentes alimentos, estos equipos tienen que estar acorde a las necesidades de producción del área para facilitar las operaciones de elaboración de alimentos, minimizar costos y mantener la buena calidad del producto que se va a servir.

El equipo de cocina de establecimientos hospitalarios, debe cumplir con condiciones sanitarias que permitan elaborar alimentos inocuos que garanticen la salud de los usuarios del mismo. Así como los equipos, herramientas y utensilios deben brindar las seguridades del caso al personal que labora en el área de cocina, cumpliendo con las normas establecidas.

Descripción de equipos, enseres y suministros de oficina.

Cuadro No.8
EQUIPOS DE OFICINA

EQUIPOS DE OFICINA	
Concepto	Cantidad
Computador portátil con impresora	1
Máquina registrador	1
Teléfono	1

Elaborado por: Carolina Gualotuña

Cuadro No.9

SUMINISTROS DE OFICINA

SUMINISTROS DE OFICINA	
Concepto	Cantidad
Esferos	24
Archivadores	5
Caja de grapas	2
Carpetas	10
Grapadoras	1
Perforadora	1
Resaltador	2
Resmas de papel	2
Tijeras	2

Elaborado por: Carolina Gualotuña

Descripción de Equipos y Utensilios del Área de Producción

Cuadro No. 10

EQUIPOS DE COCINA

EQUIPOS DE COCINA	
Concepto	Cantidad
Balanza cap 5kg 10 lb	1
Batidor 5QT 475WT	1
Cilindro de gas de 45kg	3
Cocina Industrial 4 quemadores	2
Congelador	1
Frigorífico	1
Extintor de incendios 20 lb	2
Campanas de extractor de olores	1
Horno de convención	1
Licuadoras	1
Mesa de trabajo de acero inoxidable	1
Microhondas Premier	1
Refrigerador vertical	1
Services	1

Elaborado por: Carolina Gualotuña

CUADRO No. 11

UTENSILIOS DE COCINA

UTENSILIOS DE COCINA	
Concepto	Cantidad
Abrelatas	1
Batidor manual	2
Bowl de acero inoxidable	8
Coladores	2
Cucharon	5
Cuchillo profesional	4
Espátulas	2
Olla acero inoxidable C/T 24 lt	2
Olla acero inoxidable 21LT C/T	2
Olla acero inoxidable c/t 6 lt	3
Majador de papas	2
Rallador	1
Sarten steel coat 20.3cm	1
Sarten steel coat 25.4cm	2
Sarten steel coat 30.5cm	2
Tabla de picar	1
Sacacorchos	1

Elaborado por: Carolina Gualotuña

CUADRO No. 12

SUMINISTROS DE LIMPIEZA

SUMINISTROS DE LIMPIEZA	
Concepto	Cantidad
Basureros	7
Escobas	3
Fundas para basura negras	15
Fundas para basura rojas	15
Galón de cloro	1
Galón de desengrasante	1
Galón de jabón líquido	1
Galón de lava	1
Guantes quirúrgicos	5
Palas	3
Papel aluminio	1
Papel higiénico industrial	20
Plástico film	1
Rollo de papel toalla	5
Servilletas x 100 unid	10
Trapeadores	3
Viledas	3

Elaborado por: Carolina Gualotuña

Descripción de muebles, enseres y menaje

Cuadro No. 13

MUEBLES Y ENSERES

MUEBLES Y ENSERES	
Concepto	Cantidad
Equipo de sonido	1
Lámparas	3
Mesas	5
Sillas	20
Televisor	1

Elaborado por: Carolina Gualotuña

CUADRO No. 14

MENAJE

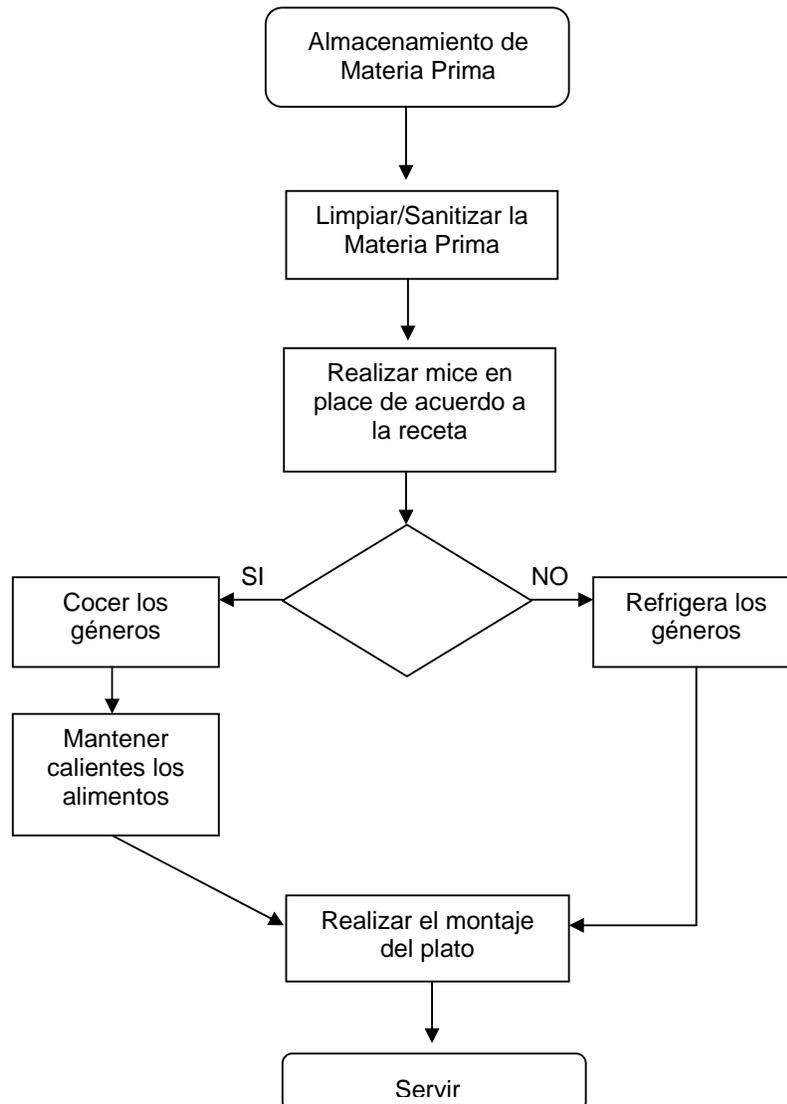
MENAJE	
Concepto	Cantidad
Copas de agua	48
Copas de champagne	48
Copas de vino	48
Copas para helado	24
Cuchara para café	96
Cuchara sopera	96
Cuchillo trincherero	96
Plato base para café	48
Plato base para sopera	70
Plato trincherero	70
Soperas	70
Tazas para café	48
Tenedor trincherero	96
Vaso para gaseosa	50
Vaso para whisky	50

Elaborado por: Carolina Gualotuña

4.6. Procesos Productivos.

Descripción del Proceso de Producción.

La descripción del Proceso de Producción que a continuación se detalla, dará una plena y clara visión, de todas aquellas actividades cronológicas a realizarse, durante el lapso de producción de los alimentos a que se ofertarán en el área de alimentación a implementarse en el Hospital San Bartolo.



La manipulación de alimentos debe cumplir con lo señalado a continuación:

Para la correcta manipulación de los alimentos utilizaremos el sistema HACCP, Hazard Analysis and Critical Control Point System – Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos. Este es un sistema que ayuda a asegurar los alimentos, identificando riesgos potenciales y las medidas para su control. El sistema fue desarrollado en los 60's, para el programa espacial, donde no se podía tolerar ninguna enfermedad debida a los alimentos.

HACCP fue aceptado mundialmente como un estándar internacional, ya que combina procedimientos apropiados de manejo de alimentos, técnicas de monitoreo y registro para ayudar a asegurar que lo que se sirve en el restaurante o área de alimentos es seguro.

Para todo este control y manejo de este sistema, a continuación se estipula algunas normas importantes a seguir:

- Conforme al tipo de alimentos que se manipulen para su preparación estos deben estar expuestos a la temperatura ambiente el menor tiempo posible.
- La descongelación de los alimentos se debe efectuar por refrigeración, por cocción o bien por exposición a microondas.
- Todos los alimentos frescos se deben lavar individualmente.
- Los alimentos de origen vegetal se deben lavar con agua, jabón, estropajo o cepillo según el caso; se debe desinfectar con yodo, cloro o cualquier

otro desinfectante que tenga el registro de la dependencia competente. De acuerdo al producto que se emplee, se debe cumplir estrictamente con las instrucciones señaladas por el fabricante.

- Las temperaturas a las que se debe mantener los alimentos deben ser de 4°C o menos para los fríos y para los alimentos calientes de 64°C o más de temperatura interna.
- La temperatura interna de cocción de las carnes de cerdo debe ser de 64° C o más.
- La temperatura interna de las aves o carnes rellenas debe ser de 74° C o más.
- Los alimentos debe ser recalentados a 74° C como mínimo y se deben mantener a 64° C debidamente protegidos.
- Las salsas, aderezos, cremas, sustitutos de crema, jaleas, mermelada, miel, mantequilla, margarina, patés pastas de verduras para untar y similares que se sirvan por porciones, deben cumplir con las instrucciones del fabricante para su conservación y una vez utilizadas deben desecharse.
- Los utensilios y recipientes que se empleen para servir porciones de los alimentos señalados en el punto anterior, deben lavarse por lo menos cada 4 horas o cuando se vayan a emplear en diferentes alimentos y al final de cada jornada.
- Los pescados, carnes, mariscos y huevos deben cumplir además con las siguientes disposiciones:
 - Asegúrese que las materias primas que se empleen no han sufrido cambios en sus características organolépticas, de tal manera que no impliquen riesgos a la salud.

- Deben cambiarse de los recipientes en que fueron recibidos limpios.
- Debe notificarse al consumidor que el platillo que solicita está elaborado a base de alimentos crudos y el riesgo que esto implica.
- Para la preparación de salsas crudas se debe corroborar que la materia prima que se emplee no ha sufrido cambios organolépticos, de tal manera que no impliquen un riesgo a la salud; además no deben elaborarse con mucho tiempo de anticipación.
- Las mayonesas que se empleen para la preparación de alimentos deben ser las industrializadas a fin de asegurar que no implican riesgos a la salud.

El manejo de los utensilios y enseres de cocina debe efectuarse de acuerdo a lo señalado a continuación:

- Las tablas y utensilios cortantes como: hachas, cuchillos, sacabocados y mondadores, así como cucharas, palas, cucharones, etc., que se empleen para efectuar la manipulación de alimentos, deben ser diferentes para los crudos y para los cocidos.
- Todos los utensilios de cocina antes de ser empleados en la preparación de alimentos deben limpiarse, lavarse y posteriormente desinfectarse con yodo o cloro disueltos en agua caliente a una temperatura de 50° C por lo menos durante medio minuto o someterlos a ebullición, cada vez que se utilicen con alimentos diferentes. Además se deben almacenar en un área específica. El uso de los desinfectantes se debe hacer de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

- Las tablas para picar y corta deben estar desinfectadas y limpiar y sanitizar por cada cambio de actividad, además de identificarlas por colores para cada género.
- El equipo para cocina como son: espátulas, hornos, freidores, marmitas, vaporeras, mesas térmicas, ollas, sartenes y ollas de presión, deben higienizarse según el manual de instrucciones de cada equipo y mantenerse en buen estado.
- Las superficies de contacto con los alimentos de este equipo deben desinfectarse antes y después de usarse y al final de cada turno.
- Las partes de licuadoras, rebanadoras, sierras, mezcladoras, molino, peladora, procesadora, batidora, abrelatas, extractores de jugos y similares que estén en contacto con los alimentos, deben lavarse o limpiarse según el caso después de cada uso. Limpiarse, lavarse y desinfectarse después de cada jornada y mantenerse en buen estado.
- Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse con alimentos diferentes. Los carros de servicio deben lavarse al final de la jornada y mantenerse limpios mientras se utilicen durante el servicio.
- Después de lavar y desinfectar el equipo y utensilios de las superficies de contacto con los alimentos no deben secarse con trapos sino dejarse secar al aire del ambiente.
- Se debe utilizar litos exclusivos para la limpieza de mesas y superficies de trabajo. Estos se deben mantener limpios, lavare y desinfectarse después de cada uso. Se deben utilizar diferentes trapos para el área de preparación de alimentos crudos y para el área de alimentos preparados; o su vez utilizar papel toalla desechable.

- Deben distribuirse en el área de preparación de alimentos depósitos para basura con bolsa de plástico ya sea para desperdicios o material desechable, evitar la acumulación excesiva de basura eliminándola una vez que los depósitos estén llenos. Los depósitos para basura deben lavarse al final de la jornada.
- El lavado de loza y cubiertos se debe hacer mediante el siguiente procedimiento:
 - Desvarazar, se debe realizar y eliminar antes de iniciar el lavado.
 - Lavar pieza por pieza con agua y detergente, jabón líquido, en pasta u otros similares para este fin.
 - Enjuagar y desinfectar.
- Se podrá adquirir a un futuro un equipo mecánico para el lavado de loza de ser el caso.
- El secado de vajillas, vasos o cubiertos que no se laven automáticamente se debe hacer a temperatura ambiente, en un área específica, o se pueden emplear toallas de papel desechable.
- En el caso de que se utilicen trapos, deben ser limpios de colores claros y exclusivos para este fin, lavarse y desinfectarse, además deben ser de tamaño suficiente para que las manos no toquen los utensilios y deben cambiarse por trapos limpios y secos una vez mojados.

Las instalaciones físicas deben sujetarse a lo señalado a continuación.

- Los pisos de las áreas de recibo, almacenamiento y preparación de alimentos deben ser de recubrimientos continuos, no porosos y se deben

mantener limpios, secos y sin roturas o grietas y con declive hacia las coladeras.

- Las coladeras, sifones, canaletas y trampas de grasa deben estar limpias, con rejilla, sin basura ni estancamientos.
- Las paredes deben ser de recubrimientos continuos, no porosos, sin grietas o roturas y se deben mantener limpias y secas.
- En el caso de que aún subsistan paredes recubiertas con materiales no continuos, los empurados o hendiduras deben ser lavadas y cepilladas.
- La parte superior de las paredes debe limpiarse cada 3 meses o por lo menos cada 6 meses; las partes inferiores de las paredes se deben lavar por lo menos una vez a la semana; se puede anotar en registros específicos las fechas de su cumplimiento para un mejor control interno.
- En el caso de contar con instalaciones de aire acondicionado, evitarán que las tuberías y techos provoquen goteos, particularmente en las áreas de preparación de alimentos.
- El área donde se manipulen alimentos debe estar ventilada de tal manera que se evite el calor y la condensación de vapor excesiva.
- En la parte superior de estufas, braceros, parrillas y hornos destinados a la cocción de alimentos en el área de cocina, debe contarse con campana de extracción o filtros y extractores que cubran las superficies de calentamiento, además debe lavarse, desinfectarse y mantenerse en buen funcionamiento.
- Se debe contar con superficies y tarjas limpias exclusivas para el lavado de loza y utensilios dotados de agua corriente, sin fugas y lavarse después de utilizarse.

- En caso de contar con máquina lava vajilla, ésta debe funcionar a las temperaturas adecuadas en cada etapa, de acuerdo a las recomendaciones del fabricante, además debe lavarse al final de la jornada desensamblando las partes removibles y de contacto con la loza.
- En el caso de contar con triturador de alimentos éste se debe mantener limpio, libre de restos de comida, sin huellas de grasa y con la protección adecuada.
- Los residuos o sobrantes de alimentos servidos deben ser eliminados diariamente.
- El almacén de loza debe contar con ventilación y estantes a 15 cm. de altura del nivel del piso, manteniéndose limpio y libre de fauna nociva.

Las áreas de servicio y comedor deben cumplir con las siguientes disposiciones:

- Los utensilios de servicio deben estar limpios y se debe cuidar especialmente lo siguiente:
- Los manteles no deben presentar manchas ni suciedad.
- En caso de utilizar servilletas de tela deben ser reemplazadas por servilletas limpias para cada consumidor y en el caso del servicio par pacientes hospitalizados se debe utilizar servilletas de papel buena calidad que no desprendan partículas.
- Las superficies de las mesas se deben limpiar después de cada servicio, limpiar y desinfectar al final de la jornada.

- Se debe manipular los cubiertos de tal forma que no se tomen con los dedos las partes que están en contacto con los alimentos, sino que se tomen por los mangos.
- No se deben colocar los dedos en partes de vasos, tazas, platos y palillos que estén en contacto con los alimentos o con la boca del comensal.
- En el caso del transporte de alimentos de un lugar a otro, deben utilizar envases desechables.
- Las barras de servicio para self-service, deben contar con las instalaciones necesarias para mantener los alimentos a las temperaturas señaladas.
- Los alimentos preparados exhibidos para self-services deben conservarse durante el turno de trabajo, posteriormente al mismo se desecharán.
- La exposición de alimentos preparados no debe pasar las 4 horas a las temperaturas sugeridas en este manual y debe hacerse en recipientes con tapadera, así como en vitrinas limpias y desinfectadas.
- Los alimentos preparados y listos para servir se deben mantener cubiertos y a las temperaturas siguientes:
 - Los alimentos calientes a 64° C o más, en todas sus partes.
 - Los alimentos fríos a 4° C o menos, en todas sus partes.
- Las sillas, mesas, barra, pisos, paredes, techos y lámparas se deben conservar en buen estado y sin manchas o suciedad visible.

Los establecimientos deben contar con lo siguiente:

- Sistema de agua potable cuya capacidad sea suficiente para cubrir la demanda que requiere el establecimiento.

- El mantenimiento adecuado del equipo de potabilización con que se cuente es responsabilidad del establecimiento de acuerdo a las especificaciones emitidas por el fabricante.
- El hielo para consumo humano, debe ser preparado a partir de agua potable o hervida y se debe sujetar a los límites establecidos en la norma correspondiente.
- El agua y el hielo potables deben mantenerse en recipientes cerrados, limpios y desinfectados, este ultimo sin posibilidad de manejo manual.
- El hielo destinado a enfriamiento de botellas, copas o tarros no debe utilizarse para consumo humano.
- El hielo potable debe servirse con cucharones o pinzas específicos para este efecto, evitando el uso de vasos o manos para suplirlos.

Las instalaciones sanitarias deben reunir las siguientes disposiciones:

- Las instalaciones de plomería no deben presentar reflujos ni fugas y los desagües deben estar libres de basura.
- Los sanitarios no deben usarse como bodegas y deben estar situados fuera del área de preparación de los alimentos. Deben lavarse y desinfectarse diariamente y contar con lo siguiente:
 - Agua corriente, lavabos, jabón, papel sanitario y toallas desechables o secadora de aire de paro automático.
 - Depósitos para basura con bolsa de plástico, tapadera accionada por pedal u oscilante, en los excusados y en el área de secado de manos.

- Puertas de salida preferentemente sin picaporte y con cierre automático.
- El área de cocina debe tener instalaciones sanitarias completas, equipadas con ducha y vestidores, separada para hombres y otro para mujeres con sus respectivos lavabos.
- Las instalaciones sanitarias deben estar equipadas con dispensadores de toallas de papel o máquinas de aire para secado de manos, papel higiénico, jabón y desinfectante de manos.
- Los lavaderos o posos de lavado, para los útiles de limpieza deben estar separados de los lugares para el lavado de trapos y limpiones para las mesas.
- En el área de preparación de alimentos debe contarse con una estación de lavado y desinfección de manos “equipada”, es decir provista de jabón, desinfectantes, toallas desechables, cepillo para tallarse las uñas y depósitos para basura con tapadera oscilante o de pedal y bolsa de plástico.
- El área destinada para los desechos y basuras puede estar refrigerada o no, pero en ambos casos debe tener depósitos limpios con bolsa de plástico, tapadera y en buen estado, piso y paredes sin manchas o basura, estar desprovista de malos olores y estar lejos del área de alimentos. Asimismo debe retirarse la basura por lo menos una vez al día y lavar y desinfectar el área diariamente.
- Todas las áreas del servicio deben estar libres de fauna nociva o mascotas, contar en puertas y ventanas con protección a prueba de

insectos y roedores, se recomienda hacer una fumigación preventiva cada 3 meses asegurándose de no contaminar el ambiente de la cocina.

El personal debe cumplir con los siguientes requisitos:

- El personal del área de preparación de alimentos debe utilizar chaqueta, delantal, red, pico y cofia o gorra de colores claros, que cubra completamente el cabello, sin manchas o suciedad visible y en buen estado.

Uniforme de cocina:

- Chaqueta con doble abotonadura
 - Pantalón a cuadros, estilo inglés.
 - Delantal blanco.
 - Limpión o lito
 - Gorro
 - Malla
 - Zuecos de cocina o zapatos de cuero, serrados, antideslizantes.
- Todo el personal debe lavarse las manos hasta la altura de los codos con agua y jabón antes de iniciar las labores y después de interrumpirlas siguiendo el procedimiento señalado a continuación.
 - Frotar vigorosamente ambas superficies de las manos y brazos, durante 20 segundos como mínimo.

- Enjuagar muy bien con agua limpia, y poner particular atención a las áreas por debajo de las uñas y entre los dedos utilizando cepillo para su lavado.
- Debe lavarse las manos con agua, jabón y desinfectante, secarse con toallas desechables o aire caliente, antes de: comenzar labores, manipular vajilla limpia y alimentos crudos, cocidos o desinfectados; después de: ausentarse del área de trabajo, manipular dinero o alimentos crudos y tocarlas perillas o puertas de equipo sucio.
- Es recomendable el lavado de manos, en lugar del uso de guantes. En el caso de necesitar guantes, sobre todo si se tiene alguna herida, estos deben ser desechables y descartarse cada vez que se interrumpan labores.
- La presentación de todo el personal debe ser pulcra; bañado, afeitado, con el pelo corto y cubierto completamente, así como con ropa limpia.
- Las uñas deben estar limpias, recortada y sin esmalte.
- No se permite el uso de joyería en manos, cuello y orejas.
- No debe trabajar en el área de almacén o preparación de alimentos personal que padezca alguna enfermedad transmisible, heridas o abscesos; asimismo toda persona afectada por alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o parasitosis, sólo puede reintegrarse al trabajo cuando se encuentre totalmente sana.
- No se permite comer, fumar o beber en el área de preparación de alimentos; a excepción de cuando se proceda a probar el sazón de los alimentos preparados, utilizando para este fin, paltos y cubiertos específicos o de preferencia desechables.

De contarse con sistema de transporte para los alimentos preparados debe sujetarse a lo señalado a continuación:

- Transportarse en recipientes cerrados o en envases desechables y mantenerse a las temperaturas ya indicadas.
- Se debe evitar que los alimentos preparados estén expuestos a temperatura ambiente por tiempos prolongados.
- El área donde se transporte los alimentos sobretodo de hacerlo a las habitaciones de los hospitalizados deberá mantenerse limpia, lavarse y desinfectarse al final de cada jornada.

El responsable de supervisar debe cumplir con las siguientes disposiciones:

- Supervisar las diferentes áreas del hospital apoyando con el manual y en el formato de auto verificación a fin de evaluar los puntos críticos que deben ser sujetos a un mayor control sanitario.
- Realizar análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de las superficies vivas e inertes cuyos resultados pueden ser autoevaluados con las especificaciones microbiológicas.

4.7. Recetas Estándar.

En el *anexo N.07*, se detallan las diferentes recetas estándar que serán objeto del proyecto.

CAPÍTULO V

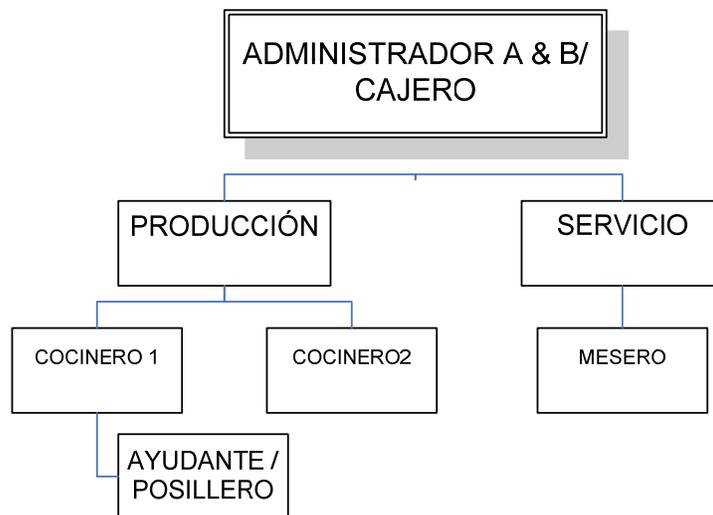
ESTUDIO ADMINISTRATIVO Y LEGAL

Para realizar el estudio administrativo es necesario analizar la estructura organizacional del proyecto, la misma que es pequeña, ya que el servicio de restaurante y cafetería del Hospital de Especialidades San Bartolo es para 20 pax existenciales, pero además para todos los hospitalizados y visitantes, por ello no se necesita de un número grande de trabajadores.

A continuación se detallan los organigramas funcional y estructural.

5.1. Estructura organizacional.

La estructura organizacional del proyecto, está fundamentada en el siguiente organigrama:



5.2. Gestión del talento humano

Al gestionar el talento humano, se refiere a la valoración adecuada de habilidades y destrezas de los empleados, ya que sin ellos no existiría el proyecto ni tendría razón de ser. Siempre se debe tomar al cliente interno como un talento dinámico y de desarrollo y no como un número más del balance o como un gasto, sino siempre como la mejor inversión para el mejoramiento de la Institución.

Descripción del perfil.

Para que exista un adecuado funcionamiento del área a implementar, se necesita que el personal posea los siguientes requisitos:

Administrador/ cajero:

- Edad entre 24 a 35 años
- Título universitario en Administración de Empresas Gastronómicas o carreras afines.
- Buena presencia.
- Manejo básico de inglés
- Don de servicio y responsabilidad absoluta.
- Honradez en sus acciones.
- Habilidad para las matemáticas.

Cocinero 1:

- Edad entre 24 a 40 años.

- Experiencia mínima de un año.
- Buenos conocimientos de nutrición y dietética.

Cocinero 2:

- Edad entre 24 a 35 años.
- Experiencia mínima de un año.
- Buenos conocimientos de nutrición y dietética.

Descripción del puesto.

Administrador / cajero.- En el área de alimentos a implementarse, será quien se encuentre la mayor parte del tiempo dentro de la institución, además de:

- Representar legalmente al restaurante
- Reporta todas las novedades al dueño o inversionistas del negocio
- Supervisa las metas cuantitativas y operativas, estadísticas, ventas, y participación de los eventos públicos.
- Convoca periódicamente a reuniones a todo el personal a su cargo para evaluar el desempeño de .los mismos.
- Establece sistemas de control de las ventas para cada uno de los ambientes.
- Fija los stocks de materia prima, utensilios, cristalería, vajilla, etc., para cada uno de los ambientes.
- Lleva permanentemente un control de costos de cada uno de los ambientes del restaurante.
- Propone la reposición anual de los enceres, vajilla, cristalería, a los dueños o inversionistas.
- Verifica y aprueba la compra de los insumos.
- Organiza junto con los cocineros la carta, costos y precios.

- Planifica las actividades de todo su equipo de trabajo.
- Se encarga de la selección del personal que tendrá a su cargo.
- Se encarga de la publicidad y medios de difusión del restaurante.
- Planifica y lleva a cabo las ventas del bar-restaurante con respecto a grupos de empresas, eventos especiales, etc.
- Se encarga de coordinar las cuentas con el contador de la empresa
- Vela que todo marche bien en seguridad
- Se encarga de la motivación, capacitación del personal a su cargo.

Además de estas funciones y debido a la poca capacidad instalada, también hará las veces de cajero con lo que realizará las siguientes actividades:

- Se encarga del cuadro de caja diario
- Facturar y cobrar.
- Realiza las requisiciones necesarias para material de oficina en caja.
- Se encarga de caja chica para cambios.
- Mantener un fondo de moneda fraccionaria.
- Conoce el menú y sus precios, políticas de descuentos, etc.
- Atiende las llamadas telefónicas siguiendo los procesos establecidos.
- Coordinación con los meseros, en cuanto a consumos y pagos.

Cocinero 1.- Será el chef de cabecera en el área preparando los alimentos, controlará bodega e inventarios y dará reportes diarios al administrador, además de:

- Reportar todas las novedades al administrador general.
- Entrena al personal a su cargo para la elaboración de los distintos platillos que se ofrecen en el establecimiento.
- Se encarga de hacer el listado de compras de la materia prima.
- Se encarga conjuntamente con el administrador de la elaboración de la carta o menú a ofrecerse en el establecimiento.
- Realiza las compras de productos conjuntamente con el administrador.

- Elabora las recetas estándar a utilizarse con sus fotografías y precios a establecerse.
- Organiza con su equipo de trabajo el mise en place a utilizarse diariamente.
- Conjuntamente con el administrador, elaboran la rotación de la carta.
- Supervisa la calidad e higiene en la preparación de los platos.
- Controla los stocks mínimos y máximos en bodega.
- Se encarga del acabado y decorado final de los platos antes de ser servido al cliente.

Cocinero 2.- Tendrá las mismas actividades que el cocinero uno pero tendrán periodos de rotación debido a la apertura de 24 horas consecutivas de la institución.

Ayudante de cocina y posillero.- Será el encargado de la limpieza del área de producción, brinda apoyo en la elaboración diaria de los alimentos, y:

- Preparar el mise en place diario para la venta de productos en el restaurante.
- Se encargan de la limpieza de la zona de trabajo.
- Ayuda en la elaboración de platos.
- Ayuda al mantenimiento y limpieza de bodega.
- Ayuda en la preparación de entradas, jugos naturales y salsas sencillas previa indicación del chef.
- Reportar cualquier novedad al chef

Además de las funciones de posillero:

- Se encarga de la limpieza y mantenimiento de vajilla, cristalería, cubertería y demás utensilios del área de cocina, restaurante y bar.
- Lleva el control de daños, roturas, y utensilios dados de baja en cocina, restaurante y bar.
- Mantiene listo el stock de vajilla, cristalería y cubertería del área de cocina y restaurante.

- Mantiene ordenado la bodega y áreas de producción.
- Mantiene limpio y ordenado el área de trabajo.
- Realiza la compra de imprevistos.
- Reporta cualquier novedad al chef

Mesero.- Tendrá a cargo las siguientes funciones:

- Realiza el servicio de alimentos y bebidas a los clientes de acuerdo a los pedidos de los mismos.
- Realiza el mise en place del área de servicio asignada.
- Da la bienvenida al cliente.
- Debe conocer la carta, menú y elaboración de los manjares, para poder informar al cliente.
- Toma ordenes de pedidos del cliente verificando las especificaciones establecidas.
- Da sugerencias al cliente como por ejemplo: el menú del día, promociones, etc.
- Realiza seguimiento de las órdenes de pedidos y los retira de la cocina o bar.
- Verifica la satisfacción de las necesidades del cliente.
- Presenta la factura al cliente.
- Se encarga de la limpieza y reposición del stock de material en la estación de servicio.
- Conoce los eventos culturales que tiene el bar- restaurante.
- Reporta a su jefe cualquier hecho inusual, reclamo, objetos olvidados y encontrados, roturas de material o daños en equipos.
- Debe tratar de ahorrar los suministros para clientes.
- Se debe reportar al inicio de su turno con su jefe inmediato para recibir instrucciones, rangos, actividades especiales asignadas, cambios de menú o platos a la carta.
- Debe llevar su uniforme y su aspecto físico pulcro.
- Debe conocer algo de cultura general del país, para poder dar información al cliente.

5.3. NORMAS INTERNAS DEL PROYECTO.

Para el área administrativa.

- Los pagos de sueldos, se realizarán únicamente de forma mensual en una cuenta bancaria del empleado. Si se desea un anticipo quincenal se lo deberá pedir en la fecha indicada.
- Los pagos a proveedores se los realizará el día de la entrega del producto cuando la transacción es de contado y todos los miércoles para los proveedores a crédito quincenal o mensual.

Para el área de servicio.

- La puntualidad es de vital importancia para el personal y se sancionará con una multa de \$2.00 por cada retraso.
- Se prohíbe la utilización de teléfonos celulares durante las horas de trabajo, a menos que sea de suma urgencia y de no acatar esta orden se multará con \$5.00.
- Llevar el uniforme de una manera correcta y mantener una buena apariencia personal.
- Está prohibido trabajar en estado etílico.
- No se utilizará el teléfono de la institución para llamadas de índole personal.

Para el área de producción.

- La recepción y almacenamiento de las materias primas y mercadería en general, se realizarán los días lunes y miércoles.
- Se deberán respetar las normas de sanitación y almacenar cada producto en su lugar.

5.4. MARCO LEGAL DE LA COMPAÑÍA.

El área donde se implementará el proyecto, funcionará en conjunto con los servicios del Hospital, es decir será un valor agregado al que ya ofrece la Institución; cabe recalcar que el Hospital, ya posee todos los permisos necesarios para su funcionamiento: Esta constituida legalmente como DANREMA S.A. cuyo representante legal es el Dr. Luís López Muñoz.

- Posee un Registro Único de Contribuyentes (RUC) N. 1791949374001.
- Su razón social está patentada en el Municipio y cuya vigencia está actualizada.
- Sus permisos de funcionamiento están aprobados por el Municipio y vienen ejerciendo sus actividades normalmente desde el año 2004.
- Tiene los permisos sanitarios, expedidos por la Dirección Provincial de Salud, el mismo que se encuentra vigente.
- Conserva el permiso del cuerpo de bomberos con extintores en perfecto estado y salidas de emergencia señalizadas.

CAPÍTULO VI

ESTUDIO FINANCIERO.

Dentro de este capítulo se detallarán todas aquellas operaciones previstas para el correcto desarrollo del proyecto. Además de los recursos financieros a usarse.

6. INVERSIONES.

Estas constituyen la Inversión de Activos Fijos Tangibles, Gastos Pre-operativos o Diferidos y Capital de Trabajo.

Cuadro No. 15

INVERSIÓN TOTAL DEL PROYECTO.

INVERSIÓN TOTAL DE PROYECTO	
ACTIVOS FIJOS TANGIBLES	V. Unitario
Adecuaciones	200,00
Equipos de oficina	1043,00
Muebles y enseres	3790,66
Menaje	3050,82
Equipos de cocina	25963,63
Utensilios de cocina	1420,03
Suministros de oficina	33,73
Suministros de limpieza	581,77
SUMAN	36083,64
Imprevistos (5%)	1804,18
SUBTOTAL DE ACTIVOS FIJOS TANGIBLES	37887,82
GASTOS ADMINISTRATIVOS	
Servicios básicos	3660,00
Capital del trabajo	27181,36
SUBTOTAL DE GASTOS ADMINISTRATIVOS	30841,36
TOTAL DE INVERSIÓN DEL PROYECTO	\$ 68.729,18

Elaborado por: Carolina Gualotuña

La inversión total del proyecto asciende a \$ 68.729.18

6.1. Equipos de Oficina

CUADRO No. 16

EQUIPOS DE OFICINA

EQUIPOS DE OFICINA			
Concepto	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Computador portátil con impresora	1	758	758
Máquina registrador	1	250	250
Teléfono	1	35	35
TOTAL			1043

Elaborado por: Carolina Gualotuña
Fuente: FDG Computer (Vease Anexo 8)

Descripción de la utilización del Cuadro N. 16

Dichos equipos de oficina, serán para uso administrativo, de costos de producción y para la formación y levantamiento de bases de datos, al igual que para la normal comunicación tanto con los clientes como con los proveedores.

Además efectivizará el cobro y facturación correcta de productos ofertados.

6.2. Suministros de oficina

CUADRO No. 17

SUMINISTROS DE OFICINA

SUMINISTROS DE OFICINA			
Concepto	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Esferos	24	0,21	4,93
Archivadores	5	2,09	10,45
Caja de grapas	2	0,24	0,48
Carpetas	10	0,35	3,5
Grapadoras	1	2,14	2,14
Perforadora	1	2,15	2,15
Resaltador	2	0,47	0,94
Resmas de papel	2	2,95	5,9
Tijeras	2	1,62	3,24
TOTAL			33,73

Elaborado por: Carolina Gualotuña
Fuente: DILIPA (Vease Anexo 8)

Descripción de la utilización del Cuadro N. 17

Ayudarán al normal desenvolvimiento de las prácticas administrativas, de archivo y control de documentación necesaria para el área de alimentos a ser implementada.

6.3. Equipos de cocina

CUADRO No. 18

EQUIPOS DE COCINA

EQUIPOS DE COCINA			
Concepto	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Balanza cap 5kg 10 lb.	1	48,59	48,59
Batidor 5QT 475WT	1	719,62	719,62
Cilindro de gas de 45kg	4	55	220
Cocina Industrial 4 quemadores	2	1558,63	3117,26
Congelador	1	3528,34	3528,34
Frigorífico	1	2575,37	2576,37
Extintor de incendios 20 lb.	1	97,5	97,5
Extintor de incendios 10 lb.	1	59	59
Campanas de extractor de olores	1	2935	2935
Horno de convención	1	5457,68	5457,68
Licuadoras	1	181,98	181,98
Mesa de trabajo de acero inoxidable	1	407,98	407,98
Microondas Premier	1	130,41	130,41
Refrigerador vertical	1	4173,34	4173,34
Services	1	2310,56	2310,56
		TOTAL	25963,63

Elaborado por: Carolina Gualotuña
Fuente: Equindec (Vease Anexo 8)

Descripción de la utilización del Cuadro N. 18

- **Báscula.-** Esta debe ser muy precisa, ya que se exige medidas muy exactas al momento de pesar para realizar la producción y más aún si esta la prescribe un médico nutricionista.

- **Batidor eléctrico.-** Facilita el trabajo de batir ahorrando tiempo y esfuerzo. Están equipadas con varillas batidoras y accesorios para amasar. Es necesario comenzar con una velocidad baja y aumentar paulatinamente.
- **Cilindros de gas.-** Se colocarán tres cilindros de gas para la utilización de las dos cocinas industriales y el horno convencional. Estos serán de 45 kg., ya que son designados para uso industrial.
- **Cocina industrial.-** Los fogones de gas, emplean propano, butano o gas natural, y genera el calor en forma de llama, resultan más económicos en cuanto a consumo. Admiten todo tipo de recipientes.
- **Congelador.-** Son cámaras destinadas a la congelación de productos por largo tiempo, para lo cual deben tener una temperatura de -18oC y una humedad del 50%.
- **Extintor de incendios.-** Pueden ser cargados con gas carbónico o polvo químico, existirán para este caso dos; uno con capacidad para 10 lbs y otro para 20lbs.
- **Extractor de olores.-** Se colocan sobre aquellos generadores de calor que generen humo, olores o vapores. Deberán estar dotados de una rejilla y un motor que facilite la extracción de gases al exterior. Las campanas situadas sobre las cocinas deberán estar a una altura de 1.90 del suelo y sobresaliendo 20cm por cada lado con respecto a la cocina.
- **Horno de convención.-** Estos hornos tienen un sistema que hace circular el aire caliente por el interior del horno, de esta forma el calor se reparte de manera que el alimento queda cocinado uniformemente por todas partes. Pueden ser eléctricos o de gas.

- **Licuada.**- Facilita los procesos al triturar las frutas y verduras; especialmente para batidos y jugos.
- **Mesa de trabajo de acero inoxidable.**- Son superficies en las que realizaremos labores de pre-elaboración y elaboraciones frías. Pueden disponer de cajones y entrepaños para colocar batería y herramientas.
- **Microondas.**- El horno microondas basa su funcionamiento en la radiación de una serie de ondas que calientan el alimento en su interior
- **Refrigerador vertical.**- Compartimentos fríos con temperaturas entre 0o C y 4º C, para almacenar y conservar frutas y vegetales.
- **Services.**- Necesarios para mantener calientes los alimentos mientras se sirven.

6.4. Utensilios de cocina

CUADRO No. 19

UTENSILIOS DE COCINA

UTENSILIOS DE COCINA			
Concepto	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Abrelatas	1	15,18	15,18
Batidor manual	2	13,66	27,32
Bowl de acero inoxidable	8	5,25	42
Coladores	2	23,48	46,96
Cucharón	5	4,32	21,6
Cuchillo profesional	4	8,9	35,6
Espátulas	2	15,23	30,46
Olla acero inoxidable C/T 24 lt	2	216,52	433,04
Olla acero inoxidable 21LT C/T	2	136,64	273,28
Olla acero inoxidable c/t 6 lt	3	73,97	221,91
Majador de papas	2	10,16	20,32
Rallador	1	9,03	9,03
Sartén steel coat 20.3cm	1	30,62	30,62
Sartén steel coat 25.4cm	2	38,54	77,08
Sartén steel coat 30.5cm	2	53,51	107,02
Tabla de picar	1	14,71	14,71
Sacacorchos	1	13,9	13,9
TOTAL			1420,03

Elaborado por: Carolina Gualotuña
Fuente: Equindeca (Véase Anexo 8)

Descripción de la utilización del Cuadro N. 19

- **Abrelatas.-** Facilita el abrir todos aquellos enlatados, que se requerirán al momento de la producción.
- **Batidor manual.-** Este aparato tiene dos pequeñas ruedas batidoras sujetas a un mango vertical con manivela. Se introduce en el recipiente para mezclar sustancias ligeras.
- **Bowl de acero inoxidable.-** Se precisan de varios tamaños y son de ayuda para el momento de realizar la puesta a punto y mezclar.
- **Coladores.-** Utensilio dotado de una malla metálica, que se emplea para pasar elaboraciones líquidas sin que pasen partículas gruesas que la estructura final.
- **Cucharón.-** Hay de varios tamaños y tienen un mango largo. Se utilizan para servir líquidos, algunos tienen un pico a un lado para verte mejor el líquido.
- **Cuchillos.-** El cuchillo es una de las herramientas básicas empleadas en la cocina, existe una amplia gama de ellos, cada uno con unas características y funciones específicas. Destacando los siguientes:
 - **Puntilla:** Cuchillo de pequeño tamaño empleado principalmente para pelar y tornear hortalizas.
 - **Cebollero:** Cuchillo empleado para picar o trocear hortalizas principalmente. También puede servir para trocear pollos, conejos o productos muy grandes.
 - **Des-huesador:** Cuchillo empleado para despiezar, deshuesar y desnervar carnes.

- **Chaira o eslabón:** Utensilio empleado para suavizar y mantener afilada la hoja de los cuchillos.
- **Espátulas.-** Las hay triangulares que se emplean para manejar productos en la plancha, y alargadas que se emplean para deslizar alimentos delicados y planos.
- **Majador de papas.-** De acero inoxidable, ahorra tiempo y esfuerzo al momento de apurezar los almidones.
- **Rallador.-** Dotado de hojas que permiten realizar cortes que resultarían complicados realizarlos con un simple cuchillo.
- **Sartenes de teflón.-** Son utensilios anchos, poco profundos y de base plana que se encuentran en varios tamaños. Generalmente se utilizan para freír con rapidez alimentos planos y finos. Pueden ser antiadherentes.
- **Tabla de picar.-** Debe ser de polipropileno; éstas no estropean los cuchillos afilados. Hay que tener varias tablas para diferentes usos.
 - Tabla blanca para procesos exclusivos de vegetales y verduras.
 - Tabla amarilla para procesos exclusivos de frutas.
 - Tabla roja para procesos exclusivos de carnes.
- **Juego de ollas.-** Necesarias para la preparación de caldos y pastas, se dotarán de diferente tamaño, de acero inoxidable y resistente a altas temperaturas.
- **Sacacorchos.-** Indispensables al momento de descorchar un vino para su servicio.

6.5. Suministros de limpieza

CUADRO No. 20

SUMINISTROS DE LIMPIEZA

SUMINISTROS DE LIMPIEZA			
Concepto	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Basureros	7	15,45	108,15
Escobas	3	2	6
Fundas para basura negras	15	1,29	19,35
Fundas para basura rojas	15	1,85	27,75
Galón de cloro	1	2,53	2,53
Galón de desengrasante	1	4,7	4,7
Galón de jabón líquido	1	4,4	4,4
Galón de lava	1	4,84	4,84
Guantes quirúrgicos	5	4,9	24,5
Palas	3	5,6	16,8
Papel aluminio	1	29	29
Papel higiénico industrial	20	2,5	50
Plástico film	1	27	27
Rollo de papel toalla	5	48,72	243,6
Servilletas x 100 unid	10	0,49	4,9
Trapeadores	3	2	6
Viledas	3	0,75	2,25
TOTAL			581,77

Elaborado por: Carolina Gualotuña

Fuente: www.aseototal.com y SOCIEF S.A. (Ver anexo 8)

Descripción de la utilización del Cuadro N. 20

- **Basureros.-** Recipientes necesario para la recolección de materiales no desechables; importantes para la clasificación en basura inorgánica y no inorgánica.
- **Escobas.-** Utensilio para barrer el suelo, compuesto por un manajo o penacho de ramas, hilos o fibras flexibles sujetas a un mango.
- **Fundas para basura.-** De plástico y resistentes, necesarias para la recolección de desechos.
- **Cloro.-** Elemento químico metaloide gaseoso, verde, de olor fuerte y muy tóxico. Se emplea como blanqueador y como desinfectante.

- **Desengrasante.-** Sustancia o producto usado para quitar la grasa:
- **Jabón líquido.-** Sustancia líquida para limpieza.
- **Lavavajillas.-** Detergente que se usa para lavar a mano la vajilla:
- **Guantes quirúrgicos.-** Prenda de látex que cubre la mano y suele tener una funda para cada dedo:
- **Palas/ Recogedor de basura.-** De material plástico o metálico necesario para recolectar los desechos.
- **Plástico film.-** Láminas enrollable necesarias para cubrir alimentos.
- **Trapeadores.-** Utensilios para limpiar las superficies de los pisos, compuestas por unas fibras absorbentes y un mango.
- **Papel absorbente.-** Se utiliza para mantener limpias las superficies de trabajo, evita la propagación de microorganismo debido a que se utiliza y se desecha.
- **Papel aluminio.-** Tiene diversas aplicaciones como cubrir para hornear o para conservar.

6.6. Muebles y Enseres

CUADRO No. 21

MUEBLES Y ENSERES

MUEBLES Y ENSERES			
Concepto	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Equipo de sonido	1	700	700
Lámparas	3	25	75
Mesas	5	175	875
Sillas	20	45	900
Televisor	1	250	250
TOTAL			3790,66

Elaborado por: Carolina Gualotuña
Fuente: Almacenes Jiménez (Ver anexo 8)

Descripción de la utilización del Cuadro N. 21

Estos muebles estarán ubicados en el área de servicio; existirán tres lámparas necesarias alumbrar dicha área.

Poseerá cinco mesas cada una de 4 pax; por ende habrá 20 sillas, y para la distracción e información un televisor.

6.7. Menaje.

CUADRO No. 22

MENAJE

MENAJE			
Concepto	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Copas de agua	48	0,94	45,12
Copas de champagne	48	1,05	50,4
Copas de vino	48	0,95	45,6
Copas para helado	24	1,98	47,52
Cuchara para café	96	0,55	52,8
Cuchara sopera	96	2,18	209,28
Cuchillo trincherero	96	2,47	237,12
Plato base para café	48	1,9	91,2
Plato base para sopera	70	2,53	177,1
Plato trincherero	70	3,5	245
Soperas	70	3,06	214,2
Tazas para café	48	0,75	36
Tenedor trincherero	96	1,13	108,48
Vaso para gaseosa	50	29,23	1461,5
Vaso para whisky	50	0,59	29,5
TOTAL			3050,82

Elaborado por: Carolina Gualotuña
Fuente: Almacenes Jiménez (Ver anexo 8)

Descripción de la utilización del Cuadro N. 22

- **Copas de agua.-** Se la conoce también con el nombre de copa reina. Utilizada para agua y jugos frutas naturales. Tiene una capacidad de 10 onzas. Solo se llena, como mucho, hasta 4/5 de su capacidad.
- **Copas de champagne.-** Existen tres tipos de copas para vinos blancos espumosos: copa flauta, rose mary y tulipán. La más utilizada es la copa flauta la misma que tiene la finalidad de retener las burbujas. Se pueden llenas hasta 4/5 de su capacidad.
- **Copas de vino.-** Copa ancha, de gran cavidad abombada. De tamaño inferior a la de agua, aunque ahora se empieza a imponer una gran copa. Tiene capacidad de 6 a 8 onzas. Se llena hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
- **Copas para helado.-** Utilizadas para servir postres de capacidad variada dependiendo el modelo aproximadamente 8 a 10 onzas.
- **Cuchara para café.-** De tamaño menor a la de sopa. Utilizada para todo tipo de postres: cremas, mousses, tartas, etc.
- **Cuchara sopera.-** Tiene cavidad honda, de unos 22 cms. de largo. Utilizada para sopas, purés, gazpachos y legumbres, principalmente.
- **Cuchillo trincherero.-** Tiene una longitud similar que el tenedor y la cuchara, ligeramente dentado, la mitad del filo aproximadamente. Utilizado para cortar alimentos.
- **Plato base para sopera.-** Plato que sirve de soporte al plato sopero.
- **Plato trincherero.-** Generalmente se lo usa para el servicio de platillos principales, tiene 25 cm de diámetro y 2.5 cm de altura.

- **Soperas.-** Se utiliza para el servicio de sopas, tiene un diámetro de 23 cm, los mismo que tienen que ir sobre un plato como soporte.
- **Tazas para café.-** Tiene una capacidad de 7 a 8 onzas y se utilizan con un platillo con el que hace juego para servir.
- **Tenedor trincherero.-** Cubierto, del mismo tamaño que la cuchara y dentado. Puede ser de 4 a 5 dientes, aunque hay muchos otros diseños. Utilizado para tortillas, la mayor parte de la verdura y en compañía del cuchillo trincherero, la mayoría de las veces.
- **Vaso para gaseosa.-** Vasos largos utilizados para gaseosas o jugos de frutas.
- **Vaso para whisky.-** Vaso corto o también llamado o de rock, necesario para servir bebidas alcohólicas con hielo o puros.

Generalidades de cristalería

Generalmente estos elementos tienen un lugar especial para su almacenamiento y deben guardarse boca abajo para evitar que se acumule polvo en su interior. Para llevar a la mesa copas y vasos, su traslado debe efectuarse con ellos boca abajo, sobre una bandeja de servicio a la que se le ha puesto una servilleta.

Las copas deben servirse hasta su $\frac{3}{4}$ partes: las copas que se utilizan para el servicio de mesa son:

- Las copas para el agua deben colocarse y servirse antes de comenzar la comida.

- La copa para vino tinto es más pequeña que la de agua.
- La copa para vino blanco es de menor tamaño que la de vino tinto.
- La copa para champagne, generalmente de forma estrecha (flauta o tulipán)

Existen otros elementos de cristalería muy utilizados, de los que he considerado como los más importantes los siguientes:

- Vasos cortos para licores en las rocas.
- Vasos largos para jugos o gaseosas.
- Copas para helados.

Los diseños aquí expuestos solo son una representación de las piezas más corrientes y diarias de una cristalería.

No obstante, puede encontrarse multitud de formas, diseños, tamaños y colores diferentes. Tenga en cuenta que las copas lisas y de cristal transparente son más “clásicas”, y pasan menos de moda.

6.8. Adecuaciones

CUADRO No. 23

ADECUACIONES

ADECUACIONES			
Concepto	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Pintura paredes y pisos	1	200	200
TOTAL			200

Elaborado por: Carolina Gualotuña
Fuente: Sr. González (Ver anexo 8)

Descripción de la utilización del Cuadro N. 23

Se colocará un revestimiento impermeable tanto de paredes como de techos en el área a ser implantada.

6.9. Gastos de servicios básicos

**CUADRO No. 24
SERVICIOS BÁSICOS**

SERVICIOS BÁSICOS	
CONCEPTO	V. MENSUAL
Agua	70
Energía Eléctrica	200
Teléfono	35
Total mensual	305
Total anual	3660

Elaborado por: Carolina Gualotuña

Descripción de la utilización del Cuadro N. 24

Se ha tomado en cuenta el 10% del promedio de pagos de las planillas mensuales de todo el edificio.

6.10. Sueldos administrativos

**CUADRO No. 25
ROLES DE PAGOS**

SUELDOS ADMINISTRATIVOS							
Cargo	Sueldo	Décimo XIII	Décimo XIV	Fondo de reserva	Vacaciones	IESS	Total
Administrador	600	50	19,16	50	25	72,9	817,06
Cajera	250	20,83	19,16	20,83	10,42	30,38	351,62
						Total mensual	1168,68
						Total anual	14024,2

Elaborado por: Carolina Gualotuña

El valor de los sueldos del personal administrativo, incluyendo los beneficios sociales, alcanza en el primer año a \$ 14024.20

6.11. Mano de Obra Directa

En el cuadro No. 26, se registran los valores de los salarios de los trabajadores que operarán de manera directa en los procesos de producción.

CUADRO No. 26
ROLES DE PAGOS

SALARIOS DE LA MANO DE OBRA DIRECTA							
Cargo	Sueldo	Décimo XIII	Décimo XIV	Fondo de reserva	Vacaciones	IESS	Total
Cocinero 1	300	25	19,16	25	12,5	36,45	418,11
Cocinero 2	240	20	20	20	10	29.16	339.16
Mesero	240	20	20	20	10	29,16	339.16
Total mensual							1096.43
Total anual							13157.16

Elaborado por: Carolina Gualotuña

CAPÍTULO VII

ESTUDIO DEL IMPACTO AMBIENTAL

7.1. DEFINICIÓN

Se puede definir al impacto ambiental como todos los hechos desarrollados por el hombre en contra del normal desenvolvimiento de la naturaleza; ya sea de manera directa o indirecta.

7.2. CARACTERÍSTICAS DEL PROYECTO

El área de alimentos del Hospital de Especialidades San Bartolo de la ciudad de Quito, esta ubicado en la región sierra. El proyecto se encuentra en la urbe contando con servicios básicos como: agua, luz, teléfono, alcantarillado, recolección de basura, accesos directos por buenas condiciones de las calles, alumbrado público, etc.

7.3. EVALUACIÓN DEL IMPACTO

Para realizar un correcto análisis y evaluación de los impactos a ser valorados se recomienda tomar como referencia los artículos expuestos por el Ministerio de Medio Ambiente del Ecuador en su página Web. A continuación se detallan los artículos a los que se hace referencia para el caso del hospital.

Identificación y valoración de Impactos

DE LA EVALUACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES Y DEL CONTROL AMBIENTAL.

Art. 19.- Las obras públicas privadas o mixtas y los proyectos de inversión públicos o privados que puedan causar impactos ambientales, serán calificados previamente a su ejecución, por los organismos descentralizados de control, conforme el Sistema Único de Manejo Ambiental, cuyo principio rector será el precautelatorio.

Art. 20.- Para el inicio de toda actividad que suponga riesgo ambiental se deberá contar con la licencia respectiva, otorgada por el Ministerio del ramo.

Art. 21.- Los Sistemas de manejo ambiental incluirán estudios de línea base; evaluación del impacto ambiental, evaluación de riesgos; planes de manejo; planes de manejo de riesgo; sistemas de monitoreo; planes de contingencia y mitigación; auditorias ambientales y planes de abandono. Una vez cumplidos estos requisitos y de conformidad con la calificación de los mismos.

El Ministerio del ramo podrá otorgar o negar la licencia correspondiente.

Art. 22.- Los sistemas de manejo ambiental en los contratos que requieran estudios de impacto ambiental y en las actividades para las que se hubiere otorgado licencia ambiental, podrán ser evaluados en cualquier momento, a solicitud del Ministerio del ramo o de las personas afectadas.

La evaluación del cumplimiento de los planes de manejo ambiental aprobados se le realizará mediante la auditoria ambiental, practicada por consultores previamente calificados por el Ministerio del ramo, a fin de establecer los correctivos que deban hacerse.

Art. 23.- La evaluación del impacto ambiental comprenderá:

- a)** La estimación de los efectos causados a la población humana, la biodiversidad, el suelo, el aire, el agua, el paisaje y la estructura y función de los ecosistemas presentes en el área previsiblemente afectada.
- b)** Las condiciones de tranquilidad públicas, tales como: ruido, vibraciones, olores, emisiones luminosas, cambios térmicos y cualquier otro perjuicio ambiental derivado de su ejecución; y.
- c)** La incidencia que el proyecto, obra o actividad tendrá en los elementos que componen el patrimonio histórico, escénico y cultural.

Art. 24.- En obras de inversión públicas o privadas, las obligaciones que se desprendan del sistema de manejo ambiental, constituirán elementos del correspondiente contrato. La evaluación del impacto ambiental, conforme al reglamento especial será formulada y aprobada, previamente a la expedición de la autorización administrativa emitida por el Ministerio del ramo.

Art. 25.- La Contraloría General del Estado, podrá en cualquier momento, auditar los procedimientos de realización y aprobación de los estudios y evaluaciones de impacto ambiental, determinando la validez y eficacia de éstos, de acuerdo con la

Ley y su Reglamento Especial. También lo hará respecto de la eficiencia, efectividad y economía de los planes de prevención, control y mitigación de impactos negativos de los proyectos, obras o actividades. Igualmente podrá contratar a personas naturales o jurídicas privadas para realizar los procesos de auditoría de estudios de impacto ambiental.

Art. 26.- En las contrataciones que, conforme a esta Ley deban contar con estudios de impacto ambiental los documentos precontractuales contendrán las especificaciones, parámetros, variables y características de esos estudios y establecerán la obligación de los contratistas de prevenir o mitigar los impactos ambientales. Cuando se trate de concesiones, el contrato incluirá la correspondiente evaluación ambiental que establezca las condiciones ambientales existentes, los mecanismos para, de ser el caso, remediarlas y las normas ambientales particulares a las que se sujetarán las actividades concesionadas.

Art. 27.- La Contraloría General del Estado vigilará el cumplimiento de los sistemas de control aplicados a través de los reglamentos, métodos e instructivos impartidos por las distintas instituciones del Estado, para hacer efectiva la auditoría ambiental. De existir indicios de responsabilidad se procederá de acuerdo a la ley.

La evaluación de impacto ambiental se ha aplicado sobre todo a proyectos individuales y ha dado lugar a la aparición de diversas técnicas nuevas, como los estudios de impacto sanitario y los de impacto social.

Contaminación del aire

“De la prevención y Control de la Contaminación del Aire.

Art. 11.- Queda prohibido expeler hacia la atmósfera o descargar en ella, sin sujetarse a las correspondientes normas técnicas y regulaciones, contaminantes que, a juicio del Ministerio de Salud, puedan perjudicar la salud y vida humana, la flora, la fauna y los recursos o bienes del estado o de particulares o constituir una molestia.

Art. 12.- Para los efectos de esta Ley, serán considerados como fuentes potenciales de contaminación del aire.

Las artificiales, originadas por el desarrollo tecnológico y la acción del hombre, tales como fábricas, calderas, generadores de vapor, talleres, plantas, termoeléctricas, refinerías de petróleo, plantas químicas, aeronaves, automotores y similares, la incineración, quema a cielo abierto de basuras y residuos, la explotación de materiales de construcción y otras actividades que produzcan o puedan producir contaminación; y, las naturales, ocasionadas por fenómenos naturales, tales como: erupciones, precipitaciones, sismos, sequías, deslizamientos de tierra y otros.

Art. 13.- Se sujetarán al estudio y control de los organismos determinados en esta ley y sus reglamentos las emanaciones provenientes de fuentes artificiales, móviles o fija, que produzcan contaminación atmosférica.

Las actividades tendientes al control de la contaminación provocada por fenómenos naturales son atribuciones directas de todas aquellas instituciones que tienen competencia en este campo.

Art. 14.- Será responsabilidad del Ministerio de salud, en coordinación con otras Instituciones, estructurar y ejecutar programas que involucren aspectos relacionados con las causas, efectos, alcances y métodos de prevención y control de la contaminación atmosférica.

Art. 15.- Las instituciones públicas o privadas interesadas en la instalación de proyectos industriales, o de otras que pudieran ocasionar alteraciones en los sistemas ecológicos y que produzcan o puedan producir contaminación del aire, deberán presentar al Ministerio de Salud, para su aprobación previa, estudios sobre el impacto ambiental y las medidas de control que se proyecten aplicar”.

El área de alimentos del Hospital San Bartolo de la ciudad de Quito, tomará medidas preventivas para evitar una posible contaminación del aire por las campanas extractoras de olores de la cocina, a través de un estudio de ubicación de las salidas de los extractores en las afueras del local, evitando que ocasione molestias a los habitantes de la zona.

Contaminación Acústica.

“Contaminación acústica, término que hace referencia al ruido cuando éste se convierte en un sonido molesto que puede producir efectos fisiológicos y

psicológicos nocivos para las personas, llegando también a afectar a poblaciones de animales (especialmente de aves). La causa principal de la contaminación acústica es la actividad humana, el transporte, la construcción de edificios y obras públicas y la industria, entre otras. Los efectos producidos por el ruido pueden ser fisiológicos, como la pérdida de audición o el insomnio, y psicológicos, como la irritabilidad exagerada”.

La emisión de sonidos no deberá sobrepasar de los 55 a 50 decibeles por la música de fondo que se colocará a los comensales, este será controlado por amplificadores de baja capacidad y la no utilización de música que ocasionen un ruido excesivo.

Contaminación de Aguas.

“De la prevención y Control de la Contaminación de las Aguas.

Art. 16.- Queda prohibido descargar, sin sujetarse a las correspondientes normas técnicas y regulaciones, a las redes de alcantarillado, o en las quebradas, acequias, ríos, lagos naturales o artificiales, o en las aguas marítimas, así como infiltrar en terrenos, las aguas residuales que contengan contaminantes que sean nocivos a la salud humana, a la fauna y a las propiedades.

Art. 17.- El Instituto Ecuatoriano de Recursos Hidráulicos (INERHI), en coordinación con los Ministerios de Salud y defensa, según el caso, elaborarán

los proyectos de normas técnicas y de las regulaciones para autorizar las descargas de líquidos residuales, de acuerdo con la claridad de aguas que deba tener el cuerpo receptor.

Art. 18.- El Ministerio de Salud fijará el grado de tratamiento que deban tener los residuos líquidos a descargar en el cuerpo receptor, cualquiera sea su origen.

Art. 19.- “El Ministerio de Salud, también, está facultado para supervisar la construcción de las plantas de tratamiento de aguas residuales, así como de su operación y mantenimiento, con el propósito de lograr los objetos de esta Ley”⁸.

La organización a implementar estará sujeta estrictamente el desecho de aguas servidas del establecimiento, por el mismo sistema de desagüé.

Contaminación de Suelos

“De la Prevención y Control de la Contaminación de los Suelos.

Art. 20.- Queda prohibido descargar, sin sujetarse a las correspondientes norma técnicas y relaciones, cualquier tipo de contaminantes que puedan alterar la calidad del suelo y afectar a la salud humana, la flora, la fauna, los recursos naturales y otros bienes.

⁸ MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, (2009) [www.minmedioambiente.gov.ec] *Impacto ambiental*.

Art. 21.- Para los efectos de esta Ley, serán considerados como fuentes potenciales de contaminación, las sustancias radiactivas y los desechos sólidos, líquidos, o gaseosos de procedencia industrial, agropecuaria, municipal o doméstica.

Art. 22.- El Ministerio de Agricultura y ganadería limitará, regulará, o prohibirá el empleo de sustancias, tales como plaguicidas, herbicidas, fertilizantes desfoliadores, detergentes, materiales radioactivos y otros, cuyo uso pueda causar contaminación.

Art. 23.- El Ministerio de Salud, en coordinación con las municipalidades, planificará, regulará, limitará y supervisará los sistemas de recolección, transporte y disposición final de basuras en el medio urbano y rural.

En igual forma este Ministerio, en coordinación con la Comisión Ecuatoriana de Energía Atómica, limitará, regulará, planificará y supervisará todo lo concerniente a la disposición final de desechos radio activos de cualquier origen que fueren.

Art. 24.- Las personas naturales o jurídicas que utilicen desechos sólidos o basuras, deberán hacerlo con sujeción a las regulaciones que al efecto se dictará. En caso de contar con sistemas de tratamiento privado o industrializado, requerirán la aprobación de los respectivos proyectos e instalaciones, por parte del Ministerio de Salud.

Art. 25.- “El Ministerio de Salud regulará la disposición de los desechos provenientes de productos industriales que, por su naturaleza, no sean biodegradables, tales como plásticos, vidrios, aluminio y otros”⁹.

Este impacto ambiental no se da lugar en el establecimiento ya que es un área establecida dentro de una superficie comercial y el estudio y prevenciones de la contaminación de suelos, se lo hizo en la Pre-construcción de la misma; por ello la edificación cuenta con el permiso de suelo actualizado.

Afectaciones a la Salud poblacional.

Este punto analiza la situación del entorno humano en lo que se refiere a la salud y en que afecta. Para esto es preciso analizar el funcionamiento del establecimiento y hacer aclaraciones en cuanto al cuidadoso manejo de maquinarias y procesos productivos que puedan de alguna forma afectar la salud humana.

Alteraciones Socio-económicas.

El impacto que causaría el proyecto a la sociedad económicamente activa, sería favorable, ya que con la creación de la mencionada área de alimentos, se estaría dando nuevas fuentes de trabajo y oportunidades y, a su vez disminuyendo el porcentaje de personas desocupadas en nuestra sociedad.

⁹ MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, (2009) [www.minmedioambiente.gov.ec] *Impacto ambiental*.

Desarrollo Regional

En lo que se refiere al progreso regional es indiscutiblemente próspero, ya que el proyecto se encontrará localizado en una zona muy poblada y comercial del sur de la ciudad de Quito y por ende en la Provincia de Pichincha, lo cual significa mayor circulación de dinero en la región.

Generación de Empleo.

El área de alimentos a crearse tiene una proyección de establecer empleo en distintas áreas para cerca de 5 personas con un salario competitivo, sacando del desempleo a un pequeño número de profesionales que pugnan por conseguir oportunidades y mejorar su sistema de vida y la de su familia, esto hace que genere un crecimiento en la economía del país.

Políticas de gestión ambiental.

Las políticas de gestión ambiental se orientaran principalmente a precautelar los recursos naturales y de medio ambiente que han sido establecidos en nuestro país; para esto existen normas y leyes que están dadas por el Estado Ecuatoriano. Las políticas a implementar serán las siguientes:

- 1.- Cumplir con los horarios de recolección de basura establecidos para el sector en el cual se ubicará el local.

2.- Vigilar continuamente el correcto funcionamiento de las maquinarias que se utilizarán en el proceso productivo; evitando así la contaminación del aire en la zona.

3.- Mensualmente el proyecto realizará un control adecuado de todas las instalaciones tanto hídricas como eléctricas del local.

4.- El extinguidor de incendios será revisado cada seis meses para evitar algún incendio a futuro.

Políticas de Mitigación de desperdicios

Los restaurantes sabemos contribuyen al problema de contaminación del agua pluvial cuando permitimos que pequeñas partículas de alimentos, aceites, grasas, basura y productos de limpieza corran por las calles y entren al alcantarillado. Estos desechos contaminan nuestros arroyos, lagunas y el océano. Las recomendaciones que se presentan aquí incluyen métodos u buenos hábitos que los empleados de bares y restaurantes y otros negocios similares deben seguir para prevenir este tipo de contaminación.

1.- Barrer, trapear o aspirar las áreas exteriores en vez de lavarlas con agua.

2.- El agua de limpieza debe desecharse en el fregadero de limpieza, el sanitario o alguna otra alcantarilla conectada al drenaje sanitario.

3.- Lavar el equipo de cocina en el fregadero para trapeadores, no en el lavadero de alimentos. Si el restaurante no tiene fregadero, designar un área en el interior

del restaurante para estas actividades y asegurarse que este conectada al drenaje sanitario.

4.- Nunca arrojar agua sucia a la calle, el alcantarillado o al drenaje pluvial.

5.- Toda el agua sucia que contenga aceite o grasa debe de arrojarse en el sistema de drenaje sanitario y pasar por un separador de grasa. Todo aceite y grasa de cocina debe recolectarse en un recipiente especial y reciclarse por medio de una compañía certificada para este servicio. Nunca arroje aceite o grasa en áreas exteriores, alcantarillas, en el bote de basura o a la calle.

6.- Mantener las áreas exteriores libres de basura y materiales. Limpiar las áreas exteriores usando métodos secos, como escobas y aspiradores.

7.- El manejo de desechos que origine el servicio del negocio estará estrictamente controlado, y de la misma manera se procederá ha realizar un estricto reciclaje de la basura.

Por último y el más importante, el proyecto para evitar impactos negativos y ayudar a la conservación del medio ambiente es: realizar un plan de concientización a visitantes y al personal del Hospital San Bartolo de la ciudad de Quito.

CAPÍTULO VIII

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

8.1.- CONCLUSIONES:

1.- Se ha estudiado la viabilidad para la implementación del área de alimentos en el Hospital San Bartolo de la ciudad de Quito, y mediante los resultados obtenidos del estudio de mercado, se puede notar una gran aceptación de la demanda.

2.- Se concluye también que este proyecto tendrá características únicas, ya que hasta el momento el mencionado Hospital no cuenta con esta área prescindible para todos aquellos hospitalizados, personal de salud y visitantes.

3.- Con la implementación del proyecto se creará más fuentes de trabajo y mayor posibilidad de aplicar los conocimientos en el área hotelera y gastronómica de profesionales, obteniendo como resultado calidad en la oferta de productos y servicios.

5.- De acuerdo al FODA y el plan de competitividad, se observa que el proyecto es viable, ya que tiene más fortalezas que debilidades.

6.- El proyecto cumple con los objetivos planteados como es conseguir una rentabilidad, proporcionar productos y servicios con los mejores estándares de calidad, y sobre todo lograr la satisfacción y pronta recuperación del cliente.

7.- En el país, se encuentran todas las maquinarias, equipos y herramientas necesarias para llevar a cabo el proyecto por lo que no existen limitantes, en ese aspecto.

8.- Por último el trabajo en conjunto con el nutricionista ayudará a brindar un valor agregado al servicio que ya presta el hospital y por ende a ganar más pacientes satisfechos.

8.2.- RECOMENDACIONES:

1.- El presente estudio, se recomienda poner en práctica en las cocinas de hospitales tanto de instituciones públicas como privadas, ya que es necesario tomar conciencia de que los alimentos que los pacientes y demás clientes del hospital consumen, contribuyen al mantenimiento y mejoramiento de su salud.

2.- Se recomienda tener un trabajo conjunto, tanto médicos, nutricionista, personal del área de cocina para la elaboración adecuada de las dietas a ser suministradas tanto a pacientes como al resto de clientes internos y externos.

3.- Tomar en cuenta las normas de sanitización y correcta manipulación de alimentos, recomendadas en el presente trabajo de titulación, para asegurar la calidad de los productos a ser consumidos.

4.- Se recomienda empezar las labores de hospitalización cuando exista un área lista para brindarles todos los servicios necesarios a los pacientes, tanto de habitación como de alimentación y de servicio médico.

5.- Se recomienda no juntar la basura de desperdicios de cocina con los residuos y desechos patológicos, es decir, manejar los desechos con criterios sustentables y de menor impacto ambiental, considerando que se trata de una institución de salud, por lo cual, más que otra debe sujetarse a normas de sanitación y de higiene.

6.- Al brindar el servicio de alimentación en las habitaciones de los pacientes se recomienda hacerlo con la indumentaria adecuada, tomando las respectivas precauciones.

7.- Son importantes las sugerencias y recomendaciones que se tomen del cliente ya que mediante sus opiniones se recibe una retroalimentación, respecto a la calidad del producto y de los servicios.

8.- Se tiene que modificar el menú las veces que sean necesarias, retirando de las lista de preparaciones, aquellos productos de menor acogida.

7.- En cuanto al impacto ambiental las empresas de alimentos y bebidas contribuyen al problema de contaminación de ruidos, filtros, vistas, chimeneas, olores y sobre todo al del agua pluvial cuando se permite que pequeñas partículas de alimentos, aceites, grasas, basura y productos de limpieza corran por las calles y entren al alcantarillado. Estos desechos contaminan los arroyos, lagunas y el océano. Las recomendaciones incluyen métodos como por ejemplo: utilizar aisladores de ruidos, extractores de olores y otros buenos hábitos que los empleados de los bares y restaurantes y otros negocios similares deben seguir para prevenir este tipo de contaminación.

ANEXOS

ANEXO N. 01

Cuadro de vitaminas

VITAMINA	ALIMENTOS EN LOS QUE SE ENCUENTRA	FUNCIONES PRINCIPALES	EFFECTOS DE LA DEFICIENCIA
Liposoluble			
A	Vegetales, productos lácteos, hígado	Componente de pigmentos sensibles a la luz. Afecta a la vista y al mantenimiento de la piel	Ceguera nocturna, ceguera permanente, sequedad en la piel
D	Productos lácteos, huevos, aceite de hígado de pescado, luz ultravioleta	Absorción de calcio, formación de los huesos	Raquitismo
E	Margarina, semillas, verduras de hoja verde	Protege contra la oxidación de ácidos grasos y membranas celulares	Anemia
K	Verduras de hoja verde	Coagulador sanguíneo	Inhibición de la coagulación de la sangre
Hidrosoluble			
B ₁ (Tiamina)	Vísceras, cerdo, cereales, legumbres	Metabolismo de los hidratos de carbono. Regulación de las funciones nerviosas y cardíacas	Beriberi (debilidad muscular, mala coordinación e insuficiencia cardíaca)
B ₂ (Riboflavina)	Productos lácteos, hígado, huevos, cereales, legumbres	Metabolismo	Irritación ocular, inflamación y ruptura de células epidérmicas
B ₃ (Nicotinamida)	Hígado, carne magra, cereales, legumbres	Reacciones de oxidación-reducción en la respiración celular	Pelagra (dermatitis, diarrea y trastornos mentales)
B ₅ (Ácido pantoténico)	Productos lácteos, hígado, huevos, cereales, legumbres	Metabolismo	Fatiga, pérdida de coordinación
B ₆ (Piridoxina)	Cereales, verduras, carnes	Metabolismo de los aminoácidos	Convulsiones, alteraciones en la piel y cálculos renales
B ₁₂ (Cobalamina)	Carnes rojas, huevos, productos lácteos	Metabolismo de los ácidos nucleicos	Anemia perniciosa, trastornos neurológicos
Biotina	Carnes, verduras, legumbres	Síntesis de ácidos grasos y metabolismo de aminoácidos	Depresión, fatiga, náuseas
C (Ácido ascórbico)	Cítricos, verduras de hoja verde, tomates	Formación de colágeno en dientes, huesos y tejido conectivo de vasos sanguíneos	Escorbuto (hemorragias y caída de dientes)
Ácido fólico	Alimentos integrales, verduras de hoja verde, legumbres	Metabolismo de los ácidos nucleicos	Anemia, diarrea

ANEXO N. 02

DESAYUNO	ALMUERZO	MERIENDA
Dieta general		
Variada, se permiten todos los alimentos. (menú cíclico)	Variada, se permiten todos los alimentos. (menú cíclico)	Variada, se permiten todos los alimentos. (menú cíclico)
Dieta hiposódica		
Igual a la general sin sal	Igual a la general sin sal	Igual a la general sin sal
Dieta blanda gástrica hipograsa		
Leche Pan integral Infusión Maicena en agua	Sopa de avena con papa y carne Arroz Bistec de pollo Guiso de papa y queso Gelatina	Sopa de quinua con carne Arroz Carne al jugo Maduro cocido Infusión
Diabéticos		
Leche Pan huevos	Sopa de quinua con carne Ensalada de tomate, pimiento, pepinillo y cebolla Pollo estofado Leche	Sopa de verduras con pollo Ensalada de tomate y lechuga Filete de pollo Infusión
Dieta líquida estricta		
Infusión	Consomé desgrasado Infusión	Consomé desgrasado Infusión
Dieta líquida amplia		
Leche Maicena	Sopas licuadas Gelatina	Sopa licuada Infusión
Dieta hipograsa		
Infusión/edulcorante Galleta integral Lámina de queso ricotta	Caldo de verduras desgrasado Pechuga de pollo a la parrilla Ensalada de col y zanahoria Fruta	Caldo de verduras desgrasado Tortilla de clara de huevos con espinaca Gelatina

Ejemplo de dietas

ANEXO N. 03

Modelo de la encuesta para el cliente interno.

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

Para: cliente interno.

El objetivo de esta encuesta es facilitar la investigación del proyecto de grado: Implantación del área de alimentación en el Hospital de Especialidades San Bartolo ubicado en la ciudad de Quito.

Sexo:

Edad:

ENCUESTA

Marque con una X según la respuesta que usted crea conveniente.

1.- ¿Le gustaría que existiese el área de alimentos y bebidas dentro del Hospital de Especialidades San Bartolo?

SI

NO

2.- Durante su jornada de trabajo ¿Cuántas veces usted sale del establecimiento a alimentarse?

Al día 1 – 2

De 3 – 5

Más

3.- ¿Con cuántas personas usted habitualmente va a alimentarse durante su turno de trabajo?

De 1 a 5

De 5 a 1

De 10 a 15

Más

4.- ¿Con que personas usted va a alimentarse durante su jornada de trabajo?

Amigos

Familiares

Compañeros

Pacientes

5.- Dentro de su alimentación diaria ¿Qué tipo de preparaciones consume usted habitualmente?

Comida caseras Platos típicos Vegetarianos
Otros

6.- ¿Qué tipo de platos le gustaría que exista dentro del servicio de alimentación de su Institución?

Preparaciones equilibradas

nutricionalmente. Platos típicos
Preparaciones caseras Especialidades internacionales
Preparaciones tipo gourmet Comida rápida
Otro

7.- ¿Cómo le gustaría que sus alimentos sean servidos?

Self-services (yo tomo lo que deseo) _____ A la mesa _____
Buffet (asistido) _____ Otro _____

8.- ¿Le gustaría sugerir preparaciones especiales en la fecha de su cumpleaños, o celebraciones especiales de la institución?

SI _____ NO _____

9.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por los servicios elegidos? Sumas en \$ (dólares).

De 1.50 – 2.00 . De 2.00 - 2.50

De 2.50 - 3.00 Más

10.- ¿Le gustaría que este valor sea descontado de su salario?

SI _____ NO _____

11.- ¿Le gustaría adquirir su alimentación diaria por medio de tarjetas, en las que usted adquiriera un paquete determinado de número de comidas?

SI _____ NO _____

ANEXO N. 04

Modelo de la encuesta para el hospitalizado.

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

Para: Hospitalización.

El objetivo de esta encuesta es facilitar la investigación del proyecto de grado: Implantación del área de alimentación en el Hospital de Especialidades San Bartolo ubicado en la ciudad de Quito.

Sexo:

Edad:

ENCUESTA

Marque con una X según la respuesta que usted crea conveniente.

1.- ¿Cuántas visitas al día usted ha recibido?

De 1 a 5 De 5 a 10 De 10 a 15 Más

2.- Entre las personas que a usted le visitan ¿Quiénes están?

Amigos Familiares Compañeros Otros

3.- ¿Le gustaría que existiese un área que brinde alimentos y bebidas dentro del Hospital?

SI NO

4.- Si su respuesta a la anterior pregunta fue positiva. ¿Qué clase de establecimiento de gustaría?

Cafetería Restaurante Bar

Todas las anteriores Otro

5.- Las personas que a usted le visitan ¿le han mencionado sobre la falta de una cafetería o establecimiento dentro del hospital que brinde alimentación?

SI NO

6.- ¿Al momento su alimentación es vía?

Oral Intravenosa Central

7.- ¿Usted está recibiendo una dieta de acuerdo a su patología?

SI NO

8.- ¿La comida que usted ha recibido durante su permanencia en el hospital ha sido de su agrado?

SI NO

9.- ¿Qué fue lo que más le agrado de los alimentos que usted ha recibido?

Sabor Textura Color
Temperatura Hora de servicio Otro
Todo

10.- ¿Qué fue lo que le desagradó de los alimentos que usted ha recibido?

Sabor Textura Color
Temperatura Hora de servicio Otro
Todo Nada

11.- Dentro de su alimentación diaria ¿Qué tipo de preparaciones consume usted habitualmente?

Comida casera Platos típicos Vegetarianos
Otros

12.- ¿Qué tipo de preparaciones le gustaría que se le brinde en su dieta durante su permanencia en el hospital?

Preparaciones equilibradas
nutricionalmente. Platos típicos
Preparaciones caceras Especialidades internacionales
Preparaciones tipo gourmet Comida rápida
Otro

13.- ¿Cómo le gustaría que sus alimentos sean servidos?

A su habitación ____

Self-services (auto-servicio de poder hacerlo)

Otro ____

14.- Aparte de las tres comidas diarias, ¿usted desearía otras más?

SI

NO

15.-Entre las otras comidas que usted eligió ¿cuáles le gustaría que fueran?

Porción de frutas

Porción de cereales

Postres

Empanaditas con agua aromática

Otros

ANEXO N. 05

Modelo de la encuesta para el cliente externo.

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

Para: cliente externo.

El objetivo de esta encuesta es facilitar la investigación del proyecto de grado: Implantación del área de alimentación en el Hospital de Especialidades San Bartolo ubicado en la ciudad de Quito.

Sexo:

Edad:

ENCUESTA

Marque con una X según la respuesta que usted crea conveniente.

1.- ¿Con qué motivo usted visita el Hospital de Especialidades San Bartolo?

Consulta externa ____

Visita pacientes hospitalizados ____

Visita al personal ____

Otros ____

2.- ¿Le gustaría que existiese un servicio de alimentos y bebidas dentro del Hospital de Especialidades San Bartolo?

SI

NO

3.- ¿Usted acude frecuentemente al Hospital de Especialidades San Bartolo?

SI

NO

4.- Si su respuesta a la anterior pregunta fue positiva ¿Cuántas veces por mes usted visita el hospital?

De 1 a 3 ____

De 3 a 5 ____

De 5 a 10 ____

Más ____

5.- ¿Con cuántas personas usted asiste habitualmente al hospital?

De 1 a 5

De 5 a 10

Más

Solo

6- ¿En compañía de quien usted habitualmente concurre al hospital?

Amigos Familiares

Compañeros Pacientes

7.- Dentro de su alimentación diaria ¿Qué tipo de preparaciones consume usted habitualmente?

Comida casera Platos típicos Vegetarianos

Otros

8.- ¿Qué tipo de platos le gustaría que exista dentro del servicio de alimentación?

Preparaciones equilibradas

nutricionalmente. Platos típicos

Preparaciones caceras Especialidades internacionales

Preparaciones tipo gourmet Comida rápida

Otro

9.- ¿Cómo le gustaría que sus alimentos sean servidos?

Self-services (yo tomo lo que deseo) ____ A la mesa ____

Buffet (asistido) ____ Otro ____

10.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por los servicios elegidos? Sumas en \$ (dólares).

De 1.50 – 2.00 De 2.00 - 2.50

De 2.50 - 3.00 Más

11.- Dentro del servicio de alimentación, ¿qué otro tipo de comida le gustaría que existiese en el área de alimentos?

Bebidas artificiales (gaseosas) Snack

Bebidas naturales Bocaditos

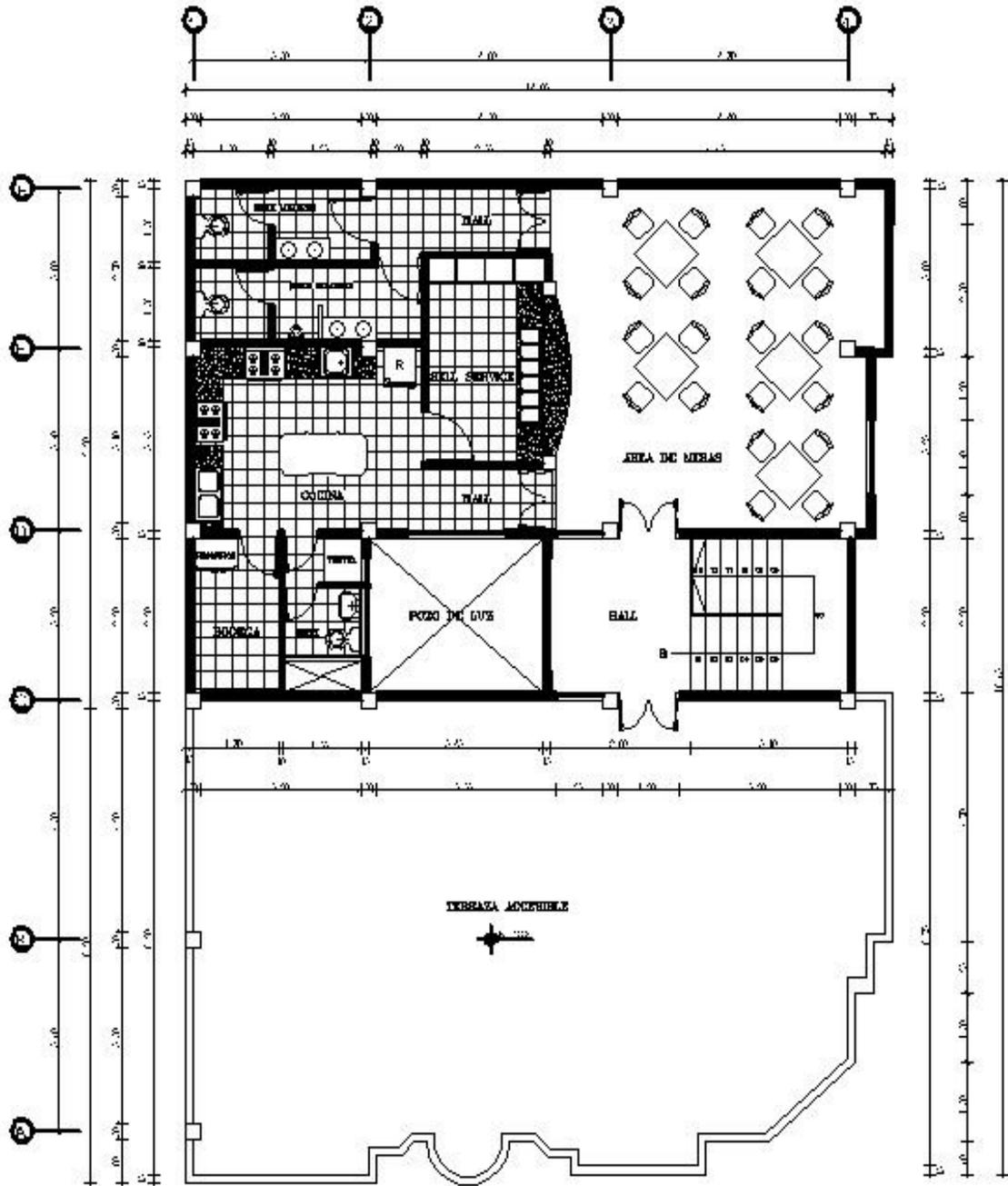
Bebidas energizantes

Comida rápida

Otro

ANEXO N. 06

PLANOS ARQUITECTÓNICOS



CUARTA PLANTA ALTA

Escala: 1:100

ANEXO N. 07

Menú cíclico.

HOSPITAL DE ESPECIALIDADES SAN BARTOLO

PRIMERA SEMANA

LUNES

Sopa de menudencias con pollo

Tilapia al curry

Duca frita

Frutillas bañadas con chocolate

MARTES

Crema de tomate

Lomo de res a la plancha

Ensalada de espinaca, queso y ajonjolí

Mousse de mango

MIÉRCOLES

Aguacate relleno

Lengua en salsa de ciruelas

Ensalada de apio, choclo y nuez

Moras con crema

JUEVES

Mousse de pollo

Hígado en salsa de mostaza

Hortalizas al vapor

Torta de tres leches

VIERNES

Sopa juliana

Pollo al curry

Ensalada de pimiento rojo y lechuga

Gelatina con frutas

SÁBADO

Champiñones rellenos

Guatita

Ensalada de col morada con pasas

Dulce de guayaba

DOMINGO

Crema de zambo con zanahoria

Enrollado de carne

Papa salteada con perejil

Duraznos en almíbar

SEGUNDA SEMANA

LUNES

Empanadas de verde

Brochetas mixtas

Ensalada de lechuga, tomate, aceitunas y champiñones

Crema de fresas

MARTES

Croquetas de papa
Camarones a la plancha
Ensalada de rábano con pepinillo
Manzana al horno

MIÉRCOLES

Tomate relleno de jamón y arveja
Chuletas de cerdo confitadas
Ensalada de rábano con pepinillo
Compota de fruta

JUEVES

Ceviche de chocho
Trucha en salsa de naranja
Encurtido
Galletas de anís

VIERNES

Rollos de jamón con melón
Uapingachos con chorizo
Ensalada fresca
Sandía

SÁBADO

Crema de espinaca
Filete de pescado al jugo
Menestra de lenteja
Higos con queso

DOMINGO

Tortilla de mote con chorizo

Filete de pollo a la parrilla con salsa de tamarindo

Vainitas al vapor

Mousse de piña

Todas las opciones de plato fuerte poseen una porción de arroz opcional.

El costo de los menús diarios están comprendidos entre el \$ 1.50 al \$ 2.00 que los clientes habían elegido en las encuestas

HOSPITAL SAN BARTOLO

CREMA DE SAMBO CON ZANAHORIA				
No. RECETA 07		NO. DE PORCIONES 10	PESO POR PORCIÓN:	100gr
CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
1000	cc	fondo de pollo	Colocar en una olla	0,08
200	gr.	sambo	Picar y cocer en el fondo	0,08
200	gr.	zanahoria	Picar y cocer en el fondo; licuar la preparación	0,28
250	cc	crema de leche	Agregar y reducir	0,47
10	gr.	condimentos	rectificar	0,02
Costo Total de la Receta				0,93
Costo de la porción				0,09

NOTAS:.....

HOSPITAL SAN BARTOLO

EMPANADAS DE VERDE				
No. RECETA 08		NO. DE PORCIONES 20	PESO POR PORCIÓN:	45gr
CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
5	und	plátano verde	rallar la mitad en crudo y la mitad cocido hasta obtener una masa	0,30
100	gr.	mantequilla	derretir y agregar a la masa	0,25
3	und	huevos	incorporar uno a uno	0,33
200	gr.	queso	prensar	0,82
5	gr.	Sal	rectificar la masa y porcionar	0,01
500	cc	aceite	calentar y freír	1,02
Costo Total de la Receta				2,73
Costo de la porción				0,27

NOTAS:.....

HOSPITAL SAN BARTOLO

CROQUETAS DE PAPAS				
No. RECETA 09		NO. DE PORCIONES 20	PESO POR PORCIÓN:	45gr
CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
1000	gr.	Papa	Cocer y apuresar	0,48
500	gr.	apanadura	Aderezar al 25% de la masa y lo restante es para empanizar la papa. Dar forma cilíndrica	0,38
4	und	Huevo	Batir y pasar los cilindros	0,44
5	gr.	condimentos	rectificar la masa	0,02
500	cc	Aceite	Calentar en una sartén para llevar a la gran fritura	1,02
Costo Total de la Receta				2,34
Costo de la porción				0,23

NOTAS:

.....

HOSPITAL SAN BARTOLO

TOMATE RELLENO DE JAMÓN Y ARVEJA				
No. RECETA 10		NO. DE PORCIONES 10	PESO POR PORCIÓN:	90gr
CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
700	gr.	tomate	descorazonar y salpimentar	0,59
300	gr.	jamón	picar y saltear con la arveja	3,36
100	gr.	arveja	previamente cocidas	0,21
5	gr.	condimentos	rectificar	0,02
Costo Total de la Receta				4,18
Costo de la porción				0,42

NOTAS:

.....

HOSPITAL SAN BARTOLO

ENROLLADO DE CARNE					
No. RECETA 21		NO. DE PORCIONES 10	PESO POR PORCIÓN:	180gr	
CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	DE	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	
				COSTO	
1800	gr.		carne molina	sal pimentar y extender sobre papel aluminio	2,68
5	gr.		sal		0,03
5	gr.		pimienta		0,03
200	gr.		jamón	picar	2,24
200	gr.		arvejas	cocidas	0,42
100	gr.		pasas		0,5
3	und.		huevo	cocido y picado; mezclar con el jamón arvejas, pasa y colocar como relleno	0,36
				Costo Total de la Receta	6,26
				Costo de la porción	0,63

NOTAS:

HOSPITAL SAN BARTOLO

BROCHETAS MIXTAS					
No. RECETA 22		NO. DE PORCIONES 10	PESO POR PORCIÓN:	180gr	
CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	DE	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	
				COSTO	
10	und.		palos de bambú	mantenerlos sumergidos en agua	0,35
600	gr.		pollo	cortar en pequeños cubos	1,18
600	gr.		carne	cortar en pequeños cubos	1,35
600	gr.		embutidos		4,24
2	gr.		pimientos rojo y verde	dividir pequeños cuadritos	0,15
10	gr.		sal	rectificar las carnes	0,02
5	gr.		pimienta		0,02
				Costo Total de la Receta	7,31
				Costo de la porción	0,73

NOTAS:

.....

HOSPITAL SAN BARTOLO

TRUCHA EN SALSA DE NARANJA					
No. RECETA 25		NO. DE PORCIONES 10	PESO POR PORCIÓN:	180gr	
CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	DE	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	
				COSTO	
10	und		filete de trucha	sal pimentar y llevar a la plancha	3,70
5	gr		Sal		0,02
5	gr		pimienta blanca		0,01
			SALSA		
500	gr		azúcar	poner en una sartén a temperatura baja	0,6
800	gr		jugo de naranja	agregar al azúcar disuelta	0,7
200	gr		Agua	incorporar con la cáscara de naranja hasta conseguir el punto de salsa	0,05
5	gr		cáscara de naranja	retirar la cáscara, enfriar y servir	0,25
				Costo Total de la Receta	5,33
				Costo de la porción	0,53

NOTAS:

HOSPITAL SAN BARTOLO

LLAPINGACHOS CON CHORIZOS					
No. RECETA 26		NO. DE PORCIONES 10	PESO POR PORCIÓN:	180gr	
CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	DE	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	
				COSTO	
300	gr.		aceite de achiote	calentar para dorar	0,61
2000	gr.		papa	cocer y apurezar	0,36
10	gr.		sal	rectificar la masa	0,10
500	gr.		queso fresco	rellenar con queso y dorar	2,25
300	gr.		chorizos	porcionar y freír	3,97
				Costo Total de la Receta	7,29
				Costo de la porción	0,73

NOTAS:

.....

HOSPITAL SAN BARTOLO

ENSALADA DE APIO, CHOCLO Y NUEZ				
No. RECETA 31		NO. DE PORCIONES 10	PESO POR PORCIÓN:	90 gr
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
400	gr.	apio	limpiar, sanitizar, desvenar y blanquear	0,24
400	gr.	choclo	desgranar la mazorca, cocer y reservar	
100	gr.	nuez	picar	0,34
50	gr.	vinagreta	mezclar todos los ingredientes y agregar la vinagreta	0,35
Costo Total de la Receta				0,93
Costo de la porción				0,093

NOTAS:

HOSPITAL SAN BARTOLO

HORTALIZAS AL VAPOR				
No. RECETA 32		NO. DE PORCIONES 10	PESO POR PORCIÓN:	90 gr
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
300	gr.	coliflor	limpiar, sanitizar y cocer	0,18
300	gr.	vainita	limpiar, sanitizar y cocer	0,36
300	gr.	zanahoria	limpiar, sanitizar y cocer	0,12
Costo Total de la Receta				0,66
Costo de la porción				0,07

NOTAS:

HOSPITAL SAN BARTOLO

MORAS CON CREMA				
No. RECETA 45		NO. DE PORCIONES 10	PESO POR PORCIÓN:	90gr
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
800	gr.	moras	Limpia	1,48
50	gr.	azúcar	Batir con la crema	0,03
100	gr.	crema de leche	Servir en una copa para postre	0,75
Costo Total de la Receta				2,26
Costo de la porción				0,226

NOTAS:

.....

HOSPITAL SAN BARTOLO

TRES LECHE				
No. RECETA 46		NO. DE PORCIONES 10	PESO POR PORCIÓN:	90 gr
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
6	und	huevos	Batir los huevos con el azúcar hasta que duplique su volumen	0,66
375	gr.	harina	Incorporar el harina tamizada	0,37
250	gr.	azúcar	Aromatizar, colocar la mezcla en un molde enharinado y engrasado y hornear por 35 min. a 180 C	0,19
1	cda	esencia de vainilla	Aromatizar, colocar la mezcla en un molde enharinado y engrasado y hornear por 35 min. a 180 C	0,02
1000	ml	tres leches	Cuando aun este caliente, agregar la mezcla de tres leches y servir	1,5
Costo Total de la Receta				2,74
Costo de la porción				0,27

NOTAS:

.....

HOSPITAL SAN BARTOLO

DURAZNOS EN ALMÍBAR					
No. RECETA 49		NO. DE PORCIONES 10		PESO POR PORCIÓN:	90 gr.
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DE	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
850	gr.		duraznos	limpiar y sacar la piel del durazno	1,5
500	gr.		azúcar	Colocar en una olla los demás ingredientes y cocer hasta formar un almíbar	0,39
250	ml		agua	Dejar enfriar y servir	0,25
2	gr.		canela		0,03
Costo Total de la Receta					2,17
Costo de la porción					0,22

NOTAS:

.....

HOSPITAL SAN BARTOLO

CREMA DE FRESAS					
No. RECETA 50		NO. DE PORCIONES 10		PESO POR PORCIÓN:	90 gr
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DE	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
400	gr.		fresas	triturarlas	1,00
150	gr.		crema de leche	formar picos	1,12
360	gr.		azúcar	formar un merengue con el azúcar	0,33
6	und		claras de huevo		0,66
				Mezclar en forma envolvente y refrigerar	
Costo Total de la Receta					3,11
Costo de la porción					0,31

NOTAS:

.....

HOSPITAL SAN BARTOLO

HIGOS CON QUESO				
No. RECETA 55		NO. DE PORCIONES 20	PESO POR PORCIÓN:	90 gr
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
10	und	higos	Limpiar los higos y dejar en reposo toda una noche	0,4
750	gr.	panela	Cocer los higos con agua, panela y canela	0,85
5	gr.	canela		0,02
250	gr.	queso fresco	Cortar en rebanadas y servir	0,6
Costo Total de la Receta				1,87
Costo de la porción				0,19

NOTAS:

HOSPITAL SAN BARTOLO

MOUSSE DE PIÑA				
No. RECETA 56		NO. DE PORCIONES 10	PESO POR PORCIÓN:	90 gr
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
250	gr.	Claros	mezclar con el azúcar y calentar en una olla para derretir el azúcar	0,91
500	gr.	Azúcar		0,35
14	gr.	gelatina sin sabor	hidratar y luego derretir a baño María	0,28
400	gr.	crema de leche	batir y obtener un punto de nieve	3,00
150	gr.	pulpa de piña	mezclar el merengue con la crema batida, la gelatina y la pulpa	0,67
			Refrigerar por lo menos 3 horas y servir	
Costo Total de la Receta				5,21
Costo de la porción				0,52

NOTAS:

ANEXO NO. 08

PROFORMAS INSTITUCIONALES

1. FDG Computer	Cuadro No. 20 Equipos de oficina
2. DILIPA	Cuadro No. 21 Suministros de oficina
3. EQUINDECA	Cuadro No. 22 Equipos de cocina
4. EQUINDECA	Cuadro No. 23 Utensilios de cocina
5. SOCIEF	Cuadro No. 24 Suministros de limpieza
6. ALMACENES JIMENEZ	Cuadro No. 25 Muebles y enseres
7. ALMACENES JIMENEZ	Cuadro No. 26 Menaje
8. SR. GONZALEZ	Cuadro No. 27 Adecuaciones
9. PRONACA	Recetas estándar

BIBLIOGRAFÍA

- ARMENDARIS Luís, (2006), ***Técnicas de cocina para profesionales***, Ecuador, Editorial Conejo.
- LE CORDON BLUE (2008), ***Cocina Completa***, La Coruña España, Editorial Everets.
- OCÉANO, (2001), ***Diccionario de medicina***, Mosby, Grupo Editorial Océano. Barcelona España.
- RAINFOREST ALLIANCE, ***Buenas Prácticas para turismo sostenible***, Epicentro Publicidad, Costa Rica.
- SALCEDO Sandra, (2006), ***Cocina saludable***, Barcelona España, Editorial Lexus.
- VARIOS AUTORES,(2008), ***Manual de dietas de servicios de alimentación hospitalaria. Ministerio de Salud Pública***, Quito Ecuador.
- VARIOS AUTORES, (2008), ***Manual de bioseguridad en la gestión de alimentos, nutrición y dietéticas hospitalaria***. Ministerio de Salud Pública, Quito Ecuador.