

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HUANTA
FACULTAD DE INGENIERÍA Y GESTIÓN
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN DE TURISMO
SOSTENIBLE Y HOTELERÍA



TESIS:

Programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en el restaurante campestre Villa Barboza de Luricocha

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
Licenciada en Administración de Turismo Sostenible y Hotelería

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:
Negocios, Administración

AUTOR:
García Pasi3n, Elayne Marjory

ASESOR:
PhD. Faustino Ccama Uchiri

CO-ASESOR:
Mtro. Willis Rufini Palomino Cortez

HUANTA – PERÚ

2025

Reporte de similitud

NOMBRE DEL TRABAJO

ultimo bpm elayne garcia.docx

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA
DE HUANTAPh.D. FAUSTINO CCAMA UCHIRI
DOCENTE

RECuento DE PALABRAS

34903 Words

RECuento DE CARACTERES

195546 Characters

RECuento DE PÁGINAS

179 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

40.4MB

FECHA DE ENTREGA

Dec 5, 2025 8:46 AM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Dec 5, 2025 8:53 AM GMT-5● **17% de similitud general**

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos.

- 13% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 12% Base de datos de trabajos entregados
- 4% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

● **Excluir del Reporte de Similitud**

- Material bibliográfico
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 10 palabras)

**“PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL RESTAURANTE
CAMPESTRE VILLA BARBOZA DE LURICOCHA”**

AUTOR:

Bach. Elayne Marjory García Pasi6n

ASESOR:
PhD. Faustino Ccama Uchiri

CO-ASESOR:

Mtro. Willis Rufini Palomino Cortez



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HUANTA

Creada por Ley N° 29658

FACULTAD DE INGENIERÍA Y GESTIÓN

"Año la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

**ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO
PROFESIONAL DE LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE TURISMO
SOSTENIBLE Y HOTELERÍA**

En la ciudad de Huanta, en el auditorio de Estudios Generales de la Universidad Nacional Autónoma de Huanta, ubicado en el Jr. Miguel Lazón N° 370 – cinco esquinas, a los 03 días del mes de marzo de 2026, siendo las 10:00 horas, se dio inicio al acto académico de sustentación de tesis con la presencia de los miembros del jurado calificador:

Dra. Rosario Blanca Pariona Luque
Mg. Santusa Acero Caceres
Ph.D. Faustino Ccama Uchiri

Presidente
Miembro titular 2
Miembro titular 3

Acto seguido se procedió a dar lectura de la Resolución de Vicepresidencia Académica N° 16-2026-CO-UNAH, en la que señala fecha, hora y designación de jurado evaluador para la sustentación de tesis de la **Bach. Elayne Marjory García Pasién**, con la tesis titulada: **"Programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en el restaurante campestre Villa Barboza de Luricocha"**, asesorado por el Ph.D. Faustino Ccama Uchiri y como coasesor el Mtro. Willis Rufini Palomino Cortez, para optar el Título profesional de: Licenciado en Administración de Turismo Sostenible y Hotelería.

Observaciones:

.....
.....
.....

Terminada la sustentación se procedió a la formulación de preguntas por los miembros del jurado evaluador, los mismos que fueron defendidos y absueltos por el tesista. Acto seguido se procedió a calificar con el resultado siguiente:

Aprobado Regular	()
Aprobado Bueno	()
Aprobado Muy Buenos	()
Aprobado Excelente	(X)

Con la calificación de Dieciocho..... (18)

Siendo las10:53.... se da por finalizada el acto académico de sustentación de tesis pasando a firmar los miembros del jurado evaluador.


.....
Dra. Rosario Blanca Pariona Luque
Presidente


.....
Mg. Santusa Acero Caceres
Miembro Titular 2


.....
Ph.D. Faustino Ccama Uchiri
Miembro Titular 3

DEDICATORIA

A Dios por guiarme por un buen camino, dedico esta investigación a todas las personas que colaboraron en mi formación.

A mi familia, por su apoyo constante, quienes han sido mi fuente de fortaleza, motivación y amor condicional.

A mis asesores PhD. Faustino Ccama Uchiri y Mtro. Willis Rufini Palomino Cortez, por guiarme con paciencia y profesionalismo, quienes confiaron en mis capacidades durante todo este proceso, su respaldo fue importante para poder culminar con este trabajo.

AGRADECIMIENTO

A mis asesores, PhD. Faustino Ccama Uchiri y Mtro. Willis Rufini Palomino Cortez, quiero expresar mi más sentido agradecimiento, quien con su guía, dedicación y compromiso acompañaron cada etapa de esta investigación.

De igual manera, extendiendo mi profunda gratitud a la empresa “*Club Campestre Villa Barboza*” que brindó su valiosa colaboración y apertura para la recolección de información y el desarrollo de este estudio. Su confianza hizo posible obtener resultado preciso y significativos para enriquecer la calidad de esta investigación.

RESUMEN

Investigación: “Programa de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en el restaurante campestre Villa Barboza de Luricocha”. **Objetivo:** Implementar y evaluar la efectividad de un programa de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA) en los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza de Luricocha. **Metodología:** La investigación fue de tipo aplicada, con enfoque cuantitativo, nivel explicativo–descriptivo y diseño preexperimental con pretest y posttest de grupo único. **Población y muestra:** La población estuvo conformada por 55 colaboradores, aplicándose un muestreo censal; se obtuvieron 50 evaluaciones válidas para el análisis final. **Técnicas e instrumentos:** Se emplearon como técnicas la observación sistemática y el test. Como instrumentos se utilizaron una ficha de comprobación tipo checklist para evaluar las prácticas de manipulación de alimentos y un test para medir el nivel de conocimiento antes y después de la capacitación. Los datos fueron procesados mediante el software SPSS versión 27. **Resultados:** Los resultados evidenciaron que el programa de capacitación tuvo un efecto significativamente positivo tanto en el nivel de conocimiento como en las prácticas de manipulación de alimentos. El puntaje global de cumplimiento se incrementó de 54% en el pretest a 94% en el posttest, representando un aumento de 40 puntos porcentuales. Asimismo, el 100% de los colaboradores mejoró su nivel de conocimiento después de la capacitación, confirmándose diferencias estadísticamente significativas. En cuanto a las prácticas, el 63.6% de los indicadores mostró mejora, el 36.4% se mantuvo estable y no se registraron retrocesos, validándose la efectividad del programa mediante la prueba de Wilcoxon ($Z = -7.252$; $p = 0.000$). **Conclusión:** La capacitación constituye una estrategia eficaz para fortalecer la seguridad alimentaria, mejorar la calidad del servicio y optimizar el desempeño operativo del personal. **Recomendaciones:** Implementar programas permanentes de capacitación, evaluaciones periódicas del desempeño, reforzar la supervisión interna y fomentar una cultura organizacional orientada a la inocuidad alimentaria.

Palabras Clave: Buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPMA), programa de capacitación, inocuidad alimentaria, restaurante campestre.

ABSTRACT

Research: *“Training program on Good Food Handling Practices at the Villa Barboza de Luricocha country restaurant.”* **Objective:** To implement and evaluate the effectiveness of a training program on Good Food Handling Practices (GFHP) for employees at the Villa Barboza de Luricocha country restaurant. **Methodology:** The research was applied, with a quantitative approach, explanatory-descriptive level, and pre-experimental design with a single-group pretest and posttest. **Population and sample:** The population consisted of 55 employees, using a census sampling method; 50 valid evaluations were obtained for the final analysis. **Techniques and instruments:** Systematic observation and testing were used as techniques. A checklist was used to evaluate food handling practices, and a test was used to measure the level of knowledge before and after training. The data were processed using SPSS version 27 software. **Results:** The results showed that the training program had a significantly positive effect on both the level of knowledge and food handling practices. The overall compliance score increased from 54% in the pretest to 94% in the posttest, representing an increase of 40 percentage points. Likewise, 100% of employees improved their level of knowledge after the training, confirming statistically significant differences. In terms of practices, 63.6% of the indicators showed improvement, 36.4% remained stable, and no setbacks were recorded, validating the effectiveness of the program using the Wilcoxon test ($Z = -7.252$; $p = 0.000$). **Conclusion:** Training is an effective strategy for strengthening food safety, improving service quality, and optimizing staff operational performance. **Recommendations:** Implement ongoing training programs, periodic performance evaluations, strengthen internal supervision, and foster an organizational culture focused on food safety.

Keywords: Good food handling practices, training program, food safety, country restaurant.

ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA.....	viii
AGRADECIMIENTO	ix
RESUMEN.....	x
ABSTRACT	xi
ÍNDICE GENERAL.....	xii
ÍNDICE DE TABLAS.....	xvi
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xvii
ÍNDICE DE ANEXOS	xviii
INTRODUCCIÓN.....	xix
CAPÍTULO I.....	21
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	21
1.1. Descripción de la realidad problemática	21
1.2. Formulación del problema de investigación	23
1.2.1. Problema general.....	23
1.2.2. Problema específicas.....	23
1.3. Objetivos de la investigación	24
1.3.1. Objetivo general	24
1.3.2. Objetivos específicos	24
1.4. Hipótesis de la investigación.....	24
1.4.1. Hipótesis general.....	24
1.4.2. Hipótesis específicas	24
1.5. Justificación.....	25
1.5.1. Justificación teórica.....	25
1.5.2. Justificación práctica.....	25
1.5.3. Justificación metodológica.....	25
1.5.4. Justificación social	26
1.5.5. Justificación legal.....	26
1.6. Delimitación del estudio	26
1.6.1. Delimitación conceptual.....	26
1.6.2. Delimitación social.....	26
1.6.3. Delimitación espacial	27
1.6.4. Delimitación temporal.....	27

3.1.2. Enfoque de la investigación	56
3.1.3. Nivel de la investigación.....	56
3.1.4. Diseño de la investigación	56
3.2. Ámbito temporal y espacial	57
3.2.1. Ámbito temporal	57
3.2.2. Ámbito espacial.....	57
3.3. Población y muestra	58
3.3.1. Población.....	58
3.4.2. Muestra.....	59
3.4.3. Depuración de encuesta.....	59
3.5. Técnicas e instrumentos para la recolección de datos.....	59
3.5.1. Técnicas.....	59
3.5.2. Instrumentos	60
3.6. Validación y confiabilidad de los instrumentos	61
3.6.1. Validación del instrumento	61
3.6.2. Confiabilidad del instrumento.....	61
3.6.2.1. Método de estimación	61
3.6.2.2. Resultados de confiabilidad	62
3.7. Métodos y técnicas para la presentación y análisis de datos.....	62
CAPÍTULO IV	64
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	64
4.1. Resultados	64
4.1.1. Resultados descriptivos	64
4.1.1.1. Resultados descriptivos de la evaluación pre-test y post-test	64
4.1.1.2. Resultados descriptivos de la lista de chequeo o verificación.....	68
4.1.2. Resultados inferenciales.....	69
4.1.2.1 Prueba de normalidad.....	69
4.1.2.2 Prueba de hipótesis.....	70
Primera hipótesis específica.....	71
Segunda hipótesis específica.....	73
4.1. Discusión.....	74
CAPÍTULO V.....	85

CONCLUSIONES.....	85
CAPÍTULO VI.....	88
RECOMENDACIONES.....	88
CAPÍTULO VII.....	90
REFERENCIAS.....	90
CAPÍTULO VIII.....	96
ANEXOS.....	96

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. <i>Matriz de operacionalización de variables: “Programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en el restaurante campestre Villa Barboza de Luricocha”</i>	30
Tabla 2. <i>Lista de colaboradores del Restaurante Campestre Villa Barboza</i>	58
Tabla 3. <i>Lista de especialistas que validaron el instrumento de investigación</i> ...	61
Tabla 4. <i>Resumen de confiabilidad</i>	62
Tabla 5. <i>Porcentaje de cumplimiento de prácticas de manipulación de alimentos antes y después del programa de capacitación</i>	68
Tabla 6. <i>Resultados de normalidad de las variables de conocimiento y prácticas</i>	69
Tabla 7. <i>Resumen de pruebas de hipótesis para conocimiento y prácticas (Prueba de Wilcoxon)</i>	70
Tabla 8. <i>Estadística descriptiva de las variables de conocimiento y prácticas (Pre-test y Post-test)</i>	71
Tabla 9. <i>Rangos obtenidos en la prueba de Wilcoxon para la comparación pre-test y post-test del conocimiento</i>	72
Tabla 10. <i>Estadísticos de Wilcoxon para el cambio en el nivel de conocimiento tras la capacitación</i>	72
Tabla 11. <i>Rangos obtenidos en la prueba de Wilcoxon para la comparación pre-test y post-test del cumplimiento de prácticas de manipulación de alimento</i>	73
Tabla 12. <i>Estadísticos de la prueba para el cambio en las prácticas de manipulación de alimentos tras la capacitación.</i>	74

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. <i>Distribución de frecuencias del puntaje de conocimiento en el pre-test</i>	64
Figura 2. <i>Distribución de frecuencias del puntaje de conocimiento en el post-test</i>	65
Figura 3. <i>Distribución de frecuencias del cumplimiento de prácticas de manipulación de alimentos en el pre-test</i>	66
Figura 4. <i>Distribución de frecuencias del cumplimiento de prácticas de manipulación de alimentos en el post-test</i>	67
Figura 5. <i>Comparación del porcentaje de cumplimiento de prácticas de manipulación de alimentos entre pre-test y post-test</i>	68

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. <i>Ficha de comprobación o chequeo (Check List)</i>	96
Anexo 2. <i>Evaluación pre-test y post-test.</i>	106
Anexo 3. <i>Programa de capacitación.</i>	110
Anexo 4. <i>Ficha documentaria del programa de capacitación.</i>	114
Anexo 5. <i>Resumen del programa de capacitación.</i>	115
Anexo 6. <i>Sesiones del programa de capacitación.</i>	116
Anexo 7. <i>Matriz de consistencia</i>	119
Anexo 8. <i>Ficha de validación por juicio de expertos.</i>	120
Anexo 9. <i>Base de datos</i>	126
Anexo 10. <i>Resumen gráfico sobre los datos generales de los colaboradores ...</i>	130
Anexo 11. <i>Análisis de consistencia de confiabilidad</i>	132
Anexo 12. <i>Lista de chequeo antes y después del programa de capacitación</i>	134
Anexo 13. <i>Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA.</i>	152
Anexo 14. <i>Norma Técnica Sanitaria N° 142-MINSA/2018/DIGESA “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.</i>	155
Anexo 15. <i>Panel fotográfico del desarrollo de la investigación</i>	172

INTRODUCCIÓN

La seguridad alimentaria constituye uno de los pilares fundamentales en la prestación de servicios de alimentación, especialmente en el sector de restaurantes, donde la correcta manipulación de los alimentos es un factor determinante para la protección de la salud pública, la calidad del servicio y la confianza del consumidor. Las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA) representan un conjunto de normas, procedimientos y actitudes que deben ser aplicadas de manera estricta por todo el personal involucrado en la preparación, conservación y servicio de alimentos, con el fin de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y garantizar productos inocuos para el consumo humano. En este contexto, la capacitación del personal se convierte en una herramienta estratégica para asegurar el cumplimiento de dichos estándares.

A nivel nacional y local, diversos establecimientos de expendio de alimentos aún presentan deficiencias en el cumplimiento de las normas sanitarias, muchas de ellas asociadas al limitado conocimiento técnico del personal, a prácticas inadecuadas durante la manipulación de los alimentos y a la ausencia de programas sistemáticos de capacitación. Esta problemática no solo compromete la salud de los consumidores, sino que también afecta la imagen institucional, la sostenibilidad económica de los negocios y el cumplimiento de la normativa vigente en materia de inocuidad alimentaria.

El restaurante campestre Villa Barboza de Luricocha no es ajeno a esta realidad, evidenciándose, en una evaluación inicial, la existencia de brechas en el nivel de conocimiento y en el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos por parte de sus colaboradores. Ante esta situación, surge la necesidad de implementar un programa de capacitación orientado a fortalecer las competencias del personal, mejorar sus prácticas operativas y elevar los niveles de cumplimiento de los estándares sanitarios exigidos para el correcto funcionamiento del establecimiento.

En ese sentido, la presente investigación tuvo como objetivo implementar y evaluar la efectividad de un programa de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza de Luricocha, mediante un estudio de tipo aplicado, con enfoque

cuantitativo y diseño preexperimental con pretest y posttest de un solo grupo. El estudio buscó no solo medir el impacto del programa en el nivel de conocimiento del personal, sino también identificar los cambios generados en sus prácticas cotidianas de manipulación de alimentos.

La importancia de esta investigación radica en su aporte práctico, al demostrar que la capacitación constituye una estrategia eficaz para fortalecer la seguridad alimentaria, mejorar la calidad del servicio y optimizar el desempeño operativo del personal. Asimismo, aporta evidencia empírica que puede ser utilizada por otros establecimientos del rubro como referencia para el diseño de programas de capacitación similares, contribuyendo al fortalecimiento de la cultura de inocuidad alimentaria en el sector gastronómico local y regional.

El presente trabajo de investigación se encuentra estructurado en ocho capítulos. En el primer capítulo se desarrolla el planteamiento del problema, los objetivos, las hipótesis, la justificación y las delimitaciones del estudio. El segundo capítulo presenta los antecedentes y las bases teóricas que sustentan la investigación. En el tercer capítulo se describe la metodología empleada. El cuarto capítulo expone y analiza los resultados obtenidos. En el quinto y sexto capítulos se presentan las conclusiones y recomendaciones, respectivamente. Finalmente, se incluyen las referencias bibliográficas y los anexos que complementan el estudio.

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. Descripción de la realidad problemática

De acuerdo con el Ministerio de Salud de Argentina (MSAL), la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) y la Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA), las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA) son esenciales para asegurar la inocuidad alimentaria en los establecimientos que producen, fraccionan, acondicionan, transportan y venden alimentos. La efectividad de estas prácticas depende en gran medida de la capacitación del personal y del compromiso de la dirección del establecimiento, que debe garantizar una formación y supervisión adecuadas. El objetivo de la capacitación en BPM es formar a un equipo competente en la manipulación de alimentos, motivar y concienciar al personal sobre la importancia de estas prácticas y ofrecer entrenamiento específico en las tareas que realizan los manipuladores de alimentos (Red Nacional de Protección de Alimentos [RENEPRA], 2020)

La seguridad alimentaria se ha vuelto una preocupación cada vez mayor en todo el mundo, especialmente por el aumento de enfermedades por transmisión alimentaria (ETA's). La Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que cada año, aproximadamente 600 millones de personas, es decir, casi una de cada diez, se enferman por consumir alimentos contaminados. Esto resulta en unas 420,000 muertes. Esta situación también afecta gravemente a las economías de los países de ingresos bajos y medios, que pierden alrededor de 95,000 millones de dólares anuales en productividad debido a enfermedades y muertes prematuras. Por eso la OMS destaca la importancia de implementar buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPMA) en todos los establecimientos de servicios alimentarios (Organización Panamericana de la Salud [OPS], 2019).

En América, cerca de 77 millones de personas sufren cada año episodios de ETA, y la mitad de ellos son niños menores de cinco años. Los costos asociados a estas enfermedades son considerables, variando entre 700,000 y 19 millones de dólares en los países del Caribe, y superando los 77 millones en Estados Unidos. Esto subraya la necesidad urgente de mejorar las prácticas de seguridad alimentaria en la región (OPS, 2019).

En Perú, la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, conocida como "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines", la misma que derogó la Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA, así como su modificatoria, aprobada por la Resolución Ministerial N° 965-2014/MINSA, representa un pilar fundamental en la regulación de la inocuidad alimentaria en Perú. Esta normativa establece lineamientos claros para la operación de restaurantes y servicios afines en el país, subrayando la importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en toda la cadena de suministro alimentaria (Ministerio de Salud [MINSA], 2018).

A pesar de las normativas sobre inocuidad alimentaria en Perú, muchos restaurantes y servicios afines no las aplican adecuadamente. Esto no solo pone en riesgo la salud de los comensales, sino que también afecta la reputación de Perú como un importante destino gastronómico. No aplicar las BPMA puede llevar a la contaminación de alimentos y a brotes de enfermedades por transmisión alimentaria, lo que a su vez genera desconfianza entre los consumidores. Por eso, es fundamental que los propietarios y operadores de estos servicios reconozcan la importancia de la capacitación en las BPMA y su compromiso a cumplir con estas regulaciones.

El restaurante campestre “Villa Barboza”, ubicado en el distrito de Luricocha, representa un caso particular en este contexto. A pesar de sus esfuerzos por cumplir con las normativas, se ha observado una falta de capacitación en su personal respecto a las BPMA, lo que puede comprometer la inocuidad de los alimentos que se sirven. Así, el nivel de conocimiento y aplicación de las BPM por parte de los colaboradores no es satisfactorio, lo que podría aumentar los riesgos de contaminación alimentaria, afectando tanto la salud de los consumidores como la viabilidad del negocio.

Ante esta situación, surge la pregunta de investigación: ¿En qué medida la implementación de un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos influye en el nivel de conocimiento y en las prácticas de manipulación de alimentos de los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza de Luricocha?, este estudio es fundamental para identificar las carencias en la capacitación del personal y proponer soluciones que mejoren las BPMA dentro del Restaurante. Al implementar un programa de capacitación, se

espera aumentar el nivel de conocimiento y competencia del personal, lo que contribuirá a la salud pública y a la sostenibilidad del restaurante.

Así, el objetivo general de esta investigación es fue Evaluar el efecto de la implementación de un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en el nivel de conocimiento y en las prácticas de manipulación de alimentos de los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza de Luricocha, esto permitió garantizar la inocuidad de los alimentos ofrecidos y asegurar la satisfacción de los consumidores.

1.2. Formulación del problema de investigación

1.2.1. Problema general

PG. ¿En qué medida la implementación de un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos influye en el nivel de conocimiento y en las prácticas de manipulación de alimentos de los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza de Luricocha?

1.2.2. Problema específicas

PE1. ¿Qué diferencias existen entre el nivel de conocimiento sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos de los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza antes y después de la implementación del programa de capacitación?

PE2. ¿Qué cambios observables se presentan en las prácticas de manipulación de alimentos de los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza tras participar en el programa de capacitación?

PE3. ¿Cuál es el nivel de conocimiento sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos de los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza antes y después de la implementación del programa de capacitación?

PE4. ¿Cuál es el nivel de cumplimiento de las prácticas de manipulación de alimentos de los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza antes y después de la implementación del programa de capacitación?

1.3. Objetivos de la investigación

1.3.1. Objetivo general

OG. Evaluar el efecto de la implementación de un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en el nivel de conocimiento y en las prácticas de manipulación de alimentos de los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza de Luricocha.

1.3.2. Objetivos específicos

OE1. Determinar las diferencias entre el nivel de conocimiento sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos entre los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza antes y después de la implementación del programa de capacitación.

OE2. Evaluar los cambios observables en las prácticas de manipulación de alimentos de los colaboradores tras participar en el programa de capacitación.

OE3. Medir el nivel de conocimiento sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos entre los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza antes y después de la implementación del programa de capacitación.

OE4. Medir el nivel de cumplimiento de prácticas de manipulación de alimentos entre los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza antes y después de la implementación del programa de capacitación.

1.4. Hipótesis de la investigación

1.4.1. Hipótesis general

HG. La implementación de un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos tiene un efecto significativo en la mejora del nivel de conocimiento y de las prácticas de manipulación de alimentos de los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza de Luricocha.

1.4.2. Hipótesis específicas

HE1. Hay diferencias significativas en el nivel de conocimiento sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos entre los colaboradores del

restaurante campestre Villa Barboza antes y después de la implementación del programa de capacitación.

HE2. Se producen cambios significativos en las prácticas de manipulación de alimentos de los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza tras participar en el programa de capacitación.

HE3. No se formula hipótesis por corresponder a un objetivo de nivel descriptivo.

HE4. No se formula hipótesis por corresponder a un objetivo de nivel descriptivo.

1.5. Justificación

1.5.1. Justificación teórica

Al desarrollar esta investigación, se contribuye al entendimiento de cómo los programas de capacitación pueden hacer una gran diferencia entre las prácticas de inocuidad alimentaria dentro del restaurante campestre Villa Barboza. Esta investigación ofrece información valiosa que respalda la teoría existente y apoya a otros en el campo de la restauración.

1.5.2. Justificación práctica

Esta investigación es de suma importancia puesto que un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) apoya en demasía a mejorar la manera en la que se manipulan los alimentos en el restaurante campestre Villa Barboza. Esto no solo puede reducir el riesgo de la contaminación alimentaria y de las enfermedades de transmisión alimentaria, sino que también mejora la calidad del servicio y la satisfacción de los comensales del restaurante campestre del presente estudio.

1.5.3. Justificación metodológica

Este estudio utilizó un enfoque preexperimental para evaluar cómo el programa de capacitación impacta al conocimiento y las prácticas del BPMA de los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza. Este método de investigación permitió recopilar datos confiables que apoyaron a determinar si la

capacitación realmente influye a la correcta aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

1.5.4. Justificación social

La investigación tuvo relevancia social al contribuir a la promoción de la salud pública mediante el fortalecimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos en el restaurante campestre Villa Barboza. La implementación del programa de capacitación permitió mejorar el conocimiento y las prácticas de inocuidad alimentaria e higiene de los colaboradores, generando condiciones más seguras para los consumidores. Asimismo, al tratarse de un establecimiento vinculado a la oferta gastronómica del distrito de Luricocha, los resultados del estudio aportan al mejoramiento de la calidad del servicio y a la experiencia del usuario, con impacto positivo en la actividad turística local.

1.5.5. Justificación legal

La investigación se alineó con las normativas y regulaciones actuales sobre inocuidad alimentaria, tanto en nuestro territorio como en el ámbito internacional. Esto incluye la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, conocida como “*Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines*”. A nivel global, también se consideró el Codex Alimentario. Al seguir estas pautas, no solo se aseguró de que el restaurante campestre Villa Barboza cumpla con la legalidad, sino que también proteja la salud de sus comensales y mantenga una buena reputación.

1.6. Delimitación del estudio

1.6.1. Delimitación conceptual

Esta investigación se centró en las buenas prácticas de manipulación de alimentos y su enseñanza a través de un programa de capacitación.

1.6.2. Delimitación social

El estudio se desarrolló con la participación de 55 colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza de Luricocha.

1.6.3. Delimitación espacial

La investigación se llevó a cabo en el restaurante campestre Villa Barboza de Luricocha, el cual se encuentra ubicado en la provincia de Huanta, región Ayacucho.

1.6.4. Delimitación temporal

El estudio fue desarrollado durante el periodo 2025.

1.7. Identificación de variables

1.7.1. Variable 1: Programa de capacitación

Dimensión 1: Detección de necesidades

Indicador 1: Análisis de la organización.

Indicador 2: Análisis de las tareas.

Indicador 3: Análisis de las personas.

Dimensión 2: Planificación del programa

Indicador 1: Objetivos instruccionales.

Indicador 2: Disposición y motivación de las capacitados.

Indicador 3: Características de los instructores.

Indicador 4: Principios de aprendizaje.

Dimensión 3: Ejecución del programa

Indicador 1: Cognitivo.

Indicador 2: Procedimental.

Indicador 3: Actitudinal.

Dimensión 4: Evaluación de resultados

Indicador 1: Aprendizaje.

Indicador 2: Comportamiento.

Indicador 3: Resultados.

1.7.2. Variable 2: Buenas prácticas de manipulación de alimentos

Dimensión 1. Construcción de las instalaciones

Indicador 1: Ubicación Vías de acceso

Indicador 2: Diseño del interior y materiales

Indicador 3: Infraestructura de almacén de productos secos

Indicador 4: Ventilación

Indicador 5: Iluminación

Dimensión 2. Instalaciones Sanitarias.

Indicador 1: Servicios higiénicos del personal y público

Indicador 2: Vestuarios para el personal

Indicador 3: Punto de lavado de manos

Indicador 4: Zona de lavado de equipos y utensilios de limpieza

Dimensión 3. Equipos y utensilios

Indicador 1: Características de los equipos y utensilios

Indicador 2: Lavado y desinfección de los equipos y utensilios

Indicador 3: Lavado y desinfección de equipo estacionarios

Indicador 4: Lavado y desinfección de vajilla

Indicador 5: Almacenamiento de equipo y utensilios

Indicador 6: Mantelería

Indicador 7: Implementación de un programa de limpieza

Dimensión 4. Facilidad sanitaria

Indicador 1: Abastecimiento y calidad de agua

Indicador 2: Evacuación de agua residuales

Indicador 3: Manejo y depósito de residuos solidos

Dimensión 5. Higiene Personal

Indicador 1: Estado de salud Higiene y comportamiento

Indicador 2: Practica de higiene de manos

Indicador 3: Cuidado de manos

Indicador 4: Uso de guantes

Indicador 5: Uso de uniforme de trabajo

Indicador 6: Malos hábitos

Indicador 7: Buenos hábitos

Dimensión 6. Capacitación sanitaria

Indicador 1: Capacitación de MBP.MA semestrales

Indicador 2: Capacitaciones de Principio general de higiene

1.8. Operacionalización de variables

Tabla 1.

Matriz de operacionalización de variables: “Programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en el restaurante campestre Villa Barboza de Luricocha”

Variable	Definición conceptual	Dimensión	Indicadores
Programa de capacitación	Un programa de capacitación es un proceso a corto plazo, metodológico y planificado, que permite a los colaboradores adquirir los conocimientos, habilidades y competencias necesarios para alcanzar los objetivos organizacionales. Este programa se desarrolla en cuatro etapas: identificación de necesidades a través de un diagnóstico, planificación del programa, implantación y ejecución, y finalmente, evaluación de los resultados (Chiavenato, 2009).	Dimensión 1:	
		Detección de necesidades	Indicador 1: Análisis de la organización.
		En esta etapa, se identifican las necesidades de capacitación alineadas con los objetivos organizacionales. Se realiza un análisis de la empresa, las tareas que se realizan y las personas involucradas, con el fin de comprender los impactos que tendrá la capacitación y cómo los empleados deben desempeñarse tras ella (Chiavenato, 2009).	Indicador 2: Análisis de las tareas.
			Indicador 3: Análisis de las personas.
		Dimensión 2:	
		Planificación del programa	Indicador 1: Objetivos y estrategias del programa.
		Se diseña el programa de capacitación, estableciendo objetivos claros y estrategias para motivar a los participantes. También se consideran las características de los instructores y los principios de aprendizaje que guiarán la formación, asegurando que el programa sea relevante y efectivo para los trabajadores (Chiavenato, 2009).	Indicador 2: Disposición y motivación de los capacitados.
			Indicador 3: Características de los instructores.
			Indicador 4: Principios de aprendizaje.
		Dimensión 3:	
		Ejecución del programa	Indicador 1: Cognitivo.
		Durante esta fase, los participantes aplican los conocimientos adquiridos en su entorno laboral diario. El enfoque se centra en poner en práctica lo aprendido, abordando aspectos cognitivos, procedimentales y actitudinales, asegurando que la capacitación tenga un impacto real en el trabajo (Chiavenato, 2009).	Indicador 2: Procedimental.
			Indicador 3: Actitudinal.

Buenas prácticas de manipulación de alimentos	Dimensión 4:	
	Evaluación de resultados	
	Se evalúa la efectividad del programa a través del análisis de indicadores como el aprendizaje, el comportamiento y los resultados alcanzados. Mediante cuestionarios, entrevistas y pruebas, se mide el impacto de la capacitación en los participantes y en la organización, verificando si los objetivos establecidos fueron cumplidos (Chiavenato, 2009).	
	Dimensión 1.	
	Construcción de las instalaciones	
	Las instalaciones deben estar en áreas libres de contaminación, con accesos adecuados y un diseño fácil de limpiar. El uso de materiales resistentes y superficies impermeables es esencial. Además, se debe garantizar ventilación, iluminación adecuada y condiciones apropiadas para el almacenamiento y circulación (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo [MINCETUR], 2013).	
	Dimensión 2.	
	Instalaciones Sanitarias	
	Los establecimientos deben contar con servicios higiénicos diferenciados, vestuarios para el personal, y puntos de lavado de manos y equipos. Las instalaciones deben ser fáciles de limpiar, mantener una buena ventilación y proporcionar elementos para el adecuado aseo y desinfección (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo [MINCETUR], 2013).	
	Dimensión 3.	
Equipos y utensilios		
Los equipos deben ser resistentes, fáciles de limpiar y no contaminar los alimentos. Deben seguirse procedimientos de lavado y desinfección adecuados, con utensilios diferenciados para cada tipo de tarea y almacenados de manera higiénica (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo [MINCETUR], 2013).		
Indicador 1: Aprendizaje.		
Indicador 2: Comportamiento.		
Indicador 3: Resultados.		
Indicador 1: Ubicación Vías de acceso		
Indicador 2: Diseño del interior y materiales		
Indicador 3: Infraestructura de almacén de productos secos		
Indicador 4: Ventilación		
Indicador 5: Iluminación		
Indicador 1: Servicios higiénicos del personal y público		
Indicador 2: Vestuarios para el personal		
Indicador 3: Punto de lavado de manos		
Indicador 4: Zona de lavado de equipos y utensilios de limpieza		
Indicador 1: Características de los equipos y utensilios		
Indicador 2: Lavado y desinfección de los equipos y utensilios		
Indicador 3: Lavado y desinfección de equipo estacionarios		
Indicador 4: Lavado y desinfección de vajilla		
Indicador 5: Almacenamiento de equipo y utensilios		
Indicador 6: Mantelería		
Indicador 7: Implementación de un programa de limpieza		

Dimensión 4.							
Facilidad sanitaria				<i>Indicador 1:</i> Abastecimiento y calidad de agua			
Es esencial contar con agua potable de calidad, drenaje adecuado para aguas residuales y un sistema eficiente de manejo de residuos sólidos. Los recipientes deben ser herméticos y retirarse con frecuencia para evitar contaminación y malos olores (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo [MINCETUR], 2013).				<i>Indicador 2:</i> Evacuación de agua residuales			
				<i>Indicador 3:</i> Manejo y depósito de residuos solidos			
Dimensión 5.				<i>Indicador 1:</i> Estado de salud Higiene y comportamiento			
Higiene Personal				<i>Indicador 2:</i> Practica de higiene de manos			
Los manipuladores deben mantener una higiene estricta, con lavado adecuado de manos, ropa protectora limpia, y evitar hábitos que comprometan la seguridad alimentaria. Deben ser monitoreados en su salud y seguir buenas prácticas de higiene (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo [MINCETUR], 2013).				<i>Indicador 3:</i> Cuidado de manos			
				<i>Indicador 4:</i> Uso de guantes			
				<i>Indicador 5:</i> Uso de uniforme de trabajo			
				<i>Indicador 6:</i> Malos hábitos			
				<i>Indicador 7:</i> Buenos hábitos			
Dimensión 6.							
Capacitación sanitaria				<i>Indicador 1:</i> Capacitación de MBP.MA semestrales			
La capacitación continua del personal en higiene y manipulación de alimentos es obligatoria. Los empleados deben recibir formación periódica para asegurar el cumplimiento de las normas y las buenas prácticas de higiene (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo [MINCETUR], 2013).				<i>Indicador 2:</i> Capacitaciones de Principio general de higiene			

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de investigación

2.1.1. Antecedentes internacionales

Anaya Argumedo y Severiche Salazar (2020), realizaron una investigación denominada “*Programa de capacitación para manipuladoras de alimentos del servicio de alimentación escolar de CDI’S administrados por fundaciones cristianas en el departamento de Córdoba*”. **Objetivo:** Fue instruir a las manipuladoras de alimentos para mejorar la manipulación y calidad de los alimentos que son suministrados a niños y jóvenes de escasos recursos de los municipios de Montería, Tierralta, Cotorra, Ciénaga de Oro y Montelíbano en el departamento de Córdoba, que son beneficiarios de Centros de Desarrollo Infantil (CDI’S) vinculados a un clúster de fundaciones cristianas. **Metodología:** Fue una investigación teórica – práctico centrado en la capacitación de las manipuladoras de alimentos. **Población y muestra:** Estuvo conformada por 18 Centros de Desarrollo Infantil (CDI) de la Fundación Compassion de Córdoba, y la muestra estuvo representada por 59 manipuladores de alimentos de dichos centros. **Instrumento y técnicas:** Se utilizaron fichas de entrevistas dirigidas a los responsables de administración y a las manipuladoras de alimentos, fichas de observación para evaluar las condiciones de infraestructura y prácticas de manipulación de alimentos, y cuestionarios para evaluar la percepción de los manipuladores sobre el proyecto y las capacitaciones, finalmente, como técnicas se utilizaron la entrevista, observación y encuesta, respectivamente. **Resultados:** Las capacitaciones lograron mejorar la comprensión de las manipuladoras sobre la importancia de seguir normativas legales en la elaboración de alimentos, se realizaron diagnósticos que revelaron el cumplimiento de muchos estándares, y se elaboró un manual de Buenas Prácticas que fortalecerá la formación continua. **Conclusión:** La capacitación resultó efectiva y pertinente, actualizando y fortaleciendo los conocimientos de las manipuladoras sobre la manipulación de alimentos. Aunque demostraron un conocimiento empírico de prácticas higiénicas, se destacó la necesidad de estandarizar procesos y documentar procedimientos para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.

Mora Mora (2021), desarrolló una investigación, denominada “*Ejecución del Plan de Capacitación al Personal Manipulador de Alimentos en Compass Group Service Colombia S.A., Barrancabermeja.*” **Objetivo:** Fue ejecutar un plan de educación y capacitación hacia el personal manipulador de alimentos en Compass Group Service Colombia SA, ubicada en Barrancabermeja, Santander, Colombia. **Metodología:** Se aplicó un plan de capacitación, y búsqueda de material bibliográfico para elaborar materiales. **Población y muestra:** La población estuvo constituida por los colaboradores del Compass Group Service S.A. Colombia, equivalente a 63 colaboradores manipuladores de alimentos directa e indirectamente. **Instrumento y técnicas:** Se utilizaron presentación de PowerPoint, fichas de evaluación y matrices de personal, y como técnicas, se aplicaron la capacitación, charlas cortas, seguimiento y evaluación. **Resultados:** Se observó significativamente la participación de los colaboradores en la capacitación, siendo que el mes de marzo participaron 54 de 62 colaboradores equivalente a 87.09%, el mes de abril participaron 56 de 58 colaboradores equivalente a 96.55%, el mes de mayo participaron 58 de 58 equivalente a 100%, finalmente, el mes de mayo participaron 63 de 63 colaboradores equivalente a 100%. **Conclusión:** Se logró capacitar al 100% del personal manipulador de alimentos, asegurando la inocuidad alimentaria y mejorando la calidad en la empresa. Las capacitaciones también impactaron positivamente en los hábitos de vida de los colaboradores, quienes aplicaron lo aprendido en sus hogares.

García Casas y Duque Aldaz (2023), publicaron un artículo de investigación, denominada “*Mejorade capacidades en el manejo de protocolos de manipulación, higiene y bioseguridad para las cabañas-restaurantes del cantón Playas en tiempos de Covid-19*”. **Objetivo:** Fue fortalecer las capacidades en el manejo de protocolos de manipulación, higiene y bioseguridad alimentaria de los operadores turísticos gastronómicos del cantón General Villamil Playas. **Metodología:** Fue una investigación aplicada enfocada en la sistematización de experiencias prácticas. Las fases incluyeron el diagnóstico, programación, difusión, ejecución, seguimiento y evaluación. **Población y muestra:** Se utilizó muestreo por conveniencia, abarcando a 38 operadores turísticos gastronómicos de un total de 47. **Instrumento y técnicas:** Se aplicaron fichas de observación y cuestionarios, utilizando técnicas de observación durante salidas de campo y

encuestas para la recolección de datos. **Resultado:** Se obtuvo que un estado higiénico-sanitario deficiente, con una puntuación inicial de 21/100, indicando que la mayoría de los establecimientos no cumplían con las condiciones básicas de higiene. Aunque el 100% de los encuestados afirmaron conocer los parámetros de manipulación de alimentos, solo el 8% cumplía con las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM). Un 85% mostró interés en aprender sobre manipulación y procesamiento de alimentos, y el 94% estaba dispuesto a participar en capacitaciones certificadas. La mayoría (83%) prefirió capacitación en línea, y el 96% tenía acceso a dispositivos electrónicos e Internet. Un 96% aceptó asistir a las capacitaciones ofrecidas por el Municipio de Playas y la Universidad Guayaquil. Tras la intervención, se observó una mejora del 90% en los parámetros evaluados, alcanzando un puntaje final de 90/100 en el diagnóstico post-capacitación. **Conclusión:** Se estableció que los operadores turísticos no cumplían con las condiciones básicas de higiene e inocuidad de alimentos antes de la intervención. Se desarrolló un plan de intervención efectivo y claro, alineado con la normativa vigente en Ecuador. Una gran mayoría de los operadores mostró interés en mejorar sus capacidades en manejo de protocolos de higiene y bioseguridad, evidenciado por el 80% de aprobados en el curso. La evaluación in situ confirmó un aumento en el cumplimiento de los parámetros, lo que demuestra la efectividad de las estrategias implementadas y su fácil aplicación por parte de los beneficiarios.

Moreno Murillo y Lainez Apolinario (2024), desarrollaron una investigación, titulada: *“Análisis de la capacitación de personal en los restaurantes del Norte de Guayaquil”*. **Objetivo:** Fue analizar el impacto de los programas de capacitación del personal en los restaurantes del norte de Guayaquil durante el periodo 2023-2024. **Metodología:** Adoptó un enfoque descriptivo y transversal, con un diseño mixto. **Población y muestra:** Se utilizó un muestreo aleatorio estratificado para seleccionar una muestra del total de 378.967 empresas de servicios alimenticios de Ecuador, equivalente a 384 colaboradores. **Instrumentos y técnicas:** Se aplicaron encuestas estructuradas con cuestionarios a los empleados y gerentes de los restaurantes. **Resultados:** Del análisis de las encuestas el 66.86% de los empleados estaba satisfecho con la capacitación, aunque el 30.77% consideró que la metodología podría mejorarse. El 89.94%

identificó áreas críticas que necesitan atención, como el control de plagas y la atención al cliente. Además, el 50.97% consideró la capacitación efectiva para su desempeño laboral, y el 85.35% notó mejoras en el trabajo en equipo. La mayoría (83.44%) prefirió sesiones más frecuentes y breves, y el 46% optó por una modalidad mixta de capacitación. **Conclusión:** La capacitación es esencial para el desarrollo sostenible de la industria de la restauración en el norte de Guayaquil. Priorizar áreas críticas, como atención al cliente y manipulación de alimentos, permite al personal adquirir habilidades que mejoran la calidad del servicio y la satisfacción del cliente. Una capacitación efectiva no solo aumenta la eficiencia operativa, sino que también mejora la reputación y rentabilidad de los negocios. Se enfatiza la importancia de invertir en formación continua y adaptada a las necesidades específicas de cada restaurante para fortalecer su competitividad y enriquecer la experiencia del cliente.

Martinez (2022), trabajó una tesis denominada “*Desarrollo de un programa de capacitación en comedores escolares de Tandil*”. **Objetivo:** Reforzar y promover prácticas higiénicas de manipulación de alimentos para garantizar la salud de los niños que asisten a comedores escolares. **Metodología:** Se dictó una capacitación a personal auxiliar, docentes y cocineros de 9 establecimientos en la ciudad de Tandil. **Población y muestra:** La capacitación se llevó a cabo con el personal de 9 establecimientos escolares de Tandil, incluyendo a auxiliares, docentes y cocineros. **Instrumentos y técnicas:** Se utilizaron encuestas para evaluar la efectividad de la capacitación y se realizaron hisopados en manos de cocineros y superficies de trabajo para análisis microbiológicos. **Resultados:** Se obtuvo que la mayoría de los encuestados había realizado el curso de manipulación de alimentos, y todos consideraron útil la intervención. Las muestras analizadas presentaron recuentos de microorganismos dentro de los límites establecidos. **Conclusión:** La capacitación de los manipuladores en prácticas higiénicas contribuye a la elaboración de alimentos seguros, reduciendo el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

2.1.2. Antecedentes nacionales

Piscoya Pérez (2020) desarrolló una investigación titulada “*Efectividad de un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en una cevichería de Trujillo, 2019*”. **Objetivo:** Fue determinar la efectividad de

un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en una cevichería de Trujillo en 2019. **Metodología:** Se utilizó un enfoque cuantitativo, de tipo experimental y preexperimental. **Población y muestra:** La muestra estuvo constituida por todos los colaboradores del establecimiento, un total de 20 participantes. **Instrumento y técnicas:** Se diseñó una lista de cotejo y un cuestionario, y se aplicaron las técnicas de observación y encuesta, respectivamente. **Resultados:** Se determinó que el programa de capacitación en BPM fue efectivo para mejorar el cumplimiento de estas prácticas en la cevichería. **Conclusión:** El programa de capacitación influyó significativamente en el conocimiento de BPM entre los colaboradores de la cevichería de Trujillo. **Recomendaciones:** Se sugirió realizar investigaciones similares en otros establecimientos que ofrezcan alimentos y bebidas.

Ramos Torres y Salazar Saldaña (2020), llevaron a cabo una investigación titulada *“Efectividad de un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en los comedores populares en el distrito de Santiago de Cao - La Libertad”*. **Objetivo:** Fue determinar la efectividad de los programas de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) en los comedores populares del distrito de Santiago de Cao - La Libertad. **Metodología:** Se empleó un enfoque cuantitativo, de tipo experimental y preexperimental. **Población y muestra:** La población estuvo conformada por 8 comedores populares y la muestra fue conformada por 36 madres participantes. **Instrumentos y técnicas:** Se utilizaron una lista de cotejo, una encuesta y un test de conocimiento en BPM, además de aplicar técnicas de observación y cuestionario. **Resultados:** En el pretest, se obtuvo un nivel “deficiente”, mientras que en el posttest se alcanzó un nivel “bueno”. **Conclusión:** Se determinó que el programa de capacitación influye significativamente en el conocimiento de BPM entre las madres de los comedores populares.

Arzapalo Raymundo y Gora Toribio (2022), desarrollaron una investigación titulada la *“Efectividad de la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos, en la salud de las familias con integrantes mayores de 18 años - Asentamiento Humano Columna Pasco - enero - marzo 2022”*. **Objetivo:** Fue determinar la efectividad de la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos, en la salud de las familias del Asentamiento

Humano Columna Pasco. **Metodología:** Fue de tipo sustantiva, diseño cuasiexperimental. **Población y muestra:** Estuvo conformada por 36 personas entre varones y mujeres mayores de 18 años pertenecientes a las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco. **Instrumentos y técnicas:** Se aplicaron fichas de entrevista, test anterior y posterior de grupo único, con la aplicación de las técnicas de entrevista y observación, respectivamente. **Resultados:** Antes de la capacitación, de acuerdo al nivel de conocimiento sobre la causa que origina las enfermedades diarreicas, la mayoría 33.3%, señala como causa al mal lavado de manos, el 27.8 % los que dicen que el consumo de alimentos en mal estado es la causa de las E.D.A. el 25% señala como causa el hecho de consumir alimentos en la calle y por último con un 13.9 % señala otra causa; y, después de la capacitación, la mayoría 33.3% lavan frutas antes de consumirlo, el 22.2 % toman agua hervida y el 19.4 % conservan sus alimentos en refrigeradora. **Conclusión:** La mayoría 55.6% indicó que la capacitación recibida fue adecuada, el 33.3 % señaló que la capacitación fue medianamente adecuada.

Llalle Díaz De Cubas (2023), desarrolló una investigación titulada *“Efectividad de un plan de capacitación en la manipulación de alimentos agropecuarios en comerciantes de la Parada Municipal de Bagua Grande - Amazonas 2022”*. **Objetivo:** Fue evaluar la efectividad de un plan de capacitación en el nivel de conocimientos y prácticas sobre manipulación de alimentos agropecuarios de los comerciantes de la Parada Municipal del distrito de Bagua Grande –Utcubamba-Amazonas 2022. **Metodología:** Fue de un enfoque cuantitativo, diseño no experimental, con pre y post test de un solo grupo. **Población y muestra:** Estuvo constituida por la totalidad de los comerciantes, equivalente a 53 comerciantes. **Instrumento y técnicas:** Se utilizó un cuestionario y una ficha técnica, y como técnicas se utilizó la encuesta y la observación. **Resultados:** Resultados: En el pretest, el 100% de los comerciantes tenía escaso conocimiento sobre higiene personal, pero tras la capacitación, el 75.5% mejoró a un buen nivel. En la higiene de manipulación de alimentos, el 74.4% mostró escaso conocimiento, y después, el 94.3% alcanzó un buen nivel. En la higiene en recepción y entrega de alimentos, el 100% alcanzó un buen nivel tras la capacitación, que inicialmente tenía el 64.4% con escaso conocimiento. En buenas prácticas de prevención, el 88.7% no cumplía antes, pero el 100% sí

cumplió después. En eliminación de residuos, el 96.2% no cumplía antes, y el 98.1% sí cumplió después. En salud personal, el 94.3% no cumplía antes, y el 100% cumplió después. Se encontró una diferencia altamente significativa entre el pre y post test ($p \leq 0.000$). **Conclusión:** La aplicación del programa de capacitación influyó significativamente en la mejora de conocimientos y prácticas de los comerciantes de la Parada Municipal de Bagua Grande.

Chirinos Delgado (2022), trabajó una investigación titulada *“Implementación de un programa de capacitación para mejorar el nivel de conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos, dirigido a las señoras que elaboran los menús en los comedores populares del Distrito de Socabaya.”* **Objetivo:** Fue implementar, un programa de capacitación para mejorar el nivel de conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos, de las señoras que elaboran los menús en los comedores populares del distrito de Socabaya. **Metodología:** fue de diseño cuasi experimental; nivel aplicativo; tipo cuantitativo; de corte longitudinal y prospectivo. **Población y muestra:** La población, constituida por 270 señoras (18 comedores); la muestra no probabilística, la conformaron 95 señoras seleccionadas por criterio de inclusión; se registró el 100% de asistencia a la capacitación. **Instrumento y técnicas:** Para evaluar el conocimiento en el pre y post-test, se empleó un cuestionario estructurado con respuestas múltiples, aplicado a través de una encuesta. **Resultados:** En cuanto al nivel de conocimiento, los resultados del pre-test mostraron que el 66.3% de los participantes tenía un nivel bajo, el 18.9% un nivel regular, el 10.5% un nivel alto y el 1.1% un nivel muy alto. En el post-test, el 69.5% alcanzó un nivel muy alto, el 25.3% un nivel alto y el 5.3% un nivel regular. Al comparar ambos resultados con la prueba "t" de Student, se encontró una diferencia significativa entre las medias de las dos evaluaciones. **Conclusión:** La implementación de un programa de capacitación sobre higiene en la manipulación de alimentos resultó positiva, ya que elevó el nivel de conocimiento de las mujeres que preparan los menús en los comedores populares del distrito de Socabaya.

2.2. Bases teóricas

2.2.1. Definición de programa de capacitación

Antes de definir un programa de capacitación, es fundamental comprender qué se entiende por capacitación. Esta se refiere al proceso de dotar a una persona de nuevos conocimientos y herramientas, con el fin de potenciar sus habilidades y destrezas en el desempeño de una labor, de manera sistemática (Chiavenato, 2009).

Entonces, un programa de capacitación es un proceso a corto plazo que se implementa de manera metodológica y planificada. Se considera una herramienta esencial que permite a los colaboradores de una organización adquirir los conocimientos, habilidades y competencias necesarios para alcanzar los objetivos establecidos en el programa. Además, el programa de capacitación es considerado un proceso de suma importancia dentro de la administración de recursos humanos (Chiavenato, 2009).

Asimismo, Bermúdez Carrillo (2015) sostiene que un programa de capacitación es esencial dentro de una organización, ya que capacita a los colaboradores para contribuir de manera significativa a la producción.

De lo ya indicado se debe comprender que cada organización tiene su propia particularidad, por lo que los programas de capacitación deberán llevarse a cabo de acuerdo con las necesidades identificadas dentro de la organización. (Armendáriz Sanz, 2013)

Por su lado, Siliceo Aguilar (2004) define al programa de capacitación como un conjunto de actividades planificadas, enfocadas en un tema específico y diseñadas en función de las necesidades reales de una organización. Su objetivo es fomentar cambios significativos en los conocimientos, actitudes y habilidades de los colaboradores.

Rojas Bustamante (2015), también refiere que un programa de capacitación es un proceso organizado y respectivamente estructurado por el cual se proporciona información y se provee habilidades a una persona o grupo de personas para que estos mejoren su desempeño laboral de manera satisfactoria.

Apoyando lo señalado en el párrafo anterior, Bermudez Carrillo (2015), alude que un programa de capacitación conlleva a que todo sea programado de manera coordinada, dado que se requiere planeación, ejecución y evaluación para la efectividad de esta.

2.2.2. Dimensiones de programa de capacitación

Según Chiavenato (2007), un programa de capacitación se desarrolla en cuatro etapas esenciales. Primero, es necesario identificar las necesidades de capacitación mediante un diagnóstico. Segundo, se planifica el programa de capacitación que aborde estas necesidades. Tercero, se lleva a cabo la implementación y ejecución del programa de capacitación. Finalmente, se evalúan los resultados obtenidos.

Por otro lado, la Universidad de Chile (2018), señala que la gestión de un programa de capacitación debe ser considerada como una oportunidad para el desarrollo humano y organizacional. Que para su desarrollo debe cumplir con cinco etapas, los mismos que indica Chiavenato, sin embargo, la Universidad de Chile agrega una etapa más, el cual es la gestión del programa de capacitación.

A continuación, se desarrollará la definición de cada componente de la presente variable de estudio, sin embargo, cabe indicar que para efectos del presente estudio se trabajará con las dimensiones que sustenta la teoría de Chiavenato (2007).

2.2.2.1. Detección de las necesidades de capacitación

Chiavenato (2007), señala que diagnosticar o detectar las necesidades de capacitación es la primera fase para su desarrollo, puesto que en esta etapa la organización no corre el riesgo de equivocarse al brindar una capacitación con un tema de necesidad equivocada, lo cual generaría pérdida de recursos. Por lo que para detectar estas necesidades se debe realizar el diagnóstico de necesidades en todos los niveles de la organización.

De igual manera, la Universidad de Chile (20018), indica que en esta etapa se identifican las necesidades de la capacitación y del aprendizaje de estrategias, así como las necesidades tácticas, es decir, de aquellas que deben estar orientadas al logro de objetivos a largo plazo que surgen de retos prioritarios, así como de las que se manifiestan en los diferentes niveles jerárquicos de la organización.

De acuerdo con Umiña Flores (2017), que existen varios medios por el cual se pueden identificar las necesidades dentro de una organización, así como las evaluaciones de desempeño, las fichas de observación, cuestionarios, listas de control, informes de los gerentes y supervisores, entrevistas con los gerentes y supervisores, reuniones entre departamentos, examen aplicado a los colaboradores, entrevistas a empleados que abandonan la organización, análisis de puesto y perfiles de puestos, e informes periódicos.

2.2.2.2. Planificación del programa de capacitación

Chiavenato (2007), refiere que, una vez cumplido con la primera etapa, se pasa a planificar el programa de capacitación. Puesto que, una vez detectadas las necesidades de capacitación, esta información será de utilidad para planear el programa. Pero antes, se tiene que responder a las siguientes interrogantes: ¿Qué se debe enseñar?, ¿Quién debe aprender?, ¿Cuándo se debe enseñar?, ¿Dónde se debe enseñar?, ¿Cómo se debe enseñar?, ¿Quién lo debe enseñar?

Umiña Flores (2017), señala que un programa de capacitación debe incluir un plan que aborde los siguientes considerandos: necesidades específicas y objetivos claros, estructuración del contenido en módulos, selección de métodos y recursos necesarios (capacitadores, materiales, equipos), identificación del grupo objetivo y sus características, elección del lugar y periodicidad de la capacitación, así como evaluación de costo-beneficio y control de resultados para ajustes y mejoras.

Por su parte, la Universidad de Chile (2018), Tras identificar las necesidades de capacitación, es fundamental definir las acciones formativas a llevar a cabo, programando los cursos y estableciendo si la participación será voluntaria u obligatoria. Asimismo, se debe elaborar un Plan Anual y/o Trienal de Capacitación y orientar las decisiones logísticas e inscripciones para garantizar la asistencia efectiva de los participantes.

2.2.2.3. Ejecución del programa de capacitación

La ejecución del programa de capacitación es la tercera etapa del proceso, donde, tras diagnosticar las necesidades y elaborar el programa, se procede a su implementación. Esta fase implica una interacción entre instructores y aprendices; los aprendices, de cualquier nivel jerárquico, buscan adquirir o mejorar

conocimientos, mientras que los instructores, también en diversos niveles, poseen la experiencia necesaria para transmitir sus saberes (Chiavenato, 2007; Umiña Flores, 2017).

García López, (2011), indica que esta etapa representa la tercera fase del proceso de capacitación, centrada en la ejecución de la formación planificada. El cual implica seleccionar un instructor, preparar manuales y material didáctico, asegurar el equipo necesario, organizar el espacio del curso y coordinar con los supervisores de los participantes. También incluye gestionar servicios de catering, colaborar con el instructor, iniciar y supervisar el evento, evaluar a los participantes y entregar constancias, así como gestionar pagos y registros estadísticos. Estas actividades son comunes, aunque pueden variar entre organizaciones.

Por otro lado, la Universidad de Chile (2018), En esta etapa se realiza la ejecución del plan acordado, el cual incluye actividades de inducción, capacitaciones, conversatorios y otras acciones programadas. Asimismo, se contempla la difusión de las iniciativas que la organización promueve para estimular la formación de los colaboradores.

2.2.2.4. Evaluación de los resultados del programa de capacitación

En esta etapa se mide la efectividad del programa en dos aspectos: si ha logrado cambios deseados en el comportamiento de los colaboradores y si estos resultados están relacionados con el cumplimiento de las metas de la organización. Esta evaluación se realiza en tres niveles: organizacional, donde se busca un aumento en la eficacia, mejora de la imagen y clima laboral; de recursos humanos, donde se espera una reducción en la rotación y ausentismo, y un aumento en la eficiencia y habilidades de los colaboradores; y de tareas y operaciones, evaluando la productividad, calidad de productos y atención al cliente (Chiavenato, 2007; Umiña Flores, 2017; García López, 2011).

Siliceo Aguilar (2007), destaca que la evaluación debe centrarse en aspectos como la reacción del grupo, el conocimiento adquirido y los resultados en el trabajo, así como la logística y el desempeño del instructor.

Werther y Davis (2008), proponen un modelo que incluye pasos para establecer normas, evaluar conocimientos antes y después de la capacitación, y

monitorear el impacto en el desempeño laboral. Las evaluaciones deben abarcar el contenido, el proceso y el entorno, utilizando métodos como cuestionarios y observaciones para garantizar que se cumplan los objetivos del programa.

Por su parte, la Universidad de Chile (2018), indica que la capacitación se puede evaluar a través de encuestas u otras metodologías adecuadas para medir la satisfacción, efectividad y aplicabilidad de las actividades realizadas. Además, se puede obtener información consolidada que facilite el análisis de los datos recolectados y permita verificar el grado de cumplimiento de los objetivos establecidos en el plan de capacitación anual o trienal.

2.2.2.5. Gestión de la Capacitación

Esta etapa es considerada por la Universidad de Chile (2018), el cual señala que esta etapa implica la gestión de recursos para la capacitación, que incluye aspectos financieros, logísticos y sistemas informáticos de gestión de personal. Estos recursos son fundamentales para registrar y sistematizar la información de las etapas anteriores. Además, su disponibilidad facilitará la generación de informes institucionales y personales, permitirá evaluar el cumplimiento de metas y, en última instancia, integrará el proceso de capacitación con otros subsistemas de gestión de recursos humanos.

2.2.3. Definición de buenas prácticas de manipulación de alimentos

De acuerdo con MINCETUR (2008), las buenas prácticas de manipulación de alimentos son un conjunto de disposiciones reglamentarias para la adecuada manipulación de alimentos y bebidas en todas las etapas de la cadena alimentaria, con el fin principal de garantizar la inocuidad alimentaria.

Se establece que el gerente o administrador del restaurante es responsable de asegurar la correcta implementación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos. Todos los colaboradores de la cadena alimentaria, incluidos manipuladores, proveedores y productores de materias primas, deben cumplir con estas normativas para garantizar la seguridad alimentaria (MINCETUR, 2008).

En el Perú, existe un manual de manipulación de alimentos para restaurantes y servicios afines, que forma parte del Plan de Calidad Turística del Perú (CALTUR). Este manual se basa inicialmente en la Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA, que aprobó la “Norma Sanitaria para el Funcionamiento de

Restaurantes y Servicios Afines”. Esta norma fue modificada por la Resolución Ministerial N° 965-2014/MINSA. Sin embargo, estas normativas fueron derogadas por la Norma Técnica Sanitaria N° 142-MINSA/2018/DIGESA, que establece la “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”, la cual fue aprobada mediante la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA. A pesar de las actualizaciones en la normativa, el manual continúa utilizándose como base para la orientación y capacitación en el tema. Las normativas vigentes mantienen los mismos principios fundamentales, por lo que las diferencias con respecto a versiones anteriores son mínimas.

Así mismo, el Ministerio de la Producción a través del Instituto Nacional de Calidad (INACAL) impulsa la Norma Técnica Peruana NTP 712.009, denominada *"Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria - Directrices para las buenas prácticas de higiene en los servicios de alimentación colectiva"*, el cual establece los requisitos de buenas prácticas de higiene para la manipulación de alimentos crudos, precocidos y cocinados en establecimientos de alimentación colectiva. Su objetivo es mejorar la calidad y seguridad alimentaria en el Perú, orientando a los restaurantes, concesionarias y otras entidades que brindan servicios alimentarios a empresas, colegios, universidades y similares, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, reducir pérdidas por deterioro y asegurar la salud de los consumidores, especialmente en poblaciones vulnerables. (INACAL, 2021)

2.2.4. Dimensiones de buenas prácticas de manipulación de alimentos

Las buenas prácticas de manipulación de alimentos en restaurantes y servicios a fines, de acuerdo con Romero Minaya (2019), cuenta con las siguientes dimensiones: construcción de instalaciones, instalaciones sanitarias, equipos y utensilios, facilidades sanitarias, higiene personal, y capacitación sanitaria. (Romero Minaya, 2019).

2.2.4.1. Construcción de las instalaciones

Según lo establecido por el MINCETUR (2013), la construcción de las instalaciones de los establecimientos destinados a la manipulación de alimentos debe tener en cuenta los siguientes aspectos:

Ubicación del restaurante. El local debe estar en un área libre de riesgos de contaminación (plagas, humos, olores, etc.) y no debe haber sido usado para actividades como depósito de basura o cementerio. Si el restaurante está en una vivienda, debe tener un acceso independiente para el público, distinto al de los residentes y proveedores, para evitar contaminación cruzada.

Vías de acceso. Las rutas dentro del restaurante deben ser adecuadas para la circulación de clientes y personal, con superficie pavimentada o dura. También debe cumplirse con las normas para el acceso de personas discapacitadas.

Diseño y materiales del interior. La infraestructura debe ser sólida y fácil de limpiar, utilizando materiales resistentes a la corrosión, lisos e inabsorbentes. El diseño puede variar según el estilo del restaurante (ej., rural). Los pisos deben ser impermeables, antideslizantes y resistentes a golpes, mientras que las paredes deben ser lisas e impermeables. Los techos deben evitar la acumulación de suciedad y reducir la condensación. Las ventanas deben tener mallas para evitar la entrada de polvo y plagas, y las puertas deben ser lisas, fáciles de limpiar y permitir un cierre automático en las áreas de preparación. Además, los pasadizos deben ser adecuados para la circulación de personas y no deben usarse como áreas de almacenamiento.

Almacén de productos secos. Debe ser fácil de limpiar, con buena circulación de aire y sin exposición a tuberías. Las estanterías deben ser de materiales anticorrosivos y el área no debe tener fuentes de calor que puedan afectar los productos.

Ventilación. Debe ser adecuada para controlar la temperatura, vapor, humo y grasa. Los sistemas de ventilación deben dirigir el aire hacia las áreas sucias, sin goteo sobre alimentos ni equipos. Las campanas extractoras deben ser eficaces y fáciles de limpiar.

Iluminación: La luz debe ser adecuada para no alterar la apariencia de los alimentos, con un mínimo de 220 lux en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación. Las fuentes de luz deben estar ubicadas para evitar sombras sobre los espacios de trabajo, y las bombillas deben estar protegidas para evitar la contaminación en caso de rotura.

2.2.4.2. Instalaciones Sanitarias

Según lo establecido por MINCETUR (2013), las instalaciones sanitarias de los establecimientos destinados a la manipulación de alimentos deben cumplir con los siguientes aspectos:

Servicios higiénicos del personal y público. Los establecimientos deben contar con servicios higiénicos diferenciados para hombres y mujeres, adecuados al número de trabajadores y clientes. Estos deben estar en buen estado, ser fáciles de limpiar y desinfectar, y contar con iluminación y ventilación adecuadas. Los lavatorios deben tener dispensadores de jabón y medios para secado de manos, y los servicios deben contar con papel higiénico y depósitos de basura con tapa. Es importante promover el lavado de manos a través de avisos, y garantizar que los servicios para empleados estén separados de las áreas de manipulación de alimentos. Las puertas deben tener ajuste automático y permanecer cerradas, excepto durante la limpieza.

Vestuarios para el personal. El establecimiento debe proporcionar vestuarios separados para el personal, donde la ropa de trabajo no entre en contacto con la ropa personal. Los vestuarios deben estar alejados de los servicios higiénicos, contar con iluminación, ventilación y mantenerse en buenas condiciones. Además, deben disponer de bancos, sillas y sistemas de seguridad, y los casilleros para empleados deben estar libres de alimentos.

Punto de lavado de manos. Es necesario establecer una zona de lavado de manos fuera de la cocina, con un procedimiento escrito sobre cómo lavarse las manos. La zona debe contar con jabón líquido, antisépticos, escobillas de uñas y dispositivos para el secado de manos (como toallas de papel o secadores automáticos). Además, los depósitos de basura deben ser preferentemente oscilantes o a pedal, con tapa sanitaria.

Zona de lavado de equipos y utensilios de limpieza. El establecimiento debe contar con instalaciones adecuadas para lavar y desinfectar equipos y utensilios, equipadas con detergentes, desinfectantes y otros implementos necesarios para asegurar una limpieza eficaz.

2.2.4.3. Equipos y utensilios

Según lo establecido por MINCETUR (2013), los equipos y utensilios de los establecimientos destinados a la manipulación de alimentos deben cumplir con los siguientes aspectos:

Características de los equipos y utensilios. Los equipos y utensilios utilizados en restaurantes deben ser de materiales resistentes a la corrosión, no porosos ni adsorbentes, que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores a los alimentos. Además, deben ser fáciles de limpiar y desinfectar, soportando repetidos ciclos de estos procesos. Las partes no en contacto con alimentos deben ser igualmente resistentes y fáciles de higienizar. Las tablas de cortar deben ser de material sintético, no adsorbente y de superficie lisa. Se recomienda asignar tablas de cortar por colores para diferentes tipos de alimentos (por ejemplo, celeste para pescados, rojo para carnes crudas, verde para frutas y verduras, etc.).

Lavado y desinfección de equipos y utensilios. Todos los equipos y superficies que entren en contacto con alimentos deben limpiarse y desinfectarse después de cada uso, utilizando paños diferenciados por colores (amarillo para detergentes, celeste para desinfectantes). Es crucial que el personal esté capacitado para realizar estas tareas adecuadamente. Los equipos deben desmontarse al final de la jornada para su limpieza y desinfección, siguiendo las instrucciones del fabricante y usando agua potable.

Lavado y desinfección de equipos estacionarios. Los equipos estacionarios, como congeladores y refrigeradores, deben apagarse y desenchufarse antes de la limpieza. Se deben eliminar restos de alimentos y suciedad, retirar partes desmontables para su lavado, y limpiar las superficies con paños de colores según el tipo de desinfección. Las partes cortantes deben limpiarse con cuidado, asegurando que el filo se limpie correctamente. Tras el proceso, todas las partes deben secarse antes de volver a ensamblarlas y desinfectarse nuevamente las superficies de contacto con alimentos.

Lavado y desinfección de vajilla, cubiertos y vasos. El proceso de lavado incluye retirar residuos, lavar con agua potable y detergente, enjuagar, y desinfectar utilizando productos químicos aprobados o mediante un enjuague en agua a 80°C por tres minutos. Luego se debe enjuagar con agua potable y secar la

vajilla de manera adecuada, utilizando toallas o secadores exclusivos y en buen estado.

Almacenamiento de equipos y utensilios. Una vez limpios y desinfectados, los equipos y utensilios deben guardarse en lugares cerrados, secos y protegidos de contaminantes. La vajilla y los cubiertos deben almacenarse de forma ordenada, con los vasos y copas colocados hacia abajo, y los utensilios con los mangos hacia arriba. Los equipos que no se vayan a usar de inmediato deben cubrirse para evitar contaminación.

Mantelería. La mantelería debe mantenerse limpia y en buen estado, almacenada en un lugar cerrado, libre de polvo y humedad. Las servilletas de tela deben cambiarse después de cada uso, y los manteles deben limpiarse y desinfectarse si se utilizan.

Implementación de un programa de limpieza y desinfección. Los establecimientos deben contar con un programa de higiene y saneamiento que incluya procedimientos específicos de limpieza y desinfección. Este programa debe abarcar todas las áreas y superficies en contacto con alimentos, y los productos de limpieza deben ser adecuados y almacenados de manera segura. Además, es esencial establecer un calendario de limpieza, capacitar al personal y realizar inspecciones periódicas para verificar el cumplimiento de las normas. Las verificaciones pueden incluir análisis microbiológicos de superficies y manos de los empleados, así como auditorías internas para identificar y corregir deficiencias.

2.2.4.4. Facilidad sanitaria

Según lo dispuesto por MINCETUR (2013), las instalaciones sanitarias de los establecimientos dedicados a la manipulación de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

Abastecimiento y calidad de agua. Los restaurantes deben contar con un servicio de agua potable proveniente de la red pública, asegurando que el nivel de cloro libre residual en el agua esté entre 0.5 y 1.5 ppm, para garantizar su efectividad germicida. Es necesario llevar un registro periódico del control de cloro libre residual. El suministro de agua potable debe ser continuo y suficiente para cubrir todas las necesidades del establecimiento. En caso de contar con un

sistema propio de abastecimiento de agua, este deberá ser aprobado y supervisado por la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud.

Evacuación de aguas residuales. El establecimiento debe contar con un sistema de drenaje adecuado para manejar las aguas residuales, que deben estar libres de bacterias, virus y parásitos. Este sistema debe ser capaz de soportar cargas máximas y mantenerse en buen estado para evitar la obstrucción de drenajes y la proliferación de roedores e insectos. Es esencial realizar una limpieza periódica y la instalación de trampas de grasa para prevenir la acumulación de residuos grasos, lo cual podría generar malos olores y contaminación. Además, los tubos del sistema de evacuación deben estar claramente identificados y diferenciados de los que transportan agua potable. En la cocina, el piso debe contar con un sistema eficiente para la evacuación de aguas residuales, lo que facilita las labores de higiene.

Manejo y disposición de residuos sólidos. Para la eliminación de residuos sólidos, es necesario contar con recipientes plásticos, herméticos, resistentes al agua y las plagas, con tapas seguras que funcionen a pedal o por oscilación para evitar el contacto manual. Estos recipientes deben estar provistos de bolsas plásticas (preferiblemente negras) para facilitar la remoción de basura y mantener la limpieza. Se recomienda utilizar contenedores diferenciados para residuos biodegradables (orgánicos) y no biodegradables (papel, cartón, vidrio, plástico). Los recipientes deben colocarse en cantidad suficiente en las áreas de cocina, comedor, servicios higiénicos, y otros espacios donde se generen residuos, de forma que no contaminen el entorno. Los desechos deben retirarse de las áreas de preparación tan pronto como sea posible para evitar malos olores y la presencia de plagas. Los contenedores deben ser de tamaño adecuado y situarse en un área exclusiva, alejada de las zonas de preparación y almacenamiento de alimentos. Tanto los recipientes como el área de almacenamiento de residuos deben limpiarse y desinfectarse a diario.

2.2.4.5. Higiene Personal

Según MINCETUR (2013), la higiene personal de los manipuladores de alimentos es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria. Los empleados deben mantener un alto nivel de limpieza y usar ropa protectora adecuada. La

administración del establecimiento es responsable de realizar controles médicos periódicos a los manipuladores para prevenir la contaminación alimentaria. A continuación, se detallan las principales prácticas de higiene que deben seguirse:

Estado de salud. La salud del personal es crucial para evitar la contaminación de los alimentos. Los empleados enfermos o portadores de enfermedades transmisibles por los alimentos no deben trabajar en las áreas de preparación. Deben informar inmediatamente a su supervisor si presentan síntomas como fiebre, diarrea, vómitos, heridas infectadas o irritación de garganta, para evitar la transmisión de infecciones. Las heridas en manos y brazos deben cubrirse adecuadamente con vendajes, y en caso de contacto con alimentos, los manipuladores deben ser reasignados a tareas no relacionadas con la preparación de alimentos.

Higiene y comportamiento. Los manipuladores deben mantener una buena higiene personal, incluyendo ducharse antes de empezar el trabajo, mantener el cabello limpio y corto o recogido en una malla protectora, ya que el cabello sucio puede albergar microorganismos patógenos. Es esencial evitar el contacto directo del cabello o ropa con los alimentos.

Higiene de las manos. El lavado de manos es una de las prácticas más efectivas para prevenir la contaminación alimentaria. Los manipuladores deben contar con instalaciones adecuadas para el lavado de manos y seguir un procedimiento correcto. Esto incluye lavarse las manos con agua y jabón, frotándolas durante al menos 20 segundos, enjuagarse con agua corriente y secarse con papel toalla desechable o un secador automático de aire. Además, es importante desinfectarse las manos con un antiséptico adecuado (como alcohol al 70%) después del lavado.

El lavado de manos debe realizarse en situaciones clave, como después de usar los servicios higiénicos, manipular alimentos crudos, tocar superficies contaminadas o al toser, estornudar o manipular objetos no relacionados con los alimentos.

Cuidado de las manos. Las uñas deben mantenerse cortas, limpias y sin esmalte, ya que las uñas largas pueden albergar bacterias. Si un manipulador tiene

cortes o lesiones en las manos, estas deben cubrirse adecuadamente con vendas limpias y utilizar guantes para evitar el contacto con los alimentos.

Uso de guantes. El uso de guantes de alta calidad es recomendable para evitar la transmisión de microorganismos. Los guantes deben cambiarse regularmente, al menos cada 4 horas, o cuando se ensucien o rasguen. También deben cambiarse al manejar diferentes tipos de alimentos, como carnes crudas o alimentos listos para el consumo.

Uso apropiado del uniforme de trabajo. El personal de cocina debe utilizar un uniforme limpio y completo, que incluya chaqueta, pantalón, delantal, red o cofia para el cabello, y zapatos adecuados. El uniforme debe ponerse al llegar al establecimiento y no debe ser utilizado fuera del lugar de trabajo. Se recomienda que los manipuladores de alimentos cambien su ropa a diario o con mayor frecuencia si es necesario. Además, los operarios de limpieza deben usar ropa protectora distinta para evitar la contaminación cruzada.

Malos hábitos para evitar. Los manipuladores de alimentos deben evitar hábitos que puedan poner en riesgo la seguridad alimentaria, como fumar, comer, beber o masticar chicle en las áreas de preparación, toser o estornudar sobre los alimentos, y usar uñas largas o con esmalte que puedan albergar gérmenes. También deben evitar manipular alimentos con las manos directamente sin guantes, usar joyas o relojes que puedan esconder bacterias o caer en los alimentos, y no utilizar la ropa como paño para limpiar o secar superficies.

Buenos hábitos para practicar. Los manipuladores de alimentos deben seguir buenas prácticas para asegurar la higiene en el establecimiento, como lavar y desinfectar utensilios y superficies de preparación antes y después de usarlos, así como la vajilla y cubiertos antes de servir. También deben tomar platos, fuentes y vasos por las áreas que no entran en contacto con los alimentos (bordes, mango, fondo), mantener la limpieza y el orden en las áreas de trabajo, y siempre lavarse las manos antes de manipular alimentos.

2.2.4.6. Capacitación sanitaria

La capacitación sanitaria es fundamental para garantizar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en restaurantes y servicios afines. El personal debe ser entrenado periódicamente, al menos cada seis meses, en temas

como los principios generales de higiene y las buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas. La responsabilidad de esta capacitación recae en la administración del establecimiento, y puede ser proporcionada por municipalidades, entidades públicas y privadas, o profesionales especializados. Es esencial que el propietario o administrador implemente un programa de formación continua, asegurándose de que cada capacitación tenga un objetivo claro que indique las habilidades que los empleados deben adquirir al finalizar el curso (MINCETUR, 2013).

2.3. Definición de términos

Buenas prácticas de manipulación de alimentos. Conjunto de normas y procedimientos que deben seguirse en la preparación, almacenamiento y servicio de alimentos, para evitar su contaminación y garantizar su inocuidad (MINCETUR, 2013).

Capacitación continua. Entrenamiento regular y repetido que asegura que los colaboradores mantengan actualizados sus conocimientos sobre seguridad alimentaria, higiene y buenas prácticas de manipulación. Esta capacitación debe realizarse de manera periódica para reforzar las prácticas correctas y adaptarse a nuevas normativas o cambios en los procedimientos (MINCETUR, 2008).

Capacitación sanitaria. Proceso de formación continua destinado a garantizar que el personal de los establecimientos de alimentos conozca y aplique correctamente las buenas prácticas de manipulación de alimentos, normas de higiene y seguridad alimentaria (MINCETUR, 2013).

Contaminación cruzada. Transmisión de microorganismos patógenos de un alimento a otro, generalmente a través de utensilios, superficies de trabajo, o contacto directo. Es una de las principales causas de enfermedades transmitidas por alimentos, y se previene mediante la correcta manipulación y limpieza de las áreas y utensilios (MINSA, 2018).

Equipos de manipulación de alimentos. Herramientas y dispositivos usados en la preparación, almacenamiento y servicio de alimentos, que deben ser higiénicos y adecuados para evitar la contaminación. Estos incluyen utensilios, electrodomésticos, mesas de trabajo, y equipos de cocina (MINCETUR, 2013).

Evaluación de la capacitación. Proceso mediante el cual se verifica que el personal ha comprendido y es capaz de aplicar lo aprendido, evaluando su desempeño en tareas relacionadas con la manipulación de alimentos (Chiavenato, 2007).

Formación continua. Es la capacitación periódica, al menos cada seis meses, que debe recibir el personal para mantenerse actualizado en temas de higiene y manipulación de alimentos (MINCETUR, 2013).

Habilidades adquiridas. Conjunto de destrezas y conocimientos que el personal debe desarrollar durante la capacitación, tales como el manejo adecuado de alimentos, la aplicación de normas de higiene, y la prevención de contaminaciones (MINCETUR, 2013).

Higiene personal. Conjunto de prácticas que el personal debe seguir para garantizar que su comportamiento y apariencia no representen un riesgo de contaminación para los alimentos que manipulan. Esto incluye el lavado adecuado de manos, uso de ropa protectora y la gestión de salud personal en el ámbito laboral. (MINCETUR, 2013).

Inocuidad alimentaria. Condición de los alimentos que garantiza que estos no causen daño a la salud del consumidor, debido a la implementación de buenas prácticas de manipulación, control de higiene y la capacitación continua del personal (INACAL, 2021).

Inocuidad. Propiedad de un alimento que asegura que no contiene elementos patógenos, químicos o contaminantes que puedan afectar la salud del consumidor. La inocuidad se logra mediante la implementación de buenas prácticas de manipulación y el cumplimiento de las normativas sanitarias (MINSA, 2018).

Métodos de capacitación. Estrategias o modalidades empleadas en la enseñanza, que pueden incluir clases teóricas, talleres prácticos, demostraciones en el lugar de trabajo, entre otras (García López, 2011).

Normativa sanitaria. Conjunto de disposiciones legales y técnicas que regulan el funcionamiento de establecimientos de alimentos, con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los productos. Estas normativas incluyen las

directrices del Ministerio de Salud y las regulaciones locales o internacionales sobre seguridad alimentaria (MINSA, 2018).

Objetivos del programa de capacitación. Las metas que se pretenden alcanzar con cada sesión de formación, que deben especificar las habilidades y conocimientos que los empleados deben adquirir al finalizar la capacitación (Umiña Flores, 2017).

Programa de capacitación sanitaria. Es un proceso estructurado en el cual los empleados de establecimientos de alimentos son formados periódicamente sobre las normas sanitarias y las mejores prácticas para la manipulación de alimentos, con el objetivo de prevenir riesgos de contaminación y garantizar la seguridad alimentaria (MINCETUR, 2013).

Responsabilidad de la capacitación. Es la obligación del propietario o administrador del establecimiento de asegurar que el personal reciba la capacitación adecuada, la cual puede ser proporcionada por entidades públicas, privadas o profesionales especializados (MINCETUR, 2013).

Sistema de gestión de calidad alimentaria. Conjunto de procesos y procedimientos que buscan garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, a través de la capacitación del personal, la implementación de las buenas prácticas de manipulación, y el cumplimiento de las normativas (INACAL, 2021).

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1. Metodología de la investigación

3.1.1. Tipo de investigación

El tipo de investigación fue tipo aplicada, dado que se buscó resolver un problema práctico mediante la implementación de un programa capacitación en BPMA-A que generó un resultado inmediato y directo en el restaurante campestre Villa Barboza (Hernández Sampieri et al., 2014).

3.1.2. Enfoque de la investigación

El enfoque de la investigación fue cuantitativo, ya que se buscó medir de manera objetiva el impacto del programa de capacitación en las prácticas de manipulación de alimentos y el nivel de conocimiento de los manipuladores del Restaurante Campestre Villa Barboza (Hernández Sampieri et al., 2014).

3.1.3. Nivel de la investigación

El nivel de la investigación fue explicativo, dado que se orientó a determinar el efecto de la implementación de un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos sobre el nivel de conocimiento y las prácticas de los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza, mediante un diseño preexperimental con medición antes y después de la intervención. De acuerdo con Hernández Sampieri, Hernández Sampieri et al. (2014), el nivel explicativo busca establecer relaciones de causa - efecto entre las variables de estudio. Asimismo, se empleó análisis descriptivo como parte del procesamiento estadístico para caracterizar los resultados obtenidos en el pretest y posttest, sin que ello implique clasificar el estudio como descriptivo.

3.1.4. Diseño de la investigación

Esta investigación contó con un diseño preexperimental, puesto que el control sobre las variables fue limitado (Hernández Sampieri et al., 2014). Así mismo, esta investigación contó con un diseño pre-test y post-test en un único grupo como parte del estudio preexperimental, el cual consistió en aplicar primero una prueba antes de administrar el estímulo o tratamiento experimental, lo que proporcionó una medición inicial de las variables dependientes. Después de

aplicar el tratamiento, se realizó una prueba posterior para evaluar los efectos del estímulo en las variables en cuestión (Hernández Sampieri et al., 2014).

En este contexto, el diseño se adecuó para estudiar cómo la implementación del programa de capacitación sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos ha influido en las prácticas del personal del Restaurante Campestre Villa Barboza. Se realizó una medición inicial (O1) para evaluar el nivel de conocimiento de los manipuladores antes de la intervención, seguida de la aplicación del programa de capacitación (X), y posteriormente se aplicó una medición posterior (O2) para evaluar el cambio en el conocimiento y las prácticas de los colaboradores.

A continuación, un esquema más representativo del diseño especificado líneas arriba:

$$G \rightarrow O1 \rightarrow X \rightarrow O2$$

Dónde:

G : Grupo (55 colaboradores del Restaurante Campestre Villa Barboza)

O1 : Pre-test (aplicación de la prueba inicial)

X : Propuesta Didáctica (Programa de capacitación en BPMA)

O2 : Post-test (aplicación de la prueba posterior)

3.2. Ámbito temporal y espacial

3.2.1. Ámbito temporal

La investigación se desarrolló entre los años 2024 y 2025; en 2024 se elaboró el proyecto y en 2025 se ejecutó el estudio. El programa de capacitación estuvo conformado por tres sesiones realizadas entre los meses de abril y julio de 2025. Los test se aplicaron antes y después de la capacitación, mientras que el checklist se aplicó en los meses de febrero y septiembre de 2025.

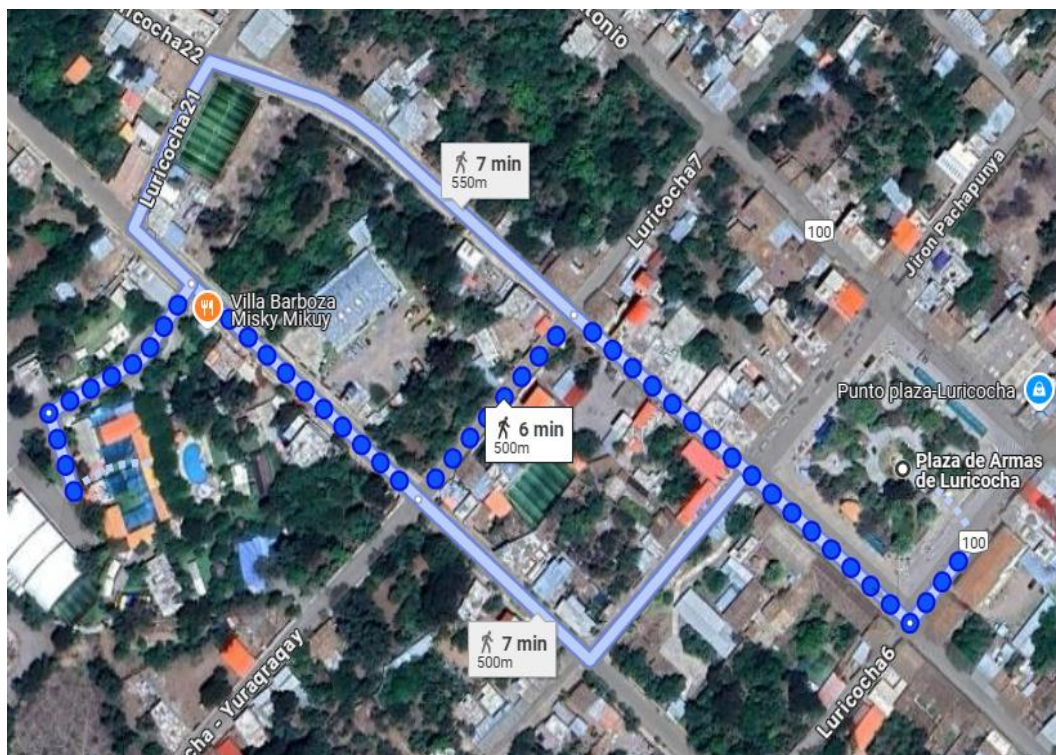
3.2.2. Ámbito espacial

Esta investigación se llevó a cabo en el distrito frutícola de Luricocha, que forma parte de la provincia de Huanta, en la región de Ayacucho. Este distrito se distingue por albergar algunos de los restaurantes campestres más visitados de la

provincia. De manera específica, este estudio se desarrolló en el restaurante campestre Villa Barboza, conocido por ofrecer una variedad de platos típicos de la zona, destacando el cuy frito acompañado de ensalada de palta, uno de los productos emblemáticos de la localidad, entre otros platos.

Ilustración 1.

Ubicación del Restaurante Campestre "Villa Barboza" de Luricocha



Nota. La figura muestra la ubicación del Restaurante Campestre "Villa Barboza" de Luricocha, que se encuentra entre 6 y 7 minutos desde la plaza del Distrito de Luricocha. Fuente: Google Maps (2025).

3.3. Población y muestra

3.3.1. Población

De acuerdo con Hernández Sampieri et al. (2014), la población se refiere al conjunto de elementos que comparten una característica común que se desea estudiar. En este caso, la población está compuesta por 55 colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza.

Tabla 2.

Lista de colaboradores del Restaurante Campestre Villa Barboza

Ítem	Cargo	N° Colaboradores
------	-------	------------------

Ítem	Cargo	N° Colaboradores
1	Operadores	2
2	Cajeras	3
3	Seguridad	2
4	Azafatas	22
5	Cocina	18
6	Barra	3
7	Jefe de sala	2
8	Técnicos	3
Total		55

Nota. Lista de colaboradores del Restaurante Campestre Villa Barboza detallados de acuerdo con los cargos o despeños que ocupan y la cantidad de colaboradores en cada una de ellas. Fuente: García Pasión, (2025).

3.4.2. Muestra

Según López Roldan y Fachelli (2015), la muestra censal es un tipo de muestreo en el que el número de elementos seleccionados coincide con el total de la población, por lo que, en este caso, la muestra censal fue representada por el total de colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza.

3.4.3. Depuración de encuesta

Inicialmente se aplicaron 55 pre-test, correspondientes al tamaño de muestra establecido. Durante el proceso de depuración de datos se identificó que 5 colaboradores no participaron en el post-test, lo que imposibilitaba realizar la comparación pareada requerida para el análisis. En consecuencia, estos 5 pre-test fueron excluidos, quedando un total de 50 evaluaciones válidas para el procesamiento estadístico final.

3.5. Técnicas e instrumentos para la recolección de datos

3.5.1. Técnicas

Se empleó dos técnicas principales para la recolección de datos: la observación sistemática y el test.

Observación sistemática. Medina Romero et al., (2023), señalan que la observación sistemática es una técnica estructurada para recolectar datos, que consiste en observar, examinar e interpretar el comportamiento de los participantes según un protocolo definido. En el contexto de este estudio, la observación sistemática se implementó en el restaurante campestre Villa Barboza,

con el fin de evaluar la efectividad del programa de capacitación sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Test. La prueba es una técnica de investigación empleada para medir diversas características humanas, como habilidades cognitivas, aptitudes y conocimientos, mediante un conjunto de preguntas o ítems diseñados específicamente para evaluar una característica determinada (Medina Romero et al., 2023). En el contexto de este estudio, se aplicó una prueba a los colaboradores del restaurante Villa Barboza, tanto antes como después de la implementación del programa de capacitación. Esto permitió evaluar la efectividad del programa, midiendo las diferencias en los conocimientos y aptitudes del grupo antes y después de la formación, y así determinar el impacto de la capacitación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

3.5.2. Instrumentos

Los instrumentos para la recolección de datos serán:

Ficha de comprobación o chequeo (Check List). Esta ficha fue utilizada para evaluar las prácticas de los manipuladores de alimentos dentro del restaurante campestre Villa Barboza, observando sus comportamientos en relación con las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Medina Romero et al., (2023), señalan que la ficha de comprobación es una herramienta utilizada para evaluar el cumplimiento de tareas o actividades mediante una lista de verificación de criterios y requisitos. Esta herramienta facilita la evaluación objetiva y estandarizada, mejorando la eficiencia, reduciendo errores y asegurando el cumplimiento de los estándares.

Evaluación pre-test y post-test. Según Hernández Sampieri et al. (2014), los pre y post-test son instrumentos eficaces para medir el impacto de una intervención, permitiendo comparar los niveles de conocimiento antes y después de la capacitación. Este tipo de instrumento es particularmente útil para estudios preexperimentales, donde se busca evaluar el cambio producido por una intervención específica, en este caso, del programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos.

3.6. Validación y confiabilidad de los instrumentos

3.6.1. Validación del instrumento

La validación de los instrumentos se llevó a cabo mediante un juicio de expertos, un proceso esencial para asegurar que los instrumentos de recolección de datos sean adecuados y apropiados para medir las variables del estudio. Según Arias (2012), la validación mediante juicio de expertos consiste en consultar a especialistas con experiencia en el tema de investigación, quienes proporcionan retroalimentación sobre la claridad, relevancia y precisión de los instrumentos.

Este procedimiento permitió verificar que los instrumentos estén alineados con los objetivos de la investigación y que sean pertinentes para el contexto específico del programa de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM). La validación por juicio de expertos garantiza la fiabilidad y la validez de las herramientas utilizadas para recopilar los datos necesarios para la investigación.

Para este caso, el instrumento de esta investigación fue validada por tres jueces, los cuales coincidieron al determinar que el instrumento es aplicable al estudio.

Tabla 3.

Lista de especialistas que validaron el instrumento de investigación

Nº	Experto	Confiabilidad
1	Mtro. Neyra Olivera, Cristian José	Aplicable
2	Mtra. Vega Yopez, Rosario del Pilar	Aplicable
3	Mtra. Rocio Edith Torres Rivero	Aplicable

Nota. Lista de expertos que validaron el instrumento de investigación. Fuente: García Pasi3n (2025).

3.6.2. Confiabilidad del instrumento

3.6.2.1. M3todo de estimaci3n

Dado que el instrumento est3 compuesto por 3tems dicot3micos, la medida m3s apropiada para evaluar la consistencia interna es el coeficiente KR-20 (Kuder–Richardson 20). Sin embargo, cuando los datos dicot3micos se analizan

en SPSS bajo el modelo Alfa, el coeficiente obtenido es matemáticamente equivalente a KR-20, siempre que los ítems estén codificados como 0 y 1.

Por lo tanto, se empleó el Alfa de Cronbach como estimador de confiabilidad, interpretándolo en el marco de la fórmula KR-20.

3.6.2.2. Resultados de confiabilidad

El análisis de confiabilidad obtuvo el resultado que se resume en la siguiente tabla.

Tabla 4.

Resumen de confiabilidad

Estadístico	Valor	Interpretación
Alfa de Cronbach (KR-20 equivalente)	0.737	Consistencia interna aceptable

Nota. Datos procesados en el SPSS 27. Fuente: Pre-test aplicada a los colaboradores del establecimiento.

El coeficiente obtenido ($\alpha = 0.737$) indica que el instrumento posee una consistencia interna adecuada para medir conocimiento de BPMA

3.7. Métodos y técnicas para la presentación y análisis de datos

Para la recolección de los datos de investigación, en primer lugar, se evaluó las condiciones iniciales del Restaurante Campestre Villa Barboza mediante la aplicación de una Ficha de Comprobación o Chequeo (Check List). La implementación de la ficha fue coordinada previamente con la administración del restaurante para asegurar que la evaluación refleje la realidad del establecimiento tal como se encuentra en ese momento.

Una vez obtenida la autorización de la administración para la implementación del programa de capacitación, y antes de su ejecución, se aplicó un pre-test a los colaboradores del restaurante. Esta prueba tuvo como finalidad medir el nivel de conocimiento previo del personal sobre las BPM. Posteriormente, se llevó a cabo el programa de capacitación en BPM el cual está estructurado en tres sesiones.

Al finalizar el programa de capacitación, se procedió a la aplicación de un post-test para evaluar los cambios en el conocimiento de los colaboradores, comparando los resultados con los obtenidos en el pre-test. Posteriormente,

después de un período estimado para la implementación de las prácticas adquiridas, se llevó a cabo una segunda aplicación de la Ficha de Comprobación (Check List). Esta segunda evaluación tuvo como objetivo verificar si las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) se están implementando de manera efectiva en el Restaurante Campestre Villa Barboza.

Para la organización y limpieza de los datos recolectados, se utilizó Microsoft Excel, y el análisis estadístico se realizó con el software SPSS versión 27. Los resultados procesados son presentados en Microsoft Word, a través de tablas y figuras estadísticas generadas por SPSS, lo que permitió una interpretación clara y detallada de los resultados obtenidos.

CAPÍTULO IV

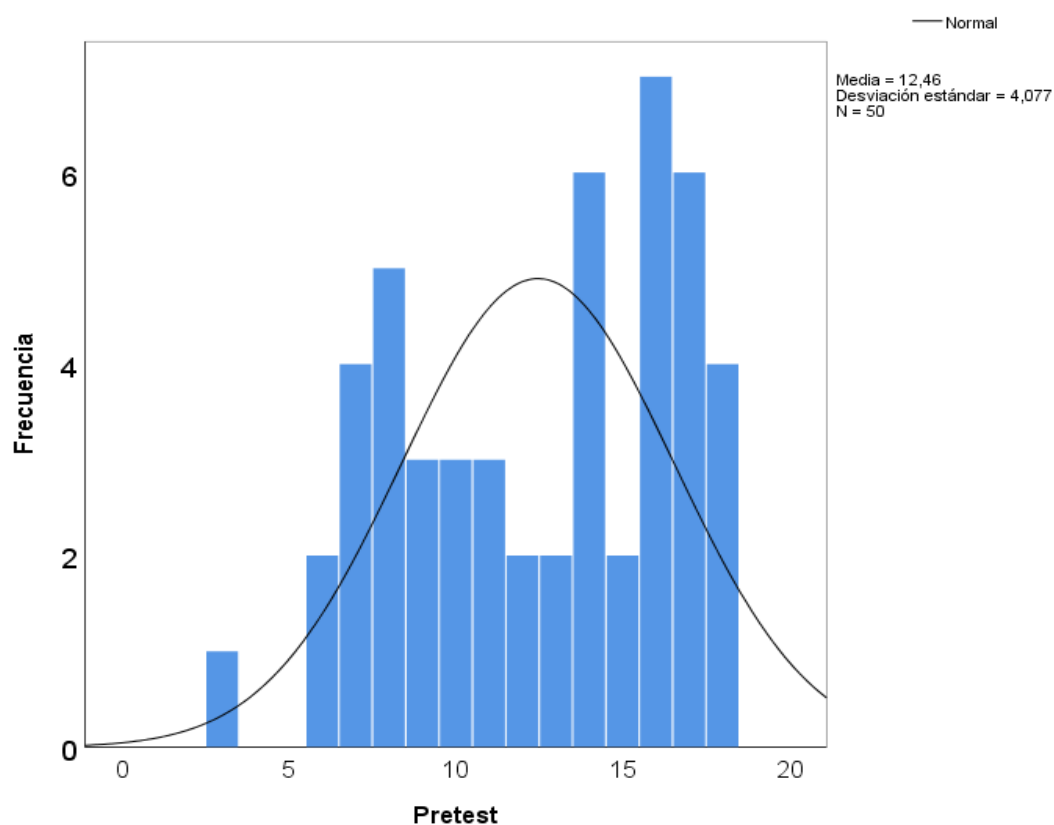
RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Resultados

4.1.1. Resultados descriptivos

4.1.1.1. Resultados descriptivos de la evaluación pre-test y post-test

Figura 1.



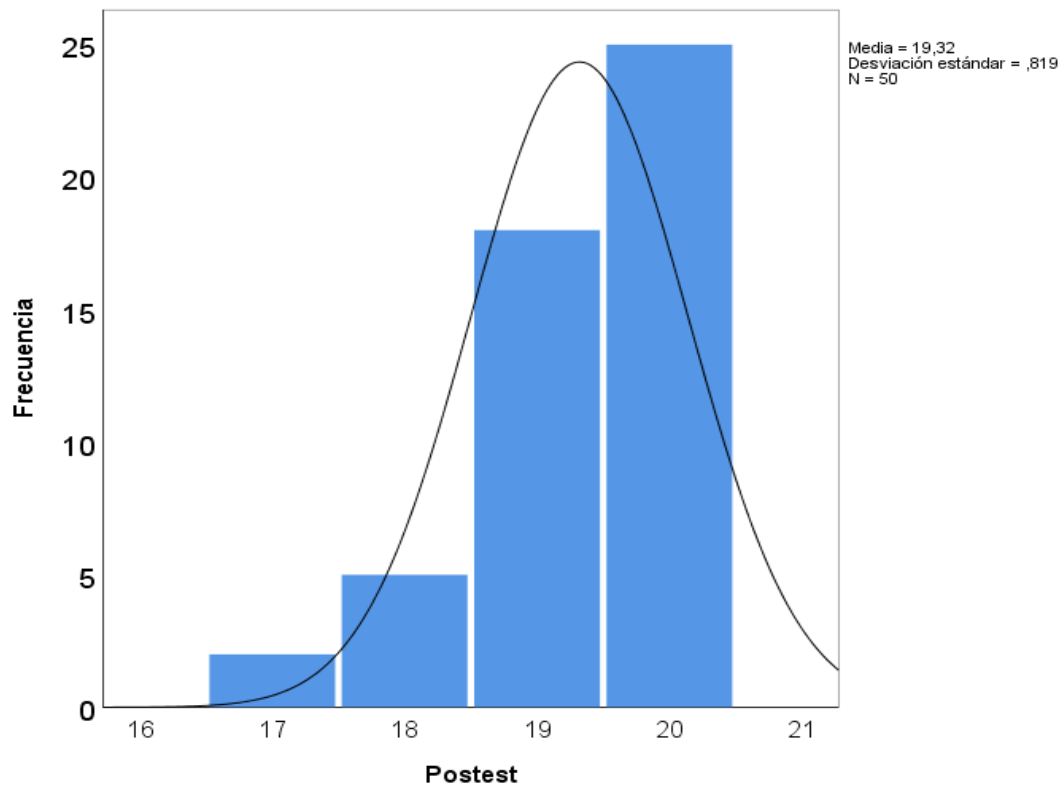
Distribución de frecuencias del puntaje de conocimiento en el pre-test

Nota. Datos procesados en el SPSS 27. Fuente: Evaluación pre-test aplicada a los colaboradores del Restaurante Campestre Villa Barboza.

Interpretación. El histograma del pre-test muestra una distribución heterogénea y ampliamente dispersa, con una concentración principal de frecuencias entre 10 y 16 puntos ($\bar{x} = 12.46$). Asimismo, la presencia de barras en los extremos de la escala evidencia una alta variabilidad en el desempeño inicial,

indicando que los participantes partieron con niveles irregulares y poco consistentes.

Figura 2.



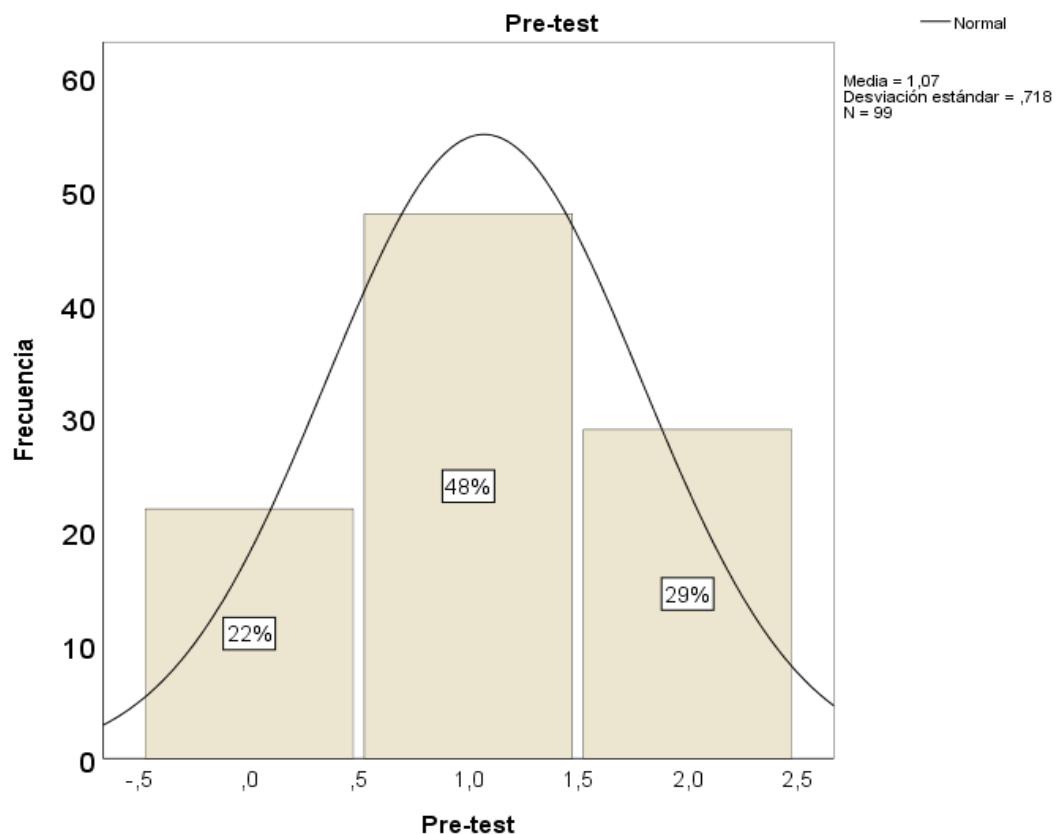
Distribución de frecuencias del puntaje de conocimiento en el post-test

Nota. Datos procesados en el SPSS 27. Fuente: Evaluación post-test aplicada a los colaboradores del Restaurante Campestre Villa Barboza.

Interpretación. El histograma del post-test evidencia un contraste claro respecto al pre-test. La distribución se concentra de manera muy marcada en los valores más altos de la escala, específicamente entre 19 y 20 puntos ($\bar{x} = 19.32$). Esta configuración indica un desempeño significativamente superior y homogéneo, mostrando que la mayoría de los participantes alcanzó niveles elevados tras la intervención.

Figura 3.

Distribución de frecuencias del cumplimiento de prácticas de manipulación de



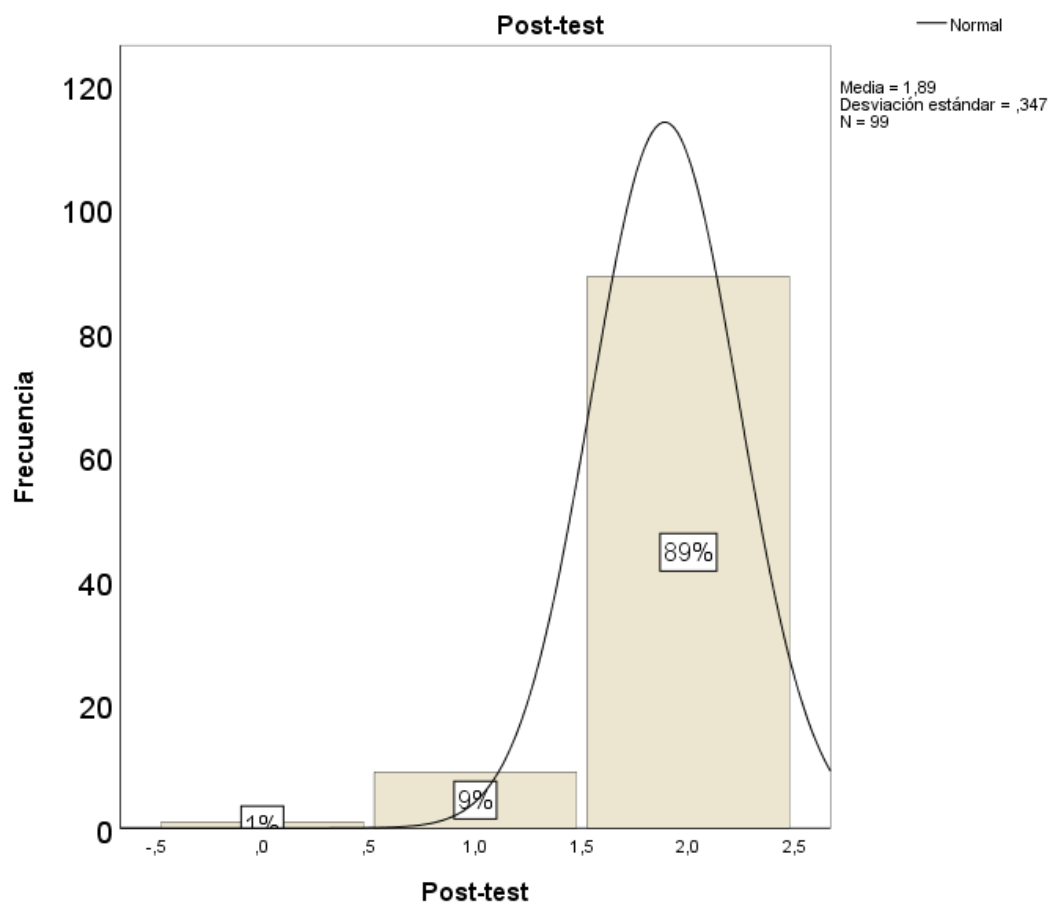
alimentos en el pre-test

Nota. Datos procesados en el SPSS 27. Fuente: Evaluación pre-test aplicada a los colaboradores del Restaurante Campestre Villa Barboza.

Interpretación. El histograma correspondiente al pre-test revela un patrón de cumplimiento bastante heterogéneo y con una dispersión notable entre los colaboradores. La media obtenida (1.07) y la desviación estándar de 0.718 ya anticipan una distribución en la cual los niveles de cumplimiento se encuentran lejos de la uniformidad, El grupo está claramente segmentado en tres niveles de desempeño, el 22% se ubican en la categoría “no cumple”, reflejando deficiencias marcadas en los procedimientos, el 48% se clasifica como “cumplimiento parcial”, evidenciando que casi la mitad de los procedimientos se realizaban de manera incompleta o con observaciones relevantes. Y finalmente el 29% corresponde a “cumplimiento total”, proporción que sugiere que menos de un tercio de los parámetros se observaban de forma adecuada.

Figura 4.

Distribución de frecuencias del cumplimiento de prácticas de manipulación de



alimentos en el post-test

Nota. Datos procesados en el SPSS 27. Fuente: Evaluación post-test aplicada a los colaboradores del Restaurante Campestre Villa Barboza.

Interpretación. El histograma correspondiente al post-test exhibe un cambio estructural profundo respecto del estado inicial. La media asciende a 1.89 y la desviación estándar se reduce a 0.347, lo cual muestra una dispersión muy baja y un comportamiento altamente homogéneo entre los colaboradores. Además, casi todo el grupo se concentra en la categoría de “cumplimiento total”, con un predominio del 89%, mientras que solo un 9% permanece en “cumplimiento parcial” y apenas 1% en “no cumplimiento”.

Ambas figuras indican que el pre-test muestra un escenario de cumplimiento irregular con deficiencias importantes, el post-test evidencia un

grupo cohesionado que opera prácticamente bajo estándares completos de buenas prácticas. La drástica reducción en la variabilidad, el desplazamiento completo de la distribución hacia categorías superiores y el aumento del cumplimiento total corroboran los resultados estadísticos obtenidos mediante la prueba de Wilcoxon y consolidan la conclusión de que la capacitación fue altamente efectiva.

4.1.1.2. Resultados descriptivos de la lista de chequeo o verificación

Tabla 5.

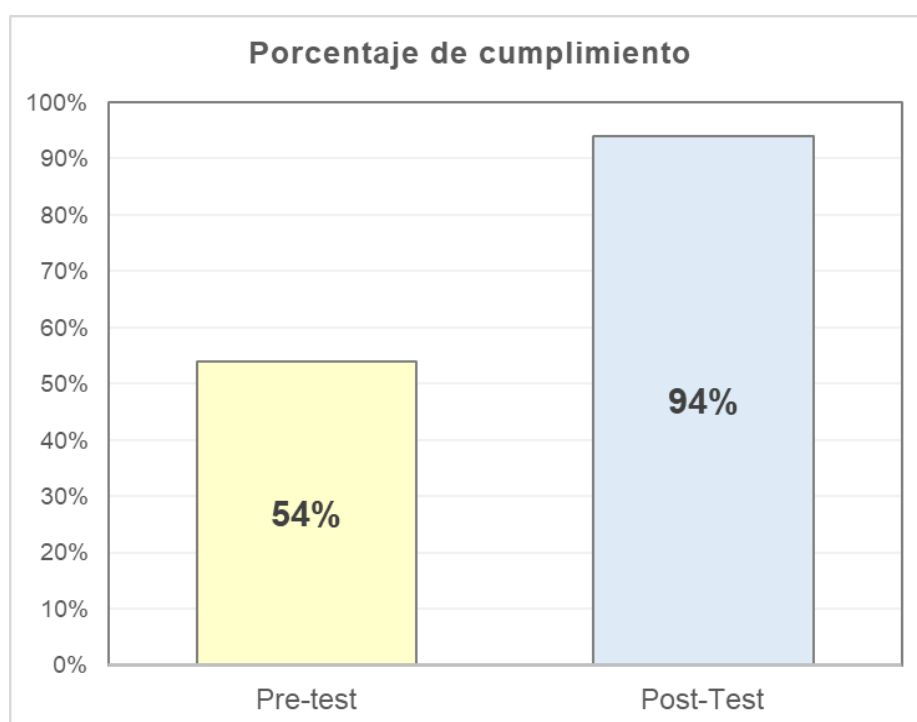
Porcentaje de cumplimiento de prácticas de manipulación de alimentos antes y después del programa de capacitación

	Pre-Test	Post-Test
Puntaje obtenido (PO)	107	187
Puntaje máximo (PM)	200	200
Porcentaje de cumplimiento	54%	94%

Nota. Datos procesados en el SPSS 27. Fuente: Lista de chequeo o verificación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos en restaurantes y servicios afines aplicada al Restaurante Campestre Villa Barboza durante antes y después del programa de capacitación.

Figura 5.

Comparación del porcentaje de cumplimiento de prácticas de manipulación de



alimentos entre pre-test y post-test

Nota. Datos procesados en el SPSS 27. Fuente: Lista de chequeo aplicada al Restaurante Campestre Villa Barboza durante antes y después del programa de capacitación.

Interpretación. Los resultados evidencian un aumento notable en el cumplimiento de las prácticas de manipulación de alimentos al comparar la lista de chequeo aplicada antes y después del programa de capacitación. El puntaje obtenido se incrementó de 107 a 187 puntos, elevando el porcentaje de cumplimiento de 54% a 94%, lo que representa una mejora absoluta de 40 puntos porcentuales. Esta diferencia refleja que, tras la intervención formativa, los colaboradores del restaurante ejecutaron los procedimientos evaluados con mayor precisión y consistencia. En conjunto, los datos confirman un fortalecimiento significativo en la adherencia a las Buenas Prácticas de Manipulación, demostrando la efectividad del programa implementado en el Restaurante Campestre Villa Barboza.

4.1.2. Resultados inferenciales

4.1.2.1 Prueba de normalidad

Criterio de decisión

Si $p \geq 0.05$ - No se rechaza H_0

Si $p < 0.05$ - Se rechaza H_0

Tabla 6.

Resultados de normalidad de las variables de conocimiento y prácticas

Variable	n	Kolmogorov–Smirnov (K–S)		Shapiro–Wilk (S– W)		Conclusión
		Estadístico	Sig.	Estadístico	Sig.	
Conocimiento Pre-test	50	0.147	0.008	0.928	0.005	No normal
Conocimiento Post-test	50	0.297	0.000	0.765	0.000	No normal
BPMA Pre-test (Checklist)	99	0.246	0.000	0.807	0.000	No normal
BPMA Post-test (Checklist)	99	0.525	0.000	0.351	0.000	No normal

Nota. Datos procesados en el SPSS 27. Fuente: De la evaluación pre-test y post-test y de la lista de chequeo o verificación aplicada en el Restaurante Campestre Villa Barboza durante antes y después del programa de capacitación.

Interpretación. Todas las variables evaluadas relacionadas a conocimiento y prácticas en ambos momentos (pre-test y post-test) presentan $p < 0.05$ tanto en la prueba de KS sugerida para esta muestra. Por lo tanto, se rechaza la hipótesis nula de normalidad en todos los casos. Esta heterogeneidad sugiere que los datos NO siguen una distribución normal por lo tanto las comparaciones pre-post deben realizarse mediante pruebas no paramétricas.

4.1.2.2 Prueba de hipótesis

Tabla 7.

Resumen de pruebas de hipótesis para conocimiento y prácticas (Prueba de Wilcoxon)

Hipótesis	Variable	n	Rangos* (+ / - / =)	Z	p	Decisión
HE1: Cambio en el conocimiento (Pre–Post)	Conocimiento total	50	50 / 0 / 0	-6.160	0.000	Rechazar H_0 Aceptar HE1
HE2: Cambio en las prácticas (Pre–Post)	Prácticas BPMA	99	63 / 0 / 36	-7.252	0.000	Rechazar H_0 Aceptar HE2
Hipótesis General	Conocimiento + Prácticas	-	-	-	-	Ambas variables significativas HG aceptada

*Rangos positivos (+), Rangos negativos (-) y Empates (=).

Nota. Datos procesados en el SPSS 27 Fuente: Fuente: De la evaluación pre-test y post-test y de la lista de chequeo o verificación aplicada en el Restaurante Campestre Villa Barboza.

Interpretación. Los resultados nos permiten observar los siguiente: Para HE1, los 50 participantes muestran rangos positivos, sin empates ni disminuciones, lo que significa que todos mejoraron su nivel de conocimiento después de la capacitación. El estadístico $Z = -6.160$ con un valor $p = 0.000$ confirma una diferencia altamente significativa. Para HE2, de los 99 indicadores evaluados en prácticas, 63 mejoraron, 36 se mantuvieron, y ninguno empeoró. El valor $Z = -7.252$ y $p = 0.000$ evidencian que la mejora es igualmente significativa en esta dimensión. Ambos resultados consolidan la Hipótesis General, demostrando que el programa de capacitación produjo un efecto real, consistente y estadísticamente significativo tanto a nivel de conocimiento y en las prácticas operativas de manipulación de alimentos.

Tabla 8.

Estadística descriptiva de las variables de conocimiento y prácticas (Pre-test y Post-test)

Variable	N	Media Pre	De Pre	Media Post	De Post	Cambio Observado
Conocimiento (puntaje total)	50	12.46	4.077	19.32	0.819	+6.86 pts
Prácticas BPMA (escala checklist)	99	1.07	0.718	1.89	0.347	+0.82 pts
Cumplimiento de Prácticas BPMA (porcentaje global)	-	54 %	-	94 %	-	+40 pp

Nota. Datos procesados en el SPSS 27 Fuente: Fuente: De la evaluación pre-test y post-test y de la lista de chequeo o verificación aplicada en el Restaurante Campestre Villa Barboza.

Interpretación. En los resultados se observa que, a nivel de conocimiento, los colaboradores pasan de un nivel promedio de 12.46 a 19.32 puntos, lo que representa un incremento notable de 6.86 puntos, acompañado por una reducción de la dispersión (DE pasa de 4.077 a 0.819). Esto indica no solo un aumento del puntaje sino también una homogeneización del grupo, sugiriendo que la capacitación tuvo un efecto amplio y consistente. En prácticas de manipulación de alimentos, el puntaje promedio aumenta de 1.07 a 1.89, lo que evidencia un cambio sustancial en la ejecución de procedimientos correctos. La reducción de la desviación estándar refleja nuevamente una mejora sistemática y uniforme. El porcentaje global de cumplimiento (de 54 % a 94 %) confirma que, tras la intervención, casi la totalidad de las prácticas evaluadas se realizaron adecuadamente. En síntesis, el programa de capacitación produjo mejoras estadísticamente significativas tanto en el nivel de conocimiento como en las prácticas de manipulación de alimentos de los colaboradores. Por lo que, la intervención resultó efectiva, mostrando incrementos generalizados y sin retrocesos en las dimensiones evaluadas.

Primera hipótesis específica

HE₀: Hay diferencias significativas en el nivel de conocimiento sobre BPMA antes y después de la implementación del programa de capacitación.

HE₁: Hay diferencias significativas en el nivel de conocimiento sobre BPMA antes y después de la implementación del programa de capacitación.

Planteamiento estadístico

H₀₁: $\mu_{\text{post}} - \mu_{\text{pre}} = 0$ (no hay cambio en el nivel de conocimiento).

H_{a1}: $\mu_{\text{post}} - \mu_{\text{pre}} \neq 0$ (sí hay cambio en el nivel de conocimiento).

Tabla 9.

Rangos obtenidos en la prueba de Wilcoxon para la comparación pre-test y post-test del conocimiento

		N	Rango promedio	Suma de rangos
Post Test - Pretest	Rangos negativos	0 ^a	,00	,00
	Rangos positivos	50 ^b	25,50	1275,00
	Empates	0 ^c		
	Total	50		

a. Post Test < Pretest

b. Post Test > Pretest

c. Post Test = Pretest

Nota. Datos procesados en el SPSS 27 Fuente: Fuente: De la evaluación pre-test y post-test y de la lista de chequeo o verificación aplicada en el Restaurante Campestre Villa Barboza.

Interpretación. El resultado de la prueba Wilcoxon muestra que 50 de 50 colaboradores tuvieron mayor puntaje en el Post-test que en el Pre-test. además, no hubo ningún caso donde el Post-test fuera menor. Esto indica que la totalidad de los colaboradores incrementó su nivel de conocimiento.

Tabla 10.

Estadísticos de Wilcoxon para el cambio en el nivel de conocimiento tras la capacitación

	Post Test - Pretest
Z	-6,160 ^b
Sig. asintótica(bilateral)	,000

a. Prueba de rangos con signo de Wilcoxon

b. Se basa en rangos negativos.

Nota. Datos procesados en el SPSS 27 Fuente: Fuente: De la evaluación pre-test y post-test y de la lista de chequeo o verificación aplicada en el Restaurante Campestre Villa Barboza.

Interpretación. Los resultados muestran un valor $p = 0.000$ ($p < 0.05$) y un estadístico $Z = -6.160$ indicando una diferencia altamente significativa entre los puntajes previos y posteriores a la capacitación. Los resultados de la prueba de Wilcoxon muestran el siguiente patrón: 1). Los 50 participantes mejoraron su puntaje en el post-test. (incremento del 100%). 2). No se observan disminuciones ni casos que mantengan el mismo nivel. 3). La diferencia entre pre y post es estadísticamente significativa ($p = 0.000$). En síntesis, el nivel de conocimiento sobre prácticas de manipulación de alimentos es significativamente mayor después de la capacitación. La capacitación produjo un cambio positivo y estadísticamente significativo en la totalidad de los participantes.

Segunda hipótesis específica

HE2₀: No se producen cambios significativos en las prácticas de manipulación de alimentos tras participar en el programa de capacitación.

HE2_a: Se producen cambios significativos en las prácticas de manipulación de alimentos tras participar en el programa de capacitación.

Planteamiento estadístico

H₀₃: $\mu_{\text{post}} = \mu_{\text{pre}}$ (no hay diferencias en el nivel de prácticas).

H_{a2}: $\mu_{\text{post}} \neq \mu_{\text{pre}}$ (sí hay diferencias en el nivel de prácticas).

Tabla 11.

Rangos obtenidos en la prueba de Wilcoxon para la comparación pre-test y post-test del cumplimiento de prácticas de manipulación de alimento

		N	Rango promedio	Suma de rangos
Post-test - Pre-test	Rangos negativos	0 ^a	,00	,00
	Rangos positivos	63 ^b	32,00	2016,00
	Empates	36 ^c		
	Total	99		

a. Post-test < Pre-test

b. Post-test > Pre-test

c. Post-test = Pre-test

Nota. Datos procesados en el SPSS 27 Fuente: Fuente: De la evaluación pre-test y post-test y de la lista de chequeo o verificación aplicada en el Restaurante Campestre Villa Barboza.

Interpretación. El resultado de la prueba Wilcoxon muestra que 63 de 99 indicadores tuvieron mayor puntaje en el Post-test que en el Pre-test. Además no hubo ningún caso donde el Post-test fuera menor. Un grupo considerable de indicadores (36) mantuvo el mismo nivel antes y después. Esto indica que la mayoría de indicadores incrementó el cumplimiento de prácticas luego de la capacitación. Menos de un tercio mantuvo el nivel y ninguno empeoró.

Tabla 12.

Estadísticos de la prueba para el cambio en las prácticas de manipulación de alimentos tras la capacitación.

	Post-test - Pre-test
Z	-7,252 ^b
Sig. asintótica(bilateral)	,000

a. Prueba de rangos con signo de Wilcoxon

b. Se basa en rangos negativos.

Nota. Datos procesados en el SPSS 27 Fuente: Fuente: De la evaluación pre-test y post-test y de la lista de chequeo o verificación aplicada en el Restaurante Campestre Villa Barboza.

Interpretación. Los resultados muestran un valor $p = 0.000$ ($p < 0.05$) y un estadístico $Z = -7.252$ indicando una diferencia altamente significativa entre los puntajes previos y posteriores a la capacitación. Los resultados de la prueba de Wilcoxon muestran el siguiente patrón: 1). 63 de los 99 indicadores mejoraron en el post-test. 2). 36 se mantuvieron igual y ningún indicador disminuyó. 3). La diferencia entre pre y post es estadísticamente significativa ($p = 0.000$). En síntesis, los datos anteriores permiten concluir que existe un cambio significativo en el nivel de prácticas de manipulación de alimentos después de la capacitación. Las prácticas de manipulación de alimentos presentan cambios significativos después de la capacitación. La intervención generó mejoras sustanciales en el nivel de cumplimiento, sin evidencia de retrocesos en ninguno de los participantes.

4.1. Discusión

La inocuidad alimentaria constituye uno de los pilares fundamentales en la gestión sostenible de los servicios gastronómicos, dado que su cumplimiento garantiza la calidad, seguridad y confiabilidad de los alimentos servidos al

consumidor. En este sentido, la literatura previa revisada ha evidenciado reiteradamente que los programas de capacitación representan una herramienta eficaz para mejorar tanto el conocimiento como las prácticas higiénicas de los manipuladores de alimentos. Estudios internacionales como el de Anaya Argumedo y Severiche Salazar (2020) demostraron que, tras intervenciones formativas dirigidas a manipuladoras de centros infantiles, se fortalecieron significativamente los conocimientos técnicos y el cumplimiento de normativas sanitarias, reforzando la importancia de la capacitación continua como mecanismo preventivo frente a riesgos alimentarios. De igual forma, García Casas y Duque Aldaz (2023) evidenciaron que la capacitación mejora sustancialmente las condiciones higiénico-sanitarias de operadores turísticos, incrementando el cumplimiento de las BPM del 21% al 90%. Esta información es consistente con la postura teórica de Chiavenato (2007), quien sostiene que la capacitación es un proceso metodológico que transforma el desempeño laboral al mejorar conocimientos, habilidades y actitudes.

En el ámbito nacional, investigaciones como las de Piscoya Pérez (2020) y Ramos Torres y Salazar Saldaña (2020) han demostrado que los programas de capacitación generan mejoras significativas en el conocimiento y en el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos en contextos gastronómicos locales. Estos autores han coincidido en que antes de los programas de formación, los manipuladores presentan niveles deficientes de conocimiento e importantes brechas en higiene y manipulación, las cuales disminuyen notablemente tras la capacitación. Sin embargo, a pesar de las coincidencias metodológicas entre estos trabajos, la mayoría se ha desarrollado en contextos urbanos, en comedores populares o en establecimientos escolares; por lo tanto, existe un vacío de investigación respecto a la efectividad de programas formativos en restaurantes campestres ubicados en zonas rurales y turísticas, como es el caso de Villa Barboza, donde la afluencia de visitantes depende directamente de la confianza del comensal y de la calidad del servicio. Asimismo, ninguno de los estudios previos reportados ha abordado simultáneamente el cambio en conocimiento y en cumplimiento práctico a través de un diseño preexperimental con pre-test y post-test, tal como se llevó a cabo en la presente

investigación. Este vacío metodológico y contextual justifica la relevancia y necesidad del presente estudio.

Las bases teóricas que sustentan esta investigación refuerzan la importancia de evaluar la capacitación desde una perspectiva explicativa. Chiavenato (2007, 2009) sostiene que la formación estructurada repercute directamente en el desempeño del trabajador, generando cambios observables en el comportamiento y en la capacidad para ejecutar procedimientos especializados. Asimismo, el MINCETUR (2013) y el MINSA (2018) enfatizan que el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos depende estrechamente de la correcta formación del personal, dado que estas prácticas no solo requieren conocimiento conceptual, sino también la ejecución disciplinada de procedimientos de higiene, saneamiento, control de contaminantes y manipulación segura. Este marco conceptual respalda la pertinencia de evaluar de manera sistemática tanto el conocimiento como las prácticas reales, ya que ambos componentes son indispensables para garantizar la inocuidad alimentaria en establecimientos gastronómicos turísticos.

A partir de esta revisión, se identificó un vacío de conocimiento particularmente relevante: aunque existen evidencias de que la capacitación mejora el conocimiento o las prácticas de manipulación, pocos estudios han analizado simultáneamente ambos aspectos en un contexto turístico rural con alta demanda de servicios, aplicando un diseño explicativo que permita interpretar causalmente el efecto de la intervención. Por ello, esta investigación se propuso determinar la efectividad de un programa de capacitación en el conocimiento y en las prácticas de manipulación de alimentos en el restaurante campestre Villa Barboza de Luricocha, utilizando un diseño preexperimental con pre-test y post-test, con el fin de analizar con rigor los cambios generados por la intervención y aportar evidencia aplicada al sector turístico rural. De manera específica, el propósito de este capítulo es discutir los hallazgos obtenidos a la luz de los antecedentes, sus implicancias y su aporte al conocimiento científico y práctico sobre inocuidad alimentaria en establecimientos gastronómicos de características similares.

El nivel de conocimiento sobre BPMA antes y después de la capacitación.

En relación con el primer objetivo específico, centrado en determinar las diferencias entre el nivel de conocimiento sobre BPMA antes y después de la implementación del programa de capacitación, el análisis comparativo del nivel de conocimiento evidenció un incremento sustancial tras la implementación del programa de capacitación, lo que confirmó la existencia de diferencias estadísticamente significativas entre el pretest y el posttest. Los resultados mostraron que el puntaje promedio inicial fue considerablemente inferior al logrado luego de la intervención, lo cual indicó una mejora sistemática en la comprensión de los contenidos BPMA. Los estadísticos inferenciales reforzaron esta observación, puesto que la prueba aplicada reveló un valor de significancia menor a 0.05, demostrando que la variación observada no respondió al azar sino al impacto directo del programa formativo. Estos hallazgos permitieron aceptar la hipótesis específica 1 y evidenciaron que la intervención produjo un cambio real en el conocimiento del personal.

Estos resultados coincidieron con los estudios previos revisados, los cuales demostraron que las capacitaciones sistemáticas generan incrementos significativos en el conocimiento de los manipuladores de alimentos. Por ejemplo, Anaya Argumedo y Severiche Salazar (2020) reportaron que las manipuladoras de los CDI fortalecieron de manera notable su comprensión técnica luego de las sesiones formativas, lo cual es consistente con la mejora observada en Villa Barboza. De manera similar, Piscoya Pérez (2020) encontró que los colaboradores de una cevichería aumentaron sus niveles de conocimiento luego del programa de una capacitación, logrando pasar de niveles deficientes a niveles adecuados, lo que guarda estrecha relación con los resultados del presente estudio. Asimismo, Ramos Torres y Salazar Saldaña (2020) demostraron que las madres de los comedores populares mejoraron significativamente su conocimiento al recibir una intervención similar, evidenciando que la capacitación es un mecanismo efectivo para reducir brechas cognitivas en contextos alimentarios. La congruencia entre estos resultados y los hallazgos del presente estudio reforzó la conclusión de que la formación estructurada es un recurso eficaz para incrementar el conocimiento sobre BPMA en distintos entornos gastronómicos.

Las mejoras observadas también se alinearon con las bases teóricas, Chiavenato (2007, 2009) señaló que un programa de capacitación bien diseñado

genera cambios cognitivos significativos en los trabajadores, al dotarlos de conocimientos clave para mejorar su desempeño. Esta perspectiva teórica explica adecuadamente la diferencia encontrada entre el pretest y el postest, pues el programa aplicado en Villa Barboza se estructuró siguiendo etapas metodológicas como la detección de necesidades, planificación, ejecución y evaluación, lo que garantizó la pertinencia de los contenidos y favoreció su asimilación. De igual forma, la normativa sanitaria descrita por el MINCETUR (2013) resaltó que el nivel de conocimiento de los manipuladores es determinante para asegurar la inocuidad alimentaria, por lo que la mejora documentada en este estudio constituye un aporte valioso para la gestión turística y gastronómica en escenarios rurales. En conjunto, la evidencia empírica, los antecedentes y la teoría convergieron en mostrar que la capacitación produjo un efecto explicativo directo sobre el conocimiento, lo que permitió validar plenamente la hipótesis planteada y avanzar en la comprensión de cómo la formación técnica contribuye a fortalecer la calidad del servicio gastronómico en establecimientos campestres.

Cambios observables en prácticas BPMA antes y después de la capacitación.

En cuanto al segundo objetivo específico, referido a Evaluar los cambios observables en las prácticas de manipulación de alimentos de los colaboradores tras participar en el programa de capacitación, el análisis comparativo del cumplimiento de prácticas de manipulación de alimentos evidenció un cambio significativo luego de la capacitación, reflejando no solo un aumento en el puntaje promedio, sino también una mejora estructural en la ejecución de procedimientos críticos. En el pretest, el desempeño de los colaboradores se caracterizó por una marcada heterogeneidad, registrándose un puntaje promedio de 1.07 y una distribución segmentada entre 22% de no cumplimiento, 48% de cumplimiento parcial y 29% de cumplimiento total, lo que reveló brechas operativas importantes. Tras la intervención, el puntaje promedio ascendió a 1.89, acompañado de un 91% de cumplimiento total, con solo 9% en parcial y 1% en no cumplimiento, lo que indicó una transformación prácticamente integral del comportamiento operativo. Estos cambios se sustentaron estadísticamente mediante la prueba de Wilcoxon, en la que 63 de los 99 indicadores mejoraron, 36 se mantuvieron y ninguno disminuyó, obteniéndose un estadístico $Z = -7.252$ y un

$p = 0.000$, lo que confirmó que la mejora fue significativa y atribuible directamente al programa de capacitación. Estos resultados permitieron aceptar la hipótesis específica HE2, demostrando que la intervención generó cambios profundos, sistemáticos y consistentes en la práctica real del personal.

La magnitud de estas mejoras guardó coherencia con lo reportado por investigaciones previas, las cuales demostraron que la capacitación constituye un factor determinante para optimizar el cumplimiento de las prácticas higiénico-sanitarias. Por ejemplo, García Casas y Duque Aldaz (2023) evidenciaron que, tras un programa de capacitación dirigido a operadores turísticos, el cumplimiento de las BPM se incrementó sustancialmente, pasando del 21% al 90%, fenómeno que coincidió plenamente con el aumento observado en Villa Barboza, donde la mejora alcanzó 40 puntos porcentuales. De manera similar, Ramos Torres y Salazar Saldaña (2020) documentaron que la capacitación dirigida a madres de comedores populares produjo mejoras significativas en la ejecución de prácticas esenciales, reflejando un comportamiento análogo al registrado en el presente estudio, donde ningún indicador mostró retrocesos. Asimismo, Anaya Argumedo y Severiche Salazar (2020) señalaron que los cambios prácticos observados en manipuladoras infantiles dependieron directamente de la interiorización de contenidos higiénicos, lo que se relacionó con la notable reducción de la dispersión en el posttest de este estudio. La convergencia entre la evidencia empírica previa y los hallazgos de Villa Barboza reforzó la conclusión de que la capacitación es una estrategia altamente efectiva para transformar el desempeño operativo en escenarios gastronómicos.

Los resultados también se sustentaron en los planteamientos de Chiavenato (2007, 2009), quien estableció que la capacitación es capaz de modificar no solo conocimientos, sino también comportamientos observables en el desempeño laboral, especialmente cuando la formación responde a necesidades reales del puesto. Este marco conceptual explicó adecuadamente la mejora registrada en Villa Barboza, dado que el programa aplicado abordó dimensiones críticas como higiene personal, manipulación segura, control de contaminantes, equipos, utensilios e instalaciones, lo cual se reflejó en el alto porcentaje de cumplimiento posterior. Asimismo, los lineamientos técnicos del MINCETUR (2013) indicaron que las BPM deben ser ejecutadas de forma consistente para

garantizar la inocuidad alimentaria, por lo que el avance documentado en este estudio representó un logro significativo para la calidad del servicio gastronómico en entornos turísticos rurales. La ausencia de retrocesos en los indicadores y el desplazamiento casi total hacia categorías superiores de desempeño confirmaron que la capacitación tuvo un efecto explicativo directo sobre las prácticas del personal, aportando evidencia robusta acerca de cómo la formación técnica transforma la operación diaria en restaurantes campestres y contribuye a fortalecer la sostenibilidad sanitaria del servicio.

Los niveles de conocimiento de BPMA.

En cuanto al tercer objetivo específico, referido a Medir el nivel de conocimientos de BPMA antes y después de la capacitación. El análisis del nivel de conocimiento mostró que, antes de la intervención, los colaboradores presentaron un desempeño conceptual heterogéneo, con un promedio pretest de 12.46 puntos ($DE = 4.077$); posteriormente, tras la capacitación, el conocimiento se elevó de manera marcada hasta un promedio posttest de 19.32 puntos ($DE = 0.819$). Este patrón no solo evidenció un incremento de + 6.86 puntos respecto del valor inicial, sino también una reducción sustantiva de la dispersión, lo que indicó una asimilación más homogénea de los contenidos clave sobre higiene personal, instalaciones, equipos y utensilios, control de contaminantes y procedimientos sanitarios. La mejora se apreció de forma transversal en los ítems evaluados, reflejando que la intervención no se circunscribió a contenidos aislados, sino que impactó de manera integral en el dominio conceptual exigible para la correcta aplicación de las BPMA en un entorno de servicio turístico.

Estos resultados se alinearon con la literatura, donde se reportó que la capacitación elevó el nivel de conocimiento de las personas manipuladoras de alimentos: Anaya Argumedo y Severiche Salazar (2020) evidenciaron mejoras significativas en grupos de trabajo infantil; Piscoya Pérez (2020) documentó incrementos sostenidos del conocimiento en colaboradores de establecimientos de comida; y Ramos Torres y Salazar Saldaña (2020) mostraron avances equivalentes en comedores populares. La concordancia entre esos estudios y el presente análisis reforzó la noción de que el entrenamiento formal (cuando respondió a necesidades diagnósticas y se ejecutó con enfoque práctico) explicó el

desplazamiento de niveles medios e inestables hacia estándares altos y homogéneos de dominio conceptual sobre BPMA.

El nivel de cumplimiento.

En cuanto al cuarto objetivo específico, referido Medir el nivel de cumplimiento de BPMA antes y después de la capacitación, la comparación del nivel de cumplimiento antes y después de la capacitación evidenció una transformación profunda en la manera en que los colaboradores ejecutaron las prácticas de manipulación de alimentos. Los resultados estadísticos descriptivos indicaron que el grupo presentó inicialmente un cumplimiento irregular, con solo 54% de realización adecuada de prácticas, segmentado entre 22% de no cumplimiento, 48% de cumplimiento parcial y 29% de cumplimiento total, lo que mostró que gran parte del personal operaba con brechas importantes en la aplicación correcta de procedimientos higiénicos. Sin embargo, el post-test reveló un comportamiento operativo altamente cohesionado, con un 94% de cumplimiento global, acompañado de 89% de cumplimiento total según lo reportado por las fichas, lo cual reflejó una adopción casi universal de las prácticas establecidas en las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos. Este cambio se confirmó estadísticamente mediante la prueba de Wilcoxon, donde 63 indicadores mejoraron, 36 se mantuvieron y ninguno retrocedió, con un $Z = -7.252$ y un $p = 0.000$, demostrando que la mejora fue significativa y atribuible directamente a la intervención formativa.

Estos hallazgos se alinearon con lo reportado en los antecedentes, donde investigaciones como las de García Casas y Duque Aldaz (2023) mostraron mejoras sustanciales en la ejecución de prácticas higiénicas tras procesos de capacitación, incrementando el cumplimiento de 21% a 90%, una tendencia completamente comparable con el aumento de 40 puntos porcentuales observado en Villa Barboza. Asimismo, Ramos Torres y Salazar Saldaña (2020) describieron cómo las capacitaciones en comedores populares generaron una adherencia más estricta a los procedimientos de higiene, interpretación coherente con el incremento del 89% en la categoría de cumplimiento total registrado en el presente estudio. La consistencia entre ambos cuerpos de evidencia reforzó la afirmación de que los procesos formativos estructurados producen cambios operativos reales en la manipulación de alimentos, especialmente cuando se

ejecutan bajo metodologías participativas y contextualizadas, como se aplicó en esta investigación.

Las bases teóricas también complementaron esta interpretación. Según Chiavenato (2007, 2009), la capacitación no solo transmite conocimientos, sino que modifica conductas y patrones de desempeño, efecto que se manifestó claramente en la manera más uniforme y rigurosa en que los colaboradores aplicaron los procedimientos luego del entrenamiento. Del mismo modo, las directrices del MINCETUR (2013) y la normativa sanitaria del MINSA (2018) enfatizaron que el cumplimiento de las BPM depende de la formación continua y de la correcta interiorización de procedimientos, aspectos que se evidenciaron en la drástica reducción de la variabilidad operativa posterior al programa. En conjunto, la evidencia empírica, los antecedentes y el sustento teórico convergieron para demostrar que la capacitación ejerció un efecto explicativo directo sobre el cumplimiento de prácticas, validando plenamente el objetivo planteado para este apartado.

A partir de la interpretación integral de los resultados y considerando la coherencia entre los hallazgos empíricos y los antecedentes teóricos revisados, es necesario reconocer ciertos aspectos metodológicos que condicionaron el alcance de esta investigación, lo que conduce a exponer las principales limitaciones del estudio. Una de las principales limitaciones fue diseño, lo cual implicó la ausencia de un grupo control que permitiera contrastar los efectos de la capacitación frente a escenarios sin intervención. Este aspecto redujo la capacidad para aislar completamente otras variables externas que podrían haber influido en los resultados, aunque la coherencia estadística obtenida sugirió un efecto atribuible al programa. Otra limitación radicó en el tamaño muestral censal, que si bien permitió evaluar a la totalidad del personal del establecimiento, restringió la posibilidad de generalizar los resultados a restaurantes con características diferentes. Asimismo, el uso de instrumentos de observación para medir las prácticas pudo haber estado influido por la reactividad del personal, dado que algunos colaboradores podrían haber modificado su comportamiento al saber que estaban siendo evaluados, aunque la consistencia de los resultados mitigó parcialmente esta posibilidad. Finalmente, el corto periodo entre la capacitación y el post-test no permitió evaluar la sostenibilidad del aprendizaje a largo plazo,

dejando abierta la necesidad de efectuar mediciones posteriores para comprobar la permanencia del cambio.

Reconocer estas limitaciones permitió identificar oportunidades de mejora y nuevas rutas de investigación que podrían fortalecer la comprensión del fenómeno estudiado, por lo que a continuación podemos sugerir que futuros estudios deberán incorporar diseños cuasiexperimentales o experimentales con grupos control para fortalecer la validez interna y permitir comparaciones directas entre personal capacitado y no capacitado. También será recomendable ampliar el tamaño muestral e incluir restaurantes de diferentes categorías, zonas geográficas y niveles de formalización, con el fin de contrastar si el impacto de la capacitación se mantiene en contextos gastronómicos más diversos. Otra sugerencia sería incorporar evaluaciones longitudinales que permitan medir la sostenibilidad del aprendizaje en periodos extendidos, lo que contribuirá a determinar si los cambios observados se mantienen, disminuyen o se fortalecen con el tiempo. Del mismo modo, futuros investigadores podrán integrar métodos mixtos, agregando entrevistas o grupos focales que permitan explorar la percepción del personal respecto a la capacitación y los factores que favorecen o dificultan la adopción de prácticas higiénicas.

Finalmente, tras analizar los resultados, contrastarlos con la evidencia previa y reflexionar sobre las limitaciones y proyecciones del estudio, debemos sintetizar los elementos centrales que explican el aporte científico de esta investigación. Se evidenció que el programa de capacitación produjo cambios significativos y explicativos tanto en el conocimiento como en el cumplimiento de las prácticas de manipulación de alimentos entre los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza. Los resultados estadísticos demostraron mejoras sustanciales en ambos componentes, hallazgos que fueron plenamente coherentes con la literatura. La intervención formativa no solo aumentó el nivel de conocimientos técnicos, sino que también transformó de manera profunda y sistemática la conducta operativa del personal, contribuyendo a la adecuada aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos. De esta manera, el estudio logró comprobar con el cambio en conocimiento y prácticas en un contexto turístico rural, aportando evidencia empírica relevante para fortalecer

la gestión sanitaria y la sostenibilidad gastronómica en establecimientos de características similares.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES

1. A nivel general, el análisis de los resultados demuestra que el programa de capacitación implementado tuvo un efecto significativamente positivo en el nivel de conocimiento y en las prácticas de manipulación de alimentos de los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza. Las variaciones observadas entre el pretest y el posttest evidencian incrementos consistentes en los puntajes, lo cual indica que la intervención cumplió su propósito formativo y produjo cambios medibles y estadísticamente significativos: el puntaje global de prácticas pasó de 54% en el pretest a 94% en el posttest (incremento de 40 puntos porcentuales). Estos avances confirman la pertinencia de la capacitación como estrategia para fortalecer la seguridad alimentaria, la calidad del servicio y la sostenibilidad operativa del establecimiento.
2. Respecto al objetivo 1, sobre las diferencias en el nivel del conocimiento antes y después de la capacitación, los datos comparativos muestran un incremento sustancial en el nivel de conocimiento sobre Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA) tras la intervención educativa. La mejora no solo se refleja en los resultados descriptivos, sino también en los análisis inferenciales, donde la prueba estadística aplicada evidencia diferencias estadísticamente significativas. En términos porcentuales, el 100% de los colaboradores (50 de 50) mejoró su puntaje en el post-test, sin registrarse ni empates ni disminuciones. Esto permite concluir que el programa de capacitación consiguió fortalecer los saberes técnicos de los colaboradores, incrementando su comprensión sobre Higiene, Control de Contaminación, Manipulación Segura y Procedimientos Sanitarios. Estos hallazgos respaldan la hipótesis específica HE1, confirmando que el nivel de conocimiento posterior a la capacitación es significativamente superior al nivel inicial.
3. Respecto al objetivo 2, sobre los cambios observables en las prácticas antes y después de la capacitación, en relación con las prácticas, se identificaron cambios evidentes en la conducta operativa del personal después de la capacitación. Los puntajes posttest superan de manera consistente los valores obtenidos en el pretest, lo que indica mejoras en el cumplimiento de procedimientos críticos como el lavado de manos, manejo de utensilios,

control de temperatura, uso adecuado de equipos y prevención de contaminación cruzada. El análisis inferencial confirma que estas diferencias poseen significancia estadística, lo que, valida la efectividad del entrenamiento para transformar no solo el conocimiento teórico, sino también el desempeño práctico. Los resultados porcentuales refuerzan esta afirmación: 63.6% de los indicadores (63 de 99) mejoraron, mientras que 36.4% (36 de 99) se mantuvieron estables, y 0% mostraron retroceso en el postest . Asimismo, el cumplimiento global aumentó de 54% a 94%, evidenciando una mejora profunda y sistemática en la ejecución de las BPMA. Por tanto, se acepta la hipótesis específica HE2, al evidenciarse mejoras reales en las prácticas cotidianas de manipulación.

4. Respecto al objetivo 3, sobre los niveles de conocimiento y prácticas en ambos momentos de medición, la evaluación comparativa del estado del conocimiento en la fase pretest y postest permite afirmar que el nivel inicial de los colaboradores se situaba en rangos moderados o insuficientes para garantizar un adecuado desempeño sanitario. Sin embargo, tras la capacitación, los resultados postest muestran un ascenso hacia niveles altos y adecuados de dominio conceptual, reflejando una reducción de la variabilidad interna del grupo y un incremento sustancial del puntaje promedio. En términos porcentuales, las mejoras reflejan un impacto uniforme, dado que el 100% de los colaboradores incrementó su nivel de conocimiento tras participar en la capacitación, lo que evidencia una consolidación homogénea de los aprendizajes adquiridos. Estos cambios permiten establecer que el programa logró no solo elevar el nivel de conocimiento, sino también consolidarlo en un rango que potencia la calidad y la inocuidad alimentaria dentro del establecimiento.
5. Respecto al objetivo 3, sobre el nivel de cumplimiento de prácticas de manipulación de alimentos antes y después de la capacitación, el análisis del nivel de cumplimiento de las prácticas de manipulación de alimentos antes y después de la capacitación evidencia una mejora significativa y consistente. En el pretest, los colaboradores presentaron un cumplimiento heterogéneo, con un puntaje promedio de 1.07 (DE = 0.718) y un porcentaje global de 54%, distribuido en 22% de no cumplimiento, 48% de cumplimiento parcial y 29% de cumplimiento total, reflejando brechas operativas importantes. Tras la

capacitación, el puntaje promedio ascendió a 1.89 ($DE = 0.347$) y el cumplimiento global aumentó a 94%, es decir, 40 puntos porcentuales más, concentrándose ahora en 89% de cumplimiento total, 9% parcial y apenas 1% de no cumplimiento. La prueba de Wilcoxon confirmó esta mejora, con 63.6% de indicadores en ascenso, 36.4% estables y 0% en retroceso, obteniéndose un $Z = -7.252$ y $p = 0.000$.

CAPÍTULO VI

RECOMENDACIONES

1. Implementar un programa permanente de capacitación continua en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA). Dado que el programa aplicado generó mejoras significativas en el conocimiento y desempeño del personal, se recomienda establecer un plan de formación continua trimestral o semestral. Esta estrategia permitirá mantener actualizadas las competencias del personal, reforzar procedimientos críticos y asegurar la sostenibilidad de los avances logrados en seguridad alimentaria.
2. Realizar evaluaciones periódicas de conocimiento y desempeño operativo. Considerando que el 100% del personal mejoró sus puntajes en el post-test, es pertinente institucionalizar evaluaciones pre y post capacitación, así como listas de verificación semanales o mensuales. Esto permitirá monitorear el cumplimiento de las BPMA, identificar brechas emergentes y detectar necesidades de refuerzo formativo en tiempo real.
3. Fortalecer la supervisión interna y la estandarización de procedimientos críticos. Dado que los indicadores relacionados con higiene, control de contaminación y manipulación segura presentaron mejoras significativas después de la capacitación, se recomienda elaborar protocolos estandarizados y actualizados, así como designar a un responsable de supervisar el cumplimiento diario de las BPMA. Esto contribuirá a mantener altos niveles de calidad e inocuidad en las operaciones.
4. Diseñar e implementar un sistema de retroalimentación y acompañamiento en el puesto de trabajo. Las mejoras observadas en prácticas como lavado de manos, uso de utensilios y control de temperatura muestran que la capacitación práctica fue efectiva. Por ello, se sugiere complementar las capacitaciones con sesiones de coaching interno o monitoreo directo en el puesto, asegurando que las prácticas se mantengan correctas y uniformes entre todos los colaboradores.
5. Optimizar los recursos e infraestructura para fortalecer el cumplimiento de las BPMA. Dado que el desempeño práctico mejoró significativamente tras la capacitación, es necesario asegurar que el entorno laboral proporcione condiciones adecuadas: estaciones de lavado equipadas, termómetros

funcionales, utensilios en buen estado, áreas de almacenamiento diferenciadas y señalización interna. Un ambiente adecuado facilita la ejecución correcta de los procedimientos.

6. Implementar auditorías internas mensuales para el control de inocuidad. Considerando que el cumplimiento global aumentó de 54% a 94%, se recomienda realizar auditorías internas mensuales utilizando la misma lista de chequeo empleada en la investigación. Esto permitirá monitorear la estabilidad del cumplimiento, mantener altos estándares operativos y prevenir retrocesos.
7. Crear un registro actualizado de capacitaciones y evaluaciones del personal. Dado que el 100% del personal mejoró sus niveles de conocimiento y prácticas, mantener un registro formal permitirá documentar el avance del equipo, facilitar la toma de decisiones administrativas, asegurar la trazabilidad en auditorías externas y respaldar certificaciones futuras en inocuidad alimentaria.
8. Fomentar una cultura organizacional orientada a la inocuidad alimentaria. Los resultados demuestran que la capacitación transformó positivamente el desempeño del personal. Por ello, se recomienda promover una cultura de responsabilidad compartida mediante charlas breves semanales, carteles informativos, reuniones de retroalimentación y reconocimientos al cumplimiento, asegurando la sostenibilidad de las buenas prácticas.

CAPÍTULO VII

REFERENCIAS

- Anaya Argumedo, J. A., & Severiche Salazar, E. B. (2020). *Programa de capacitación para manipuladoras de alimentos del servicio de alimentación escolar de CDI'S administrados por fundaciones cristianas en el Departamento de Córdoba*. Tesis de Pre Grado, Universidad de Córdoba, Facultad de Ingenierías, Colombia. <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/10554/8834/1/tesis779.pdf>
- Arias, F. G. (2012). *El proyecto de investigación: Introducción a la metodología científica*. Caracas, Venezuela: Episteme, C.A. <https://abacoenred.org/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf-1.pdf>
- Armendáriz Sanz, J. L. (2013). *Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentarias*. Ediciones Paraninfo, S.A.
- Arzapalo Raymundo, A. M., & Gora Toribio, M. R. (2022). *Efectividad de la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos, en la salud de las familias con integrantes mayores de 18 años - Asentamiento Humano Columna Pasco - enero - marzo 2022*. Tesis de Pre Grado, Universidad Nacional Daniel Alcides Carrión, Facultad de Ciencias de la Salud, Cerro de Pasco. http://repositorio.undac.edu.pe/bitstream/undac/2997/1/T026_74997254_T.pdf
- Bermudez Carrillo, L. A. (2015). Capacitación: una herramienta de fortalecimiento de las pymes. *InterSedes*, XVI(33), 01-25. <https://www.redalyc.org/pdf/666/66638602001.pdf>
- Bermudez Carrillo, L. A. (2015). Capacitación: una herramienta de fortalecimiento de las pymes. *InterSedes*, XVI(33), 01-25. https://www.scielo.sa.cr/scielo.php?pid=S2215-24582015000100001&script=sci_abstract&tlng=es
- Chiavenato, I. (2007). Administración de Recursos Humanos. *El capital humano de las organizaciones*. México: The McGraw-Hill.

<https://clea.edu.mx/biblioteca/files/original/550fe4eb12c34ed49b9b0b6760f5a289.pdf>

Chiavenato, I. (2009). *Gestión del Talento Humano*. (J. Mares Chacón, Ed.)
https://www.academia.edu/42224522/Gesti%C3%B3n_del_Talento_Humano_Chiavenato_3_Edici%C3%B3n

Chirinos Delgado, M. N. (2022). *Implementación de un programa de capacitación para mejorar el nivel de conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos, dirigido a las señoras que elaboran los menús en los comedores populares del distrito de Socabaya*. Tesis de Maestría, Universidad de San Agustín de Arequipa, Unidad de Posgrado de la Facultad de Ciencias Biológicas, Arequipa.
<https://repositorio.unsa.edu.pe/bitstreams/65a5f648-1f29-426c-8a1d-617830475825/download>

García Casas, V. E., & Duque Aldaz, F. J. (10 de Junio de 2023). Mejorede capacidades en el manejo de protocolos de manipulación, higiene y bioseguridad para las cabañas-restaurantes del cantón Playas en tiempos de Covid-19. *Journal Of Science And Research*, VIII(3), 191-209.
<https://doi.org/https://doi.org/10.5281/zenodo.8200928>

García López, J. M. (2011). El proceso de capacitación: sus etapas e implementación para mejorar el desempeño del recurso humano en las organizaciones. *Contribuciones a la Economía*.
<https://www.eumed.net/ce/2011b/jmgl.html>

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. D. (2014). *Metodología de la Investigación* (Sexta ed.). México D.F, México: McGraw-Hill / Interamericana Editores, S.A. de C.V.
<https://www.esup.edu.pe/wp-content/uploads/2020/12/2.%20Hernandez,%20Fernandez%20y%20Baptista-Metodolog%C3%ADa%20Investigacion%20Cientifica%206ta%20ed.pdf>

INACAL. (2021). *Norma Técnica Peruana 712.009 "Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria" Directrices para las buenas prácticas de higiene en los servicios de alimentación colectiva*.

<https://campusvirtual.cenoeder.com/wp-content/uploads/2023/05/DEGIAL-SESSION-03-NTP-712.009-2021.pdf>

Llalle Díaz De Cubas, R. Y. (2023). *Efectividad de un plan de capacitación en la manipulación de alimentos agropecuarios en comerciantes de la Parada Municipal de Bagua Grande - Amazonas 2022*. Tesis de Maestría, Universidad Nacional de Cajamarca, Unidad de Posgrado de la Facultad de ciencias de la Salud, Cajamarca. <https://repositorio.unc.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14074/6119/Tesis%20Rosa%20Llalle.pdf?sequence=5&isAllowed=y>

López Roldan, P., & Fachelli, S. (2015). *Metodología de la Investigación Social Cuantitativa*. Barcelona, España: Universidad Autónoma de Barcelona. <http://ddd.uab.cat/record/129382>

Martinez, D. (2022). *Desarrollo de un programa de capacitación en comedores escolares de Tandil*. Tesis, Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, Carrera de Licenciatura en Tecnología de Alimentos, Argentina. <https://ridaa.unicen.edu.ar:8443/server/api/core/bitstreams/1743a0b4-b14d-4ccd-800f-93bf013dcf13/content>

Medina Romero, M., Rojas León, R., Bustamante Hoces, W., Loaiza Carrasco, R., Martel Carranza, C., & Castillo Acobo, R. (2023). *Metodología de la investigación: Técnicas e instrumentos de investigación*. Instituto Universitario de Innovación Ciencia y Tecnología Inudi Perú S.A.C. <https://doi.org/https://doi.org/10.35622/inudi.b.080>

Meneses, J. (2016). *El cuestionario*. Barcelona, España: Universidad Oberta de Catalunya. <https://femrecerca.cat/meneses/publication/cuestionario/cuestionario.pdf>

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo [MINCETUR]. (2008). *Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines*. Lima, Perú. <https://aprendizaje.mec.edu.py/aprendizaje/system/content/c171493/600%20-%20Ciencias%20aplicadas,%20Tecnologia/630%20->

%20Agricultura%20y%20tecnologias%20relacionadas/Practicas%20ambientales%20rurales%20TURISMO/Manipulacion_de_alimentos.pdf

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo [MINCETUR]. (2013). *Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios afines*. Lima, Perú: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. <https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/32334/MANUAL%20DE%20BUENAS%20PR%c3%81CTICAS%20MINCETUR.pdf?sequence=3&isAllowed=y>

Ministerio de Salud [MINSA]. (10 de Setiembre de 2018). Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA. Lima: El peruano. <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/195873-822-2018-minsa>

Mora Mora, M. E. (2021). *Ejecución del Plan de Capacitación al Personal Manipulador de Alimentos en Compass Group Service Colombia S.A., Barrancabermeja*. Tesis de Pregrado, Universidad de Pamplona, Departamento de Microbiología, Colombia. http://repositoriodspace.unipamplona.edu.co/jspui/bitstream/20.500.12744/3626/1/Mora_2021_TG.pdf

Moreno Murillo, V. H., & Lainez Apolinario, J. P. (2024). *Análisis de la capacitación de personal en los restaurantes del Norte de Guayaquil*. Tesis de Pregrado, Universidad Politécnica Salesiana de Ecuador, Carrera de Administración de Empresas, Guayaquil. <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/27606/1/UPS-GT005059.pdf>

Organización Panamericana de la Salud [OPS]. (06 de Junio de 2019). La inocuidad de los alimentos es responsabilidad de todos. <https://www.paho.org/es/noticias/6-6-2019-inocuidad-alimentos-es-responsabilidad-todos>

Piscoya Perez, J. L. (2020). *Efectividad de un programa de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en una cevichería de Trujillo, 2019*. Tesis de Pre Grado, Universidad Privada del Norte, Facultad de Negocios, Trujillo.

<https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/32262/Piscocya%20Perez%20Jean%20Lesther%20Antonio.pdf?sequence=3&isAllowed=y>

Ramos Torres, L. I., & Salazar Saldaña, G. E. (2020). *Efectividad de un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en los comedores populares en el distrito de Santiago de Cao - La Libertad*. Tesis de Pre Grado, Universidad Privada del Norte, Carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes, Trujillo. https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/24951/Ramos%20Torres_Salazar%20Salda%c3%b1a_total.pdf?sequence=4&isAllowed=y

Red Nacional de Protección de Alimentos [RENEPRA]. (2020). Guía orientadora para la capacitación en buenas prácticas de manufactura. Argentina: Ministerio de Salud de Argentina. https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_guia_bpm_136.pdf

Rodríguez Vite, H. (Enero de 2014). Programa de capacitación y adiestramiento. *Ciencias Huasteca Boletín Científico de la Escuela Superior de Huejutla*, II(3). <https://doi.org/https://doi.org/10.29057/esh.v2i3.1050>

Rojas Bustamante, K. L. (2017). *Programa de Capacitación en Desarrollo Profesional para Empoderar a Mujeres del Sector Norte de Tunja*. Diplomado Desarrollo Humano y Familia, Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD, Escuela De Ciencias Sociales, Artes Y Humanidades, Tunja. <https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/13285/33369461.pdf?sequence=3&isAllowed=y>

Romero Minaya, E. D. (2019). *Evaluación del cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en los Restaurantes Campestres del Distrito de Santa María, Provincia de Huaura, 2018*. Tesis Pre Grado, Universidad San Martín de Porres, Lima. https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/6053/ROMERO_ME.pdf;jsessionid=16FB9A4EEA76E860EB570E99B3BB200D?sequence=1

- Shadish, W. R., Cook, T. D., & Campbell, D. T. (2002). *Diseños experimentales y cuasi-experimentales para inferencia causal generalizada* (Segunda ed.). Cengage Learning.
- Siliceo Aguilar, A. (2004). *Capacitación y desarrollo de personal*. https://www.academia.edu/36085079/CAPACITACION_Y_DESARROLLO_DE_PERSONAL
- Umiña Flores, B. S. (2017). *Plan de capacitación y el desempeño laboral en la empresa SERPETBOL Perú S.A.C. San Borja 2016*. Tesis de Pre Grado, Universidad Autónoma del Perú, Facultad de Ciencias de la Gestión, Lima.
<https://repositorio.autonoma.edu.pe/bitstream/handle/20.500.13067/398/UMINA%20FLORES%20BEATRIZ.pdf?sequence=1>
- Universidad de Chile. (2018). *Uchile.cl*.
<https://uchile.cl/presentacion/vicerrectoria-de-asuntos-economicos-y-gestion-institucional/direccion-de-gestion-y-desarrollo-de-personas/desarrollo-organizacional-y-capacitacion/gestion-de-la-capacitacion/ciclo-de-la-capacitacion#;>
- Werther, W. B., & Davis, K. (2008). *Administración de recursos humanos "El capital humano de las empresas"* (Sexta ed.). México: The McGraw-Hill.
https://www.academia.edu/14672955/Administracion_de_personal_y_recursos_humanos_william_b_werther_6ta_edicion

CAPÍTULO VIII

ANEXOS

Anexo 1.

Ficha de comprobación o chequeo (Check List)

LISTA DE CHEQUEO O VERIFICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

Adaptado de Pineda Alzate et al. (2011).

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

Nombre del Restaurante	
Ubicación del Restaurante	
Fecha de aplicación	
Persona que aplica la lista de chequeo	

Indicar en la tabla adjunta, de acuerdo con el parámetro evaluado:

II. PUNTAJE:

2	1	0
Se da cumplimiento total al parámetro	Se da cumplimiento parcial o con observaciones al parámetro	No se cumple el parámetro

III. OBSERVACIONES:

Auto explicativo

ÍTEM	CRITERIO	PARAMETRO	PTJE	OBSERVACIONES
UBICACIÓN E INSTALACIONES				
01	UBICACIÓN	Los establecimientos destinados al funcionamiento de restaurantes y servicios afines deben estar ubicados en lugares libres de plagas, humos, polvo, malos olores, inundaciones y de cualquier otra fuente de contaminación		
02		El ingreso del público al establecimiento debe ser independiente del ingreso para los abastecedores y otros servicios, o en todo caso, se establecerán períodos de tiempo diferentes para evitar la contaminación cruzada.		
03	ESTRUCTURAS FÍSICAS	Los pisos se construirán con materiales impermeables, inabsorbentes, lavables y antideslizantes, no deben tener grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. Según sea el caso, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los sumideros.		
04		Las paredes deben ser de materiales impermeables, inabsorbentes y lavables y serán de color claro. Deben ser lisas, sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Cuando corresponda, los ángulos entre las paredes y los pisos deben ser		

		abovedados para facilitar la limpieza.		
05		Los techos deben construirse y acabarse de manera que se impida la acumulación de suciedad y ser fáciles de limpiar.		
06		Las ventanas y otras aberturas deben construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad y estarán provistas de protección contra insectos u otros animales. También deben desmontarse fácilmente para su limpieza y buena conservación.		
07		Las puertas deben ser de superficie lisa e inabsorbentes, además de tener cierre automático en los ambientes donde se preparan alimentos.		
08		La existencia de pasadizos exige que éstos tengan una amplitud proporcional al número de personas que transiten por ellos y en ningún caso deben ser utilizados como áreas para el almacenamiento.		
09	ILUMINACIÓN	El nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos será de 220 lux.		
10		Las fuentes de iluminación se ubicarán de forma tal que las personas que trabajan en dichas áreas no proyecten su sombra sobre el espacio de trabajo.		
11		En el caso de bombillas y lámparas suspendidas, éstas deben aislarse con protectores que eviten la contaminación de los alimentos en caso de rotura.		
12	VENTILACIÓN	Debe proveerse una ventilación suficiente para evitar el calor acumulado excesivo, la condensación del vapor, el polvo y, para eliminar el aire contaminado.		
13		Se evitará que las corrientes de aire arrastren contaminación hacia el área de preparación y consumo de alimentos.		
14		Se debe instalar una campana extractora sobre los aparatos de cocción, de tamaño suficiente para eliminar eficazmente los vapores de la cocción.		
DE LOS SERVICIOS				
15	ABASTECIMIENTO Y CALIDAD DE AGUA	El establecimiento deberá disponer de agua potable de la red pública, contar con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento.		
16		Los establecimientos que tengan su propio sistema de abastecimiento de agua deben contar con la aprobación y vigilancia por parte del Ministerio de Salud.		
17	EVACUACION DE AGUAS RESIDUALES	El sistema de evacuación de aguas residuales debe mantenerse en buen estado de funcionamiento y estar protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos al establecimiento.		
18		Los conductos de evacuación de aguas residuales deben estar diseñados para soportar cargas máximas, contar con trampas de grasa y evitar la contaminación del sistema de agua potable.		
19		El piso del área de cocina debe		

		contar con un sistema de evacuación para las aguas residuales que facilite las actividades de higiene.		
20	DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS	Los residuos sólidos deben disponerse en recipientes de plástico, en buen estado de conservación e higiene, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y deben tener una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.		
21		Dichos recipientes deben colocarse en cantidad suficiente en la cocina, comedor, baños y cualquier otro lugar donde se generen residuos sólidos y, estar ubicados de manera que no contaminen los alimentos.		
22		Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con colector con tapa de tamaño suficiente, según el volumen producido, colocados en un ambiente destinado exclusivamente para este uso, de acceso fácil al servicio recolector.		
23		Este ambiente debe diseñarse de manera que se impida el acceso de plagas y se evite la contaminación del alimento y del entorno. Se deben lavar y desinfectar a diario los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos.		
24	VESTUARIOS PARA EL PERSONAL	Los establecimientos deben facilitar al personal espacios adecuados para el cambio de vestimenta, en el cual la ropa de trabajo no debe entrar en contacto con la ropa de uso personal. Este ambiente debe estar iluminado, ventilado y en buen estado de conservación e higiene.		
DE LOS EQUIPOS Y UTENCILIOS				
25	CARACTERÍSTICAS	Los equipos y utensilios que se empleen deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. Deben ser capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.		
26		Las tablas de picar deben ser de material inabsorbente, de superficie lisa y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.		
27	LAVADO Y DESINFECCIÓN	Todo menaje de cocina, así como las superficies de parrillas, planchas, azafates, bandejas, recipientes de mesas con sistema de agua caliente (baño maría) y otros que hayan estado en contacto con los alimentos, deben limpiarse, lavarse y desinfectarse por lo menos una vez al día.		
28	ALMACENAMIENTO	Guardar los equipos y utensilios, limpios y desinfectados en un lugar aseado, seco, a no menos de 0.20 m. del piso.		
29		Cubrir los equipos que tienen contacto con las comidas cuando no se van a utilizar inmediatamente		
30		No colocar los equipos o utensilios cerca de drenajes de aguas residuales o cerca de recipientes de residuos.		
DE LA RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS				
31	RECEPCIÓN Y CONTROL DE	El responsable de la recepción de las materias primas, ingredientes y		

	ALIMENTOS	productos procesados debe tener capacitación en Higiene de los Alimentos y, contar con Manuales de Calidad de los principales productos alimenticios, a fin de que pueda realizar con facilidad la evaluación sensorial y físico química mediante métodos rápidos, que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los alimentos.		
32		Los establecimientos deben registrar la información correspondiente a los alimentos que ingresan respecto de su procedencia, descripción, composición, características sensoriales, periodo de almacenamiento y condiciones de manejo y conservación. Dicha información debe encontrarse disponible durante la inspección que realice la Autoridad Sanitaria Municipal competente.		
33		Deben llevar un Registro de los Proveedores que los abastecen de alimentos		
34	DEL ALMACEN DE PRODUCTOS SECOS	Los almacenes deben mantenerse limpios, secos, ventilados y protegidos contra el ingreso de roedores, animales y personas ajenas al servicio.		
35		Los productos químicos tales como detergentes, desinfectantes, pinturas, rodenticidas, insecticidas, combustible, entre otros, deben guardarse en un ambiente separado, seguro y alejado de los alimentos.		
36		El establecimiento no guardará en sus instalaciones materiales y equipos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos u otros que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores.		
37		En el almacenamiento se tendrá en cuenta la vida útil del producto, se rotularán los empaques con la fecha de ingreso y de salida del producto del almacén con el fin de controlar la aplicación del Principio PEPS		
38		Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, se colocarán en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0,20 m. del piso. Se dejará una distancia de 0,50 m. entre hileras y de 0,50 m. de la pared.		
39		Los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas se apilarán de manera entrecruzada y hasta una distancia de 0,60 m. del techo. Los sacos apilados tendrán una distancia entre sí de 0,15 m. para la circulación del aire. Antes de abrir cualquiera de estos envases debe verificarse que estén externamente limpios.		
40		Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales. Los envases originales deben estar íntegros y cerrados. Los productos a granel deben conservarse en envases tapados y rotulados.		
41	DEL ALMACEN DE FRIO	En los equipos de refrigeración, la temperatura debe calcularse según el tamaño y cantidad de alimento		

		almacenado, de tal manera que el alimento tenga una temperatura menor a 5° C al centro de cada pieza.		
42		En caso de conservar alimentos congelados, el establecimiento debe contar con equipos de congelación para que los alimentos tengan una temperatura de -18° C al centro de cada pieza. Los alimentos que se recepcionan congelados deben almacenarse congelados.		
43		Los equipos de frío deben estar dotados de termómetros, colocados en un lugar visible y ser calibrados periódicamente. Las temperaturas de estos equipos deben ser registradas diariamente como parte del control.		
44		Los alimentos de origen animal y vegetal se almacenarán por separado para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores indeseables. Asimismo, se separarán los que cuentan con envoltura o cáscara, de aquellos que se encuentran desprotegidos o fraccionados.		
45		Los alimentos deben almacenarse en lo posible en sus envases originales, debidamente rotulados para su identificación y manejo del Principio PEPS.		
DE LA COCINA Y DEL COMEDOR				
46		El diseño debe permitir que todas las operaciones se realicen en condiciones higiénicas, sin generar riesgos de contaminación cruzada y con la fluidez necesaria para el proceso de elaboración, desde la preparación previa hasta el servido.		
47	DE LA COCINA	Las campanas extractoras con sus respectivos ductos, deben estar ubicadas de manera que permitan una adecuada extracción de humos y olores y cubrir la zona destinada a cocción de la cocina; su limpieza y mantenimiento se hará en forma permanente.		
48		Los lavaderos deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, estar en buen estado de conservación e higiene. Contarán además con el correspondiente suministro de agua potable circulante y red de desagüe.		
49	DEL COMEDOR	La distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional, permitiendo la adecuada circulación de las personas.		
50		El mobiliario debe ser de material resistente, de fácil limpieza y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.		
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS				
51		Las carnes, pescados, mariscos y vísceras se lavarán con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción.		
52	PREPARACION PREVIA	Las hortalizas, según corresponda, se lavarán hoja por hoja o en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.		

53		La desinfección de hortalizas y frutas posterior al lavado se efectuará con desinfectantes comerciales de uso en alimentos,		
54		Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deben conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido.		
55	DESCONGELACIÓN	La descongelación de alimentos puede realizarse en refrigeración, horno microondas o por inmersión (en envase hermético) en agua fría que corra en forma constante. Los alimentos descongelados deben ser transferidos inmediatamente a cocción.		
56		La materia prima o el alimento que haya sido descongelado debe utilizarse inmediatamente y de ninguna manera luego de descongelado se volverá a congelar.		
57	PROCESO DE COCCION	Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes.		
58	CONSERVACION DE ALIMENTOS PREPARADOS	Las comidas preparadas parcialmente o precocidas, con el fin de terminarlos en el momento de su pedido, deben conservarse rotuladas en refrigeración y bien tapadas para evitar su contaminación.		
59		Para el caso de los alimentos de mayor riesgo como cremas a base de leche y huevos crudos, el periodo de conservación no podrá ser mayor de 24 horas.		
60		Los embutidos y similares deben servirse de inmediato o conservarse en refrigeración, protegidos para evitar su resecamiento y contaminación.		
61	CONTAMINACIÓN CRUZADA	Las materias primas y alimentos crudos que se almacenan en los equipos de frío estarán protegidos y se ubicarán por separado de los alimentos cocinados, precocidos y de consumo directo		
62		El personal encargado de la manipulación de las materias primas se lavará y desinfectará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados o listos para el consumo.		
63		Las tablas y utensilios que se empleen para efectuar la manipulación de los alimentos deben ser diferentes para los crudos y para los cocidos.		
64		Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse con alimentos crudos.		
SERVIDO DE COMIDAS				
65	SERVIDO DE COMIDAS	La vajilla, cubiertos y vasos deben estar limpios, desinfectados y en buen estado de conservación e higiene.		
66		El agua y hielo serán potables y deben mantenerse en recipientes cerrados, limpios y desinfectados.		
67		Al servir los alimentos sin envoltura, no debe utilizarse directamente las manos, sino guantes desechables.		

		pinzas, espátulas u otros utensilios apropiados, según sea el caso.		
68		Para el servido del azúcar, café soluble y productos complementarios a la comida, como ají molido, mostaza, mayonesa, salsa de tomate u otros, se evitarán los dispensadores manuales, reemplazándolos por porciones individuales envasadas comercialmente.		
69	DE LAS MODALIDADES DEL SERVICIO AL CONSUMIDOR	En la modalidad de “Autoservicio” debe protegerse los alimentos mediante el uso de medias campanas sobre la mesa de servido, las cuales impiden el acercamiento excesivo del comensal a los alimentos y por lo tanto su posible contaminación con cabellos, saliva, ropa, etc.		
70		Los contenedores deben tener cierre hermético y mantenerse cerrados con un sistema de seguridad que no permita la manipulación a personas no autorizadas.		
71		Uso de envases desechables de primer uso que contengan las preparaciones.		
72		Las salsas de fabricación industrial deben estar en sus envases originales.		
73	ATENCION AL CONSUMIDOR	Se colocarán recipientes para basura con bolsas plásticas y tapas de vaivén que se mantendrán en buen estado de conservación e higiene, no permitiendo que los residuos rebasen su capacidad.		
74		Se promoverá la higiene de manos de los comensales como medida sanitaria, a través de mensajes educativos y de elementos de uso individual como toallitas o gel desinfectante, entre otros.		
DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS				
75	DE LAS BEBIDAS NO ALCOHOLICAS	Las bebidas no alcohólicas envasadas (jugos, refrescos, gaseosas o similares) se servirán en sus envases originales.		
76		En el caso del uso de equipos surtidores o dispensadores, se servirán en vasos desechables o vasos de vidrio limpios. Dichos equipos se mantendrán en buen estado de conservación e higiene.		
77	DE LA MANIPULACION DE LAS BEBIDAS	Los manipuladores de las bebidas no alcohólicas y alcohólicas deben observar todas las recomendaciones de salud, higiene personal y presentación que se establecen en la presente Norma Sanitaria.		
78		El lavado de manos es esencial antes de toda preparación, así como el uso de utensilios para el hielo y otros insumos.		
DE LA SALUD, HIGIENE Y CAPACITACION DEL PERSONAL				
79	SALUD DEL PERSONAL	La administración del restaurante o servicios afines es responsable del control médico periódico de los manipuladores de alimentos que trabajan en dichos establecimientos.		
80		No debe permitirse que aquellos que padecen enfermedades infectocontagiosas, diarreas, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas, continúen con la manipulación de los alimentos. hasta		

		que se verifique el buen estado de su salud.		
81	HIGIENE Y HABITOS DEL PERSONAL	Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y, todas las veces que sea necesario.		
82		Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servido de los alimentos, tales como, evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros.		
83	VESTIMENTA	Los manipuladores de alimentos (del área de cocina) deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado.		
84		Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable.		
85		El resto del personal debe usar ropa protectora mantenida en buen estado de conservación e higiene.		
86		Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos deben usar delantales y calzados impermeables.		
87	DE LA CAPACITACIÓN SANITARIA	La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad de la administración del establecimiento y tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad.		
88		Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada seis (06) meses mediante un programa que incluya los Principios Generales de Higiene, las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas, entre otros.		
DE LAS MEDIDAS DE SANEAMIENTO				
89	LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL ESTABLECIMIENTO	Los establecimientos deben contar con un Programa de Higiene y Saneamiento en el cual se incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección.		
90		Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies, manteniéndola en suspensión para su fácil eliminación y, tener buenas propiedades de enjuague. Deben ser compatibles con otros productos desinfectantes empleados en el Programa de Higiene y Saneamiento y no ser corrosivos.		
91	PRACTICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	Las superficies de las áreas de trabajo, los equipos y utensilios, deben limpiarse y desinfectarse a diario, tomando las precauciones adecuadas para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen los alimentos.		
92		Durante las actividades en la cocina		

		solo se pueden recoger alimentos, líquidos del piso u otros desperdicios accidentales con un trapo húmedo, nunca con escoba.		
93		Inmediatamente después de terminar la jornada de trabajo o cuantas veces sea necesario, los pisos deben limpiarse minuciosamente y desinfectarse.		
94		Debe disponerse de áreas o compartimentos para el almacenamiento de los implementos de aseo y sustancias utilizadas para la limpieza, tales como escobas, escobillas, detergentes, etc., los cuales deben mantenerse y almacenarse de forma que no contaminen los alimentos, los utensilios, el equipo o la ropa.		
95		Después de la limpieza, en el procedimiento de secado debe utilizarse materiales absorbentes.		
96	DE LAS PLAGAS Y ANIMALES	Los establecimientos deben conservarse libres de roedores e insectos. Para impedir su ingreso desde los colectores, en las cajas y buzones de inspección de las redes de desagüe se colocarán tapas metálicas y trampas en su conexión con la red de desagüe.		
97		La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes debe ser realizada por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud y de uso en salud pública.		
98		Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área del establecimiento.		
99	ALMACENAMIENTO DE PLAGUICIDAS Y DESINFECTANTES	Los plaguicidas, desinfectantes u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, deben estar etiquetados adecuadamente con un rótulo en el que se informe su toxicidad, modo de empleo y medidas a seguir en el caso de intoxicaciones.		
100		Estos productos deben almacenarse en lugares separados o armarios cerrados con llave, especialmente destinados para este efecto y sólo serán distribuidos y manipulados por el personal capacitado.		
TOTAL				

IV. PUNTAJE OBTENIDO (PO)

Corresponde al puntaje alcanzado por el establecimiento una vez aplicada la lista de chequeo.

V. PUNTAJE MÁXIMO APLICABLE AL ESTABLECIMIENTO (PM)

Corresponde al máximo puntaje que puede alcanzar un establecimiento en particular y es equivalente al número total de parámetros de la lista de chequeo que le son aplicables según los rubros de producción multiplicado por dos.

VI. PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO (%C = $\frac{PO}{PM} * 100$)

Se considerará que un establecimiento cumple con las BPM si reúne las siguientes condiciones:

- Si cumple con los criterios identificados anteriormente
- Si el porcentaje de cumplimiento alcanzado es igual o superior a 70% del puntaje máximo de ese establecimiento

VII. CONCLUSIONES:

VIII. RECOMENDACIONES:

Anexo 2.

Evaluación pre-test y post-test.

TEST PARA MEDIR EL NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LOS COLABORADORES DEL RESTAURANTE CAMPESTRE VILLA BARBOZA SOBRE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

La presente prueba tiene como finalidad medir el conocimiento sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos en los colaboradores del Restaurante Campestre Villa Barboza. Los datos obtenidos se manejarán de manera confidencial y los participantes podrán solicitar los resultados de este cuestionario y del estudio. Así mismo si cree conveniente se podrá retirar del estudio. Este cuestionario tiene su base en el Manual de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines del programa de calidad turística del Perú.

I. INSTRUCCIONES:

Por favor, responde a todas las preguntas con sinceridad, basándote en tus conocimientos y experiencia en el restaurante. No te preocupes si no sabes la respuesta exacta, lo importante es que seas honesto en tus respuestas para que podamos identificar las áreas en las que necesitas más capacitación. Esta prueba tiene como objetivo medir tus conocimientos sobre las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y asegurar que todos podamos trabajar juntos para mantener los más altos estándares de higiene y seguridad alimentaria.

II. DATOS GENERALES

- A. Edad:** _____
- B. Grado de instrucción:**
 - a. Ninguna
 - b. Primaria
 - c. Secundaria completa
 - d. Educación técnica
 - e. Educación universitaria
- C. Tiempo de laborar como manipulador**
 - a. 1 año
 - b. 2 año
 - c. 3 año
 - d. Más de 4 años

III. CONOCIMIENTOS

DIMENSIÓN 1: CONSTRUCCIÓN DE LAS INSTALACIONES

- 1. ¿Por qué es importante que las vías de acceso al restaurante sean amplias y estén libres de obstrucciones?**
 - a) Para que los vehículos de los proveedores lleguen fácilmente.
 - b) Para asegurar una circulación segura de los empleados y clientes, evitando riesgos de accidentes.
 - c) Para que los empleados puedan estacionar cerca de la cocina.
 - d) Ninguna de las anteriores.
- 2. El diseño del interior del restaurante debe considerar materiales que sean:**
 - a) Estéticamente agradables, sin importar su capacidad de limpieza.
 - b) Resistentes, fáciles de limpiar y que no absorban humedad.
 - c) De cualquier tipo, mientras no sean demasiado caros.
 - d) Solo materiales de madera.
- 3. En cuanto a la infraestructura del almacén de productos secos, ¿qué es lo más importante?**
 - a) Que esté cerca de la cocina para fácil acceso.
 - b) Que esté en un área bien ventilada, libre de humedad y alejada de productos químicos.
 - c) Que tenga estantes de madera para evitar el uso de plástico.
 - d) Que no tenga luz natural para evitar el calor.

4. ¿Por qué es importante la ventilación adecuada en la cocina?

- a) Para mantener la temperatura alta y evitar que se enfríen los alimentos.
- b) Para evitar la acumulación de humedad y malos olores, y reducir el riesgo de contaminaciones.
- c) Para que los alimentos mantengan su sabor original.
- d) Ninguna de las anteriores.

5. La iluminación en las áreas de preparación de alimentos debe ser:

- a) Baja para crear un ambiente agradable.
- b) Adecuada y suficiente para que los trabajadores puedan ver claramente los ingredientes y herramientas.
- c) Solo debe haber luz natural.
- d) Ninguna de las anteriores.

DIMENSIÓN 2: INSTALACIONES SANITARIAS

6. ¿Qué requisitos deben cumplir los servicios higiénicos para el personal y el público?

- a) Deben estar limpios y en buen estado, con agua potable, jabón y papel higiénico.
- b) No es necesario que sean accesibles para todos los empleados.
- c) Solo deben estar disponibles para los clientes.
- d) Ninguna de las anteriores.

7. ¿Por qué es importante que el restaurante cuente con vestuarios para el personal?

- a) Para que los empleados se cambien antes de empezar su turno y mantener la higiene adecuada.
- b) Para que los empleados puedan dejar sus pertenencias personales.
- c) Para que los empleados se vean presentables ante los clientes.
- d) Ninguna de las anteriores.

8. ¿Cuál es la función principal del punto de lavado de manos?

- a) Facilitar que los empleados se refresquen durante su jornada.
- b) Permitir que los empleados se laven las manos con agua potable y jabón antes de manipular alimentos.
- c) Para que los empleados puedan enjuagar utensilios.
- d) Ninguna de las anteriores.

9. El área de lavado de equipos y utensilios debe estar:

- a) En el mismo lugar donde se preparan los alimentos.
- b) Alejada de las áreas de manipulación de alimentos y debe estar bien ventilada.
- c) Cualquier lugar en la cocina que no sea visible.
- d) En una zona al aire libre.

DIMENSIÓN 3: EQUIPOS Y UTENSILIOS

10. Los equipos y utensilios utilizados para la preparación de alimentos deben ser:

- a) Lavados y desinfectados regularmente.
- b) Utilizados solo cuando sea necesario, sin necesidad de limpieza.
- c) De materiales que no se puedan lavar fácilmente.
- d) Usados solo en un turno.

11. ¿Cómo debe realizarse la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios?

- a) Solo con agua caliente.
- b) Con detergentes y desinfectantes aprobados, y siguiendo un proceso regular de lavado.
- c) Solo con productos químicos industriales.
- d) Ninguna de las anteriores.

12. ¿Cómo debe almacenarse el equipo y los utensilios?

- a) En cualquier lugar de la cocina, siempre que no obstruyan el paso.
- b) En estantes elevados y secos, alejados de áreas de contaminación.
- c) En el suelo para fácil acceso.
- d) En bolsas plásticas cerradas.

DIMENSIÓN 4: FACILIDAD SANITARIA

13. ¿Cuál es la importancia de contar con un abastecimiento adecuado y de calidad de agua?

- a) Es importante para preparar alimentos y lavar utensilios sin riesgo de contaminación.
- b) Solo es importante para el consumo humano de los empleados.
- c) No es necesario si se cuenta con productos químicos para desinfectar.
- d) Ninguna de las anteriores.

14. ¿Qué debe ocurrir con las aguas residuales generadas en la cocina?

- a) Deben ser vertidas en cualquier zona exterior sin tratamiento.
- b) Deben ser evacuadas de manera adecuada a través de un sistema de drenaje que cumpla con las normas sanitarias.
- c) Se pueden verter en los lavaderos sin necesidad de tratamiento.
- d) Ninguna de las anteriores.

15. ¿Cómo debe manejarse el depósito de residuos sólidos en un restaurante?

- a) Los residuos deben almacenarse en contenedores cerrados y retirarse de forma regular.
- b) Se pueden dejar fuera de los contenedores siempre que no haya clientes cerca.
- c) No es necesario separarlos, basta con reunir todos los residuos en un solo lugar.
- d) Ninguna de las anteriores.

DIMENSIÓN 5: HIGIENE PERSONAL

16. El personal de un restaurante debe mantener una higiene personal adecuada para evitar:

- a) El mal olor.
- b) La transmisión de enfermedades e infecciones a los alimentos.
- c) La incomodidad de los clientes.
- d) Ninguna de las anteriores.

17. ¿Por qué es importante la práctica de higiene de manos en todo momento?

- a) Para prevenir la contaminación cruzada de los alimentos.
- b) Solo es importante después de usar el baño.
- c) Para evitar el contacto con ingredientes fríos.
- d) Ninguna de las anteriores.

18. ¿En qué circunstancias el personal debe usar guantes?

- a) Siempre que manipule alimentos listos para el consumo.
- b) Solo cuando manipule carnes crudas.
- c) Nunca, siempre es mejor usar las manos limpias.
- d) Ninguna de las anteriores.

19. ¿Cuál es el propósito del uniforme de trabajo en la manipulación de alimentos?

- a) Mejorar la imagen del restaurante.
- b) Proteger al trabajador de contaminantes y evitar la contaminación de los alimentos.
- c) Que los empleados se sientan cómodos.
- d) Ninguna de las anteriores.

DIMENSIÓN 6: CAPACITACIÓN SANITARIA

20. ¿Con qué frecuencia debe el personal recibir capacitación sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos?

- a) Una vez al año.
- b) Cada seis meses o con mayor frecuencia, si es necesario.
- c) Solo al ingresar al restaurante.
- d) Ninguna de las anteriores.

21. ¿Por qué es importante que los empleados estén capacitados sobre los principios generales de higiene?

- a) Para cumplir con la ley.
- b) Para prevenir enfermedades y garantizar la seguridad alimentaria.
- c) Solo porque es obligatorio.
- d) Ninguna de las anteriores.

IV. CUADRO DE RESPUESTAS

Pregunta N°	Respuesta Correcta
1	b) Para asegurar una circulación segura de los empleados y clientes, evitando riesgos de accidentes.
2	b) Resistentes, fáciles de limpiar y que no absorban humedad.
3	b) Que esté en un área bien ventilada, libre de humedad y alejada de productos químicos.
4	b) Para evitar la acumulación de humedad y malos olores, y reducir el riesgo de contaminaciones.
5	b) Adecuada y suficiente para que los trabajadores puedan ver claramente los ingredientes y herramientas.
6	a) Deben estar limpios y en buen estado, con agua potable, jabón y papel higiénico.
7	a) Para que los empleados se cambien antes de empezar su turno y mantener la higiene adecuada.
8	b) Permitir que los empleados se laven las manos con agua potable y jabón antes de manipular alimentos.
9	b) Alejada de las áreas de manipulación de alimentos y debe estar bien ventilada.
10	a) Lavados y desinfectados regularmente.
11	b) Con detergentes y desinfectantes aprobados, y siguiendo un proceso regular de lavado.
12	b) En estantes elevados y secos, alejados de áreas de contaminación.
13	a) Es importante para preparar alimentos y lavar utensilios sin riesgo de contaminación.
14	b) Deben ser evacuadas de manera adecuada a través de un sistema de drenaje que cumpla con las normas sanitarias.
15	a) Los residuos deben almacenarse en contenedores cerrados y retirarse de forma regular.
16	b) La transmisión de enfermedades e infecciones a los alimentos.
17	a) Para prevenir la contaminación cruzada de los alimentos.
18	a) Siempre que manipule alimentos listos para el consumo.
19	b) Proteger al trabajador de contaminantes y evitar la contaminación de los alimentos.
20	b) Cada seis meses o con mayor frecuencia, si es necesario.
21	b) Para prevenir enfermedades y garantizar la seguridad alimentaria.

Anexo 3.*Programa de capacitación.*

**PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA MEJORAR LAS BUENAS
PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL RESTAURANTE
CAMPESTRE VILLA BARBOZA DE LURICOCHA**

Elaborado por García Pasión (2025)

I. PRESENTACIÓN

El diseño de este programa es el marco de referencia a seguir para llevar a cabo todas las etapas de la capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA). En general, el programa surge de la necesidad de implementar un modelo de formación continua que permita mejorar la aplicación de las BPMA en el Restaurante Campestre Villa Barboza de Luricocha con el fin de garantizar la inocuidad alimentaria en el establecimiento.

Este programa está basado en cuatro etapas, de acuerdo con la teoría basada en Chiavenato (2009), las cuales se llevarán a cabo durante un periodo de 2 meses, detallándose de la siguiente manera:

1. Dimensión 1: Detección de necesidades

En esta etapa se utilizará una lista de chequeo o verificación de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en Restaurantes y Servicios Afines adaptado de Pineda Alzate et al. (2011), con el cual se identificará el porcentaje de cumplimiento de las BPMA en el establecimiento, con el mismo que se determinarán las necesidades de capacitación de acuerdo con las dimensiones de urgente intervención. Con la información recolectada se determinarán las necesidades específicas de capacitación.

2. Dimensión 2: Planificación del programa

En esta etapa se desarrollará el programa de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA) y las sesiones de las capacitaciones. Se detallarán los temas a abordar, los objetivos de cada sesión y la metodología que se utilizará, asegurando de tal forma que el programa de capacitación sea integral y adecuado a las necesidades detectadas en la etapa anterior.

3. Dimensión 3: Ejecución del programa

En esta etapa se ejecutará con el programa de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA), con el especialista identificado para esta etapa, el cual

ejecutará las sesiones didácticas de enseñanza-aprendizaje en tres momentos inicio, proceso y salida, con sus respectivas estrategias, en el cual participarán los colaboradores del establecimiento. Estas sesiones se llevarán a cabo en tres fechas diferentes, asegurando que todos los colaboradores del establecimiento participen y se capaciten adecuadamente.

4. Dimensión 4: Evaluación de resultados

En esta etapa se juzgará el programa de capacitación, para determinar si se cumplió con los objetivos plasmados en el programa de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA). Básicamente, se aplicará un test para medir el nivel de conocimiento de los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza sobre las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA), antes de la ejecución de las sesiones de aprendizaje y después de la ejecución, para lograr identificar el grado de efectividad del programa de capacitación.

II. ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

El Restaurante Campestre Villa Barboza se dedica a la actividad comercial en el sector de restaurantes, bares y cantinas. Su razón social es Club Campestre y Complejo Recreacional Villa Barboza, y su nombre comercial es CCCRV&B S.R.L. La empresa, constituida como Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada y registrada con el RUC 20495129889, inició sus operaciones en diciembre de 2010.

III. JUSTIFICACIÓN

Este programa de capacitación es fundamental para garantizar que el Restaurante Campestre Villa Barboza cumpla con la normativa sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines, del cual se elaboró el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos a través del Plan Nacional de Calidad Turística del Perú (CALTUR), bajo la dirección del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR). La capacitación continua permitirá a los colaboradores mejorar sus competencias, reduciendo los riesgos de contaminación alimentaria y las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's), para garantizar la inocuidad alimentaria y seguridad de sus clientes.

IV. ALCANCE

Este programa abarcará a todos los colaboradores del Restaurante Campestre Villa Barboza. Se busca que todos los colaboradores comprendan las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA) desde sus respectivas funciones. Puesto que estas prácticas son extensas y cuenta con cinco diferentes dimensiones que abarca todo el establecimiento, más no solo la cocina como se suele especular.

V. METAS

- Capacitar al 100% de los colaboradores del Restaurante Campestre Villa Barboza.
- Lograr que el 90% de los colaboradores participantes obtengan un nivel satisfactorio de conocimientos en la evaluación final a diferencia de la evaluación inicial.
- Reducir los incidentes relacionados con la higiene y la inocuidad alimentaria en el restaurante en un 30% en los siguientes 6 meses.

VI. INDICADORES DE GESTIÓN

- Porcentaje de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA) en el establecimiento (determinada por la lista de chequeo).
- Nivel de conocimiento adquirido (medido antes y después de la capacitación).
- Porcentaje de personal capacitado (número de empleados capacitados respecto al total).
- Reducción de incidentes relacionados con la higiene alimentaria (medido por registros de quejas y reportes de incidentes).

VII. FINES

- Mejorar la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA) en el Restaurante Campestre Villa Barboza.
- Asegurar la inocuidad alimentaria de los alimentos servidos a los comensales.
- Fomentar un entorno de trabajo mucho más higiénico, adecuado para el colaborador y los comensales.

VIII. OBJETIVOS

Objetivo General:

Mejorar las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en el Restaurante Campestre Villa Barboza de Luricocha, asegurando la inocuidad alimentaria y el cumplimiento de la normativa sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines, del cual se elaboró el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA) a través del Plan Nacional de Calidad Turística del Perú (CALTUR), bajo la dirección del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR).

Objetivos Específicos:

- Capacitar al personal sobre las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA)

- Reducir el riesgo de contaminación alimentaria mediante la implementación efectiva de las BPMA.
- Evaluar el impacto del programa de capacitación en el conocimiento y comportamiento del personal, así como la calidad del servicio ofrecido.

IX. ESTRATEGIAS

- Realización de sesiones teóricas y prácticas, utilizando material audiovisual y demostraciones en vivo por el capacitador.
- Implementación de métodos participativos y didácticos para asegurar el compromiso y la comprensión del personal.
- Evaluaciones continuas para monitorear el progreso y realizar ajustes en el programa si es necesario.

X. FINANCIAMIENTO

El financiamiento del programa será cubierto por la empresa CCCRV&B S.R.L., quien destinará un presupuesto específico para cubrir los costos de las capacitaciones, material didáctico y honorarios del instructor.

XI. PRESUPUESTO

Descripción	C.U (S/.)	Cantidad	Total
Materiales de sesión de aprendizaje	S/ 100.00	3	S/ 300.00
Expositor	S/ 1000.00	1	S/ 1000.00
Traslado de expositor	S/ 150.00	6	S/ 900.00
Alimentación del expositor	S/50.00	3	S/ 150.00
Hospedaje del capacitador	S/50	3	S/ 150.00
Proyector portátil multimedia	S/ 2000.00	1	S/ 2000.00
Copias de separatas para colaboradores	S/ 10.00	55	S/ 550.00
Total			S/ 5,050.00

Anexo 4.*Ficha documentaria del programa de capacitación.***FICHA DOCUMENTARIA**

La presente tiene como finalidad de determinar los insumos requeridos para diseñar la propuesta del programa de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para el Restaurante campestre Villa Barboza de Luricocha.

Dimensiones	Indicadores	Deficiencias / Estrategia / Acciones
Detección de necesidades	Análisis de la organización	En esta etapa se utilizará una lista de chequeo o verificación de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en Restaurantes y Servicios Afines adaptado de Pineda Alzate et al. (2011), con el cual se identificará el porcentaje de cumplimiento de las BPMA en el establecimiento, con el mismo que se determinarán las necesidades de capacitación de acuerdo con las dimensiones de urgente intervención. Con la información recolectada se determinarán las necesidades específicas de capacitación.
	Análisis de las tareas	
	Análisis de las personas	
Planificación del programa	Objetivos instruccionales	En esta etapa se desarrollará el programa de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA) y las sesiones de las capacitaciones. Se detallarán los temas a abordar, los objetivos de cada sesión y la metodología que se utilizará, asegurando de tal forma que el programa de capacitación sea integral y adecuado a las necesidades detectadas en la etapa anterior.
	Disposición y motivación de las capacitados.	
	Características de los instructores	
	Principios de aprendizaje	
Ejecución del programa	Cognitivo	En esta etapa se ejecutará con el programa de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA), con el especialista identificado para esta etapa, el cual ejecutará las sesiones didácticas de enseñanza-aprendizaje en tres momentos inicio, proceso y salida, con sus respectivas estrategias, en el cual participarán los colaboradores del establecimiento. Estas sesiones se llevarán a cabo en tres fechas diferentes, asegurando que todos los colaboradores del establecimiento participen y se capaciten adecuadamente.
	Procedimental	
	Actitudinal	
Evaluación de resultados	Aprendizaje	En esta etapa se juzgará el programa de capacitación, para determinar si se cumplió con los objetivos plasmados en el programa de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA). Básicamente, se aplicará un test para medir el nivel de conocimiento de los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza sobre las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA), antes de la ejecución de las sesiones de aprendizaje y después de la ejecución, para lograr identificar el grado de efectividad del programa de capacitación.
	Comportamiento	
	Resultados	

Anexo 5.*Resumen del programa de capacitación.*

Sesión	Temas	Objetivo
Sesión 1: Condiciones de las Instalaciones y Equipos	Construcción de las instalaciones: Ubicación, diseño y materiales adecuados para las áreas de trabajo y almacenamiento. Instalaciones Sanitarias: Servicios higiénicos, vestuarios, lavado de manos y zona de limpieza.	Asegurar que las instalaciones sean seguras, limpias y adecuadas para la manipulación de alimentos.
Sesión 2: Equipos, Utensilios y Manejo de Residuos	Equipos y utensilios: Características, lavado, desinfección y almacenamiento adecuado. Facilidad sanitaria: Abastecimiento y calidad de agua, evacuación de aguas residuales, manejo de residuos sólidos.	Garantizar la correcta utilización, limpieza y almacenamiento de equipos, utensilios y residuos para evitar contaminaciones.
Sesión 3: Higiene Personal y Capacitación Continua	Higiene personal: Estado de salud, higiene de manos, cuidado de manos, uso de guantes y uniforme. Capacitación sanitaria: La importancia de la formación continua en BPMA y principios generales de higiene.	Promover prácticas de higiene personal y asegurar que el personal esté debidamente capacitado para cumplir con las normativas de higiene y seguridad alimentaria.

Anexo 6.*Sesiones del programa de capacitación.***SESIÓN N° 1****I. DATOS GENERALES:**

- 1.1. Empresa** : Restaurante campestre “Villa Barboza”
1.2. Fecha :
1.3. Hora :
1.4. Responsable(s) :
1.5. Facilitador (a) :

II. PARTE DIDÁCTICA**2.1. Título de la sesión:**

Condiciones de las instalaciones y equipos.

2.2. Objetivo de la sesión:

- Explicar la importancia de tener instalaciones adecuadas (vías de acceso, diseño de interiores, almacenamiento, ventilación e iluminación) para garantizar la seguridad alimentaria.
- Detallar las instalaciones sanitarias necesarias (baños, vestuarios, puntos de lavado de manos, zonas de limpieza) para mantener una higiene óptima en todo momento.

2.3. Desarrollo del aprendizaje

Momentos	Estrategias	Minutos
Inicio: <ul style="list-style-type: none"> • Las responsables de la sesión darán la bienvenida y agradecerán a los participantes por su presencia. • El facilitador se presentará brevemente, destacando su rol y experiencia en el tema. • Se explicará el objetivo de la sesión. • Dinámica de inicio: Para fomentar un ambiente de confianza, se realizará una dinámica de integración: “Conociendo a mis compañeras”. Los participantes formarán grupos de 3 a 4 personas, en donde cada uno deberá compartir su nombre, edad y función dentro del restaurante. Posteriormente, presentarán a su compañera de grupo. 	Dinámica: “Conociendo a mis compañeras”	(10 minutos)
Proceso: <ol style="list-style-type: none"> 1. Evaluación inicial (Pre-Test): Se realizará una pequeña evaluación para medir el conocimiento previo de los participantes sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPMA). 2. Presentación de contenidos: <ul style="list-style-type: none"> • El facilitador presentará el primer bloque de la capacitación: Condiciones de las instalaciones y equipos. Se enfocará en la importancia de tener espacios adecuados para prevenir contaminaciones y mejorar la seguridad alimentaria. • Se proyectará un video educativo que muestre ejemplos de buenas y malas prácticas en la manipulación de alimentos y el uso de instalaciones. Después del video, el facilitador hará preguntas para reforzar el aprendizaje y resolver dudas. 3. Trabajo grupal: En grupos pequeños, los participantes recibirán papelote y plumones para resumir y explicar sus conclusiones sobre las condiciones de las instalaciones y equipos. Cada grupo expondrá sus ideas al resto de los 	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación pre-test. • Observación de video. • Observación de diapositivas. • Conclusiones de los participantes. 	(30 Minutos)

compañeros.		
Salida: 1. Reflexión grupal: Se abrirá un espacio para que los participantes compartan sus impresiones sobre la sesión. El facilitador alentará la participación y realizará una retroalimentación. 2. Despedida: El facilitador agradecerá la participación y dará información sobre la próxima sesión o cualquier material complementario.		(15 minutos)

SESIÓN N° 2

I. DATOS GENERALES:

- 1.1. Empresa** : Restaurante campestre “Villa Barboza”
1.2. Fecha :
1.3. Hora :
1.4. Responsable(s) :
1.5. Facilitador (a) :

II. PARTE DIDÁCTICA

2.1. Título de la sesión:

Utensilios y manejo de residuos.

2.2. Objetivo de la sesión:

- Enseñar el uso correcto, la limpieza y desinfección de equipos y utensilios (como cuchillos, tablas de cortar, y vajilla) para prevenir la contaminación cruzada.
- Asegurar que los empleados comprendan y apliquen los procedimientos para el manejo adecuado de residuos sólidos y líquidos, y la importancia de mantener un sistema sanitario adecuado.

2.3. Desarrollo del aprendizaje

Momentos	Estrategias	Minutos
Inicio: 1. El facilitador dará la bienvenida y agradecerá a los participantes por su asistencia. 2. Se explicará el objetivo de la sesión y su relevancia para la seguridad alimentaria y el buen funcionamiento del restaurante. 3. Dinámica de inicio: Se hará una breve dinámica para romper el hielo y motivar la participación, como una pregunta abierta: “¿Qué utensilios crees que son más propensos a causar contaminación en el restaurante?”	Dinámica: ““¿Qué utensilios crees que son más propensos a causar contaminación en el restaurante?””	(10 minutos)
Proceso: 1. Presentación teórica y visual: 2. Se presentarán los temas de utensilios y manejo de residuos mediante diapositivas, videos y ejemplos visuales. El facilitador explicará la correcta limpieza y desinfección de los utensilios, el almacenamiento adecuado y la prevención de la contaminación cruzada. Se hará énfasis en la importancia de las prácticas de limpieza para evitar enfermedades transmitidas por alimentos. 3. Se incluirá una sección sobre manejo de residuos: clasificación, almacenamiento adecuado y la disposición correcta de residuos líquidos y sólidos.	<ul style="list-style-type: none"> • Observación de diapositivas. • Conclusiones de los participantes. 	(30 Minutos)

<p>4. Ejemplo práctico: Se hará una demostración práctica sobre la limpieza de utensilios y equipos (ej. cuchillos, tablas de cortar, y vajilla), destacando el proceso de desinfección.</p> <p>5. Trabajo en grupos: Los participantes se dividirán en grupos pequeños y recibirán casos prácticos. Cada grupo deberá identificar posibles riesgos de contaminación en el proceso de limpieza y almacenamiento de utensilios, así como en el manejo de residuos. Luego, expondrán sus conclusiones al grupo.</p>		
<p>Salida:</p> <p>1. Reflexión grupal: Se abrirá un espacio para que los participantes compartan lo aprendido y cómo pueden aplicar las prácticas de manejo de utensilios y residuos en su trabajo diario.</p> <p>2. Evaluación rápida: Se realizará una pequeña encuesta o quiz para evaluar lo aprendido durante la sesión.</p> <p>3. Despedida: Agradecer a los participantes por su tiempo y participación, y recordarles la importancia de aplicar las BPMA.</p>		(15 minutos)

SESIÓN N° 3

III. DATOS GENERALES:

- 1.1. Empresa : Restaurante campestre “Villa Barboza”
 1.2. Fecha :
 1.3. Hora :
 1.4. Responsable(s) :
 1.5. Facilitador (a) :

IV. PARTE DIDÁCTICA

2.1. Título de la sesión:

Higiene personal y capacitación continua.

2.2. Objetivo de la sesión:

- Promover la importancia de mantener una buena higiene personal para evitar la contaminación de los alimentos y mantener un ambiente de trabajo seguro.
- Reflexionar sobre la importancia de la capacitación continua en las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPMA) para garantizar que los empleados estén actualizados y comprometidos con los estándares de higiene y seguridad alimentaria.

4.3. Desarrollo del aprendizaje

Momentos	Estrategias	Minutos
<p>Inicio:</p> <p>1. Bienvenida y conexión inicial: El facilitador da la bienvenida a los participantes, agradece su presencia y establece la importancia de la higiene personal en la manipulación de alimentos.</p> <p>2. Explicación del objetivo de la sesión: El facilitador informa a los participantes sobre el propósito y la relevancia de los temas a tratar, haciendo énfasis en que la higiene personal es una responsabilidad compartida y fundamental para la seguridad alimentaria.</p> <p>3. Dinámica de inicio: “El Impacto de la Higiene”, se realizará una dinámica breve donde los</p>		(10 minutos)

<p>participantes compartirán situaciones en las que la falta de higiene personal podría afectar la calidad de los alimentos o la salud de los clientes.</p>		
<p>Proceso:</p> <p>1. Presentación teórica: El facilitador explicará las normas de higiene personal esenciales en un entorno de restaurante, tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso adecuado del uniforme de trabajo. • Prácticas de higiene de manos. • Uso de guantes y su correcta aplicación. • Manejo de la salud personal: ¿Cuándo no debe manipularse comida por razones de salud? • Se utilizarán diapositivas y material visual para ilustrar los puntos clave. <p>2. Refuerzo con ejemplos visuales y video educativo: Se mostrará un video breve sobre las consecuencias de no mantener buenas prácticas de higiene personal en el entorno laboral y la transmisión de enfermedades.</p> <p>3. Dinámica interactiva: “Identificando malas prácticas”, los participantes se dividirán en grupos pequeños. Se les entregarán escenarios de malas prácticas relacionadas con la higiene personal (por ejemplo, “Un colaborador con guantes sucios toca un plato”). Los grupos deben identificar los riesgos y proponer soluciones. Luego, cada grupo expondrá sus respuestas al resto.</p> <p>4. Importancia de la Capacitación Continua: El facilitador hablará sobre la necesidad de la capacitación continua para mejorar y actualizar los conocimientos en BPMA. Se dará ejemplos de cómo las capacitaciones periódicas ayudan a mejorar la higiene en el trabajo y mantener un restaurante seguro.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Observación de diapositivas. • Conclusiones de los participantes. 	<p>(30 Minutos)</p>
<p>Salida:</p> <p>1. Evaluación Post-test: Se realizará un post-test para evaluar el aprendizaje de los participantes. Las preguntas pueden ser sobre los temas tratados en la sesión (higiene de manos, uso de guantes, salud personal, etc.). Esto permitirá medir el nivel de comprensión y retención de la información.</p> <p>2. Reflexión grupal: Después de la evaluación, se abrirá un espacio para que los participantes compartan lo que han aprendido y cómo pueden aplicar los conocimientos adquiridos en su trabajo diario.</p> <p>3. Cierre de la sesión: El facilitador realizará un resumen de los temas tratados, agradeciendo la participación de todos y destacando la importancia de la higiene personal y la capacitación continua en su desempeño laboral.</p> <p>4. Reconocimiento y despedida: Se dará un reconocimiento a los participantes por su compromiso con el aprendizaje y se entregarán materiales de apoyo, como folletos sobre higiene personal y capacitación continua.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Post test 	<p>(15 minutos)</p>

Anexo 7.

Matriz de consistencia

Título: “Programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en el restaurante campestre Villa Barboza de Luricocha”

Problema	Objetivo	Hipótesis	Variables	Metodología
Interrogante General	Objetivo General	Hipótesis General		Tipo y nivel de investigación:
PG. ¿En qué medida la implementación de un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos influye en el nivel de conocimiento y en las prácticas de manipulación de alimentos de los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza de Luricocha?	OG. Evaluar el efecto de la implementación de un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en el nivel de conocimiento y en las prácticas de manipulación de alimentos de los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza de Luricocha.	HG. La implementación de un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos tiene un efecto significativo en la mejora del nivel de conocimiento y de las prácticas de manipulación de alimentos de los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza de Luricocha.	Variable independiente (VI): Programa de capacitación	Tipo: Aplicado. Enfoque: Cuantitativo. Nivel: Explicativo (Nivel predominante) – Descriptivo (Como parte del procesamiento de datos).
Interrogantes Específicos	Objetivos Específicos	Hipótesis Específicas	Dimensiones:	Diseño de investigación
Nivel explicativo	Nivel explicativo	Nivel explicativo		Diseño pre-experimental
PE1. ¿Qué diferencias existen entre el nivel de conocimiento sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos de los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza antes y después de la implementación del programa de capacitación?	OE1. Determinar las diferencias entre el nivel de conocimiento sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos entre los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza antes y después de la implementación del programa de capacitación.	HE1. Hay diferencias significativas en el nivel de conocimiento sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos entre los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza antes y después de la implementación del programa de capacitación.	<ul style="list-style-type: none">• Detección de necesidades• Planificación del programa• Ejecución del programa• Evaluación de resultados	Población y muestra:
PE2. ¿Qué cambios observables se presentan en las prácticas de manipulación de alimentos de los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza tras participar en el programa de capacitación?	OE2: Evaluar los cambios observables en las prácticas de manipulación de alimentos de los colaboradores tras participar en el programa de capacitación.	HE2. Se producen cambios significativos en las prácticas de manipulación de alimentos de los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza tras participar en el programa de capacitación	Variable dependiente (VD): Buenas prácticas de manipulación de alimentos	Población: 55 colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza de Luricocha.
Nivel descriptivo	Nivel descriptivo	Nivel descriptivo	Dimensiones:	Muestra:
PE3. ¿Cuál es el nivel de conocimiento sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos de los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza antes y después de la implementación del programa de capacitación?	OE3. Medir el nivel de conocimiento sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos entre los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza antes y después de la implementación del programa de capacitación.	HE3. No se formula hipótesis por corresponder a un objetivo de nivel descriptivo. (*)	<ul style="list-style-type: none">• Construcción de las instalaciones• Instalaciones Sanitarias.• Equipos y utensilios• Facilidad sanitaria• Higiene Personal• Capacitación sanitaria	Total de colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza de Luricocha.
PE4. ¿Cuál es el nivel de cumplimiento de las prácticas de manipulación de alimentos de los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza antes y después de la implementación del programa de capacitación?	OE4. Medir el nivel de cumplimiento de prácticas de manipulación de alimentos entre los colaboradores del restaurante campestre Villa Barboza antes y después de la implementación del programa de capacitación.	HE4. No se formula hipótesis por corresponder a un objetivo de nivel descriptivo. (*)		Depuración de encuesta: 50 evaluaciones válidas para el procesamiento estadístico final.
				Muestreo: Muestreo censal.
				Instrumento de investigación: Plan de capacitación Ficha de comprobación o chequeo (Check List)
				Evaluación pre-test y post-test.
				Técnica de investigación: Observación sistemática.
				Test.
				Análisis de datos: SPSS 27
				Prueba estadística: Wilcoxon

* Los objetivos OE3 y OE4 no formulan hipótesis por corresponder a un nivel netamente descriptivo.

Nota. Matriz de consistencia: “Programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en el restaurante campestre Villa Barboza de Luricocha” Fuente: García Pasi6n, (2025).

Anexo 8.

Ficha de validación por juicio de expertos.

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
	DIMENSIÓN 1: CONSTRUCCIÓN DE LAS INSTALACIONES	Si	No	Si	No	Si	No	
1	¿Por qué es importante que las vías de acceso al restaurante sean amplias y estén libres de obstrucciones? b) Para asegurar una circulación segura de los empleados y clientes, evitando riesgos de accidentes.	X		X		X		
2	El diseño del interior del restaurante debe considerar materiales que sean: b) Resistentes, fáciles de limpiar y que no absorban humedad.	X		X		X		
3	En cuanto a la infraestructura del almacén de productos secos, ¿qué es lo más importante? b) Que esté en un área bien ventilada, libre de humedad y alejada de productos químicos.	X		X		X		
4	¿Por qué es importante la ventilación adecuada en la cocina? b) Para evitar la acumulación de humedad y malos olores, y reducir el riesgo de contaminaciones.	X		X		X		
5	La iluminación en las áreas de preparación de alimentos debe ser: b) Adecuada y suficiente para que los trabajadores puedan ver claramente los ingredientes y herramientas.	X		X		X		
	DIMENSIÓN 2: INSTALACIONES SANITARIAS	Si	No	Si	No	Si	No	
6	¿Qué requisitos deben cumplir los servicios higiénicos para el personal y el público? a) Deben estar limpios y en buen estado, con agua potable, jabón y papel higiénico.	X		X		X		
7	¿Por qué es importante que el restaurante cuente con vestuarios para el personal? a) Para que los empleados se cambien antes de empezar su turno y mantener la higiene adecuada.	X		X		X		
8	¿Cuál es la función principal del punto de lavado de manos? b) Permitir que los empleados se laven las manos con agua potable y jabón antes de manipular alimentos.	X		X		X		
9	El área de lavado de equipos y utensilios debe estar: b) Alejada de las áreas de manipulación de alimentos y debe estar bien ventilada.	X		X		X		
	DIMENSIÓN 3: EQUIPOS Y UTENSILIOS	Si	No	Si	No	Si	No	
10	Los equipos y utensilios utilizados para la preparación de alimentos deben ser: a) Lavados y desinfectados regularmente.	X		X		X		
11	¿Cómo debe realizarse la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios? b) Con detergentes y desinfectantes aprobados, y siguiendo un proceso regular de lavado.	X		X		X		
12	¿Cómo debe almacenarse el equipo y los utensilios? b) En estantes elevados y secos, alejados de áreas de contaminación.	X		X		X		
	DIMENSIÓN 4: FACILIDAD SANITARIA	Si	No	Si	No	Si	No	
13	¿Cuál es la importancia de contar con un abastecimiento adecuado y de calidad de agua? a) Es importante para preparar alimentos y lavar utensilios sin riesgo de contaminación.	X		X		X		

14	¿Qué debe ocurrir con las aguas residuales generadas en la cocina? b) Deben ser evacuadas de manera adecuada a través de un sistema de drenaje que cumpla con las normas sanitarias.	X		X		X	
15	¿Cómo debe manejarse el depósito de residuos sólidos en un restaurante? a) Los residuos deben almacenarse en contenedores cerrados y retirarse de forma regular.	X		X		X	
DIMENSIÓN 5: HIGIENE PERSONAL		Si	No	Si	No	Si	No
16	El personal de un restaurante debe mantener una higiene personal adecuada para evitar b) La transmisión de enfermedades e infecciones a los alimentos.	X		X		X	
17	¿Por qué es importante la práctica de higiene de manos en todo momento? a) Para prevenir la contaminación cruzada de los alimentos.	X		X		X	
18	¿En qué circunstancias el personal debe usar guantes? a) Siempre que manipule alimentos listos para el consumo.	X		X		X	
19	¿Cuál es el propósito del uniforme de trabajo en la manipulación de alimentos? b) Proteger al trabajador de contaminantes y evitar la contaminación de los alimentos.	X		X		X	
DIMENSIÓN 5: HIGIENE PERSONAL		Si	No	Si	No	Si	No
20	¿Con qué frecuencia debe el personal recibir capacitación sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos? b) Cada seis meses o con mayor frecuencia, si es necesario.	X		X		X	
21	¿Por qué es importante que los empleados estén capacitados sobre los principios generales de higiene? b) Para prevenir enfermedades y garantizar la seguridad alimentaria.	X		X		X	

Observaciones (precisar si hay suficiencia):

Opinión de aplicabilidad: Aplicable ☒ []

Aplicable después de corregir []

No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador. Dr(a)/Mtro (a): NEYRA OLIVERA CRISTIAN JOSÉ

DNI: 41844056

Especialidad del validador: LIC. TURISMO

Huanta, 03 de Junio del 2025

¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA
DE HUANTA

Mg. Cristian José Neyra Olivera
DOCENTE

Firma del Experto Informante.

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
DIMENSIÓN 1: CONSTRUCCIÓN DE LAS INSTALACIONES								
1	¿Por qué es importante que las vías de acceso al restaurante sean amplias y estén libres de obstrucciones? b) Para asegurar una circulación segura de los empleados y clientes, evitando riesgos de accidentes.	X		X		X		
2	El diseño del interior del restaurante debe considerar materiales que sean: b) Resistentes, fáciles de limpiar y que no absorban humedad.	X		X		X		
3	En cuanto a la infraestructura del almacén de productos secos, ¿qué es lo más importante? b) Que esté en un área bien ventilada, libre de humedad y alejada de productos químicos.	X		X		X		
4	¿Por qué es importante la ventilación adecuada en la cocina? b) Para evitar la acumulación de humedad y malos olores, y reducir el riesgo de contaminaciones.	X		X		X		
5	La iluminación en las áreas de preparación de alimentos debe ser: b) Adecuada y suficiente para que los trabajadores puedan ver claramente los ingredientes y herramientas.	X		X		X		
DIMENSIÓN 2: INSTALACIONES SANITARIAS								
6	¿Qué requisitos deben cumplir los servicios higiénicos para el personal y el público? a) Deben estar limpios y en buen estado, con agua potable, jabón y papel higiénico.	X		X		X		
7	¿Por qué es importante que el restaurante cuente con vestuarios para el personal? a) Para que los empleados se cambien antes de empezar su turno y mantener la higiene adecuada.	X		X		X		
8	¿Cuál es la función principal del punto de lavado de manos? b) Permitir que los empleados se laven las manos con agua potable y jabón antes de manipular alimentos.	X		X		X		
9	El área de lavado de equipos y utensilios debe estar: b) Alejada de las áreas de manipulación de alimentos y debe estar bien ventilada.	X		X		X		
DIMENSIÓN 3: EQUIPOS Y UTENSILIOS								
10	Los equipos y utensilios utilizados para la preparación de alimentos deben ser: a) Lavados y desinfectados regularmente.	X		X		X		
11	¿Cómo debe realizarse la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios? b) Con detergentes y desinfectantes aprobados, y siguiendo un proceso regular de lavado.	X		X		X		

12	¿Cómo debe almacenarse el equipo y los utensilios? b) En estantes elevados y secos, alejados de áreas de contaminación.	☒		☒		☒	
DIMENSIÓN 4: FACILIDAD SANITARIA		Si	No	Si	No	Si	No
13	¿Cuál es la importancia de contar con un abastecimiento adecuado y de calidad de agua? a) Es importante para preparar alimentos y lavar utensilios sin riesgo de contaminación.	☒		☒		☒	
14	¿Qué debe ocurrir con las aguas residuales generadas en la cocina? b) Deben ser evacuadas de manera adecuada a través de un sistema de drenaje que cumpla con las normas sanitarias.	☒		☒		☒	
15	¿Cómo debe manejarse el depósito de residuos sólidos en un restaurante? a) Los residuos deben almacenarse en contenedores cerrados y retirarse de forma regular.	☒		☒		☒	
DIMENSIÓN 5: HIGIENE PERSONAL		Si	No	Si	No	Si	No
16	El personal de un restaurante debe mantener una higiene personal adecuada para evitar b) La transmisión de enfermedades e infecciones a los alimentos.	☒		☒		☒	
17	¿Por qué es importante la práctica de higiene de manos en todo momento? a) Para prevenir la contaminación cruzada de los alimentos.	☒		☒		☒	
18	¿En qué circunstancias el personal debe usar guantes? a) Siempre que manipule alimentos listos para el consumo.	☒		☒		☒	
19	¿Cuál es el propósito del uniforme de trabajo en la manipulación de alimentos? b) Proteger al trabajador de contaminantes y evitar la contaminación de los alimentos.	☒		☒		☒	
DIMENSIÓN 5: HIGIENE PERSONAL		Si	No	Si	No	Si	No
20	¿Con qué frecuencia debe el personal recibir capacitación sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos? b) Cada seis meses o con mayor frecuencia, si es necesario.	☒		☒		☒	
21	¿Por qué es importante que los empleados estén capacitados sobre los principios generales de higiene? b) Para prevenir enfermedades y garantizar la seguridad alimentaria.	☒		☒		☒	

Observaciones (precisar si hay suficiencia):

Opinión de aplicabilidad: ☒ Aplicable☐ Aplicable después de corregir☐ No aplicableApellidos y nombres del juez validador, Dr(a)/Mtro (a): Rosario del Pilar Vega YapezDNI: 43900521Especialidad del validador: Tratamiento y Higiene¹Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.²Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo³Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo**Nota:** Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensiónHuanta, 07 de Enero del 2025

 Firma del Experto Informante.

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
	DIMENSIÓN 1: CONSTRUCCIÓN DE LAS INSTALACIONES	Si	No	Si	No	Si	No	
1	¿Por qué es importante que las vías de acceso al restaurante sean amplias y estén libres de obstrucciones? b) Para asegurar una circulación segura de los empleados y clientes, evitando riesgos de accidentes.	X		X		X		
2	El diseño del interior del restaurante debe considerar materiales que sean: b) Resistentes, fáciles de limpiar y que no absorban humedad.	X		X		X		
3	En cuanto a la infraestructura del almacén de productos secos, ¿qué es lo más importante? b) Que esté en un área bien ventilada, libre de humedad y alejada de productos químicos.	X		X		X		
4	¿Por qué es importante la ventilación adecuada en la cocina? b) Para evitar la acumulación de humedad y malos olores, y reducir el riesgo de contaminaciones.	X		X		X		
5	La iluminación en las áreas de preparación de alimentos debe ser: b) Adecuada y suficiente para que los trabajadores puedan ver claramente los ingredientes y herramientas.	X		X		X		
	DIMENSIÓN 2: INSTALACIONES SANITARIAS	Si	No	Si	No	Si	No	
6	¿Qué requisitos deben cumplir los servicios higiénicos para el personal y el público? a) Deben estar limpios y en buen estado, con agua potable, jabón y papel higiénico.	X		X		X		
7	¿Por qué es importante que el restaurante cuente con vestuarios para el personal? a) Para que los empleados se cambien antes de empezar su turno y mantener la higiene adecuada.	X		X		X		
8	¿Cuál es la función principal del punto de lavado de manos? b) Permitir que los empleados se laven las manos con agua potable y jabón antes de manipular alimentos.	X		X		X		
9	El área de lavado de equipos y utensilios debe estar: b) Alejada de las áreas de manipulación de alimentos y debe estar bien ventilada.	X		X		X		
	DIMENSIÓN 3: EQUIPOS Y UTENSILIOS	Si	No	Si	No	Si	No	
10	Los equipos y utensilios utilizados para la preparación de alimentos deben ser: a) Lavados y desinfectados regularmente.	X		X		X		
11	¿Cómo debe realizarse la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios? b) Con detergentes y desinfectantes aprobados, y siguiendo un proceso regular de lavado.	X		X		X		

12	¿Cómo debe almacenarse el equipo y los utensilios? b) En estantes elevados y secos, alejados de áreas de contaminación.	X		X		X	
DIMENSIÓN 4: FACILIDAD SANITARIA		Si	No	Si	No	Si	No
13	¿Cuál es la importancia de contar con un abastecimiento adecuado y de calidad de agua? a) Es importante para preparar alimentos y lavar utensilios sin riesgo de contaminación.	X		X		X	
14	¿Qué debe ocurrir con las aguas residuales generadas en la cocina? b) Deben ser evacuadas de manera adecuada a través de un sistema de drenaje que cumpla con las normas sanitarias.	X		X		X	
15	¿Cómo debe manejarse el depósito de residuos sólidos en un restaurante? a) Los residuos deben almacenarse en contenedores cerrados y retirarse de forma regular.	X		X		X	
DIMENSIÓN 5: HIGIENE PERSONAL		Si	No	Si	No	Si	No
16	El personal de un restaurante debe mantener una higiene personal adecuada para evitar b) La transmisión de enfermedades e infecciones a los alimentos.	X		X		X	
17	¿Por qué es importante la práctica de higiene de manos en todo momento? a) Para prevenir la contaminación cruzada de los alimentos.	X		X		X	
18	¿En qué circunstancias el personal debe usar guantes? a) Siempre que manipule alimentos listos para el consumo.	X		X		X	
19	¿Cuál es el propósito del uniforme de trabajo en la manipulación de alimentos? b) Proteger al trabajador de contaminantes y evitar la contaminación de los alimentos.	X		X		X	
DIMENSIÓN 5: HIGIENE PERSONAL		Si	No	Si	No	Si	No
20	¿Con qué frecuencia debe el personal recibir capacitación sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos? b) Cada seis meses o con mayor frecuencia, si es necesario.	X		X		X	
21	¿Por qué es importante que los empleados estén capacitados sobre los principios generales de higiene? b) Para prevenir enfermedades y garantizar la seguridad alimentaria.	X		X		X	

Observaciones (precisar si hay suficiencia):

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [X]

Aplicable después de corregir []

No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador, Dr(a)/Mtro (a):

Especialidad del validador:

¹Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.²Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo³Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo**Nota:** Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

Huanta, 10 de Enero del 2025

Firma del Experto Informante.

Anexo 9.

Base de datos

DATOS GENERALES						
N° Registro	Puesto que ocupa	Edad	Género	Grado de Instrucción	Año de experiencia en el área	¿Ha recibido capacitación en manipulación anteriormente?
1	Mozo/a	Menos de 20 años	Masculino	Secundaria	1 a 3 años	No
2	Mozo/a	De 20 a 29 años	Femenino	Educación técnica	1 a 3 años	Si
3	Mozo/a	De 20 a 29 años	Femenino	Educación técnica	1 a 3 años	Si
4	Cocinero/a	De 40 a 49 años	Femenino	Secundaria	1 a 3 años	No
5	Mozo/a	De 20 a 29 años	Femenino	Secundaria	Menos de un año	No
6	Ayudante de cocina	Menos de 20 años	Femenino	Secundaria	mas de 6 años	Si
7	Ayudante de cocina	De 40 a 49 años	Femenino	Secundaria	1 a 3 años	Si
8	Cocinero/a	De 50 años a más	Femenino	Secundaria	Menos de un año	Si
9	Ayudante de cocina	De 30 a 39 años	Femenino	Secundaria	1 a 3 años	No
10	Otro	De 20 a 29 años	Femenino	Secundaria	mas de 6 años	Si
11	Ayudante de cocina	De 40 a 49 años	Femenino	Secundaria	4 a 6 años	No
12	Ayudante de cocina	De 30 a 39 años	Femenino	Secundaria	1 a 3 años	No
13	Cocinero/a	De 20 a 29 años	Femenino	Secundaria	1 a 3 años	Si
14	Mozo/a	De 20 a 29 años	Femenino	Educación universitaria	1 a 3 años	No
15	Ayudante de cocina	De 20 a 29 años	Femenino	Secundaria	1 a 3 años	No
16	Cocinero/a	De 50 años a más	Femenino	Primaria	4 a 6 años	Si
17	Mozo/a	De 20 a 29 años	Masculino	Secundaria	Menos de un año	Si
18	Cocinero/a	De 20 a 29 años	Femenino	Secundaria	1 a 3 años	Si
19	Cocinero/a	De 20 a 29 años	Femenino	Secundaria	mas de 6 años	Si
20	Encargado de limpieza	De 30 a 39 años	Femenino	Secundaria	4 a 6 años	No
21	Cocinero/a	De 30 a 39 años	Femenino	Secundaria	mas de 6 años	Si
22	Cocinero/a	De 40 a 49 años	Femenino	Educación técnica	1 a 3 años	Si
23	Cocinero/a	De 40 a 49 años	Femenino	Secundaria	1 a 3 años	Si
24	Mozo/a	De 20 a 29 años	Femenino	Secundaria	1 a 3 años	No
25	Cocinero/a	De 40 a 49 años	Femenino	Secundaria	4 a 6 años	Si
26	Ayudante de cocina	De 40 a 49 años	Femenino	Secundaria	4 a 6 años	Si
27	Ayudante de cocina	De 40 a 49 años	Femenino	Educación técnica	4 a 6 años	Si
28	Mozo/a	De 40 a 49 años	Femenino	Secundaria	mas de 6 años	Si
29	Mozo/a	De 20 a 29 años	Femenino	Secundaria	1 a 3 años	Si
30	Cocinero/a	De 30 a 39 años	Femenino	Secundaria	mas de 6 años	No
31	Cocinero/a	Menos de 20 años	Femenino	Secundaria	Menos de un año	No
32	Cocinero/a	De 20 a 29 años	Femenino	Educación universitaria	4 a 6 años	No
33	Mozo/a	De 20 a 29 años	Femenino	Secundaria	4 a 6 años	No
34	Mozo/a	De 20 a 29 años	Masculino	Educación técnica	1 a 3 años	Si
35	Mozo/a	De 20 a 29 años	Femenino	Educación universitaria	1 a 3 años	No
36	Ayudante de cocina	De 40 a 49 años	Femenino	Secundaria	4 a 6 años	No
37	Encargado de limpieza	De 20 a 29 años	Masculino	Educación técnica	1 a 3 años	No
38	Mozo/a	De 20 a 29 años	Femenino	Secundaria	1 a 3 años	No
39	Ayudante de cocina	De 30 a 39 años	Femenino	Secundaria	4 a 6 años	No
40	Ayudante de cocina	De 30 a 39 años	Femenino	Secundaria	4 a 6 años	No
41	Mozo/a	De 20 a 29 años	Femenino	Secundaria	1 a 3 años	No
42	Mozo/a	De 30 a 39 años	Femenino	Secundaria	1 a 3 años	No
43	Ayudante de cocina	De 40 a 49 años	Femenino	Secundaria	1 a 3 años	No
44	Ayudante de cocina	De 30 a 39 años	Femenino	Secundaria	1 a 3 años	No
45	Ayudante de cocina	De 40 a 49 años	Femenino	Secundaria	4 a 6 años	No
46	Ayudante de cocina	De 40 a 49 años	Femenino	Secundaria	1 a 3 años	No
47	Ayudante de cocina	De 40 a 49 años	Masculino	Secundaria	1 a 3 años	No
48	Ayudante de cocina	De 40 a 49 años	Femenino	Secundaria	1 a 3 años	No
49	Ayudante de cocina	De 40 a 49 años	Femenino	Primaria	4 a 6 años	No
50	Mozo/a	Menos de 20 años	Masculino	Secundaria	1 a 3 años	Si

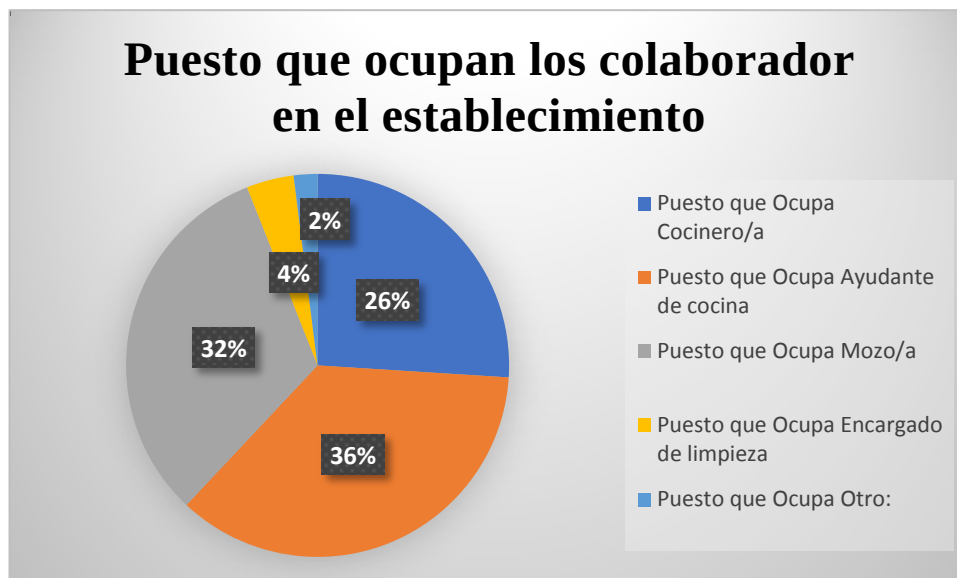
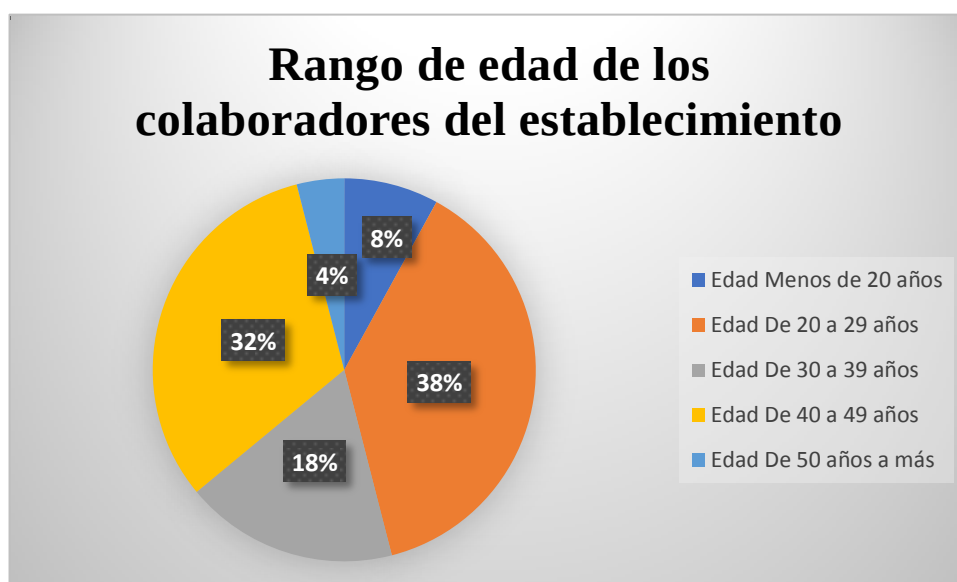
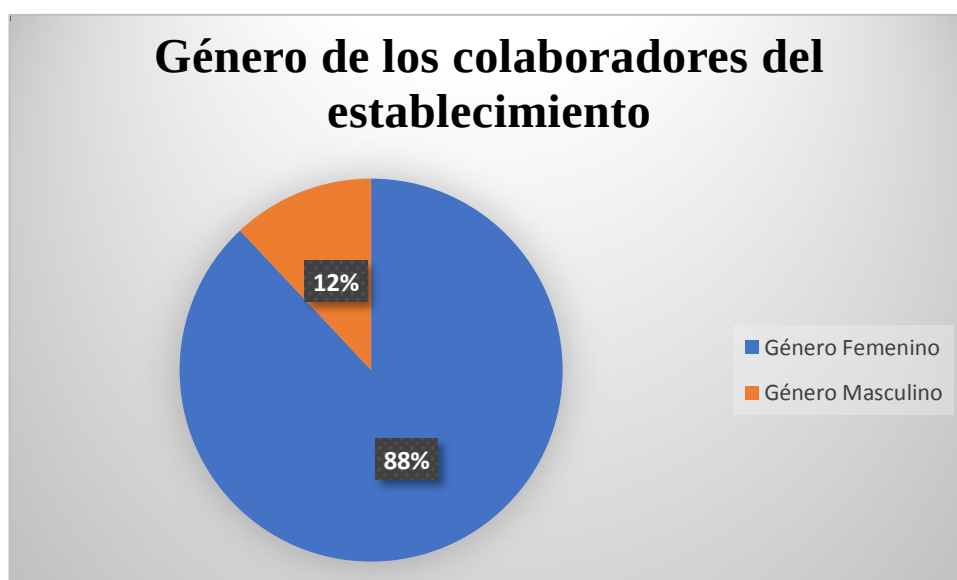
PRE-TEST																					
N° Registr o	Pregunt a 01.	Pregunt a 02.	Pregunt a 03.	Pregunt a 04.	Pregunt a 05.	Pregunt a 06.	Pregunt a 07.	Pregunt a 08.	Pregunt a 09.	Pregunt a 10.	Pregunt a 11.	Pregunt a 12.	Pregunt a 13.	Pregunt a 14.	Pregunt a 15.	Pregunt a 16.	Pregunt a 17.	Pregunt a 18.	Pregunt a 19.	Pregunt a 20.	Pregunt a 21.
1	b)	a)	b)	b)	d)	a)	d)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	d)	a)	d)	a)	b)	a)
2	b)	b)	b)	b)	b)	a)	c)	d)	b)	a)	b)	b)	d)	b)	a)	a)	a)	a)	b)	b)	b)
3	d)	a)	b)	b)	d)	a)	c)	b)	a)	a)	d)	b)	d)	d)	a)	d)	a)	a)	a)	b)	b)
4	a)	d)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	b)	a)	b)	a)	d)	c)	b)	a)	a)	a)	b)	b)
5	a)	a)	b)	c)	a)	a)	a)	b)	d)	b)	d)	a)	a)	d)	d)	a)	a)	c)	b)	c)	b)
6	d)	d)	d)	a)	c)	a)	c)	b)	b)	c)	b)	d)	c)	c)	d)	a)	b)	a)	c)	b)	b)
7	c)	c)	d)	d)	d)	d)	d)	d)	d)	d)	d)	c)	a)	d)	a)	c)	b)	c)	a)	b)	d)
8	a)	a)	a)	b)	d)	a)	a)	b)	d)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	c)	a)	a)	a)	b)	b)
9	b)	b)	b)	b)	c)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	c)	d)	b)	d)	a)	a)	b)	b)
10	d)	a)	d)	d)	c)	c)	b)	b)	d)	b)	b)	b)	b)	b)	b)	b)	d)	c)	b)	c)	b)
11	b)	d)	d)	d)	b)	d)	d)	d)	d)	a)	b)	d)	b)	b)	a)	a)	d)	d)	d)	d)	b)
12	b)	b)	c)	b)	d)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	d)	d)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
13	b)	b)	b)	b)	b)	a)	b)	d)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	c)	a)	a)	b)	b)	a)
14	b)	b)	a)	a)	d)	a)	a)	b)	a)	a)	a)	d)	a)	b)	a)	a)	a)	d)	a)	a)	b)
15	b)	a)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	a)	a)	a)	a)	a)	b)	b)
16	a)	b)	a)	b)	b)	a)	c)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	a)	a)	a)	b)	b)
17	a)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	a)	d)	a)	a)	b)	b)	a)	a)	b)	a)	b)
18	b)	b)	b)	b)	d)	a)	a)	b)	c)	b)	d)	a)	b)	b)	a)	a)	a)	a)	d)	b)	b)
19	d)	b)	c)	b)	d)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	d)	d)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
20	d)	d)	b)	d)	d)	a)	a)	b)	b)	d)	b)	d)	a)	a)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	b)
21	a)	b)	a)	a)	d)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
22	b)	b)	b)	b)	b)	a)	c)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	d)	d)	a)	b)	b)
23	d)	b)	b)	d)	b)	a)	a)	b)	a)	a)	d)	b)	b)	b)	a)	c)	a)	a)	c)	b)	b)
24	a)	b)	a)	b)	d)	a)	a)	b)	b)	a)	a)	b)	a)	a)	a)	b)	c)	a)	a)	a)	b)
25	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	d)	d)	d)	d)	d)	d)	a)	d)	d)	d)	d)	b)
26	a)	d)	d)	a)	d)	a)	a)	c)	b)	a)	b)	d)	d)	d)	c)	a)	c)	d)	a)	b)	a)
27	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	d)	d)	d)	d)	a)	a)	b)	b)
28	a)	a)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	d)	a)	d)	b)	a)	d)	a)	c)	d)	d)	d)	d)	d)
29	b)	d)	b)	b)	a)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	d)	b)	c)	a)	a)	c)	a)	b)	b)
30	b)	b)	a)	b)	d)	a)	a)	b)	b)	a)	d)	b)	a)	b)	a)	a)	a)	a)	a)	b)	b)
31	a)	b)	d)	d)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
32	b)	b)	a)	c)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	a)	b)	b)
33	a)	b)	b)	b)	a)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	b)	b)	d)	b)
34	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	d)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	a)	a)	d)	b)	a)	b)
35	b)	b)	b)	b)	b)	a)	c)	b)	b)	a)	b)	b)	d)	b)	a)	b)	d)	a)	b)	b)	b)
36	b)	d)	b)	d)	c)	b)	a)	b)	d)	d)	b)	b)	b)	b)	a)	b)	d)	c)	b)	d)	b)
37	b)	a)	b)	c)	b)	a)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	c)	b)	c)	a)	b)	a)	a)	b)
38	b)	b)	b)	b)	b)	b)	b)	b)	b)	b)	b)	b)	b)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	d)	b)
39	b)	d)	d)	c)	a)	a)	a)	d)	b)	b)	b)	b)	b)	b)	b)	a)	d)	d)	b)	d)	b)
40	b)	b)	d)	d)	d)	b)	a)	b)	d)	b)	b)	b)	d)	d)	b)	a)	d)	b)	b)	b)	d)
41	b)	b)	d)	c)	b)	b)	a)	d)	a)	a)	d)	b)	d)	b)	d)	a)	b)	b)	d)	d)	b)
42	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	d)	d)	d)	b)	b)	b)	d)	b)	a)	d)	a)	b)	b)	b)

43	b)	d)	b)	b)	a)	d)	d)	d)	d)	b)	d)	a)	b)	b)	b)	a)	d)	d)	d)	b)	b)
44	b)	d)	c)	d)	b)	b)	b)	d)	d)	b)	b)	d)	c)	b)	a)	a)	b)	d)	b)	b)	b)
45	b)	d)	b)	b)	b)	c)	d)	d)	d)	b)	d)	a)	b)	b)	b)	a)	d)	b)	b)	b)	b)
46	b)	d)	b)	d)	a)	c)	b)	b)	d)	b)	d)	a)	b)	b)	b)	d)	d)	b)	b)	b)	b)
47	b)	a)	b)	d)	c)	b)	a)	b)	d)	b)	d)	b)	b)	b)	a)	b)	d)	c)	d)	d)	b)
48	c)	d)	b)	d)	c)	b)	a)	b)	d)	d)	b)	b)	b)	b)	a)	b)	d)	d)	b)	d)	b)
49	b)	d)	b)	d)	c)	b)	a)	b)	d)	d)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	c)	c)	b)	d)	b)
50	d)	d)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	b)	a)	a)	a)	a)	d)	b)	b)
POS-TEST																					
N° Registr o	Pregunt a 01.	Pregunt a 02.	Pregunt a 03.	Pregunt a 04.	Pregunt a 05.	Pregunt a 06.	Pregunt a 07.	Pregunt a 08.	Pregunt a 09.	Pregunt a 10.	Pregunt a 11.	Pregunt a 12.	Pregunt a 13.	Pregunt a 14.	Pregunt a 15.	Pregunt a 16.	Pregunt a 17.	Pregunt a 18.	Pregunt a 19.	Pregunt a 20.	Pregunt a 21.
1	b)	a)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
2	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
3	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	c)	a)	a)	b)	b)	b)
4	b)	a)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	a)	b)	b)
5	b)	a)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
6	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	c)	a)	a)	a)	b)	b)
7	a)	b)	a)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
8	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	c)	c)	a)	b)	b)	b)
9	b)	a)	b)	b)	b)	a)	c)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
10	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	c)	a)	a)	b)	b)	b)
11	b)	b)	b)	b)	b)	a)	c)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	d)	c)	a)	a)	b)	b)	b)
12	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	a)	a)	d)	a)	b)	b)
13	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	b)	b)	b)	b)
14	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	a)	a)	a)	b)	b)	b)
15	b)	a)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
16	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	a)	a)	a)	b)	b)	b)
17	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	c)	b)	b)
18	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
19	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
20	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
21	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
22	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	c)	a)	a)	b)	b)	b)
23	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
24	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	c)	a)	a)	b)	b)	b)
25	b)	b)	b)	b)	b)	a)	c)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
26	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	d)	b)	b)	b)
27	b)	b)	b)	b)	b)	a)	c)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	a)	b)	b)
28	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	d)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
29	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	a)	a)	a)	a)	b)	b)
30	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	d)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
31	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
32	b)	b)	b)	d)	c)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
33	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	c)	a)	a)	a)	b)	b)
34	b)	b)	b)	b)	b)	a)	c)	d)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	d)	b)	b)	b)

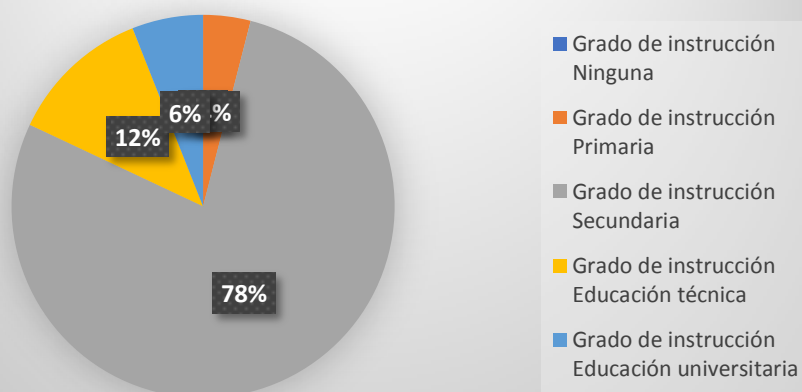
35	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
36	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
37	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	a)	b)	b)
38	b)	d)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
39	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	c)	b)	b)	b)
40	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
41	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
42	b)	b)	b)	b)	a)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
43	b)	a)	b)	b)	b)	a)	c)	b)	b)	b)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
44	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
45	b)	b)	b)	c)	b)	a)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
46	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	d)	b)	a)	b)	a)	a)	b)	b)	b)
47	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	a)	a)	a)	a)	b)	b)
48	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	c)	a)	a)	b)	a)	b)
49	b)	a)	b)	b)	b)	a)	c)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	a)	a)	b)	b)
50	b)	b)	b)	b)	b)	a)	a)	b)	b)	a)	b)	b)	a)	b)	a)	b)	a)	c)	b)	b)	b)

Anexo 10.

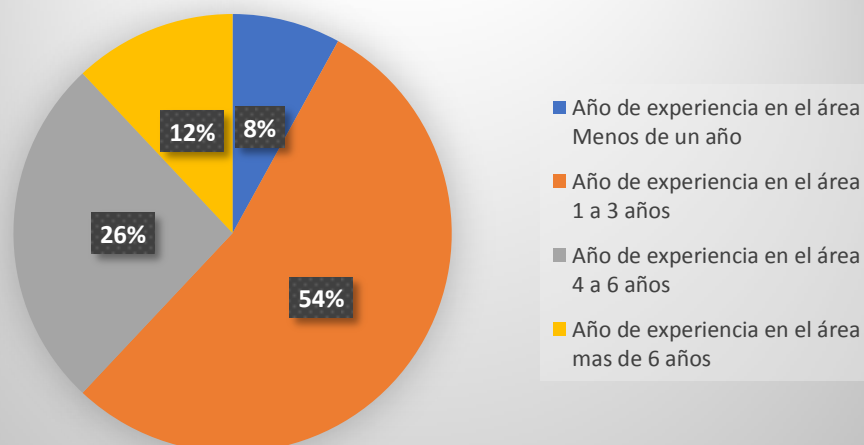
Resumen gráfico sobre los datos generales de los colaboradores



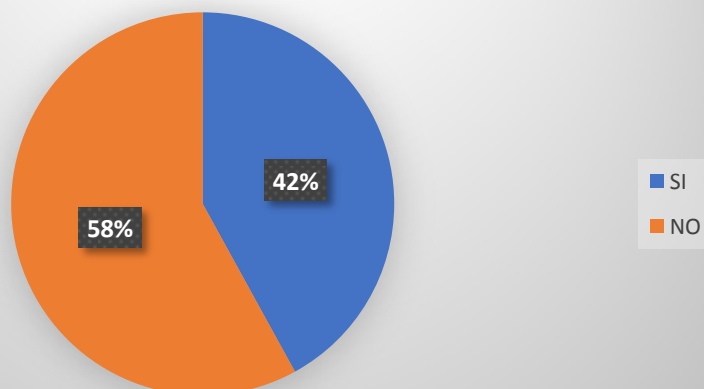
Grado de instrucción de los colaboradores del establecimiento



Año de experiencia en el área



Capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos



Anexo 11.*Análisis de consistencia de confiabilidad**Resumen de procesamiento de casos*

		N	%
Casos	Válido	50	100,0
	Excluido ^a	0	,0
	Total	50	100,0

a. La eliminación por lista se basa en todas las variables del procedimiento.

Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach basada en elementos estandarizados	N de elementos
,737	,735	21

Estadísticas de elemento de resumen

	Media	Mínimo	Máximo	Rango	Máximo / Mínimo	Varianza	N de elementos
Medias de elemento	,592	,380	,880	,500	2,316	,014	21
Varianzas de elemento	,233	,108	,255	,147	2,367	,001	21

Estadísticas de total de elemento

	Media de escala si el elemento se ha suprimido	Varianza de escala si el elemento se ha suprimido	Correlación total de elementos corregida	Correlación múltiple al cuadrado	Alfa de Cronbach si el elemento se ha suprimido
P1	11,84	16,382	-,053	.	,754
P2	11,94	14,180	,520	.	,709
P3	11,82	15,865	,079	.	,744
P4	11,88	14,434	,454	.	,714
P5	11,98	15,285	,223	.	,733
P6	11,72	14,328	,548	.	,709
P7	11,76	15,696	,133	.	,740
P8	11,68	15,365	,255	.	,730
P9	11,92	14,238	,505	.	,710
P10	11,84	14,219	,523	.	,709
P11	11,78	15,236	,254	.	,731
P12	11,76	14,553	,456	.	,715
P13	11,94	14,874	,330	.	,725
P14	11,80	15,918	,068	.	,745
P15	11,82	15,089	,285	.	,728
P16	12,06	15,323	,222	.	,733
P17	11,92	14,116	,539	.	,707
P18	11,96	13,958	,584	.	,703
P19	12,00	16,245	-,020	.	,752
P20	11,82	15,620	,143	.	,739
P21	11,56	15,843	,177	.	,735

Matriz de correlaciones entre elementos

	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20	P21
P1	1,000	,163	,202	,099	,180	-,236	-,123	-,268	-,049	-,083	,103	-,035	-,245	,323	-,050	-,202	-,212	-,196	,066	,034	,075
P2	,163	1,000	-,124	,322	,281	,356	,171	,094	,320	,408	,042	,343	,200	,000	,124	,206	,240	,480	,161	,124	,123
P3	,202	-,124	1,000	,385	,227	,062	-,007	,139	-,010	-,135	-,127	-,007	,041	,014	-,019	,019	,073	-,073	,030	-,104	,091
P4	,099	,322	,385	1,000	,252	,434	-,090	,068	,358	,345	-,041	,256	,242	-,077	,053	-,053	,277	,448	-,107	,302	,045
P5	,180	,281	,227	,252	1,000	,129	-,141	-,233	,084	,262	,069	,117	,120	,107	-,021	-,144	,084	,238	-,010	,061	,094
P6	-,236	,356	,062	,434	,129	1,000	,336	,275	,560	,582	,117	,241	,535	-,282	,062	-,062	,560	,510	-,255	,246	,044
P7	-,123	,171	-,007	-,090	-,141	,336	1,000	,317	,199	,140	-,040	,173	,257	-,247	-,007	,184	,199	,058	-,083	-,272	,142
P8	-,268	,094	,139	,068	-,233	,275	,317	1,000	,116	,115	-,008	,217	,281	-,129	,139	,440	,304	,259	-,162	-,054	,225
P9	-,049	,320	-,010	,358	,084	,560	,199	,116	1,000	,360	,325	,199	,240	-,137	,073	,257	,359	,442	,045	,155	,015
P10	-,083	,408	-,135	,345	,262	,582	,140	,115	,360	1,000	,190	,403	,408	,068	,286	-,034	,441	,376	-,263	,202	-,050
P11	,103	,042	-,127	-,041	,069	,117	-,040	-,008	,325	,190	1,000	,322	-,042	,165	,134	,214	,071	,098	,296	,134	-,005
P12	-,035	,343	-,007	,256	,117	,241	,173	,217	,199	,403	,322	1,000	,086	,111	,170	,272	,199	,316	,090	,081	,011
P13	-,245	,200	,041	,242	,120	,535	,257	,281	,240	,408	-,042	,086	1,000	-,083	,206	,041	,480	,240	-,322	,041	-,123
P14	,323	,000	,014	-,077	,107	-,282	-,247	-,129	-,137	,068	,165	,111	-,083	1,000	,357	-,014	,113	-,113	,161	,014	,236
P15	-,050	,124	-,019	,053	-,021	,062	-,007	,139	,073	,286	,134	,170	,206	,357	1,000	,273	,320	,175	,030	-,019	-,036
P16	-,202	,206	,019	-,053	-,144	-,062	,184	,440	,257	-,034	,214	,272	,041	-,014	,273	1,000	,010	,155	,302	-,236	,289
P17	-,212	,240	,073	,277	,084	,560	,199	,304	,359	,441	,071	,199	,480	,113	,320	,010	1,000	,442	-,035	,155	,138
P18	-,196	,480	-,073	,448	,238	,510	,058	,259	,442	,376	,098	,316	,240	-,113	,175	,155	,442	1,000	-,045	,505	,232
P19	,066	,161	,030	-,107	-,010	-,255	-,083	-,162	,045	-,263	,296	,090	-,322	,161	,030	,302	-,035	-,045	1,000	-,136	,079
P20	,034	,124	-,104	,302	,061	,246	-,272	-,054	,155	,202	,134	,081	,041	,014	-,019	-,236	,155	,505	-,136	1,000	-,162
P21	,075	,123	,091	,045	,094	,044	,142	,225	,015	-,050	-,005	,011	-,123	,236	-,036	,289	,138	,232	,079	-,162	1,000

Anexo 12.

Lista de chequeo antes y después del programa de capacitación

LISTA DE CHEQUEO O VERIFICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

Nombre del Restaurante	CLUB CAMPESTRE y COMPLEJO RECREACIONAL "VILLA BARBOZA"
Ubicación del Restaurante	AV. CARLOS HIRAOKA S/N - LURICOCHA - HUANTA.
Fecha de aplicación	04-02-2023
Persona que aplica la lista de chequeo	Lic. WILLYS Rufini Palomino Cortez.

Indicar en la tabla adjunta, de acuerdo con el parámetro evaluado:

II. PUNTAJE:

2	1	0
Se da cumplimiento total al parámetro	Se da cumplimiento parcial o con observaciones al parámetro	No se cumple el parámetro

III. OBSERVACIONES:

Auto explicativo

ÍTEM	CRITERIO	PARAMETRO	PTJE	OBSERVACIONES
UBICACIÓN E INSTALACIONES				
01	UBICACIÓN	Los establecimientos destinados al funcionamiento de restaurantes y servicios afines deben estar ubicados en lugares libres de plagas, humos, polvo, malos olores, inundaciones y de cualquier otra fuente de contaminación	1	Aves, perro, insecto
02		El ingreso del público al establecimiento debe ser independiente del ingreso para los abastecedores y otros servicios, o en todo caso, se establecerán periodos de tiempo diferentes para evitar la contaminación cruzada.	1	por horario
03	ESTRUCTURAS FISICAS	Los pisos se construirán con materiales impermeables, inabsorbentes, lavables y antideslizantes, no deben tener grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. Según sea el caso, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los sumideros.	1	alguna grieta
04		Las paredes deben ser de materiales impermeables, inabsorbentes y lavables y serán de color claro. Deben ser lisas, sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Cuando corresponda, los ángulos entre las paredes y los pisos deben ser abovedados para facilitar la limpieza.	1	Cerca resaca al cer ampuado
05		Los techos deben construirse y acabarse de manera que se impida la acumulación de suciedad y ser fáciles de limpiar.	1	diversos tipos electrict, y todo esto antiguo
06		Las ventanas y otras aberturas deben construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad y estarán provistas de protección contra insectos u otros animales. También deben desmontarse fácilmente para su limpieza y buena conservación.	1	falta malla proteccion
07		Las puertas deben ser de superficie lisa e inabsorbentes, además de tener cierre	1	fija.

		automático en los ambientes donde se preparan alimentos.		
08		La existencia de pasadizos exige que éstos tengan una amplitud proporcional al número de personas que transiten por ellos y en ningún caso deben ser utilizados como áreas para el almacenamiento.	2	en area como regalo
09	ILUMINACIÓN	El nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos será de 220 lux.	2	
10		Las fuentes de iluminación se ubicarán de forma tal que las personas que trabajan en dichas áreas no proyecten su sombra sobre el espacio de trabajo.	1	en una foto del resto
11		En el caso de bombillas y lámparas suspendidas, éstas deben aislarse con protectores que eviten la contaminación de los alimentos en caso de rotura.	1	luzes con vidrio sobre una
12	VENTILACIÓN	Debe proveerse una ventilación suficiente para evitar el calor acumulado excesivo, la condensación del vapor, el polvo y, para eliminar el aire contaminado.	1	mejorado campana pero como no tiene
13		Se evitará que las corrientes de aire arrastren contaminación hacia el área de preparación y consumo de alimentos.	0	
14		Se debe instalar una campana extractora sobre los aparatos de cocción, de tamaño suficiente para eliminar eficazmente los vapores de la cocción.	1	Tiene una pero no es suficiente foto de los demás para ver
DE LOS SERVICIOS				
15	ABASTECIMIENTO Y CALIDAD DE AGUA	El establecimiento deberá disponer de agua potable de la red pública, contar con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento.	2	
16		Los establecimientos que tengan su propio sistema de abastecimiento de agua deben contar con la aprobación y vigilancia por parte del Ministerio de Salud.	1	
17	EVACUACION DE AGUAS RESIDUALES	El sistema de evacuación de aguas residuales debe mantenerse en buen estado de funcionamiento y estar protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos al establecimiento.	0	no cuenta
18		Los conductos de evacuación de aguas residuales deben estar diseñados para soportar cargas máximas, contar con trampas de grasa y evitar la contaminación del sistema de agua potable.	1	Falta 7 reglas para
19		El piso del área de cocina debe contar con un sistema de evacuación para las aguas residuales que facilite las actividades de higiene.	2	
20	DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS	Los residuos sólidos deben disponerse en recipientes de plástico, en buen estado de conservación e higiene, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y deben tener una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.	2	
21		Dichos recipientes deben colocarse en cantidad suficiente en la cocina, comedor, baños y cualquier otro lugar donde se generen residuos sólidos y, estar ubicados de manera que no contaminen los alimentos.	2	

22		Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con colector con tapa de tamaño suficiente, según el volumen producido, colocados en un ambiente destinado exclusivamente para este uso, de acceso fácil al servicio recolector.	2	
23		Este ambiente debe diseñarse de manera que se impida el acceso de plagas y se evite la contaminación del alimento y del entorno. Se deben lavar y desinfectar a diario los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos.	1	foto desinfectar
24	VESTUARIOS PARA EL PERSONAL	Los establecimientos deben facilitar al personal espacios adecuados para el cambio de vestimenta, en el cual la ropa de trabajo no debe entrar en contacto con la ropa de uso personal. Este ambiente debe estar iluminado, ventilado y en buen estado de conservación e higiene.	0	
DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS				
25	CARACTERÍSTICAS	Los equipos y utensilios que se empleen deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. Deben ser capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.	1	alguna vez que de desinfectar
26		Las tablas de picar deben ser de material inabsorbente, de superficie lisa y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.	1	
27	LAVADO Y DESINFECCIÓN	Todo menaje de cocina, así como las superficies de parrillas, planchas, azafates, bandejas, recipientes de mesas con sistema de agua caliente (baño maría) y otros que hayan estado en contacto con los alimentos, deben limpiarse, lavarse y desinfectarse por lo menos una vez al día.	1	
28	ALMACENAMIENTO	Guardar los equipos y utensilios, limpios y desinfectados en un lugar aseado, seco, a no menos de 0.20 m. del piso.	1	foto (+)
29		Cubrir los equipos que tienen contacto con las comidas cuando no se van a utilizar inmediatamente	1	
30		No colocar los equipos o utensilios cerca de drenajes de aguas residuales o cerca de recipientes de residuos.	2	
DE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS				
31	RECEPCIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS	El responsable de la recepción de las materias primas, ingredientes y productos procesados debe tener capacitación en Higiene de los Alimentos y, contar con Manuales de Calidad de los principales productos alimenticios, a fin de que pueda realizar con facilidad la evaluación sensorial y físico química mediante métodos rápidos, que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los alimentos.	0	
32		Los establecimientos deben registrar la información correspondiente a los alimentos que ingresan respecto de su procedencia, descripción, composición, características sensoriales, periodo de almacenamiento y condiciones de manejo y conservación. Dicha información debe encontrarse disponible durante la inspección que realice la Autoridad Sanitaria Municipal competente.	0	

33		Deben llevar un Registro de los Proveedores que los abastecen de alimentos	1	Según pero no este
34	DEL ALMACEN DE PRODUCTOS SECOS	Los almacenes deben mantenerse limpios, secos, ventilados y protegidos contra el ingreso de roedores, animales y personas ajenas al servicio.	1	
35		Los productos químicos tales como detergentes, desinfectantes, pinturas, rodenticidas, insecticidas, combustible, entre otros, deben guardarse en un ambiente separado, seguro y alejado de los alimentos.	2	
36		El establecimiento no guardará en sus instalaciones materiales y equipos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos u otros que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores.	0	
37		En el almacenamiento se tendrá en cuenta la vida útil del producto, se rotularán los empaques con la fecha de ingreso y de salida del producto del almacén con el fin de controlar la aplicación del Principio PEPS	1	
38		Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, se colocarán en tarimas, anaques o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0,20 m. del piso. Se dejará una distancia de 0,50 m. entre hileras y de 0,50 m. de la pared.	1	Se encuentran dentro de sacos de refresco
39		Los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas se apilarán de manera entrecruzada y hasta una distancia de 0,60 m. del techo. Los sacos apilados tendrán una distancia entre sí de 0,15 m. para la circulación del aire. Antes de abrir cualquiera de estos envases debe verificarse que estén externamente limpios.	1	no nubes
40		Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales. Los envases originales deben estar íntegros y cerrados. Los productos a granel deben conservarse en envases tapados y rotulados.	1	se mantienen en sacos
41	DEL ALMACEN DE FRIO	En los equipos de refrigeración, la temperatura debe calcularse según el tamaño y cantidad de alimento almacenado, de tal manera que el alimento tenga una temperatura menor a 5° C al centro de cada pieza.	1	no todos están con termómetro
42		En caso de conservar alimentos congelados, el establecimiento debe contar con equipos de congelación para que los alimentos tengan una temperatura de -18° C al centro de cada pieza. Los alimentos que se recepcionan congelados deben almacenarse congelados.	2	
43		Los equipos de frío deben estar dotados de termómetros, colocados en un lugar visible y ser calibrados periódicamente. Las temperaturas de estos equipos deben ser registradas diariamente como parte del control.	0	
44		Los alimentos de origen animal y vegetal se almacenarán por separado para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores indeseables.	0	4 solo junto sin haberlos revisados

		Asimismo, se separarán los que cuentan con envoltura o cáscara, de aquellos que se encuentran desprotegidos o fraccionados.	0	
45		Los alimentos deben almacenarse en lo posible en sus envases originales, debidamente rotulados para su identificación y manejo del Principio PEPS.	1	no en los de producto.
DE LA COCINA Y DEL COMEDOR				
46	DE LA COCINA	El diseño debe permitir que todas las operaciones se realicen en condiciones higiénicas, sin generar riesgos de contaminación cruzada y con la fluidez necesaria para el proceso de elaboración, desde la preparación previa hasta el servido.	1	Falta de campana extractora en la Cocina. 1/10 puntos
47		Las campanas extractoras con sus respectivos ductos, deben estar ubicadas de manera que permitan una adecuada extracción de humos y olores y cubrir la zona destinada a cocción de la cocina; su limpieza y mantenimiento se hará en forma permanente.	1	Falta mantenimiento
48		Los lavaderos deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, estar en buen estado de conservación e higiene. Contarán además con el correspondiente suministro de agua potable circulante y red de desagüe.	1	alguna falla falta con el 1º y 2º piso
49	DEL COMEDOR	La distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional, permitiendo la adecuada circulación de las personas.	2	
50		El mobiliario debe ser de material resistente, de fácil limpieza y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.	2	
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS				
51	PREPARACION PREVIA	Las carnes, pescados, mariscos y vísceras se lavarán con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción.	2	
52		Las hortalizas, según corresponda, se lavarán hoja por hoja o en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.	1	Falta de mano de obra
53		La desinfección de hortalizas y frutas posterior al lavado se efectuará con desinfectantes comerciales de uso en alimentos.	0	no desinfecta Solo lavado con
54		Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deben conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido.	0	
55	DESCONGELACIÓN	La descongelación de alimentos puede realizarse en refrigeración, horno microondas o por inmersión (en envase hermético) en agua fría que corra en forma constante. Los alimentos descongelados deben ser transferidos inmediatamente a cocción.	1	no siempre va a cocción
56		La materia prima o el alimento que haya sido descongelado debe utilizarse inmediatamente y de ninguna manera luego de descongelado se volverá a congelar.	0	se vuelve a congelar
57	PROCESO DE COCCION	Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los		

		cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes.	2	
58	CONSERVACION DE ALIMENTOS PREPARADOS	Las comidas preparadas parcialmente o precocidas, con el fin de terminarlos en el momento de su pedido, deben conservarse rotuladas en refrigeración y bien tapadas para evitar su contaminación.	1	porcedirecta (no rotulada) embudo
59		Para el caso de los alimentos de mayor riesgo como cremas a base de leche y huevos crudos, el periodo de conservación no podrá ser mayor de 24 horas.	2	
60		Los embutidos y similares deben servirse de inmediato o conservarse en refrigeración, protegidos para evitar su resqueamiento y contaminación.	2	
61	CONTAMINACIÓN CRUZADA	Las materias primas y alimentos crudos que se almacenan en los equipos de frío estarán protegidos y se ubicarán por separado de los alimentos cocinados, precocidos y de consumo directo.	0	todo junto
62		El personal encargado de la manipulación de las materias primas se lavará y desinfectará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados o listos para el consumo.	1	
63		Las tablas y utensilios que se empleen para efectuar la manipulación de los alimentos deben ser diferentes para los crudos y para los cocidos.	0	blanco de otro multiple
64		Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse con alimentos crudos.	2	
SERVIDO DE COMIDAS				
65	SERVIDO DE COMIDAS	La vajilla, cubiertos y vasos deben estar limpios, desinfectados y en buen estado de conservación e higiene.	1	no desinfecta
66		El agua y hielo serán potables y deben mantenerse en recipientes cerrados, limpios y desinfectados.	2	
67		Al servir los alimentos sin envoltura, no debe utilizarse directamente las manos, sino guantes desechables, pinzas, espátulas u otros utensilios apropiados, según sea el caso.	0	
68		Para el servicio del azúcar, café soluble y productos complementarios a la comida, como ají molido, mostaza, mayonesa, salsa de tomate u otros, se evitarán los dispensadores manuales, reemplazándolos por porciones individuales envasadas comercialmente.	2	
69	DE LAS MODALIDADES DEL SERVICIO AL CONSUMIDOR	En la modalidad de "Autoservicio" debe protegerse los alimentos mediante el uso de medias campanas sobre la mesa de servicio, las cuales impiden el acercamiento excesivo del comensal a los alimentos y por lo tanto su posible contaminación con cabellos, saliva, ropa, etc.	0	no autoservicio
70		Los contenedores deben tener cierre hermético y mantenerse cerrados con un sistema de seguridad que no permita la manipulación a personas no autorizadas.	0	No hay
71		Uso de envases desechables de primer uso que contengan las preparaciones.	2	
72		Las salsas de fabricación industrial deben estar en sus envases originales.	2	

73	ATENCION AL CONSUMIDOR	Se colocarán recipientes para basura con bolsas plásticas y tapas de vaivén que se mantendrán en buen estado de conservación e higiene, no permitiendo que los residuos rebasen su capacidad.	2	
74		Se promoverá la higiene de manos de los comensales como medida sanitaria, a través de mensajes educativos y de elementos de uso individual como toallitas o gel desinfectante, entre otros.	1	No puede de instructivo
DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS				
75	DE LAS BEBIDAS NO ALCOHOLICAS	Las bebidas no alcohólicas envasadas (jugos, refrescos, gaseosas o similares) se servirán en sus envases originales.	2	
76		En el caso del uso de equipos surtidores o dispensadores, se servirán en vasos desechables o vasos de vidrio limpios. Dichos equipos se mantendrán en buen estado de conservación e higiene.	2	No dispensados Vaso de vidrio limpio
77	DE LA MANIPULACION DE LAS BEBIDAS	Los manipuladores de las bebidas no alcohólicas y alcohólicas deben observar todas las recomendaciones de salud, higiene personal y presentación que se establecen en la presente Norma Sanitaria.	1	
78		El lavado de manos es esencial antes de toda preparación, así como el uso de utensilios para el hielo y otros insumos.	2	Dura
DE LA SALUD, HIGIENE Y CAPACITACION DEL PERSONAL				
79	SALUD DEL PERSONAL	La administración del restaurante o servicios afines es responsable del control médico periódico de los manipuladores de alimentos que trabajan en dichos establecimientos.	1	ante y ante y doctores sorpresa
80		No debe permitirse que aquellos que padecen enfermedades infectocontagiosas, diarreas, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas, continúen con la manipulación de los alimentos, hasta que se verifique el buen estado de su salud.	2	después
81	HIGIENE Y HABITOS DEL PERSONAL	Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y, todas las veces que sea necesario.	1	alguna
82		Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servicio de los alimentos, tales como, evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros.	1	uso guantes uso gorro uso bata uso calcetines no llevar anillos
83	VESTIMENTA	Los manipuladores de alimentos (del área de cocina) deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado.	0	
84		Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable.	0	No uso
85		El resto del personal debe usar ropa protectora mantenida en buen estado de conservación e higiene.	1	No uso en cocina si en cocina

86		Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos deben usar delantales y calzados impermeables.	1	recibido
87	DE LA CAPACITACIÓN SANITARIA	La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad de la administración del establecimiento y tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad.	0	
88		Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada seis (06) meses mediante un programa que incluya los Principios Generales de Higiene, las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas, entre otros.	0	
DE LAS MEDIDAS DE SANEAMIENTO				
89	LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL ESTABLECIMIENTO	Los establecimientos deben contar con un Programa de Higiene y Saneamiento en el cual se incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección.	0	
90		Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies, manteniéndola en suspensión para su fácil eliminación y, tener buenas propiedades de enjuague. Deben ser compatibles con otros productos desinfectantes empleados en el Programa de Higiene y Saneamiento y no ser corrosivos.	1	
91	PRACTICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	Las superficies de las áreas de trabajo, los equipos y utensilios, deben limpiarse y desinfectarse a diario, tomando las precauciones adecuadas para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen los alimentos.	1	no desinfecta
92		Durante las actividades en la cocina solo se pueden recoger alimentos, líquidos del piso u otros desperdicios accidentales con un trapo húmedo, nunca con escoba.	1	
93		Inmediatamente después de terminar la jornada de trabajo o cuantas veces sea necesario, los pisos deben limpiarse minuciosamente y desinfectarse.	2	
94		Debe disponerse de áreas o compartimentos para el almacenamiento de los implementos de aseo y sustancias utilizadas para la limpieza, tales como escobas, escobillas, detergentes, etc., los cuales deben mantenerse y almacenarse de forma que no contaminen los alimentos, los utensilios, el equipo o la ropa.	2	
95		Después de la limpieza, en el procedimiento de secado debe utilizarse materiales absorbentes.	2	
96	DE LAS PLAGAS Y ANIMALES	Los establecimientos deben conservarse libres de roedores e insectos. Para impedir su ingreso desde los colectores, en las cajas y buzones de inspección de las redes de desagüe se colocarán tapas metálicas y trampas en su conexión con la red de desagüe.	1	
97		La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes debe ser realizada por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud y de uso en salud pública.	0	mas de un año de lo que insisto

98		Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área del establecimiento.	0	
99	ALMACENAMIENTO DE PLAGUICIDAS Y DESINFECTANTES	Los plaguicidas, desinfectantes u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, deben estar etiquetados adecuadamente con un rótulo en el que se informe su toxicidad, modo de empleo y medidas a seguir en el caso de intoxicaciones.	2	
100		Estos productos deben almacenarse en lugares separados o armarios cerrados con llave, especialmente destinados para este efecto y sólo serán distribuidos y manipulados por el personal capacitado.	1	Según el uso previsto.
		TOTAL		

IV. PUNTAJE OBTENIDO (PO)

Corresponde al puntaje alcanzado por el establecimiento una vez aplicada la lista de chequeo.

$$PO = 107$$

V. PUNTAJE MÁXIMO APLICABLE AL ESTABLECIMIENTO (PM)

Corresponde al máximo puntaje que puede alcanzar un establecimiento en particular y es equivalente al número total de parámetros de la lista de chequeo que le son aplicables según los rubros de producción multiplicado por dos.

$$PM = 200$$

VI. PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO (%C = $\frac{PO}{PM} \cdot 100$)

Se considerará que un establecimiento cumple con las BPM si reúne las siguientes condiciones:

- Si cumple con los criterios identificados anteriormente
- Si el porcentaje de cumplimiento alcanzado es igual o superior a 70% del puntaje máximo de ese establecimiento

$$\%C = 54\%$$

VII. CONCLUSIONES:

Se evidencian incumplimientos significativos en las Buenas prácticas de manipulación, en infraestructura, almacenamiento, procesos de preparación, manejo de alimentos y condiciones higiénico sanitarias del personal. Los hallazgos más críticos se concentraron en riesgos de contaminación cruzada, deficiencia en control de temperatura, falta de procedimientos estandarizados, inadecuada capacitación del personal y ausencia de programas de saneamiento, lo cual compromete la inocuidad de los alimentos servidos.

VIII. RECOMENDACIONES:

Se recomienda implementar un programa de capacitación en BPM, una capacitación intensiva, así como en (PEPS, limpieza, desinfección, control de temperatura y contaminación cruzada), mejorar infraestructura (mallas, campanas, freidoras de grasa, termómetros), formalizar registros obligatorios (control de proveedores, temperaturas y limpieza) y establecer un programa de higiene y saneamiento con supervisión continua. Asimismo se sugiere realizar a los verificadores posteriores para medir la mejora y la capacitación y asegurar el cumplimiento sostenido de la norma.

Lic. Willy Ruffini Palomino Corti
TURISMO Y HOTELERÍA

LISTA DE CHEQUEO O VERIFICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN
RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

Adaptado de Pineda Alzate et al. (2011).

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

Nombre del Restaurante	CLUB CAPESTRE Y COMPLEJO RECREATIVO "VILLA BARBOSA"
Ubicación del Restaurante	DV. CARLOS HIRAKA 3N - LURICOCHA - HUANTA
Fecha de aplicación	16-09-2025
Persona que aplica la lista de chequeo	Lic. Willis Rufini Palomino Cortez

Indicar en la tabla adjunta, de acuerdo con el parámetro evaluado:

II. PUNTAJE:

2	1	0
Se da cumplimiento total al parámetro	Se da cumplimiento parcial o con observaciones al parámetro	No se cumple el parámetro

III. OBSERVACIONES:

Auto explicativo

ITEM	CRITERIO	PARAMETRO	PTJE	OBSERVACIONES
UBICACIÓN E INSTALACIONES				
01	UBICACIÓN	Los establecimientos destinados al funcionamiento de restaurantes y servicios afines deben estar ubicados en lugares libres de plagas, humos, polvo, malos olores, inundaciones y de cualquier otra fuente de contaminación	1	
02		El ingreso del público al establecimiento debe ser independiente del ingreso para los abastecedores y otros servicios, o en todo caso, se establecerán periodos de tiempo diferentes para evitar la contaminación cruzada.	2	Si estan cumpliendo total al parametro
03	ESTRUCTURAS FISICAS	Los pisos se construirán con materiales impermeables, inabsorbentes, lavables y antideslizantes, no deben tener grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. Según sea el caso, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los sumideros.	2	Mucho una restauracion para la mejora del establecimiento
04		Las paredes deben ser de materiales impermeables, inabsorbentes y lavables y serán de color claro. Deben ser lisas, sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Cuando corresponda, los ángulos entre las paredes y los pisos deben ser abovedados para facilitar la limpieza.	2	se esta cumpliendo
05		Los techos deben construirse y acabarse de manera que se impida la acumulación de suciedad y ser fáciles de limpiar.	1	techo con grato
06		Las ventanas y otras aberturas deben construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad y estarán provistas de protección contra insectos u otros animales. También deben	2	

		desmontarse fácilmente para su limpieza y buena conservación.		
07		Las puertas deben ser de superficie lisa e inabsorbentes, además de tener cierre automático en los ambientes donde se preparan alimentos.	1	Fsa
08		La existencia de pasadizos exige que éstos tengan una amplitud proporcional al número de personas que transiten por ellos y en ningún caso deben ser utilizados como áreas para el almacenamiento.	2	
09	ILUMINACIÓN	El nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos será de 220 lux.	2	
10		Las fuentes de iluminación se ubicarán de forma tal que las personas que trabajan en dichas áreas no proyecten su sombra sobre el espacio de trabajo.	2	Se instaló
11		En el caso de bombillas y lámparas suspendidas, éstas deben aislarse con protectores que eviten la contaminación de los alimentos en caso de rotura.	1	
12	VENTILACIÓN	Debe proveerse una ventilación suficiente para evitar el calor acumulado excesivo, la condensación del vapor, el polvo y, para eliminar el aire contaminado.	2	
13		Se evitará que las corrientes de aire arrastren contaminación hacia el área de preparación y consumo de alimentos.	0	
14		Se debe instalar una campana extractora sobre los aparatos de cocción, de tamaño suficiente para eliminar eficazmente los vapores de la cocción.	2	
DE LOS SERVICIOS				
15	ABASTECIMIENTO Y CALIDAD DE AGUA	El establecimiento deberá disponer de agua potable de la red pública, contar con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento.	2	
16		Los establecimientos que tengan su propio sistema de abastecimiento de agua deben contar con la aprobación y vigilancia por parte del Ministerio de Salud.	4	
17	EVACUACION DE AGUAS RESIDUALES	El sistema de evacuación de aguas residuales debe mantenerse en buen estado de funcionamiento y estar protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos al establecimiento.	2	
18		Los conductos de evacuación de aguas residuales deben estar diseñados para soportar cargas máximas, contar con trampas de grasa y evitar la contaminación del sistema de agua potable.	2	
19		El piso del área de cocina debe contar con un sistema de evacuación para las aguas residuales que facilite las actividades de higiene.	2	
20	DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS	Los residuos sólidos deben disponerse en recipientes de plástico, en buen estado de conservación e higiene, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y deben tener una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.	2	
21		Dichos recipientes deben colocarse en cantidad suficiente en la cocina, comedor,	2	

		baños y cualquier otro lugar donde se generen residuos sólidos y, estar ubicados de manera que no contaminen los alimentos.		
22		Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con colector con tapa de tamaño suficiente, según el volumen producido, colocados en un ambiente destinado exclusivamente para este uso, de acceso fácil al servicio recolector.	2	
23		Este ambiente debe diseñarse de manera que se impida el acceso de plagas y se evite la contaminación del alimento y del entorno. Se deben lavar y desinfectar a diario los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos.	2	
24	VESTUARIOS PARA EL PERSONAL	Los establecimientos deben facilitar al personal espacios adecuados para el cambio de vestimenta, en el cual la ropa de trabajo no debe entrar en contacto con la ropa de uso personal. Este ambiente debe estar iluminado, ventilado y en buen estado de conservación e higiene.	2	
DE LOS EQUIPOS Y UTENCILIOS				
25	CARACTERÍSTICAS	Los equipos y utensilios que se empleen deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. Deben ser capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.	2	
26		Las tablas de picar deben ser de material inabsorbente, de superficie lisa y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.	2	
27	LAVADO Y DESINFECCIÓN	Todo menaje de cocina, así como las superficies de parrillas, planchas, azafates, bandejas, recipientes de mesas con sistema de agua caliente (baño maría) y otros que hayan estado en contacto con los alimentos, deben limpiarse, lavarse y desinfectarse por lo menos una vez al día.	2	
28	ALMACENAMIENTO	Guardar los equipos y utensilios, limpios y desinfectados en un lugar aseado, seco, a no menos de 0.20 m. del piso.	2	
29		Cubrir los equipos que tienen contacto con las comidas cuando no se van a utilizar inmediatamente	2	
30		No colocar los equipos o utensilios cerca de drenajes de aguas residuales o cerca de recipientes de residuos.	2	
DE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS				
31	RECEPCIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS	El responsable de la recepción de las materias primas, ingredientes y productos procesados debe tener capacitación en Higiene de los Alimentos y, contar con Manuales de Calidad de los principales productos alimenticios, a fin de que pueda realizar con facilidad la evaluación sensorial y físico química mediante métodos rápidos, que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los alimentos.	1	Esto tiene si hoy un personal pero no tiene, encuentra capacitados a la altura de los necesarios
32		Los establecimientos deben registrar la información correspondiente a los alimentos que ingresan respecto de su procedencia, descripción, composición, características sensoriales, periodo de almacenamiento y condiciones de manejo	2	

		y conservación. Dicha información debe encontrarse disponible durante la inspección que realice la Autoridad Sanitaria Municipal competente.		
33		Deben llevar un Registro de los Proveedores que los abastecen de alimentos	2	
34	DEL ALMACEN DE PRODUCTOS SECOS	Los almacenes deben mantenerse limpios, secos, ventilados y protegidos contra el ingreso de roedores, animales y personas ajenas al servicio.	2	
35		Los productos químicos tales como detergentes, desinfectantes, pinturas, rodenticidas, insecticidas, combustible, entre otros, deben guardarse en un ambiente separado, seguro y alejado de los alimentos.	2	
36		El establecimiento no guardará en sus instalaciones materiales y equipos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos u otros que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores.	2	
37		En el almacenamiento se tendrá en cuenta la vida útil del producto, se rotularán los empaques con la fecha de ingreso y de salida del producto del almacén con el fin de controlar la aplicación del Principio PEPS	2	
38		Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, se colocarán en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0.20 m. del piso. Se dejará una distancia de 0.50 m. entre hileras y de 0.50 m. de la pared.	2	
39		Los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas se apilarán de manera entrecruzada y hasta una distancia de 0.60 m. del techo. Los sacos apilados tendrán una distancia entre sí de 0.15 m. para la circulación del aire. Antes de abrir cualquiera de estos envases debe verificarse que estén externamente limpios.	2	
40		Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales. Los envases originales deben estar íntegros y cerrados. Los productos a granel deben conservarse en envases tapados y rotulados.	2	
41	DEL ALMACEN DE FRIO	En los equipos de refrigeración, la temperatura debe calcularse según el tamaño y cantidad de alimento almacenado, de tal manera que el alimento tenga una temperatura menor a 5° C al centro de cada pieza.	2	
42		En caso de conservar alimentos congelados, el establecimiento debe contar con equipos de congelación para que los alimentos tengan una temperatura de -18° C al centro de cada pieza. Los alimentos que se reciben congelados deben almacenarse congelados.	2	
43		Los equipos de frío deben estar dotados de termómetros, colocados en un lugar visible y ser calibrados periódicamente. Las temperaturas de estos equipos deben ser registradas diariamente como parte del control.	2	

F9

44		Los alimentos de origen animal y vegetal se almacenarán por separado para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores indeseables. Asimismo, se separarán los que cuentan con envoltura o cáscara, de aquellos que se encuentran desprotegidos o fraccionados.	2	
45		Los alimentos deben almacenarse en lo posible en sus envases originales, debidamente rotulados para su identificación y manejo del Principio PEPS.	2	
DE LA COCINA Y DEL COMEDOR				
46	DE LA COCINA	El diseño debe permitir que todas las operaciones se realicen en condiciones higiénicas, sin generar riesgos de contaminación cruzada y con la fluidez necesaria para el proceso de elaboración, desde la preparación previa hasta el servicio.	2	
47		Las campanas extractoras con sus respectivos ductos, deben estar ubicadas de manera que permitan una adecuada extracción de humos y olores y cubrir la zona destinada a cocción de la cocina; su limpieza y mantenimiento se hará en forma permanente.	1	En alguna de las cosas falla la extractora.
48		Los lavaderos deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, estar en buen estado de conservación e higiene. Contarán además con el correspondiente suministro de agua potable circulante y red de desagüe.	2	
49	DEL COMEDOR	La distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional, permitiendo la adecuada circulación de las personas.	2	
50		El mobiliario debe ser de material resistente, de fácil limpieza y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.	2	
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS				
51	PREPARACION PREVIA	Las carnes, pescados, mariscos y vísceras se lavarán con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción.	2	
52		Las hortalizas, según corresponda, se lavarán hoja por hoja o en manojos bajo el chorro de agua potable, para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.	2	
53		La desinfección de hortalizas y frutas posterior al lavado se efectuará con desinfectantes comerciales de uso en alimentos.	2	
54		Los alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deben conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servicio.	2	
55	DESCONGELACIÓN	La descongelación de alimentos puede realizarse en refrigeración, horno microondas o por inmersión (en envase hermético) en agua fría que corra en forma constante. Los alimentos descongelados deben ser transferidos inmediatamente a cocción.	2	
56		La materia prima o el alimento que haya sido descongelado debe utilizarse inmediatamente y de ninguna manera	2	

		luego de descongelado se volverá a congelar.		
57	PROCESO DE COCCION	Las grasas y aceites utilizados para freír no deben estar quemados y deben renovarse inmediatamente cuando los cambios de color, olor y/o sabor sean evidentes.	2	
58	CONSERVACION DE ALIMENTOS PREPARADOS	Las comidas preparadas parcialmente o precocidas, con el fin de terminarlos en el momento de su pedido, deben conservarse rotuladas en refrigeración y bien tapadas para evitar su contaminación.	2	
59		Para el caso de los alimentos de mayor riesgo como cremas a base de leche y huevos crudos, el periodo de conservación no podrá ser mayor de 24 horas.	2	
60		Los embutidos y similares deben servirse de inmediato o conservarse en refrigeración, protegidos para evitar su secamiento y contaminación.	2	
61		Las materias primas y alimentos crudos que se almacenan en los equipos de frío estarán protegidos y se ubicarán por separado de los alimentos cocinados, precocidos y de consumo directo	2	
62	CONTAMINACIÓN CRUZADA	El personal encargado de la manipulación de las materias primas se lavará y desinfectará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados o listos para el consumo.	2	
63		Las tablas y utensilios que se empleen para efectuar la manipulación de los alimentos deben ser diferentes para los crudos y para los cocidos.	2	
64		Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse con alimentos crudos.	2	
SERVIDO DE COMIDAS				
65	SERVIDO DE COMIDAS	La vajilla, cubiertos y vasos deben estar limpios, desinfectados y en buen estado de conservación e higiene.	2	
66		El agua y hielo serán potables y deben mantenerse en recipientes cerrados, limpios y desinfectados.	2	
67		Al servir los alimentos sin envoltura, no debe utilizarse directamente las manos, sino guantes desechables, pinzas, espátulas u otros utensilios apropiados, según sea el caso.	2	
68		Para el servicio del azúcar, café soluble y productos complementarios a la comida, como ají molido, mostaza, mayonesa, salsa de tomate u otros, se evitarán los dispensadores manuales, reemplazándolos por porciones individuales envasadas comercialmente.	2	
69	DE LAS MODALIDADES DEL SERVICIO AL CONSUMIDOR	En la modalidad de "Autoservicio" debe protegerse los alimentos mediante el uso de medias campanas sobre la mesa de servicio, las cuales impiden el acercamiento excesivo del comensal a los alimentos y por lo tanto su posible contaminación con cabellos, saliva, ropa, etc.	0	no realizamos autoservicio
70		Los contenedores deben tener cierre hermético y mantenerse cerrados con un	1	

		sistema de seguridad que no permita la manipulación a personas no autorizadas.		se están adaptando al uso de las bolsas hométicas
71		Uso de envases desechables de primer uso que contengan las preparaciones.	2	
72		Las salsas de fabricación industrial deben estar en sus envases originales.	2	
73	ATENCION AL CONSUMIDOR	Se colocarán recipientes para basura con bolsas plásticas y tapas de vaivén que se mantendrán en buen estado de conservación e higiene, no permitiendo que los residuos rebasen su capacidad.	2	
74		Se promoverá la higiene de manos de los comensales como medida sanitaria, a través de mensajes educativos y de elementos de uso individual como toallitas o gel desinfectante, entre otros.	2	
DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS				
75	DE LAS BEBIDAS NO ALCOHOLICAS	Las bebidas no alcohólicas envasadas (jugos, refrescos, gaseosas o similares) se servirán en sus envases originales.	2	
76		En el caso del uso de equipos surtidores o dispensadores, se servirán en vasos desechables o vasos de vidrio limpios. Dichos equipos se mantendrán en buen estado de conservación e higiene.	2	
77	DE LA MANIPULACION DE LAS BEBIDAS	Los manipuladores de las bebidas no alcohólicas y alcohólicas deben observar todas las recomendaciones de salud, higiene personal y presentación que se establecen en la presente Norma Sanitaria.	2	
78		El lavado de manos es esencial antes de toda preparación, así como el uso de utensilios para el hielo y otros insumos.	2	
DE LA SALUD, HIGIENE Y CAPACITACION DEL PERSONAL				
79	SALUD DEL PERSONAL	La administración del restaurante o servicios afines es responsable del control médico periódico de los manipuladores de alimentos que trabajan en dichos establecimientos.	2	
80		No debe permitirse que aquellos que padecen enfermedades infectocontagiosas, diarreas, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas, continúen con la manipulación de los alimentos, hasta que se verifique el buen estado de su salud.	2	
81	HIGIENE Y HABITOS DEL PERSONAL	Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y, todas las veces que sea necesario.	2	
82		Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servicio de los alimentos, tales como, evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros.	2	
83	VESTIMENTA	Los manipuladores de alimentos (del área de cocina) deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado.	2	

84		Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable.	2	
85		El resto del personal debe usar ropa protectora mantenida en buen estado de conservación e higiene.	2	
86		Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos deben usar delantales y calzados impermeables.	2	
87	DE LA CAPACITACIÓN SANITARIA	La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad de la administración del establecimiento y tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad.	2	
88		Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada seis (06) meses mediante un programa que incluya los Principios Generales de Higiene, las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas, entre otros.	2	
DE LAS MEDIDAS DE SANEAMIENTO				
89	LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL ESTABLECIMIENTO	Los establecimientos deben contar con un Programa de Higiene y Saneamiento en el cual se incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección.	2	
90		Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies, manteniéndola en suspensión para su fácil eliminación y, tener buenas propiedades de enjuague. Deben ser compatibles con otros productos desinfectantes empleados en el Programa de Higiene y Saneamiento y no ser corrosivos.	2	
91	PRACTICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	Las superficies de las áreas de trabajo, los equipos y utensilios, deben limpiarse y desinfectarse a diario, tomando las precauciones adecuadas para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen los alimentos.	2	
92		Durante las actividades en la cocina solo se pueden recoger alimentos, líquidos del piso u otros desperdicios accidentales con un trapo húmedo, nunca con escoba.	2	
93		Inmediatamente después de terminar la jornada de trabajo o cuantas veces sea necesario, los pisos deben limpiarse minuciosamente y desinfectarse.	2	
94		Debe disponerse de áreas o compartimentos para el almacenamiento de los implementos de aseo y sustancias utilizadas para la limpieza, tales como escobas, escobillas, detergentes, etc., los cuales deben mantenerse y almacenarse de forma que no contaminen los alimentos, los utensilios, el equipo o la ropa.	2	
95		Después de la limpieza, en el procedimiento de secado debe utilizarse materiales absorbentes.	2	
96	DE LAS PLAGAS Y ANIMALES	Los establecimientos deben conservarse libres de roedores e insectos. Para impedir su ingreso desde los colectores, en las cajas y buzones de inspección de las redes de desagüe se colocarán tapas metálicas y trampas en su conexión con la red de desagüe.	2	

97	ALMACENAMIENTO DE PLAGUICIDAS Y DESINFECTANTES	La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes debe ser realizada por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud y de uso en salud pública.	2	
98		Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área del establecimiento.	1	como el establecimiento está en contacto con los animales, existe riesgo.
99		Los plaguicidas, desinfectantes u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, deben estar etiquetados adecuadamente con un rótulo en el que se informe su toxicidad, modo de empleo y medidas a seguir en el caso de intoxicaciones.	2	
100		Estos productos deben almacenarse en lugares separados o armarios cerrados con llave, especialmente destinados para este efecto y solo serán distribuidos y manipulados por el personal capacitado.	2	
TOTAL				

IV. PUNTAJE OBTENIDO (PO)

Corresponde al puntaje alcanzado por el establecimiento una vez aplicada la lista de chequeo.

PO = 187

V. PUNTAJE MÁXIMO APLICABLE AL ESTABLECIMIENTO (PM)

Corresponde al máximo puntaje que puede alcanzar un establecimiento en particular y es equivalente al número total de parámetros de la lista de chequeo que le son aplicables según los rubros de producción multiplicado por dos.

PM = 200

VI. PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO (%C = $\frac{PO}{PM} \cdot 100$)

Se considerará que un establecimiento cumple con las BPM si reúne las siguientes condiciones:

- Si cumple con los criterios identificados anteriormente
- Si el porcentaje de cumplimiento alcanzado es igual o superior a 70% del puntaje máximo de ese establecimiento

%C = 94%

VII. CONCLUSIONES:

Los resultados evidencian que el programa de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos produjo mejoras significativas en el desempeño del personal, elevando el cumplimiento global del 54% a 94% y corrigiendo prácticas críticas relacionadas con higiene, manipulación segura, control de temperaturas y prevención de contaminación cruzada. Este avance demuestra que la intervención fue efectiva para fortalecer el conocimiento y la ejecución operativa, reduciendo riesgos sanitarios, elevando el nivel de inocuidad dentro del establecimiento.

VIII. RECOMENDACIONES:

A partir de las mejoras logradas se recomienda implementar un plan permanente de capacitación en BPM, reforzando con auditorías internas mensuales, supervisión continua y actualización de procedimientos estandarizados, con el fin de garantizar la sostenibilidad de los cambios alcanzados. Asimismo, se sugiere complementar estas acciones con mejoras en su infraestructura, sanitaria, control de plagas y registros operativos, consolidando un sistema de gestión de inocuidad del sitio y conforme a la normativa vigente.

[Firma]
 Luc. Hilda Rufini Palomino C.
 TURISMO Y HOTELETERIA

Anexo 13.

Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA.

MINISTERIO DE SALUD

No. 822-2018/MINSA



Resolución Ministerial

Lima, 07 de SEPTIEMBRE del 2018

Visto, el Expediente N° 16-069335-003, que contiene la Nota Informativa N° 144-2018-DG/DIGESA y el Informe N° 004208-2018-DCEA/DIGESA, de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria;

CONSIDERANDO:

Que, los numerales I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, señalan que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo. La protección de la salud es de interés público. Por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;



Que, el subnumeral 1.1 del numeral 1 del artículo 83 de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, establece que son funciones específicas exclusivas de las municipalidades provinciales regular las normas respecto del acopio, distribución, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas, en concordancia con las normas de la materia; y, el subnumeral 3.1 del numeral 3 del referido artículo contempla como función específica exclusiva de las municipalidades distritales, controlar el cumplimiento de las normas de higiene y ordenamiento del acopio, distribución, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas, a nivel distrital, en concordancia con las normas provinciales;



Que, el artículo 20 del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos establece que el control y vigilancia del transporte de alimentos, así como la vigilancia de los establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de alimentos, con excepción de los establecimientos dedicados a su fraccionamiento y de los servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte, están a cargo de los Gobiernos Locales, de conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades;



Que, el numeral 4) del artículo 3 del Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud dispone como ámbito de competencia del Ministerio de Salud, la salud ambiental e inocuidad alimentaria;

Que, el artículo 4 de la precitada Ley dispone que el Sector Salud está conformado por el Ministerio de Salud, como organismo rector, las entidades adscritas a él y aquellas instituciones públicas y privadas de nivel nacional, regional y local, y personas naturales que realizan actividades vinculadas a las competencias establecidas en dicha Ley, y que tienen impacto directo o indirecto en la salud, individual o colectiva;

Que, los literales a) y b) del artículo 5 de la citada Ley señalan que son funciones rectoras del Ministerio de Salud formular, planear, dirigir, coordinar, ejecutar, supervisar y evaluar la política nacional y sectorial de Promoción de la Salud, Prevención de Enfermedades, Recuperación y Rehabilitación en Salud, bajo su competencia, aplicable a todos los niveles de gobierno; así como dictar normas y lineamientos técnicos para la adecuada ejecución y supervisión de las políticas nacionales y sectoriales, entre otros;

Que, el artículo 78 del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2017-SA, dispone que la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria es el órgano de línea dependiente del Viceministerio de Salud Pública, que constituye la Autoridad Nacional en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, responsable en el aspecto técnico, normativo, vigilancia y supervigilancia en materia de Inocuidad Alimentaria, la cual comprende: i) los alimentos, y bebidas destinadas al consumo humano; y, ii) aditivos elaborados industrialmente de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas;



M. Calle

Que, mediante Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA, se aprueba la "Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines", la que fue modificada por la Resolución Ministerial N° 965-2014/MINSA;



P. CALDERAC

Que, mediante los documentos del visto la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria ha sustentado la necesidad de actualizar la precitada norma, por lo que ha propuesto la aprobación de la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines, cuya finalidad es contribuir a proteger la salud de la población, estableciendo condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y servicios afines;

Estando a lo propuesto por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria;



P. MONTES

Que, mediante Informe N° 331-2018-OGAJ/MINSA, la Oficina General de Asesoría Jurídica ha emitido su pronunciamiento;

Con el visado del Director General de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, del Director General de la Oficina General de Asesoría Jurídica y de la Viceministra de Salud Pública;



J. MORALES C.

De conformidad con lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1161, que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud y en el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2017-SA, modificado por los Decretos Supremos N°s 011-2017-SA y 032-2017-SA;

MINISTERIO DE SALUD

No. 822-2018/MINSA



Resolución Ministerial

Lima, 07 de SEPTIEMBRE del 2018

SE RESUELVE:



Artículo 1.- Aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines", la misma que forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.



Artículo 2.- Derogar la Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines", así como su modificatoria, aprobada por Resolución Ministerial N° 965-2014/MINSA.

Artículo 3.- Encargar a la Oficina de Transparencia y Anticorrupción de la Secretaría General, la publicación de la presente Resolución Ministerial en el portal institucional del Ministerio de Salud.

Regístrese, comuníquese y publíquese.



P. MONTES



J. MORALES C.


SILVIA ESTER PESSAH ELJAY
Ministra de Salud



Anexo 14.*Norma Técnica Sanitaria N° 142-MINSA/2018/DIGESA “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.*

NTS N° 142 -MINSA/2018/DIGESA
NORMA SANITARIA PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

1. FINALIDAD

Contribuir a proteger la salud de la población, estableciendo condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y servicios afines.

2. OBJETIVO

Establecer los principios generales de higiene que deben cumplir los restaurantes y servicios afines.

3. AMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma Sanitaria es de aplicación obligatoria a nivel nacional y comprende a las personas naturales y jurídicas, públicas y privadas que intervienen en las diferentes fases de la cadena alimentaria en los restaurantes y servicios afines, incluyendo a los consumidores.

En la presente Norma Sanitaria cuando se hace referencia a “establecimiento(s)” se refiere a los “restaurantes y servicios afines”.

4. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Legislativo N° 1161 Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprobó el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprobó el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Resolución Ministerial N° 461- 2007/MINSA, que aprobó la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprobó la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”
- Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA, que aprobó la NTS N° 075-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitaria de alimentos y bebidas de consumo humano”.

**5. DISPOSICIONES GENERALES****5.1. DEFINICIONES OPERATIVAS**

Para fines de aplicación de la presente norma sanitaria se consideran las siguientes definiciones:

- **Agua segura:** Agua sin riesgo para el consumo humano.

NTS N° 142 - MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES



- **Alimento de alto riesgo:** Todo alimento que, por su naturaleza, composición, factores asociados a su conservación, forma de preparación, pueden tener mayor posibilidad de contener peligros dañinos para la salud de los consumidores.
- **Alimento elaborado industrialmente (alimento fabricado):** Se refiere a todos aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de éstos, para obtener alimentos destinados al consumo humano.
- **Alimento elaborado:** Son todos aquellos preparados culinariamente, en crudo o precocinado o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.
- **Alimento apto:** Un alimento es apto cuando cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la norma sanitaria aprobada por la Autoridad Competente.
- **Autoridad de Salud:** Es el Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) en el nivel nacional, y a través de las Direcciones de Salud o la que haga sus veces en el ámbito de Lima Metropolitana; en el nivel regional, la Dirección Regional de Salud (DIRESA), Gerencia Regional de Salud (GERESA) o la que haga sus veces en el Gobierno Regional.
- **Autoridad Sanitaria Municipal:** Es el Gobierno Local a través de las municipalidades.
- **Brote de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA):** Episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de ingerir alimentos, incluida el agua, del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o al agua como vehículo del agente causal de la misma.
- **Cadena alimentaria en el restaurante o servicio afín:** Fases o etapas que abarcan los alimentos desde la adquisición hasta el consumo final.
- **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de éstos.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante; y, es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otras), exposición al ambiente, insectos, entre otros.
- **Desinfección de alimentos:** Reducción del número de microorganismos en los alimentos mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud del consumidor.
- **División en el tiempo:** Separación de las operaciones aplicadas a los alimentos en tiempos diferentes y secuenciales con el propósito de evitar la contaminación cruzada.
- **Documentada/o:** Contar con evidencia escrita verificable, en las que se precisen las acciones implementadas (registros, manuales, guías, afiches, entre otras).
- **Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA):** Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población. Las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran ETA.
- **Factores de riesgo:** Son aquellos elementos o situaciones en las etapas u operaciones con los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria del restaurante o servicio afín, que generan mayor probabilidad de una contaminación cruzada o

NTS N° 142 - MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

desarrollo microbiano, si no se observa una práctica, se aplica una medida o un procedimiento técnico que lo prevenga, lo reduzca o controle.

- **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Inspección sanitaria:** Es el examen de los alimentos, instalaciones y procesos que realiza la Autoridad Sanitaria en el marco de la vigilancia sanitaria, para verificar si se cumplen los requisitos especificados en la normativa sanitaria, puede incluir controles sanitarios a los alimentos y superficies, con el fin de comprobar si éstos se ajustan a los requisitos establecidos en las normas sanitarias.
- **Inspector sanitario:** Es el personal autorizado que cumple los requisitos establecidos por la autoridad competente, con responsabilidad para llevar a cabo labores de inspección sanitaria, auditoría y toma de muestras, entre otras actividades establecidas en la legislación sanitaria vigente para la vigilancia y control de alimentos.
- **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otro material objetable.
- **Manipulador de alimentos:** Es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios para la manipulación de alimentos y superficies en contacto con alimentos y que, por tanto, no represente riesgo de contaminar los alimentos.
- **Medida de seguridad:** Es toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, dispuesta por la Autoridad Sanitaria, con el propósito de evitar el uso o consumo de alimentos con indicios o confirmados como no aptos para el consumo humano.
- **Modalidades de servicio:**
 - **A la carta/Menú:** Modalidad en la cual las preparaciones se efectúan al momento o se encuentran parcialmente preparadas y el servicio se ofrece en mesa o para llevar.
 - **Autoservicio:** Modalidad que permite al comensal servirse los alimentos por sí mismo o mediante un manipulador que sirve las raciones a la elección del comensal.
 - **A domicilio:** Modalidad de servicio que transporta las preparaciones directamente hacia los consumidores.
- **Plagas:** Insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.
- **Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en un alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- **Principios Generales de Higiene (PGH):** Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano. Considera la aplicación de procedimientos de Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM) y de procedimientos de Higiene y Saneamiento (PHS).
- **Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Conjunto de procedimientos aplicados en la cadena alimentaria del restaurante o servicio afín, destinadas a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos. El Programa de BPM es formulado en forma escrita, manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y verificación.
- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, instalaciones, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos,



NTS N° 142.- MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

suciedad, grasa, otras materias objetables así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe y residuos sólidos) y para la prevención y control de plagas. Se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.



- **Proveedor:** Toda persona natural o jurídica, sociedades de hecho, patrimonios autónomos, o cualquiera otra entidad, de derecho público o privado, que con o sin fines de lucro suministra directa o indirectamente, en alguna de las fases de la cadena alimentaria, materias primas o insumos, alimentos y piensos.
- **Rastreabilidad/rastreo de los productos:** Es la capacidad para establecer el desplazamiento que ha seguido un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.¹
- **Restaurante:** Establecimiento que se dedica a la elaboración de alimentos preparados culinariamente destinados al consumo final inmediato para cualquier modalidad de servicio.
- **Riesgo:** Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en un alimento.
- **Servicios afines:** Servicios que preparan y expenden alimentos, tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de reposterías, salones de comidas al paso, salones de comidas rápidas, fuentes de soda, bares, entre otros. También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de hoteles, clubes y similares.
- **Temperaturas de seguridad:** Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos. Su rango debe ser: inferiores a 5°C (refrigeración y congelación) y mayores a 60°C (hervido, cocción, horneado, otros).
- **Vigilancia sanitaria de alimentos:** Observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la autoridad competente, a fin de prevenir, identificar y/o eliminar peligros y riesgos a lo largo de la cadena alimentaria.

5.2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

5.2.1. Ubicación y estructura física:

Los restaurantes y servicios afines deben ser de uso exclusivo para la actividad con alimentos y no tener conexiones con otros ambientes o locales que puedan implicar contaminación cruzada para los alimentos.

Los restaurantes y servicios afines deben asegurar que su ubicación no represente un riesgo de contaminación cruzada para los alimentos que elaboran. Los terrenos que hayan sido rellenos sanitarios, basurales, cementerios, pantanos o que están expuestos a inundaciones frecuentes no pueden ser destinados a la construcción de establecimientos de alimentos.

Los establecimientos deben establecer medidas o barreras eficaces de protección contra fuentes de contaminación externa (plagas, generación de polvo, humos, gases, malos olores, aguas servidas, animales silvestres, entre otros factores de riesgo de contaminación), lo que debe ser demostrado objetivamente y verificado en la vigilancia sanitaria que realice la autoridad competente.

La estructura física en general debe ser mantenida en buen estado de conservación e higiene; y, los materiales utilizados en la construcción de los ambientes donde se

¹ (Codex Alimentarius-CAC/IGL 60-2006).

NTS N° 142 - MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

manipulan alimentos deben ser resistentes a la corrosión, de superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar de tal manera que no transmitan ninguna sustancia indeseable a los alimentos.

Los restaurantes y servicios afines deben contar con un procedimiento adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos, que debe limpiarse periódicamente de la grasa impregnada, a fin de no constituir riesgo de contaminación cruzada, ni de contaminación al ambiente.

Los estilos de los establecimientos pueden ser de libre elección siempre que se mantenga el control sobre los factores de riesgo de contaminación cruzada.

5.2.2 Ambientes:

El establecimiento debe disponer de espacio suficiente para realizar todas las operaciones con los alimentos, en concordancia con su carga de producción.

No se mantendrán en ningún ambiente del establecimiento donde se manipule alimentos, materiales, ni equipos u otros objetos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos, ropa, zapatos, botellas u otros que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores.

La distribución de los ambientes debe permitir un flujo de trabajo ordenado y secuencial, evitando riesgos de contaminación cruzada.

Los ambientes o áreas donde se realizan operaciones con alimentos deben tener:

- Pisos, paredes, techos, ventanas y puertas de material de fácil limpieza y desinfección, mantenerse limpios y en buen estado de conservación. La unión entre piso y paredes de los ambientes de proceso y almacén debe ser redondeado para facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad.
- Pasadizos que permitan el tránsito fluido del personal y de equipos.
- Ventilación que impida la acumulación de humedad en los ambientes de almacén y aquellos indicados en el PHS.
- Iluminación natural, artificial o ambas, que permita visualizar con claridad las áreas de trabajo y las operaciones que se realizan a fin de que sean ejecutadas de manera higiénica, evitando que se generen sombras, colores falseados, reflejos o encandilamientos. Debe tener todas las luminarias protegidas de manera efectiva a fin de que los alimentos no se contaminen en caso de rotura. Las características específicas de iluminación que precisen los ambientes o áreas se indicarán en los documentos que sustenten los PGH.

5.2.3 Abastecimiento de agua:

El establecimiento debe garantizar que el agua que utiliza es segura o inocua para el consumo humano y la provisión de agua debe ser suficiente para todas las actividades que realiza, debiendo mantener un nivel de cloro residual mínimo de 0.5 ppm en el punto de consumo.

El sistema de distribución y almacenamiento de agua debe estar en perfecto estado de conservación e higiene, protegido de tal manera que se impida la contaminación del agua.

La higiene (limpieza y desinfección) de tanques, cisternas y reservorios debe ser periódica de tal manera de conservar el agua inocua para el consumo humano. Para el caso de red de distribución, la higiene debe ser realizada por un servicio autorizado por la autoridad competente. Las especificaciones, periodicidad y controles deben estar asentados y documentados en el PHS del establecimiento.



NTS N° 142- MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

5.2.4 Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos:

Las aguas residuales deben disponerse de forma sanitaria, considerando instalar trampas de grasa y evitar la eliminación por el desagüe de aceites usados; asegurando mantener los puntos de evacuación protegidos contra vectores, reflujos y rebose.

El recojo de aceites usados debe ser realizado por las municipalidades o empresas especializadas, de no contar con el servicio deben implementarlo.

En los ambientes donde se procesan alimentos, la basura, incluida la vajilla desechada durante las operaciones diarias, deben disponerse en recipientes en buen estado de conservación e higiene, con capacidad suficiente para la actividad, que cuente con un procedimiento que ofrezca una barrera que evite la contaminación.

El acopio de los residuos sólidos debe ser en contenedores destinados exclusivamente para tal fin, que cuenten con tapa o con un método que garantice su aislamiento, éstos deben ser en número o capacidad suficiente a la demanda y en perfectas condiciones de higiene y mantenimiento y estar ubicados en un ambiente específico, totalmente independiente y separado de los ambientes donde se realizan operaciones con alimentos; manteniéndose cerrados cuando no se utilizan a fin de evitar la proliferación de insectos, roedores y reducir el riesgo de contaminación cruzada.

5.2.5 Servicios higiénicos y vestuarios:

Los servicios higiénicos y vestuarios deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, contar con iluminación y ventilación que facilite su uso. Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas relacionadas con alimentos.

Los servicios higiénicos tanto para el personal como para el público deben estar diseñados de manera que se garantice la eliminación de las aguas residuales y no tenga acceso directo al área de cocina o al comedor. El número de servicios higiénicos deben estar en correspondencia a la demanda de los comensales de manera tal que se garantice su operatividad y condiciones higiénico sanitarias.

Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material sanitario de fácil limpieza y desinfección, y, mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Los lavatorios deben estar provistos de dispensadores de jabón, medios higiénicos individuales para el secado de las manos y evitar la presencia de residuos sanitarios en el piso (papel higiénico, papel toalla, entre otros).

El ambiente para fines de vestuario del personal debe contar con facilidades para disponer la ropa de trabajo y de diario de manera que unas y otras no entren en contacto. No podrán utilizarse como vestuarios los ambientes o áreas donde se manipulen o almacenen alimentos.

En estos ambientes deben colocarse mensajes instructivos para su uso correcto, incluyendo la práctica del lavado correcto de las manos, según indicaciones del Ministerio de Salud.

5.2.6 Instalaciones para el lavado de manos en el ambiente de elaboración:

Debe contarse con un lavadero exclusivo para el lavado de manos provisto de agua potable, dispensadores de jabón, medios higiénicos individuales para el secado de manos, así como mensajes instructivos para el correcto lavado de manos. De no tener esta facilidad, se puede utilizar el lavadero de uso común, evitando la contaminación cruzada.

De ninguna manera se utilizan los lavaderos de alimentos para higiene personal (lavado de dientes, de manos después de haber utilizado el servicio higiénico, después de comer, entre otros).



NTS N° 142 - MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

6. DISPOSICIONES ESPECIFICAS:

6.1. DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)

Los restaurantes y servicios afines deben aplicar los Principios Generales de Higiene - PGH, que comprende el programa de buenas prácticas de manipulación y el programa de higiene y saneamiento, los que deben plasmarse en documentos físicos o virtuales que demuestren su aplicación y verificación a través de controles, los cuales deben estar a disposición del inspector durante la vigilancia sanitaria.

6.2. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (BPM)

El establecimiento llevará un programa de BPM de conformidad con las características propias de la actividad que realiza, considerando como mínimo los aspectos establecidos en la presente Norma Sanitaria.

En el programa de BPM se detallan los puntos de control relacionados a los factores de riesgo que corresponden a la actividad del establecimiento.

El programa debe ser aplicado por el personal que interviene en las operaciones con alimentos según la actividad que realiza.

6.2.1. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Las operaciones relacionadas con la elaboración de los alimentos desde la adquisición de las materias primas e insumos en general, hasta su distribución o servido al consumidor, deben seguir un flujo de trabajo ordenado y consecutivo, incluyendo a los manipuladores que intervienen, de modo tal que no generen riesgos de contaminación cruzada.

a) Recepción de materias primas e insumos en general:

El área de recepción de materias primas e insumos en general debe estar protegida.

La iluminación debe permitir una adecuada manipulación e inspección de los productos.

Es responsabilidad del establecimiento que los alimentos que recibe (materias primas, ingredientes, productos industrializados, entre otros) cumplan con las características relacionadas a la calidad sanitaria cuyas generalidades se indican en el Anexo 1 de la presente Norma Sanitaria.

Las especificaciones detalladas para cada uno de los alimentos o grupos de alimentos deben consignarse en el programa de BPM.

Se llevan registros de proveedores y de la procedencia de las materias primas e insumos en general que permita realizar la rastreabilidad con fines sanitarios.

Para los alimentos que requieren mantener cadena de frío, se realizan los controles para asegurar dicha condición sanitaria y se establecen los procedimientos de recepción en el programa de BPM.

b) Almacenamiento de materias primas e insumos en general:

El almacenamiento de materias primas e insumos en general que intervienen en la elaboración de los alimentos deben cumplir con las siguientes condiciones sanitarias generales:

- Almacenarse en ambientes en buen estado de conservación e higiene, los cuales deben estar separados de las áreas de preparación a fin de minimizar



NTS N° 142 - MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

los riesgos de contaminación cruzada.

- Almacenarse en sus envases originales. Si se requiere o vienen fraccionados, utilizar envases de uso exclusivo para tal fin, protegido e identificado con rótulo que incluya el tipo de producto y la fecha de vencimiento.
- Mantener una correcta identificación de los alimentos que ingresan al almacén con las con las fechas de ingreso y vencimiento visibles a fin de aplicar una correcta rotación del inventario "primero en entrar, primero en salir" (PEPS) o "primero en vencer, primero en salir" (PVPS).
- Estar dispuestos en orden y separados del piso, paredes y techo con espacios que permitan la circulación de aire, la higiene y la inspección sanitaria.
- Se prohíbe la presencia de cualquier objeto o material que no estén relacionados y en uso con los alimentos, tales como ropa, artículos de limpieza, objetos en desuso, entre otros. No deben mantenerse en el establecimiento, productos alimenticios con fechas de caducidad vencidas.
- Mantener la cadena de frío de los alimentos que lo requieren. Las temperaturas deben estar bajo control y los registros de su verificación consignados en el programa de BPM. Los equipos de frío deben tener un programa de mantenimiento preventivo y limpieza que asegure su adecuado funcionamiento.
- Los alimentos refrigerados deben mantenerse a temperaturas de 4°C a 1°C y los congelados deben mantenerse a una temperatura menor o igual a -18°C.



c) Elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos:

El procesamiento de alimentos crudos incluye operaciones tales como: Recorte, despiece, lavado de vísceras, descamado y eviscerado de pescado, lavado y pelado de vegetales, descongelado, entre otros, no deben implicar riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final, sea directamente por los alimentos crudos o indirectamente por los manipuladores o utensilios y superficies en contacto con ellos.

El procesamiento de hortalizas y frutas, especialmente de consumo directo, debe realizarse en forma separada del procesamiento de carnes y pescados, usando utensilios exclusivos.

Las hortalizas y frutas se deberán someter a un proceso de lavado y desinfección cuando sean de consumo directo.

En esta área de preparación previa o de procesamiento de crudos se genera gran cantidad de residuos sólidos orgánicos que deben disponerse en recipientes acorde al volumen que se genera, evitando su presencia en el piso, debiendo ser retirados debidamente tapados sin pasar por las áreas de preparación intermedia y final cuando se esté procesando alimentos.

Los alimentos crudos congelados que no necesitan de un procesamiento previo pueden pasar directamente al área intermedia. Los trozos de carne, pescado o aves, entre otros, que deben ser descongelados antes de pasar al área intermedia para su cocción, deben descongelarse completamente en refrigeración evitando la contaminación cruzada por goteo o por contacto hacia otros alimentos.

Pueden ser descongelados en agua segura, protegidos, evitando el contacto con el agua o cualquier otro método que no comprometa la inocuidad del producto. Un alimento descongelado no puede ser congelado nuevamente, se descongela para su completa preparación.

NTS N° 142 - MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

d) Elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos:

El procesamiento de cocidos se realiza en un área o etapa de preparación intermedia o de cocción, pudiendo aplicar división en tiempo.

Las carnes de aves y de cerdos deben estar bien cocidas en el centro de las piezas. La temperatura mínima en el músculo profundo en contacto con el hueso (pechuga, muslo) debe ser por encima de los 80°C para minimizar el riesgo por *Salmonella spp.* Los rellenos de carne cocidos también deben alcanzar esta temperatura o mayores y servirse o refrigerarse de inmediato.

Las preparaciones que por su naturaleza o a solicitud del comensal, contemplan carnes a media cocción, crudas o marinadas, entre otras, deben ser preparadas para el consumo inmediato asegurando que proceden de establecimientos de producción y de procesamiento primario con control sanitario, como plantas de faenamiento sanitariamente autorizadas.

Las grasas y aceites utilizados para freír no deben calentarse a más de 180°C y durante su reutilización deben filtrarse para eliminar partículas de alimentos que hubieran quedado de las frituras anteriores. Cuando los cambios de color, olor, turbidez, sabor, entre otros, den indicios de un recalentamiento excesivo o quemado deben desecharse.

Con fines de control de la calidad de los aceites y grasas reutilizadas en la elaboración de frituras, se consideran como no aptos para el consumo humano, cuando contienen más del 25% de compuestos polares, debiendo desecharse.



e) Elaboración final:

El procesamiento final para servido se realiza en área o etapa seguida de la intermedia, evitando riesgos de contaminación cruzada procedente de cualquier otra área o ambiente. Los ambientes que correspondan a esta área deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene, al igual que los materiales, equipos y utensilios.

Las tablas de picar y cuchillos deben ser diferentes para alimentos crudos, alimentos cocidos y listos para el consumo, para prevenir el riesgo de contaminación cruzada.

En los equipos de frío ubicados en esta área, los alimentos crudos y cocidos o listos para el consumo deben disponerse en forma ordenada para prevenir la contaminación cruzada.

Para aquellos alimentos que requieran una manipulación directa, previa al consumo inmediato (maki, pelado y cortado de frutas/verduras, entre otros), se debe utilizar guantes de primer uso.

6.2.2. BPM EN EL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS:

El servido de los alimentos requiere una manipulación higiénica rigurosa, teniendo en consideración como mínimo lo siguiente:

- La vajilla, cubiertos y vasos deben estar en buen estado de conservación e higiene.
- El hielo debe ser de agua segura para el consumo humano, mantenerse en recipientes cerrados en buen estado de conservación e higiene, no manipularse directamente con las manos.
- Los alimentos sin envoltura no deben servirse directamente con las manos.

NTS N° 142 - MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

Los productos complementarios a las preparaciones de los alimentos, como azúcar, especias, salsas, productos en polvo, entre otros, deben dispensarse en recipientes higienizados o cambiados en cada servicio, siendo preferible el uso de productos envasados comercialmente o dispensados en descartables.

- Para cualquiera de las modalidades de servicio o expendio, sean alimentos que se preparan de inmediato o con preparación parcial previa, no deben quedar expuestos al ambiente por más de dos (2) horas, a fin de reducir el riesgo de contaminación cruzada y crecimiento de microorganismos toxigénicos.
- Los alimentos destinados al autoservicio deben estar protegidos de la contaminación por el comensal o personal que sirve (cabellos, saliva, ropa, entre otros).
- Los alimentos destinados al servicio a domicilio deben transportarse protegidos de la contaminación del ambiente.
- Las bebidas se servirán en sus envases originales, en vasos de primer uso (descartable) o de material no descartable limpio e íntegro. Los equipos surtidores o dispensadores se mantendrán en buen estado de conservación e higiene.
- Los complementos que entran en contacto con las bebidas (adornos, incluidas frutas, sorbetes, otros) deben ser de primer uso y desechados inmediatamente de ser utilizados.
- Las bebidas envasadas comercialmente que se sirvan o utilicen para la elaboración de mezclas y cocteles deben cumplir con la normativa sanitaria que les aplica como alimentos industrializados y el establecimiento debe cumplir con las restricciones o advertencias para su consumo.
- El área destinada al bar debe contar con un lavadero provisto de agua segura y que esté conectado a la red de desagüe, caso contrario la higiene de utensilios e insumos debe realizarse en el área de cocina o aquella acondicionada para tal fin.



6.2.3. ATENCIÓN AL CONSUMIDOR:

El área de atención al consumidor, según las modalidades del servicio, debe tener su mobiliario y mantelería en buen estado de conservación e higiene.

Si la modalidad del servicio lo requiere, se colocarán recipientes para basura que se mantendrán en buen estado de conservación e higiene, no permitiendo que los residuos rebasen su capacidad.

Se promoverá la higiene de manos de los comensales como medida sanitaria, a través de mensajes educativos y medios para la higiene de manos, por lo menos en los servicios higiénicos. Asimismo, siempre que sea posible, debe facilitarse el lavado de manos mediante módulos en las áreas de atención al público.

Si un consumidor comunica ser hipersensible o alérgico a algún alimento, se informará al área de cocina para que se apliquen las prácticas que eviten su uso o transferencia a las preparaciones a servir (Anexo 2).

En el marco de minimizar los riesgos de hipertensión arterial en la población y a fin de fomentar las decisiones libres e informadas de los consumidores, sólo se servirá o dispensará sal en mesa en saleros, o en todo lo que haga sus veces, si el consumidor lo solicita en forma expresa.

NTS N° 142- MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

6.3. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El personal que realiza las operaciones vinculadas a la preparación, elaboración y servicio de alimentos debe cumplir las siguientes disposiciones sanitarias:

6.3.1 SALUD

No presentar signos vinculados con ETA, tales como procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta, fiebre o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos o nariz.

Los manipuladores deben comunicar oportunamente a su empleador cuando padezcan cualquiera de estas señales, a fin de no tener contacto con los alimentos y ser sometidos a examen médico.

El empleador tendrá la responsabilidad de que sus manipuladores de alimentos sean sometidos a exámenes médicos vinculados a las ETAs, por lo menos cada seis (6) meses, estando estos documentos (certificados médicos) disponibles para la vigilancia sanitaria que realice la autoridad competente.

6.3.2 HIGIENE

Mantener una rigurosa higiene personal, el cabello limpio y recogido, no llevar artículos de uso personal (aretes, collares, "piercing", pulseras, reloj, celular, llaves, lapiceros, entre otros).

Mantener las manos limpias con uñas cortas y sin esmalte.

No fumar ni comer durante las operaciones con alimentos.



6.3.3 VESTIMENTA

La vestimenta (gorro, mandil, calzado, otros) debe ser de uso exclusivo para el área de trabajo y cubrir la ropa de uso personal.

La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación, debiendo el personal del área de cocina utilizar preferentemente colores claros.

6.3.4 CAPACITACIÓN SANITARIA

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es obligatoria y responsabilidad del empleador, podrá ser brindada por personal competente de las municipalidades, entidades privadas o personas naturales capacitadas en temas sanitarios de alimentos.

Los programas de capacitación deben ser desarrollados en función de las necesidades de cada establecimiento, que permita la aplicación de los PGH.

6.4. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)

Los establecimientos deben contar en forma documentada con un PHS detallado, de conformidad con las características propias de la actividad que realiza, considerando como mínimo los procedimientos de limpieza y desinfección de ambientes, instalaciones, equipos, mobiliarios de cocina, utensilios, superficies de trabajo, prevención y control de plagas, entre otros, con el propósito de minimizar los riesgos de contaminación cruzada hacia los alimentos.

Asimismo, debe considerar los puntos de control a ser verificados con los registros de dichas verificaciones.

Los productos de limpieza y desinfección a ser utilizados deben contar con registro sanitario de la autoridad competente.

NTS N° 142 - MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

6.4.1. Prácticas de limpieza y desinfección:

Las superficies de trabajo, los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben estar en buen estado de conservación e higiene.

Durante las actividades en el área de producción, los alimentos, líquidos u otros desperdicios que caen al piso deben recogerse y desecharse de inmediato, a fin de no generar riesgo de contaminación.

Los equipos y utensilios deben acondicionarse en lugares específicos, debidamente protegidos para evitar su contaminación posterior al lavado y desinfección.

Los equipos y utensilios deben ser de material de uso alimentario, diseñados de manera que permitan su fácil y completa limpieza, así como su desinfección, no deben transferir olores ni contaminación a los alimentos, deben ser resistentes a la corrosión y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

La superficie de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores y similares, deben ser lisas y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

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.

Los equipos deben ser desmontados para su lavado y desinfección en la frecuencia y procedimiento indicada en el documento PHS.



6.4.2. Prevención y control de vectores:

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.

Las medidas preventivas y de control deben estar descritas, documentadas y supervisadas en su cumplimiento dentro del PHS.

Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área donde se manipulan directa o indirectamente alimentos, que impliquen riesgo de contaminación cruzada.

Las medidas preventivas están destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas al establecimiento, especialmente a los ambientes de procesamiento, son medidas preventivas la eliminación de cualquier foco de contaminación que atraiga plagas al establecimiento así como una correcta disposición y eliminación de residuos sólidos.

Las medidas de control están destinadas a la erradicación de plagas. Los métodos de control deben aplicarse de forma inmediata cuando exista evidencias de su presencia. La aplicación de rodenticidas e insecticidas para el control de vectores debe ser realizada por personal técnico capacitado o servicios autorizados por el Ministerio de Salud. Los productos utilizados para el control deben estar autorizados.

Los productos químicos y biológicos deben guardarse bajo estrictas medidas de seguridad, de tal modo de prevenir cualquier posibilidad de contaminación cruzada hacia los alimentos.

6.5. BROTE DE ETA

El responsable legal del establecimiento ante la ocurrencia de un brote de ETA en su local, tiene la obligación de dar aviso inmediato al establecimiento de salud más cercano, o a la Autoridad de Salud de nivel nacional, regional o local de la jurisdicción donde se

NTS N° 142- MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

ubica el restaurante o servicio afín.

Se debe mantener el listado de alimentos servidos dentro de las veinticuatro (24) horas inmediatas previas a la ocurrencia del brote y, de ser posible, mantener en refrigeración bien identificados una porción de los alimentos potencialmente peligrosos que se sirvieron (no de los platos servidos a los clientes).

Se consideran alimentos potencialmente peligrosos (la lista no tiene carácter taxativo):

- Preparaciones con ingredientes de origen animal, crudos o no tratados térmicamente como mayonesas, salsas de queso, aves de corral en todas las variedades de preparaciones.
- Granos, cereales y derivados cocidos que se dejan sin refrigerar para su uso en diversas preparaciones, como arroz chaufa, tallarines cocidos, arroces cocinados, entre otras.
- Hortalizas y frutas crudas como ensaladas frescas, brotes de semillas crudas o sin procesar, ensaladas de frutas, o fruta pelada y trozada.
- Preparaciones con alto grado de manipulación como sanguches, bocaditos, bolitas de causa, canapés, entre otros.

6.6. REGISTRO DE LA INFORMACIÓN



La información que genera el establecimiento con respecto a la aplicación de los PGH, en particular de los controles que se realizan para verificar la eficacia de los programas de BPM y de PHS, debe estar registrada en forma ordenada, que permita orientar la toma de decisiones para las mejoras de los programas, debiendo estar disponible a solicitud de la autoridad sanitaria competente durante la vigilancia sanitaria.

Para la verificación de dichos controles deberá tomarse como referencia la normativa sanitaria vigente o en su defecto el *Codex Alimentarius*.

6.7. DE LA CERTIFICACION SANITARIA

Los restaurantes y servicios afines deben aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH), sustentados en los programas de Buenas Practicas de Manipulación (BPM) y los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS), lo que debe evidenciarse en los documentos que contengan los procedimientos con los detalles propios de cada establecimiento.

Las municipalidades podrán emitir la certificación sanitaria de PGH de un establecimiento, la cual se mantendrá con un plazo de vigencia de un (1) año, siempre que a la vigilancia sanitaria mantenga las mismas condiciones por las cuales le fue otorgada. Asimismo, pueden reconocer la certificación emitida por otras entidades públicas o privadas que la otorguen.

Las municipalidades implementarán lo necesario, considerando plazos adecuados y progresivos, para el cumplimiento de la certificación sanitaria.

Todo establecimiento con certificación sanitaria de PGH queda igualmente sujeto a vigilancia sanitaria por parte de la Municipalidad.

6.8. DE LA VIGILANCIA SANITARIA

Los restaurantes y servicios afines están sujetos a la vigilancia sanitaria por parte de la autoridad municipal según jurisdicción. Esta vigilancia puede responder entre otros a una fiscalización del cumplimiento de la presente norma sanitaria, a una vigilancia post certificación de PGH, a un proceso de rastreabilidad por alerta sanitaria, en atención a quejas, reclamos, a operativos con el Ministerio Público, a eventos epidemiológicos, así como ante eventos por situaciones de riesgo para la salud de los consumidores.

NTS N° 142 - MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

La vigilancia sanitaria debe ser realizada por inspectores sanitarios oficiales, idóneos, capacitados en temas sanitarios de alimentos y debidamente identificados. El propietario o encargado del establecimiento permitirá el ingreso de los inspectores para la ejecución de la inspección, el acceso a la información relacionada a la vigilancia sanitaria, para la toma de muestras de ser el caso, así como para la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad que fueran necesarias.

Los inspectores sanitarios deben cumplir con lo dispuesto sobre las condiciones de higiene, de vestimenta, llevar sólo artículos necesarios para la inspección sanitaria, que se exige para los manipuladores de alimentos, para realizar la inspección a las instalaciones donde se preparan los alimentos a fin de no generar contaminación cruzada.

Toda acción de vigilancia implica el levantamiento del Acta correspondiente y se entregará una copia al representante o responsable del establecimiento al finalizar la inspección. La negación de firmar el Acta no la invalida, hecho del cual se dejará constancia en la misma.

6.9. DE LA PARTICIPACIÓN DE LAS DIFERENTES INSTANCIAS

6.9.1. De la DIGESA

La DIGESA elaborará y validará la ficha de inspección sanitaria de restaurantes y servicios afines, como referencia para la vigilancia sanitaria por parte de los gobiernos locales en un plazo de sesenta (60) días calendarios posteriores a la entrada en vigencia de la Norma Sanitaria.

6.9.2. De la Autoridad Sanitaria Municipal

Le corresponde realizar la certificación sanitaria de los Principios Generales de Higiene (PGH), tomando en cuenta lo señalado en el numeral 10 de la presente Norma Sanitaria, socializar la misma, contar con personal inspector sanitario de alimentos capacitado, establecer las ordenanzas municipales necesarias para la aplicación de lo dispuesto en la mencionada Norma Sanitaria

6.9.3. De los consumidores

Le corresponde observar la higiene de manos antes de servirse los alimentos y observar las indicaciones y recomendaciones para la conservación de los alimentos en las modalidades de servicio "a domicilio".



7. RESPONSABILIDADES

7.1. NIVEL NACIONAL

El Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, es responsable de la difusión hasta el nivel regional de la presente Norma Sanitaria, así como de brindar la asistencia técnica correspondiente, realizar la supervigilancia de las municipalidades en su responsabilidad de hacerla cumplir.

7.2. NIVEL REGIONAL

La DIRESA/ GERESA o la que haga sus veces, es responsable de la difusión de la presente Norma Sanitaria en su jurisdicción, así como de brindar la asistencia técnica a las municipalidades para su implementación correspondiente, y supervisar su cumplimiento.

NTS N°142 - MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

7.3. NIVEL LOCAL

7.3.1. De la Autoridad Sanitaria Municipal

Es responsable de difundir y hacer cumplir la presente Norma Sanitaria en su ámbito de competencia.



7.3.2. Del restaurante o servicio afín

El propietario del establecimiento, así como el administrador o el que haga sus veces, tiene la responsabilidad de cumplir con lo dispuesto en la presente Norma Sanitaria.

7.3.3. De los consumidores

El consumidor es responsable de cumplir y de colaborar en el cumplimiento con lo dispuesto en la presente Norma Sanitaria en lo que le corresponda.

NTS N° 142- MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

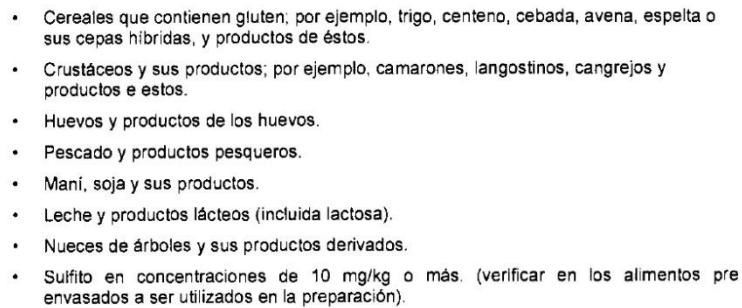
ANEXO 1

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD SANITARIA E INFORMACIÓN DE LA ETIQUETA A CONSIDERAR EN LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS



TIPO DE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD SANITARIA
PERECIBLES	<p>Los alimentos de origen animal: leche, carnes (pescados, aves, vacuno, ovino u otro animal de abasto) deben adquirirse en lugares formales que garanticen su procedencia y condiciones de expendio (refrigeración/congelación). En cuanto a los huevos estos deben presentar su cascara íntegra sin rajaduras y de ser posible indicar fecha de vencimiento. Deben conservar la cadena de frío durante la adquisición, transporte y recepción, almacenamiento y procesamiento.</p> <p>Frutas y hortalizas, éstas deben estar frescas y no presentar signos de deterioro, deben estar limpias, sin insectos, ni señales de abono.</p>
NO PERECIBLES Y/O INDUSTRIALIZADOS	<p>Cereales y frutos secos, que no presente olores a humedad ni rancidez, si son productos industrializados deben contar con la autorización por la autoridad competente y consignarse en la etiqueta cuya información debe estar de acuerdo a la normativa vigente.</p> <p>Los empaques, envases o envolturas deben garantizar la inocuidad del alimento que contienen, por lo que no deben presentar abolladuras, presencia de óxido (latas), ni aberturas.</p>

RELACIÓN DE ALIMENTOS QUE CAUSAN HIPERSENSIBILIDAD (ALERGÉGENOS)²



² NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS -CODEX STAN 1-1985 (Enmienda 2010)
http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es?link=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCODEX%252FSTAN%2B1-1985%252FCXS_001s.pdf

Anexo 15.

Panel fotográfico del desarrollo de la investigación

























