

ANEXO I

Las entrevistas aplicadas a Gerentes y Chef Ejecutivos fueron las siguientes:

1. ¿Qué tipo de comida ofrecen a sus comensales?

A la carta () Buffet () Otros ()

2. ¿Cuál es el número de cubiertos por día aproximadamente?

Internos_____

Externos_____

3. ¿Cuál es el número de empleados en cocina?

Base_____

Eventuales_____

% rotación aprox._____

4. ¿Cuántos turnos maneja?

5. ¿Qué tipo de certificaciones conoce?

6. ¿Cuáles son los lineamientos en los que se basa para el manejo de alimentos?

7. ¿Alguna vez han solicitado una certificación?

Si ____

No ____

Porque:

8. ¿Qué certificación has solicitado?

Distintivo H ()

Manual de buenas practicas de Higiene y sanidad por SSA ()

HACCP ()

Cristal ()

Otros _____

9. ¿Cuáles han sido los tropiezos con los que se ha enfrentado para implementar una certificación?

10. ¿Cuáles han sido los tropiezos con los que se enfrenta para un buen manejo de alimentos?