UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HUANTA

FACULTAD DE INGENIERÍA Y GESTIÓN

ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN DE TURISMO SOSTENIBLE Y HOTELERÍA

TESIS:

Valoración de cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en los Restaurantes Campestres de la capital del distrito de Huanta, 2023

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

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:
Negocios, Administración

AUTOR:
Chavez Nuñez, Daysi Judith

ASESOR:
PhD. Faustino Ccama Uchiri

CO-ASESOR:
Mstro. Willis Rufini Palomino Cortez

HUANTA – PERÚ

2024

Reporte de similitud

NOMBRE DEL TRABAJO
TESIS CORREGIDO.pdf

AUTOR
DAYSI JUDITH CHAVEZ NUÑEZ

RECUENTO DE PALABRAS
23670 Words

RECUENTO DE CARACTERES
134706 Characters

RECUENTO DE PÁGINAS
114 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO
4.6MB

FECHA DE ENTREGA
Oct 22, 2024 8:13 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME
Oct 22, 2024 8:15 PM GMT-5

19% de similitud general

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

- 17% Base de datos de Internet
- 5% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de Crossref
- Base de datos de contenido publicado de Crossref
- 14% Base de datos de trabajos entregados

Excluir del Reporte de Similitud

- Material bibliográfico
- Material citado
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 8 palabras)
- Bloques de texto excluidos manualmente

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HUANTA
FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por CCAMA UCHIRI Faustino FAU 20574653798 soft
Fecha: 2024.10.24 23:11:16 -05'00'

Resumen

“VALORACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS RESTAURANTES CAMPESTRES DE LA CAPITAL DEL DISTRITO DE HUANTA, 2023”

AUTOR:

Bach. Daysi Judith Chavez Nuñez

ASESOR:

PhD. Faustino Ccama Uchiri

CO-ASESOR:

Mstro. Willis Rufini Palomino Cortez

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HUANTA
Creada por Ley N° 29658

FACULTAD DE INGENIERÍA Y GESTIÓN
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN DE TURISMO SOSTENIBLE Y HOTELERÍA

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN ADMINISTRACION DE TURISMO SOSTENIBLE Y HOTELERIA

En Huanta, en el auditorio de cinco esquinas Estudios Generales de la Universidad Nacional Autónoma de Huanta, a los 13 días del mes de diciembre de 2024, siendo las 15:00 horas, se dio inicio al acto académico de sustentación de tesis con la presencia de los docentes:

Dra. Rosario Blanca Pariona Luque	**Presidente**
Dra. Idelia Mirta Cristobal Lobaton	**Primer miembro**
Mg. Rosa Cecilia González Rios	**Segundo miembro**

Se procedió a dar lectura a la Resolución de Vicepresidencia Académica N° 124-2024-CO-UNAH, en la que señala fecha, hora y designación de jurado evaluador para la sustentación de tesis de la Bachiller **DAYSI JUDITH CHAVEZ NUÑEZ**, con la tesis titulada **"VALORACIÓN DE CUMPLIMIENTO DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS RESTAURANTES CAMPESTRES DE LA CAPITAL DEL DISTRITO DE HUANTA, 2023"** y asesorado por el Ph.D. Faustino Ccama Uchiri y coasesor 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, las mismas que fueron defendidas y absueltas por la tesista. Acto seguido se procedió a calificar con el resultado siguiente:

Cum laude	(X)
Bueno	( )
Aprobado	( )
No aprueba	( )

Con la calificación de dieciocho (18)
Siendo las 4:20 pm. se da por finalizada el acto académico de sustentación de tesis pasando a firmar los miembros del jurado evaluador.

Dra. Rosario B. Pariona Luque
DOCENTE PRINCIPAL - UNAH

Dra. Rosario Blanca Pariona Luque
PRESIDENTE

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HUANTA
Dra. Idelia Mirta Cristobal Lobaton
DIRECTORA ADMISIÓN

Dra. Idelia Mirta Cristobal Lobaton
PRIMER MIEMBRO

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HUANTA
Mg. Rosa Cecilia González Rios
DOCENTE ORDINARIO ATSH

Mg. Rosa Cecilia González Ríos
SEGUNDO MIEMBRO

DEDICATORIA

A Dios, pues su Gracia me es Sublime y Perfecto me es su Amor.

A mis amados padres, Edgar L. Chavez y Marcelina A. Núñez, quienes sin dudar confían en mi potencial y me otorgan un perenne apoyo en mi formación personal, espiritual, profesional y académica.

A mi amiga Melissa L. Suarez, por la amistad incondicional, leal y sincera que me demuestra día con día.

A mis asesores, al Mstro. Willis Rufini Palomino Cortez y al PhD. Faustino Ccama Uchiri, por ser modelos éticos ejemplares en la asesoría e investigación. La integridad, responsabilidad y respeto con la que cuentan han sido constantes y fundamentales en mi formación personal.

AGRADECIMIENTO

A mis asesores, el Mtro. Willis Rufuni Palomino Cortez y el PhD. Faustino Ccama Uchiri, cuyas invaluables enseñanzas y vastas experiencias han sido fundamentales para guiar y enriquecer mi formación académica y profesional. La constante disposición con la que contaron para brindarme consejos, orientación y apoyo en cada fase de la elaboración de esta investigación han sido inestimables.

A los colaboradores de los restaurantes campestres de la capital del distrito de Huanta, cuya generosa colaboración ha sido esencial para el desarrollo de esta investigación.

RESUMEN

La presente investigación titulada *"Valoración del cumplimiento del manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos en los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023"*. **Objetivo:** Identificar el nivel de cumplimiento del Manual de BPMA en los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023. **Metodología:** El estudio es de enfoque cuantitativo, tipo básico, nivel descriptivo, diseño no experimental de corte transversal o transeccional. **Población y muestra:** La población estuvo conformada por 9 restaurantes campestres de la capital de Huanta y la muestra estuvo por 45 colaboradores. **Técnica e instrumento:** La técnica utilizada fue la encuesta y el instrumento fue un cuestionario validado por juicio de expertos. **Resultados:** Se identificó que un 57,78% cumplen en un nivel medio el manual BPMA y un 22,22% cumplen en un nivel bajo, mientras que un 20,00% cumplen en un nivel alto. El nivel que más predomina es el medio. **Conclusiones:** La mayoría de los colaboradores de los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta tienen un nivel de cumplimiento medio sobre el manual BPMA.

Palabras clave: cumplimiento, manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos, restaurantes campestres, inocuidad alimentaria.

ABSTRACT

The present research entitled *"Assessment of compliance with the manual of good food handling practices in country restaurants in the capital of the District of Huanta, 2023"*. **Objective:** To identify the level of compliance with the BPMA Manual in country restaurants in the capital of the District of Huanta, 2023. **Methodology:** The study has a quantitative approach, basic type, descriptive level, non-experimental, cross-sectional or transectional design. **Population and sample:** The population consisted of 9 country restaurants in the capital of Huanta and the sample consisted of 45 collaborators. **Technique and instrument:** The technique used was the survey and the instrument was a questionnaire validated by expert judgment. **Results:** It was found that 57.78% complied with the BPMA manual at a medium level and 22.22% at a low level, while 20.00% complied at a high level. The most predominant level is medium. **Conclusions:** The majority of the employees of the country restaurants in the capital of the District of Huanta have a medium level of compliance with the BPMA manual.

Key words: compliance, manual of good food handling practices, rural restaurants, todo safety.

ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA ..... **viii**
AGRADECIMIENTO ..... **ix**
RESUMEN ..... **x**
ABSTRACT ..... **xi**
ÍNDICE GENERAL ..... **xii**
ÍNDICE DE TABLAS ..... **xv**
ÍNDICE DE FIGURAS ..... **xvi**
ÍNDICE DE ANEXOS ..... **xvii**
INTRODUCCIÓN ..... **xviii**
CAPÍTULO I **21**
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA **21**
1.1. Descripción de la realidad problemática 21
1.2. Formulación del problema de investigación 27
1.2.1. Problema general 27
1.2.2. Problema específico 27
1.3. Objetivos de la investigación 27
1.3.1. Objetivo general 27
1.3.2. Objetivos específicos 27
1.4. Justificación 28
1.4.1. Justificación teórica 28
1.4.2. Justificación práctica 28
1.4.3. Justificación metodológica 29
1.5. Delimitaciones del estudio 29
1.5.1. Delimitación conceptual 29
1.5.2. Delimitación social 29
1.5.3. Delimitación espacial 29
1.5.4. Delimitación temporal 29
1.6. Identificación de variables 29
CAPÍTULO II **32**
MARCO TEÓRICO **32**
2.1. Antecedentes de investigación 32
2.1.1. Antecedentes internacionales 32

2.1.2. Antecedentes nacionales 33
2.2. Bases teóricas 35
2.2.1. Codex Alimentarius 35
2.2.2. Normativa que incluye a las BPM 36
2.2.3. Plan Nacional de Calidad Turística del Perú (CALTUR) ... 38
2.2.4. Variable: Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA) 38
2.2.4.1. Categoría 1: Recepción y Almacenamiento de Alimentos 40
2.2.4.2. Categoría 2: Preparación de los Alimentos 46
2.2.4.3. Categoría 3: Servido de Comidas 54
2.2.5. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). 56
2.2.6. Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) 57
2.2.7. Restaurante 58
2.2.8. Restaurante Campestre 59
2.3. Definición de términos 59
CAPÍTULO III 62
METODOLOGÍA 62
3.1. Metodología de la investigación 62
3.1.1. Tipo de investigación 62
3.1.2. Enfoque de la investigación 62
3.1.3. Nivel de la investigación 62
3.1.4. Diseño de investigación 62
3.2. Ámbito temporal y espacial 63
3.2.1. Ámbito temporal 63
3.2.2. Ámbito espacial 63
3.3. Población y muestra 63
3.3.1. Población 63
3.3.2. Muestra 64
3.4. Técnicas e instrumentos para la recolección de datos 65
3.5. Validación y confiabilidad de los instrumentos 65
3.5.1. Validación 65

3.5.2. Confiabilidad 66
3.6. Procedimientos 68
3.7. Análisis de datos 69
3.7.1. Análisis descriptivo 69
3.7.2. Análisis de la dispersión 69
CAPÍTULO IV 70
RESULTADOS Y DISCUCIÓN 70
4.1. Análisis de los resultados 70
4.2. Discusión 77
CAPÍTULO V 84
CONCLUSIONES 84
CAPÍTULO VI 86
RECOMENDACIONES 86
CAPÍTULO VII 89
REFERENCIAS 89
CAPÍTULO VIII 98
ANEXOS 98

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. *Matriz de operacionalización de variables*.....31
Tabla 2. *Lista de normativas relacionadas a restaurantes y BPMA*.....36
Tabla 3. *Acciones que debe realizar el personal encargado* 41
Tabla 4. *Criterios de calidad para recibir o rechazar los alimentos*.....42
Tabla 5. *Tipos de almacenamiento en restaurantes*.....45
Tabla 6. *Zonas de distribución de cocina* 47
Tabla 7. *¿Cómo tomar la temperatura a diferentes alimentos?* 48
Tabla 8. *Preparación previa de alimentos y utensilios*.....49
Tabla 9. *Tipos de descongelamiento de alimentos*.....51
Tabla 10. *Requisitos para la cocción de alimentos específicos*.....52
Tabla 11. *Modalidades de servicio* 55
Tabla 12. *Restaurantes Campestres de la capital de Huanta* 64
Tabla 13. *Lista de jueces para validación de instrumento de investigación* 65
Tabla 14. *Tabla de Valoración del Alfa de Cronbach* 67
Tabla 15. *Confiabilidad del Cumplimiento del Manual de BPMA* 68
Tabla 16. *Niveles de Cumplimiento del Manual de BPMA*.....70
Tabla 17. *Niveles de cumplimiento del Manual de BPMA en la recepción y almacenamiento de alimentos*.....71
Tabla 18. *Niveles de cumplimiento del Manual de BPMA en la preparación de los alimentos* 73
Tabla 19. *Niveles de cumplimiento del Manual de BPMA en el servido de comidas* 74

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. *Evolución de la aportación del sector turístico al PIB en el mundo de 2013 a 2022* 21
Figura 2. *Llegada mensual de turistas internacionales al Perú* 22
Figura 3. *Posición del Perú en el Travel & Tourism Development Index* 23
Figura 4. *Niveles del Cumplimiento del Manual de BPMA* 70
Figura 5. *Niveles de cumplimiento del Manual de BPMA en la recepción y almacenamiento de alimentos* 72
Figura 6. *Niveles de cumplimiento del Manual de BPMA en la preparación de los alimentos* 73
Figura 7. *Niveles de cumplimiento del Manual de BPMA en el servido de comidas* 74
Figura 8. *Recepción y almacenamiento de alimentos en el Cumplimiento del Manual de BPMA* 75
Figura 9. *Preparación de los alimentos en el Cumplimiento del Manual de BPMA* 76
Figura 10. *Servido de comidas en el Cumplimiento del Manual de BPMA* 77

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. *Cuestionario* 98
Anexo 2. *Matriz de consistencia* 99
Anexo 3. *Certificado de validez de contenido del Instrumento* 100
Anexo 4. *Matriz base de datos* 106
Anexo 5. *Evidencia fotográfica* 107
Anexo 6. *Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA* 114
Anexo 7. *Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines* - CALTUR 115

INTRODUCCIÓN

Álvarez Cortez et al. (2020) indican que las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA) son principios básicos de higiene y salubridad que se emplean durante las diferentes etapas del procesamiento de alimentos, desde la adquisición, recepción, almacenamiento de materia prima, pasando por la preparación y producción de los alimentos, hasta su servicio y consumo. Estas prácticas permiten que la población local, excursionistas, visitantes y turistas consuman alimentos inocuos en los restaurantes, evitando así enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y garantizando la seguridad alimentaria.

Para el sector turístico, el cumplimiento de estos principios es de suma importancia, dado que las etapas de la preparación de alimentos y bebidas en los restaurantes ubicados en zonas turísticas deben garantizar la inocuidad alimentaria, la calidad de los servicios y productos ofrecidos, a fin de garantizar la satisfacción del comensal. En tal contexto, las BPMA se consideran una práctica indispensable en restaurantes y servicios afines, esto incluye a restaurantes campestres así como aquellos calificados como turísticos.

El interés en las variables de la presente investigación surgió de la observación de la inocuidad de los alimentos en los diferentes restaurantes campestres de la capital del distrito de Huanta. La inocuidad alimentaria es el resultado del acatamiento de las BPMA, un contiguo de medidas y condiciones indispensables durante el almacenamiento, producción, preparación y distribución de los alimentos para garantizar que, una vez consumidos, no representen un riesgo para la salud del consumidor. Consecuentemente, este estudio tuvo como objetivo general identificar el nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, en el año 2023.

Por consiguiente, esta investigación lleva como título *"Valoración del cumplimiento del manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos en los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023"*, se enfoca en un espacio de estudio que es de suma importancia en el contexto de la seguridad turística, dado que, los productos brindados a través del servicio de la restauración,

es un servicio imprescindible para la actividad turística, por ello la necesidad de brindar alimentos inocuos que garanticen la seguridad alimentaria para evitar las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA´s) entre los comensales, que dentro de la actividad turística, suelen ser turistas, visitantes y excursionistas.

Es así como, al desarrollarse esta investigación, su contenido consta de los siguientes apartados:

Capítulo I: Planteamiento del Problema

En este capítulo se describe la realidad problemática, se formula el problema de investigación, se establecen los objetivos, se justifica la relevancia del estudio, se delimita el alcance de la investigación y se identifica la variable relevante del presente estudio.

Capítulo II: Marco Teórico

Este capítulo aborda los antecedentes de la investigación, así como las bases teóricas que respaldan el estudio y desarrolla la teoría de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA). Se fundamentan las BPMA en la recepción y almacenamiento de alimentos, en el preparativo de alimentos, en el servido de comidas, finalmente se definen los términos clave relacionados con la investigación.

Capítulo III: Metodología de la Investigación

En capítulo detalla el tipo de investigación, el enfoque, nivel y diseño metodológico. Del mismo modo, se describe la población y muestra seleccionada, así como las técnicas e instrumentos utilizados para la recolección de datos, así como los procedimientos de validación y confiabilidad de los instrumentos de investigación. También se explican los métodos y técnicas empleados para el análisis de los datos obtenidos.

Capítulo IV: Resultados y Discusión

Este capítulo presenta los resultados obtenidos de la investigación y se realiza su análisis y discusión detallada, interpretando los hallazgos de acuerdo con la teoría revisada y los objetivos planteados.

Capítulo V: Conclusiones

Este capítulo expone las conclusiones derivadas de los resultados y discusiones previamente presentados, resaltando los hallazgos más relevantes y su contribución al campo de estudio.

Capítulo VI: Recomendaciones

Este capítulo ofrece recomendaciones asentadas en los resultados y las conclusiones de la investigación, dirigidas a distintos actores interesados en el tema y orientadas a mejorar prácticas y políticas relacionadas con las BPMA.

Capítulo VII: Bibliografía

Este capítulo contiene la lista de referencias bibliográficas y fuentes consultadas durante la elaboración de la investigación, presentadas según las normas de citación correspondientes.

Capítulo VIII: Anexos

Se incluyen los anexos que complementan la información presentada en la investigación, como cuestionarios, tablas de datos adicionales, entre otros documentos relevantes.

CAPÍTULO I

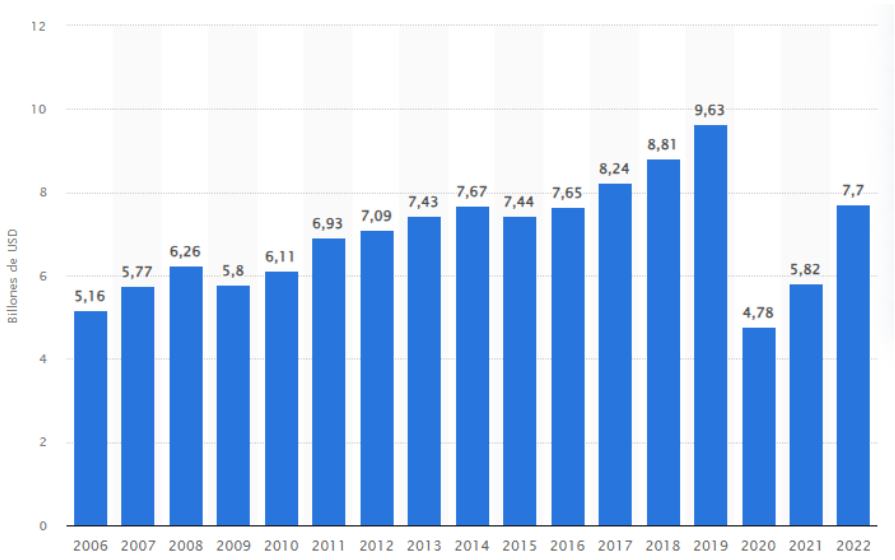
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. Descripción de la realidad problemática

En el periodo anual 2022, el PBI mundial que fue por contribución de la industria sin chimenea fue representada por unos ocho billones de dólares. El aporte de este sector económico está relacionado con el valor de los servicios y bienes producidos por las industrias relacionadas directa e indirectamente con la actividad que realizan los turistas desde la preparación de su viaje hasta su retorno, así como los servicios de agencias de viajes, alojamiento, restaurantes, transportes, aerolíneas, tiendas de artesanías, centros recreacionales y de ocio, y entre otros. Por tanto, se puede indicar que el turismo ha venido contribuyendo a la generación de empleo, es así como para el 2022 su contribución remontó a unos 300 millones de empleos (Orús, 2023).

Figura 1.

Evolución de la aportación del sector turístico al PIB en el mundo de 2013 a 2022



Nota. La figura muestra el progreso del aporte del sector de la industria turística al PIB en el mundo de 2013 a 2022 (en billones de dólares). Fuente: Statista (2023).

En el Perú, para el año 2019, después del sector agrícola y minero, el turismo fue considerado como el sector económico en el tercer lugar, uno de los más

significativos para originar divisas, contribuyendo así con un 3.8% del producto bruto interno nacional. Por tanto, hace dos años atrás, los ingresos generados por el sector turismo en el Perú superaban el importe de las exportaciones relacionadas al sector primario de ese entonces, situándose en un 22% sobre los que fueron derivados por las transacciones al extranjero, de productos de cortes energéticos, petroleros y el gasíferos (El Peruano, 2021).

Según dígitos del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), una cantidad de 1.1 millones de turistas internacionales arribaron al Perú entre enero y junio de 2023. Resultando en un 47.2% más de lo que se registró en el periodo anual 2022, no obstante, un 51.1% menos en proporción a los primeros seis meses del año 2019, es decir, antes de la pandemia. Durante el mes de junio, una cantidad de 220,212 turistas internacionales llegaron al Perú, siendo así, un 12.3% más que en el mes de junio de 2022. Asimismo, el dígito registrado en junio viene superando la barrera de 200,000 turistas internacionales por mes, se podría decir que es el mejor resultado en lo que va del año.

Figura 2.

Llegada mensual de turistas internacionales al Perú

Nota. La figura muestra la evolución de la llegada por meses de turistas internacionales al Perú de 2021 a 2023. Fuente: Mincetur y ComexPerú (2023)

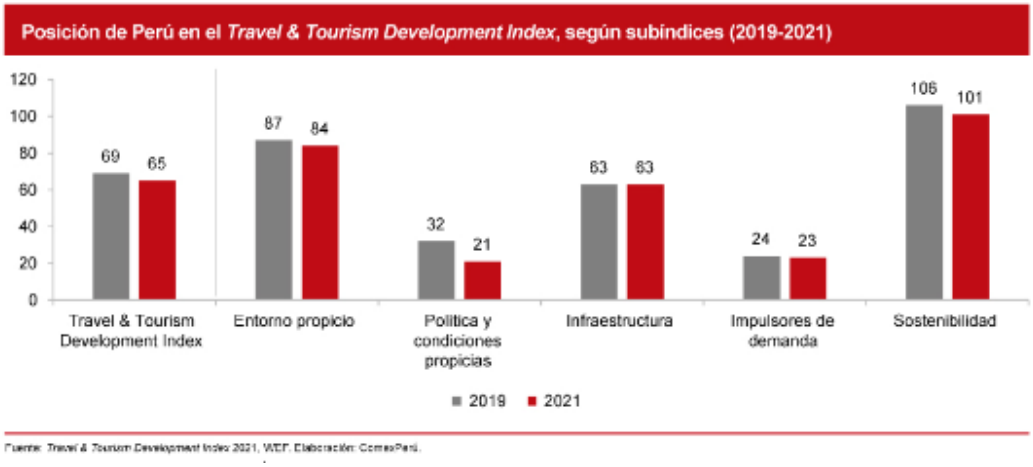
Muy al margen de las repercusiones negativas producidos por la cuarentena a causa de la pandemia mundial, de acuerdo con la publicación del “Travel & Tourism Development Index 2021 del World Economic Forum”, al evaluar el

sector de viajes y turismo, señala que el Perú se encuentra ocupando el puesto 65 (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo [MINCETUR], 2022).

Es así como los subíndices se resumen de la siguiente manera:

Figura 3.

Posición del Perú en el Travel & Tourism Development Index



Nota. La figura muestra la posición de Perú en el "Travel & Tourism Development Index" equivalente a los años 2019 a 2021, indicando que en Perú tiene el puesto 21 en condiciones propicias y política, en el puesto 23 como impulsor de demanda, en el puesto 63 en Infraestructura, en el puesto 84 en entorno propicio y en el puesto 101 en sostenibilidad. Fuente: Mincetur y ComexPerú (2023).

Por ende, la "Estrategia Nacional de Reactivación del Sector Turismo 2022-2025" del Mincetur proyectó para el año 2022 sumar del 9% a 21% el turismo receptivo en el Perú, establecida en la Resolución Ministerial N° 138-2022-Mincetur (MINCETUR, 2022).

Muy aparte del ranking realizado a nivel mundial respecto al desarrollo de turismo y viajes, existen otros reconocimientos a nivel mundial, como lo es el World's Leading Culinary Destination 2021): Perú. Así es como el Perú ocupó tres galardones a nivel mundial en el transcurso de esta esperada premiación que tuvo lugar en Moscú, Rusia. Es así como el Perú, fue nominado a seis diferentes categorías, ganando así tres de ellos, como el mejor destino culinario líder en el

mundo, mejor destino cultural líder en el mundo, y la mejor atracción turística líder en el mundo: Machu Picchu (Perú Travel, 2021).

En virtud de estas nominaciones, se puede decir que, la gastronomía es un sector muy valorado por los turistas. Cuando el turista viaja, a muchos de ellos les llama mucho la atención experimentar la comida local del lugar visitado, explorar sus variados restaurantes, disfrutando con el paladar los platos típicos de la localidad, ser parte de las tradiciones, puesto que el actual turista busca lograr vivir inolvidables experiencias que los dejen muy emocionados y satisfechos con las actividades que llegan a realizar. La información proporcionada por la Organización Mundial del Turismo (OMT) así lo demuestran, dado que, más de una tercera parte del gasto del turista está entregado a disfrutar de la gastronomía local, por ser una necesidad esencial y satisfactoria. Por consiguiente, la gastronomía es sin duda uno de los atractivos principales que motiva viajar al turista (Organización Mundial de Turismo [OMT], 2019).

Es claro que el Perú es un destino culinario reconocido, esto se debe a que el turista experimenta la gastronomía peruana con todos sus sentidos multiplicados, donde disfruta de la distinta variedad de sabores, olores, colores y textura. Ya que la gastronomía peruana refleja todos los hechos influyentes y culturales que la fueron originando en el transcurso del tiempo la que la hace única (Mendoza Villaorduña, 2020).

Es por tal motivo, por la necesidad de alimentación del turista, se considera importante la salvaguarda de la salud de los diferentes comensales de alimentos a nivel global, y es un desasosiego existente desde hace miles de años, por ello la obligatoriedad de estar al tanto las normativas alimentarias, de las normas y códigos de prácticas internacionales del Codex Alimentarius, los mismos que contribuyen a la calidad, inocuidad y la equidad en el comercio mundial de alimentos a través de diferentes establecimientos dedicados a la producción de esta. Es fundamental que los turistas o cualquier tipo de consumidor alimentario pueda confiar en que los productos alimentarios que adquieren y consumen son de calidad y saludables. El propósito del Codex Alimentarius, es certificar alimentos de calidad e inocuos para todos los consumidores alimentarios en cualquier lugar del mundo, a partir de esta directriz global cada país es responsable del acatamiento del Manual de Buenas

Prácticas de Manipulación de Alimentos aplicada en su territorio (Organización Mundial de la Salud [OMS], 2023).

El Perú forma parte del Comité del Codex Alimentarius desde 1963; sin embargo, acoge a las normas Codex desde el periodo de 1998 cuando con Decreto Supremo 007-1998-SA, se aprobó el "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", en el cual se toma de base las Normas Internacionales del Codex Alimentarius (Ministerio de Salud [MINSA], 2022).

Por ende, las BPMA son procesos primordiales que los restaurantes deben acatar para la preparación de sus productos los mismos que deben ser inocuos y de calidad. Del mismo modo, la aplicación de normas que avalen la calidad del alimento inocuo y la eficacia del servicio, permiten consecuentemente que el cliente se sienta satisfecho.

Dicho esto, en el contexto local, la provincia de Huanta es la segunda con mayor población dentro de la región Ayacucho, es uno de los valles más frecuentados por turistas, excursionistas y visitantes. Cabe indicar que todo turista siempre requerirá de algunos elementos básicos para su ejecución, como es el transporte, el hospedaje y la alimentación, estos elementos son primordiales para el desarrollo del turismo en un definitivo lugar con potencial turístico, es por ello la insuficiencia en la calidad de servicio para garantizar el retorno del turista y/o recomiende visitar a la ciudad de Huanta. Esta ciudad para la actualidad ha tenido un gran avance en el sector turismo, ofreciendo varios de sus atractivos turísticos naturales, culturales, religiosos y gastronómicos. Si bien es cierto, la ciudad de Huanta cuenta con más de 200 restaurantes aproximadamente, todos estos a servicio de diferentes tipos de comensales, incluyendo turistas, se sabe muy bien que este servicio es una de las cartas abiertas de Huanta ante un visitante, turista o excursionista. Siendo de ese modo, el fin principal del servicio de restauración brindar alimentos inocuos y de calidad que satisfagan a los clientes, alimentos expendidos con una buena calidad de servicio, esto incluye algo muy fundamental que se tiene al descuido y es brindar alimentos salubres y debidamente procesados para que no haya presencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA´s) en los comensales, caso puntual, en los turistas que visitan Huanta.

El poco conocimiento que hay sobre el tema de la inocuidad alimentaria, la manipulación e higiene de alimentos en restaurantes y establecimientos afines está generando mucha inquietud en cuanto a la salud del consumidor. Por tal motivo, existe el riesgo en el despacho de alimentos contaminados, ello es ocasionado por el accionar incorrecto o descuido del colaborador que se ocupa de la recepción de alimentos hasta su disposición final, lo cual puede generar el malestar y perjudicar el estado de salud de los comensales. Es por ello por lo que es importante que los restaurantes deban tener un manual de buenas prácticas enfocadas en mantener condiciones de higiene y salubridad para propiciar un seguro proceso de preparación de los alimentos. Mediante ello también es posible propiciar la reducción de las ETA´s, evitando así la disminución de la afluencia turística que lo único que trae como resultado en el sector turismo es generar pérdidas económicas para la localidad visitada (Oliva del Cid, 2011).

El casco urbano de la ciudad de Huanta cuenta 11 restaurantes campestres, estos son los más frecuentados por las agencias de viajes, consecuentemente, los turistas llegan a consumir sus alimentos en estos espacios. No obstante, existe un descuido por parte de las instituciones competentes respecto a brindar capacitaciones, monitoreos, intervenciones, fiscalizaciones, bajo la responsabilidad del gobierno local, y de la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo de Ayacucho – DIRCETUR AYACUCHO para verificar la aplicación del Plan Nacional de Calidad Turística (CALTUR). Ocasionando de esta manera la existencia de incertidumbre en el consumidor al ingerir alimentos inocuos en las empresas de restauración, generando un desconcierto al transgredir la Norma Técnica de Salud - NTS N° 173–MINSA/2021/DIGESA, por tal razón, la necesidad de investigar respecto al tema en mención, el nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas Manipulación de Alimentos por parte de los restaurantes campestres de la ciudad de Huanta.

1.2. Formulación del problema de investigación

1.2.1. Problema general

¿Cuál es el nivel de cumplimiento del Manual de Buenas prácticas de Manipulación de alimentos en los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023?

1.2.2. Problema específico

¿Cuál es el nivel de cumplimiento del Manual de manipulación de alimentos en la recepción y almacenamiento de alimentos en los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023?

¿Cuál es el nivel de cumplimiento del Manual de manipulación de alimentos en la preparación de los alimentos en los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023?

¿Cuál es el nivel de cumplimiento del Manual de manipulación de alimentos en el servido de comidas en los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023?

1.3. Objetivos de la investigación

1.3.1. Objetivo general

Identificar el nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023.

1.3.2. Objetivos específicos

Identificar el nivel de cumplimiento del Manual de manipulación de alimentos en la recepción y almacenamiento de alimentos en los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023.

Identificar el nivel de cumplimiento del Manual de manipulación de alimentos en la preparación de los alimentos en los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023.

Identificar el nivel de cumplimiento del Manual de manipulación de alimentos en el servido de comidas en los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023.

1.4. Justificación

El presente estudio se ha desarrollado con el fin de identificar el nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA) en los restaurantes campestres de la capital del distrito de Huanta por parte de sus colaboradores internos. A continuación, se detallan las justificaciones fundamentales que respaldan este estudio:

1.4.1. Justificación teórica

Esta investigación contribuye a la ampliación del discernimiento teórico en el campo de estudio, al identificar teorías que determinan el nivel de cumplimiento del manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos en los restaurantes campestres de Huanta. Estas bases teóricas proporcionan el sustento necesario para el análisis de las variables investigadas.

1.4.2. Justificación práctica

Los hallazgos presentados en esta investigación ofrecen recomendaciones pertinentes a los organismos gubernamentales, entidades competentes, inversionistas y empresarios del sector. Estas recomendaciones están dirigidas a promover el cumplimiento del manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos en los restaurantes campestres, tanto dentro como fuera de Huanta. Esto no solo mejora la seguridad alimentaria, sino que también fomenta la calidad del servicio ofrecido en estos establecimientos.

1.4.3. Justificación metodológica

El diseño metodológico empleado en esta investigación se alinea eficazmente con los objetivos propuestos, incorporando antecedentes relevantes y datos teóricos previos. Este enfoque metodológico ha permitido analizar exhaustivamente el nivel de cumplimiento del manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos, proporcionando una comprensión clara de la importancia de su aplicación efectiva en los restaurantes campestres de Huanta.

1.5. Delimitaciones del estudio

Las principales delimitaciones que consideramos pueden surgir del siguiente contexto:

1.5.1. Delimitación conceptual

Cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA).

1.5.2. Delimitación social

Colaboradores de los Restaurantes Campestres de la capital del Distrito de Huanta.

1.5.3. Delimitación espacial

Restaurantes Campestres de la capital del Distrito de Huanta.

1.5.4. Delimitación temporal

Año 2023.

1.6. Identificación de variables

Variable 1: Cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA)

De acuerdo con Muguruza Crispín (2016), es el acatamiento del conjunto disposiciones reglamentadas para la correcta manipulación de alimentos y bebidas

en toda la cadena de producción de alimentos, desde la recepción y almacenamiento, preparación de los alimentos y servido de comidas. Su cumplimiento favorece a la mejora de la prestación de los servicios de los restaurantes y servicios afines, brindando productos inocuos y de calidad, ofreciendo un servicio de calidad dentro de la oferta turística en el marco del Plan Nacional de Calidad Turística del Perú – CALTUR en lineamiento a la Resolución Ministerial N° 822-2018 del 07 de setiembre del 2018 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 142-MINSA/2018/DIGESA.

Tabla 1.

Matriz de operacionalización de variables

Variable	Definición conceptual	Categorías	Indicadores	ítem	Escala	Rango	Niveles
V1: Cumplimiento del Manual Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos	De acuerdo con Muguruza Crispín (2016), es el acatamiento del conjunto disposiciones reglamentadas para la correcta manipulación de alimentos y bebidas en toda la cadena de producción de alimentos, desde la recepción y almacenamiento, preparación de los alimentos y servido de comidas. Su cumplimiento favorece a la mejora de la prestación de los servicios de los restaurantes y servicios afines, brindando productos inocuos y de calidad, ofreciendo un servicio de calidad dentro de la oferta turística en el marco del Plan Nacional de Calidad Turística del Perú – CALTUR en lineamiento a la Resolución Ministerial N° 822-2018 del 07 de setiembre del 2018 que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 142-MINSA/2018/DIGESA.	Recepción y Almacenamiento de Alimentos	Criterios de calidad para recibir o rechazar materia prima Almacenamiento de alimentos cocinados Almacenamiento en refrigerador Almacenamiento en congelador Almacenamiento en seco	P1 - P5	Escala de Likert Ordinal: 1= Nunca 2= Casi nunca 3= A veces 4= Casi Siempre 5= Siempre	(15-34) (35-54) (55-75)	1=Bajo 2=Medio 3=Alto
		Preparación de los Alimentos	Cocina Comedor Preparación de alimentos Control de tiempo y temperatura Preparación previa Descongelación de alimentos Preparación del menú	P6 - P12			
		Servido de Comidas.	Manipulación de vajilla y utensilios Servido de comidas Modalidad de servicio	P13 - P15			

Nota: Matriz de operacionalización de variables. Fuente: Chavez, (2023).

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de investigación

2.1.1. Antecedentes internacionales

García y Quendi (2022), realizaron una investigación titulada *"Percepción del cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura (BPM) en los restaurantes de las parroquias Sangolquí del cantón Rumiñahui y El Chical del cantón Tulcán, durante noviembre-diciembre de 2021"*, como parte de los requisitos para obtener su título profesional en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador. **Objetivo:** Evaluar la adherencia a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en restaurantes de las parroquias Sangolquí y El Chical. **Muestra y población:** 16 establecimientos y 30 participantes (propietarios y empleados). **Metodología:** Enfoque mixto (cuantitativo, cualitativo y observacional). **Técnicas e instrumentos:** Lista de verificación para BPM y cuestionario para evaluar conocimiento, actitudes y prácticas de manipuladores de alimentos. **Resultados:** El 77.8% de los participantes desconocía las BPM, con solo el 22.2% poseyendo algún conocimiento. Ningún restaurante tenía un manual de BPM implementado. Se diseñó un manual de capacitación en respuesta a estas deficiencias. **Conclusión:** Es crucial implementar capacitaciones efectivas para mejorar el conocimiento y cumplimiento de las BPM en los restaurantes evaluados.

Suárez Chiriguayo (2020), llevó a cabo una investigación titulada *"Evaluación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los restaurantes del Cantón Manta"*, como parte de los requisitos para obtener su título profesional en la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí. **Objetivo:** Evaluar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los restaurantes de Playita Mía, Cantón Manta. **Muestra y población:** 50 colaboradores y 50 clientes de 36 restaurantes en Playita Mía. **Metodología:** Enfoque cualitativo y descriptivo. **Técnicas e instrumentos:** Encuesta aplicada a colaboradores y clientes. **Resultados:** Se identificó una necesidad urgente de implementar las BPM en todos los locales para mejorar la calidad del servicio y la satisfacción del cliente. Se evidenció un desconocimiento generalizado sobre las BPM entre colaboradores

y propietarios. **Conclusión:** Se recomienda una implementación rigurosa de las BPM en la zona turística de Playita Mía para asegurar estándares de calidad en el servicio.

Rodríguez y Fernández (2020), realizaron un estudio titulado *"Conocimiento y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en la feria de Simoca – Tucumán. 2018"*, publicado en la Revista Peruana de Investigación en Salud. **Objetivo:** Evaluar el conocimiento y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la feria de Simoca, Tucumán. **Muestra y población:** 20 colaboradores de puestos en la feria de Simoca. **Metodología:** Diseño descriptivo correlacional de corte transversal. **Técnicas e instrumentos:** Lista de verificación y encuesta piloto. **Resultados:** El 65% de los colaboradores tenía alto conocimiento sobre las BPM, pero el 100% no las aplicaba en sus puestos. No se encontró relación significativa entre conocimiento y cumplimiento. **Conclusión:** Se destaca la necesidad urgente de capacitación, fiscalización y evaluación para promover el cumplimiento efectivo de las BPM en la feria de Simoca.

2.1.2. Antecedentes nacionales

Almonte Valdivia (2019), investigó el *"Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura en los Restaurantes Turísticos de Pocollay en Tacna"*, publicado en la Revista Médica Basadrina de la Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann. **Objetivo:** Determinar el grado de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en restaurantes de Pocollay, Tacna. **Muestra y población:** Se seleccionaron 6 restaurantes ubicados en Calana y Pocollay, en la región de Tacna. **Metodología:** Se utilizó un diseño descriptivo. La recolección de datos incluyó encuestas e inspecciones sanitarias, evaluando las BPM y el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). **Técnicas e instrumentos:** Se aplicaron encuestas estructuradas y listas de verificación para las inspecciones sanitarias. **Resultados:** Entre el 65% y el 78% de los restaurantes evaluados cumplían con las BPM, nivel considerado aceptable según los criterios establecidos. **Conclusión:** La mayoría de los restaurantes en Pocollay y Calana mantienen un nivel aceptable de cumplimiento de las BPM, según las evaluaciones realizadas.

Romero Minaya (2019), en su tesis *"Evaluación de cumplimiento del Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos en los restaurantes campestres de Santa María, Huaura, 2018"*, realizada en la Universidad de San Martín de Porres. **Objetivo:** Identificar el nivel de acatamiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA) en restaurantes campestres de Santa María, Huaura. **Muestra y población:** 95 trabajadores de restaurantes campestres capacitados en el manual de BPMA. **Metodología:** Enfoque cuantitativo aplicado con diseño descriptivo-explicativo. **Técnicas e instrumentos:** Se utilizaron encuestas estructuradas y observación directa para evaluar la implementación de las BPMA. **Resultados:** Se observó un cumplimiento regular de las BPMA, con mejoras notables en higiene personal, infraestructura y equipamiento. **Conclusión:** Aunque persisten deficiencias en las condiciones sanitarias y las capacitaciones sobre BPMA, se destacaron avances significativos en varios aspectos relacionados con la manipulación de alimentos.

López Huamaní (2019), desarrolló la investigación *"Análisis del manejo de las buenas prácticas de manipulación en el área de producción de alimentos en el restaurante La Miga de San Isidro, 2018"*, como parte de su formación en la Universidad de San Martín de Porres. **Objetivo:** Analizar el manejo de las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y sus consecuencias en el restaurante La Miga, San Isidro. **Muestra y población:** 9 colaboradores internos del departamento de producción de alimentos en el restaurante La Miga. **Metodología:** Diseño no experimental y tipo transversal. **Técnicas e instrumentos:** Lista de cotejo, entrevistas y observación directa**. Resultados:** El departamento de producción mostró un nivel deficiente en la implementación de las BPM, con consecuencias adversas para la seguridad alimentaria y la calidad del servicio. **Conclusión:** Se identificó la necesidad urgente de capacitar a los colaboradores en el manual de BPM para mejorar las prácticas de manipulación de alimentos y garantizar la seguridad alimentaria en el restaurante.

2.2. Bases teóricas

2.2.1. Codex Alimentarius

Considerando el tema de alimentos y su manipulación en el año 1963 se conformó la comisión del Codex Alimentarius por dos órganos internacionales, la FAO y la OMS, con sede en Roma, para elaborar las normas alimentarias con las que hoy se cuenta a nivel global, está conformado por la organización miembro que es la Unión Europea y los 188 estados miembros. Desde el año 1999, el Perú es un estado miembro de la comisión de Codex Alimentario. (Organización Panamericana de la Salud [OPS], 2018).

El Codex Alimentarius es una compilación de normas alimentarias adoptadas a nivel internacional, cabe indicar que también tiene adepto a ella textos relacionados de forma análoga. También comprende parámetros, directrices y códigos internacionales sobre las condiciones de salubridad en las que se debe mantener a los alimentos, información puntual sobre el etiquetado, presentación y muestreo de los alimentos, sean procesados, no procesados o semi procesados. Asimismo, abarca límites sobre los elementos contaminantes que se presentan, las recomendaciones sobre adecuadas prácticas de higiene y otras especificaciones pertinentes sobre la composición o uso de alimentos. Por lo que se puede indicar que, el fin principal del Codex Alimentarios es salvaguardar la salud de los consumidores y certificar las prácticas justas en la comercialización de alimentos. (Organización Panamericana de la Salud [OPS], 2018).

Los Principios Generales de Higiene (PGH) de los Alimentos del Codex (BPA/BPM) son aplicados a todo el proceso alimentario, desde la producción primaria hasta el consumidor final, estableciendo condiciones higiénicas imprescindibles para la producción de alimentos saludables e inocuos. Este documento brinda una base sólida para los códigos de práctica de higiene recomendadas específicas, según el área en el que será aplicado. Estos principios recomiendan la práctica de higiene relacionadas a la manipulación de alimentos con el fin de ofrecer garantía de productos inocuos, saludables y seguros. (Comisión de Codex Alimentarius, 2023)

2.2.2. Normativa que incluye o hacen referencia a las BPM

Las normativas legales globales y nacionales que se relacionan con restaurantes y servicios a fines e industrias alimentarias, aquellas que se enfocan en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Plan General de Higiene (PGH) y Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP), son las siguientes:

Tabla 2.

Lista de normativas relacionadas a restaurantes y BPMA.

N°	Código	Tipo de normativa
1	CAC-RCP 1/1969.	*"Código internacional de prácticas recomendadas para principios generales de higiene de los alimentos"*
2	CAC-RCP 39/1993.	*"Código de prácticas de higiene para alimentos precocidos y cocidos en comidas colectivas."*
3	Decreto Supremo N° 007-98-SA.	*"Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas y de creación del comité nacional del Codex."*
4	Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM	*Resolución ministerial que aprueba la "Norma sanitaria para trabajos de desinsectación, desratización, desinfección, limpieza y desinfección de reservorios de agua, limpieza de ambientes y de tanques sépticos".*
5	Resolución Ministerial N° 615-2003 SA/DM.	*"Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano."*
6	Decreto Supremo N° 025-2004-MINCETUR.	*"Reglamento de restaurantes."*
7	Resolución Ministerial N° 363-2005-MINSA derogada por Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA.	*"Norma sanitaria para el funcionamiento de los restaurantes y servicios afines."*
8	Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA.	*"Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas."*

9	Resolución Ministerial N° 461-2007-MINSA.	*"Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas."*
10	Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA.	*"Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para alimentos y bebidas de consumo humano."*
11	D.L. Nº 1062.	*"Ley de inocuidad de los alimentos. 2008."*
12	Decreto Supremo Nº 034 2008 AG.	*"Reglamento de la Ley de inocuidad de alimentos."*
14	Ley N° 29571-2010.	*"Código de protección y defensa del consumidor."*
14	Decreto Supremo N° 004-2014-SA.	*"Modificación e incorporación de algunos artículos al reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas."*
15	Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 142-MINSA/2018/DIGESA	*"Norma sanitaria para restaurantes y servicios afines."*
16	Decreto Supremo N° 011-2019-MINCETUR.	*"Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes."*
17	Resolución Directoral N° 003-2020-INACALDN	*"Resolución Directoral que aprueba la guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies."*

Nota: Compilación de normativas relacionadas a las prácticas de higiene recomendadas, inocuidad alimentaria, HACCP, BPM, y análogas a restaurantes y servicios afines. Fuente: Chavez (2023).

Es importante señalar que el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA), utilizado como base para esta investigación y específico para restaurantes y servicios afines, fue desarrollado por la Dirección Nacional de Desarrollo Turístico del Viceministerio de Turismo, bajo la autoría de la

bromatóloga Norma Elvira Muguruza Crispín. Este manual se enmarca en los objetivos y estrategias del Plan Nacional de Calidad Turística del Perú (CALTUR) y fue elaborado sobre la base de la Resolución Ministerial Nº 363-2005-MINSA, posteriormente derogada por la Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA, que aprobó la Norma Técnica Sanitaria N° 142-MINSA/2018/DIGESA, denominada *"Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines"*. (Ministerio de Salud [MINSA], 2018)

2.2.3. Plan Nacional de Calidad Turística del Perú (CALTUR)

Es el conjunto de procedimientos analizados previamente para cumplir con su objetivo, el cual es promover la movilización a nivel nacional de las personas para que viajen a distintos puntos turísticos y se pueda optimar la calidad de servicio turístico que se les otorga, y, por ende, la satisfacción de los viajeros. Además, por medio de ello, se pretende ubicar al Perú como destino altamente atractivo y de calidad. Por tal motivo, es necesario indicar que hay una gran importancia al enfatizar que las intervenciones sistemáticas que se efectúan en los restaurantes, durante el proceso de elaboración de productos alimenticios trascendental para el desarrollo turístico local (Suárez Chiriguayo, 2020).

En el Plan Nacional de Calidad Turística del Perú, propone como instrumento los Manuales de Buenas Prácticas, y cuenta con el "Sello CALTUR" como elemento insignia para el servicio. Estos manuales son elaborados por la norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines, y otros servicios turísticos. En el Manual de BPMA, se mencionan los procedimientos para avalar las condiciones sanitarias de los espacios físicos y de los alimentos, para asegurar las condiciones higiénicas necesarias y evitar que los comensales puedan estar expuestos a determinados gérmenes o enfermedades que se puedan transmitir por los alimentos (Muguruza Crispín, 2016).

2.2.4. Variable: Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA)

Se promulgó el Codex Alimentarius con el fin de garantizar el consumo apto y conveniente de los alimentos, los cuales deben estar libres de suciedad entre otros gérmenes o contaminantes, además que deben ser rotulados y presentados de la manera correcta. Asimismo, son herramientas que mediante su aplicación ayudan a

los establecimientos a asegurar condiciones de salubridad necesarias para evitar que sus productos o alimentos se encuentran sucios y por ende evitar la vulneración de salud de los comensales (Vasquez Villegas, 2010).

Muguruza Crispín (2016), manifiesta que las buenas prácticas de manipulación de alimentos son un conjunto de principios establecidos para manipular de manera correcta e higiénica tanto alimentos como bebidas dentro de la sucesión alimentaria, abarcando desde la recepción de los insumos, su almacenamiento, su preparación y distribución para el consumo de estos por parte de comensales. La aplicación de estas prácticas depende del accionar del gerente o del administrador de los restaurantes, los cuales tendrán que elaborar planes pertinentes y ejecutarlos de manera correcta considerando las buenas prácticas de manipulación para poder brindar un servicio de calidad (MINCETUR, 2022).

MINSA (2017), apunta que son las medidas de higiene que se deben aplicar desde la recepción hasta la distribución de los alimentos o en las disposiciones finales en la preparación, con la finalidad de lograr asegurar su calidad sanitaria, por ende, para que este pueda ser apto para su preparación y posterior consumo.

Son las prácticas de higiene que se deben llevar a cabo desde la recepción de los insumos o materia prima hasta la distribución de los alimentos, considerando por ende su manipulación, preparación, almacenamiento, transporte y envasado, además, estas prácticas tienen como finalidad asegurar que los productos o alimentos se puedan preparar en las condiciones de higiene conveniente para evitar la vulneración de la salud de los consumidores (Córdova Oñate, 2010).

Estas prácticas en sí representan una guía para para los trabajadores de cocina y los gerentes de restaurantes para poder aplicar acciones sugerentes que propician la inocuidad de los alimentos. Así mismo estas prácticas también abarcan los procedimientos de control de los escenarios en los que se desarrollan a cabo las operaciones en una determinada planta para asegurar que cuente con las condiciones óptimas e higiénicas y lograr la producción segura de los alimentos que se ofrece (Salgado y Castro, 2007).

Para cumplir con las BPMA, es esencial que los establecimientos cuenten con instalaciones adecuadas que incluyan diseño estructural, condiciones sanitarias

óptimas, y prácticas de higiene personal y operativa estrictas. Esto incluye desde la infraestructura física hasta la capacitación continua del personal en aspectos sanitarios y de manipulación segura de alimentos (MINCETUR, 2008).

Las dimensiones identificadas para este estudio son las que se pasan a detallar a continuación, cabe indicar que todas las actividades de las distintas áreas en el establecimiento deben estar relacionadas entre ellas, con la finalidad de entregar un alimento inocuo al consumidor final.

2.2.4.1. Categoría 1: Recepción y Almacenamiento de Alimentos

La recepción y almacenamiento de materia prima y alimentos en restaurantes es de vital importancia porque aseguran la calidad e inocuidad de los productos, previniendo la contaminación y protegiendo la salud de los consumidores. Según el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, (CIAD, 2019), el cumplimiento de las BPMA en estas etapas es crucial para evitar riesgos de intoxicación alimentaria y garantizar la satisfacción del cliente.

El protocolo de recepción de alimentos consiste en la admisión de la materia prima que requiere el establecimiento para la elaboración de su menú a través de una previa aprobación de la administración del restaurante correspondiente de los proveedores que cumplieron con los requisitos exigidos para el cumplimiento de las BPMA (MINCETUR, 2008).

Para la recepción es necesario trabajar con el programa de entregas, es recomendable admitir los alimentos durante las primeras horas del día cuando la temperatura del ambiente es la más adecuada, considerando el horario de baja actividad para poder contar con tiempo suficiente para examinar la materia prima a detalle, de manera especial con los alimentos considerados de riesgo alto, como las carnes, verduras y frutas, para luego posterior a ello dirigirlas al almacén al que corresponden (Muguruza Crispín, 2016).

El colaborador responsable de recibir los alimentos debe estar constantemente adiestrado en la temática de supervisión del control de cada operación en todo proceso de producción del menú, del mismo modo debe contar

con su respectivo manual de calidad para estar al tanto de los alimentos de riesgo alto (Muguruza Crispín, 2016).

Dentro de las acciones que debe efectuar son los siguientes:

Tabla 3.

Acciones que debe realizar el personal encargado

Orden	Acciones
Primero	Observar y tomar nota del estado de conservación de la movilidad que trasladó la materia prima, verificar higiene, limpieza y temperatura de este. De igual manera, en importante verificar la temperatura de los alimentos que ingresarán al restaurante, para luego ser trasladados al área correspondiente.
Segundo	Anotar toda la información correspondiente a la materia prima que ingresará, registrar sobre la procedencia del insumo, sus características y descripción, características sensoriales identificadas, la composición de estos, el estado de conservación, las condiciones de su manejo, anotar el tiempo de su almacenamiento y descartar o aceptar según el cumplimiento de los criterios de aceptación de los alimentos que ingresarán.
Tercero	Analizar la temperatura de alimentos catalogados de riesgo alto, como las carnes que serán refrigerados se encuentren entre 0º C y 5º C y que los alimentos congelados se encuentren entre los -18º C o menos.

Nota: Se tomó del "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines del Plan Nacional de Calidad Turística del Perú" – CALTUR. Fuente: MINCETUR, (2008, p. 43).

Algunas consideraciones que el profesional debe considerar es que toda materia prima debe de trasladarse del empaque de origen a otros recipientes limpios y desinfectados propios del restaurante. Si al momento de ingreso se nota que alguno de estos empaques se encuentra dañado, descompuesto, averiado, si las latas de las conservas se encuentran con abolladuras y otras anormalidades no deberán ser aceptados, puesto que los alimentos podrían estar contaminados, los cuales podrían causar algunos perjuicios en la salud del comensal. Por otro lado, todos los insumos que el profesional ingresará deben ser rotulados con la fecha de ingreso y

vencimiento, considerar el sistema PEPS, primero en entrar primero en salir, por ello la importancia de rotular con la fecha de ingreso y de salida, para evitar que los alimentos caduquen (Muguruza Crispín, 2016).

A continuación, presentamos un cuadro para identificar los juicios de calidad para aceptar o rechazar los alimentos.

Tabla 4.

Criterios de calidad para recibir o rechazar los alimentos

Alimento	Temperatura de recepción	Criterios para aceptar (análisis sensorial)	Criterios para rechazar
Pescado	Debe recibirse entre los 0º C y 5º C.	Color: Rojo brillante. Olor: Ligero y agradable. Ojos: Llenos, brillantes y claros. Textura: Rígidos y firmes.	Color: Agallas grisáceas, oscuras y opacas. Olor: Olor Amoniaco Ojos: Hundidos, opacos y con bordes de color rojo. Textura: Piel suave piel con marcas al tacto.
Mariscos	Debe recibirse entre los 0º C y 5º C las almejas, mejillones y ostiones.	Olor: Mar, ligero y agradable. Conchas: Sin quebraduras y cerradas. Condición: Vivas.	Olor: Pescado Conchas: Quebradas y abiertas. Condición: Llegan muertos. Textura: Pegajosas o secas y delgadas.
Crustáceos	Debe recibirse entre 0º C y 5º C.	Olor: Mar, ligero y agradable. Conchas: Pesadas, duras. Condición: Vivos y mojados.	Olor: A pescado. Conchas: Suaves. Condición: Muertos.

Carne	Debe recibirse entre los 0º C y 5º C.	Color carne de res: Rojo brillante tendencia rojo cereza. Color carne cordero: Rojo claro. Color carne cerdo: Grasa blanca con piel rosado claro. Textura: Firme, al tacto debe volverse a su lugar original. Condición: Sellos de calidad.	Color: Verdes, blancas, moradas, blancas o marrones. Textura: Mohoso y pegajoso. Empaque: Rota y sucia. Olor: Fétido y agrio.
Aves	Debe recibirse entre los 0º C y 5º C.	Color: Uniforme. Textura: Firme, al tacto debe volverse a su posición original. Olor: Ninguno.	Color: Verde y morado. Textura: Gelatinosa. Olor: Desagradable y anormal.
Huevos	Debe recibirse y mantenerse entre 0º C y 5º C. Refrigerados a una temperatura de 4° C (40° F) o menor.	Olor: Ninguno. Cascarones: Limpios y firmes,	Olor: Anormal. Cascarones: Quebrados, sucios, de fácil quebradura, aguadas, claras esparcidas.
Productos lácteos	Leche, queso y mantequilla.	Leche: Agradable con algo de dulzor. Mantequilla: Color uniforme y sabor salado. Textura: Firme. Queso: color y textura uniforme, con olor típico.	Leche: Amarga y agría. Mantequilla: Color desigual, amargo y agrio. Textura: Suave. Queso: Agrio, color y textura desigual.

Frutas y vegetales frescos	Las que serán refrigeradas deben mantenerse en una temperatura de 7º C a 12 º C, y los que no deben ser refrigerados son las manzanas, plátanos, peras, paltas, cebollas, papas y frutas cítricas.	Apariencia: Sin manchas. Textura: Firme. Color: Uniforme.	Apariencia: Con manchas. Textura: Marchitos, flácidos y blandos. Color: Desigual.
Alimentos enlatados	Rechazar los que tienen espumas y líquidos lechosos.	Apariencia: Buena condición de conservación.	Apariencia: Abiertas, abolladas, sellado defectuoso, sin sellos, sin etiquetas, hinchados, con presencia de oxido.
Alimentos procesados refrigerados	Alimentos pre-cortados, precocidos, alimentos refrigerados, vegetales y frutas cortadas. Se deben mantener en temperatura menor de 5º C o por debajo.	Apariencia: Empaque muy bien conservado.	Apariencia: Empaque con fecha vencida y rota.
Alimentos procesados congelados	Congelados a -18º C.	Apariencia: Empaque muy bien conservado.	Apariencia: Con líquido congelado al fondo del recipiente, se evidencie recongelación. Textura: Seco. Color: Anormal.

Nota: Se tomó del "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines del Plan Nacional de Calidad Turística del Perú" – CALTUR. Fuente: MINCETUR, (2008, p. 44-49).

Posterior a la recepción de los alimentos, se procede a almacenarlos. Las áreas destinadas para almacén la infraestructura es obligatoriedad ser de un material muy resistente que facilite su limpieza, debe entre sus características estar

ventilado, seco, protegido contra el acceso de personas ajenas al establecimiento, protegido contra diferentes plagas como roedores, moscas, palomas, y entre otros. El almacén debe contar con anaqueles y bandejas para que ningún alimento o producto esté en contacto con las paredes y el piso, los alimentos no deben estar apilados, deben mantenerse distanciados para que circule el aire y los ventile. También es importante revisar la temperatura de las materias primas almacenadas constantemente, por ello lo imprescindible de un termómetro calibrado en el establecimiento. Ningún producto de limpieza o producto químico o tóxico debe almacenarse junto a los alimentos que serán procesados, esto puede generar una contaminación química para el perjuicio de la salud (Muguruza Crispín, 2016).

Existen cuatro tipos de almacenamiento a considerar.

Tabla 5.

Tipos de almacenamiento en restaurantes

Tipo de almacenamiento	Consideraciones
Almacenamiento de alimentos cocinados	Los alimentos que han sido cocido, pero aún no están fríos, se deja enfriar en el recipiente que será almacenado, este debe estar fuera de contacto de los alimentos que ya serán consumidos, o con alimentos crudos, después que este alimento se haya enfriado a 5º C o incluso menos temperatura están listos para ser almacenados, estos deben ocupar el estante alto del refrigerador.
Almacenamiento en el refrigerador	En este tipo de almacenamiento, al igual que en cualquier otro, es fundamental mantener la temperatura ambiente del refrigerador utilizando termómetros colgantes. Asimismo, es crucial verificar las temperaturas internas de los alimentos con termómetros de sonda calibrada, asegurándose siempre de calibrar estos dispositivos regularmente. La temperatura ideal para almacenar alimentos es entre 0º C y 5º C en el centro de cada pieza. Se recomienda organizar los alimentos en el refrigerador de arriba hacia abajo siguiendo este orden: primero pescados, segundo carne de res, tercero cerdo, cuarto jamón, quinto tocinos, sexto carne molida de res, séptimo carne molida de cerdo y pollo. Es importante recordar que las piezas grandes de carne no deben permanecer más de 72 horas refrigeradas, mientras que otras carnes solo deben estar refrigeradas por un máximo de 48 horas.

Almacenamiento en el congelador	La temperatura interna de los alimentos congelados debe ser de -18º C. Se utilizan al igual que en los demás tipos de almacenamiento los termómetros, especialmente el de sonda, para registrar la temperatura de los alimentos después de controlarlas. No es recomendable ingresar un alimento caliente, estos deben ser enfriados primero, puesto que puede ocasionar daños a los demás alimentos congelados, también se recomienda que los alimentos después de ser descongelados no pueden volver a ser congelados, la cámara de congelación debe mantenerse cerrado, no se debe abrir constantemente sin razón alguna, y si el alimento se encuentra en recipientes cerrados tampoco se les debe abrir si no serán utilizados.
Almacenamiento en seco (para productos secos)	La infraestructura de este tipo de almacén debe estar constantemente ventilado, por lo que la temperatura debe oscilar entre los 10º C a 21º C, con una humedad de 50% y 60%. Estos alimentos deben ser almacenados en sus cajas o empaques respectivos y originales, y si estos son abiertos, deben almacenarse en otros recipientes sellados y con etiquetas.

Nota: Se tomó del "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines del Plan Nacional de Calidad Turística del Perú" – CALTUR. Fuente: MINCETUR, (2008, p. 50-53).

2.2.4.2. Categoría 2: Preparación de los Alimentos

Cocina. Las cocinas dentro de todo restaurante deben ser los más adecuados, es decir, deben estar correctamente diseñadas para facilitar las labores de los colaboradores, para facilitar su fluidez para el procesamiento de los alimentos desde las preparaciones previas hasta el servido de los mismos, para mantener los alimentos inocuos, para facilitar la limpieza, del mismo modo, la desinfección evitando y/o reduciendo las contaminaciones cruzadas. Por otro lado, respecto a la ubicación de la cocina, este debe estar lo más pronto al comedor y almacenamiento (Muguruza Crispín, 2016).

Los espacios identificados dentro de la cocina deben estar distribuidos de la siguiente manera:

Tabla 6.

Zonas de distribución de cocina

Zonas de distribución	Detalles
Preparación previa	Esta zona debe estar próxima al almacén de materia prima, en esta zona se limpian, se lavan y se pelan.
Preparación intermedia	En esta zona se consuma la preparación preliminar (corte, picado y cocción).
Preparación final	En esta zona se finaliza con la preparación, el servicio de las porciones y el montaje de los platos para que sean consumidos por el comensal.

Nota: Se tomó del "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines del Plan Nacional de Calidad Turística del Perú" – CALTUR. Fuente: MINCETUR, (2008, p. 53).

Comedor. Es recomendable que la ubicación del comedor debe hallarse próximo al de la cocina, y que las mesas y demás mobiliarios funcionales deben permitir la circulación de los colaboradores con fluidez, y otro considerar importante es que las puertas del comedor deben abrirse para afuera. Los mobiliarios dentro del comedor deben facilitar su limpieza, del mismo modo su desinfección, y deben poseer con un excelente estado de higiene y conservación. Si el comedor exhibe su menú dentro del comedor, debe contar con equipos de conservación, o sistemas que conserven la temperatura ideal de los alimentos expuestos, sistemas que no permitan contaminación cruzada (Muguruza Crispín, 2016).

La preparación de los alimentos. Los colaboradores responsables de la preparación de los alimentos deben ser previamente capacitados y evaluados en BPMA. Las zonas de preparación de los alimentos deben contar con las siguientes características: deben estar limpios, desinfectados, ordenados y sin desperdicios. Por otro lado, la superficie del mobiliario donde se prepara los alimentos debe ser contantemente lavados, es decir, antes y después de cada preparación, lavados

cuidadosamente, del mismo modo, los utensilios deben encontrarse en un excelente estado de conservación, debe considerarse la vida útil de esos implementos necesarios, y si sufren algún desperfecto que pueda ocasionar contaminación cruzada o accidentes y entro otros percances, deben ser cambiados por unos nuevos y adecuados (Muguruza Crispín, 2016).

Control de tiempo y temperatura. El control del tiempo y de la temperatura es importante, para ello el personal encargado como en toda acción dentro del restaurante debe estar óptimamente capacitado, puesto que el responsable debe contar con termómetros calibrados para utilizarlos en diferentes áreas, debe registrar de manera inmediata las tomas de temperatura, incluso de la temperatura interior de algunos alimentos, debe contar con conocimientos oportunos para rellenar los formatos de control, del mismo modo debe saber cómo colocarlos sobre los equipos. El responsable utiliza los diferentes termómetros en las siguientes etapas: en la recepción de insumos y/o materias primas, en el almacenamiento, en el procesamiento y preparación de los alimentos, y finalmente en el servido de comidas. Por otro lado, dentro de las pautas generales que debe tomar en cuenta el encargado para utilizar los termómetros, es mantenerlos limpies contantemente, siempre debe llevar consigo una cantidad adecuada de termómetros limpies y desinfectados, debe calibrarlos siempre, asegurarse que estos se encuentren exactos, y nunca debe usar termómetros llenos de alcohol o mercurio para medir las temperaturas de los alimentos que son para consumo (Muguruza Crispín, 2016).

Algunas características de la toma de temperatura de alimentos son las que se comparten a continuación.

Tabla 7.

¿Cómo tomar la temperatura a diferentes alimentos?

Producto	Método
Carnes, pescados y aves	El termómetro debe ser insertado con la punta de prueba del termómetro, debe ingresar a la parte más consistente del alimento, generalmente es el centro.

Alimentos empacados (refrigerados y congelados)	La punta de prueba del termómetro debe ser insertado entre paquetes, sin punzarlos.
Leche y otros líquidos	Se ingresa la punta de prueba del termómetro hasta los 5cm sin tocar los extremos.
Leche o líquidos a granel	Para medir la temperatura se debe doblar la bolsa que contiene el líquido, es entre el doblez donde se ubica la punta de prueba del termómetro.
Mariscos vivos	La punta de prueba del termómetro debe ser insertado en medio de los mariscos en la caja.

Nota: Se tomó del "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines del Plan Nacional de Calidad Turística del Perú" – CALTUR. Fuente: MINCETUR, (2008, p. 56).

Preparación previa. Para proceder con la preparación previa de los alimentos, se debe revisar la mesa de trabajo, este debe estar limpio y desinfectado, debe ser el más adecuado para evitar que los alimentos sean tirados accidentalmente al piso. El mise en place, deben estar cada una de ellas en sus respectivos recipientes, si estos se tienen que ser conservados antes de ser utilizados, se deben proteger y conservarse en refrigeración hasta el momento de la cocción y servido de las mismas. La preparación previa se sigue de la siguiente manera para los diferentes conceptos (Muguruza Crispín, 2016).

Tabla 8.

Preparación previa de alimentos y utensilios

Concepto	Preparación Previa
Frutas y vegetales	Las hortalizas y las frutas deben trasladarse de su empaque original a otras jabas limpias y desinfectadas, las frutas y las hortalizas deben pasar a ser lavadas quitando de ellas piedrecitas, tierra, larvas, huevos de insectos, y otros agentes contaminantes, y los alimentos que serán consumidas crudas estas deben ser desinfectadas, por ello se recomienda que en un litro de agua se debe proporcionar 10 gotitas de hipoclorito de sodio para eliminar en gran porcentaje las bacterias y microrganismos, del mismo modo se puede utilizar alguna solución yodada, u otros productos autorizados

	desinfectantes, después se procede a enjuagarlas con agua purificada. Estas verduras y frutas no deben estar en contacto con carnes, esto generaría contaminación cruzada, y deben estar alejados de alimentos cocidos listos para consumo, y las verduras que no serán refrigeradas deben almacenarse en recipientes ventilados sobre plataformas, nunca en contacto con el suelo.
Carnes, pescados, mariscos y vísceras	Para cortar los diferentes tipos de carnes, debe haber varios colores de tablas de picar para no identificarlas con facilidad, y no generar contaminación cruzada, y saber si las tablas de picar son para mariscos, pescados, carnes rojas, carnes blancas, etc. Al igual que para otros alimentos, como panes, vegetales, verduras, frutas, etc. Las baterías y equipos de cocina, deben estar siempre limpios y desinfectados, lavados con chorros de agua constantemente para disminuir el nivel de bacterias que se pueden encontrar en ellas. Cabe indicar que estos equipos deben ser de buena conservación, de fácil limpieza y desinfección. El espacio de cortado de carnes siempre debe mantenerse limpio y libre de olores, no debe haber acumulación de envolturas y desperdicios. Todos estos deben encontrarse en buen estado de conservación, sin rajaduras, sin agujeros y cortes. Los huevos deben ser manejados con extremo cuidado puesto que este contiene bacterias que pueden pasar de un espacio a otros si estos no son manipulados de manera correcta.
Utensilios	Los utensilios deben ser codificados igual que exclusivos, estos son generalmente utilizados para filetear, trozar y cortar el alimento crudo. De preferencia tenerlos de colores para poder identificarlos para el corte de diferentes alimentos, y como todos los demás utensilios deben mantenerse en un buen estado de conservación.

Nota: Se tomó del "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines del Plan Nacional de Calidad Turística del Perú" – CALTUR. Fuente: MINCETUR, (2008, p. 57-58).

Descongelación de alimentos. El colaborador encargado de la descongelación de los alimentos dentro del restaurante debe ser capacitado al respecto, puesto que el alimento que se descongela se expone a la sobre multiplicación de microorganismos y crecimiento patógenos en ella, conllevando a su descomposición, del mismo modo, debe contar con conocimientos sobre los métodos óptimos para descongelarlos, y finalmente, debe tener en cuenta que una puesta en descongelación los alimento deben ser procesados o preparados inmediatamente y por ninguna razón deben volver a ser congelados, por tal motivo, las carnes y otros alimentos que son de potencial riesgo deben ser conservados a 4º C y deben ser recalentados si es el caso a más de 60º C

Para descongelar los alimentos existen cuatro maneras, los cuales se indican a continuación.

Tabla 9.

Tipos de descongelamiento de alimentos

Métodos	Desarrollo
Método 1	Descongelar en un refrigerador a una temperatura de 5º C.
Método 2	Descongelar bajo un abundante chorro de agua purificada a una temperatura de 21º C o por debajo de ella.
Método 3	Descongelar en un horno microondas, siempre en cuando el alimento será cocinado de manera inmediata.
Método 4	Descongelar el alimento con la cocción, solo si el volumen del alimento es delgado o se pueda corroborar que no quedará cruda la parte céntrica del alimento con bacterias en su interior.

Nota: Se tomó del "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines del Plan Nacional de Calidad Turística del Perú" – CALTUR. Fuente: MINCETUR, (2008, p. 59).

La preparación del menú. En el proceso de la preparación de alimentos es necesario e indispensable verificar la manera correcta de cada procedimiento y registrar de manera regular los tiempos al igual que las temperaturas que podrían alcanzar los alimentos en las diferentes etapas. Es importante tener en cuenta que la manera única de eliminar los microorganismos es cocinando los alimentos a una temperatura interna mínima del cual se requiere, pero se debe considerar que esta acción no elimina las toxinas y esporas que producen los microorganismos, por ello la es recomendable la manipulación salubre de los alimentos antes de ser cocinados (Muguruza Crispín, 2016).

Tabla 10.

Requisitos para la cocción de alimentos específicos

Producto	Temperatura interna mínima para la cocción	Otros requisitos y recomendaciones para la cocción
Aves	74º C x 15 segundos	Las aves deben ser cocinada con sumo cuidado, puesto que estos contienen mayores cantidades de microrganismos.
Relleno, guisados, carnes rellenas, y platos que contienen comida cocinada y cruda.	74º C x 15 segundos	Todo relleno debe cocinarse por separado, puesto que el relleno generalmente actúa como aislante previniendo que el calor llegue al interior de la carne.
Carnes, jamón, tocino, puerco, y carnes inyectadas	63º C x 15 segundos	Se debe respetar la temperatura obligatoria en estos alimentos para eliminar la larva Trichinella.
Salchichas, pescado en lajas, carnes molidas, animales de caza, carne molida de res y de puerco, o en lajas.	68º C x 15 segundos	La carne molida debe cocinarse por completo y apropiadamente, puesto que al manipularse tiene contacto con los microrganismos que se encuentran en la superficie y son combinadas con ella al molerse. La temperatura mínima recomendada para cocinar las carnes molidas es: 68º C x 15 segundos 66º C x 1 minuto 63º C x 3 minutos
Asado de cerdo o res y rollos.	63º C x 15 segundos	Para cocer el asado de res o puerco, y los rollos, las temperaturas internas deben oscilar de la siguiente manera según el tiempo de cocción. 54º C x 121minutos 57º C x 77 minutos 57º C x 47 minutos 58º C x 32 minutos

		59º C x 19 minutos 60º C x 12 minutos 61º C x 8 minutos 62º C x 5 minutos 63º C x 3 minutos
Filetes de ternera, cordero, de res, y animales de caza que son criados comercialmente.	63º C x 15 segundos	
Pescado	63º C x 15 segundos	El pescado relleno debe cocinarse a 74º C x 15 segundos.
Alimentos con pescado	63º C x 15 segundos	El pescado molido, picado o cortado debe ser cocido a 68ºC x 15 segundos.
Huevos con cascarón de servido inmediato.	63º C x 15 segundos	El huevo a la orden solo debe ser cocidas la cantidad que se requiere. Si los huevos serán cocidos, luego reservados para servirlos después, es recomendable cocinarlos a 68ºC x 15 segundos y conservarlos a 60º C. Mientras que las comidas con huevos deben ser cocinados a 74º C.
Vegetales		Los vegetales que serán cocidos y reservados para luego ser servidos deben ser mantenidos a 60º C.
Alimentos de peligro alto, cocinados en horno microondas. Aves, carnes, huevos y pescado.	74º C, se recomienda dejarlos reposar durante 2 minutos después de ser cocidas.	La comida que entrará al horno microondas debe ser cubierto, y a mitad de la cocción se debe agitar o girar el alimento. Posterior a la acción se debe dejar reposar durante 2 minutos, Se debe recordar que debe verificarse la temperatura interna del alimento en diferentes lugares.

Nota: Se tomó del "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines del Plan Nacional de Calidad Turística del Perú" – CALTUR. Fuente: MINCETUR, (2008, p. 60-60).

2.2.4.3. Categoría 3: Servido de Comidas

El servicio de alimentos se realiza en la última etapa previa al consumo de alimentos, sucede en el área de servicio, en la cual, el colaborador responsable del servido de comidas a los comensales debe cumplir rigurosamente en su higiene personal el lavado de manos, en mantener las uñas cortas, sin esmalte, limpias, sin pulseras que puedan transmitir agentes patógenos, y entre otras prácticas obligatorias, es decir, en todo aspecto deben evitar cualquier mal hábito de higiene. (Sistema Nacional Para el Desarrollo Integral de la Familia [SNDIF], 2015)

Manipulación de vajilla y utensilios. Este proceso de manipulación de utensilios y vajillas en el servido de comidas es sumamente importante, ya que, se les hará entrega a los comensales los utensilios que utilizarán para ingerir sus alimentos, hay todo un considerando que se debe seguir para evitar contaminar las vajillas y los utensilios, en tal sentido, el responsable debe tener en cuenta que estos son de uso exclusivo para esta actividad, es decir, estos no deben ser utilizados en la preparación de comidas u otras actividades diferentes a la manipulación de vajillas y utensilios en el servido de comidas, por tanto, estos deben estar previamente lavados y desinfectados, y si de pronto estos utensilios tienen contacto con el suelo por alguna caída deben ser lavados y desinfectados nuevamente. Para colocar los utensilios o vajillas sobre las mesas de los comensales deben los encargados lavarse las manos antes de realizar esta actividad. Los mozos deben tomar por el mango los cubiertos y demás utensilios, mientras que los platos deben ser tomados por los bordes o por debajo, las tazas y los vasos deben ser tomados por las azas o por debajo, y las cucharas o los cucharones con los que se servirán las comidas deberán colocarse bajo abundante chorro de agua. Nunca se colocan las fuentes o platos con las preparaciones unas encimas de otras. Finalmente, si las mesas requieren ser limpias, primero, se debe secar aquellos derrames con un paño seco, este paño debe ser exclusivamente para el secado de estos derrames, segundo, se procede a pasar con otro paño mojado con una solución desinfectante, paño que debe ser destinado exclusivamente para esa actividad.

Cómo servir las comidas. La comida preparada que no se emplata de inmediato deben ser refrigerados o mantenerlos calientes. Nunca se debe combinar la nueva preparación con la del día anterior. Todo aquel alimento o preparación que

se abrió y se utilizó a medias deben ser desechados, de igual manera, debe evitarse servir nuevamente el alimento que algún comensal no consumió con anterioridad. De igual manera debe ser evitado los dispensadores manuales de café soluble, azúcar, mayonesa, ají, salsas, etc., puesto que lo más recomendable es servir a los comensales en porciones individuales incluso en envases comerciales individuales, y si las salsas o cremas no son envasadas deben ser servidas en recipientes de uso exclusivo para tal fin, deben estos recipientes facilitar su lavado, deben encontrarse en buen estado de higiene y conservación. Los utensilios deben siempre dar garantía de inocuidad de los alimentos, y para coger los utensilios para servir, el colaborador responsable debe utilizar los guantes respectivos. Si se ofrecerá hielo a los comensales, este producto debe estar a base de agua purificada, deben ser entregadas al comensal en recipientes cerrados, limpios y desinfectados. Para servir la comida se deben utilizar pinzas, cucharas o similares utensilios, en estos casos es nada recomendable usar utensilios de vidrio o las manos, tampoco debe utilizarse el mismo recipiente para congelar otros insumos, el recipiente debe ser de uso exclusivo. Finalmente, nunca será recomendable que el colaborador responsable del servido de alimentos manipule también dinero al mismo tiempo (Muguruza Crispín, 2016).

Modalidades de servicio. Existen cuatro modalidades de servicio, entre los cuales se encuentran el de menú, autoservicio, autoservicio con asistencia del manipulador, y servido a domicilio. En cada una de estas modalidades se deben contar con los utensilios exclusivos para cada tipo de servido con el fin de asegurar la manipulación (Muguruza Crispín, 2016).

Tabla 11.

Modalidades de servicio

Modalidades	Características
Menú	En todo el proceso debe verificarse las temperaturas puesto que es un principio de cumplimiento obligatorio, se debe considerar la temperatura de higiene y de seguridad. El servido del menú no debe sobrepasar el tiempo de 3 horas.

Autoservicio	En esta modalidad los alimentos son ubicados en las mesas de servido y estos son protegidos con el uso de campanas a la altura de la cabeza del comensal, esto evita que los comensales se acerquen a la comida servida de manera excesiva, ya que, puedan contaminar los alimentos con su saliva, respiración, etc. Cabe indicar que en esta modalidad es el comensal quien se sirve las porciones de comidas.
Autoservicio (La comida es servida por un manipulador de alimentos)	En esta modalidad hay un colaborador encargado para servir la comida, por lo que el responsable debe evitar contaminar los alimentos, asimismo debe encargarse de la distribución de los cubiertos, platos, vasos, etc. Durante el proceso de exhibición, los alimentos para el servido deben ser manipulados estrictamente en cuanto a la temperatura de estos. Las comidas calientes deben mantenerse dentro de 60º C a más, y las comidas frías deben conservarse dentro de los 5º C, estas temperaturas deben ser controladas y registradas cada dos horas.
Servicio a Domicilio	Para transportar comidas preparadas deben considerarse las siguientes condiciones higiénicas. La comida debe servirse en envases que serán desechables después del primer uso. Las salsas industriales deben entregarse al comensal en su sobre original. Debe verificarse que las comidas deben estar dentro de su temperatura de seguridad, por ello deben ser trasladados en los contenedores térmicos. El contenedor térmico debe contar con cierre hermético con sistema de seguridad, evitando que personas ajenas a los manipuladores de alimentos autorizados puedan manipularlas. La comida es distribuida en el contenedor para evitar contaminación cruzada.

Nota: Se tomó del "Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines del Plan Nacional de Calidad Turística del Perú" – CALTUR. Fuente: MINCETUR, (2008, p. 65-67).

2.2.5. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).

El Ministerio de Salud (MINSA, 2017), apunta que es un conjunto de normas y/o sugerencias que se establecen para realizar la desinfección de las superficies que se mantienen en contacto directo con los alimentos, siendo los ambientes, los utensilios, la infraestructura del local, etc., con la finalidad de

eliminar residuos entre otros elementos contaminantes para disminuir la carga de microbios y por ende el riesgo de contaminación. Además, abarca poder contar con las medidas de saneamiento del local, como los servicios básicos, siendo el servicio de desagüe, de agua, de residuos sólidos, entre otros, para poder prevenir ciertos vectores influyentes en la contaminación. En estos procedimientos se incluyen su seguimiento y posterior evaluación periódica, denominándose Programa de Higiene y Saneamiento.

Vidal Cuellar (2004), menciona que los trabajadores de cocina deben tener en cuenta la importancia de su labor, puesto que son ellos los que se encuentran en contacto directo con la manipulación de los alimentos y por ende de la preparación de las comidas, mostrándose mediante su entrega y presentación la calidad del servicio a las personas que llegan a consumir.

2.2.6. Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

Gonzales y Puente de la Vega (2017), indican que el programa de higiene y saneamiento son procedimientos relacionados con la limpieza y la desinfección, ambos aplicados a ambientes, infraestructura, utensilios, baterías de cocina, equipos y superficies, con el fin de reducir elementos físicos como residuos de alimentos, tierra, suciedad, grasa, etc., para después reducir los peligros a través de la carga microbiana en diferentes superficies, que involucra el riesgo de contaminación cruzada en la manipulación de alimentos. El PHS involucra medidas para efectuar una correcta higiene de servicios básicos para prevenir y lograr el control de vectores. Para lograr este fin se formula un documento denominado Programa de Higiene y Saneamiento (PGH), para su ejecución, seguimiento y valoración.

Los trabajadores de cocina y los que manipulan los alimentos desde su recepción hasta su disposición final pueden contaminar estos alimentos cuando sufren de determinadas enfermedades que impliquen la expulsión de gérmenes o bien al realizar actos que propician la generación de suciedad, como agarrarse la nariz, la boca, frotarse, los ojos y posteriormente manipular los alimentos creando así la suciedad en estos (Zapata, 2010).

Los trabajadores de cocina deben mantener una limpieza personal adecuada, teniendo que cortarse las uñas constantemente, bañarse antes de trabajar y evitar

tocarse partes de su cuerpo como la nariz, boca, cabello, y para poder asegurar la higiene de los alimentos los trabajadores deben utilizar elementos protectores como mallas para el cabello y la indumentaria adecuada (Chuga Silva, 2014). Asimismo, estos deben evitar hábitos perjudiciales como el consumo de alcohol, de tabaco, masticar chicle, durante la manipulación y preparación de los alimentos (Ledezma C., 2013).

Se sabe que la higiene de los alimentos con los que se preparan las comidas depende ampliamente por la manipulación y conocimientos de los trabajadores de cocina, por tanto, su importancia recae en que deben tener las medidas de seguridad necesarias para garantizar las condiciones higiénicas, como una buena limpieza personal y el uso de ropa protectora. Asimismo, para poder garantizar esta seguridad en la higiene de los alimentos, los gerentes o administradores de los restaurantes deben establecer revisiones constantes para determinar el grado de responsabilidad y la forma de preparación y manipulación de alimentos por parte de los trabajadores de cocina para posteriormente implementar planes de acción (MINCETUR, 2022).

2.2.7. Restaurante

MINSA (2017), manifiesta que es todo establecimiento que se dedica a preparar platos de comida, considerando las condiciones de higiene pertinentes y el ambiente agradable y espacioso para el consumo de las personas.

Asímismo, Brito Hernández (2010), apunta que es el establecimiento donde se ofrecen servicios alimentarios, como el ofrecimiento de platos de comida y bebidas para el consumo de los clientes, así como otros potajes, postres, considerando el gusto de cada cliente, como también la prestación de áreas verdes para la recreación de estas y todo será bajo el pago de los precios establecidos por el establecimiento.

Muguruza Crispín (2016), manifiesta que un restaurante debe cumplir con un conjunto de normas y parámetros para garantizar la adecuada manipulación de alimentos y bebidas, ofreciendo así, un servicio confiable y seguro al cliente. La aplicación o implementación de estas normas es responsabilidad del gerente o administrador del restaurante, el cual deberá elaborar un plan para implementarlo a

sus operaciones críticas y poder lograr la calidad en el servicio (MINCETUR, 2008).

Así mismo, durante el tiempo de inicio de la pandemia, a causa del COVID-19, el Ministerio de Producción y Salud estableció medidas de seguridad y salubridad para que los restaurantes y servicios afines cumplan y garanticen la salud e integridad de los clientes, evitando la propagación de contagios.

2.2.8. Restaurante Campestre

Establecimiento enfocado en la elaboración de platos de comida y bebidas para la degustación de los comensales, el cual mayormente se encuentra en lugares alejados de la ciudad, como las campiñas, donde se debe contar con las condiciones de salubridad necesarias para brindar un ambiente ameno y tranquilo y para la manipulación de alimentos. Asimismo, cuentan con una infraestructura rústica, con áreas verdes para que las personas puedan realizar actividades al aire libre, como realizar deportes, caminatas, y si se dispone de animales como caballos, concretar el ofrecimiento de paseos a caballo.

Estos restaurantes son los que promueven los estilos de comida de su localidad, contando con áreas verdes para la recreación de las personas, para la ejecución de actividades al aire libre sean de manera personal o grupal y poder revalorizar la importancia y trascendencia de la gastronomía local. Asimismo, pueden incluir piscinas u otros espacios libres para poder albergar animales y las personas puedan mantener contacto y/o recreación con ellos.

2.3. Definición de términos

Alimento. Son productos o sustancias que tienen en su composición nutrientes, minerales, que mediante el metabolismo y proceso de digestión representa la subsistencia o el correcto desarrollo de los órganos vitales del ser humano.

Alimento alterado. Son aquellos alimentos que han sido modificados desde su composición, debido a factores externos, como causas químicas, lo cual origina que sean diferentes a las originales.

Ambiente. Es el lugar físico donde se realizan las actividades en una organización, abarcando la recepción, almacenamiento y manipulación de insumos, envasado y disposición final.

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP. Sistema que en primera identifica, segundo evalúa y tercero controla riesgos significativos para la inocuidad de los alimentos.

Área Crítica. Es toda área que se considera como la más importante, es el espacio se realizan los procesos de obtención de productos o la prestación de servicios, el cual se encuentra expuesta a niveles de contaminación.

Contaminación. Presencia inicial de contaminantes en el alimento o en su entorno.

Contaminante. Cualquier agente químico, biológico, o físico que pueden comprometer la inocuidad del alimento.

Desinfección. Consiste en tratar la superficie que se mantiene en contacto con los alimentos, para eliminar rastros de microorganismos y se pueda garantizar el estado de inocuidad de estos para el posterior consumo.

Desinfectar. Abarca el acto de eliminar suciedad a las superficies que se utilizan para realizar actividades, siendo necesario el uso de desinfectantes.

Establecimiento. Ambiente en el cual se manipula los alimentos.

Higiene de los Alimentos. Abarca el lavado y desinfección de los alimentos para evitar causar daños en la salud de los comensales.

Inocuidad de alimentos. Es el estado de calidad de alimentos que refleja que están libre de daños o riesgos y se pueden consumir.

Limpieza. Significa eliminar suciedad visible de determinadas superficies, como pisos, paredes, utilizando soluciones detergentes, escobillas, etc.

Manipulador de alimentos. Representa al individuo que se mantiene en contacto con los insumos, donde utiliza utensilios para producir alimentos.

Peligro. Presencia del contaminante en el alimento, con potencial de generar una derivación desfavorable a la salud.

Riesgo. Es el peligro potencial evaluado, conforme a la probabilidad de ocurrencia del origen y severidad de su consecuencia.

Saneamiento. Significa mantener en condiciones de salubridad o limpieza un determinado lugar o instalación, abarcando también las herramientas, utensilios.

Superficie de contacto con los alimentos. Son aquellas superficies que se mantienen en contacto con los alimentos, abarcando desde su recepción hasta su despacho, implicando las instalaciones, herramientas, etc.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1. Metodología de la investigación

3.1.1. Tipo de investigación

La investigación realizada fue de tipo básica, ya que no involucró la manipulación de la variable de estudio. Su objetivo principal fue generar conocimiento y, mediante la contrastación con otros estudios científicos, afirmar y consolidar información relevante sobre la variable considerada (Carrasco Díaz, 2019).

3.1.2. Enfoque de la investigación

La investigación adoptó un enfoque cuantitativo, ya que se recolectaron datos para su posterior análisis mediante métodos estadísticos y medición numérica (Ñaupas et al., 2014).

3.1.3. Nivel de la investigación

Fue una investigación de nivel descriptivo, dado que se observó y se describió la variable considerada para su desarrollo o finalidad (Ñaupas et al., 2014).

3.1.4. Diseño de investigación

Contó con diseño no experimental, puesto que no se manipuló la variable de investigación, ya que se observó el fenómeno tal y como sucede en su cauce natural. Fue transeccional, ya que la recoleta de información se llevó a cabo una única vez (Carrasco Díaz, 2019).

Consecuentemente, el diseño utilizado en este estudio fue no experimental, corte transversal o transeccional, de nivel descriptivo, representado esquemáticamente como sigue:

$$M \longrightarrow OX$$

Dónde:

M = Muestra

OX = Observación de la variable cumplimiento de las BPMA

Este esquema visualiza la medición (M) realizada en un único punto en el tiempo (OX), sin manipulación de variables, caracterizando así la naturaleza descriptiva y transeccional de la investigación.

3.2. Ámbito temporal y espacial

3.2.1. Ámbito temporal

La presente investigación fue desarrollada en el año 2023, así mismo, el instrumento de investigación fue aplicada a la muestra determinada en el mes de diciembre del mismo año.

3.2.2. Ámbito espacial

Esta investigación fue desarrollada de manera específica en los restaurantes campestres de la capital del distrito de Huanta, puesto que el instrumento de investigación fue aplicado en los recreos campestres ubicados dentro del casco urbano de la ciudad de Huanta, el mismo que se encuentra ubicado dentro del distrito y provincia de Huanta, perteneciente a la región Ayacucho.

3.3. Población y muestra

3.3.1. Población

La población se define como el conjunto de elementos con características comunes que se investigan para obtener datos relevantes en el análisis de la investigación (Ñaupas et al., 2014). Por tanto, en esta investigación, la población fue constituida por la totalidad de colaboradores de 9 restaurantes campestres ubicados en la capital del distrito de Huanta.

Tabla 12.

Restaurantes Campestres de la capital de Huanta

N°	Nombre del Establecimiento
1	Recreo “Don Félix”
2	Recreo “Zambrano”
3	Recreo “El Negrito”
4	Recreo “El Imperio”
5	Recreo “Bella Esmeralda”
6	Recreo Turístico “Rústica BR”
7	Recreo “La Chacra”
8	Recreo “La Caleta”
9	Recreo “El Platanal”

Nota: Adaptado de los datos de la División de Turismo, Cultura y Artesanía. Fuente: Municipalidad Distrital de Huanta, (2023).

3.3.2. Muestra

El método de muestreo utilizado fue el no probabilístico de tipo intencional, también conocido como muestreo por conveniencia, este tipo de muestreo se caracteriza por seleccionar participantes, datos u objetos basándose en factores o criterios específicos y que se encuentran accesibles para el investigador (Ñaupas et al., 2014).

En consecuencia, se decidió seleccionar 5 colaboradores de cada uno de los 9 restaurante campestres del casco urbano del distrito de Huanta, lo que totalizó 45 colaboradores como muestra.

3.4. Técnicas e instrumentos para la recolección de datos

Como técnica se utilizó la encuesta, donde Carrasco Díaz (2019), menciona que con ella se puede recopilar información; asimismo, como instrumento se utilizó un cuestionario, el cual permitió establecer relación entre el involucrado y los participantes mediante las respuestas a los ítems establecidos en el instrumento de investigación, el cual fue de escala tipo Likert.

3.5. Validación y confiabilidad de los instrumentos

3.5.1. Validación

La validación se refiere al grado en que una medida efectivamente captura la categoría, dimensión, rasgo o característica que se intenta medir. Este proceso se realiza en varios niveles y es crucial determinar el tipo de validez del instrumento utilizado. En este sentido, es fundamental validar el instrumento de investigación para asegurar su adecuado nivel de aplicabilidad (Arias Gonzáles, 2020).

Consiguientemente, en el caso de esta investigación, el instrumento fue validado a través de juicio de expertos en la materia. El instrumento se sometió a evaluación de tres expertos en el campo relacionado, cuyas opiniones fueron de gran relevancia y determinantes para garantizar que el instrumento posea una validez significativa y cumpla con el objetivo de la investigación.

Tabla 13.

Lista de jueces para validación de instrumento de investigación

N°	Experto	Confiabilidad
1	Dr. Fredesvindo Fernandez Herrera	Aplicable

2	Mgtr. Santusa Acero Cáceres	Aplicable
3	Mgtr. Mary Amelia Cárdenas Bustamante	Aplicable

Nota: Cotejo de datos de los especialistas que emitieron el juicio de expertos para la validación del instrumento. Fuente: Chavez, (2023).

3.5.2. Confiabilidad

Para determinar la confiabilidad del instrumento o la homogeneidad de los ítems se aplica el coeficiente alfa de Cronbach al tratarse de opciones de respuestas politómicas, como las escalas tipo Likert; el cual consigue tomar valores entre 0 y 1, en el cual, 0 significa confiabilidad nula y 1 representa confiabilidad total (Hernández Sampieri et al., 2010).

En tal aspecto, para la presente investigación la confiabilidad se determinó mediante coeficiente alfa de Cronbach, el cual cuenta con la siguiente fórmula de cálculo:

Fórmula:

$$\alpha = \frac{K}{K-1}\left[1-\frac{\sum S_i^{\,2}}{S_T^{\,2}}\right]$$

Dónde:

α **:** Coeficiente de confiabilidad del cuestionario

K **:** Número de ítems del instrumento

$\sum_{i=1}^{k} S_i^2$ **:** Sumatoria de las varianzas de los ítems

S_t^2 **:** Varianza total del instrumento

Este coeficiente facilita una medida de la consistencia interna del instrumento de investigación, revelando la medida en que los ítems miden la misma característica o constructo de interés de manera coherente y fiable.

Para la interpretación de los resultados del coeficiente alfa de Cronbach, se utiliza una escala que proporciona una jerarquía de valores para evaluar la confiabilidad del instrumento.

A continuación, la escala de valoración:

Tabla 14.

Tabla de Valoración del Alfa de Cronbach

Valor Alfa de Cronbach	Apreciación
-1 a 0	No es confiable
0.01 a 0.49	Baja confiabilidad
0.50 a 0.75	Moderada confiabilidad
0.76 a 0.89	Fuerte confiabilidad
0.90 a 1	Alta confiabilidad

Nota: Escala para la valoración del Alfa de Cronbach para la apreciación de confiabilidad del instrumento. Fuente: Cronbach J., (1951).

Estos rangos permiten determinar en qué medida los ítems del instrumento son coherentes y miden de manera fiable la característica o constructo que se está investigando.

A continuación, se presenta la tabla de confiabilidad del instrumento de la presente investigación:

Tabla 15.

Confiabilidad del Cumplimiento del Manual de BPMA

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	**N de elementos**
,884	15

Nota: Datos procesados en el SPSS 25. Fuente: Cuestionario aplicado a los colaboradores de los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023.

Mediante la prueba a la primera variable, se obtuvo como valor: 0,884, el cual es fuerte la confiabilidad.

3.6. Procedimientos

El estudio inició con la identificación y visita a los restaurantes campestres en el casco urbano del distrito de Huanta, donde se solicitó permiso para aplicar encuestas a los colaboradores, aseverando que los datos recolectados fueran legítimos y representativos.

Después de recolectar los datos, se utilizó Microsoft Excel para organizarlos en una matriz y se realizó una limpieza exhaustiva para corregir errores y garantizar la calidad de los datos. Luego, se empleó el programa SPSS, versión 25, para codificar y procesar los datos, facilitando el análisis estadístico de los datos recolectados y la obtención de resultados significativos.

Estos resultados se presentan en el siguiente capítulo a través de figuras y tablas, cada una con interpretaciones que se alinean con los objetivos de la investigación, de esta forma, asegurando que las conclusiones sean precisas, claras y útiles para generar recomendaciones pertinentes.

3.7. Análisis de datos

El análisis de datos de esta investigación se llevó a cabo en dos etapas: el análisis descriptivo y el análisis de dispersión. Esta investigación se centró en la evaluación de una única variable de interés utilizando un enfoque descriptivo para obtener una comprensión clara de los resultados.

3.7.1. Análisis descriptivo

Se llevó a cabo un análisis exhaustivo de los datos obtenidos de las encuestas. Se calcularon medidas de tendencia central, incluyendo la media, mediana y moda, para resumir la información sobre el nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA). Asimismo, se determinó las frecuencias y porcentajes para cada nivel de cumplimiento, permitiendo identificar la distribución de respuestas entre los colaboradores de los restaurantes campestres. Finalmente, se utilizaron gráficos, es decir, histogramas y gráficos de barras para facilitar la visualización de los resultados, con el fin de destacar las tendencias y patrones significativos.

3.7.2. Análisis de la dispersión

Para complementar el análisis descriptivo, se evaluó la dispersión de los datos. Se compararon las medias, medianas y modas de las diferentes dimensiones (recepción y almacenamiento, preparación, y servido de comidas) con la media general del cumplimiento del manual. Esta comparación permitió inferir que un mayor cumplimiento de las BPMA está asociado con un mejor desempeño en cada una de las dimensiones analizadas. La dispersión positiva observada sugiere que a medida que se incrementa el nivel de cumplimiento del manual, también mejora el rendimiento en las prácticas de manipulación de alimentos.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUCIÓN

4.1. Análisis de los resultados

4.1.1. Resultados descriptos de la variable

Tabla 16.

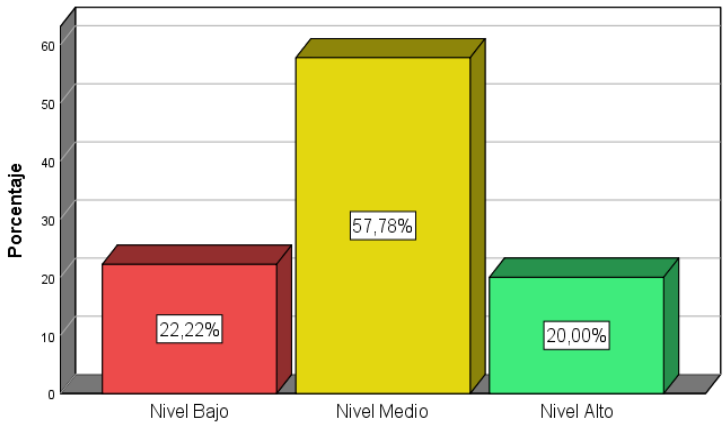
Niveles de Cumplimiento del Manual de BPMA

Nivel	f	%	
Nivel Bajo	10	22,2	
Nivel Medio	26	57,8	
Nivel Alto	9	20,0	
Total	45	100,0	
Estadísticos		Media	67,31
		Mediana	71,00
		Moda	71

Nota: Datos procesados en el SPSS 25. Fuente: Cuestionario aplicado a los colaboradores de los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023.

Figura 4

Niveles del Cumplimiento del Manual de BPMA



Nota: Datos procesados en el SPSS 25

Interpretación: En la tabla 16 y figura 4, respecto al nivel de cumplimiento del manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos en los restaurantes campestres de la capital del distrito de Huanta, se identificó que un 57,78% cumplen en un nivel medio el manual buenas prácticas de manipulación de alimentos y un 22,22% cumplen en un nivel bajo, mientras que un 20,00% cumplen en un nivel alto. El nivel que más predomina es el medio.

Tabla 17.

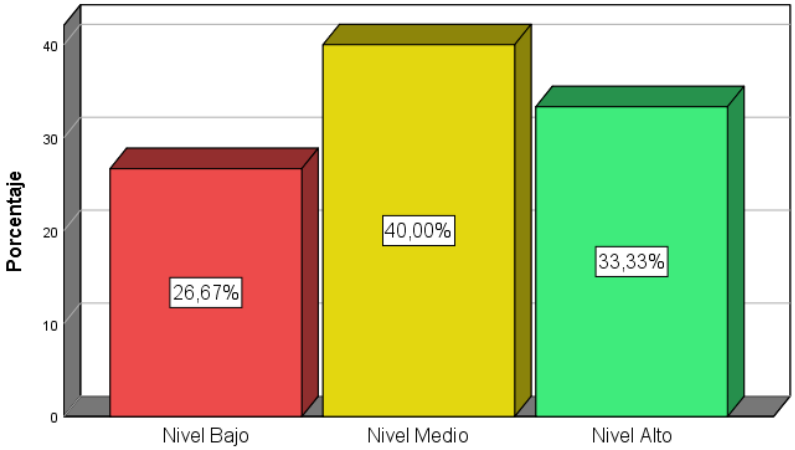
Niveles de cumplimiento del Manual de BPMA en la recepción y almacenamiento de alimentos

Nivel	f	%	
Nivel Bajo	12	26,7	
Nivel Medio	18	40,0	
Nivel Alto	15	33,3	
Total	45	100,0	
Estadísticos		Media	22,44
		Mediana	23,00
		Moda	25

Nota: Datos procesados en el SPSS 25. Fuente: Cuestionario aplicado a los colaboradores de los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023.

Figura 5.

Niveles de cumplimiento del Manual de BPMA en la recepción y almacenamiento de alimentos



Nota: Datos procesados en el SPSS 25

Interpretación: En la tabla 17 y figura 5, respecto al nivel de cumplimiento del Manual de manipulación de alimentos en la recepción y almacenamiento de alimentos en los restaurantes campestres de la capital del distrito de Huanta, se identificó que el 40,00% de los colaboradores califican su cumplimiento en un nivel medio y un 33,33% de los colaboradores califican su cumplimiento en un nivel alto, mientras que un 26,67% de los colaboradores califican con un nivel de cumplimiento bajo. El nivel que más predomina es medio.

Tabla 18.

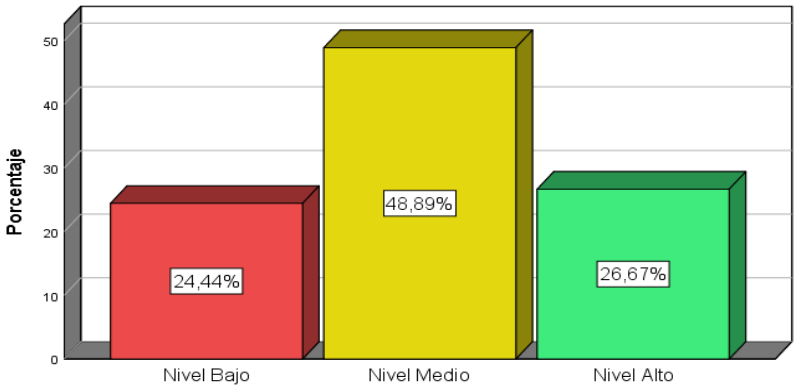
Niveles de cumplimiento del Manual de BPMA en la preparación de los alimentos

Nivel	f	%	
Nivel Bajo	11	24,4	
Nivel Medio	22	48,9	
Nivel Alto	12	26,7	
Total	45	100,0	
Estadísticos		Media	30,91
		Mediana	33,00
		Moda	35

Nota: Datos procesados en el SPSS 25. Fuente: Cuestionario aplicado a los colaboradores de los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023.

Figura 6.

Niveles de cumplimiento del Manual de BPMA en la preparación de los alimentos



Nota: Datos procesados en el SPSS 25

Interpretación: En la tabla 18 y figura 6, respecto al nivel de cumplimiento del Manual de manipulación de alimentos en la preparación de alimentos en los restaurantes campestres de la capital del distrito de Huanta, se identificó que el 48,89% de los colaboradores califican su cumplimiento en un nivel medio y un 26,67% de los colaboradores califican su cumplimiento en un nivel alto, mientras que un 24,44% de los colaboradores califican con un nivel de cumplimiento bajo. El nivel que más predomina es medio.

Tabla 19.

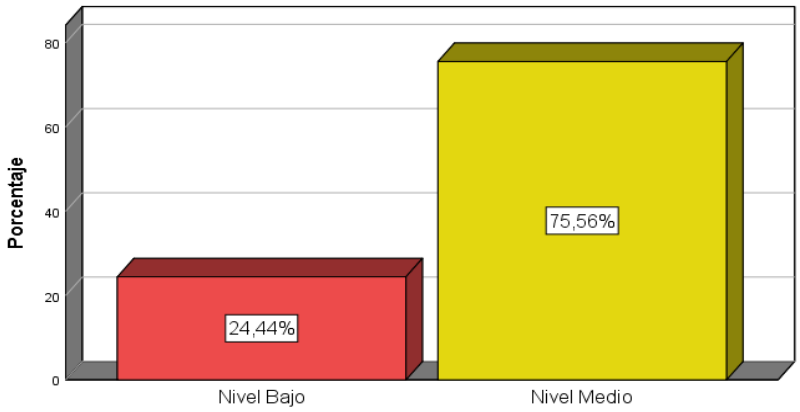
Niveles de cumplimiento del Manual de BPMA en el servido de comidas

Nivel	f	%	
Nivel Bajo	11	24,4	
Nivel Medio	34	75,6	
Nivel Alto	0	0,0	
Total	45	100,0	
Estadísticos		Media	13,96
		Mediana	15,00
		Moda	15

Nota: Datos procesados en el SPSS 25. Fuente: Cuestionario aplicado a los colaboradores de los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023

Figura 7.

Niveles de cumplimiento del Manual de BPMA en el servido de comidas



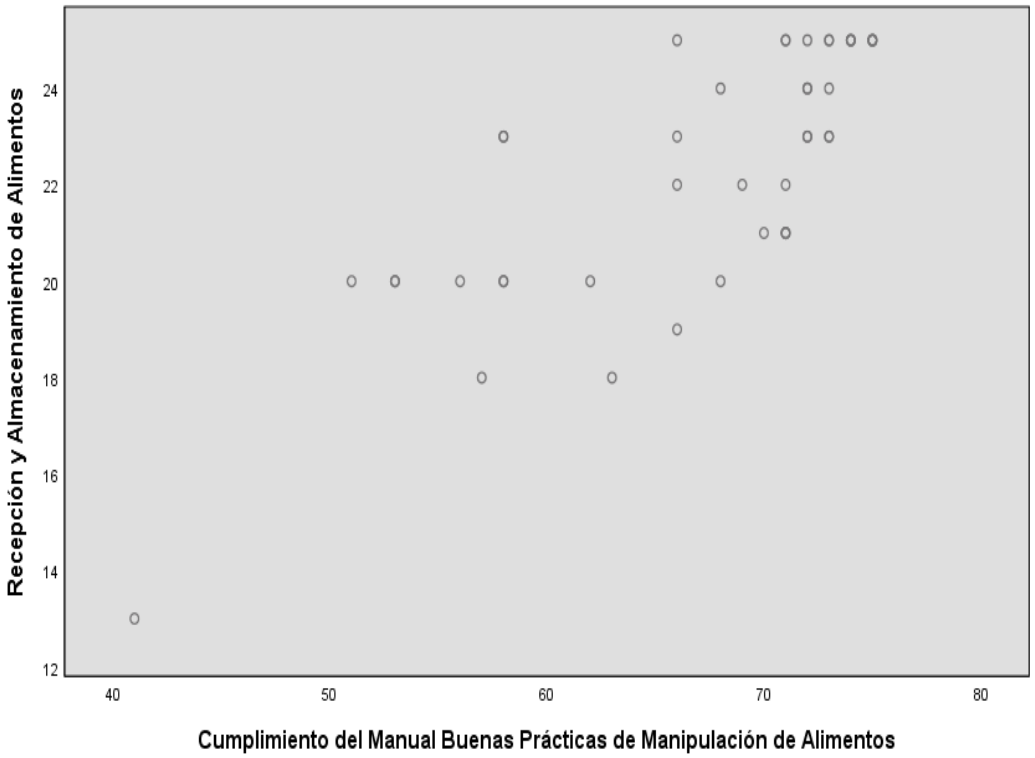
Nota: Datos procesados en el SPSS 25

Interpretación: En la tabla 19 y figura 7, respecto al nivel de cumplimiento del Manual de manipulación de alimentos en el servido de comidas en los restaurantes campestres de la capital del distrito de Huanta, se identificó que el 75,56% de los colaboradores califican su cumplimiento en un nivel medio mientras que un 24,44% de los colaboradores califican su cumplimiento en un nivel bajo. El nivel que más predomina es medio.

4.1.2. Resultados de la dispersión

Figura 8.

Recepción y almacenamiento de alimentos en el Cumplimiento del Manual de BPMA

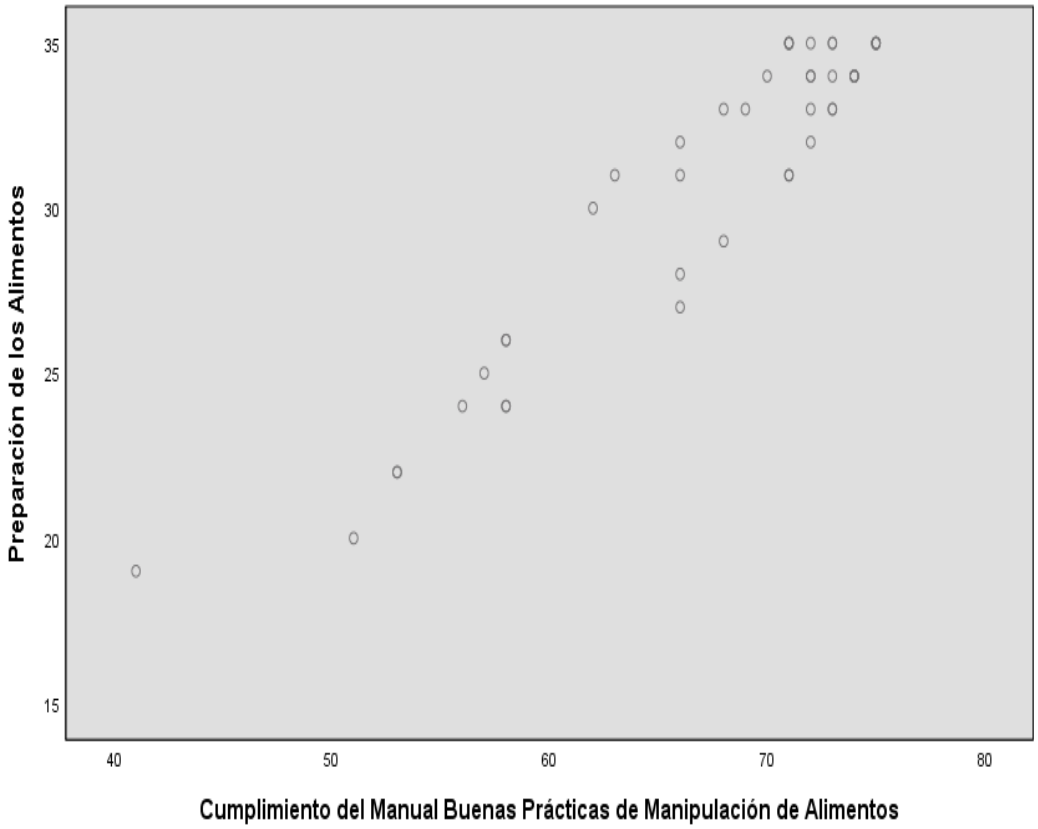


Nota: Datos procesados en el SPSS 25

Interpretación: Para la dimensión 1, respecto a la recepción y almacenamiento de alimentos, la media es de 22,44, mientras que para el cumplimiento de las BPMA es de 67,31. Lo mismo ocurre con la mediana y la moda, que también son mayores para el cumplimiento del manual. La dispersión entre la dimensión 1 y el cumplimiento del manual es positiva, lo que sugiere que un mayor cumplimiento del manual hay un mejor rendimiento en la recepción y almacenamiento de alimentos.

Figura 9.

Preparación de los alimentos en el Cumplimiento del Manual de BPMA

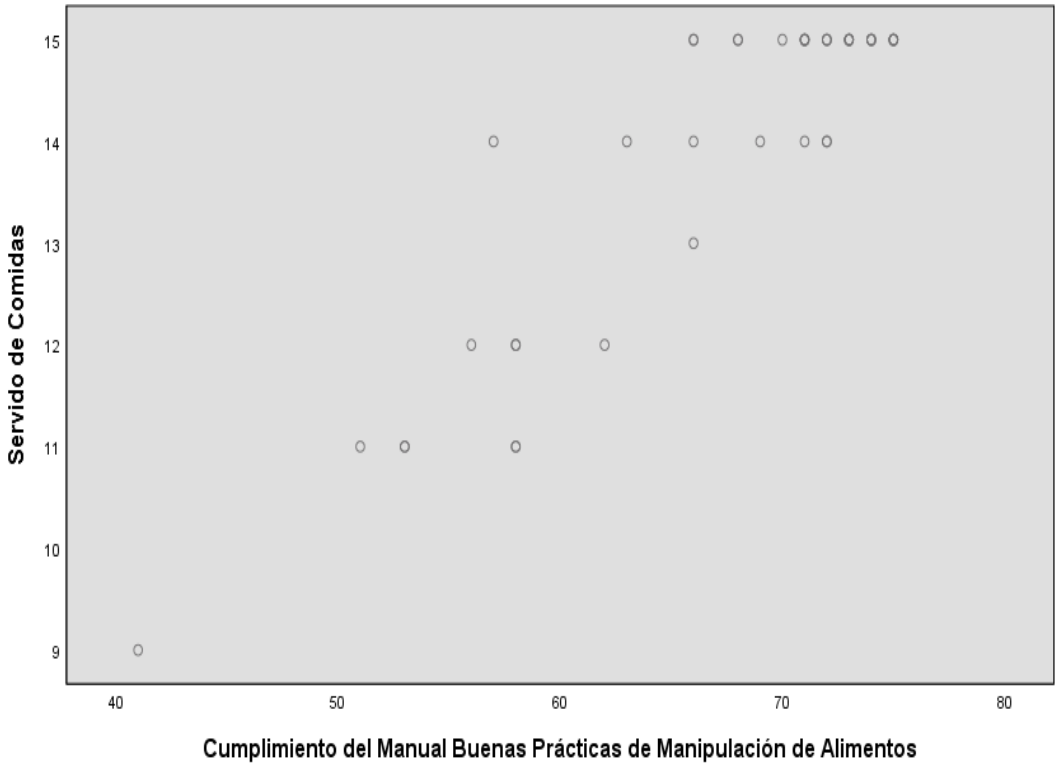


Nota: Datos procesados en el SPSS 25

Interpretación: Para la dimensión 2, respecto a la preparación de los alimentos, la media es de 30,91, mientras que para el cumplimiento de las BPMA es de 67,31. La mediana y la moda también son más altas para el cumplimiento del manual que para la dimensión 2. Al igual que en el caso anterior, la dispersión entre la dimensión 2 y el cumplimiento del manual es positiva, lo que sugiere que un mayor cumplimiento del manual hay un mejor rendimiento en la preparación y almacenamiento de alimentos.

Figura 10.

Servido de comidas en el Cumplimiento del Manual de BPMA



Nota: Datos procesados en el SPSS 25

Interpretación: La media para la dimensión 3 es de 13,96, mientras que para el cumplimiento de las BPMA es de 67,31. La mediana y la moda también son más altas para el cumplimiento del manual que para la dimensión 3. Al igual que en el caso anterior, la dispersión entre la dimensión 3 y el cumplimiento del manual es positiva, lo que sugiere que un mayor cumplimiento del manual hay un mejor desempeño en el servicio de comidas.

4.2. Discusión

La presente investigación estuvo orientada a identificar el nivel de cumplimiento del Manual de las BPMA en 09 restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta. La muestra fue no probabilística de tipo intencional conformada por 45 colaboradores de los restaurantes campestres. El instrumento de investigación fue aplicado durante el mes de diciembre del año 2023 dentro de la capital del distrito de Huanta.

Según el objetivo general: Identificar el nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023, donde se identificó que un 57,78% cumplen en un nivel medio el manual buenas prácticas de manipulación de alimentos y un 22,22% cumplen en un nivel bajo, mientras que un 20,00% cumplen en un nivel alto. El nivel que más predomina es el medio. Lo que indica que los colaboradores cumplen en un nivel medio con el manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos en los restaurantes campestres de la capital del distrito de Huanta en sus tres diferentes dimensiones, recepción y almacenamiento de alimentos, preparación de alimentos y servido de comidas, predominando en todo el nivel medio. Comparando, Almonte Valdivia (2029), en su investigación denominada "Cumplimiento de buenas prácticas de manufacturación en restaurantes del Departamento de Tacna" coinciden con los resultados obtenidos dado que los restaurantes del departamento de Tacna cumplían entre un 65% y 78% las normas establecidas por las BPMA, lo que equivale a un nivel medio de cumplimiento. Del mismo modo, existe una coincidencia con los resultados obtenidos por Romero Minaya (2019), en su estudio titulado "Evaluación de cumplimiento del Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos en los restaurantes campestres del distrito Santa María, provincia de Huaura, 2018" donde demostró que los restaurantes del distrito de Santa María cumplen con las BPMA en un nivel regular. Por otra parte, los resultados de la presente investigación no concuerdan con los resultados de López Huamaní (2019), con su estudio denominado "Análisis del manejo de las buenas prácticas de manipulación en el área de producción de alimentos en el restaurante La Miga del distrito de San Isidro, y sus consecuencias en el año 2018", puesto que se obtuvo como resultado que el Restaurante La Miga tuvo un nivel deficiente en el cumplimiento de las BPMA. Sin embargo, al comparar las conclusiones obtenidas en los tres estudios investigativos coinciden al indicar que es necesario capacitar a los colaboradores en la correcta manipulación de alimentos en los restaurantes, puntualizar la importancia de la elaboración de un programa de BPMA para cada restaurantes, tomar consideraciones en la higiene del colaborador, las instalaciones santitarias, la infraestructura, equipos y utencilios con los que cuentan los restaurantes, en tal sentido, se coincide con la base teórica citada en la investigación, puesto que los

autores Álvarez Cortez et al. (2020), resaltan que es de suma importancia el cumplimiento de estos principios, dado que los procesos de preparación de los alimentos y bebidas en zonas turísticas deben garantizar inocuidad alimentaria y calidad en los productos y servicios brindados para la satisfacción del comensal. Así mismo, Córdova Oñate (2010), precisa que las BPMA se deben llevar a cabo desde la recepción de los insumos o materia prima hasta la distribución de los alimentos, considerando por ende su manipulación, preparación, almacenamiento, transporte y envasado, además, estas prácticas tienen como finalidad asegurar que los productos o alimentos se puedan preparar en condiciones de higiene convenientes para evitar la vulneración de la salud de los consumidores.

Según el objetivo específico primero: Identificar el nivel de cumplimiento del Manual de manipulación de alimentos en la recepción y almacenamiento de alimentos en los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023, donde se identificó que un 57,78% cumplen en un nivel medio el manual buenas prácticas de manipulación de alimentos y un 22,22% cumplen en un nivel bajo, mientras que un 20,00% cumplen en un nivel alto. El nivel que más predomina es el medio. Lo que indica que los colaboradores cumplen en un nivel medio con el manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos en la recepción y almacenamiento de los alimentos en los restaurantes campestres de la capital del distrito de Huanta, durante las diferentes consideraciones de este proceso, así como de la identificación de los criterios de calidad para recibir o rechazar los alimentos, del almacenamiento de alimentos cocinados, del almacenamiento en el refrigerador, del almacenamiento en el congelador, y del almacenamiento para productos en seco. Comparando, Suárez Chiriguayo (2020), en su investigación “Evaluación de las Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M) en los restaurantes del Cantón Manta” coincide con los resultados al demostrarse que existe una necesidad del cumplimiento de las BPMA en los restaurantes de la zona turística del Cantón Manta, al igual que los resultados que se obtuvieron en esta investigación, es de necesidad el cumplimiento de las BPMA en los restaurantes campestres de la capital del distrito de Huanta, puesto que el nivel de cumplimiento de las BPMA se encuentra en un nivel medio. Al comparar las conclusiones se coincide al destacarse que los controles sistemáticos que se efectúan en los restaurantes durante el proceso de la prepración de los alimentos es de suma importancia para garantizar la

inocuidad alimentaria que potenciará el desarrollo turístico local a través de las BPMA en los restaurantes. Apoyando lo referido con anterioridad respecto a la impotancia de las BPMA en la recepción y almacenamiento de materia prima y alimentos en restaurantes, el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD, 2019), indica que es de vital importancia puesto que aseguran la calidad e inocuidad de los productos, previniendo la contaminación y protegiendo la salud de los consumidore por lo que el cumplimiento de las BPMA en estas etapas es crucial para evitar riesgos de intoxicación alimentaria y garantizar la satisfacción del cliente.

Según el objetivo específico segundo: Identificar el nivel de cumplimiento del Manual de manipulación de alimentos en la preparación de los alimentos en los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023, donde se identificó que el 40,00% de los colaboradores califican su cumplimiento en un nivel medio y un 33,33% de los colaboradores califican su cumplimiento en un nivel alto, mientras que un 26,67% de los colaboradores califican con un nivel de cumplimiento bajo. El nivel que más predomina es medio. Lo que indica que los colaboradores cumplen en un nivel medio con el manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos en la preparación de los alimentos en los restaurantes campestres de la capital del distrito de Huanta, durante las diferentes áreas y consideraciones de este proceso, así como de la cocina y el comedor, de la preparación de los alimentos, del control de tiempo y temperatura, de la preparación previa, de la descongelación de alimentos y de la preparación del menú. Comparando, García y Quendi (2022), en su investigación denominada “Percepción del cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura (BPMA) de los empleados y dueños de los restaurantes de las parroquias Sangolquí del cantón Rumiñahui y en la parroquia El Chical, en el cantón Tulcán en el período de noviembre-diciembre del 2021”, se armoniza con los resultados al determinar que un 22.2% de los empleados y dueños de los restaurantes de las Parroquias del Cantón Tulcán tenían conocimiento sobre las BPMA y un 77.8% no tenían conocimientos sobre las BPMA, en la presente investigación los colaboradores de los restaurantes campestres de la capital del distrito de Huanta demostraron que si tenían conocimiento generales sobre las BPMA, sin embargo, se difiere respecto al cumplimiento de las BPMA puesto que los autores García y Quendi (2022),

determinaron que para el cumplimiento de las BPMA es de necesidad contar con un manual de BPMA por lo que diseñaron un manual de BPMA específico para los restaurantes de las parroquias, a diferencia de los colaboradores de los restaurantes de la capital de Huanta se identificó que en un 40% cumplen en un nivel medio pese a la no existencia de un manual perzonalizado de BPMA para los restaurantes campestres de Huanta, no obstante es necesario la elaboración de un manual personalizado para cada restaurante campestre, si bien no se diseñó se distribuyó un manual ilustrativo de BPMA entre los restaurantes para su conocimiento y desarrollo. Al comparar las conclusiones se coincide al determinar que se deben establecer procedimientos escritos a través de un manual de BPMA para cada establecimiento, realizar capacitaciones a los manipuladores de alimentos en las BPMA, y evaluar su cumplimiento periodicamente para garantizar la inocuidad alimentaria y evitar las ETA´s. De acuerdo a MINCETUR (2008), las BPMA son importantes en la etapa de preparación de alimentos en restaurantes porque garantizan la seguridad alimentaria y la calidad de los platillos servidos, reduciendo el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, siendo así que el cumplimiento de las BPMA en esta etapa asegura la manipulación higiénica de los alimentos y minimiza la contaminación cruzada.

Según el objetivo específico tercero: Identificar el nivel de cumplimiento del Manual de manipulación de alimentos en el servido de comidas en los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023, se identificó que el 75,56% de los colaboradores califican su cumplimiento en un nivel medio mientras que un 24,44% de los colaboradores califican su cumplimiento en un nivel bajo. El nivel que más predomina es medio. Lo que indica que los colaboradores cumplen en un nivel medio con el manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos en el servido de comidas en los restaurantes campestres de la capital del distrito de Huanta, durante las diferentes consideraciones en este proceso, así como de la manipulación de vajilla y utensilios, y del servido de comidas en sus diferentes modalidades de servicio. Al comparar, Rodríguez y Fernández (2020), en su investigación denominada *"*Conocimiento y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en la feria de Simoca – Tucumán. 2018", se coincide con los resultados al determinar que un 35% de los puestos de la Feria de Simoca tenían conocimiento sobre las BPMA en un nivel medio y un 65% tenían conocimientos

sobre las BPMA en un nivel alto, en la presente investigación los colaboradores de los restaurantes campestres de la capital del distrito de Huanta demostraron que si tenían conocimiento generales sobre las BPMA, sin embargo, se difiere respecto al cumplimiento de las BPMA puesto que los autores Rodríguez y Fernández (2020), determinaron que el 100% de los puestos no cumplen con las BPMA pese a tener los conocimientos previos, a diferencia de los colaboradores de la capital del distrito de Huanta se identificó que en un 75,56% cumplen en un nivel medio. Al comparar las conclusiones se coincide al determinar que existe la necesidad de capacitaciones periodicas en BPMA, la importancia de evaluaciones y controles periodicas para medir el cumplimiento de la aplicación de las BPMA en el proceso de preparación y servido de alimentos, ya que las mismas evitarían las ETA´s. Apoyando lo anteriormente indicado, MINCETUR (2018), refiere que es importante seguir las Buenas Prácticas de Manufactura (BPMA) en la etapa de servido de alimentos en restaurantes para garantizar la seguridad y satisfacción del cliente, evitando la contaminación de los platillos durante su presentación y consumo, por lo que su cumplimiento de las BPMA en esta fase asegura la correcta manipulación de los alimentos hasta su entrega al comensal, reduciendo el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Finalmente, después de haber realizado las comparaciones respectivas, no cabe duda que es de suma importancia mantener las BPMA en las tres etapas de la industria alimentaria (recepción y almacenamiento de materia prima, preparación de alimentos y servido de alimentos) por varias razones fundamentales que impactan directamente en la seguridad alimentaria y la satisfacción del cliente, así como la consistencia en la calidad y seguridad alimentaria, debido a que las BPMA garantizan estándares consistentes de higiene y seguridad en todas las etapas, desde la recepción de la materia prima hasta el servido final al cliente, previniendo la contaminación y asegurando la calidad de los productos. Al igual que la reducción del riesgo de contaminación cruzada, puesto que la aplicación de las BPMA en cada etapa minimiza el riesgo de transferencia de patógenos entre alimentos o superficies, asegurando medidas preventivas en todo el proceso. Del mismo modo, con el cumplimiento normativo y mitigación de riesgos legales, ya que, mantener las BPMA en todas las etapas garantiza el cumplimiento de regulaciones sanitarias y normativas gubernamentales, evitando sanciones legales, multas y pérdida de

reputación. Por último, con la mejora de la satisfacción del cliente, de ahí que, las BPMA aseguran alimentos seguros y de alta calidad, lo que contribuye a una experiencia positiva para el cliente, promoviendo la fidelidad del mismo (MINCETUR, 2008; MINSA, 2005; Murguza, 2016). En suma, mantener las BPMA en todas las etapas de la industria alimentaria no solo es crucial para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad del producto, sino que también ayuda a cumplir con regulaciones sanitarias, reduce el riesgo de contaminación cruzada y mejora la satisfacción del cliente. Un enfoque integral en todas las etapas del proceso es esencial para mantener altos estándares de higiene y seguridad en la industria alimentaria (Zapata, 2010).

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES

1. De acuerdo con el objetivo general del presente estudio, sobre el nivel de cumplimiento del manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos en los restaurantes de la capital del distrito de Huanta en el año 2023, se identificó que el 57,78% cumplen en un nivel medio y un 22,22% cumplen en un nivel bajo, mientras que un 20,00% cumplen en un nivel alto. Concluyendo que la mayoría de los colaboradores de los restaurantes campestres de la capital del distrito de Huanta cumplen las BPMA en un nivel medio.
2. De acuerdo con el objetivo específico primero, sobre el nivel de cumplimiento del manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos en la recepción y almacenamiento de los alimentos en los restaurantes de la capital del distrito de Huanta en el año 2023, se identificó que el 40,00% de los colaboradores califican su cumplimiento en un nivel medio y un 33,33% de los colaboradores califican su cumplimiento en un nivel alto, mientras que un 26,67% de los colaboradores califican con un nivel de cumplimiento bajo. Concluyendo que la mayoría de los colaboradores de los restaurantes campestres de la capital del distrito de Huanta cumplen las BPMA en la preparación de alimentos en un nivel medio.
3. De acuerdo con el objetivo específico segundo, sobre el nivel de cumplimiento del manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos en la preparación de alimentos en los restaurantes de la capital del distrito de Huanta en el año 2023, se identificó que el 48,9% de los colaboradores califican su cumplimiento en un nivel medio y un 26,7% de los colaboradores califican su cumplimiento en un nivel alto, mientras que un 24,4% de los colaboradores califican con un nivel de cumplimiento bajo. Concluyendo que la mayoría de los colaboradores de los restaurantes campestres de la capital del distrito de Huanta cumplen las BPMA en la preparación de alimentos en un nivel medio.
4. De acuerdo con el objetivo específico tercero, sobre el nivel de cumplimiento del manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos en el servido de comidas en los restaurantes de la capital del distrito de Huanta en el año 2023, se identificó que el 75,56% de los colaboradores califican su cumplimiento en

un nivel medio mientras que un 24,44% de los colaboradores califican su cumplimiento en un nivel bajo. Concluyendo que la mayoría de los colaboradores de los restaurantes campestres de la capital del distrito de Huanta cumplen las BPMA en el servido de comidas en un nivel medio.

CAPÍTULO VI

RECOMENDACIONES

1. A los dueños, gerentes y/o administradores de los restaurantes campestres del distrito de Huanta, de acuerdo con el objetivo general del presente estudio, sobre el nivel de cumplimiento del manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos en los restaurantes de la capital del distrito de Huanta en el año 2023, se recomienda, asegurar que la infraestructura esté diseñada con características funcionales adecuadas para cada área de trabajo. Es esencial elaborar y mantener un manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPMA) específico, implementar programas de control de plagas, y realizar el lavado y desinfección del tanque de agua potable, así como el manejo adecuado de residuos sólidos y líquidos. Además, se debe mantener los equipos y utensilios en óptimas condiciones, renovándolos si presentan desperfectos, y asegurar instalaciones y facilidades sanitarias adecuadas.
2. A los dueños, gerentes y/o administradores de los restaurantes campestres del distrito de Huanta, de acuerdo con el objetivo específico primero, sobre el nivel de cumplimiento del manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos en la recepción y almacenamiento de los alimentos en los restaurantes de la capital del distrito de Huanta en el año 2023, se recomienda disponer de un espacio específico para el almacenamiento de alimentos, con condiciones adecuadas para cada tipo de almacenaje. Además, se debe capacitar al encargado de la recepción de alimentos en la identificación organoléptica adecuada de la materia prima, garantizando así la calidad de los insumos que ingresan al restaurante.
3. A los dueños, gerentes y/o administradores de los restaurantes campestres del distrito de Huanta, de acuerdo con el objetivo específico segundo, sobre el nivel de cumplimiento del manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos en la preparación de alimentos en los restaurantes de la capital del distrito de Huanta en el año 2023, se recomienda a los dueños, gerentes y/o administradores de los restaurantes campestres del distrito de Huanta capacitar a todos los colaboradores en Buenas Prácticas de Manufactura (BPMA), lavado de manos, imagen e higiene personal. Es indispensable que los colaboradores

utilicen uniformes protectores de color blanco o claro, calzado cerrado y toca para cubrir el cabello, asegurando que los uniformes no salgan del lugar de trabajo y disponiendo de al menos dos cambios para prevenir la contaminación.

4. A los dueños, gerentes y/o administradores de los restaurantes campestres del distrito de Huanta, de acuerdo con el objetivo específico tercero, sobre el nivel de cumplimiento del manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos en el servido de comidas en los restaurantes de la capital del distrito de Huanta en el año 2023, se recomienda a los dueños, gerentes y/o administradores de los restaurantes campestres del distrito de Huanta que, aseguren el transporte y servicio higiénico de los alimentos. Los colaboradores deben usar bandejas limpias y desinfectadas, cubrir los alimentos para evitar contaminación, y mantener la temperatura adecuada hasta el momento de servir. Los meseros deben usar guantes y utensilios limpios, evitando el contacto directo con los alimentos. Además, es importante mantener la limpieza y organización en las áreas de servicio y contar con estaciones de lavado de manos accesibles para el personal.

5. A los órganos competentes, como el Dirección Regional de Salud de Ayacucho (DIRESA), Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo (DIRCETUR), Gobierno Regional de Ayacucho (GORE), Municipalidad Provincial de Huanta (MPH), Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI) y Organizaciones No Gubernamentales (ONGs), Asociaciones Locales Interesadas y entre otros, a implementar programas de capacitación continua en BPMA, con controles periódicos de fiscalización para la verificación del cumplimiento de las BPMA en los restaurantes campestres del distrito de Huanta de tal manera que se garantice la inocuidad alimentaria evitando las ETA´s en la población local y turistas que visitan la ciudad de Huanta a degustar de la gastronomía local.

6. A los consumidores, exigir con pleno derecho, la garantía de inocuidad alimentaria en los establecimientos de comida, demandando prácticas seguras en la manipulación de alimentos para proteger su salud y la de otros comensales, considerando que las normativas relacionadas con la inocuidad alimentaria respaldan este derecho.

7. A los investigadores, llevar a cabo estudios sobre temas relacionados con el presente ámbito de investigación utilizando muestras más amplias y representativas. Esto permitirá generalizar los hallazgos a poblaciones mayores y estandarizar los instrumentos de medición para la variable en cuestión, mejorando así la validez y aplicabilidad de los resultados obtenidos.

CAPÍTULO VII

REFERENCIAS

Alarcón Sepúlveda, P. M. (2019). Implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura en Restaurante La Picá del Majar. Viña del Mar - José Miguel Carrera, Chile. https://hdl.handle.net/11673/47246

Almonte Valdivia, R. (7 de Mayo de 2019). Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura en los Restaurantes Turisticos de Pocollay en la cuidad de Tacna. *Revista Médica Basadrina, VIII*(2), 34-36. https://doi.org/https://doi.org/10.33326/26176068.2014.2.556

Álvarez Cortez, L. E., del Corral Villaroel, V. H., Zambrano Vera, D. A., & Cevallos Punguil, T. C. (Mayo de 2020). Análisis de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de los restaurantes delMercado de Comidas Típicas,del cantón Archidona, provincia de Napo. *Conciencia digital, III*(2), 265-284. https://doi.org/https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v3i2.1.1240

Alvarez Portillo, E. R. (2004). Propuesta para la implementación de las buenas practicas de manufactura en los restaurantes ubicados en la carrera 40, de la ciudad de aguachica, via al mar; bajo los lineamientos del decreto 3075 de diciembre de 1975. Bucaramanga, Colombia. https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/20112/eralvarez.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Andrade Andrade, J. G., & López Trujillo, A. A. (2013). Manual de buenas prácticas de manufactura en la elaboración de comida de mar en un restaurante de la ciudad de Cali - Colombia. Cali, Colombia. http://bibliotecadigital.usb.edu.co/bitstream/10819/2096/1/Manual_%20Elaboracion_Comida_Restaurantes_Andrade_2013.pdf

Arias Gonzáles, J. L. (2020). *Técnicas e instrumentos de evaluación científica.* (E. C. EIRL, Ed.) Arequipa, Perú.

https://repositorio.concytec.gob.pe/bitstream/20.500.12390/2238/1/AriasGonzales_TecnicasEInstrumentosDeInvestigacion_libro.pdf

Bravo Bravo, R. V. (2015). Guía de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos para mejorar la oferta gastronómica e imagen corporativa del Restaurante Yasuní Kichwa Ecolodge. Calceta, Manabí, Ecuador. https://repositorio.espam.edu.ec/bitstream/42000/150/1/Valent%C3%ADn%20Bravo%20Tesis%202015.pdf

Brito Hernández, J. L. (2010). *Los tipos de servicios en el restaurante.* https://www.excelenciasgourmet.com/noticia/los-tipos-de-servicios-en-el-restaurante

Carrasco Díaz, S. (2019). Metodologia de La Investigacion Cientifica. Editorial San Marcos EIRLTDA.

Castro Opazo, M. (2018). Determinación de factores condicionantes para la implememntación de Buenas Prácticas de Fabricación en Restaurantes de Santiago. Santiago, Chile: https://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/179535/Tesis-Monserrat-Castro.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. (CIAD). (2019). *Buenas prácticas en la producción de alimentos.* Trillas.

Chuga Silva, Q. M. (2014). Propuesta e implementación de un programa de alimentación y nutrición para las beneficiarias del hogar “Nuestra señora de los Remedios, congregación Marta y María, Jalapa. Guatemala: http://biblio3.url.edu.gt/Tesario/2014/09/15/Chuga-Quenie.pdf.

ComexPerú, L. S. (2017). *Sociedad de Comercio Exterior del Perú - ComexPerú.* https://www.comexperu.org.pe/articulo/el-peru-ocupa-la-posicion-65-de-117-en-el-ranking-mundial-de-desarrollo-de-viajes-y-turismo-como-va-la-reactivacion-del-sector

Comisión de Codex Alimentarius. (2023). *Codex Alimentario - Manual de Procedimiento* (Vigésimo Octavo ed.). Roma. https://www.fao.org/3/cc5042es/cc5042es.pdf

Córdova Oñate, J. P. (2010). Evaluación Microbiológica y Sanitaria del Proceso del Faenamiento de Cerdos en el Camal de Riobamba, para la implementación de POES y BPM. Río Bamba, Ecuador: http://dspace.espoch.edu.ec/bitstream/123456789/930/1/27T0167.pdf. http://dspace.espoch.edu.ec/handle/123456789/930

El Peruano. (27 de Septiembre de 2021). *Importancia del turismo para las regiones*. https://elperuano.pe/noticia/129935-importancia-del-turismo-para-las-regiones

Espinosa Torres, C. M. (2014). Análisis del impacto de la implementación de certificados BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) en empresas exportadoras de alimentos del Ecuador. Quito, Ecuador: https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/30/1/T-UIDE-0003.pdf.

García Navas, M. J., & Quendi Sánchez, N. (2022). *Percepción del cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura (BPM) de los empleados y dueños de los restaurantes de las parroquias Sangolquí del cantón Rumiñahui y en la parroquia El Chical, en el cantón Tulcán en el período de Nov-Dic. del 2021*. Tesis de grado, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Facultad de enfermería, Quito. http://repositorio.puce.edu.ec/handle/22000/20341

Gómez Gómez, J. P., & Vásquez López, J. P. (Junio de 2018). Propuesta de implementación de las buenas prácticas de manufactura frente a la resolución 2674 de 2013 para un restaurante de comida típica. Pereira, Colombia: Universidad Católica de Pereira. https://repositorio.ucp.edu.co/bitstream/10785/5472/3/DDMIIND103.pdf

Gonzales Espinoza, C., & Puente de la Vega Vilca, R. (2017). *Guía para elaborar un manual de buenas prácticas de manufactura (BPM) y programa de higiene y saneamiento (PSH)*. (D. MINSA, Ed.) Lima, Perú.

http://www.digesa.minsa.gob.pe/publicaciones/descargas/BPM%20Y%20PHS.pdf

Guerra Joseph, K. E. (2021). Elaboración del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento para la aplicación en un restaurante. Tarapoto, Perú. https://repositorio.unsm.edu.pe/bitstream/handle/11458/4133/FIAI%20-%20Katy%20Elena%20Guerra%20Joseph.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2010). *Metología de la Investigación* (Quinta ed.). México: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA.

Lafebre Figueroa, V. (Setiembre de 2017). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en el Restaurante Odalys, Parroquia Pascuales. Guayaquil, Ecuador. http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/32726/1/TESIS%20ISCE%20-%20212%20-%20Manual%20buenas%20practicas%20manufactura%20rest%20Odalys.pdf

Ledezma C, J. R. (2013). Bases para la implementación del sistema de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la planta de Lácteos de Zamorano. Honduras: http://hdl.handle.net/11036/1889.

López Huamaní, C. A. (2019). Análisis del manejo de las buenas prácticas de manipulación en el área de producción de alimentos en el restaurante La Miga del distrito de San Isidro, y sus consecuencias en el año 2018. Lima, Perú. https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/5321/L%c3%93PEZ_HC.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Malpartida Arroyo, M. N. (29 de Diciembre de 2021). *Ciencia Latina.* Análisis del impacto de la covid-19 en el turismo y su efecto en la economía del Perú: https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/1508/2106#:~:tex

t=El%20Per%C3%BA%20registr%C3%B3%20la%20mayor,certificados%20con%20protocolos%20de%20bioseguridad.

Mendoza Villaorduña, R. (2020). Implementación de las Buenas prácticas de manipulación de alimentos e higiene en la operación del restaurante oriental "Fu Jou" ubicado en el club Regatas Chorrillos, 2020". https://repositorio.usil.edu.pe/server/api/core/bitstreams/67ca853a-d837-4b3a-9991-d5c3873831f2/content. https://repositorio.usil.edu.pe/server/api/core/bitstreams/67ca853a-d837-4b3a-9991-d5c3873831f2/content

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo [MINCETUR]. (2008). *Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.* https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/CALTUR/pdfs_documentos_Caltur/MBP_MANIPULACION_DE_ALIMENTOS.pdf

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo [MINCETUR]. (20 de Febrero de 2022). *Mincetur anuncia nueva "Estrategia Nacional de Reactivación del Sector Turismo 2022-2025"*. https://www.gob.pe/institucion/mincetur/noticias/584979-mincetur-anuncia-nueva-estrategia-nacional-de-reactivacion-del-sector-turismo-2022-2025

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo [MINCETUR]. (08 de Julio de 2022). *Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.* Sociedad de Comercio Exterior del Perú - ComexPerú: https://www.comexperu.org.pe/articulo/el-peru-ocupa-la-posicion-65-de-117-en-el-ranking-mundial-de-desarrollo-de-viajes-y-turismo-como-va-la-reactivacion-del-sector

Ministerio de Salud [MINSA]. (2017). *RD_N_043-2017-DIGESA-SA.* http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RD_N_043-2017-DIGESA-SA.pdf

Ministerio de Salud [MINSA]. (10 de Setiembre de 2018). *Resolución Ministerial N.° 822-2018/MINSA.*

https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/197614/Resolucion-Ministerial_N-822-2018-MINSA.PDF?v=1693175766

Ministerio de Salud [MINSA]. (2022). *Dirección General de Salud Ambiental* . Codez alimentario Perú: http://www.digesa.minsa.gob.pe

Ministerio de Salud [MINSA]. (2005). Resolución Ministerial N.° 363-2005-MINSA - Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines. *norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y*. PERU: https://www.munives.gob.pe/WebSite/infor-meta20/NORMA%20SANITARIA%20PARA%20EL%20FUNCIONAMIENTO%20DE%20RESTAURANTES%20Y%20SERVICIOS%20AFINES%20%20RESOLUCION%20MINISTERIAL%20363-2005%20MINSAfunc_restaurantes.pdf.

Miranda Miranda, C. E., & Rojas Gómez, K. R. (2015). Elaboración de un manual de buenas prácticas de manufactura y plan de higiene y saneamiento para el restaurante Amor Peruano. Lima, Perú. http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12996/2183/Q03-M57-T.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Murguza, N. E. (2016). Plan Nacional de Calidad Turistica del Perú. Lima, Perú. https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/CALTUR/pdfs_documentos_Caltur/CALTUR_2017_2025.pdf

Ñaupas Paitán, H., Mejía Mejía, E., Novoa Ramírez, E., & Villagómez Paucar, A. (2014). Metodología de la investigación cuantitativa-cualitativa y redacción de la tesis. Bogotá, Colombia: Ediciones de la U.

Oliva del Cid, M. (Marzo de 2011). Elaboración de una Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para el restaurante central de IRTRA PETAPA. Guayaquil, Ecuador. http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/06/06_2873.pdf

OMT. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico.* (O. M. Center, Ed.) Madrid. https://doi.org/https://doi.org/10.18111/9789284420995

OPS. (2018). *Indicadores Básicos 2018. Situación de Salud en las Américas*. Organización Panamericana de la Salud: https://iris.paho.org/handle/10665.2/49511

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y Organización Panamericana de la Salud. (2017). *Manual para manipuladores de alimentos para alumnos*. Washington, D.C. https://www.fao.org/3/i7321s/i7321s.pdf

Organización Mundial de la Salud. (2023). *FAO*. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/

Orús, A. (9 de Octubre de 2023). *Statista*. https://es.statista.com/estadisticas/640133/aportacion-del-sector-turistico-al-pib-mundial/

Palomino Tincec, E. A. (2017). Buenas prácticas de manipulación en el restaurante del hotel Lyz Business de San Borja en el año 2017. Lima, Perú. https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/39254/PALOMINO_TE..pdf?sequence=1&isAllowed=y

Perú Travel. (16 de Diciembre de 2021). *Perú ganó tres premios en los World Travel Awards 2021*. https://www.peru.travel/pe/noticias/peru-gano-tres-premios-en-los-world-travel-awards-2021#:~:text=Con%20el%20premio%20de%20Destino,mejor%20destino%20culinario%20del%20planeta.

Riveros Bedoya, A. (Mayo de 2018). Evaluación Periódica del Nivel de Implementación de las Buenas Prácticas de Fabricación en Restaurante de Comida Típica Chilena en la comunidad de Santiago, Región Metropolitana - Chile. Santiago, Chile: https://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/179536/Tesis-Ana-Maria-Riveros.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

Rodríguez, E. M., & Fernández, Í. E. (10 de Julio de 2020). Conocimiento y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en la feria de Simoca

– Tucumán. 2018. *Revista Peruana de Investigación en Salud*, *IV*(4), 155-160. https://doi.org/https://doi.org/10.35839/repis.4.4.754

Romero Minaya, E. d. (2019). Evaluación del cumplimiento del manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos en los restaurantes campestres del distrito Santa María, provincia de Huaura, 2018. Lima, Perú. https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/6053/ROMERO_ME.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Salgado C, M. T., & Castro R, K. (2007). Importancia de las buenas prácticas de manufactura en cafeterías y restaurantes. Mexico: http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf.

Sánchez Sánchez, F. M. (2016). Diseño de un Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para los restaurantes de cuarta categoría de la ciudad de Puyo. Ambato, Ecuador. https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/23556/1/AL605.pdf

Sistema Nacional Para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDIF). (2015). *Guía de Inocuidad.* https://sitios1.dif.gob.mx/alimentacion/docs/Guia_inocuidad.pdf

Suárez Chiriguayo, S. J. (2020). *Evaluación de las Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M) en los restaurantes del Cantón Manta.* Tesis de Grado, Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, Facultad de Turismo y Hotelería, Ecuador. https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/2051

Vasquez Villegas, M. C. (2010). Apoyo en la Implememntación de los Sistemas de Calidad de BPM y HACCP en la Industria de Alimentos Carne Vally S.A. Colombia: https://docplayer.es/4204670-Apoyo-en-la-implementacion-de-los-sistemas-de-calidad-bpm-y-haccp-en-la-industria-de-alimentos-carne-vally-s-a-maria-clara-vasquez-villegas.html.

Vera Moreira, Y. L. (2021). Diseño de un programa de entrenamiento para el desarrollo productivo de las propietarias de las cabañas-restaurantes en el cantón Playas en tiempo de covid 19. Guayaquil, Ecuador: http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/57813/1/BINGQ-ISCE-21P102.pdf.

Vidal Cuellar, R. M. (2004). Implementació de buenas prácticas de manufactura en las industria alimenticia. Área: Alimentos y conservas. Santiago de Cali, Colombia: https://red.uao.edu.co/bitstream/handle/10614/7078/T04953.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

Zapata, M. (2010). Buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos. Honduras: https://docplayer.es/1839850-Buenas-practicas-de-manufactura-en-la-industria-de-alimentos-presentado-por-ing-monica-zapata.html.

CAPÍTULO VIII

ANEXOS

Anexo 1.

Cuestionario

CUESTIONARIO

Este instrumento tiene como finalidad valorar el nivel de cumplimento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en los Restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023. Para ello solicito su valiosa participación para conocer su nivel de conocimiento, y considere la siguiente escala para trazar una X en la casilla que crea correspondiente según su opinión.

INSTRUCCIONES:

Descripción	Nunca	Casi nunca	A veces	Casi Siempre	Siempre
Valor	1	2	3	4	5

BPMA - Buenas prácticas de Manipulación de Alimentos en Restaurantes (Responder las preguntas considerando el cumplimiento del manual de BPMA)					
I. Recepción y Almacenamiento de Alimentos	**Calificación**				
	1	**2**	**3**	**4**	**5**
¿Considera que el restaurante campestre cumple con los criterios de calidad para recibir o rechazar los alimentos que ingresan a almacén?					
¿Considera que el restaurante campestre realiza un correcto almacenamiento de alimentos cocinados?					
¿Considera que el restaurante campestre realiza un correcto almacenamiento en el refrigerador?					
¿Considera que el restaurante campestre realiza un correcto almacenamiento en el congelador?					
¿Considera que el restaurante campestre realiza un correcto almacenamiento en seco (para productos secos)?					
II. Preparación de los Alimentos	**Calificación**				
	1	**2**	**3**	**4**	**5**
¿Considera que la infraestructura de la cocina dentro del restaurante campestre es la adecuada?					
¿Considera que la infraestructura del Comedor dentro del restaurante campestre es la adecuada?					
¿Considera que la preparación de los alimentos en el restaurante campestre es la adecuada?					
¿Considera que el control de tiempo y temperatura en el restaurante campestre es la adecuada?					
¿Considera que la preparación previa en el restaurante campestre es la adecuada?					
¿Considera que la descongelación de alimentos en el restaurante campestre es la adecuada?					
¿Considera que la preparación del menú en el restaurante campestre es la adecuada?					
III. Servido de Comidas	**Calificación**				
	1	**2**	**3**	**4**	**5**
¿Considera que la manipulación de vajilla y utensilios en el restaurante campestre es la adecuada?					
¿Considera que el servido de las comidas en el restaurante campestre es la adecuada?					
¿Considera que las modalidades de servicio en el restaurante campestre son las adecuadas?					

Nota: Cuestionario para identificar el nivel de cumplimento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en los Restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023. Fuente: Chavez, (2023).

Anexo 2.

Matriz de consistencia

Problema	Objetivo	Variable	Metodología
Interrogante General ¿Cuál es el nivel de cumplimiento del Manual de Buenas prácticas de Manipulación de alimentos en los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023?	**Objetivo General** Identificar el nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023.	**Variable 1:** Cumplimiento del Manual Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos	**Tipo y nivel de investigación:** Tipo Básico. Enfoque Cuantitativo. Nivel Descriptivo. **Diseño de investigación** Diseño no experimental – Transeccional.
Interrogantes Específicos **IE1:** ¿Cuál es el nivel de cumplimiento del Manual de manipulación de alimentos en la recepción y almacenamiento de alimentos en los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023? **IE2:** ¿Cuál es el nivel de cumplimiento del Manual de manipulación de alimentos en la preparación de los alimentos en los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023? **IE3:** ¿Cuál es el nivel de cumplimiento del Manual de manipulación de alimentos en el servido de comidas en los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023?	**Objetivos Específicos** **OE1:** Identificar el nivel de cumplimiento del Manual de manipulación de alimentos en la recepción y almacenamiento de alimentos en los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023. **OE2:** Identificar el nivel de cumplimiento del Manual de manipulación de alimentos en la preparación de los alimentos en los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023. **OE3:** Identificar el nivel de cumplimiento del Manual de manipulación de alimentos en el servido de comidas en los restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023.	**Jerarquía 1:** Recepción y Almacenamiento de Alimentos **Jerarquía 2:** Preparación de los Alimentos **Jerarquía 3:** Servido de Comidas	**Población, muestra y muestreo:** **Población:** Total de colaboradores de los 09 restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta. **Muestra:** 45 colaboradores del total de restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta. **Muestreo:** No probabilístico de tipo intencional

Nota: Matriz de consistencia: Valoración del cumplimento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en los Restaurantes campestres de la capital del Distrito de Huanta, 2023. Fuente: Chavez, (2023).

Anexo 3.

Certificado de validez de contenido del Instrumento

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE EL NIVEL DE CUMPLIMIENTO DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS RESTAURANTES CAMPESTRES DE LA CAPITAL DEL DISTRITO HUANTA, 2022

ESCALA DE MEDICIÓN:

1	2	3	4
MD	ED	DA	MA
Muy en desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia[1]				Relevancia[2]				Claridad[3]				Sugerencias
	DIMENSIÓN 1: RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	**MD**	**ED**	**DA**	**MA**	**MD**	**ED**	**DA**	**MA**	**MD**	**ED**	**DA**	**MA**	
1	¿Considera que el restaurante campestre cumple con los criterios de calidad para recibir o rechazar los alimentos que ingresan a almacén?				X				X				X	
2	¿Considera que el restaurante campestre realiza un correcto almacenamiento de alimentos cocinados?				X				X				X	
3	¿Considera que el restaurante campestre realiza un correcto almacenamiento en el refrigerador?				X				X				X	
4	¿Considera que el restaurante campestre realiza un correcto almacenamiento en el congelador?				X				X				X	
5	¿Considera que el restaurante campestre realiza un correcto almacenamiento en seco (para productos secos)?				X				X				X	
	DIMENSION 2: PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS													
6	¿Considera que la infraestructura de la cocina dentro del restaurante campestre es la adecuada?				X				X				X	
7	¿Considera que la infraestructura del Comedor dentro del restaurante campestre es la adecuada?				X				X				X	
8	¿Considera que la preparación de los alimentos en el restaurante campestre es la adecuada?				X				X				X	
9	¿Considera que el control de tiempo y temperatura en el restaurante campestre es la adecuada?				X				X				X	
10	¿Considera que la preparación previa en el restaurante campestre es la adecuada?				X				X				X	
11	¿Considera que la descongelación de alimentos en el restaurante campestre es la adecuada?				X				X				X	

12	¿Considera que la preparación del menú en el restaurante campestre es la adecuada?				X				X				X	
	DIMENSION 3: **SERVIDO DE COMIDAS**													
13	¿Considera que la manipulación de vajilla y utensilios en el restaurante campestre es la adecuada?				X				X				X	
14	¿Considera que el servido de las comidas en el restaurante campestre es la adecuada?				X				X				X	
15	¿Considera que las modalidades de servicio en el restaurante campestre son las adecuadas?				X				X				X	

Observaciones:

_____

_____

Opinión de aplicabilidad: **Aplicable [X]** **Aplicable después de corregir [ ]** **No aplicable [ ]**

Apellidos y nombres del juez validador: Dr. Fredesvindo Fernandez Herrera **DNI:** 40588728

Especialidad del validador: Ingeniero en Industrias Alimentarias, Maestro en Ecología y Gestión ambiental y Doctor en Ciencias Ambientales.

26 de diciembre del 2022

[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

FREDESVINDO FERNANDEZ HERRERA
INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Reg. CIP N° 100523

Firma del Experto Informante.

Especialidad: Ingeniero en Industrias Alimentarias

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE EL NIVEL DE CUMPLIMIENTO DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS RESTAURANTES CAMPESTRES DE LA CAPITAL DEL DISTRITO HUANTA, 2022

ESCALA DE MEDICIÓN:

1	2	3	4
MD	ED	DA	MA
Muy en desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia[1]				Relevancia[2]				Claridad[3]				Sugerencias
	DIMENSIÓN 1: RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	**MD**	**ED**	**DA**	**MA**	**MD**	**ED**	**DA**	**MA**	**MD**	**ED**	**DA**	**MA**	
1	¿Considera que el restaurante campestre cumple con los criterios de calidad para recibir o rechazar los alimentos que ingresan a almacén?				X				X				X	
2	¿Considera que el restaurante campestre realiza un correcto almacenamiento de alimentos cocinados?				X				X				X	
3	¿Considera que el restaurante campestre realiza un correcto almacenamiento en el refrigerador?				X				X				X	
4	¿Considera que el restaurante campestre realiza un correcto almacenamiento en el congelador?				X				X				X	
5	¿Considera que el restaurante campestre realiza un correcto almacenamiento en seco (para productos secos)?				X				X				X	
	DIMENSION 2: PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS													
6	¿Considera que la infraestructura de la cocina dentro del restaurante campestre es la adecuada?				X				X				X	
7	¿Considera que la infraestructura del Comedor dentro del restaurante campestre es la adecuada?				X				X				X	
8	¿Considera que la preparación de los alimentos en el restaurante campestre es la adecuada?				X				X				X	
9	¿Considera que el control de tiempo y temperatura en el restaurante campestre es la adecuada?				X				X				X	
10	¿Considera que la preparación previa en el restaurante campestre es la adecuada?				X				X				X	
11	¿Considera que la descongelación de alimentos en el restaurante campestre es la adecuada?				X				X				X	

12	¿Considera que la preparación del menú en el restaurante campestre es la adecuada?				X				X				X	
	DIMENSION 3: **SERVIDO DE COMIDAS**													
13	¿Considera que la manipulación de vajilla y utensilios en el restaurante campestre es la adecuada?				X				X				X	
14	¿Considera que el servido de las comidas en el restaurante campestre es la adecuada?				X				X				X	
15	¿Considera que las modalidades de servicio en el restaurante campestre son las adecuadas?				X				X				X	

Observaciones:

_____

_____

Opinión de aplicabilidad: **Aplicable [X]** **Aplicable después de corregir [ ]** **No aplicable [ ]**

Apellidos y nombres del juez validador: Mgtr. Santusa Acero Cáceres **DNI:** 42006998

Especialidad del validador: Licenciada en Turismo, Segunda Especialidad en Docencia en Idioma Extranjero Inglés y en Educación Intercultural Bilingüe, Segunda Especialidad en Aimara y Quechua, y Maestra en Turismo y Hotelería con mención en Gestión de Negocios y Administración Turística.

26 de diciembre del 2022

[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

---

Firma del Experto Informante.

Especialidad: Turismo

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE EL NIVEL DE CUMPLIMIENTO DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS RESTAURANTES CAMPESTRES DE LA CAPITAL DEL DISTRITO HUANTA, 2022

ESCALA DE MEDICIÓN:

1	2	3	4
MD	ED	DA	MA
Muy en desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia[1]				Relevancia[2]				Claridad[3]				Sugerencias
	DIMENSIÓN 1: RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	**MD**	**ED**	**DA**	**MA**	**MD**	**ED**	**DA**	**MA**	**MD**	**ED**	**DA**	**MA**	
1	¿Considera que el restaurante campestre cumple con los criterios de calidad para recibir o rechazar los alimentos que ingresan a almacén?			X				X				X		
2	¿Considera que el restaurante campestre realiza un correcto almacenamiento de alimentos cocinados?			X				X				X		
3	¿Considera que el restaurante campestre realiza un correcto almacenamiento en el refrigerador?			X				X				X		
4	¿Considera que el restaurante campestre realiza un correcto almacenamiento en el congelador?			X				X				X		
5	¿Considera que el restaurante campestre realiza un correcto almacenamiento en seco (para productos secos)?			X				X				X		
	DIMENSION 2: PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS													
6	¿Considera que la infraestructura de la cocina dentro del restaurante campestre es la adecuada?			X				X				X		
7	¿Considera que la infraestructura del Comedor dentro del restaurante campestre es la adecuada?			X				X				X		
8	¿Considera que la preparación de los alimentos en el restaurante campestre es la adecuada?			X				X				X		
9	¿Considera que el control de tiempo y temperatura en el restaurante campestre es la adecuada?			X				X				X		
10	¿Considera que la preparación previa en el restaurante campestre es la adecuada?			X				X				X		
11	¿Considera que la descongelación de alimentos en el restaurante campestre es la adecuada?			X				X				X		

12	¿Considera que la preparación del menú en el restaurante campestre es la adecuada?			X				X				X		
	DIMENSION 3: **SERVIDO DE COMIDAS**													
13	¿Considera que la manipulación de vajilla y utensilios en el restaurante campestre es la adecuada?			X				X				X		
14	¿Considera que el servido de las comidas en el restaurante campestre es la adecuada?			X				X				X		
15	¿Considera que las modalidades de servicio en el restaurante campestre son las adecuadas?			X				X				X		

Observaciones:

_____

_____

Opinión de aplicabilidad: **Aplicable [X]** **Aplicable después de corregir [ ]** **No aplicable [ ]**

Apellidos y nombres del juez validador: Mgtr. Mary Amelia Cárdenas Bustamante **DNI:** 41135213

Especialidad del validador: Ingeniera Agroindustrial y Maestra en Docencia Universitaria.

26 de diciembre del 2022

[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
FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por CARDENAS BUSTAMANTE Mary Amelia FAU 20574653798 soft
Fecha: 2022.12.30 07:41:17 -05'00'

Firma del Experto Informante.

Especialidad: Ingeniería Agroindustrial

Anexo 4.

Matriz base de datos

MATRIZ BASE DE DATOS REFERIDOS POR LOS INSTRUMENTOS															
BASE DE DATOS V1: CUMPLIMIENTO DEL MANUAL BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS															
DIMENSIONES	RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS					PREPARACION DE LOS ALIMENTOS							SERVIDO DE COMIDAS		
N°	item1	item2	item3	item4	item5	item6	item7	item8	item9	item10	item11	item12	item13	item14	item15
1	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5
2	5	3	5	5	5	3	5	5	5	5	4	1	5	5	5
3	3	4	4	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5	5	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5
7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
8	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
9	3	3	4	4	4	2	4	4	4	4	4	3	4	5	5
10	3	2	3	3	2	3	2	3	3	2	3	3	3	3	3
11	4	5	5	5	5	4	4	5	5	5	4	2	5	5	5
12	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	5	5	5
13	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
14	3	1	5	5	5	5	5	5	5	5	3	4	5	5	5
15	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	4
16	5	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5
17	5	5	5	5	5	4	4	5	4	1	4	5	5	5	4
18	3	5	5	5	4	5	5	5	4	5	4	5	5	4	5
19	3	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5
20	4	5	3	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
21	4	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5
22	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5
23	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	5	5	5
24	5	5	5	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
25	4	3	4	4	3	3	4	4	5	5	5	5	5	4	5
26	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5
27	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5
28	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5
29	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
30	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
31	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
32	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5
33	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4
34	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
35	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5
36	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
37	5	4	4	5	4	4	4	4	5	4	5	5	5	4	4
38	5	3	4	4	4	5	4	3	3	3	3	3	4	4	4
39	5	3	4	4	4	5	5	3	4	3	3	3	4	4	4
40	5	3	4	4	4	5	5	3	4	3	3	3	4	4	4
41	5	2	4	4	5	5	4	3	4	1	2	3	3	3	5
42	5	2	4	4	5	5	4	3	4	1	2	3	3	3	5
43	5	2	4	4	5	5	2	3	4	1	2	3	3	3	5
44	5	5	4	4	5	5	5	3	4	3	1	3	3	3	5
45	5	5	4	4	5	5	5	3	4	3	1	3	3	3	5

Anexo 5.

Evidencia fotográfica

Nota: Áreas de diferentes Restaurantes Campestre de la Capital del Distrito de Huanta en incumplimiento de las BPMA razón de la presente investigación.

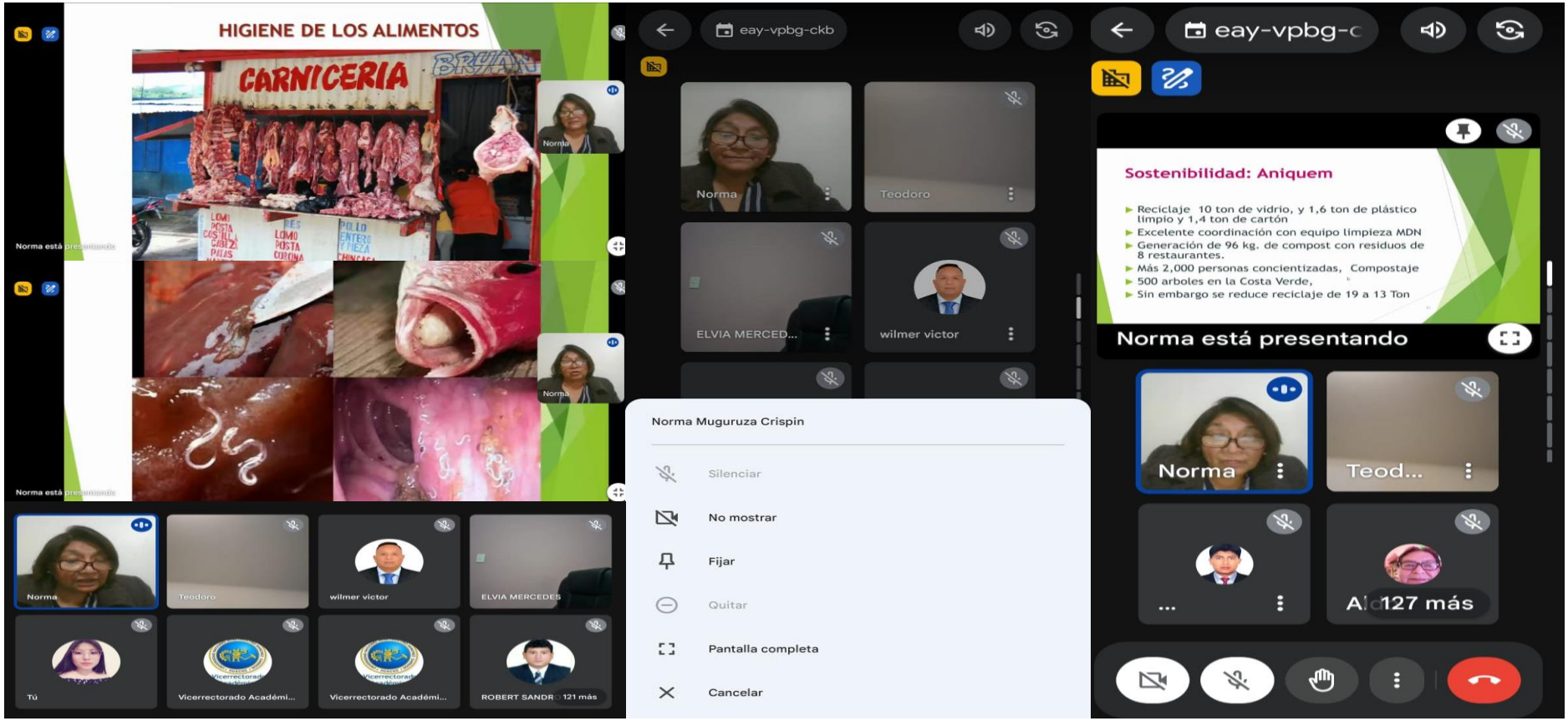
Nota: Áreas de servido de comidas y almacenamiento de diferentes Restaurantes Campestre de la Capital del Distrito de Huanta en incumplimiento de las BPMA razón de la presente investigación.

Nota: Aplicación del instrumento de investigación a los colaboradores de los diferentes Restaurantes Campestre de la Capital del Distrito de Huanta sobre el cumplimiento de las BPMA.

Nota: Entrega de material autodidacta para el alumno denominado “Manual para manipuladores de alimentos” publicado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y Organización Panamericana de la Salud, y la Organización Mundial de la Salud Washington, D.C., 2017, material digital distribuido libremente.

Nota: Restaurantes Campestre de la Capital del Distrito de Huanta que conforman la población de la presente investigación.

Nota: Restaurantes Campestre de la Capital del Distrito de Huanta que conforman la población de la presente investigación.



Nota: Participación en la capacitación virtual organizada por la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión a través de la Mstra. Norma Elvira Muguruza Crispín, especialista en BPMA y redactora del Manual de BPMA de CALTUR, con el tema: *"Calidad e inocuidad en la elaboración de alimentos sanos y lograr sostenibilidad del turismo regional"* con la compañía de mis asesores de tesis.

Anexo 6.

Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA

MINISTERIO DE SALUD

No. 822-2018/MINSA

REPUBLICA DEL PERU

Resolución Ministerial

Lima, 07 de SETIEMBRE 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.

SILVIA ESTER PESSAH ELJAY
Ministra de Salud

M. Calle

P. MONTES

J. MORALES C.

Anexo 7.

Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines - CALTUR