



Universidad Nacional Jose Faustino Sanchez Carrion

Facultad de Ingenieria Pesquera

Escuela Profesional de Ingenieria Pesquera

Buenas prácticas de comercialización y programa de higiene y saneamiento en la venta de recursos hidrobiológicos en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña,
Barranca – 2023

Tesis

Para optar el Título Profesional de Ingeniero Pesquero

Autor

Andry Robert Romero Ulloa

Asesor

Mo. Luciano Amador Garcia Alor

Huacho – Perú

2024



Reconocimiento - No Comercial – Sin Derivadas - Sin restricciones adicionales

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

Reconocimiento: Debe otorgar el crédito correspondiente, proporcionar un enlace a la licencia e indicar si se realizaron cambios. Puede hacerlo de cualquier manera razonable, pero no de ninguna manera que sugiera que el licenciante lo respalda a usted o su uso. No Comercial: No puede utilizar el material con fines comerciales. Sin Derivadas: Si remezcla, transforma o construye sobre el material, no puede distribuir el material modificado. Sin restricciones adicionales: No puede aplicar términos legales o medidas tecnológicas que restrinjan legalmente a otros de hacer cualquier cosa que permita la licencia.



UNIVERSIDAD NACIONAL
JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN
LICENCIADA

(Resolución de Consejo Directivo N° 012-2020-SUNEDU/CD de fecha 27/01/2020)

“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

Facultad de Ingeniería Pesquera

Escuela Profesional de Ingeniería Pesquera

INFORMACIÓN DE METADATOS

DATOS DEL AUTOR (ES):		
APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	FECHA DE SUSTENTACION
Romero Ulloa Andry Robert	70917719	12/11/2024
DATOS DEL ASESOR:		
APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	CODIGO ORCID
Luciano Amador García Alor	15583286	0000-0001-6160-0833
DATOS DE LOS MIEMBROS DE JURADOS – PREGRADO/POSGRADO-MAESTRIA-DOCTORADO:		
APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	CODIGO ORCID
Oswaldo Francisco Flores Saldaña	15582719	0000-0001-7582-7430
Jaime David Leandro Roca	15594015	0009-0005-8109-5500
Jesús Gustavo Barreto Meza	15589980	0000-0002-5790-6757

Andy Robert Romero Ulloa 2024-065626

"Buenas prácticas de comercialización y programa de higiene y saneamiento en la venta de recursos hidrobiológicos en la A...

Quick Submit
 Quick Submit
 Facultad de Ingeniería Pesquera

Detalles del documento

Identificador de la entrega
 trm:oid::1.3012513775

Fecha de entrega
 18 sep 2024, 11:23 a.m. GMT-5

Fecha de descarga
 18 sep 2024, 11:39 a.m. GMT-5

Nombre de archivo
 TESIS_ANDRY_ROMERO.docx

Tamaño de archivo
 8.7 MB

89 Páginas

11,765 Palabras

67,882 Caracteres

turnitin Página 1 of 97 - Portada

Identificador de la entrega trm:oid::1.3012513775

turnitin Página 2 of 97 - Descripción general de Integridad

Identificador de la entrega trm:oid::1.3012513775

20% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...

Exclusiones

- N.º de fuentes excluidas

Fuentes principales

- 19% Fuentes de Internet
- 4% Publicaciones
- 11% Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Marcas de integridad

N.º de alertas de integridad para revisión

No se han detectado manipulaciones de texto sospechosas.

Los algoritmos de nuestro sistema analizan un documento en profundidad para buscar inconsistencias que permitirían distinguirlo de una entrega normal. Si advertimos algo extraño, lo marcamos como una alerta para que pueda revisarlo.

Una marca de alerta no es necesariamente un indicador de problemas. Sin embargo, recomendamos que preste atención y la revise.

DEDICATORIA

A mis padres Joel Romero y María Ulloa quienes me ayudaron desde niño en mi formación académica, y que día a día son mi motivo por salir adelante y darles la vida que se merecen. También a mis abuelos que siempre me vieron desde muy niño y fueron muy importantes en mi vida.

AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento al Ingeniero Luciano García Alor por darme la oportunidad de asesorarme y apoyarme en todo este proceso para lograr uno de mis objetivos.

INDICE

DEDICATORIA.....	5
AGRADECIMIENTO	6
INDICE	7
ÍNDICE DE TABLAS	11
ÍNDICE DE FIGURAS	12
RESUMEN.....	13
ABSTRACT	14
INTRODUCCIÓN	15
CAPÍTULO I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	16
1.1 Descripción de la realidad problemática.....	16
1.2 Formulación del problema	18
1.2.1 Problema general.....	18
1.2.2 Problemas específicos.....	18
1.3 Objetivos de la investigación	19
1.3.1 Objetivo general	19
1.3.2 Objetivos específicos	19
1.4 Justificación de la investigación.....	20
1.5 Delimitaciones del estudio	20
CAPITULO II. MARCO TEÓRICO.....	21
2.1 Antecedentes de la investigación	21
2.2 Antecedentes internacionales.....	21

2.3 Antecedentes nacionales	24
2.3.1 Bases teóricas.....	26
2.3.1.1 Recursos Hidrobiológicos	26
2.3.1.2 Inocuidad de Alimentos.....	27
2.3.1.3 Buenas Prácticas de Manufactura.....	28
2.3.1.4 Calidad sanitaria del pescado.....	29
2.3.1.5 Comercialización.....	30
2.3.1.6 Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros	30
2.3.2 Bases filosóficas	30
2.3.3 Definición de términos básicos.....	31
2.3.3.1 Peligros Físicos.....	31
2.3.3.2 Peligros Químicos.....	31
2.3.3.3 Peligros Biológicos.....	31
2.3.3.4 Calidad de Servicios	32
2.3.3.5 D.S 040-2001 Norma Sanitaria Para Las Practicas Pesqueras Y Acuícolas	32
2.3.3.6 Contaminación Alimentaria	32
2.3.3.7 Comerciantes	32
2.3.3.8 Consumidor	32
2.3.3.9 Sector Pesquero	32
2.4 Hipótesis de investigación	33
2.4.1 Hipótesis general	33

2.4.2 Hipótesis específica	33
2.4.3 Operacionalización de las variables	35
CAPITULO III. METODOLOGÍA	36
3.1 Diseño metodológico	36
3.2 Población y muestra.....	36
3.2.1 Población.....	36
3.2.2 Muestra	36
3.3 Técnicas de recolección de datos	36
3.4 Técnicas para el procesamiento de la información.....	37
CAPITULO IV. RESULTADOS	38
4.1 Análisis de Resultados.....	38
4.1.1 Artículo 54º.- Tabla N° 1: Condiciones de los Puestos de Venta	38
4.1.2 Artículo 55º.- Tabla N° 2: Equipamiento.....	39
4.1.3 Artículo 56º.- Tabla N° 3: Requerimientos de los vendedores	40
4.1.4 Artículo 57º. - Tabla N° 4: Exhibición y venta del pescado.....	40
4.2 Programa de comercialización	41
4.2.1 Programa de comercialización para la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña – Barranca.	41
4.3 Programa de higiene y saneamiento	46
4.3.1 Programa de higiene y saneamiento para la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña – Barranca.	46
4.4 Contrastación de hipótesis.....	62

	10
4.4.1 Hipótesis General.....	62
4.4.2 Hipótesis Especifica.....	62
CAPITULO V. DISCUSIÓN.....	63
5.1 Discusión de Resultado.....	63
CAPITULO VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	65
6.1 Conclusiones	65
6.2 Recomendaciones	66
CAPITULO VII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	67
7.1 Fuentes bibliográficas	67
7.2 Fuentes electrónicas	69
ANEXOS.....	72

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	38
Tabla 2	39
Tabla 3	40
Tabla 4	40
Tabla 5	42
Tabla 6	43
Tabla 7	45
Tabla 8	48
Tabla 9	49
Tabla 10	50
Tabla 11	52
Tabla 12	53
Tabla 13	58
Tabla 14	61

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 <i>Área de Descarga y Venta de Productos Hidrobiológicos</i>	73
Figura 2 <i>Área de Venta de Productos Hidrobiológicos</i>	73
Figura 3 <i>Segunda Área de Venta</i>	74
Figura 4 <i>Puesto de Venta de Cada Comerciante</i>	75
Figura 5 <i>Baño del Mercado Pesquero</i>	76
Figura 6 <i>Basura Tirada Dentro del Mercado</i>	77
Figura 7 <i>Jaba en Mal Estado Lleno de Viseras de Pescado y Moscas</i>	77
Figura 8 <i>Balanza Digital, Pesando Media Jaba de Pescado Bonito</i>	78
Figura 9 <i>Balanza Digital con Oxido Pesando sin Protección</i>	79
Figura 10 <i>Estibación con Hielo y sin Hielo</i>	80
Figura 11 <i>Estibación en Baldes sin Hielo</i>	80
Figura 12 <i>Hielo que Utilizan Algunos Comerciantes</i>	81
Figura 13 <i>Drenaje de Desagüe del Mercado</i>	82
Figura 14 <i>Rejilla de Drenaje del Desagüe de Cada</i>	82
Figura 15 <i>Jaba de Cangrejos Encima del Canal de Desagüe</i>	83
Figura 16 <i>Exhibición de Productos Hidrobiológicos sin Hielo</i>	83
Figura 17 <i>Exhibición de Productos Hidrobiológicos sin Hielo</i>	84
Figura 18 <i>Exhibición de Productos Hidrobiológicos en Mesa de Loleta</i>	84
Figura 19 <i>Piso del mercado pesquero</i>	85
Figura 20 <i>Frigoríficos que traen los recursos hidrobiológicos</i>	86
Figura 21 <i>Comerciantes incumpliendo con los equipos de inocuidad</i>	87
Figura 22 <i>Comerciantes fileteando el pescado sin guantes y sin la ropa adecuada</i>	87
Figura 23 <i>Fotos personales realizando la inspección</i>	88

RESUMEN

Objetivo: Recomendar las buenas prácticas de comercialización y un programa de Higiene y Saneamiento en la venta de recursos hidrobiológicos en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, Barranca – 2023.

Métodos: Aplicamos el método descriptivo con un enfoque cualitativo, donde fuimos directo al campo de estudio (En la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, Barranca - 2023), observando los diferentes tipos de problemas que existen en ella y como también recopilamos los datos necesarios para realizar nuestro informe, y poder brindar mejoras en ella. La Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, cuenta con aproximadamente 30 puestos de ventas de Recursos Hidrobiológicos, de lo cual trabajamos con una muestra de 24 puestos.

Resultados: Los resultados nos muestra que en la asociación de comerciantes marinos no se aplica en su totalidad las normas sanitarias del DS. 040-2001-PE en su artículo 54, 55, 56, 57, para mercados pesqueros minoristas, por ello se crearon programas de comercialización e higiene y saneamiento para que se pueda aplicar en este mercado.

Conclusión: Los resultados alcanzados son muy preocupantes para la población de barranca, ya que no cumplir con estas normas sanitarias pone en peligro la salud de todos los consumidores, por lo que se recomienda que se cumplan las normas que nos exige el D.S 040-2001-PE y también poner en práctica los programas de comercialización e higiene y saneamiento que recomendamos implementar en nuestros resultados.

Palabras claves: Higiene, Asociación, comerciantes marinos e inocuidad

ABSTRACT

Objective: Recommend good marketing practices and a Hygiene and Sanitation program in the sale of hydrobiological resources in the Association of Marine Merchants on Sáenz Peña Street, Barranca – 2023.

Methods: We applied the descriptive and qualitative method, where we went directly to the field of study (In the Association of marine merchants on Sáenz Peña street, Barranca - 2023), observing the different types of problems that exist in it and how we also collected the data necessary to prepare our report, and to be able to provide improvements in it. The Association of Marine Merchants on Sáenz Peña Street has approximately 30 stalls selling Hydrobiological Resources, of which we worked with a sample of 24 stalls.

Results: The results show us that the health regulations of the DS are not fully applied in the marine merchants association. 040-2001-PE in its article 54, 55, 56, 57, for retail fishing markets, therefore marketing and hygiene and sanitation programs were created so that it can be applied in this market.

Conclusion: The results achieved are very worrying for the population of Barranca, since not complying with these health standards endangers the health of all consumers, so it is recommended that the standards required by D.S 040-2001-PE be met. and also put into practice the marketing and hygiene and sanitation programs that we recommend implementing in our results.

Keywords: Hygiene, Association, marine traders and safety

INTRODUCCIÓN

En la actualidad los alimentos marinos que consumimos no siempre son alimentos inocuos, y más aún si el producto hidrobiológico cuenta con un corto tiempo de frescura, y para ello son pocos los centros de abastos o mercados pesqueros que cuentan con la implementación correcta para la venta de estos productos, y los mismos vendedores no tienen el conocimiento suficiente del problema que pueden causar al vender un producto no inocuo y contaminado. En esta investigación visitamos la asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña de Barranca, en la cual observando cada puesto detectamos las falencias que tiene la asociación, y también los incumplimientos de la norma sanitaria del DS.040-2001-PE, y con la guía de este decreto nos sirvió para realizar nuestras encuestas y lograr recomendar los programas de comercialización y higiene y saneamiento, trabajando con una población de 30 puestos y con una muestra de 24 puestos. Logrando así los objetivos planteados en nuestra investigación y rechazando nuestras hipótesis nulas. Y así recomendando la implementación de estos programas que son muy importantes para poder conservar la frescura de estos productos hidrobiológicos y que también la asociación cuente con las condiciones sanitarias necesarias.

CAPÍTULO I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 Descripción de la realidad problemática

Hoy en día se viven grandes cambios de acuerdo a los reglamentos y la seguridad del consumidor en los diferentes mercados pesqueros del país, por lo que los vendedores y comercializadores de recursos hidrobiológicos deben de adaptarse a los requerimientos del mercado.

Hoy en día el en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña - Barranca viene siendo uno de los lugares más visitados por la población, ya que se realiza la venta de diferentes recursos hidrobiológicos, entre ellas peces, moluscos y crustáceos.

Podemos mencionar que el mercado aún no cuenta con la suficiente infraestructura para todos los vendedores, ya que hay dos sectores donde se está realizando esta actividad, en el primer sector se encuentran los vendedores que exponen sus productos mediante jabas y baldes a la intemperie sin contar con ningún techo y también colocadas encima de la reja del desagüe del mercado. Mientras que el segundo sector si cuenta con diferentes puestos de ventas que están hechos en cerámica, y con su lavadero, pero a pesar de eso logramos identificar que ningún puesto cuenta con un tacho de basuras para botar los desperdicios o la basura que genera los comensales.

Otro de los problemas más comunes es que los vendedores que no cuentan con una vestimenta adecuada, entre ellas: botas, guantes, mandiles, mascarilla, toca

Podemos mencionar que algunas balanzas digitales que son usadas para pesar las especies hidrobiológicas se encuentran en un mal estado y con oxidación, pero aun así lo siguen usando colocando el pescado encima de ella realizando contacto directo con el óxido sin ninguna protección.

Otro problema que pasa en el mercado es que algunos recursos hidrobiológicos están siendo estibados en baldes y sin hielo. Como también algunos de los vendedores vienen exhibiendo los recursos hidrobiológicos sin hielo y dejándolo en sus mesas donde los comensales manipulan y hacen contacto directo con el recurso hidrobiológico.

Las malas prácticas de manipulación e inocuidad pueden llevar a que el producto hidrobiológico se deteriore aún más rápido, lo que va a causar un riesgo de enfermedad o intoxicación al consumidor final, la cual puede ser mortal. Y para ello formularemos las siguientes preguntas para brindar soluciones.

1.2 Formulación del problema

1.2.1 Problema general

¿Es probable recomendar las buenas prácticas de comercialización y un programa de Higiene y Saneamiento en la venta de recursos hidrobiológicos en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, Barranca - 2023?

1.2.2 Problemas específicos

¿Es posible recomendar acciones de buenas prácticas de comercialización a los vendedores de recursos hidrobiológicos en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, Barranca - 2023?

¿Es posible recomendar un programa de higiene y saneamiento a los vendedores de recursos hidrobiológicos en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, Barranca - 2023?

¿Se puede plantear mejoras para el cumplimiento del D.S. 040-2001-PE en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, Barranca - 2023?

1.3 Objetivos de la investigación

1.3.1 Objetivo general

- Recomendar las buenas prácticas de comercialización y un programa de Higiene y Saneamiento en la venta de recursos hidrobiológicos en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, Barranca – 2023.

1.3.2 Objetivos específicos

- Recomendar acciones para las buenas prácticas de comercialización a los vendedores de recursos hidrobiológicos en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, Barranca – 2023.

- Recomendar un programa de higiene y saneamiento a los vendedores de recursos hidrobiológicos en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, Barranca – 2023.

- Plantear mejoras para el cumplimiento del D.S. 040-2001-PE en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, Barranca – 2023.

1.4 Justificación de la investigación

Hoy en día las ventas de productos hidrobiológicos en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, Barranca – 2023, vienen siendo de una forma inadecuada, ya que la mayoría de vendedores no tienen el conocimiento suficiente de las normas sanitarias a seguir, podemos mencionar también que no utilizan una ropa adecuada y no cuentan con los utensilios requeridos para cuidar la inocuidad del producto hidrobiológico, esto puede llegar a generar problemas en el consumidor final, de esta manera al ingerir estos productos puede causar intoxicaciones, alergias, problemas digestivos eh incluso la muerte.

Para ello este trabajo ayudará a los vendedores a que conozcan un poco más del daño que están causando y se les podrá recomendar y brindar un modelo de buenas prácticas de manipulación sobre el pescado, siguiendo ciertas normas del D.S. 040-2001-PE.

1.5 Delimitaciones del estudio

La investigación se realizo en la Asociación de comerciantes marinos ubicado en la calle Sáenz Peña 504, Barranca 15169, año 2023, Lima – Perú. Donde fue necesario visitar a los comerciantes instalados en dicho lugar con la finalidad de observar, dialogar, realizar pequeñas encuestas, con fines a poder lograr el objetivo de recomendar y mejorar las buenas prácticas en la venta de los recursos hidrobiológicos.

CAPITULO II. MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la investigación

2.2 Antecedentes internacionales

Gamarra y Ordoñez (2018) en su investigación para el título profesional de Ing. Industrial: ***“Diseño de un prototipo de conservación y almacenamiento de pescado fresco para los vendedores informales de la ciudad de Sincelejo (Colombia)”***. Tuvo como **objetivo** la creación de un prototipo para el almacenar y conservar los RR.HH. para vendedores ambulantes de la ciudad de Sincelejo, Sucre. **Metodología** Design Thinking. Llegando a la **conclusión**: Dentro de las problemáticas existentes en la ciudad de Sincelejo, Sucre, se evidencio el puesto donde se comercializa el pescado fresco, más puntualmente los vendedores informales, presentan falencias en utensilios y recipientes que son de uso necesario para su actividad económica, representando el sustento de muchas familias, por lo cual, se ideo un equipo que permitiera conservar y almacenar de forma adecuada el producto. Como parte principal de la investigación se dio como resultado del diseño del prototipo este es funcional cuenta con ruedas de desplazamiento en terrenos urbanos y de difícil acceso, este permite guardar de manera eficiente los pescados que estos no se encuentren apilados, expuestos a la temperatura ambiente del entorno, que puedan llegar a contaminarse con el ambiente y que el pescado se deteriore rápidamente, permite guardar 25 kg de pescado en los diferentes compartimiento, es fácil manejo y de un material resiste y de fácil reparación como lo es la fibra de vidrio. El equipo visualmente es atractivo para el vendedor y el cliente quien se interesa por conocer la funcionalidad del equipo y como permite mejorar las condiciones del entorno de trabajo, el equipo responde a las necesidades de los vendedores informales y les permite acceder a mercado más exigentes y a clientes que demanden tener productos con mejor calidad, el equipo se presenta como un proyecto de inversión social y de carácter

netamente de mejorar las condiciones de un sector específico, lo cual despierta el interés de diferentes entes encargados de esta área.

Sánchez y Ramos (2020) en su investigación para optar el título de Ing. de Alimentos: ***“Evaluación sanitaria en la comercialización de pescado en el mercado público de Villa Cielo (Montería, Córdoba)”***. Tuvo como **objetivo** examinar el manejo sanitario en los puestos de venta del mercado. **Metodología** descriptiva, utilizando encuestas a los mismos vendedores. Y se utilizaron métodos de tubos de fermentación múltiples para evaluar la presencia de microorganismos en superficies, manos y pescados. El numero obtenido fue en 100 ml (NMP/100mL). Se utilizó una prueba confirmativa coagulasa positiva para determinar la presencia de *Staphylococcus aureus*. Se examinaron también las presencias de *Salmonella* spp. y *Vibrio cholerae*. Como **resultado** Se descubrió que un 67% de las personas encuestadas desconocen la t° adecuada para mantener los peces en refrigeración y que un 39 % continúa manipulándolos a pesar de estar enfermos. Sin embargo, se encontró que las muestras de pescado de los manipuladores contenían *Salmonella* spp. y *V. choleare*. **Conclusión** en el mercado no se realizan suficientes inspecciones y los manipuladores carecen de capacitación en el manejo de alimentos.

Anaguano (2023) en su investigación para optar el título Químico de Alimentos: ***“Diseño de un manual de buenas prácticas de manufactura para la empresa KatMar, distribuidora de carnes selectas”***. Tuvo como **objetivo** diseñar un Manual de Bpm para la organización KatMar distribuidora de carnes selectas ubicada en la ciudad de Quito. **Metodología** descriptiva, A partir del análisis de la situación inicial de la empresa, se utiliza una lista de verificación para verificar si se cumplen los criterios establecidos en la resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG, tomada como referencia de regulación ecuatoriana. Como **resultado** realizando la verificación y tabulación de los datos correspondientes, la línea base de la empresa cuenta con un 73,95% de cumplimiento. Se realizó una encuesta de evaluación

al personal de la empresa la cual contenía temas como: BPM's Seguridad Ocupacional, Manejo de Equipos y Manejo de Químicos cuyos análisis mostraron resultados 77,77%, 59,26%, 88,88% y 81,48% de conformidades respectivamente. **Conclusión** Con los resultados obtenidos se propone mejoras y modificaciones en la infraestructura que serán sometidas a factibilidad para una futura implementación, así como la aplicación de medidas correctivas de fácil acceso y el desarrollo de la documentación correspondiente que incluye POES, POE, Registros e Instructivos.

Espitia y Hurtado (2022) en su investigación para optar el título Microbióloga Industrial: ***“Evaluación y propuesta de mejora para la implementación de Buenas prácticas de manufactura (BPM) para una empresa productora de arepas en el municipio de Funza-Cundinamarca”*** El **objetivo** de este estudio fue presentar una propuesta para implementar BPM en la empresa El Maizalito, para la línea de producción de arepas. Metodología **descriptiva**, al principio, se llevó a cabo un análisis del perfil higiénico sanitario establecido por INVIMA en la resolución 2674 del 2013, lo que **resultó** en un cumplimiento del 16,5%. Se utilizaron los resultados para proponer mejoras en el futuro para implementar buenas prácticas de manufactura; se creó un diagrama de flujo y una propuesta de zonificación. Para mantener bajo control y evitar cualquier peligro potencial en los entornos de producción, procesamiento y manejo de alimentos,, se propuso establecer dos programas importantes para la implementación futura: capacitación y limpieza desinfección.

2.3 Antecedentes nacionales

Alamo (2022) en su investigación para su título profesional de Ing. Pesquero:

“Propuesta de mejora de las condiciones de expendio de productos hidrobiológicos en el mercado Sixto zapata Meléndez del distrito de La Arena – Piura, en cumplimiento al D.S. 040 - 2001- Pe”. Tuvo como **objetivo** Recomendar sobre cómo puede mejorar la zona de ventas de RR.HH en el mercado, cumpliendo el decreto supremo 040-2001-PE.

Metodología cualitativa. **concluyendo:** En el mercado solo el 47% de zonas de ventas de RR.HH. sí están cumpliendo con dicho decreto. Posterior a eso solo el 49% de puestos de ventas están en correctas condiciones de Higiene, cumpliendo con este decreto.

Becerra (2020) realizo la investigación para optar su título profesional como Ing.

Pesquero: ***“Propuesta de un plan de mejora de las bpm y del programa de higiene y***

saneamiento en el desembarcadero pesquero artesanal de Talara”. Tuvo como **objetivo**

Realizar un plan para la mejora del desembarcadero artesanal de Talara. **Metodología**

descriptiva y cualitativa. Llegando a la **conclusión** Los planes de mejora se desarrollaron a través de propuestas. La inspección reveló deficiencias en la prestación de servicios sanitarios adecuados por parte de DPA Talara. Del total de requisitos probados, 36 elementos no cumplieron con ciertas observaciones y 54 elementos cumplieron con ciertas observaciones y, por tanto, se requiere modificarse e implementarse para cumplir con el Capítulo III

(Operaciones en tierra) de los Requisitos de saneamiento de pesca y acuicultura. Se verifico la infraestructura en el desembarcadero donde concluimos que se está cumpliendo con 37 requisitos, cuales lo que se pudo resaltar fueron las salas de aire acondicionado, máquinas de hielo, cuartos de almacenamiento que no funcionaban, equivalente al 59,7%, y 25 están siendo incumplidas lo que representa que el 40,3% requieren nuevos cambios que aseguren la realización de labores. Contando con el manual de bioseguridad, que es no aplicable en la

práctica. Se verificó que no cumplieron con los requisitos mínimos de higiene y sanidad durante el manejo y otras operaciones.

López y Piscoya (2018) realizó la investigación para su título profesional de Licenciado(a) en Administración de Empresas: ***“Evaluación de los principios generales de higiene: bpm y poes en el terminal pesquero Ecomphisa S.A. del distrito de Santa Rosa – 2016”***. Tuvo como **objetivo** Determinar los principios de BPM y POES en el Terminal Pesquero ECOMPHISA en la ciudad de Santa Rosa, año 2016. **Metodología** descriptiva y cuantitativa. Llegando a la **conclusión**: Considerando que el indicador de desempeño más bajo se identificó en las instalaciones de saneamiento que cumplen con los requisitos con un 56% y el Índice de Calidad de las Condiciones Sanitarias con un 57%, Durante la primera fase de las normas, se analizaron los aspectos de limpieza y desinfección de áreas físicas, y se ha distinguido claramente la perspectiva del ingeniero responsable y la perspectiva de los inspectores. Una de las áreas clave es el sector de desechos sólidos, con un nivel de cumplimiento del 40%, y con un 60% de cumplimiento la zona de supervisión de personal destaca como la de menor nivel. Los factores de higiene de los manipuladores, los programas de higienización y los programas de capacitación y control se encuentran en un nivel moderado de cumplimiento, el personal tiene cierta información experiencial sobre PGH.

Jacobo (2019) realizó la investigación para su título profesional de Ing. Pesquero: ***“Análisis situacional y propuesta de implementación de un manual básico de buenas prácticas de manufactura para los expendedores de pescado fresco del mercado de abastos de Castilla-Piura”***. Tuvo como **objetivo** brindar una propuesta para las bpm en el mercado de alimentos de la provincia de Castilla Piura para el área pesquera, donde cumplan con las condiciones mínimas de higiene y seguridad. **Metodología** descriptiva. Llegando a la **conclusión**: En Castilla el mercado pesquero actualmente no cuenta con las condiciones sanitarias e higiénicas adecuadas previstas en la legislación vigente para proteger a los

consumidores. (art. 53 al 55 del DS-040-2001-PE) En el Mercado de castilla los vendedores de RR.HH. no implementan adecuadamente las Buenas Prácticas de Manipulación. El área de ventas de RR.HH. todavía adolece de defectos que no cumplen con los estándares de higiene. Esta propuesta tiene como objetivo mejorar las prácticas de saneamiento para vender adecuadamente los RR.HH. y cumplir con los estándares de buenas prácticas de manipulación.

2.3.1 Bases teóricas

2.3.1.1 Recursos Hidrobiológicos

(Fernando K y Mario R) (2011), Se menciona que se debe tener en cuenta que los recursos pesqueros son extremadamente perecederos, de alto valor nutritivo, destacando la digestibilidad de su carne y, si no están bien protegidos, son fácilmente atacados por microorganismos. Su composición química cambia según la parte del cuerpo y otros factores como el tamaño corporal, la edad, el lugar de captura, el sexo y la fase sexual., etc. La riqueza de especies acuáticas a lo largo de nuestro litoral se debe a la presencia de diferentes corrientes oceánicas con diferente temperatura, salinidad, oxígeno y viento, creando zonas de urgencia y corrientes oceánicas convergentes. A lo largo de la costa del Perú, Paíta, Chimbote, Callao, San Juan de Marcona e Ilo presentan zonas de levantamiento, áreas ricas en recursos marinos debido al flujo constante de aguas profundas ricas en minerales a la superficie, esenciales para la producción primaria (fitoplancton y su fotosíntesis) proporcionando la producción secundaria (zooplancton) y especies de mayor tamaño.

(ESDA) (2015) Se dice que las pesquerías de Perú utilizan principalmente recursos pelágicos como anchoveta, jurel, caballa y el calamar. A pesar de las diferencias, las pesquerías de grandes pelágicos brindan capturas sostenibles, especialmente la tasa de captura de anchoveta (que en promedio utiliza alrededor del 86 por ciento de los desembarques para consumo indirecto). Sin embargo, los desembarques

de algunas especies costeras están disminuyendo. Sin embargo, la maricultura y la acuicultura continental siguen creciendo relativamente, apoyadas por el cultivo de vieiras, camarones, truchas y tilapias. La infraestructura de la industria pesquera es muy moderna y altamente competitiva, siendo la harina con el aceite de pescado los productos más exportados del país.

Podemos mencionar que también se viene trabajando en crear nuevos productos destinados al consumo directo. Señalando que las mayores oportunidades de empleo están relacionadas con las actividades manuales, donde aún prevalece la informalidad.

2.3.1.2 Inocuidad de Alimentos

(FAO) Un alimento inocuo nos quiere decir cuando encuentra libres de peligros que podrían dañar la salud de los consumidores y se encuentran en un nivel seguro y aceptable. Solo los alimentos seguros pueden satisfacer las necesidades nutricionales y promover confianza para todos. Los peligros en estos alimentos pueden ser biológicos, químicos o físicos y, a menudo, son invisibles a simple vista. Los podemos encontrar como paracitos, virus, bacterias o productos químicos entre ellas pesticida.

(FAO) Mencionó que el alimento inseguro es una amenaza para la salud, también para la economía mundial, señalando que anualmente existen 600 millones se enferman por estos casos. Entonces garantizar que un alimento sea inocuo es la tarea primordial de la salud pública y un paso importante hacia el logro de la seguridad en alimentos. Hoy en día garantizar la salud como también el bienestar del ser humano son cosas muy importantes, para ello son esenciales estos sistemas de control para alimentos, que también nos ayuda impulsar la economía y llevar un mejor estilo de vida, facilitando el ingreso a mercados nacionales, regionales e internacionales.

(OMS) Menciona que la seguridad, nutrición e inocuidad alimentaria se encuentran relacionados. La contaminación en los alimentos que ingerimos generan muchas enfermedades

y desnutrición que afectando principalmente a lactantes, niños, ancianos y enfermos. Además respalda las economías, el comercio y el turismo nacionales, promoviendo así una buena sostenibilidad en el desarrollo. La globalización del comercio de alimentos, el aumento poblacional, cambio climático y los sistemas alimentarios en rápida evolución afectan la seguridad alimentaria. La OMS tiene como objetivo mejorar la capacidad mundial y nacional para prevenir, detectar y responder a las amenazas para la salud pública relacionadas con los alimentos inseguros.

(OPS) Menciona sobre enfermedades alimentarias (ETA) plantean serios problemas para la salud de la población. Diariamente existen casos de personas enfermas y mueren por comer alimentos contaminados con microorganismos y/o químicos tóxicos. Es una amenaza muy grave, afectando así a menores de 5 años, mujeres embarazadas, y también a personas con sistemas inmunitarios atenuado y ancianos.

2.3.1.3 Buenas Prácticas de Manufactura

(INTEDYA). Determinan que las BPM forman un conjunto de principios básicos garantizando que estos productos puedan producirse en condiciones limpias y desinfectadas, minimizando riesgos asociados cuando son producidos y distribuidos. También nos mencionan que es un conjunto de lineamientos definiendo así la gestión y control de actividades para fijar condiciones apropiadas en la productividad de alimentos seguros.

BPM es un conjunto de guías, métodos, pautas definiendo la gestión y control de actividades, para afianzar las condiciones apropiadas en la producción segura de alimentos. Además se puede utilizar para diseñar y gestionar negocios y desarrollar procesos y productos relacionados con los alimentos.

(CSA Seguridad Alimentaria) Establece que todas las empresas alimentarias deben adherirse a un conjunto de buenas prácticas básicas de manipulación. Nos referimos al lavado

de manos, antebrazos y uñas antes y después de iniciar el trabajo y evitar toser o estornudar en el sentido de manipulación del producto. No coma, beba, mastique chicle, tampoco fume al manipular los alimentos. La ropa de trabajo debe ser ligera, holgada y lavable, también estar limpia y separada de la ropa diaria. Los zapatos deben ser de buen ajuste, antideslizantes y libres de ropa de calle, artículos de adorno personal que podrían tener contacto con los alimentos que se cocinan. Evite el uso de perfumes, cremas para rasurar u otros productos que puedan añadir olores en los alimentos, proteger heridas, etc.

2.3.1.4 Calidad sanitaria del pescado

(FAO) según FAO, es más fácil clasificar en dos métodos para evaluar la calidad del pescado fresco: métodos sensoriales y métodos instrumentales. Dado que los consumidores son los principales evaluadores de calidad, antes de ser utilizadas en el laboratorio, la mayoría de técnicas requieren una evaluación sensorial. No obstante, el procedimiento sensorial debe llevarse a cabo bajo circunstancias rigurosamente controladas científicamente para minimizar influencias por efectos ambientales y personales.

La evaluación sensorial es definida como una rama de la ciencia que crea, mide, examina y descifra reacciones reconocibles a los alimentos percibidas por los sentidos del ser humano.

El propósito del análisis microbiológico de los productos pesqueros es analizar la existencia de bacterias u organismos de interés para la salud pública y comprender la calidad pescado, incluyendo temperatura y condiciones higiénicas durante la manipulación y procesamiento. Los hallazgos microbiológicos normalmente no revelan nada sobre la referencia del pescado para el consumo y su frescura. Sin embargo, la cantidad de bacterias de descomposición específicas está relacionada con la vida útil restante, que se puede predecir a partir de la cantidad de bacterias.

2.3.1.5 Comercialización

(ECONOMIPEDIA) Menciona que es un conjunto de actividades diseñadas para impulsar las ventas y/o garantizar que el producto llegue finalmente al consumidor.

(SDELSOL) Nos dice que es la técnica donde una entidad o industria crea una estrategia de publicidad y venta para un producto o servicio para llegar a los consumidores de manera efectiva. Es una actividad completamente comercial, por definición.

2.3.1.6 Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros

(OMS) Este código nos va a garantizar que los productos sean sanos y saludables, y que puedan adquirirse en tiendas nacionales e internacionales.. Todas las normas son específicas para el pescado y productos pesqueros, como también otras directrices de higiene específicas.

2.3.2 Bases filosóficas

Bases filosóficas sobre la calidad:

La calidad solo se puede definir en términos de agentes, ya que solo así se puede diseñar y fabricar un producto para satisfacer las necesidades futuras de los usuarios en características medibles. (W. Edwards Deming, 1986)

La calidad está en línea con los requisitos. Para evitar malentendidos, los requerimientos deben ser claramente establecidos y las mediciones deben tomarse continuamente. La falta de conformidad es una falta de calidad. (Philip B. Crosby, 1995)

La palabra "calidad" tiene muchas interpretaciones. Los dos más destacados son:

1. Las características del producto que se basan en las necesidades del cliente y brindan

satisfacción del producto se denominan calidad. 2. La libertad después de las deficiencias es la calidad. (Joseph M. Juran, 1990)

2.3.3 Definición de términos básicos

2.3.3.1 Peligros Físicos

(Med Vet. Fabian Ballesteros) Los peligros comunes referente con los recursos hidrobiológicos incluyen vidrio, metal, madera, hueso, piedra, conchas, plástico y anzuelos. Algunos de ellos se pueden encontrar en el propio pez después de la captura, como los anzuelos; otros peligros pueden provenir de pescaderías, edificios donde se procesa y almacena el pescado, y equipos de procesamiento y materiales de empaque.

2.3.3.2 Peligros Químicos

(Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria) Es un peligro relacionado con la incorporación, formación o persistencia de productos químicos peligrosos en los alimentos a partir de materias primas o sus derivados procesados: residuos de agentes de limpieza, pesticidas, metales pesados, medicamentos veterinarios, contaminación con sustancias migradas, materiales de embalaje, etc.

2.3.3.3 Peligros Biológicos

(Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria) Díganos que un riesgo biológico es un peligro asociado con la presencia, inclusión, supervivencia o propagación de organismos vivos en los alimentos: Microorganismos o sus toxinas: bacterias y virus, Parásitos, Priones, Hay que tener en cuenta los organismos (insectos, roedores, artrópodos, etc.), ya que pueden ser portadores de microorganismos y contaminar los alimentos.

2.3.3.4 Calidad de Servicios

(ZENVIA), Técnicas que mejoran la atención al usuario. El secreto para ganarse al cliente es construir buenas relaciones, también crear un ambiente seguro, práctico y cálido donde los clientes se sientan bien

2.3.3.5 D.S 040-2001 Norma Sanitaria Para Las Practicas Pesqueras Y Acuícolas

(Sanipes) El principal objetivo es el aseguramiento de los RR.HH, que son producidos y comercializados, estos deben de ser sean sanos, higiénicamente seguros, aptos para el consumo humano, debidamente marcados y/o etiquetados.

2.3.3.6 Contaminación Alimentaria

(M Rafaela Rosas) siempre que hablamos de contaminación de alimentos, hablamos de contaminación química, física o biológica, en la última mencionada podemos decir que intervienen los microorganismos, incluida la llamada intoxicación alimentaria, siendo esta responsable de distintas enfermedades en el mundo.

2.3.3.7 Comerciantes

Roldan (2020) Los comerciantes se dedican esencialmente a comprar y vender productos en el mercado para beneficiarse de esta intermediación.

2.3.3.8 Consumidor

Sánchez (2020) Es el que brinda su recurso (normalmente dinero) a cambio de un bien o servicio. Es decir, los consumidores buscan cierta satisfacción en las transacciones.

2.3.3.9 Sector Pesquero

Wikipedia (2016) Es una actividad económica primaria que incluye la pesca y la producción de pescado, crustáceos y otros recursos del mar para consumo alimentario o como materia prima para procesamiento.

2.4 Hipótesis de investigación

2.4.1 Hipótesis general

H(i)- Si es viable recomendar las buenas prácticas de comercialización y un programa de Higiene y Saneamiento en la venta de recursos hidrobiológicos en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, Barranca - 2023.

H(o)- No es viable recomendar las buenas prácticas de comercialización y un programa de Higiene y Saneamiento en la venta de recursos hidrobiológicos en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, Barranca - 2023.

2.4.2 Hipótesis específica

H(i)- Si es posible recomendar acciones de buenas prácticas de comercialización a los vendedores de recursos hidrobiológicos en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, Barranca - 2023.

H(o)- No es posible recomendar acciones de buenas prácticas de comercialización a los vendedores de recursos hidrobiológicos en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, Barranca - 2023.

H(i)- Si es posible recomendar un programa de higiene y saneamiento a los vendedores de recursos hidrobiológicos en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, Barranca - 2023.

H(o)- No es posible recomendar un programa de higiene y saneamiento a los vendedores de recursos hidrobiológicos en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, Barranca – 2023.

H(i)- Si es posible plantear mejoras para el cumplimiento del D.S. 040-2001-PE en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, Barranca - 2023.

H(o)- es posible plantear mejoras para el cumplimiento del D.S. 040-2001-PE en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, Barranca - 2023

2.4.3 Operacionalización de las variables

VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	ESCALA
(v 1) BUENAS PRACTICAS DE COMERCIALIZACIÓN	- Programa de buenas prácticas de comercialización y Sanidad, Análisis de Frescura de los Recursos Hidrobiológicos	- Análisis de frescura de ojos - Análisis de frescura de branquias - Análisis de frescura de Olor - Análisis de musculo firme - Manuales Poe y Poes	-Examen organoléptico -Validación de manuales
	- Métodos de conservación de los Recursos Hidrobiológicos	- Refrigerado - Congelado	- T 0°C - T -18°C
	- Limpieza y desinfección	- Desinfección de manos - Desinfección de Utensilios - Desinfección de mesas - Desinfección de pisos - Tachos de basuras - Asertividad - Comunicación - Liderazgo	- Desinfectantes de puesto por puesto - Tachos de basura
(v 2) VENTA DE RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS	- Habilidades sociales -Habilidades Cognitivas	- Responsabilidad - Participativo - Compromiso	- Casi siempre - A veces - Casi nunca - Nunca

CAPITULO III. METODOLOGÍA

3.1 Diseño metodológico

Apliqué el método descriptivo con un enfoque cualitativo, donde fui directo al campo de estudio (En la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, Barranca - 2023), observamos los diferentes tipos de problemas que existen en ella y como también recopilamos los datos necesarios para realizar nuestro informe, logrando brindar mejoras en ella.

3.2 Población y muestra

3.2.1 Población

Esta asociación cuenta con aproximadamente 30 puestos de ventas de Recursos Hidrobiológicos, de lo cual nos sirvió para poder recopilar datos importantes para nuestra investigación.

3.2.2 Muestra

Se aplicó el método no probabilístico ya que al tener una población pequeña se seleccionó a criterio del investigador la muestra que fueron 24 puestos.

3.3 Técnicas de recolección de datos

Se utilizó la técnica de la observación mediante el instrumento ficha de observación creada con los artículos 54,55,56 y 57 del D.S 040-2001-PE. Para ello realizamos la visita a la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña en el mes de junio para poder detectar los problemas que están ocurriendo en ella, también nos acercamos a los vendedores para poderles realizar entrevistas y encuestas, tomamos las fotografías necesarias para identificar el problema que existe y así recopilamos toda la información necesaria sobre los servicios que se realizan en el dicho mercado, como también los hábitos de higiene.

3.4 Técnicas para el procesamiento de la información

Utilice tablas y gráficos siguiendo las normativas del DS.040-2001-PE para determinar si el mercado las está cumpliendo. También tuve pequeñas charlas con algunos vendedores donde me detallaban algunos inconvenientes que tienen dentro de la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña.

CAPITULO IV. RESULTADOS

4.1 Análisis de Resultados

Para determinar si el mercado cumple con buenas prácticas comerciales e higiene y saneamiento, utilizamos los requisitos del DS 040-2001-PE, que se enfocan en los mercados minoristas, para ello se realizó la visita al mercado y a través de una inspección en general se logró detectar las falencias que cuenta esta. Para verificar el cumplimiento dentro del mercado y por parte de los vendedores (24) en sus propios puestos de venta, utilizamos los artículos 54, 55, 56 y 57 de esta norma:

4.1.1 Artículo 54º.- Tabla N° 1: Condiciones de los Puestos de Venta

Cada puesto debe cumplir estos requisitos y condiciones:

Tabla 1

Condiciones de los Puestos de Venta

CONDICION DE LOS PUESTOS DE VENTA PARA MERCADOS MINORISTAS	Si cumplen	No cumplen
El diseño de la estación debe ser sencillo para garantizar operaciones de limpieza	20	4
El piso deben estar hecho de material liso, duradero y lavable y las tuberías de drenaje que conduzcan a los colectores de drenaje.	20	4
Si tiene paredes, éstas deben estar revestidas con materiales que se puedan lavar periódicamente y que sean de colores claros.	20	4
Disponer de agua, sistema de drenaje y lavadero revestido de un material liso y sin fisuras, preferiblemente de acero inoxidable, para el lavado.	20	4
Tener una iluminación adecuada para visualizar el producto y mantener el puesto limpio.	24	0
Las superficies que interactúan directo con el producto, como mesas, cajas, bandejas, tablero de corte, cuchillo, etc., deben estar hechas de material liso, duraderos y no corrosibles que sean de fácil limpieza y desinfección. No se puede usar madera.	20	4

El pescado debe comercializarse en refrigeración. Por ello se debe colocar sobre hielo para respaldar su preservación durante el período de venta de exhibición.	4	20
--	---	----

4.1.2 Artículo 55º.- Tabla N° 2: Equipamiento

Los puestos comerciales en mercados y centros de abastos deberán estar equipados con al menos los siguientes equipos y utensilios:

Tabla 2

Equipos y Utensilios

EQUIPOS Y UTENSILIOS	Si cumplen	No cumplen
Recipientes isotérmicos con tapa para almacenar hielo y el producto hidrobiológico.	0	24
Tablas de picar debe de ser de materiales no absorbente, prohibido de madera.	4	20
Los cuchillos deben de ser fabricados de material inoxidable.	24	0
Bolsas plásticas de primer uso para la venta y empaque.	24	0
Contenedor tapado para el recojo de residuos, impermeable y fabricado en material resistente y fácil de limpiar.	0	24
Las balanzas limpias en buen estado.	5	19
Repisas para materiales secos.	20	4
Contar con un equipo de refrigeración	4	20
Herramientas de limpieza como escobilla de mano, balde, escoba.	24	0
Contar con detergentes y desinfectantes para la limpieza	24	0
Contar con un botiquín.	0	24

4.1.3 Artículo 56°.- Tabla N° 3: Requerimientos de los vendedores

Cada vendedor debe de contar con:

Tabla 3

Requerimiento de los Vendedores

REQUERIMIENTO DE LOS VENDEDORES	Si cumplen	No cumplen
Usar ropa diseñada para estas tareas, incluyendo mandil o guardapolvo claro, zapatos de jebe, toca. Si se utilizan guantes, deben estar limpios y en buen estado	10	14

4.1.4 Artículo 57°.- Tabla N° 4: Exhibición y venta del pescado

Se deberá evitar la contaminación, descomposición y daños físicos, del producto para poder exhibirse, por ello:

Tabla 4

Exhibición y Venta del Pescado

EXHIBICION Y VENTA DEL PESCADO	Si cumplen	No cumplen
El pescado fresco debe almacenarse en temperatura cercana hacia los 0° C. También deberá rodearse de hielo en un recipiente para mantenerlo en frío.	4	20
Los filetes de pescado, conchas de abanico, caracoles y otros moluscos pelados, se exhibirá en bandejas limpias que no se oxiden, colocándolo encima de hielo.	4	20
Utilizar hielo molido limpio, que sea almacenado higiénicamente.	4	20

Los langostinos enteros o en colas, deben ser refrigerados con hielo y llegar al mercado en esas condiciones.	4	20
---	---	----

Después de realizar la verificación en el mercado, conjuntamente con los resultados hallados llevado de la mano con el DS 040-2001-PE, se logró determinar las falencias que existen en esta asociación (mercado pesquero) por ello recomiendo los siguientes programas que fueron realizados a mi propio criterio, para poder realizar una mejora en este mercado.

4.2 Programa de comercialización

4.2.1 Programa de comercialización para la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña – Barranca.

PBPM-001 CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

OBJETIVO

El propósito de este programa es explicar los pasos a seguir para garantizar una formación adecuada a los comerciantes de recursos hidrobiológicos de esta Asociación

ALCANCE

Esta técnica es aplicable a todos los vendedores de recursos hidrobiológicos que conforman esta asociación

RESPONSABILIDAD

El presidente(a) de la Asociación será el gestor de facilitar los recursos que se necesite para cumplir este procedimiento.

La persona encargada (capacitada), tendrá la responsabilidad de inspeccionar y comprobar que el proceso se cumpla.

PROCEDIMIENTO

La Asociación contratara a un Ingeniero especializado en el tema de calidad para realizar las capacitaciones de acuerdo al cronograma establecido.

Los temarios a tratar serán: BPM, buenas prácticas de higiene y saneamiento, enfermedades transmitidas por los alimentos.

Se usarán como material: Impresiones, video educativo, imágenes.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

Tabla 5

Programa de Capacitación del Personal

TEMAS	FRECUENCIA		TALLER	HORAS
	ENERO	AGOSTO		
Buenas prácticas de manipulación	X		Curso teórico practico	1
Buenas prácticas de Higiene y Saneamiento	X		Curso teórico practico	1
Enfermedades trasmitidas por alimentos	X		Curso teórico practico	1

FORMATO PBPM-001 CAPACITACIÓN DEL PERSONAL**TEMARIO:****EXPOSITOR:****FECHA:****DURACION:****Tabla 6***Formato de Capacitación del Personal*

N°	NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA	EVALUACIÓN	OBSERVACIÓN
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
10				

PBPM-002: RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA

OBJETIVO

Describir las condiciones en que viene el producto hidrobiológico al mercado para la verificación de su estado y frescura.

ALCANCE

Se aplicará a todos los productos hidrobiológicos que entran al mercado para su comercialización

RESPONSABLES

El responsable de implementar este procedimiento será una persona capacitada, escogida por los integrantes que conforman la Asociación.

FRECUENCIA

Cada vez que se recepcionen los productos hidrobiológicos en el mercado

PROCEDIMIENTO

COMPRA DE LA MATERIA PRIMA:

Verificar que los camiones frigoríficos que llegan al mercado contengan los productos hidrobiológicos correctamente estibados, con hielo.

Las jabas donde se encuentran los productos hidrobiológicos deben de estar limpios.

Realizar un examen organoléptico para verificar la frescura del producto hidrobiológico.

FORMATO PBPM-002: RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA

Tabla 7

Formato de Recepción de la Materia Prima

N°	RECURSO HIDROBIOLÓGICO	ESTIBACIÓN DEL PRODUCTO CON HIELO		ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO		OBSERVACIONES/ ACCIONES CORRECTIVA
		C	NC	C	NC	
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						
08						
09						
10						

C: Conforme

NC: No Conforme

4.3 Programa de higiene y saneamiento

4.3.1 Programa de higiene y saneamiento para la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña – Barranca.

POES-001 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS

OBJETIVO

Realizar una buena limpieza y desinfección en cada puesto dentro de la Asociación.

ALCANCE

Se aplicará a todos los puestos de ventas dentro de la Asociación.

RESPONSABILIDADES

El encargado de este procedimiento será una persona capacitada, escogida por las personas que conforman esta Asociación.

EJECUTORES

Este procedimiento se ejecutará por los mismos comerciantes de cada puesto en el que se encuentran

FRECUENCIA

Diaria

MATERIALES

Escoba

Escobillones

Trapeador

Detergente

Hipoclorito de Sodio (cloro)

Recogedor

Trapos

Guantes de jebe

Bolsas especiales para basura

PROCEDIMIENTO

Limpieza Diaria:

Limpiar el área en seco

Utilizar bolsa en contenedores o tachos para arrojar los desechos

Baldear, luego fregar el piso

Volver a fregar utilizando Cloro.

Limpiar con cloro las mesas y paredes

REGISTRO. Registro PHS-001 “Control Diario de Limpieza y Desinfección de los puestos de ventas

Tabla 8

Control de Limpieza y Desinfección

CUADRO 1. LIMPIEZA Y DESINFECCION EN AREAS DE VENTA						
Item	Area de Aplicación	Responsable	Frecuencia	Materiales	Procedimiento	Registro
01	Puestos de ventas de recursos hidrobiológicos dentro de la Asociación.	Persona capacitada, escogida por las personas que conforman esta Asociación.	Diaria: Limpieza y desinfección de pisos, mesas y paredes.	<ul style="list-style-type: none"> - Escoba - Escobillones - Trapeador - Detergente - Hipoclorito de Sodio (cloro) - Recogedor - Trapos - Guantes de jebe - Bolsas especial para basura 	<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar el área en seco - Utilizar bolsa en contenedores o tachos para arrojar los desechos - Baldear, luego refregar el piso - Volver a fregar utilizando Cloro. - Limpiar con un trapo húmedo las paredes y mesas con cloro 	Registro PHS-001 “Control Diario de Limpieza y Desinfección de los puestos de ventas”

**FORMATO POES-001 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE
ÁREAS**

Tabla 9

Formato de Procedimiento de Limpieza

PUESTOS DE VENTAS	Semana del al del mes de del 202.																		OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS			
	Lunes			Martes			Miércoles			Jueves			Viernes			Sábado				Domingo		
	I	D	F	I	D	F	I	D	F	I	D	F	I	D	F	I	D	F		I	D	F
Juan																						
✓: Conforme X: Inconforme LEYENDA: I: inicio, D: durante, F: final																						

POES-002 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y

UTENSILIOS

OBJETIVO

Garantizar la calidad de los productos mediante la limpieza y desinfección adecuada de cada equipo y utensilio que sea utilizado en esta Asociación.

ALCANCE

Este proceso incluye todos los equipos y herramientas que tiene cada vendedor en su puesto.

Los equipos que se utilice se limpiarán y desinfectarán de acuerdo al siguiente cuadro que detallaremos.

Tabla 10

Control Diario de Limpieza y Desinfección de Equipos y Utensilios

EQUIPOS Y UTENSILIOS	INICIO DEL TRABAJO		FINAL DEL TRABAJO	
	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN
Balanza	Diario	Diario	Diario	Diario
Cuchillos	Diario	Diario	Diario	Diario
Tableros de corte	Diario	Diario	Diario	Diario
Recipientes	Diario	Diario	Diario	Diario

RESPONSABILIDADES

La asociación elegirá a una persona calificada para llevar a cabo este procedimiento.

EJECUTORES

Los comerciantes de cada puesto realizarán este proceso.

FRECUENCIA

Diaria (Antes de iniciar la venta, y después de culminar la venta de sus productos hidrobiológicos)

MATERIALES

Escobillas

Detergente

Sustancia desengrasante

Trapos

Desinfectante

Esponjas

PROCEDIMIENTO

Limpieza Diaria, Antes y después de realizar la venta:

Refregar con agua un paño y esponjas con la sustancia desengrasante

Limpiar enérgicamente los utensilios y equipos que serán utilizados durante el día

Aplicar el desinfectante

REGISTROS

Registro PHS-002 “Control Diario de Limpieza y Desinfección de equipos y utensilios”

Tabla 11

Control de Limpieza y Desinfección de Equipos y Utensilios

CUADRO 2. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS Y UTENSILIOS						
Item	Area de Aplicación	Responsable	Frecuencia	Materiales	Procedimiento	Registro
02	Balanzas, Cuchillos, Tableros de corte, Recipientes.	Persona capacitada, escogida por las personas que conforman esta Asociación.	Diaria: (Antes de iniciar la venta, y después de culminar la venta de sus productos hidrobiológicos)	- Escobillas - Detergente - Sustancia desengrasante - Trapos - Desinfectante - Esponjas	Limpieza Diaria, Antes y después de realizar la venta: - Refregar con agua un paño y esponjas con la sustancia desengrasante - Limpiar enérgicamente los utensilios y equipos que serán utilizados durante el día - Aplicar el desinfectante	Registro PHS-002 “Control Diario de Limpieza y Desinfección de equipos y utensilios”

FORMATO POES-002 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Tabla 12

Formato de Procedimiento de Limpieza y Desinfección de Equipos y Utensilios

HERRAMIENTAS	Semana del al del mes de del 202.																		OBSERVACIONES				
	Lunes			Martes			Miércoles			Jueves			Viernes			Sábado				Domingo			
	I	D	F	I	D	F	I	D	F	I	D	F	I	D	F	I	D	F		I	D	F	
Balanza																							
Cuchillos																							
Tableros de corte																							
Recipientes																							

√: Conforme X: Inconforme LEYENDA: I: inicio, D: durante, F: final

POES-003 PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LA HIGIENE Y SALUD DEL PERSONAL

OBJETIVO

Evitar que las enfermedades personales de cada vendedor y las malas prácticas de manipulación contaminen los productos hidrobiológicos.

ALCANCE

Aplicable a todo el personal del mercado que se encuentra en los puestos de ventas realizando la comercialización de los productos hidrobiológicos.

RESPONSABILIDAD

Las personas que conforman esta asociación elegirán a una persona capacitada para la verificación de este proceso.

PROCEDIMIENTO

Control de enfermedades:

Gestionar carnet sanitario.

Todos los vendedores de esta asociación deben realizar un control médico una vez al año.

Si el personal presenta algún malestar o contagio, el encargado revisara la enfermedad del personal y le permitiría descansar hasta que mejorare.

Higiene Personal:

- Todos los vendedores de la asociación deben recibir una capacitación adecuada.
- Tener la cabellera limpia.
- Usar toca para la cabellera.
- Fregar y desinfectar las manos (vendedores, compradores):
 - Antes de entrar a las labores.
 - Después de utilizar el servicio higiénico.
 - Las manos deben desinfectarse utilizando alcohol.
- Tener las uñas recortadas y limpias.
- Prohibido el uso de maquillaje.
- Prohibido escupir en las áreas de trabajo.

Evitar malos hábitos como:

- Tocarse el cabello.
- Utilizar los dedos para tocarse la boca, nariz y oreja.
- Estornudar cerca de las herramientas de trabajo.
- Secar la frente con las manos o brazos.
- Secar o limpiarse las manos con la ropa de trabajo.
- Utilizar trapos sucios para limpiarse las manos.
- Utilizar mascarillas faciales.

- Evitar usar anillos, collares, reloj, cadenas, lapiceros, etc. en las zonas de venta por razones de seguridad e higiene, porque algunos de estos objetos podrían caer sobre el producto.
- Tirar la basura al piso.

INSTRUCCIÓN 1

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS:

- Lavarse las manos con abundante agua, al menos hasta el borde del brazo.
- Uso del jabón sobre manos dedos y uñas.
- Enjuagar con una cantidad abundante de agua desde los dedos hasta el codo.
- Secar.
- Aplicar alcohol desinfectante en las manos y dejar que seque unos 5 segundos.

USO CORRECTO DE LA INDUMENTARIA DE TRABAJO

Todo el personal de venta:

- Llevar ropa adecuada para la venta de productos hidrobiológicos (ropa clara, mandil, botas, tocas, mascarilla, guantes)
- No usar ropa de calle.
- Las ropas designadas para la venta deben de estar limpias.
- Mantener la ropa designada durante todo el turno de trabajo.

Responsable del aseguramiento de higiene

Evalúa el estado de la ropa de los vendedores de cada puesto, utilizando el formato

PHS-003, Control de Higiene del Personal.

Un vendedor no podrá trabajar durante el día hasta que el responsable del aseguramiento de higiene determine que si cumple con las condiciones estipuladas.

REGISTROS. FORMATO PHS-003. Control de Higiene y Salud del personal

Tabla 13

Formato de Control de Higiene y Salud del Personal

FECHA		LUNES					MARTES					MIERCOLES					JUEVES					VIERNES					SABADO					DOMINGO									
°N	Nombre del personal	Evaluación del personal			Aseo de manos		Evaluación del personal			Aseo de manos		Evaluación del personal			Aseo de manos		Evaluación del personal			Aseo de manos		Evaluación del personal			Aseo de manos		Evaluación del personal			Aseo de manos											
		hp	es	u	i	f	hp	es	u	i	f	hp	es	u	i	f	hp	es	u	i	F	hp	es	u	i	f	hp	es	u	i	f	hp	es	u	i	f					
1	Daniel ...																																								
2																																									
3																																									
4																																									

√: Conforme X: Inconforme

LEYENDA:

HP: Higiene del personal

ES: Estado de salud

U: Uniforme

I: Inicio

F: Final

POES-004 PROCEDIMIENTO DE RECOLECCIÓN Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS DEL MERCADO

OBJETIVO

Impedir que el producto hidrobiológico se contamine en el área de ventas.

ALCANCE

Esto se aplica tanto a los desechos orgánicos como inorgánicos dentro de la Asociación.

RESPONSABILIDADES

Una persona capacitada escogida por las personas que conforman esta Asociación.

EJECUTORES

Los comerciantes de cada puesto seguirán este proceso.

FRECUENCIA

Los desechos se recolectarán al final de las labores y cuando se necesite.

MATERIALES

Escoba

Recogedor

Bolsa de basura negra

Tachos con tapa

DESCRIPCIÓN

Recolección de desechos:

El desecho de consumo ambulatorio o personal debe depositarse en un basurero de plástico con tapa y bolsa plástica en el interior.

Disposición de desechos:

Durante el día de trabajo, todas las bolsas de basura deben llevarse hacia el contenedor de basura.

La basura almacenada máximo debe de estar un día.

REGISTROS

Registro PHS-003 "Control de recolección y disposición de desechos"

FORMATO POES-004 PROCEDIMIENTO DE RECOLECCIÓN Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS DEL MERCADO

Tabla 14

Formato de Procedimiento, Recolección y Disposición de Desechos

TIPO DE RESIDUOS	Dia Mes Año																													OBSERVACIONES	
ORGANICOS:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29		
Frutas																															
Desechos de pescado																															
INORGANICOS																															
Plásticos																															
Papel																															
Cartón																															

4.4 Contratación de hipótesis

4.4.1 Hipótesis General

Con los resultados obtenidos podemos mencionar que, si fue viable recomendar las buenas prácticas de comercialización y un programa de Higiene y Saneamiento en la venta de recursos hidrobiológicos en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, Barranca - 2023. Donde rechazamos la hipótesis nula

4.4.2 Hipótesis Específica

Con los resultados obtenidos podemos decir que, si fue posible recomendar acciones de buenas prácticas de comercialización a los vendedores de recursos hidrobiológicos en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, Barranca - 2023. Donde rechazamos la hipótesis nula.

Con los resultados obtenidos podemos decir que, si es posible recomendar un programa de higiene y saneamiento a los vendedores de recursos hidrobiológicos en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, Barranca - 2023. Donde rechazamos la hipótesis nula.

Con los resultados obtenidos podemos decir que si fue posible plantear mejoras para el cumplimiento del D.S. 040-2001-PE en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña, Barranca - 2023. Donde rechazamos la hipótesis nula.

CAPITULO V. DISCUSIÓN

5.1 Discusión de Resultado

Con el resultado obtenido determinamos que esta Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña no se están aplicando las normas sanitarias según el D.S 040-2001-PE, ya que durante las visitas realizadas observe deficiencias en la realización de este decreto, lo que implica una preocupación por los diferentes tipos de consumidores, ya que los productos hidrobiológicos que se están comercializando están expuestos a distintos tipos de contaminación dentro de esta asociación y esto puede ser muy perjudicial para el consumidor y el prestigio de la asociación, también identificamos que esta asociación no cuenta con ningún programa de comercialización y también ningún programa de higiene y saneamiento.

De igual manera Jacobo (2019) que realizo la investigación: “Análisis situacional y propuesta de implementación de un manual básico de buenas prácticas de manufactura para los expendedores de pescado fresco del mercado de abastos de Castilla-Piura”. Tuvo como objetivo brindar una propuesta para las buenas prácticas de manipulación utilizando la metodología descriptiva. Llegando a la conclusión que en el mercado pesquero actualmente no cuenta con las condiciones sanitarias e higiénicas adecuadas previstas en la legislación vigente para proteger a los consumidores. (art. 53 al 55 del DS-040-2001-PE). También que en el Mercado de castilla los vendedores de RR.HH. no implementan adecuadamente las Buenas Prácticas de Manipulación. El área de ventas de RR.HH. todavía adolece de defectos que no cumplen con los estándares de higiene. Donde recomendó la aplicación de este decreto 040-2001-PE. De la misma manera Alamo (2022) en su investigación: “Propuesta de mejora de las condiciones de expendio de productos hidrobiológicos en el mercado Sixto zapata Meléndez del distrito de La Arena – Piura, en cumplimiento al D.S. 040 - 2001- PE”. Utilizo el decreto supremo 040-2001-PE, donde tuvo como resultado que solo el 47% de zonas de ventas de RR.HH. sí están cumpliendo con dicho

decreto. Posterior a eso solo el 49% de puestos de ventas están en correctas condiciones de Higiene, concluyendo que es necesario realizar capacitaciones relacionadas con la inocuidad alimentaria, y también implementar de acuerdo a lo contemplado en el D.S. 040- 2001-PE.

CAPITULO VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1 Conclusiones

Con los resultados obtenidos concluimos que:

- Dentro del mercado no se cumplen las normas del DS.040-2001-PE para mercados minoristas.
- El mercado no cuenta con un programa de comercialización.
- El mercado no cuenta con un programa de Higiene y Saneamiento.
- Los vendedores no se encuentran capacitados.
- Los productos hidrobiológicos que se venden en el mercado están expuestos a diferentes tipos de contaminaciones.

6.2 Recomendaciones

- Elaborar un sistema de señalización en el mercado.
- Aplicar la Normas Sanitarias para mercados minoristas del DS 040-2001-PE en el mercado pesquero.
- Realizar capacitaciones a los vendedores de la asociación.
- Realizar inducciones
- Realizar programas de comercialización
- Realizar programas de higiene y saneamiento
- Realizar programas de buenas prácticas de manipulación de los recursos hidrobiológicos
- Realizar un programa de recolección y disposición de desechos dentro del mercado

CAPITULO VII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

7.1 Fuentes bibliográficas

Gamarra y Ordoñez (2018) Diseño de un prototipo de conservación y almacenamiento de pescado fresco para los vendedores informales de la ciudad de Sincelejo (Colombia).

Sincelejo – Colombia. Obtenida del repositorio de la Corporación Universitaria del Caribe – CECAR.

Fuente: <https://repositorio.cecar.edu.co/bitstream/handle/cecar/7205/1279500e-9d05-463d-8d64-3c6535607920.pdf?sequence=1>

Sánchez y Ramos (2020) En su investigación para optar el título de Ing. de Alimentos:

“Evaluación sanitaria en la comercialización de pescado en el mercado público de Villa Cielo (Montería, Córdoba)”. Obtenida del repositorio de la Universidad de Córdoba

Fuente: <https://repositorio.unicordoba.edu.co/handle/ucordoba/3741>

Anaguano (2023) En su investigación para optar el título Químico de Alimentos: “Diseño de un manual de buenas prácticas de manufactura para la empresa KatMar, distribuidora de carnes selectas”. Obtenida del repositorio de la Universidad Central de Ecuador

Fuente: <https://www.dspace.uce.edu.ec/entities/publication/6daecccc-8227-4a29-b0eb-90933e340e7a>

Espitia y Hurtado (2022) en su investigación para optar el título Microbióloga Industrial:

“Evaluación y propuesta de mejora para la implementación de Buenas prácticas de manufactura (BPM) para una empresa productora de arepas en el municipio de Funza-Cundinamarca”. Obtenida del repositorio de Pontificia Universidad Javeriana de Colombia

Fuente: <https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/60311>

Joel Álamo (2022). Propuesta de mejora de las condiciones de expendio de productos hidrobiológicos en el mercado Sixto zapata Meléndez del distrito de LA ARENA – PIURA, EN CUMPLIMIENTO AL D.S. 040 - 2001- PE. Obtenida del repositorio de la Universidad Nacional de Piura.

Fuente:<https://repositorio.unp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12676/3594/IPES-ALA-SIL-2022.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Lucy Becerra (2020) Propuesta de un plan de mejora de las bpm y del programa de higiene y saneamiento en el desembarcadero pesquero artesanal de talara. Obtenida del repositorio de la Universidad Nacional de Piura.

Fuente:<https://repositorio.unp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12676/2565/IPES-BEC-IMA-2020.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Diana López, Evelyn Piscoya (2018) “Evaluación de los principios generales de higiene: bpm y poes en el terminal pesquero ECOMPHISA S.A. del distrito de santa rosa – 2016. Obtenida del repositorio de la Universidad Católica Santo Toribio De Mogrovejo.

Fuente:https://tesis.usat.edu.pe/bitstream/20.500.12423/1202/1/TL_LopezLoraDiana_PiscoyaGuevaradeMendezEvelyn.pdf.pdf

Antonio Robinson Jacobo Silupu (2019) Análisis situacional y propuesta de implementación de un manual básico de buenas prácticas de manufactura para los expendedores de pescado fresco del mercado de abastos de Castilla-Piura. Obtenida del repositorio de la Universidad Nacional de Piura.

Fuente:<https://repositorio.unp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12676/2275/PES-JAC-SIL-2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

7.2 Fuentes electrónicas

- Recursos Hidrobiológicos

Fuente: <https://core.ac.uk/download/pdf/327097888.pdf>

Fuente: <https://www.minam.gob.pe/esda/>

- Inocuidad de alimentos

Fuente: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/comunidad/que-es-la-inocuidad-alimentaria#:~:text=La%20inocuidad%20de%20los%20alimentos,una%20vida%20activa%20y%20saludable.>

Fuente: <https://www.fao.org/food/food-safety-quality/about-us/es/>

Fuente: https://www.who.int/health-topics/food-safety/#tab=tab_1

Fuente: <https://www.paho.org/es/temas/inocuidad-alimentos>

- Buenas prácticas de Manufactura

Fuente: <https://www.intedya.com/internacional/103/consultoria-buenas-practicas-de-manufactura-bpm.html>

Fuente: <https://csaconsultores.com/buenas-practicas-de-manipulacion-del-pescado/>

- Calidad sanitaria del pescado

Fuente: <https://www.fao.org/3/v7180s/v7180s09.htm>

- Comercialización

Fuente: <https://economipedia.com/definiciones/comercializacion.html>

Fuente: <https://www.sdelsol.com/glosario/comercializacion/#:~:text=Se%20llama%20comercializaci%C3%B3n%20al%20proceso,actividad%20enteramente%20de%20naturaleza%20mercantil.>

- Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros

Fuente: <https://www.fao.org/4/i2382s/i2382s.pdf>

- Peligros físicos

Fuente: <https://mascapacitacioncrudosymarinos.wordpress.com/peligros-asociados-a-los-productos-de-la-pesca/#:~:text=Peligros%20f%C3%ADsicos,la%20inocuidad%20de%20los%20alimentos.>

- Peligros Químicos

Fuente: https://acsa.gencat.cat/es/seguretatalimentaria/cadenaalimentaria/perillsde_la_cadena/perills_quimics/

- Peligros Biológicos

Fuente: https://acsa.gencat.cat/es/seguretatalimentaria/cadenaalimentaria/perillsde_la_cadena/perills_biologics/#:~:text=Los%20peligros%20biol%C3%B3gicos%20son%20los,Principales

- Calidad de servicios

Fuente: <https://www.zenvia.com/es/blog/calidad-del-servicio/>

- D.S 040-2001 Norma sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas.

Fuente: http://www.sanipes.gob.pe/documentos/15_D.S.040-2001NormaSanitariaparalasActividadesPesquerasyAcuicolas.pdf

- Contaminación Alimentaria

Fuente: <https://www.elsevier.es/es-revista-offarm-4-articulo-contaminacionesalimentarias13107676#:~:text=La%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria%20se%20define,calidad%20para%20el%20consumo%20humano.>

- Comerciante

Fuente: <https://economipedia.com/definiciones/comerciante.html>

- Consumidor

Fuente: <https://economipedia.com/definiciones/consumidor.html>

- Sector Pesquero

Fuente: https://es.wikipedia.org/wiki/Industria_pesquera

ANEXOS

Visita al mercado

Se realizaron 3 visitas correspondientes en la Asociación de comerciantes marinos de la calle Sáenz Peña - Barranca, más conocido como mercado pesquero de barranca, a partir desde las 06:00 a.m., para lograr verificar las diferentes falencias que tiene este mercado, y posterior a eso verificar en 20 puestos de ventas que se cumplan los requerimientos que nos pide el Decreto Supremo 040-2001-PE para la venta minorista de pescados, donde logramos verificar lo siguiente:

Primer Área del mercado

Al ingresar al mercado logramos observar a primera vista 2 áreas distintas donde se comercializan los productos hidrobiológicos. La primer Área cuenta con una zona donde se encuentran las cámaras frigoríficas que traen los recursos hidrobiológicos que son vendidos en este mercado, esta área cuenta con una capacidad de estacionamiento como máximo de 5 vehículos, en este mismo lugar es donde las cámaras frigoríficas se colocan a vender sus productos ya que cuentan con un pacto con esta asociación, solo tienen un permiso de venta hasta las 8:00 a.m. (imagen 1), También observamos que los recursos hidrobiológicos que venden estos frigoríficos son expuestos por jabas colocadas una encima de otra para la vista del público, otros colocándolos encima de una madera, recordando que el producto es expuesto al sol y a excrementos de aves y al contacto de los clientes (imagen 2)

Figura 1 Área de Descarga y Venta de Productos Hidrobiológicos



Imagen 1.- Área de Descarga y venta de productos Hidrobiológicos

Fuente: Andry Romero 2023

Figura 2 Área de Venta de Productos Hidrobiológicos



Imagen 2.- Área de Venta de Productos Hidrobiológicos

Fuente: Andry Romero 2023

Segunda Área del mercado

La segunda área que se encuentra más adentro podemos observar que hay una mejor organización, donde observamos que hay varios puestos de ventas (imagen 3) que están repartidos en un área de 3m de ancho, esta cuenta con una mesa de concreto enchapado y dentro de ella cuenta con un lavadero y un drenaje de desagüe, aproximadamente se encuentran unos 30 puestos de ventas, pero no todas están habilitadas. (imagen 4).

Figura 3 Segunda Área de Venta



Imagen 3.- Segunda Área de Venta

Fuente: Andry Romero 2023

Figura 4 Puesto de Venta de Cada Comerciante



Imagen 4.- Puesto de Venta de Cada Comerciante

Fuente: Andry Romero 2023

Servicios Higiénicos

Logramos observar que el mercado si cuenta con servicios higiénicos, que están ubicados al frente de la primera área de ventas de productos hidrobiológicos, este mercado cuenta con baños para varones y para damas y afuera de ella cuenta con un lavadero.

Para lograr ingresar a los servicios higiénicos cobran 50 céntimos el ingreso, dentro de ella observamos que no hay una buena limpieza y que tampoco cuentan con un tacho para arrojar los papeles. (imagen 5)

Figura 5 *Baño del Mercado Pesquero*



Imagen 5.- Baño del Mercado Pesquero

Fuente: Andry Romero 2023

Tachos de basura en el mercado

Nos dimos con la sorpresa que no logramos encontrar ningún tacho de basura dentro del mercado, la cual da mucha incertidumbre ya que algunos desechos son arrojados al suelo como: Bolsas de galletas, alimentos, cajas, bolsas de envolturas. (imagen 6) y detrás de un camión frigorífico logramos detectar una jaba sucia y en malas condiciones, lleno de moscas y cerca al lugar donde comercializan los productos hidrobiológicos (imagen 7)

Figura 6 *Basura Tirada Dentro del Mercado*



Imagen 6.- Basura Tirada Dentro del Mercado

Fuente: Andry Romero 2023

Figura 7 *Jaba en Mal Estado Lleno de Viseras de Pescado y Moscas*



Imagen 7.- Jaba en Mal Estado Lleno de Viseras de Pescado y Moscas

Fuente: Andry Romero 2023

Balanzas

Encontramos distintos tipos de balanzas, unas en mejores condiciones que otras, que son encargadas de pesar las jabas que contienen recursos hidrobiológicos, como también se encargan de pesar por unidad. (imagen 8)

Seguimos buscando por el mercado y nos dimos con otra gran sorpresa, logramos observar una balanza oxidada donde colocaban encima de ella los recursos hidrobiológicos haciendo contacto directo. (imagen 9)

Figura 8 *Balanza Digital, Pesando Media Jaba de Pescado Bonito*



Imagen 8.- Balanza Digital, Pesando Media Jaba de Pescado Bonito

Fuente: Andry Romero 2023

Figura 9 *Balanza Digital con Oxido Pesando sin Protección*



Imagen 9.- Balanza Digital con Oxido Pesando sin Protección

Fuente: Andry Romero 2023

Estibación de recursos hidrobiológicos

Los recursos hidrobiológicos son estibados en las jabas y logramos notar que algunos comerciantes estiban el recurso sin conservarla en hielo, los recursos estibados son separados por su misma especie. (imagen 10).

Por otro lado, observamos que el recurso que comercializan se encontraba en baldes con una mala estibación, que no era la correcta, lo que ocasiona que se deterioren rápidamente y tampoco contaba con hielo. (imagen 11).

En una entrevista a un comerciante, nos logró informar que el hielo que traen para que conserven el pescado y estiben, es traído de la fábrica de huacho llamado Fática y cerillo y no todos los comerciantes compran hielo (imagen 12)

Figura 10 *Estibación con Hielo y sin Hielo*



Imagen 10.- Estibación con Hielo y sin Hielo

Fuente: Andry Romero 2023

Figura 11 *Estibación en Baldes sin Hielo*



Imagen 11.- Estibación en Baldes sin Hielo

Fuente: Andry Romero 2023

Figura 12 *Hielo que Utilizan Algunos Comerciantes*



Imagen 12.- Hielo que Utilizan Algunos Comerciantes

Fuente: Andry Romero 2023

Drenaje del desagüe del mercado

Logramos observar que el mercado cuenta con canaletas de desagüe en el la parte del pasadizo donde transita el público en un pésimo estado (imagen 13). Como también logramos observar que cada puesto de los comerciantes también cuenta con una pequeña canaleta de desagüe. (imagen 14). En la primera Área observamos que cuentan con solo un canal de desagüe la cual encima del canal están colocados las jabs donde se encuentran comercializando los productos hidrobiológicos. (imagen 15)

Figura 13 *Drenaje de Desagüe del Mercado*



Imagen 13.- Drenaje de Desagüe del Mercado

Fuente: Andry Romero 2023

Figura 14 *Rejilla de Drenaje del Desagüe de Cada*



Imagen 14.- Rejilla de Drenaje del Desagüe de Cada Puesto

Fuente: Andry Romero 2023

Figura 15 *Jaba de Cangrejos Encima del Canal de Desagüe*



Imagen 15.- Jaba de Cangrejos Encima del Canal de Desagüe

Fuente: Andry Romero 2023

La exhibición para la venta de productos hidrobiológicos

Como mencionamos anteriormente, hay pocas personas que están cumpliendo con este lineamiento de preservación con hielo (imagen 16).

Figura 16 *Exhibición de Productos Hidrobiológicos sin Hielo*



Imagen 16.- Exhibición de Productos Hidrobiológicos sin Hielo

Fuente: Andry Romero 2023

Las mesas de ventas

En la primera Área los vendedores no cuentan con una mesa, ellos utilizan sus jabas para colocarlas una encima de otras, para así mostrarlas al público. (imagen 17)

Figura 17 *Exhibición de Productos Hidrobiológicos sin Hielo*



Imagen 17.- Exhibición de Productos Hidrobiológicos en Jabas

Fuente: Andry Romero 2023

En la segunda Área las mesas que utilizan son de loseta y tienen un mejor espacio para poder mostrar sus productos. (imagen 18)

Figura 18 *Exhibición de Productos Hidrobiológicos en Mesa de Loseta*



Imagen 18.- Exhibición de Productos Hidrobiológicos en Mesa de Loseta

Fuente: Andry Romero 2023

Piso del mercado pesquero

El piso del mercado es un piso liso en cementado con fácil manejo para limpieza del personal encargado. (imagen 19)

Figura 19 *Piso del mercado pesquero*



Imagen 19.- Piso del mercado pesquero

Fuente: Andry Romero 2023

Podemos mencionar que no existe ninguna señalización para el transitar de los clientes

Los pisos cuentan con algunas bolsas tiradas, por el problema que no hay tachos de basura en el mercado

Trazabilidad de los recursos hidrobiológicos

Tras una entrevista realizada a los vendedores de la asociación, nos comentaron que los recursos hidrobiológicos son extraídos de las zonas del norte de Huarmey, Chimbote y

también de los artesanales de la misma provincia de Barranca, de los cuales vienen en las cámaras frigoríficas, y jabas con hielo, llevando el producto a horas de las 4:30 am al mercado, donde son distribuidas a las personas que compran el producto para luego poder revenderlas a la población. Y esto sucede proceso es de todos los días. (Imagen 20)

Figura 20 *Frigoríficos que traen los recursos hidrobiológicos*



Imagen 20.- Frigoríficos que traen los recursos hidrobiológicos

Fuente: Andry Romero 2023

Equipamiento de los vendedores

Luego de realizar la inspección en todo el mercado logramos observar que los vendedores no cuentan con una ropa adecuada para garantizar la inocuidad del recurso, no contaban con guantes, no contaban con mandil, no contaban con botas, tampoco con toca y mascarilla. (imagen 21). El recurso hidrobiológico es manipulado sin guantes, generando contaminación directa al recurso, como también al momento de eviscerar las manchas de sangre quedaban en las manos del vendedor. (imagen 22)

Figura 21 Comerciantes incumpliendo con los equipos de inocuidad



Imagen 21.- Comerciantes incumpliendo con los equipos de inocuidad

Fuente: Andry Romero 2023

Figura 22 Comerciantes fileteando el pescado sin guantes y sin la ropa adecuada



Imagen 22.- Comerciantes fileteando el pescado sin guantes y sin la ropa adecuada

Fuente: Andry Romero 2023

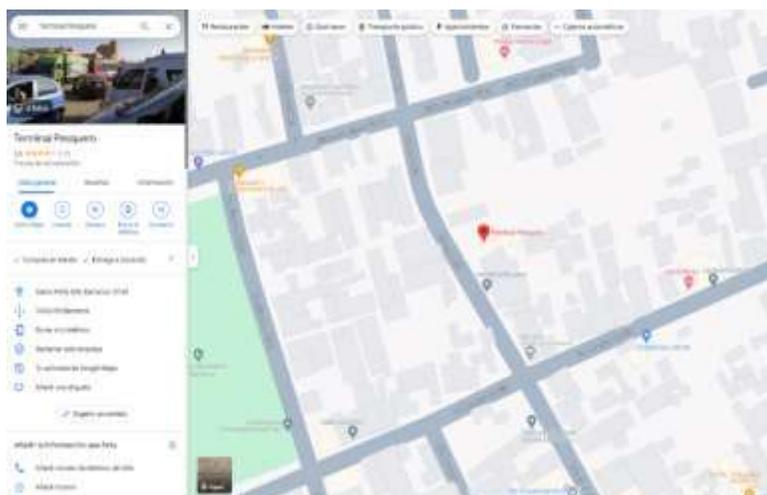
Fotos personales dentro del mercado

Figura 23 Fotos personales realizando la inspección



Mapa del mercado pesquero

Figura 24 Mercado pesquero



FICHA DE VERIFICACION UTILIZADA PARA LA RECOPIACION DE DATOS

CONDICION DE LOS PUESTOS DE VENTA PARA MERCADOS MINORISTAS	Si cumplen	No cumplen
El diseño de la estación debe ser sencillo para garantizar operaciones de limpieza		
El piso deben estar hecho de material liso, duradero y lavable y las tuberías de drenaje que conduzcan a los colectores de drenaje.		
Si tiene paredes, éstas deben estar revestidas con materiales que se puedan lavar periódicamente y que sean de colores claros.		
Disponer de agua, sistema de drenaje y lavadero revestido de un material liso y sin fisuras, preferiblemente de acero inoxidable, para el lavado.		
Tener una iluminación adecuada para visualizar el producto y mantener el puesto limpio.		
Las superficies que interactúan directo con el producto, como mesas, cajas, bandejas, tablero de corte, cuchillo, etc., deben estar hechas de material liso, duraderos y no corrosibles que sean de fácil limpieza y desinfección. No se puede usar madera.		
El pescado debe comercializarse en refrigeración. Por ello se debe colocar sobre hielo para respaldar su preservación durante el período de venta de exhibición.		
EQUIPOS Y UTENSILIOS	Si cumplen	No cumplen
Recipientes isotérmicos con tapa para almacenar hielo y el producto hidrobiológico.		
Tablas de picar debe de ser de materiales no absorbente, prohibido de madera.		
Los cuchillos deben de ser fabricados de material inoxidable.		
Bolsas plásticas de primer uso para la venta y empaque.		
Contenedor tapado para el recojo de residuos, impermeable y fabricado en material resistente y fácil de limpiar.		
Las balanzas limpias en buen estado.		
Repisas para materiales secos.		
Contar con un equipo de refrigeración		
Herramientas de limpieza como escobilla de mano, balde, escoba.		
Contar con detergentes y desinfectantes para la limpieza		
Contar con un botiquín.		

REQUERIMIENTO DE LOS VENDEDORES**Si cumplen****No cumplen**

Usar ropa diseñada para estas tareas, incluyendo mandil o guardapolvo claro, zapatos de jebe, toca. Si se utilizan guantes, deben estar limpios y en buen estado

EXHIBICIÓN Y VENTA DEL PESCADO**Si cumplen****No cumplen**

El pescado fresco debe almacenarse en temperatura cercana hacia los 0° C. También deberá rodearse de hielo en un recipiente para mantenerlo en frío.

Los filetes de pescado, conchas de abanico, caracoles y otros moluscos pelados, se exhibirá en bandejas limpias que no se oxiden, colocándolo encima de hielo.

Utilizar hielo molido limpio, que sea almacenado higiénicamente.

Los langostinos enteros o en colas, deben ser refrigerados con hielo y llegar al mercado en esas condiciones.