

UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN



**FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
ESCUELA DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

TESIS

**GRADO DE CONOCIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACION
(BPM) DE LOS PROPIETARIOS DE PUESTOS QUE EXPENDEN ALIMENTOS DEL
MERCADO DE ABASTOS DEL DISTRITO DE CHANCAY- HUARAL – 2020**

PRESENTADO POR:

Bach. TELLO CARRILLO, Rosa Cila

ASESOR:

Lic. GUERRERO ROMERO, Rubén

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

LICENCIADA EN BROMATOLOGIA Y NUTRICION

**HUACHO, PERU
2020**

**MIEMBROS DEL JURADO EVALUADOR
FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

TESIS

ESPECIALIDAD:

BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

TÍTULO:

**GRADO DE CONOCIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE
MANIPULACION (BPM) DE LOS PROPIETARIOS DE PUESTOS QUE EXPENDEN
ALIMENTOS DEL MERCADO DE ABASTOS DEL DISTRITO DE CHANCAY-
HUARAL – 2020**

PRESENTADO POR:

Bach. TELLO CARRILLO, Rosa Cila

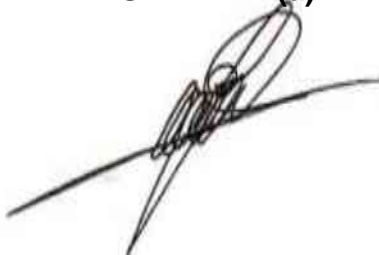
JURADO EVALUADOR



**M(o). CARREÑO MUNDO, HUMBERTO
PRESIDENTE (a)**



**Lic. TORRES CORCINO EDITH
VOCAL (a)**



**M(o). RODRIGUEZ VIGIL, Eddy Gilberto
SECRETARIO (a)**



**LIC. RUBEN GUERRERO
(ASESOR)**

DEDICATORIA

Que habiendo culminado mi trabajo de investigación agradecemos a Dios, a mis padres, familiares, amigos y profesores que nos han ayudado a lo largo de estos años.

La autora.

INDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA.....	iii
INDICE DE TABLAS	vii
RESUMEN.....	viii
ABSTRACT	ix
INTRODUCCIÓN	x
CAPITULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	1
1.1. Descripción de la realidad problemática	1
1.2. Formulación del problema.....	2
1.2.1. Problema general.....	2
1.2.2. Problemas específicos	2
1.3. Objetivos de la investigación.....	3
1.3.1. Objetivo general	3
1.3.2. Objetivos específicos.....	3
1.4. Justificación de la investigación.....	4
1.5. Delimitaciones del estudio.....	4
1.6. Viabilidad del estudio.....	4

CAPITULO II: MARCO TEÓRICO 5

2.1. Antecedentes de la investigación..... 5

 2.1.1. Investigaciones internacionales..... 5

 2.1.2. Investigaciones nacionales 7

2.2. Bases teóricas 9

2.3. Bases filosóficas 12

2.4. Definición de términos básicos..... 13

2.6. Operacionalización de las variables 15

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA 16

3.1. Diseño metodológico..... 16

 3.1.1. Tipo de investigación 16

 3.1.2. Nivel de investigación..... 16

 3.1.3. Diseño..... 16

 3.1.4. Enfoque 16

3.2. Población y muestra..... 16

 3.2.1. Población..... 16

 3.2.2. Muestra..... 16

3.3. Técnicas de recolección de datos..... 17

3.4. Técnicas para el procesamiento de la información..... 17

CAPÍTULO IV: RESULTADOS	18
4.1. Análisis de resultados	18
CAPÍTULO V: DISCUSIÓN	31
5.1. Discusión de resultados	31
CAPITULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	33
6.1. Conclusiones.....	33
6.2. Recomendaciones	34
CAPITULO VII: REFERENCIAS	35
7.1. Fuentes Bibliográficas	35
7.2. Fuentes Electrónicas.....	36
ANEXOS	38
ANEXO 01: ENCUESTA.....	39
ANEXO 02: FICHA VIGILANCIA SANITARIA	42
ANEXO 03: MATRIZ DE CONSISTENCIA.....	47

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. operacionalización de variables	15
Tabla 2. Encuesta	18
Tabla 3. Ubicación, infraestructura, instalaciones y equipos de establecimiento que funciona como restaurante.	22
Tabla 4. Manipulación de alimentos.	25
Tabla 5. Prácticas de alimentación.....	26

RESUMEN

Con esta investigación se logró determinar los conocimientos en las buenas prácticas alimentarias en el mercado de abastos del distrito de Chancay – Huaral -2020. El tipo de investigación fue descriptiva, prospectiva, transversal y de enfoque cualitativo. Se emplearon la técnica de la encuesta, entrevistas y la observación respectiva. La población estuvo conformada por 18 propietarios de diferentes puestos que expenden alimentos preparados (comidas en varias presentaciones) del mercado de abastos del distrito de Chancay; mientras que la muestra fue de 10 puestos de expendio de comidas. Para la recaudación de los datos se trabajó con una encuesta, aplicando un cuestionario.

Entre los resultados más relevantes tenemos que el 80% de los manipuladores de alimentos no tienen capacitaciones en función al área de trabajo y al conocimiento de las BPM, así mismo, el personal que labora en estos puestos, el 100% no cuenta con la indumentaria para la manipulación y despacho de alimentos. Además de ello, los puestos no cuentan con servicios higiénicos con ambientes separados, tanto para el personal como para los comensales.

Palabras claves: Grado de conocimiento, buenas prácticas de manipulación de alimentos.

ABSTRACT

With this research it was possible to determine the knowledge in good food practices in the food market of the district of Chancay - Huaral -2020. The type of research was descriptive, prospective, cross-sectional and with a qualitative approach. The technique of the survey, interviews and the respective observation were used. The population was made up of 18 owners of different stalls that sell prepared foods (meals in various presentations) from the Chancay district food market; while the sample consisted of 10 food outlets. To collect the data, a survey was carried out, applying a questionnaire.

Among the most relevant results we have that 80% of food handlers do not have training based on the work area and knowledge of GMP, likewise, the personnel who work in these positions, 100% do not have clothing for food handling and dispatch. In addition, the stalls do not have hygienic services with separate environments, both for staff and diners.

Keywords: Degree of knowledge, good food handling practices.

INTRODUCCIÓN

Las Buenas Prácticas de Manipulación – BPM, son acciones que se aplican como medidas de higiene en la preparación y distribución, almacenamiento y transporte de alimentos, a fin de conseguir alimentos óptimos e inocuos aptos para el consumo humano.

La calidad va de la mano con las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), por lo que es de suma importancia para la mejora del servicio que es brindado en cada establecimiento. Las BPM son principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de cada producto que se elabora en los establecimientos y tiene como objetivo garantizar el buen estado sanitario de los productos; a la vez, ayuda a producir alimentos saludables e inocuos que asegura la calidad de los productos alimenticios.

Por tanto, la aplicación de las BPM debe ser catalogada como una práctica sumamente importante para cada establecimiento que brinda un producto y que no solamente es un proceso para mejorar la higiene en la preparación de alimentos, sino que también previene enfermedades de transmisión alimentarias-ETA, a favor de la colectividad de Chancay.

La investigación se realizó sobre la aplicación de las BPM, específicamente a aspectos relacionados a evaluar los conocimientos que se tienen sobre las BPM.

CAPITULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. Descripción de la realidad problemática

La gran dificultad del hombre de estos tiempos se basa en cuidar su salud y para ello tendrá que asumir y tomar ciertas medidas de seguridad en lo que se refiere a su alimentación, caso contrario, de no hacerlo, los diferentes factores que contaminan a los alimentos perjudicaran su salud ya sea directa o indirectamente.

Por otro lado, en el Perú, según (Ministerio de Salud, 2019) se informó 22 brotes de ETA en 12 departamentos a nivel nacional. Un total de 214 niños fueron hospitalizados y 3 murieron como resultado de este brote. De igual forma, se vio un incremento de 12 brotes con 615 personas afectadas, 201 hospitalizados y 2 muertes más. En cuanto a los departamentos afectados en mayor cantidad fueron Lambayeque y Tumbes con un 18,2% y 13,6%, el resultado fue de un total de 137 afectados, 87 hospitalizados y 1 muerto.

De igual manera los departamentos como Junín, Huánuco y Lambayeque reportaron el total de muertos de 3 con una tasa de letalidad de 25%, 5,3% y 1%, respectivamente. (Chaves, 2010)

En la actualidad mucha gente muere por el desconocimiento de estas medidas de seguridad en los alimentos y siendo una de estas las BPM.

Una correcta manipulación de los alimentos nos previene de diversas enfermedades y a la vez nos permite elaborar productos inocuos y sanos, sin embargo, la falta de prácticas de higiene en los alimentos son un gran problema que se da día a día en todos los lugares sobre todo en los sectores rurales, ya sea por la pobreza existente, falta de educación o por la falta de acceso al agua potable.

1.2. Formulación del problema

1.2.1. Problema general

- ¿Cuál es el grado de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos que tienen los propietarios de los puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abastos del Distrito de Chancay Huaral?

1.2.2. Problemas específicos

- ¿Cuál es el grado de conocimiento sobre el manual de buenas prácticas de manipulación de los alimentos que tienen los propietarios de los puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abastos del distrito de Chancay Huaral?
- ¿Cuál es el grado de conocimiento sobre el grado de conservación e higiene de los alimentos que tienen los propietarios de los puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abastos del Distrito de Chancay Huaral?
- ¿Cuál es el grado de conocimiento sobre el manejo de cada área de trabajo que tienen los propietarios de los puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abastos del Distrito de Chancay Huaral?
- ¿Cuál es el grado de conocimiento sobre el uso correcto de la vestimenta reglamentaria que tienen los propietarios de puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abastos del distrito de Chancay Huaral?
- ¿Cuál es el grado de conocimiento que tienen los propietarios de puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abastos del distrito de Chancay Huaral sobre la manipulación de dinero y despacho de alimentos?

1.3. Objetivos de la investigación

1.3.1. Objetivo general

- Evaluar el grado de conocimiento que tienen los propietarios de los puestos que expenden alimentos del mercado de abastos del Distrito de Chancay Huaral – 2020 sobre las buenas prácticas de manipulación de los alimentos (BPM).

1.3.2. Objetivos específicos

- Evaluar el grado de conocimiento sobre el manual de buenas prácticas de manipulación de los alimentos que tienen los propietarios de los puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abastos del distrito de Chancay Huaral.
- Evaluar el grado de conocimiento sobre la conservación e higiene de los alimentos que tienen los propietarios de los puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abastos del Distrito de Chancay Huaral.
- Evaluar el grado de conocimiento sobre el manejo de cada área de trabajo que tienen los propietarios de los puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abastos del Distrito de Chancay Huaral.
- Evaluar el grado de conocimiento que tienen los propietarios de puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abasto del distrito de Chancay Huaral sobre el uso correcto de la vestimenta reglamentaria
- Evaluar el grado de conocimiento que tienen los propietarios de los puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abastos del distrito de Chancay Huaral sobre la manipulación de dinero y el despacho de alimentos.

1.4. Justificación de la investigación

Abordaremos temas relacionados al grado de conocimiento de las (BPM) que tienen los propietarios de los puestos que expenden alimentos del mercado de abastos del Distrito de Chancay- Huaral - 2020, con la finalidad de que los propietarios de los puestos tomen conciencia sobre la importancia que tienen las BPM, puesto que en la actualidad se realizan manipulaciones de alimentos de manera incorrecta y en consecuencia traen repercusiones en la salud de las personas. Por lo consiguiente este estudio nos permitirá identificar y explicar los problemas que se presentan en el área de estudio.

Siendo así, está presente investigación va a contribuir de manera positiva en cuanto a un correcto conocimiento de las BPM, por lo consiguiente queda justificado que dicho trabajo de investigación es de interés público.

1.5. Delimitaciones del estudio

El presente trabajo tuvo lugar en el Distrito de Chancay, en las inmediaciones del mercado de abastos.

1.6. Viabilidad del estudio

Se pudo realizar por cuanto se contó con información relacionada al tema, asimismo cuenta con los recursos económicos que serán costeados por la investigadora. En cuanto a los recursos humanos se obtuvo el apoyo del asesor y propietarios del mercado de abastos del distrito de Chancay – Huaral.

CAPITULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la investigación

2.1.1. Investigaciones internacionales

(Martínez, Lampin, & Castillo) “conocimientos y prácticas sobre la Guía de Nutrición Higiene del PINE-MINED de los encargados y/o dueños de los quioscos escolares en Escuelas Públicas de Managua, octubre-diciembre del 2014”, esta investigación tuvo como objetivo principal cuales eran los conocimientos acerca de la guía de nutrición e higiene de los responsables de los quioscos de las escuelas públicas. Se realizaron entrevistas las cuales contenían los aspectos sociodemográficos, conocimiento de nutrición e higiene., teniendo como la muestra la conformaron 26 colegios públicos, las cuales incluyen 42 kioscos escolares. Los resultados obtenidos indicaron que los responsables en la mayoría de los casos tenían bajo conocimiento respecto a los términos de nutrición e higiene, en cuanto a las prácticas sobre la guía de nutrición e higiene se vio que la mayoría cumplían con las normas en cuanto a la participación de las autoridades del centro, condiciones higiénicas sanitarias del local, condiciones higiénicas sanitarias de los alimentos, manipuladores de alimentos. Los productos más vendidos y de bajo valor nutritivo fueron las gaseosas, caramelos, Gatorade, tortillitas, café, etc. Respecto a los servicios básicos contaban con agua potable y luz.

(Vázquez, Gómez & Gamboa, 2007) “condiciones higiénico sanitarias de los Servicios de Alimentación en Instituciones Infantiles del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar de Bucaramanga, Colombia”, con esta investigación se identificaron varios problemas sanitarios que existían en aquellos establecimientos encargados de alimentación de las instituciones infantiles l

del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

El tipo de estudio fue descriptivo de corte transversal. La muestra estuvo conformada por 61 hogares infantiles del ICBF.

El instrumento utilizado fue la encuesta y entrevista a los manipuladores. Los resultados indicaron que existía una pobre limpieza higiénica sanitaria en los servicios de alimentación de los hogares infantiles. Por lo tanto, es necesario el realizar un control sanitario estricto y permanente a las personas involucradas en el proceso de manipulación de alimentos y así garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos para proteger la salud y bienestar de la población infantil.

(Valdiviezo, Villalobos & Martínez, 2006) en el estudio “Evaluación microbiológica en manipuladores de alimentos de tres Comedores Públicos en Cumana – Venezuela”. Con esta investigación se pudo apreciar si existía la presencia de agentes patógenos en las personas responsables de suministrar los alimentos, para ello se practicaron las pruebas correspondientes para la detección de *S. aureus* y de enterobacterias. En cuanto a la población estuvo conformada por 60 manipuladores de alimentos. Las muestras nasales que se tomaron fueron para la detección de *S. aureus* y las pruebas parasitológicas correspondientes.

Los resultados de la investigación indicaron que en un 13% de las muestras de las manos se encontraron *Saureus termonucleasa* positiva y un 33.3% en muestras nasales. Las especies con mayor aislamiento en las manos fueron *Enterobacter cloacae* seguida de *E. coli*. En cuanto a las muestras de heces analizadas se encontró en un 18.33% *Blastocystis hominis* y en un 19.56% *coli enteropatógena*.

Se concluye que los manipuladores estudiados a pesar de ser portadores sanos, son un

vehículo importante de cepas capaces de generar enfermedad en los comensales.

2.1.2. Investigaciones nacionales

(Carrasco, Guevara, & Néstor, 2013) realizaron la investigación conocimientos y Buenas Prácticas de Manufactura en personas dedicadas a la elaboración y expendio de alimentos preparados, en el distrito de los Olivos. El objetivo fue evaluar el impacto de las capacitaciones sanitarias ofrecidas por un gobierno local sobre la persistencia y aplicaciones de los conocimientos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

La muestra la conformaron 60 manipuladores de alimentos de 11 mercados y 23 restaurantes. Se hizo uso de un test post capacitación y dos meses después de la misma, se evaluó in situ la aplicación de las BPM en el manipulador de alimentos a través de una tabla de cotejo diseñada para el estudio. El tipo de estudio es de tipo observacional descriptivo. Los resultados obtenidos indicaron que las capacitaciones acerca de manipulación de alimentos aumentan el nivel de conocimientos sobre prácticas de manipulación de alimentos, pero que no necesariamente las ponen en práctica siempre.

Se reportó que un aspecto crítico post capacitación fue el desconocimiento de la contaminación cruzada y sus implicancias.

Se apreció que hubo importantes omisiones a la hora de aplicar las BPM durante la manipulación de los alimentos durante la actividad rutinaria, dentro de las cuales la incorrecta separación de alimentos a la hora de la preparación y la presencia de equipos inoperables en el lugar de trabajo. Se concluye que es imprescindible desarrollar capacitaciones constantes con la finalidad de lograr persistencia de los conocimientos BPM

y la supervisión de su aplicación por parte de los manipuladores con la finalidad de prevenir brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

(Flores, 2018) “conocimientos, actitudes, prácticas de higiene y su relación con la carga microbiológica de los expendedores de comida de los quioscos de la universidad nacional del altiplano”.

Los resultados encontrados fueron que en cuanto a la higiene de los expendedores de los quioscos universitarios un 44.0% tenían un conocimiento moderado, 24.0% alto y 32.0% bajo. En cuanto a la actitud el 64% de los expendedores tenían una actitud favorable y 36% una actitud desfavorable y con relación a las prácticas de higiene el 36% presentó practicas saludables y el 64.0% practicas no saludables. Se realizaron análisis microbiológicos a las manos de los expendedores en la cual el 80% de las muestras analizadas presentaron un nivel de *Staphylococcus aureus* mayor al límite permitido. Finalmente se confirmó que no existe relación entre el conocimiento, actitud y prácticas sobre higiene en la manipulación de alimentos y la carga microbiológica presente en las manos de los expendedores de comidas de los quioscos de la Universidad Nacional del Altiplano.

(García & Salavarría, 2017) “conocimientos, actitudes y prácticas de higiene en manipuladores de alimentos en quioscos de Instituciones Educativas Públicas de Ate 2017” en esta investigación se determinó que hay una significativa relación en los responsables de suministrar la alimentación de los alumnos de las instituciones educativas públicas esta investigación fue de tipo cuantitativa, la muestra de estudio constó de 145 manipuladores de alimentos de 70 quioscos escolares.

El instrumento usado un cuestionario de preguntas sobre conocimientos y actitudes del manipulador alimentos y una ficha de verificación de prácticas. Los resultados obtenidos en el estudio indicaron que de todos los participantes el 78.6% tenían un conocimiento alto, 87.6% mostraron niveles de actitudes favorables, en tanto el 73% de los manipuladores presentaron buenas prácticas sobre higiene de alimentos. Finalmente se demostró que los manipuladores de alimentos tenían conocimientos, actitudes y prácticas adecuadas en la mayoría de los temas abordados.

(**Sánchez maza y Sánchez – laurente, 2013**) en su trabajo: “Manipulador de alimentos para la venta en quioscos de chucherías, helados, frito y vending. Málaga; IC editorial” refieren como fundamento de una base teórica en lo que concierne al manipulador de alimentos que: “Es toda aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto con los alimentos durante su elaboración, fabricación. Transformación envasado, almacenado, transporte, distribución, venta, suministro servicio.” pag.3

2.2. Bases teóricas

- **BPM**

Las BPM son una serie de prácticas que sirven para obtener productos seguros e inocuos para el consumo humano, protegiendo así la salud de las personas.

Los manipuladores de alimentos son las principales fuentes de contaminación. Los seres humanos albergamos microorganismos en ciertas partes de nuestro cuerpo que pueden transferirse a los alimentos al entrar en contacto con ellas y así causar enfermedad. La piel, las manos, la nariz, la boca, los oídos y el cabello, son partes importantes a las cuales

se les debe de prestar particular atención a la hora de manipular los alimentos, de la misma manera se debe tener cuidado con los cortes o heridas, con el tipo de ropa que se usa en el trabajo, con los objetos personales y con los hábitos higiénicos en general. (Buenas Prácticas Higiénicas, s.f.).

Es importante tener en cuenta que la higiene es un recurso fundamental para asegurar la calidad de los alimentos.

Las personas tienen derecho a acceder a alimentos limpios y seguros y que estas no sean vehículos para producir enfermedades o causar intoxicaciones alimentarias.

Las posibles intoxicaciones alimentarias que se puedan producir por una mala manipulación tienen para la salud pública una importancia vital, por esta razón, no solo es necesario, sino indispensable que los manipuladores de alimentos reciban capacitaciones en cuanto a alimentación e higiene alimentaria, consiguiendo así a través de esta formación que los alimentos que llegan a los consumidores sean inocuos, previniendo así la aparición de intoxicaciones e infecciones alimentarias. (Manual de manipulador de alimentos, s.f.)

- **Higiene del personal**

Las principales formas de transmisión de microorganismo a los alimentos son a través de las manos, la nariz, la boca, los oídos y el cabello. Es por esta razón que se debe implementar un buen conocimiento de lavado de manos.

De igual manera antes de ir al centro de trabajo el manipulador de alimentos se deberá de duchar de forma permanente como parte de su rutina. Deberá de mantener las uñas

cortadas y limpias, en cuanto a los varones tener la cara afeitada, las mujeres deben de tener el cabello recogido y en ambos casos usar gorra. (FAO, OPS & OMS, 2017)

- **Higiene de los alimentos**

La manipulación higiénica de los alimentos se refiere a todas las precauciones que se deben tomar para asegurar la inocuidad de los alimentos, es decir se asegura que los consumidores no corran el peligro de contraer una enfermedad alimentaria. El proceso de higienización de los alimentos para el consumo humano implica: limpieza, lavado, desinfección y enjuague. (MINSA - DIGESA, 2011)

Los manipuladores de alimentos deben de lavarse las manos para evitar una posible contaminación. Se debe tener preocupación en el manejo correcto de los utensilios, lavarlos correctamente.

- **Contaminación de los alimentos**

Cuando hablamos de contaminación de los alimentos puede ser de tipo biológico, físico o químico, dependiendo cual sea el agente contaminante.

- 1) **Agentes contaminantes:** Son organismos que llegan a los alimentos de manera accidental. Por lo general se pueden observar y pueden ser: huesos, espinas, plásticos, cascara, objetos personales, etc. Ingerir este tipo de contaminantes resulta ser peligroso para el consumidor ya que podría sufrir atragantamientos, cortes, etc.
- 2) **Contaminación cruzada:** Esto sucede cuando hay cruce de zonas sucias con zonas limpias. Este tipo de contaminación casi siempre se da de manera imperceptible y se da, por ejemplo, cuando en la refrigeradora la carne gotea sobre los alimentos que están listos para consumir. Las formas más frecuentes de contaminación cruzada se dan

cuando el manipulador de alimentos pasa por alto el contacto de alimentos crudos con alimentos cocidos que están listos para consumir. (OPS, 2014).

- **Patologías en función a los alimentos**

Las múltiples enfermedades que se pueden presentar obtienen su origen cuando se realiza la manipulación de los alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria.

La contaminación de los alimentos trae consecuencias económicas.

Las ETAs pueden originar enfermedades, así mismo también pueden causar discapacidad persistente y muerte. Por ejemplo, los alimentos insalubres son los de procedencia animal las cuales no están cocinadas, las frutas y hortalizas contaminadas con heces y los mariscos crudos que contengan sustancias tóxicas. (OMS, 2019).

2.3. Bases filosóficas

- **Inocuidad y calidad**

Por lo general el consumidor busca alimentos de su preferencia, pero con la característica de que sean buenos; pues la inocuidad es la característica intrínseca de un alimento es decir que no debe causar daño al ser ingerido pues no necesariamente puede ser saludable.

El concepto de higiene de los alimentos no pierde su vigencia siempre se requiere de la aplicación de medidas higiénicas para así poder conseguir alimentos inocuos; más allá de esto están las características deseables y peculiares que definen la calidad del producto alimentario.

- **Sistemas de calidad**

Debido a la importancia de la salud humana se requiere de una o varias entidades

reguladoras para ejercer una autoridad, la cual garantiza alimentos de calidad, como así lo ha establecido a (Gómez., 2016) Manual del manipulador de alimentos. Valencia: Marge books. Organización de las naciones unidas para la alimentación y la agricultura (FAO) ya que así se garantizará la vigilancia de los procesos alimentarios la cual es una actividad obligatoria de cumplimiento; protege al consumidor, garantiza que los alimentos sean inocuos, sanos y apto para el consumo humano, que cumpla con los requisitos de inocuidad y calidad de cuerdo a ley.

- **Legislación alimentaria**

Esto comprende a que los alimentos sean sanos, inocuos y saludables por lo consiguiente deberán brindar un nivel óptimo sanitario, así como también deberán dar enunciados con la finalidad de brindar un mejor entendimiento jurídico con sustentaciones prácticas en bases científicas, y con ello poder instaurar prácticas relativas con el derecho que tienen los consumidores.

- **Leyes de la alimentación**

Para tener una buena alimentación hay que basarse en sus leyes la cual está relacionada con la cantidad, calidad, armónica y cumplir con la adecuación respectiva. Sin embargo, la OMS nos refiere que son 5 lo cual es conveniente mencionarlas: completa, equilibrada, suficiente, adecuada e inocua.

2.4. Definición de términos básicos

- **El conocimiento**

Es definido como la información que tiene el ser humano, acerca del

escenario que lo rodea, como de sí mismo, apoyándose de los sentidos y de la reflexión para obtenerlo; después lo emplea como material para distinguir las características de los objetos que halla en su entorno, utilizando, generalmente la observación. (Gimena &, 2013).

- **Intervención higiénica**

Es el método de observación directa de los alimentos, infraestructuras y técnicas que realizan las Autoridades Sanitarias, para comprobar si practican las normas y medidas higiénicas especificados en la normativa, abarca las supervisiones alimentarias con la finalidad de constatar si éstos cumplen con los requisitos establecidos por las normas sanitarias. (MINSAs, 2018).

- **Cadena alimentaria**

Proceso mediante el cual se transfieren todos los nutrientes al cuerpo humano.

- **Buenas prácticas de manipulación (BPM)**

Conjunto de medidas de higiene empleadas en la cadena o proceso de manufacturación y distribución de alimentos, destinadas a garantizar su calidad sanitaria e inocuidad. (DIGESA - MINSAs, 2017).

- **Limpieza**

Es la eliminación de la suciedad (tierra, residuos de alimentos, polvo u otras materias objetables). Puede efectuarse mediante acción mecánica de raspado, frotado, barrido o pre- enjuagado de superficies y empleando el uso de detergente para quitar la suciedad. (DIGESA - MINSAs, 2017).

2.5. Operacionalización de las variables

Tabla 1. Operacionalización de variables

VARIABLE	DEFINICIONES	DIMENSIONES	INDICADORES	TÉCNICA	INSTRUMENTOS
Grado de conocimiento	El conocimiento es una expresión de la realidad que nos permite comprenderla mejor, entender sus causas y poder predecir algunas de sus consecuencias.	<ul style="list-style-type: none"> - Conocimiento de reglamentos - Conocimiento de eliminación de residuos sólidos - Manejo y desinfección de alimentos - Medidas preventivas 	<ul style="list-style-type: none"> - Eliminación - Prevención - Limpieza - Contaminación - Desinfección - Uso de mandiles - Lavado de manos - Salud enfermedades - Buenas prácticas de 	La técnica a usar en este trabajo de investigación será la encuesta con relación al conocimiento del reglamento sanitario del funcionamiento del mercado de abastos y el manual Buenas prácticas de manipulación de alimentos – BPM	<p>Cuestionario: se aplicará a la muestra seleccionada, en este caso es de 10 puestos que expenden comidas cocidas preparadas</p> <p>ITEMS Del 1 AL 22</p>

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA

3.1. Diseño metodológico

Transversal

3.1.1. Tipo de investigación

De naturaleza observacional, prospectiva, transversal y de un enfoque cualitativo.

3.1.2. Nivel de investigación

El estudio fue de un nivel descriptivo.

3.1.3. Diseño

La investigación tuvo un diseño no experimental.

3.1.4. Enfoque

La investigación es cualitativa, porque se empleó las técnicas de encuestas, entrevistas y observación, las cuales dieron un equilibrio a la investigación; porque observaremos el comportamiento de las características de la variable: grado de conocimiento.

3.2. Población y muestra

3.2.1. Población

18 propietarios que expenden alimentos preparados (comidas) del mercado del distrito de Chancay.

3.2.2. Muestra

Se consideró a 10 puestos de los propietarios que expenden alimentos, que para el

presente caso son los que venden comidas ya preparadas, como así lo refiere Carrasco Díaz S. en su texto Metodología de la investigación.

3.3. Técnicas de recolección de datos

Se utilizó una encuesta y la inspección mediante fichas de evaluación, la cual se aplicó a los propietarios de los puestos que expenden alimentos en el mercado de abastos del distrito de Chancay – Huaral 2020.

Se aplicó un cuestionario a los propietarios de los puestos que expenden alimentos del mercado de abastos del distrito de Chancay- Huaral para saber sobre el grado de conocimiento que tienen en función a las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos las cuales fueron validadas por los docentes del área de Bromatología de la Facultad de Bromatología y Nutrición. Este cuestionario fue de 22 preguntas la cual se elaboró de forma integral en función a nuestras variables, cuya fuente se tomó de la ficha para la vigilancia sanitaria para restaurantes y servicios afines MINSA- 2018

3.4. Técnicas para el procesamiento de la información

Se utilizó la estadística descriptiva.

CAPÍTULO IV: RESULTADOS

4.1. Análisis de resultados

Tabla 2. Encuesta aplicada a los propietarios que expenden alimentos en el mercado de abastos de Chancay.

CRITERIOS	PORCEN TAJE		TOTAL PORCEN TAJE
	SI %	NO %	%
1. ¿Conoce usted el manual de buenas prácticas de manipulación de los alimentos BPM?	40%	60%	100%
2. ¿Conoces cuáles son los factores que promueven la reproducción de bacterias en los alimentos?	60%	40%	100%
3. ¿Conoce manuales de conservación e higiene de alimentos?	40%	60%	100%
4. ¿Conoces como debe ser el vestuario o vestimenta de un manipulador de alimentos?	80%	20%	100%
5. ¿Conoces el código sanitario del Perú?	60%	40%	100%
6. ¿La municipalidad le brinda capacitaciones sobre la conservación e higiene de los alimentos?	100%	0%	100%
7. ¿Cuenta usted con carnet de sanidad?	100%	0%	100%
8. ¿Se encuentra usted sano para desempeñarse como manipulador de los alimentos?	80%	20%	100%
9. ¿El puesto donde trabaja es de material noble?	100%	0%	100%
10. ¿Cuentas con una constancia de capacitación sobre alimentos?	100%	0%	100%
11. ¿Los restos solidos de tu puesto lo llevas al lugar adecuado recomendado por el municipio?	100%	0%	100%
12. ¿En el puesto donde trabajas hay presencia de animales?	40%	60%	100%
13. ¿En el puesto donde trabajas es liso y se encuentran en buen estado de conservación, es fácil de limpiar y cuenta con protección para evitar el ingreso de roedores e insectos?	100%	0%	100%
14. ¿Su puesto cuenta con lavadero de servicio y grifo de agua corriente?	100%	0%	100%
15. Los contenedores de basura tienen sus respectivas tapas,	100%	0%	100%

bolsas y están en buen estado			
16. ¿Los contenedores del puesto donde trabajas se ubican lejos de focos de contaminación: como servicios higiénicos, plagas, humo, polvo, olores resistentes, abonos, fertilizantes, vertederos de residuos industriales y otros no se evidencia presencia y/o indicio de plagas?	100%	0%	100%
17. ¿En el puesto donde trabaja realizan preparaciones culinarias de alimentos en condiciones higiénicas adecuadas?	100%	0%	100%
18. ¿Los alimentos que vendes en el puesto donde trabajas los manipulas directamente con tus manos, para prepararlos?	80%	20%	100%
19. ¿En el puesto donde trabajas recibes dinero y a la vez preparas los alimentos?	40%	60%	100%
20. ¿En el puesto donde trabajas mantienes las superficies de exhibición y los envases o depósitos donde se exhiben los alimentos en buenas condiciones de higiene?	100%	0%	100%
21. ¿En el puesto donde trabajas tiene conservador de alimentos (refrigerador congelador o conservador) y se encuentra en buen estado de higiene y funcionamiento?	60%	40%	100%
22. En el puesto donde trabajas los utensilios vasos, ollas, tablas, vaso licuadora, ¿se encuentran protegidos contra insectos y polvo y son almacenados en un lugar libre de contaminación?	100%	0%	100%

Fuente: La autora.

Interpretación

En el análisis de la primera pregunta acerca si ¿Conoce usted el manual de buenas prácticas de manipulación de los alimentos BPM?, el 40% respondió que sí conoce las buenas prácticas, y el 60% indicó que no conoce; así también en lo que corresponde a la pregunta ¿Conoces cuáles son los factores que promueven la reproducción de bacterias en los alimentos?, el 60% respondió que sí conoce y el 40% manifestó que no conoce sobre la reproducción de bacterias en los alimentos; así mismo con respecto a la pregunta ¿Conoce manuales de conservación e higiene de alimentos?, el 40% indicó que sí conoce y el 60% manifiesta que no conoce los manuales de conservación de alimentos; en lo que concierne a la pregunta ¿Conoces como debe ser el vestuario

o vestimenta de un manipulador de alimentos?, el 80% respondió que sí conoce, y el 20% manifiesta que no conoce; además con respecto a la pregunta ¿Conoces el código sanitario del Perú?, el 60% respondió que sí conoce y el 40% manifiesta que no conoce el código sanitario del Perú; a su vez en lo concerniente a la pregunta ¿La municipalidad le brinda capacitaciones sobre la conservación e higiene de los alimentos?, el 100% indicó que sí se brinda capacitaciones y el 0% indicó que no; así mismo con respecto a la pregunta ¿Cuenta usted con carnet de sanidad?, el 100% indicó que sí cuenta con un carnet sanitario; además con respecto a la pregunta ¿Se encuentra usted sano para desempeñarse como manipulador de los alimentos?, el 80% manifiesta que sí está sano y el 20% indicó que no se encuentra sano para la manipulación de los alimentos; además con respecto a la pregunta ¿El puesto donde trabaja es de material noble?, el 80% respondió que sí es de material noble y el 20% respondió que no; a su vez en lo que concierne a la pregunta ¿Cuentas con una constancia de capacitación sobre alimentos?, el 100% respondió que sí cuenta con constantes capacitaciones; así también en lo que corresponde a la pregunta ¿Los restos solidos de tu puesto lo llevas al lugar adecuado recomendado por el municipio?, el 100% respondió que sí es llevado a un lugar adecuado; además con respecto a la pregunta ¿En el puesto donde trabajas hay presencia de animales?, el 40% respondió que sí hay presencia de animales y el 60% indicó que no; a su vez con respecto a la pregunta ¿En el puesto donde trabajas es liso y se encuentran en buen estado de conservación, es fácil de limpiar y cuenta con protección para evitar el ingreso de roedores e insectos?, el 100% respondió que sí se encuentra en buen estado; así también en lo que corresponde a la pregunta ¿Su puesto cuenta con lavadero de servicio y grifo de agua corriente?, el 100% respondió que sí cuentan con lavadero y agua corriente; en lo que concierne a la pregunta::; además con respecto a la pregunta ¿Los contenedores del puesto donde trabajas se ubican lejos de focos de contaminación: como servicios higiénicos, plagas, humo, polvo, olores resistentes,

abonos, fertilizantes, vertederos de residuos industriales y otros no se evidencia presencia y/o indicio de plagas?, el 100% respondió que sí están ubicados lejos de focos de contaminación; a su vez con respecto a la pregunta ¿En el puesto donde trabaja realizan preparaciones culinarias de alimentos en condiciones higiénicas adecuadas?, el 100% respondió que sí se realizan preparaciones culinarias de alimentos; así también en lo que corresponde a la pregunta ¿Los alimentos que vendes en el puesto donde trabajas los manipulas directamente con tus manos, para prepararlos?, el 80% respondió que sí manipula los alimentos que venden con las manos y el 20% que no; además con respecto a la pregunta ¿En el puesto donde trabajas recibes dinero y a la vez preparas los alimentos?, el 40% respondió que sí reciben dinero y a la vez preparan alimentos y el 60% manifestó que no; además con respecto a la pregunta ¿En el puesto donde trabajas mantienes las superficies de exhibición y los envases o depósitos donde se exhiben los alimentos en buenas condiciones de higiene?, el 100% indicó que sí mantiene las superficies en buenas condiciones de higiene; a su vez con respecto a la pregunta ¿En el puesto donde trabajas tiene conservador de alimentos (refrigerador congelador o conservador) y se encuentra en buen estado de higiene y funcionamiento?, el 60% respondió que sí tiene conservador de alimentos y el 40% que no tiene; así mismo con respecto a la pregunta ¿ En el puesto donde trabajas todo se encuentra higienizado y/o esterilizado , el 100% respondió que sí se encuentran protegidos contra los insectos y polvos.

Tabla 3. Instalación sanitaria.

CRITERIOS	PORCENTAJE		TOTAL PORCENTAJE
	SI%	NO%	%
1.1.Las aguas residuales se evacuan a la red de alcantarillado en forma sanitaria, contando con trampas de grasa y protección contra reflujos y rebose, según corresponda.	0%	100%	100%
1.2.Dispone de sistema de recolección y disposición sanitaria de aceites usados en frituras.	0%	100%	100%
1.3.Cuenta con vestuario de uso exclusivo para el personal con facilidades para disponer de ropa de trabajo.	0%	100%	100%
1.4.Dispone de servicios higiénicos (SSHH) operativos y ordenados en ambientes por separado para personal manipulador y para comensales.	0%	100%	100%
1.5.Los SSHH para comensales, se encuentran limpios y en óptimas condiciones, en ambiente iluminado y ventilado.	0%	100%	100%
1.6.En los SSHH, los laboratorios cuentan con dispensadores de jabón, medios de secado de manos, papel higiénico y papel toalla. Con indicaciones.	0%	100%	100%
1.7.De contar con lavadero de manos en sala o área de Bar (de corresponder), se dispone de agua segura y su instalación tiene conexión con la red de desagüe.	0%	100%	100%
1.8.De contar con módulos de lavados de manos en área de atención a comensales, provistos de dispensadores de jabón, medios de secado de manos, papel toalla.	0%	100%	100%
1.9.Cada ambiente de preparación de alimentos, dispone de un lavadero DE MANOS de uso exclusivo, provistos de dispensadores de jabón, medios de secado de manos, teniendo mensajes instructivos de la práctica e lavado de manos.	0%	100%	100%

Fuente: La autora.

Interpretación

En lo que concierne a la pregunta Los residuos sólidos (basura) incluida la vajilla desechable o descartada en las operaciones de preparación de alimentos, el 80% respondió que los residuos sí se segregan y acopian independiente de los ambientes de proceso y el 20% respondió que no; a su vez en lo que concierne a la pregunta ¿ con relación a agua y desagüe?, el 100% indicó que las aguas residuales no se evacuan a la red de alcantarillado en forma sanitaria; así también en lo que corresponde a la pregunta ¿ Dispone de sistema de recolección y disposición sanitaria de aceites usados en frituras?, el 100% que no se dispone de sistema de recolección y disposición sanitaria; además con respecto a la pregunta ¿Cuenta con vestuario de uso exclusivo para el personal con facilidades para disponer de ropa de trabajo?, el 100% indicó que no cuenta con vestuario de uso exclusivo; a su vez con respecto a la pregunta ¿Dispone de servicios higiénicos (SSHH) operativos y ordenados en ambientes por separado para personal manipulador y para comensales?, el 100% respondió que no dispone de servicios higiénicos operativos; así también en lo que corresponde a la pregunta, el 100% respondió que los SSHH para comensales no se encuentran operativos; en lo que concierne a la pregunta: ¿En los SSHH, los laboratorios cuentan con dispensadores de jabón, medios de secado de manos, papel higiénico y papel toalla? el 100% respondió que los SSHH de los comensales no se encuentran operativos; además con respecto a la pregunta ¿De contar con lavadero de manos en sala o área de Bar (de corresponder), se dispone de agua segura y su instalación tiene conexión con la red de desagüe?, el 100% indicó que no cuentan con lavadero de manos en la sala o área de bar; a su vez con respecto a la pregunta ¿De contar con módulos de lavados de manos en área de atención a comensales, los cuales están provistos de dispensadores de jabón, medios de secado de manos, papel toalla?, el 100% respondió que no cuentan con lavaderos de manos en área de atención de comensales; así también en lo que corresponde a la

pregunta ¿Cada ambiente de preparación de alimentos, dispone de un lavadero de manos de uso exclusivo, provistos de dispensadores de jabón, medios de secado de manos, el 100% respondió que no disponen de lavaderos de mano de uso exclusivo en cada área.

Tabla 4. Manipulación de alimentos.

CRITERIOS	PORCENTAJE		TOTAL PORCENTAJE
	SI%	NO%	%
2.1.El personal al momento de la inspección, presenta signos vinculados con ETA, tales como: ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta, fiebre o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos o nariz.	40%	60%	100%
2.2.El personal mantiene una rigurosa higiene personal.	0%	100%	100%
2.3.La vestimenta está limpia y en buen estado de conservación.	60%	40%	100%
2.4.Los manipuladores de alimentos tienen capacitaciones en función a cada área de trabajo.	20%	80%	100%

Fuente: La autora.

Interpretación

En lo que corresponde a la pregunta ¿El personal al momento de la inspección, presenta signos vinculados con ETA, tales como: ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta, fiebre o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ¿ojos o nariz?, el 40% respondió que al momento de la inspección el personal sí presenta signos vinculados con ETA, y el 60% que no presenta signos; así también en lo que corresponde a la pregunta. ¿No fuma, ni come, durante las operaciones con alimentos?, el 0% respondió que sí y el 100% manifiesta que el personal no mantiene una rigurosa higiene personal; así mismo con respecto a la pregunta la vestimenta es de uso exclusivo para el área de trabajo, está limpia y en buen estado de conservación?, el 60% indicó que su vestimenta sí es exclusiva para el área de trabajo y el 40% manifiesta que no es exclusiva; en lo que concierne a la pregunta ¿Los manipuladores de alimentos tienen capacitaciones en función a cada área de trabajo?, el 20% respondió que los manipuladores sí tienen capacitaciones, y el 80% manifiesta que no cuenta con capacitaciones.

Tabla 5. Buenas prácticas de manipulación - proceso de elaboración y servicio.

CRITERIOS	PORCENTAJE		TOTAL PORCENTAJE
	SI%	NO%	%
3.1. Aplica las BPM	0%	100%	100%
3.2. Cuenta con ambiente o ambientes de ALMACENAMIENTO, separado de las áreas de preparación.	0%	100%	100%
3.3. De contar con ambiente de almacenamiento, los registros de los productos están actualizados por lo menos con la siguiente información: A. Fecha de ingreso y salida (SISTEMA PEPS)	0%	100%	100%
3.3. B. Información del rotulado y fecha de vencimiento.	0%	100%	100%
3.3. C. Control de temperatura y/o humedad de ambiente (para alimentos que no requieren refrigeración/congelación)	0%	100%	100%
3.3. D. Control de temperatura refrigerado (4 a 1° C) (de corresponder).	0%	100%	100%
3.3. E. Control de temperatura congelado (menor o igual a -18°C) (de corresponder)	0%	100%	100%
3.4. Para la ubicación y resguardo de los insumos estos se organizan en un lugar seguro, protegido e iluminado.	60%	40%	100%
3.5. Se cuenta con registros de proveedores y de ingreso de cada lote de alimentos, que permite su rastreabilidad.	0%	100%	100%
3.6. El procesamiento previo de ALIMENTOS CRUDOS, (frescos, refrigerados, o congelados), mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene	20%	80%	100%
3.7. El procesamiento intermedio Cocción/blanqueado/fritura/horneado/otros – mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene	0%	100%	100%
3.8. El procesamiento final y acondicionamiento de platos o	40%	60%	100%

raiones – mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene			
3.9.No hay traspaso de personal manipulador ni de utensilios de la zona de elaboración previa a las de procesamiento de cocidos y de elaboración final.	20%	80%	100%
3.10. De corresponder el AUTOSERVICIO, de raciones y platos se realiza en ambiente implementados con equipos de conservación y contenedores, recipientes, vajilla, mobiliario, mantelería, según corresponda; en ambiente protegido, ventilado e iluminado.	60%	40%	100%
3.11. La entrega de alimentos a las áreas de AUTOSERVICIO, SERVIDO DE MESA, DESPACHO a domicilio cuenta con registros de control de temperatura de conservación: servicios en frío y/o en caliente y elimina los saldos y descartes de cada lote de alimentos, que permite su rastreabilidad hacia atrás.	0%	100%	100%
3.12. El SERVICIO DE MESA, O DESPACHO para llevar raciones y platos, se realiza, vajilla, mobiliarios, mantelería, según corresponda; en buen estado de conservación e higiene.	60%	40%	100%
3.13. El uso de material y envases descartables para consumo directo, es de primer uso y se verifica que se desecha inmediatamente.	100%	0%	100%
3.14. Se brinda mensaje educativos y medios para promover las prácticas de higiene de manos del comensal	0%	100%	100%
3.15. Cuenta con información para la preparación de platos o raciones destinadas a personas alérgicas o hipersensibles.	0%	100%	100%
3.16. No se coloca dispensadores de sal de mesa a menos que sea requerido de manera expresa por el comensal.	80%	20%	100%

Fuente: La autora.

Interpretación

En lo que concierne a la pregunta: Aplica las BPM?, el 100% respondió que no se aplica el manual de buenas prácticas; así también en lo que corresponde a la pregunta: Cuenta con ambiente o ambientes de almacenamiento separado de las áreas de preparación, el 100% manifestó que no

cuenta con ambientes de almacenamiento; así mismo con respecto a la pregunta: De contar con ambiente de almacenamiento, los registros de los productos están actualizados por lo menos con la siguiente información: Fecha de ingreso y salida (sistema PEPS), el 100% manifestó que no cuenta con fecha de ingreso y salida en el ambiente de almacenamiento; en lo que concierne a la pregunta: De contar con ambiente de almacenamiento, los registros de los productos están actualizados por lo menos con la siguiente información: Información del rotulado y fecha de vencimiento, el 100% manifestó que no cuenta con ambiente de almacenamiento ni información del rotulado; además con respecto a la pregunta: De contar con ambiente de almacenamiento, los registros de los productos están actualizados por lo menos con la siguiente información: Control de temperatura y/o humedad de ambiente (para alimentos que no requieren refrigeración/congelación), el 100% manifestó que no cuenta con ambiente de almacenamiento ni control de temperatura; además en relación a la pregunta: De contar con ambiente de almacenamiento, los registros de los productos están actualizados por lo menos con la siguiente información: Control de temperatura refrigerado (4 a 1° C) (de corresponder), el 100% manifestó que no cuenta con ambiente de almacenamiento ni control de temperatura; a su vez en lo concerniente a la pregunta: De contar con ambiente de almacenamiento, los registros de los productos están actualizados por lo menos con la siguiente información: control de temperatura congelado (menor o igual a -18°C) (de corresponder), el 100% manifestó que no cuenta con ambiente de almacenamiento ni control de temperatura congelado; así mismo con respecto a la pregunta: el 60% indicó que la recepción sí se realiza en ambientes protegidos y el 40% que no cuenta; además con respecto a la pregunta: Se cuenta con registros de proveedores y de ingreso de cada lote de alimentos, que permite su rastreabilidad, el 100% manifestó que no cuenta con registros de proveedores; además con respecto a la pregunta: El procesamiento previo de alimentos

crudos, (frescos, refrigerados, o congelados), mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene, el 20% respondió que los alimentos crudos sí mantienen una secuencia ordenada y el 80% respondió que no mantienen una secuencia; a su vez en lo que concierne a la pregunta: El procesamiento intermedio Cocción/blanqueado/fritura/horneado/otros – mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo, el 100% indicó que el procesamiento intermedio no mantiene una secuencia ordenada; así también en lo que corresponde a la pregunta: El procesamiento final y acondicionamiento de platos o raciones – mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene, el 40% respondió que el procesamiento final sí mantiene una secuencia ordenada y el 60% que no mantiene una secuencia ordenada; además con respecto a la pregunta: No hay traspaso de personal manipulador ni de utensilios de la zona de elaboración previa a las de procesamiento de cocidos y de elaboración final, el 20% respondió que no hay traspaso de personal manipulador y el 80% indicó que si hay traspaso de personal; el autoservicio, de raciones y platos se realiza en ambiente implementados con equipos de conservación y contenedores, recipientes, vajilla, mobiliario, mantelería, según corresponda; en ambiente protegido, el 60% respondió que el autoservicio sí se realiza en ambientes implementados y el 40% respondió no se realiza; en lo que concierne a la pregunta: La entrega de alimentos a las áreas de autoservicio, servido de mesa, despacho a domicilio cuenta con registros de control de temperatura de conservación: servicios en frío y/o en caliente y elimina los saldos y descartes de cada lote de alimentos, que permite su rastreabilidad hacia atrás, el 100% que el área de autoservicio, servido de mesa y despacho no cuenta con registro de control de temperatura; además con respecto a la pregunta: el servicio de mesa, o despacho para llevar raciones y platos, se realiza, vajilla, mobiliarios, mantelería, según corresponda; el 60% respondió que el servicio de mesa si está en buen estado y el 40% indicó que no está en buen

estado; a su vez con respecto a la pregunta; así también en lo que corresponde a la pregunta: ; en lo que concierne a la pregunta: El uso de material y envases descartables para consumo directo de primer uso y se verifica que se desecha inmediatamente, el 100% respondió que el uso de material se verifica que se desecha inmediatamente; así también en lo que corresponde a la pregunta: Se brinda mensaje educativos y medios para promover las prácticas de higiene de manos del comensal, el 100% manifiesta que no se brinda mensajes educativos de higiene de manos; así mismo con respecto a la pregunta: Cuenta con información para la preparación de platos o raciones destinadas a personas alérgicas o hipersensibles, el 100% manifestó que no cuenta con información para preparación de platos; en lo que concierne a la pregunta: No se coloca dispensadores de sal de mesa a menos que sea requerido de manera expresa por el comensal, el 80% respondió que sí no se coloca dispensadores de sal de mesa , y el 20% manifestó que si se coloca dispensador de mesa.

CAPÍTULO V: DISCUSIÓN

5.1. Discusión de resultados

En este trabajo investigativo se determinó cual era el grado de conocimiento de las buenas prácticas de manipulación en los propietarios de puestos que expenden alimentos del mercado de abastos del Distrito de Chancay- Huaral – 2020, se buscó dicho objetivo en las áreas críticas de toda la instalación que presta servicios donde se manipulan los alimentos, las cuales después de obtener los resultados se pudo encontrar que existe una serie de observaciones importantes que se deben corregir.

En lo que concierne al conocimiento del manual, el 60 % de los encuestados respondió que si conoce y un 40 % dijo que no conoce el manual de las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), lo que se asemeja a la investigación de Martínez, Lampin, & Castillo, 2014, los cuales realizaron un estudio y los resultados obtenidos indicaron que los encargados de los quioscos escolares en la mayoría de los casos tenían bajo conocimiento respecto a los términos de nutrición e higiene, en cuanto a las prácticas sobre la guía de nutrición e higiene se vio que la mayoría no cumplían con las normas.

Otro punto resaltante en esta investigación es acerca de la interrogante si se encuentran en buen estado de higiene y funcionamiento los conservadores de los alimentos a la hora de la preparación, el 40 % de los encuestados alega no tener estos equipos en buen estado, lo cual hace que algunos alimentos se dañen y en algunos casos se pueda ocurrir una contaminación cruzada, en cuanto a lo que se encontró en la investigación de (Carrasco, Guevara, & Néstor, 2013), los cuales realizaron una investigación de conocimientos y Buenas Prácticas de Manufactura en personas dedicadas a la elaboración y expendio de alimentos preparados, en el distrito de los Olivos, , en cuanto a la incorrecta refrigeración y separación de alimentos, implicando una serie

de riesgos de padecer alguna enfermedad por alimentos.

En cuanto a la higiene y el correcto lavado de manos a la hora de preparar los alimentos, se realizó la interrogante si manipulan los alimentos directamente con tus manos, para prepararlos y si recibes dinero y a la vez preparas los alimentos y un gran número de encuestados alegaron que toman las medidas sanitarias para esta situación lo que concuerda en la investigación de (Flores, 2018) el cual realizó un estudio en el departamento de Puno.

Los resultados de este trabajo muestran que, a pesar de tener un grado de conocimiento alto, no se aplican en su totalidad las BPM en los puestos de venta de alimentos, la aplicación es insuficiente, La correcta implementación de BPM requiere de la colaboración de todos los manipuladores de alimentos como así también de los expendedores de alimentos y de las autoridades de control.

CAPITULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1. Conclusiones

1. El 60 % de propietarios de puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abastos del distrito de Chancay Huaral no tienen conocimientos sobre el manual de buenas Prácticas de alimentos.
2. El 60 % de propietarios de puestos que expenden alimentos elaborados en el área de estudio no tienen conocimientos sobre el manual de conservación e higiene de alimentos.
3. El 80 % de propietarios de puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abastos del distrito de Chancay Huaral no tienen capacitaciones en función a cada área de trabajo.
4. El 40 % de propietarios de puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abastos del distrito de Chancay Huaral manipula dinero y a la vez preparan los alimentos.
5. El 40 % de propietarios de puestos que expenden alimentos elaborados en el área de estudio no cumplen con la limpieza y el buen estado de la vestimenta reglamentaria.

6.2. Recomendaciones

1. Capacitar de manera urgente a los propietarios de puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abastos del distrito de Chancay Huaral en temas referentes al manual de buena práctica en la elaboración y el manual de conservación de higiene.
2. Implementar capacitaciones a los propietarios de puestos que expenden alimentos elaborados en el área de estudio en función del conocimiento de cada área de trabajo.
3. Tener una sola persona en la recolección del dinero a fin de evitar que la misma persona manipule los alimentos.
4. Se recomienda a futuros investigadores usar un modelo en el cual se tomen en cuenta no solo las dimensiones de las buenas prácticas de manipulación de alimentos, sino también los otros aspectos que influyen en la cadena como son los componentes actitudinales y de comportamiento.

CAPITULO VII: REFERENCIAS

7.1. Fuentes Bibliográficas

Barrero Gózalo, B. (2011-2019). Manipulador de alimentos. España.

(Carrasco, Guevara, & Néstor, 2013) realizaron la investigación conocimientos y Buenas Prácticas de Manufactura en personas dedicadas a la elaboración y expendio de alimentos preparados, en el distrito de los Olivos.

Congreso de la república. (Sábado de junio de 2008). Ley de inocuidad de los alimentos. Ley N° 1062. Lima, Perú

Flórez, A. C., Rincón, C., Garzón, P., Vargas, N., & Enríquez, C. (2007). Factores relacionados con enfermedades transmitidas por alimentos en restaurantes de cinco ciudades de Colombia. Bogotá, Colombia.

(Flores, 2018) Realizó un estudio en el departamento de puno acerca de los conocimientos, actitudes, prácticas de higiene y su relación con la carga microbiológica de los expendedores de comida de los quioscos de la universidad nacional del altiplano.

Flores Chambi, E. M. (2018). Conocimientos, actitudes, prácticas de higiene y su relación con la carga microbiológica de los expendedores de comida de los quioscos de la universidad nacional del altiplano. Puno, Perú.

(García & Salivaría, 2017) realizaron un estudio conocimientos, actitudes y prácticas de higiene en manipuladores de alimentos en quioscos de Instituciones Educativas Públicas de Ate 2017

(Gómez., 2016) Manual del manipulador de alimentos. Valencia: Marge books.

Gobierno de España. (Setiembre de 2019). Contaminación de los Alimentos.

Certificado Oficial Manipulador de Alimentos + alérgenos.

Ministerio de Salud. (15 de Setiembre de 2019). Boletín epidemiológico del Perú.

Ministerio de Salud (MINSA 2018), ficha para la vigilancia sanitaria para restaurantes y servicios a fines.

Reporte de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en el Perú.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO. (2011).

Buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos lácteos. Ciudad de Guatemala, Guatemala.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, Organización

Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud. (2017). Manual para manipuladores de alimentos. Washington, D.C.

Organización Mundial de la Salud, Organización Panamericana de Salud. (2016).

Principios generales de Higiene de los Alimentos del Codex. Washington, D.C., Estados unidos de América.

Organización Panamericana de la Salud. (2014). Manual de capacitación para manipuladores de alimentos.

Organización Mundial de la Salud. (4 de junio de 2019). Inocuidad de los alimentos.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la agricultura Organización

Mundial del Comercio. (2018). Comercio y normas alimentarias.

Organización de las Naciones Unidada para la Agricultura y la Alimentación FAO. (2009).

Enfermedades transmitidas por alimentos y su impacto socioeconómico. Roma, Italia.

(Sánchez maza y Sánchez – laurente, 2013) en su trabajo: “Manipulador de alimentos para la venta en quioscos de chucherías, helados, frito y vending. Málaga; IC editorial”.

(Valdiviezo, Villalobos & Martínez, 2006) en el estudio “Evaluación microbiológica en

manipuladores de alimentos de tres Comedores Públicos en Cumana – Venezuela”.

(Vázquez, Gómez & Gamboa, 2007) Efectuaron un estudio condiciones higiénico sanitarias de los Servicios de Alimentación en Instituciones Infantiles del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar de Bucaramanga, Colombia”

7.2. Fuentes Electrónicas

<https://leyes.congreso.gob.pe/Documentos/DecretosLegislativos/01062.pdf>

https://www.mef.gob.pe/contenidos/presu_publ/capacita/programacion_formulacion_presupuestal2012/Anexos/ley27972.pdf

https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/197614/Resolucion-Ministerial_N-822-2018-MINSA.PDF

https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/281043/252444_RM363-2005.pdf20190110-18386-1e4jnt4.pdf

https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/234853/Resoluci%C3%B3n_Ministerial_N__1295-2018-MINSA.PDF

http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RD_138-2019-DIGESA-SA.pdf

ANEXOS

ANEXO 01: ENCUESTA

ENCUESTA

**INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PARA EL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN:
"GRADO DE CONOCIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE
MANIPULACION (BPM) DE LOS PROPIETARIOS DE PUESTOS QUE
EXPENDEN ALIMENTOS DEL MERCADO DE ABASTOS DEL DISTRITO DE
CHANCAY-HUARAL - 2020"**

Mi estimado Sr.(a) del puesto que expende alimentos en el Mercado de abastos del distrito de Chancay – Huaral - 2020, la presente encuesta que le hago es para un trabajo de investigación; por lo cual le pido que responda con la verdad a las interrogantes que le hago con un (SI) o un (NO):

1. ¿Conoce usted el manual de las buenas prácticas de manipulación de los alimentos – BPM?
Si No
2. ¿Conoces cuáles son los factores que promueven la reproducción de bacterias en los alimentos??
Si No
3. ¿Conoce manuales de conservación e higiene de los alimentos?
Si No
4. ¿Conoces como debe ser el vestuario o vestimenta de un manipulador de alimentos?
Si No
5. ¿Conoce el código sanitario del Perú?
Si No
6. ¿La municipalidad le brinda capacitaciones sobre la conservación e higiene de los alimentos?
Si No

7. ¿Cuenta Ud. con carnet de sanidad?
- Si No
8. ¿Se encuentra Ud. Sano para desempeñarse como manipulador de los alimentos?
- Si No
9. ¿El puesto donde trabaja es de material noble?
- Si No
10. ¿Cuentas con una constancia de capacitación sobre alimentos?
- Si No
11. ¿Los restos sólidos de tu puesto lo llevas al lugar adecuado, recomendado por el municipio?
- Si No
12. ¿En el puesto donde trabaja hay presencia de animales?
- Si No
13. ¿El piso del puesto donde trabajas es liso y se encuentran en buen estado de conservación, es fácil de limpiar y cuenta con protección para evitar el ingreso de roedores e insectos?
- Si No
14. ¿Su puesto cuenta con lavadero de servicio y grifo de agua corriente?
- Si No
15. En el puesto donde trabajas los contenedores de residuos (tachos de basura) cuentan con bolsas internas y tapa, ¿se encuentran en buen estado de higiene y mantenimiento, los residuos son eliminados diariamente?
- Si No

16. ¿Los contenedores del puesto donde trabajas se ubican lejos de focos de contaminación: como servicios higiénicos, plagas, humos, polvo, olores pesiflentes, abonos, fertilizantes, vertederos de residuos industriales y otros; no se evidencia presencia y/o indicio de plagas?

Si

No

17. ¿En el puesto donde trabaja realizan preparaciones culinarias de alimentos en condiciones higiénicas adecuadas?

Si

No

18. ¿Los alimentos que vendes en el puesto donde trabajas los manipulas directamente con tus manos, para prepararlos?

Si

No

19. ¿En el puesto donde trabajas recibes el dinero y a la vez preparas los alimentos?

Si

No

20. ¿En el puesto donde trabajas mantienes las superficies de exhibición y los envases o depósitos donde se exhiben los alimentos en buenas condiciones de higiene?

Si

No

21. ¿En el puesto donde trabajas tienes conservador de alimentos (refrigerador, congelador o conservador) y se encuentra en buen estado de higiene y funcionamiento?

Si

No

22. ¿En el puesto donde trabajas los utensilios, vasos, ollas, tablas, vaso licuadora, se encuentran protegidos contra insectos y polvo y son almacenados en un lugar libre de contaminación?

Si

No

ANEXO 02: FICHA VIGILANCIA SANITARIA

FICHA PARA LA VIGILANCIA SANITARIA PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

En el distrito de siendo las horas del día del mes de del año

El personal INSPECTOR de la Municipalidad de se apersona a verificar las condiciones sanitarias del Restaurante (.....) o del servicio afín de preparación culinaria destinados al consumo humano (.....), de conformidad a lo establecido por la Resolución Ministerial N°822-2018/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE O RAZON SOCIAL

RUC N°

REPRESENTANTE LEGAL

Dirección:

Calle/Av./Jirón/Carretera/Psje:

Distrito: Provincia: Departamento:

Licencia Municipal vigente N°

Responsable/ Encargado: CARGO:

Teléfono: correo electrónico:

N° de días actividad del restaurante: días/mes Horario:

Manipuladores : N° hombres N° mujeres:

I. CONDICIONES DE UBICACIÓN, INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO QUE OPERA COMO RESTAURANTE O SERVICIO AFIN

N°	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
1.1	Es de uso exclusivo para la preparación de alimentos. (5.2.1)*	R3			
1.2	Se encuentra en buen estado de conservación e higiene. (5.2.1)	R3			
1.3	El diseño favorece el flujo ordenado y secuencial de las operaciones de preparación de los alimentos. (5.2.1)	R2			
1.4	Cuenta con sistema de evacuación de humos y gases derivados de la actividad de preparación de alimentos. (5.2.1)	R2			
1.5	La iluminación de los ambientes y almacenes favorece la visualización de las operaciones de recepción, almacenamiento, preparación, despacho/transporte de alimentos para ejecutarse de manera higiénica. (5.2.2)	R1			
1.6	La ventilación de los ambientes y almacenes impide la presencia de signos de acumulación de humedad (gotas por condensación, manchas por mores, otros). (5.2.2)	R1			
1.7	El agua utilizada cumple los requisitos de potabilidad para el consumo humano; Cloro libre residual mínimo 0.5 ppm en el punto de consumo. (5.2.3)	R3			
1.8	Abastecimiento de agua suficiente para el nivel de productividad del establecimiento. (5.2.3)	R3			

* Esta ficha puede ser utilizada como Acta de Inspección y es referencial para las municipalidades pudiendo ser adaptada para su aplicación.
 *Ambiente donde se elaboran los alimentos.

1.9	ACOPIO: Los residuos sólidos (basura) incluida la vajilla desechable o descartada en las operaciones de preparación de alimentos, se segregan y se acopia en área independiente o separada de los ambientes de proceso. (5.2.4).	R3			
1.10	Las aguas residuales se evacúan a la red de alcantarillado en forma sanitaria, contando con trampas de grasa y protección contra reflujo y rebosa, según corresponda. (5.2.4).	R3			
1.11	Dispone de sistema de recolección y disposición sanitaria de aceites usados en frituras. (5.2.4).	R1			
1.12	Cuenta con vestuario de uso exclusivo para el personal con facilidades para disponer de ropa de trabajo. (5.2.5).	R2			
1.13	Dispone de Servicios Higiénicos (SSH) operativos y ordenados, en ambientes por separado para personal Manipulador y para comensales. (5.2.5).	R2			
1.14	Los SSH para comensales, se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene, en ambiente iluminado y ventilado. (5.2.5).	R2			
1.15	En los SSH, los lavatorios cuentan con dispensadores de jabón, medios de secado de manos, papel higiénico y papel toalla. Teniendo mensajes instructivos para su uso correcto incluyendo la práctica de lavado de manos, entre otros. (5.2.5).	R2			
1.16	De contar con lavadero de manos en sala o área de Bar (de corresponder), se dispone de agua segura y su instalación tiene conexión con la red de desagüe. (5.2.6).	R2			
1.17	De contar con módulos de lavado de manos en área de atención a comensales, estos son de material sanitario en buen estado de conservación e higiene, provisto de dispensadores de jabón, medios de secado de manos, papel toalla. (5.2.6).	R1			
1.18	Cada ambiente de preparación de alimentos, dispone de un lavadero DE MANOS de uso exclusivo, provisto de dispensadores de jabón, medios de secado de manos, Teniendo mensajes instructivos de la práctica de lavado de manos. (5.2.6).	R2			

II. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Nº	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
2.1	El personal al momento de la inspección, presenta signos vinculados con ETA, tales como: ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta, fiebre o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos o nariz. (6.3.1).	R3			
2.2	El personal mantiene una rigurosa higiene personal, (cabello limpio, manos limpias con uñas cortas y sin esmalte y recogido, no lleva artículos de uso personal aretes, collares, "piercing", pulseras, reloj, celular, llaves, lapiceros, entre otros). No fuma, ni come, durante las operaciones con alimentos. (6.3.2).	R2			
2.3	La vestimenta (gorro, mandil, calzado, otros) es de uso exclusivo para el área de trabajo y cubre la ropa de uso personal, está limpia y en buen estado de conservación. (6.3.3).	R2			
2.4	Los manipuladores de alimentos tienen capacitaciones en función a cada área de trabajo. (6.3.4).	R1			

III. BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION – BPM (PROCESO DE ELABORACION, SERVIDO)

Nº	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
3.1	Aplica el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura del establecimiento y alimentos que prepara (cuenta con registros de verificación). (6.2)	R2			
3.2	Cuenta con ambiente o ambientes de ALMACENAMIENTO, separado de las áreas de preparación. (6.2.1).	R1			
3.3	De contar con ambiente de Almacenamiento, los registros de los productos están actualizado por lo menos con la siguiente información:				
	Fecha de Ingreso y salida (Sistema PEPS)	R1			
	Información del rotulado y fecha vencimiento	R2			
	Control de temperatura y/o humedad de ambiente (para alimentos que no requieren refrigeración/congelación).	R2			

	Control de temperatura refrigerado (4 a 1°C) (de corresponder)	R3		
	Control de temperatura congelado (menor o igual a -18°C) (de corresponder)	R3		
3.4	Para la RECEPCIÓN de materias primas e insumos se realiza en ambiente protegido e iluminado. (6.2.1)	R2		
3.5	Se cuenta con registros de proveedores y de ingreso de cada lote de alimentos, que permite su rastreabilidad. (6.2.1)	R1		
3.6	El procesamiento previo de ALIMENTOS CRUDOS (frescos, refrigerados o congelados), mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final. (6.2.1)	R2		
3.7	El procesamiento intermedio -- Cocción/ Blanqueado/ Fritura/ Horneado / otros -- mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final. (6.2.1)	R2		
3.8	El procesamiento final y acondicionamiento de platos o raciones - mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final. (6.2.1)	R2		
3.9	No hay traspaño de personal manipulador ni de utensilios de la zona de elaboración previa a las de procesamiento de cocidos y de elaboración final. (6.2.2)	R2		
3.10	El diseño favorezca el flujo ordenado y secuencial de las operaciones de procesamiento de alimentos crudos, de procesamiento intermedio y de procesamiento final incluido el acondicionamiento de raciones	R2		
3.11	De corresponder, El AUTOSERVICIO de raciones y platos se realiza en ambiente implementado con equipos de conservación y contenedores, recipientes, vajilla, mobiliario, mantelería, según corresponda, en buen estado de conservación e higiene, en ambiente protegido de la contaminación externa, ventilado e iluminado. (6.2.2)	R2		
3.12	La entrega de alimentos a las áreas de AUTOSERVICIO, SERVIDO EN MESA o DESPACHO a domicilio cuenta con registros de control de temperaturas de conservación, servido en frío () y/o en caliente () y elimina los saldos y descartes de cada lote de alimentos, que permite su rastreabilidad hacia atrás. (6.2.2)	R1		
3.13	El SERVIDO EN MESA o DESPACHO para llevar raciones y platos, se realiza, vajilla, mobiliario, mantelería, según corresponda, en buen estado de conservación e higiene. (6.2.2)	R1		
3.14	Las bebidas se sirven en sus envases originales, en vasos de primer uso (descartable ²) o de material no descartable limpio e íntegro. (6.2.2)	R1		
3.15	Los equipos surtidores o dispensadores se mantienen buen estado de conservación e higiene. (6.2.2)	R2		
3.16	El uso de material y envases descartables para consumo directo, es de primer uso ² y se verifica que se desecha inmediatamente. (6.2.2)	R1		
3.17	Se brindan mensajes educativos y medios para promover la práctica de higiene de manos del comensal. (6.2.2)	R1		
3.18	Cuenta con información para la preparación de platos o raciones destinadas a personas alérgicas o hipersensibles. (6.2.3)	R1		
3.19	No se coloca dispensadores de sal de mesa a menos que sea requerido de manera expresa por el comensal. (6.2.3)	R1		

III: PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO – PHS

N°	CRITERIO	Riesgo	SI	NO	OBSERVACIONES
4.1	Aplica el Manual del Programa de Higiene y Saneamiento -PHS y verifica la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección que comprende el manual. (6.4)	R3			

² Material biodegradable

4.2	El PHS debe considerar un programa de renovación y mantenimiento de equipos y utensilios que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos. (6.4.1).	R1			
4.3	Los residuos sólidos que generan las operaciones de procesamiento previo de alimentos crudos y de procesamiento e intermedio se disponen en forma limpia dentro de contenedores con tapa sin dejar restos en el piso. (5.2.4).	R2			
4.4	El flujo de retirada de residuos sólidos de los ambientes de procesamiento mantiene una secuencia ordenada, de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final. (5.2.4).	R2			
4.5	Los equipos y utensilios permiten su fácil y completa limpieza, así como su desinfección y están en buen estado de conservación e higiene. (6.4.1).	R2			
4.6	La superficie de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores y similares, son lisas y están en buen estado de conservación e higiene. (6.4.1).	R3			
4.7	El PHS debe contemplar medidas para la prevención y control de vectores (insectos, roedores y otras plagas), a fin de minimizar los riesgos para la inocuidad de los alimentos. (6.4.2).	R3			
4.8	Las medidas preventivas evitan el ingreso de insectos, roedores u otras plagas al establecimiento, especialmente a los ambientes de procesamiento. (6.4.2).	R3			
4.9	Las medidas de control se aplican de acuerdo a lo contemplado en su PHS. (6.4.2).	R2			
4.10	La aplicación de rodenticidas e insecticidas para el control de vectores es realizada por personal técnico capacitado o servicios autorizados por el Ministerio de Salud. Los productos utilizados para el control deben estar autorizados. (6.4.2).	R2			
4.11	Los productos químicos y biológicos son almacenados bajo estrictas medidas de seguridad, de tal modo de prevenir cualquier posibilidad de contaminación cruzada hacia los alimentos. (6.4.2).	R3			

IV. OTRAS OBSERVACIONES

V. MUESTRAS (si esta acción se realiza especificar, debe ir acompañado de la ficha de toma de muestra)

Toma de muestras de alimentos preparados
Toma de muestras de materias primas e insumos
Toma de muestras de superficies inertes o vivas

VI. OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se otorga a la empresa un plazo perentorio de _____ días útiles para subsanar las recomendaciones formuladas en la presente diligencia:

Siendo las _____ horas del día _____ de _____ de _____ se da por concluida la inspección; se suscribe la presente Acta Ficha en dos ejemplares uno de los cuales es entregada al representante de la empresa:

Por la AUTORIDAD SANITARIA
(Nombre completo del Inspector)

Por la Empresa (Nombre Completo /cargo)

DNI: _____

FIRMA

Firma

N° Colegiatura: _____

D.N.I.: _____

LEYENDA: R=Riesgo		
R1=Bajo riesgo	R2=Mediano riesgo	R3=Alto riesgo
Para la calificación: cabe señalar que la determinación del riesgo se basa en la probabilidad de que el alimento se contamine.		

²³ Puede indicar solo los numerales y si fuera necesario, especificar.

ANEXO 03: MATRIZ DE CONSISTENCIA

GRADO DE CONOCIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION (BPM) DE LOS PROPIETARIOS DE PUESTOS QUE EXPENDEN ALIMENTOS DEL MERCADO DE ABASTOS DEL DISTRITO DE CHANCAY- HUARAL – 2020

PROBLEMA	OBJETIVOS	VARIABLES	INDICADORES	METODOLOGÍA
<p>PROBLEMA GENERAL</p> <p>¿Cuál es el grado de conocimiento que tienen los propietarios de los puestos que expenden alimentos del mercado de abastos del Distrito de Chancay Huaral – 2020 sobre las buenas prácticas de manipulación de los alimentos (BPM)?</p> <p>PROBELMAS ESPECIFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿Cuál es el grado de conocimiento sobre el manual de buenas prácticas de manipulación de los alimentos que tienen los propietarios de los puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abastos del distrito de Chancay Huaral? • ¿Cuál es el grado de conocimiento sobre el grado de conservación e higiene de los alimentos que tienen los propietarios de los puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abastos del Distrito de Chancay Huaral? 	<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Evaluar el grado de conocimiento que tienen los propietarios de los puestos que expenden alimentos del mercado de abastos del Distrito de Chancay Huaral – 2020 sobre las buenas prácticas de manipulación de los alimentos (BPM).</p> <p>OBJETIVOS ESPECIFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluar el grado de conocimiento sobre el manual de buenas prácticas de manipulación de los alimentos que tienen los propietarios de los puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abastos del distrito de Chancay Huaral. • Evaluar el grado de conocimiento sobre el grado de conservación e higiene de los alimentos que tienen los propietarios de los puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abastos del Distrito de Chancay Huaral. 	<p>Grado de conocimiento</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Manual BPM - Conservación de alimentos - Limpieza - Contaminación - Desinfección -Uso de Vestimenta reglamentaria - capacitaciones 	<p>TIPO DE INVESTIGACIÓN</p> <p>Descriptivo, Prospectivo transversal</p> <p>POBLACIÓN</p> <p>18 propietarios</p> <p>MUESTRA</p> <p>10 propietarios</p> <p>Seleccionada a juicio de la investigadora</p> <p>INSTRUMENTOS</p> <p>Encuesta, con 22 interrogantes que se aplicaron.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • ¿Cuál es el grado de conocimiento sobre el manejo de cada área de trabajo que tienen los propietarios de los puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abastos del Distrito de Chancay Huaral? • ¿Cuál es el grado de conocimiento que tienen los propietarios de puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abastos del distrito de Chancay Huaral sobre el uso correcto de la vestimenta reglamentaria? • ¿Cuál es el grado de conocimiento que tienen los propietarios de puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abastos del distrito de Chancay Huaral sobre la manipulación de dinero y despacho de alimentos? 	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluar el grado de conocimiento sobre el manejo de cada área de trabajo que tienen los propietarios de los puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abastos del Distrito de Chancay Huaral. • Evaluar el grado de conocimiento que tienen los propietarios de puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abasto del distrito de Chancay Huaral sobre uso correcto de la vestimenta reglamentaria • Evaluar el grado de conocimiento que tienen los propietarios de puestos que expenden alimentos elaborados en el mercado de abastos del distrito de Chancay Huaral sobre la manipulación de dinero y el despacho de alimentos. 			
--	---	--	--	--