



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN
TURISMO Y HOTELERÍA**

**BPM EN EL RESTAURANTE EL REY DESDE LA PERSPECTIVA DE
LOS COLABORADORES, DISTRITO LA VICTORIA 2016**

TESIS PARA OBTENER EL TITULO PROFESIONAL DE:

Licenciado en Administración de Turismo y Hotelería

AUTOR:

Taco Peña Eduardo Jesús

ASESOR

MG. Luz Irene Asencio Reyes

LINEA DE INVESTIGACIÓN

GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y CENTROS DE ESPARCIMIENTO

LIMA-PERÚ

Año 2016

PAGINA DEL JURADO

PRESIDENTE

Dr. Mauro Granados Maguiño

SECRETARIO

Mg. María Vigo Gálvez

VOCAL

Mg. Luz Asencio Reyes

DEDICATORIA

Va dedicada de manera especial a mi familia por apoyarme a forjar mi camino y por su apoyo incondicional en todo momento, a mis amigos y compañeros por compartir conmigo sus conocimientos, alegrías, por haberme aceptado con mis errores estimulando mi aprendizaje.

AGRADECIMIENTO

A mis asesores por su ayuda y sus conocimientos y el creer siempre que, si se puede, a Dios por darme la fuerza, la perseverancia y un motivo día a día de seguir adelante.

Agradecer al restaurante El Rey por abrir sus puertas a la presente investigación, por ultimo agradezco al lugar que me vio crecer profesionalmente a mi casa de estudios La Universidad Cesar Vallejo.

DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

Yo Eduardo Jesús Taco Peña con DNI N° 45792100, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela de Administración en Turismo y Hotelería, declaro bajo juramento que toda la documentación que acompaño es veraz y auténtica.

Así mismo, declaro también bajo juramento que todos los datos e información que se presenta en la presente tesis son auténticos y veraces.

En tal sentido asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad César Vallejo.

Lima, 07 de diciembre del 2016

.....
EDUARDO JESÚS TACO PEÑA

PRESENTACIÓN

Señores miembros del Jurado:

El cumplimiento del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Cesar Vallejo presento ante ustedes la Tesis titulada “BPM DEL RESTAURANTE EL REY DESDE LA PERSPECTIVA DE LOS COLABORADORES, DISTRITO LA VICTORIA 2016” la misma que someto a vuestra consideración y espero que cumpla con los requisitos de aprobación para obtener el título Profesional de Administración en Turismo y Hotelería.

El Autor

ÍNDICE

PAGINA DEL JURADO.....	ii
DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTO	iv
DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD	v
PRESENTACIÓN	vi
ÍNDICE DE TABLAS.....	ix
RESUMEN.....	x
ABSTRACT	xi
I. INTRODUCCIÓN	12
1.1 Realidad Problemática.....	12
1.1 Trabajos Previos.....	15
1.2 Teorías Relacionadas al Tema	17
1.3 Formulación del Problema	21
Problema general	21
Problemas específicos.....	21
1.4 Justificación.....	22
1.5 Objetivo	23
Objetivo General.....	23
Objetivo específicos	23
II. METODO	25
2.1. Diseño de investigación:.....	25
2.2. Variable, Operacionalización	25
2.3 Población y Muestra	27
Población	27
Muestra censal.....	27
Censo	27
2.4 Técnica e Instrumento de Recolección de Datos, Validez y confiabilidad	28
Técnicas.....	28
Instrumento.....	28
Validez.....	28

Confiabilidad.....	30
2.5 Métodos de Análisis de Datos.....	31
2.6 Aspectos Éticos	31
III. RESULTADOS	32
3.1 Parámetros estadísticos de los resultados obtenidos por variable	32
3.2 Parámetros estadísticos de los resultados obtenidos por dimensión	32
IV. DISCUSIÓN	36
V. CONCLUSIONES	41
VI. RECOMENDACIONES	42
VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	43
ANEXOS	45
ANEXO N°1: instrumento de investigación.....	46
ANEXO N°2. matriz de consistencia.....	49
ANEXO N°3. fichas de validación de expertos	51
ANEXO N°4. marco conceptual.....	56
ANEXO N°5. base de datos del SPSS	57
ANEXO N°6. frecuencia de los ítems	59
ANEXO N°6. fotos del establecimiento el rey	79

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N°1:	26
Tabla N°1: Distribución de la población de los colaboradores del Restaurante El Rey	27
Tabla N°2 : Juicio de Expertos	29
Tabla N°3: Método de Promedios	29
Tabla N°4 : Estadísticos de fiabilidad	30
Tabla N°5 : Variable: Buenas prácticas de manufactura	32
Tabla N°6 : Dimensión: Recepción y control de alimentos	33
Tabla N°7 : Dimensión: Almacenamiento de alimentos	33
Tabla N°8: Dimensión: Preparación de alimentos	34
Tabla N°9 : Dimensión: Estrategias de control de plagas	34
Tabla N°10: Dimensión: Seguridad en la cocina	35

RESUMEN

Esta investigación, "BPM en el Restaurante El Rey desde la perspectiva de los empleados, Distrito Victoria 2016", es de diseño no experimental, ya que no se buscó manipular la variable de estudio, es del tipo descriptivo básico, fue planteado como objetivo identificar la forma en que se realiza el BPM en el restaurante EL REY desde la perspectiva de los colaboradores, distrito la Victoria 2016; Para eso contamos con una población de 18 colaboradores y una muestra censal, ya que nos permitió estudiar a toda la población, para recopilar los datos se utilizó el cuestionario que constaba de cuarenta ítems, que fue aprobado por cinco expertos que validaron la validez del contenido La prueba Alpha de Cronbach se usó para determinar la confiabilidad, que se procesó mediante el programa estadístico SPSS 22. La conclusión a la que se llegó fue que el 89% de la población indicó que la aplicación de BPM es buena.

Palabras clave: BPM, Inocuidad, HACCP Y Características Organolépticas.

ABSTRACT

This research, "BPM in the Restaurant El Rey from the Perspective of the Employees, District Victoria 2016", Is of non-experimental design, since it was not sought to manipulate the study variable, Is of the basic descriptive type, which had as general objective to identify the way in which the BPM are realized in the restaurant EL REY from the perspective of the collaborators, district la Victoria 2016; Which had a population of 18 employees and a sample of the same amount, Which was made up of forty items for data collection, was approved by five experts who validated the validity of the content, Was also evaluated by the Cronbach Alpha statistical test, which were processed by the statistical program SPSS 22, Which daring results that allowed to conclude that 89% of the population, indicated that the application of GMP is good.

Palabras clave: good manufacturing practices (BPM), safety, Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) and organoleptic characteristics.