

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE
HUANTA**
FACULTAD DE INGENIERÍA Y GESTIÓN
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA Y GESTIÓN AMBIENTAL



TESIS

**Uso del aceite vegetal en restaurantes de la zona urbana del distrito de
Huanta, 2024**

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Ingeniero en Gestión Ambiental

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Ciencias del Medio Ambiente

AUTOR:

Ñaupari Ccente, Elver

ASESOR:

Dr. Santos Clemente Herrera Díaz

HUANTA - PERÚ

2025



Elver Ñaupari Ccente

PROYECTO FINAL- ACEITE VEGETAL 2025.pdf

My Files

My Files

Universidad Nacional Autonoma de Huanta

Detalles del documento

Identificador de la entrega
trnoid::26053:453893199

94 Páginas

Fecha de entrega
29 abr 2025, 8:28 a.m. GMT-5

15.828 Palabras

Fecha de descarga
29 abr 2025, 8:34 a.m. GMT-5

88.576 Caracteres

Nombre de archivo
PROYECTO FINAL- ACEITE VEGETAL 2025.pdf

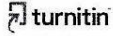
Tamaño de archivo
5.0 MB

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HUANTA



Dr. Santos Clemente Herrera Díaz
DOCENTE PRINCIPAL





18% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

Filtered from the Report

- Bibliography
- Quoted Text
- Cited Text
- Small Matches (less than 8 words)

Top Sources

- 16% Internet sources
- 6% Publications
- 14% Submitted works (Student Papers)

Integrity Flags

0 Integrity Flags for Review

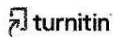
No suspicious text manipulations found.

Our system's algorithms look deeply at a document for any inconsistencies that would set it apart from a normal submission. If we notice something strange, we flag it for you to review.

A Flag is not necessarily an indicator of a problem. However, we'd recommend you focus your attention there for further review.

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HUANTLA

 Dr. Santos Clemente Herrera Diaz
 VICERRECTOR PRINCIPAL



**USO DEL ACEITE VEGETAL EN RESTAURANTES DE LA ZONA
URBANA DEL DISTRITO DE HUANTA, 2024**

AUTOR:

Bach. Elver Ñaupari Ccente

ASESOR:

Dr. Santos Clemente Herrera Díaz



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HUANTA
Creada por Ley N° 29658

FACULTAD DE INGENIERÍA Y GESTIÓN
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA Y GESTIÓN AMBIENTAL

"AÑO DE LA RECUPERACIÓN Y CONSOLIDACIÓN DE LA ECONOMÍA PERUANA"

**ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL
DE INGENIERO EN GESTIÓN AMBIENTAL**

En ciudad de Huanta, en el auditorio de Estudios Generales de la Universidad Nacional Autónoma de Huanta, ubicado en el Jr. Miguel Lazón N° 370 – cinco esquinas, a los 16 días del mes de mayo de 2025, siendo las 17:00 horas, se dio inicio al acto académico de sustentación de tesis con la presencia de los miembros del jurado calificador:

Dra. Karina Milagros Ordoñez Ruiz	Presidente
Mtro. Fernando Gari Huayhua Lévano	Miembro titular 2
Dr. Santos Clemente Herrera Díaz	Miembro titular 3
Dr. Jorge Luis Lozano Rodríguez	Miembro Suplente

Acto seguido se procedió a dar lectura de la Resolución de Vicepresidencia Académica N° 018-2025-CO-UNAH, en la que señala fecha, hora y designación de jurado evaluador para la sustentación de tesis del **Bach. Elver Ñaupari Ccente**, con la tesis titulada: "**Uso del aceite vegetal en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta, 2024**", asesorado por el Dr. Santos Clemente Herrera Díaz, para optar el Título profesional de: Ingeniero en Gestión Ambiental.

Observaciones:

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

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

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

Siendo las 18 horas se da por finalizada el acto académico de sustentación de tesis pasando a firmar los miembros del jurado evaluador.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HUANTA

Dra. Karina Milagros Ordoñez Ruiz
VICELENTE ORDINARIO PRINCIPAL
Dra. Karina Milagros Ordoñez Ruiz
PRESIDENTE



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HUANTA

Mtro. Fernando Gari Huayhua Lévano
DOCENTE ORDINARIO ASOCIADO

Mtro. Fernando Gari Huayhua Lévano
MIEMBRO TITULAR 2



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HUANTA

Dr. Santos Clemente Herrera Díaz
VICELENTE ORDINARIO PRINCIPAL
Dr. Santos Clemente Herrera Díaz
MIEMBRO TITULAR 3

DEDICATORIA

A mis padres; Rosa Ccente y Armando Ñaupari, ya que siempre están motivándome y apoyándome en cada etapa de mi vida, y también a mis amistades cercanas por los consejos y motivaciones para seguir adelante profesionalmente.

AGRADECIMIENTO

- A Dios por haber permitido estar en este mundo y brindarme conocimiento necesario para lograr en cada etapa profesional.
- A mis padres y hermanos por ser parte de la culminación satisfactoria en la etapa universitaria.
- Al Dr. Santos Clemente Herrera Díaz por haberme orientado en la elaboración del proyecto de tesis.

ÍNDICE

RESUMEN.....	xiv
ASBTRAC	xv
INTRODUCCIÓN.....	xvi

CAPITULO I

I. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	17
1.1. Descripción de la Realidad Problemática	17
1.2. Formulación del Problema de Investigación.....	18
1.2.1. <i>Interrogante general</i>	18
1.2.2. <i>Interrogantes específicas</i>	18
1.3. Justificación.....	19
3.3.1. <i>Impacto social:</i>	19
3.3.2. <i>Impacto económico</i>	19
3.3.3. <i>Impacto ambiental:</i>	19
3.3.4. <i>Impacto en la ciencia:</i>	20
1.4. Objetivos	20
1.4.1. <i>Objetivo general</i>	20
1.4.2. <i>Objetivos específicos</i>	20
1.5. Hipótesis.....	20
1.5.1. <i>Hipótesis general</i>	20
1.6. Operalización de Variables.....	20

CAPITULO II

II. MARCO TEÓRICO	22
2.1. Antecedentes del Problema	22
2.1.1. <i>Internacional</i>	22
2.1.2. <i>Nacional</i>	30
2.2. Bases Teóricas	32
2.2.1. <i>Aceite vegetal</i>	32
2.2.2. <i>Aceite vegetal usado</i>	34
2.2.3. <i>Efectos del aceite vegetal usado por una inadecuada disposición:</i>	35
2.2.4. <i>Alternativas de aprovechamiento del aceite vegetal usados</i>	37
2.2.5. <i>Definición de Términos</i>	39

CAPITULO III

III.	METODOLOGÍA	40
3.1.	Tipo y Nivel de Investigación	40
3.1.1.	<i>Tipo de estudio: Aplicada</i>	40
3.1.2.	<i>Nivel: Descriptivo</i>	40
3.1.3.	<i>Método de investigación: Cuantitativa</i>	40
3.2.	Diseño de Investigación: No experimental	41
3.3.	Espacio temporal y espacial	41
3.4.	Población y Muestra.....	42
3.4.1.	<i>Población</i>	42
3.4.2.	<i>Muestra</i>	42
3.5.	Técnicas e Instrumentos para la Recolección de Datos	43
3.5.1.	<i>Técnicas:</i>	43
3.5.2.	<i>Instrumento:</i>	44
3.6.	Procedimiento	44
3.7.	Presentación y Análisis de Datos	44
CAPITULO IV		
IV.	RESULTADO Y DISCUSIÓN.....	45
4.1.	RESULTADO.....	45
4.1.1.	<i>Resultado 1:</i>	46
4.1.2.	<i>Resultado 2:</i>	50
4.1.3.	<i>Resultado 3</i>	55
4.2.	DISCUSIÓN	57
	<i>Discusión 1</i>	57
	<i>Discusión 2</i>	58
	<i>Discusión 3</i>	59
CAPITULO V		61
V. CONCLUSIONES		61
CAPITULO VI.....		62
VI. RECOMENDACIONES		62
CAPITULO VII		63
VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....		63
CAPITULO VIII		75

VIII. ANEXOS	75
--------------------	----

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Operalización de Variables	21
Tabla 2 Muestra del Estudio	43
Tabla 3 Expendios Encuestados	45
Tabla 4 Pregunta 1. ¿Qué marca comercial de aceite vegetal utiliza?	46
Tabla 5 Pregunta 2. ¿Qué volumen de aceite vegetal consume semanalmente?	47
Tabla 6 Pregunta 3. ¿Con qué frecuencia reemplaza el aceite vegetal utilizado en fritura?	48
Tabla 7 Pregunta 4. ¿Mezcla el aceite nuevo con el aceite usado antes de desecharlo?	49
Tabla 8 Pregunta 5. ¿Dónde almacena el aceite vegetal usado?	50
Tabla 9 Pregunta 6. ¿Qué hace con el aceite vegetal usado obtenido?	51
Tabla 10 Pregunta 7. ¿Tiene conocimiento sobre los impactos ambientales que pueden provocar una mal disposición del aceite vegetal usado?	52
Tabla 11 Pregunta 8. ¿Recibió alguna charla sobre una adecuada disposición del aceite vegetal usado?	53
Tabla 12 Pregunta 9. ¿Tiene conocimiento si el aceite vegetal usado se puede reutilizar para elaborar algún producto como jabón, vela, entre otros?	55
Tabla 13 Pregunta 10. ¿Recibió alguna charla sobre el aprovechamiento del aceite vegetal usado?	56

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Mercado de aceite de palma, 2018 - 2030 en el mundo	34
Figura 2 Proceso de la generación del aceite vegetal usado	34
Figura 3 Esquema para la obtención de biodiesel	38
Figura 4 Mapa de la ubicación del estudio.	41
Figura 5 Porcentaje de los establecimientos de comida.....	45
Figura 6 Porcentaje de la marca comercial de aceite vegetal que utilizan.....	46

Figura 7 Porcentaje del volumen de aceite vegetal que consumen semanalmente	47
Figura 8 Porcentaje de la frecuencia del reemplazo de aceite vegetal utilizado en fritura.....	49
Figura 9 Porcentaje de la mezcla el aceite nuevo con el aceite usado antes de desecharlo.....	50
Figura 10 Porcentaje del almacenamiento del aceite vegetal usado.	51
Figura 11 Porcentaje de la disposición del aceite vegetal usado obtenido.....	52
Figura 12 Porcentaje del conocimiento sobre los impactos ambientales que pueden provocar una mal disposición del aceite vegetal usado	53
Figura 13 Porcentaje de la charla recibida sobre una adecuada disposición del aceite vegetal usado.....	54
Figura 14 Porcentaje del conocimiento sobre el vegetal usado que sirve de materia prima para la elaboración de otros productos.	55
Figura 15 Porcentaje sobre la charla recibida sobre el aprovechamiento del aceite vegetal usado.....	57
Figura 16 Encuesta realizada en el restaurante Tullpa.....	84
Figura 17 Encuesta realizada en el restaurante Sabor Peruano.....	85
Figura 18 Encuesta realizada en el restaurante El Costillón.....	85
Figura 19 Encuesta realizada en la pizzería Platino Vip.....	86
Figura 20 Encuesta realizada en la cevichería el Pez Mero.....	86
Figura 21 Respuestas de la entrevista realizada a la municipalidad provincial de Huanta.....	87

RESUMEN

El presente estudio tuvo por objetivo evaluar el uso del aceite vegetal en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta. La investigación fue de tipo aplicada, nivel descriptivo y de diseño no experimental, para la recolección de los datos se elaboró un cuestionario de 10 preguntas o ítems. Se tomaron como muestra a 120 restaurantes formales pertenecientes al distrito de Huanta. Resultado: El 30 % de los participantes manifestaron que consumen menor a 5 L/semana, el 27% manifestaron que consumen entre 6 a 10 L/semana, el 18% consumen más de 20 L/ semana, el 13% consumen entre 16 a 20 L/semana, también el 12 % consumen entre 11 a 15 L/semana. Además; el 41% de los encuestados afirmaron que reemplazan 1 vez el aceite vegetal utilizado en fritura, el 27 % reemplazan dos veces, el 17% reemplaza 3 veces, el 9% reemplaza mayor a 3 veces y 6% reemplazan depende del uso de la comida. Por otro lado, el 37% deposita para comida de animal, el 34 % de ellos vierten al alcantarillado, el 19 % depositan en la basura, el 4% recolecta para ser vendido; como también el 42 % de los encuestados no tiene conocimiento sobre los impactos ambientales que pueden provocar una mal disposición del aceite vegetal usado, el 32 % tiene una idea general.

Palabras clave: Aceite vegetal, restaurante, disposición final, contaminación

ASBTRAC

This study aimed to evaluate the use of vegetable oil in restaurants in the urban area of Huanta district. The research was applied, descriptive, and non-experimental in design. A questionnaire with 10 questions or items was developed for data collection. A sample of 120 formal restaurants belonging to Huanta district was taken. Results: 30% of participants reported consuming less than 5 L/week, 27% reported consuming between 6-10 L/week, 18% consumed more than 20 L/week, 13% consumed between 16-20 L/week, and 12% consumed between 11-15 L/week. Additionally, 41% of respondents stated that they replace vegetable oil used for frying once, 27% replace it twice, 17% replace it three times, 9% replace it more than three times, and 6% replace it depending on food usage. On the other hand, 37% dispose of it as animal food, 34% of them pour it down the sewer, 19% dispose of it in the trash, and 4% collect it to be sold. Additionally, 42% of respondents lack knowledge about the environmental impacts that can be caused by improper disposal of used vegetable oil, while 32% have a general idea.

Keywords: Vegetable oil, restaurant, final disposal, pollution.

INTRODUCCIÓN

El aceite vegetal es indispensable generalmente para los gastronómicos, hoteleros e industriales, que son usados para aderezar, freír y hornear alimentos, pero debido a un inadecuado uso de los aceites vegetales, estos pueden ser contaminantes para el medio ambiente y perjudiciales para la salud de las personas.

En Lima y en otras ciudades del Perú, el tema con los aceites vegetal usados es un problema en los establecimientos de comida, ya que la mayor parte de los ellos realizan un inadecuado uso del aceite vegetal, promoviendo la contaminación ambiental, principalmente el recurso hídrico y otros problemas como en las redes de alcantarillado.

En los restaurantes de la ciudad de Huanta, no se ve el interés de parte de las autoridades competentes en cuanto de los aceites vegetales usados, es por ello que lo dan un incorrecto uso del aceite en la disposición final, consumo y aprovechamiento.

Como pregunta principal de la investigación se formuló de la siguiente manera: ¿Cuál es el uso del aceite vegetal en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta, 2024? Cuyo objetivo principal es de este estudio es evaluar el uso del aceite vegetal en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta.

Para realizar este estudio, se estructuró en seis capítulos. En el capítulo I, se consideró el Planteamiento del Problema; seguido del capítulo II, el Marco Teórico; capítulo III, la Metodología; capítulo IV, los Resultados y Discusión; capítulo V, las Conclusiones; y, finalmente, en el capítulo VI, se detallan las Recomendaciones.

CAPITULO I

I. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. Descripción de la Realidad Problemática

El aceite vegetal se utiliza diariamente en diversas preparaciones de alimentos, como para freír, hornear y aderezar (Reyna et al., 2020). Este aceite también es común en sectores gastronómicos, hoteleros e industriales (Aparicio, 2018). Sin embargo, la disposición final inadecuada de estos aceites, al ser vertidos en ríos, suelos o alcantarillas, provoca una contaminación ambiental (Páez, 2021). En las zonas urbanas, el aceite vegetal usado es problema, ya que, al mezclarse con detergentes y jabones en el sistema de alcantarillado, se forman bolas de grasa perjudicando las tuberías (Gonzales y González, 2015). Además, son perjudiciales para la salud del hombre (Mujica, 2018).

Según el diario El Comercio (2017), en el Perú exactamente en la capital Lima, existen un aproximado de 50, 000 restaurantes formales, donde un establecimiento de comida genera de diez a quince galones de aceite vegetal usado, por lo tanto, los restaurantes de la capital producen de 25, 000 a 50, 000 galones de aceite vegetal usado al día.

En el distrito de Puno se hizo un estudio donde, se pudo identificar que las pollerías son las generadoras de aceite vegetal con un promedio de 20 litros por día (Bustincio, 2018). Por otra parte, en pollerías y chifas en el distrito de Piura generan un aproximado de 123 y 107.5 L/día de aceite vegetal usado (Reyes, 2018).

En las pollerías de la ciudad de Chiclayo, los aceites vegetales son un problema para el medio ambiente y salud de las personas debido a una mala disposición final de dichos aceites (Huamán y Ruiz, 2014). Por ejemplo, en más de la mitad de los ríos del Perú, como el río Chillón, Mantaro, Chili y otros están contaminados por derivados de plantas aceiteras (Oré y equipo, 2009)

En el distrito de Huanta, el uso del aceite vegetal en los restaurantes no está siendo acompañado de un sistema eficiente para su disposición final, consumo y su aprovechamiento. La Gerencia correspondiente no muestra interés en abordar este problema, y la Municipalidad Provincial de Huanta no dispone de un centro de acopio para el aceite vegetal usado.

Debido a la ausencia de un sistema de recolección, los propietarios de los restaurantes suelen desechar el aceite vegetal usado junto con los residuos o vertiendo por los lavaderos. Ello se debe al desconocimiento sobre los impactos negativos que pueden surgir de un manejo inadecuado, generando así daños en el sistema de alcantarillado, contaminación ambiental y riesgos para la salud de la población. Para ello, se sugiere desarrollar e implementar políticas y programas que aborden específicamente la gestión del aceite vegetal usado.

1.2. Formulación del Problema de Investigación

1.2.1. Interrogante general

- ¿Cuál es el uso del aceite vegetal en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta, 2024?

1.2.2. Interrogantes específicas

- ¿Cuál es el consumo del aceite vegetal en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta?
- ¿Cuál es la disposición final del aceite vegetal en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta?
- ¿Cuál es el aprovechamiento que recibe el aceite vegetal usado en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta?

1.3. Justificación

Actualmente, no existen datos específicos sobre el uso del aceite vegetal en los restaurantes del distrito de Huanta. Este proyecto buscará llenar este vacío al generar información detallada sobre cómo se utiliza el aceite vegetal en estos establecimientos. Al analizar el consumo, disposición y su aprovechamiento del aceite vegetal, los resultados del estudio ofrecerán una información detallada de cómo se usa el aceite vegetal en los restaurantes del distrito de Huanta. La información obtenida permitirá desarrollar estrategias para optimizar el uso del aceite vegetal, lo que tendrá un impacto positivo en varios aspectos. En lo social, económico, ambiental y en la ciencia.

3.3.1. Impacto social:

Conociendo el resultado del trabajo, se podrá tomar medidas de la situación con los aceites vegetales, mejorando la salud de la población evitando futuras enfermedades.

De igual manera al elaborar el proyecto, y conocer el uso del aceite vegetal, la municipalidad educará a los propietarios de cada restaurante para prevenir problemas con el sistema de alcantarillado e implementar trampas de grasas.

3.3.2. Impacto económico

El proyecto fomentará el aprovechamiento racional del consumo del aceite para los usuarios en el consumo masivo.

3.3.3. Impacto ambiental:

Contribuirá en la mitigación del impacto de los sistemas acuáticos. Además de los suelos y botaderos. Según Liu y equipo (2010), afirman que arrojar los aceites vegetales usados junto a los residuos, siendo su destino los tiraderos o rellenos sanitarios, llegarían a contaminar al suelo, las aguas superficiales y subterráneas por lixiviación.

3.3.4. Impacto en la ciencia:

El presente proyecto contribuirá a la ciencia mediante la publicación de resultados en artículo científico.

1.4. Objetivos

1.4.1. Objetivo general

- Evaluar el uso del aceite vegetal en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta, 2024.

1.4.2. Objetivos específicos

- Determinar el consumo del aceite vegetal en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta.
- Identificar la disposición final del aceite vegetal en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta.
- Diagnosticar el aprovechamiento que recibe el aceite vegetal usado en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta.

1.5. Hipótesis

1.5.1. Hipótesis general

No es aplicable, debido a que es una investigación descriptiva y de una sola variable

1.6. Operalización de Variables

Este estudio cuenta con una sola variable.

Tabla 1*Operalización de Variables.*

Variable	Definición conceptual	Definición Operacional	Dimensión	Indicador	Instrumento
Uso del aceite vegetal	Se refiere al modo de empleo del aceite vegetal (Palian y Torres, 2023)	Este proyecto se realizará por medio de un cuestionario, de las cuales se encuestará al dueño o encargado de cada restaurante.	Consumo de aceite vegetal Disposición final del aceite vegetal Aprovechamiento del aceite vegetal usado	-Marca comercial -Volumen consumido -Frecuencia de reemplazo - Mezcla del aceite -Almacén del aceite - Desecho del aceite - Conocimiento sobre los impactos ambientales - Charla sobre una adecuada disposición del aceite - Elaboración de algún producto - Charla sobre el aprovechamiento del aceite vegetal usado	El instrumento a utilizar será el cuestionario

CAPITULO II

II. MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes del Problema

2.1.1. *Internacional*

Apat, Elmedulan y Matunog (2014) en su investigación se determinó las prácticas de gestión de residuos adoptadas por cadenas de comida rápida seleccionadas en la ciudad de Ozamiz. También se identificaron los problemas encontrados en la implementación de los procedimientos de gestión de residuos. Se realizó una encuesta transversal utilizando un cuestionario estructurado que pasó la prueba de confiabilidad alfa de Cronbach. Los resultados revelaron que más del 50% de las cadenas de comida rápida cumplieron con las prácticas de gestión de residuos, siendo la segregación de residuos (98,3%) la más practicada. Sin embargo, aún persiste una segregación inexacta. La recogida (en el puesto 1) y la segregación inexacta (en el puesto 2) de los residuos fueron los problemas identificados por el 41,7% y el 35,0% de los encuestados, respectivamente. Por lo tanto, todavía existen problemas con el cumplimiento de actividades eficientes de gestión de residuos. Los resultados implican que los recolectores de residuos de la ciudad y el personal responsable de la segregación de residuos necesitan un conocimiento profundo de la importancia de las prácticas eficientes de eliminación de residuos.

Becerra y equipo (2018) hicieron una investigación sobre la generación y manejo de los aceites y grasas usados en los establecimientos de preparación y venta de alimentos en Ciudad Valles, S.L.P. El estudio tuvo como muestra 87 establecimientos de comida que conformaron: de comida rápida, marisquerías, taquería, entre otros. y como muestra 87 establecimientos. Como resultado se obtuvo que la generación de aceites y grasas de cocina usado fueron de un promedio de 83, 776.2 L/año, en cuanto a la disposición final, el 81% de los encuestados lo hacen de

manera inadecuada como arrojar juntamente con la basura, verter al suelo y fregadero, juntar para comida de animales y usarlo como combustible.

López, Rojas y Bogantes (2019) realizó una investigación cuyo objetivo fue diagnosticar la gestión de los aceites de cocina residuales en cinco sodas. Se identificó que en ciertas sodas las prácticas de fritura no se realizan de manera adecuada. Además, tanto los administradores como los empleados de estas sodas desconocen las normativas pertinentes. Los aceites residuales en su mayoría contenían niveles de compuestos polares superiores a los permitidos, y las tasas de generación no coinciden con las tasas teóricas, lo que sugiere que no se están utilizando las temperaturas óptimas para la cocción. También se evidencia una sobreutilización del aceite o su entrega a terceros.

Morocho (2019) en tu trabajo titulado “Diagnóstico de la generación y disposición final del aceite vegetal residual en restaurantes y locales de comida rápida en la ciudad de Azogues provincia del Cañar” el objetivo fue realizar un diagnóstico sobre generación del aceite vegetal residual (AVR) en restaurantes y locales de comida rápida y su disposición final, en la ciudad de Azogues provincia del Cañar. Como instrumento se realizó mediante la encuesta a 59 restaurantes y 41 locales de comida rápida. La metodología fue descriptiva con enfoque cualitativo. Resultado: los restaurantes consumen 587 L/semana y los establecimientos de comida rápida consume 1382 L/semana. Por otro lado, los restaurantes encuestados generan 222 L/semana y los locales de comida rápida generan 492 L/semana. Además, los restaurantes en cuanto a su disposición final del aceite usado, el 42.4% arroja junto a los residuos, 35.5 regala, el 12.6 % lo venden y el 10.2% vierten a la cañería. Los locales de comida rápida, de los encuestados el 75,6% venden, 19,5% lo regalan, el 4,9% vierten a la cañería.

Moreira (2019) en su tesis determinó la situación actual de la gestión de aceite vegetal usado en Cantón Santo Domingo, realizo una encuesta a 93 restaurantes. De las cuales, como resultado, los pequeños restaurantes generaron 2244, 04 litros por día, los medianos 4520, 31 litros por día y los grandes 730,38 litros por día, sumandos la generación total fue de 7694,73 litros por día. Por otro lado, en cuanto a su disposición, el 49% de los restaurantes arrojan el aceite usado a la basura y no toman interés en la

recolección por falta de un gestor que lo haga periódicamente, evitando así recoger el aceite, y lo más adecuado para ellos es arrojarlo y solo el 4, 3% de los restaurantes encuestados realizan un adecuado almacenamiento del aceite usado considerando la señalética, recipientes de plástico etiquetados, el 91, 3% lo recolectan en bandejas de aluminio o en platos de losa, para hacer el reutilizarlo.

Nasello (2019) en investigación realizó una investigación para conocer la disposición final y estimar el volumen del aceite vegetal usado en Tandil, el estudio hizo con casas de comida y restaurantes, siendo un total de 124. Concluye que la ciudad de Tandil no recibe ningún tipo de tratamiento, también el volumen del aceite vegetal usado se estima genera 192, 093 L/año. Así mismo, en cuanto a su disposición el se destina a la RBA, el 7% dona, el 60% lo desecha al desagüe o su destino es el relleno sanitario. Finalmente, el 15% no informaron el destino que tiene los aceites vegetales.

Rojas y Benavides (2019) en su investigación, hicieron un diagnóstico de la gestión de los aceites usados de cocina en las sodas de las Universidad Nacional de Costa Rica, Al realizarse el diagnóstico en las 5 sodas (pequeños restaurantes) y revela que los responsables no están al tanto de cuándo deben desechar el aceite utilizado para freír ni de la forma correcta de gestionarlo. Además, se observaron prácticas inadecuadas en cuanto al manejo y la calidad del aceite vegetal. Donde la soda 1 fue en quien genera con un 11.1 L/semana, la segunda soda con 3.7 L/semana, la tercera soda con 4.7 L/semana, la cuarta soda con 2.8 L/semana y la quinta soda con 2.4 L/semana.

Andrade y Moncada (2020) en su trabajo “Manejo de los residuos de aceite comestible en los expendios de comida. Ibarra, Ecuador” el objetivo del trabajo fue diagnosticar el manejo de los residuos de aceites comestibles generado por los establecimientos de comida en la ciudad de Ibarra, el método de estudio fue mixto, es decir, cualitativo y cuantitativo. Para la población se trabajaron con 3 grupos de las cuales para el primer grupo la población fue de 13 establecimientos de comida, para el segundo grupo 100 expendedores y para el tercer grupo 937 expedidos, para la muestra para el primer grupo fue el mismo número 13 establecimientos, segundo grupo 22 expendedores y tercer grupo 87 expendios, Resultado: el primer grupo la generan del

aceite de 314.99 L/semana, segundo grupo 1,900 L/semana y el tercer grupo 9,632.36 L/semana. En cuanto a su disposición, El primer y segundo grupo lo almacenan adecuadamente, el tercer grupo del el 43.6 % de los encuestados depositaron juntamente con los residuos, el 40.2% lo almacena, el 6.5 % reutilizan y el 4.9 % lo combinan en alimentos de animales.

Bravo (2020) hizo una investigación con la finalidad de diagnosticar el sistema de gestión de reciclaje del residuos de aceite vegetal, generados en restaurantes y comida rápida en Algarrobo, se pudo identificar a 82 generadores de aceite vegetal usado, de las cuales 47 pertenecían a los restaurantes y 35 a las de locales de comida rápida, donde el 71% de del total de establecimientos de comida permitió dar a conocer que el 80% del aceite usado generado se gestionó con una empresa autorizadas para su manejo, durante el periodo estudiado, hasta su disposición final, permitiendo conocer su generación que fue de 23.750 kg de aceite vegetal usado durante los 12 meses estudiados, del mes de octubre del 2018 a setiembre de 2019. Por otra parte, 4.785 kg fue gestionada por una empresa no autorizada, con destino para alimento de animales. Por otra parte, debido a la problemática con el aceite vegetal usado se debe a varias causas, una de ellas es la inexistencia de programas de fiscalización en cuanto a su eliminación del aceite usado, lo otro es que la municipalidad no consideró prioridad por falta de recursos humanos y financieros.

Mariño y Sánchez (2020) en su trabajo de investigación analizaron la generación y disposición final del aceite vegetal residual en establecimientos de comida, de las cuales tuvo como muestra 55 restaurantes y 61 locales de comida rápida. Resultando que se generan 446,5 L/semana del aceite vegetal residual, también el 31% de los encuestados y el 20% de establecimiento de comida rápida juntan a los residuos. Por otro lado, el 12% de los encuestados que pertenecen a los restaurantes y el 28 % a establecimientos de comida rápida vierten los aceites vegetales a los lavaderos teniendo su destino el alcantarillado y luego los ríos.

Orellana (2020) realizó una investigación lo cual uno de sus objetivos era diagnosticar la disposición actual de los aceites usados en los restaurantes del sector la Chala, para su investigación como muestra fueron 20 restaurantes, resultado que 15 de

ellos desecha entre 20L a 40L al mes aproximados, 3 de los restaurantes entre 40.4 L a 80L al mes los restantes desechan 800 L al mes. Determinando que los restaurantes no suelen aprovechar sus residuos de aceites.

Cárdenas (2021) el objetivo de su investigación fue diagnosticar la disposición actual que se le realiza al aceite de cocina usado por parte de los restaurantes de la zona de comidas del casco urbano del municipio de San José del Guaviare. La metodología fue cualitativa, con una población de 17 restaurantes, de las cuales 8 restaurantes encuestados consumen 3 a 30 L/mes, 4 de los restaurantes consumen alrededor de 20 L/mes, 3 de los restaurantes consumen de 30 a 80 L/mes y finalmente 2 de los restaurantes consumen un promedio de 80 L/mes. En cuanto a su disposición final de los aceites de cocina usado 7 de los restaurantes venden los aceites usados, 5 de los restaurantes vierten al lavaplatos o rejilla, 2 de los restaurantes votan al carro recolector, y los 2 restaurantes restantes informan que lo regalan

Castañeda (2021) en su investigación tuvo por objetivo realizar un diagnóstico del aceite vegetal residual generado en comercios de alimentos en el primer cuadro de Tepoztlán, Morelos. Donde los resultados de esta investigación dieron a conocer que, en los establecimientos de comida de Tepoztlán, Morelos su generación es de 294 L/mes. También se demostró que en Tepoztlán carecen de una estrategia para un mejor manejo de los aceites vegetales usados, debido a que los aceites son dispuestos en camiones recolectores municipales y otros desechados al desagüe.

Castro y equipo (2021) en su investigación “Gestión de residuos líquidos: análisis de la generación de AVUs, en restaurantes y cafeterías de la comuna cuatro de Villavicencio (meta, Colombia” Tuvo como objetivo analizar la generación de aceite vegetal usado (AVU) en restaurantes y cafeterías de 30 barrios de la comuna 4 de Villavicencio Meta. Para su población fueron incluidos los restaurantes y caferías de la ciudad de Villavicencio y con una muestra de 85 establecimientos. La metodología fue de tipo exploratorio y descriptivo mediante la encuesta. Resultando que más del 50% de los establecimientos consume mensualmente de 20 a 40 L/mes, el 1,18% utilizan 1 a 10 L/mes. El 90,59% de los encuestados utilizan el aceite vegetal, para la disposición final, el 30, 59 % lo tira al lavadero, el 17, 65% junta los aceites con los residuos sólidos

y el 5,88% lo reutiliza. En cuanto de su separación de los aceites de cocina usada, el 52,94% no separa y el 47,06% si separan adecuadamente los aceites usados.

Balaria y equipo (2021) en su investigación “Eliminación de aceite de cocina usado en restaurantes y comedores: Un peligro potencial para el medio ambiente” el estudio se enfocó en profundizar las prácticas de eliminación de restaurantes y comedores de la ciudad de Cabanatuan, Filipinas, en lo que respecta a la eliminación de residuos de aceite y grasa de cocina que emanan de su operación. Se cree que esta práctica de arrojar aceite de cocina y otros desechos líquidos a través del sistema de drenaje de la ciudad puede obstruir los canales. Se asumió además que estos establecimientos no segregan ni utilizan trampas de grasa para su manejo de residuos líquidos. Los datos se recolectaron mediante muestreo por conveniencia, entrevista no estructurada y observación. Además, los propietarios de los establecimientos no tienen conocimiento sobre la eliminación adecuada de los desechos líquidos ni conocimientos sobre su eliminación correcta. Tampoco son conscientes de los daños que estos actos pueden traer al medio ambiente.

Rios (2021) en su investigación pudo diagnosticar la gestión del aceite residual en el municipio de Durango, de las cuales los destinos más frecuentes son los sistemas de alcantarillados, provocando contaminación, generación de malos olores a drenajes y problemas en las tuberías, ocasionando taponeos constantes. Además, la generación del aceite de cocina usado en Durango es de 7, 200 litros L/mes solamente de las empresas dedicadas a la preparación de frituras y empresas de botanas. Por otra parte, al no tener una adecuada gestión del aceite residual, se podrían aprovechar como en fertilizantes, biocombustibles, jabones. Entre otros. Así mismo, podrían generar empleo, mejorando la economía y preservar el medio ambiente.

Cangas y Mosquera (2022) en su investigación “estudio del uso y disposición final del aceite vegetal residual derivado en los establecimientos de comida del cantón Santa Rosa “el objetivo de su investigación fue recabar información sobre el manejo, recolección y disposición final del aceite residual y cuantificar el volumen del mismo en el tiempo. De los 86 encuestados manifestaron que tienen un sistema inadecuado en cuanto al manejo, almacenamiento, recolección y disposición final de los aceites

vegetales usados. Además, son almacenados en los aceites vegetales recolectados en galones son vendidos a personas desconocidas. Por otro lado, su generación del aceite vegetal en locales de comida rápida fue de 460 L/semana y los restaurantes fue de 802.5 L/semana.

Barreno (2022) tuvo por objetivo determinar la situación actual y manejo de los aceites de cocina en los restaurantes del municipio de Panajachel, Sololá, Guatemala. Se determinó de los 96 encuestados, 62 restaurantes desecharon 143 galones de aceite de un total de 179 galones de aceite adquirido, durante agosto del 2020, que es equivalente a un promedio de 6,495 L/año, ello varía dependiendo a épocas de mayor turismo. Además, todos los restaurantes que fueron parte del trabajo de investigación afirman que el aceite de cocina lo usan a diario.

Mena y Barrera (2022) en su proyecto titulado “Estudio del uso de aceites vegetales usados de cocina en negocios del mercado de Bazurto en Cartagena de indias” tuvo como objetivo diagnosticar sobre la reutilización de los aceites vegetales en el Mercado de Bazurto de la ciudad de Cartagena de Indias, Colombia. La metodología fue mixta, es decir, cualitativo y cuantitativo. La población conformó 96 negocios formales e informales y de ellos solo se trabajaron con 80 establecimientos que fueron encuestados. Sobre los resultados, el 8.8% trabaja con empresa recicladora, el 15.5% entrega a recicladores informales, el 5% entrega a otras personas, el 53.8% tira juntamente a los residuos y el 17.5% vierte al desagüe. Referente al consumo del aceite vegetal usado en el mercado Bazurto de los 80 establecimientos encuestados es de 607 L/ semana, dentro de los 80 establecimientos, en 16 establecimientos consumen de 2 a 5 L/semana, en 29 establecimientos consumen 5 a 8 L/semanales, en 11 establecimientos de 8 a 10 L/semanales y en 24 establecimientos más de 10 L/semana.

Prieto y equipo (2022) hicieron un diagnóstico de la situación del manejo del aceite vegetal usado en Puyo. Según las encuestas realizadas a 47 establecimientos gastronómicos (restaurantes y local de comida rápida) que fueron parte de proyecto, se pudo determinar que los aceites vegetales usados en dichos establecimientos de la ciudad de Puyo, lo realizan de manera inadecuada, ya que según la encuesta realizada pudieron identificar su generación semanal del aceite en los restaurantes fue de 271

litros y en locales de comida rápida fue de 615 litros, en cuanto disposición final del aceite usado, 13 establecimientos juntan a los residuos y son enviados al relleno sanitario, 11 establecimientos vierten a la cañería y otros lo destinan para alimento de animales o son reutilizados en alimentos de achiote o el aji. Además, se pudo conocer que 25 establecimientos que vienen a ser el 53,2 % afirman que cambian todos los días el aceite vegetal al realizar frituras, 9 de ellos que vienen a ser el 19,1 % hacen el cambio cada semana, y 7 (12,8%) y el 6 (12,8%) de los encuestados realizan el cambio 1 a 2 veces por semana. Para ello se recomienda aprovechar este aceite usado, para la fabricación de jabón, biocombustible y otros productos, y también realizar más estudios e identificar la generación en otros sectores de la ciudad de Puyo.

Savitha y Keerthana (2022) hicieron un estudio sobre el uso, consumo y concienciación sobre los aceites de cocina reutilizados entre los vendedores ambulantes en Tamil Nadu, para la recopilación de datos se encuestó a 2333 vendedores de Tamil Nadu, en los distritos de Nagapattinam, Madurai, Virudhunagar, Nilgiris, Erode, Thiruvanamalai, Karur, Dharmapuri, Dindigul, Cuddalore, Thiruvarur, Namakkal y Mayiladudurai, con un muestreo aleatorio y se hicieron preguntas abiertas y cerradas. Resultado: el 56,2% de los vendedores compra aceite de cocina en los mercados mayoristas, seguido de cerca por el 40,2% en las tiendas minoristas. Pocos vendedores (alrededor del 4%) compran aceite usado en hoteles, restaurantes y grandes tiendas de snacks. En cuanto al uso, el aceite de palma ocupa el primer lugar con un 76,2% y los encuestados lo consideran un aceite de uso común para cocinar. Además, el 12,5% de los encuestados utiliza aceite de maní, seguido del aceite de jengibre. Vanaspathi y otros aceites como el de girasol, salvado de arroz, sésamo, etc. se utilizan entre el 9,6% de los encuestados. Por otro lado, el 64% de los encuestados dijeron que añaden aceite nuevo al aceite usado. Además, el 30% dijo que lo agregó solo una vez; El 27 % de ellos añadió aceite nuevo al aceite usado dos veces; El 22% de ellos lo añadió tres veces. Alrededor del 9% de los encuestados reutiliza el mismo aceite a lo largo del día. Mas de la mitad de los ambulantes (54,7%) lo tiran el aceite usado, el 24, 2% aprovechan el aceite usado y el 2,5 % mencionan que no les queda el aceite usado.

Mongtoeun (2023) hizo un estudio sobre la gestión del aceite de cocina usado en los servicios alimentarios en Phnom Penh, Camboya, participaron vendedores ambulantes y restaurantes de comida rápida, Las muestras se seleccionaron entre seis Khans que son 7 Makara (6,3%), Daun Penh (12,5%), Chamkarmorn (18,8%), Meanchey (18,8%), Toul Kork (18,8%) y Sen Sok (25%). Resultado: la generación de estos aceites de cocina usado fue de 13 a 18 L/día y de 7 a 10 Litros. Además, el 80% de los encuestados utilizan de 2 a 3 veces antes de ser eliminados, el 20% reutilizan de 4 a 7 veces. Este estudio demuestra que realizar campañas de sensibilización para gestionar sus aceites usados.

Abrajano y equipo (2023) en su investigación determinaron las prácticas del aceite de cocina usado en restaurantes en Subic-Olongapo, Zambales, de las cuales se encuestaron a 78 restaurantes, se utilizó el método de la encuesta descriptiva, además de realizaron pruebas de validez y confiabilidad. Los resultados mostraron que los restaurantes llevan de 1 a 3 años de funcionamiento, también la mayoría de los restaurantes encuestados eliminan o desechan menos de 3 litros por día, de 1 a 3 galones por semana y menor a 5 galones por mes.

2.1.2. Nacional

Reyes (2018) realizó un proyecto para identificar la generación de aceites vegetales, en establecimientos de comida en el distrito de Piura, como muestra estuvieron conformados por 90 establecimientos, de las cuales el 51% comensales, el 23% restaurantes, el 14% pollerías, el 9% el 3% por otros. De todos ellos se estima que su generación diaria es de 340.30 litros de los establecimientos, y los más generadores son las pollerías con 123.73 litros por día, después las chifas con 107.54 litros por día. En cuanto a la marca del aceite que son usados en los establecimientos, la más preferida fue el aceite de marca SAO con un 27%, como segundo preferida la marca IDEAL con 22.2%.

Bustincio (2019) en su trabajo tuvo por objetivo conocer la situación preliminar sobre el manejo de aceites vegetales usados (AVU) en los mercados, brosterías–salchipaperías, puerto muelle y pollerías de la ciudad de Puno. Para obtener el resultado

se encuestó a 4 mercados, de las cuales el 29% pertenecen a pollerías, el 13% a las brosterías – salchipaperías y el 9% puerto muelle. Resultado que el 40% de los encuestados destina para la comida de cerdos, el 37% arroja conjuntamente con los residuos sólidos, el 16 % junta para luego desechaarlo con los residuos sólidos, el 3% vierte al lavadero y el 3% restante lo reutiliza.

Aparicio (2021) en su investigación titulado “Manejo de Aceites de Cocina Usados (ACU) en Pollerías para su valorización en el distrito de Ayacucho 2020” tuvo como objetivo evaluar el manejo de aceites de cocina usados (ACU) en pollerías para su valorización en el distrito de Ayacucho, 2020. La metodología que aplico fue con enfoque mixto, con diseño no experimental de tipo aplicada y un nivel descriptivo. Se trabajo con 15 pollerías. Resultado: el consumo promedio del aceite de cocina del total de pollerías al día consume 225.4 litros, a la semana 1,578.0 litros y al mes 6,988.30 litros. En cuanto a su disposición final de los aceites, el 26.7% lo vierten a la alcantarilla, el 6.7% arroja a los residuos, el 33.3% regala, el 6.7% lo vende y el 26.7% hacen otra forma de disposición. Referente a su generación, el 40% genera menos de 10 L/semana, el 26.7% genera 11 a 30 L/semana, el 20% de 51 a 70 L/semana y el 13,3 % genera mayor a 70 L/semana.

D’Nongrados y Ramírez (2022) en su trabajo “Diagnóstico del manejo y disposición final de aceites vegetales usados en pollerías más concurridas del distrito de Cajamarca - 2021- 2022” tuvo por objetivo realizar un diagnóstico del manejo y disposición de aceites vegetales usados en el distrito de Cajamarca, para ello se hizo un cuestionario, donde la muestra estuvo conformado por 28 pollerías, de ellos se pudo obtener que el 39,3% disponen los aceites directamente a los residuos sólidos. Además, se pudo conocer que los propietarios y/o trabajadores deberían ser capacitados en temas del manejo y disposición final de los aceites vegetales usados. De igual manera las autoridades del distrito no toman interés a estos temas de los aceites vegetales.

Natividad (2022) en su trabajo analizó el manejo del aceite vegetal usado en los establecimientos de comida de la ciudad de Tingo María. El nivel de estudio fue descriptivo. Se trabajó con 10 establecimientos de comida las cuales conformaron: pollerías, chifas, mapachería, brosthería y restaurante. Resultado: el 40% de los

establecimientos consume de 60 a 80 L/semana, el 30% de 40 a 60 L/semana, el 10% < a 40 L/semana y el 20% > a 80 L/semana. Con relación a la disposición del aceite vegetal usado, el 80% venden a empresas recicladoras y el 20 % recicla para su aprovechamiento.

2.2. Bases Teóricas

2.2.1. *Aceite vegetal*

Son compuestos orgánicos lo cual, son extraídos principalmente de semillas o también de frutos, hojas, entre otros (Kiritsakis, 1992). Así mismo, El aceite vegetal químicamente está compuesta de un 95% de triglicéridos y un 5% de ácidos grasos libres, esteroides, ceras u otros. Los triglicéridos son triésteres que son formados por reacción de ácidos grasos en las 3 funciones como alcohol del glicerol (Riba, 2010).

Dentro de los aceites vegetales podemos encontrar algunos tipos como: la palma, oliva, soja, colza, semillas de calabaza, girasol, entre otros (Arley, 2012).

- **Aceite de canola:** Este aceite es utilizado para freír, saltear y hornear, también contiene los niveles bajos en grasa saturada, no tiene tanto omega-3, esto hace que reduzca la presión en la sangre (Olanrewaju y equipo, 2022).
- **Aceite de oliva:** Este aceite para obtenerlo se trituran la fruta y el tallo, tiene un color verde o color amarillo. Además, tienen efectos positivos sobre el corazón. El aceite de oliva la menos refina es el aceite de oliva extra virgen (Olanrewaju y equipo, 2022).
- **Aceite de coco:** Es la grasa más saturada y tiene la cualidad de prevenir enfermedades, como la presión arterial, pero consumirlo demasiado puede ocasionar problemas en la salud (Olu y equipo, 2022).
- **Aceite de aguacate:** Este aceite tiene un hermoso aroma y es bueno para el cuerpo. Los ácidos grasos monoinsaturados, que constituyen la mayor parte de

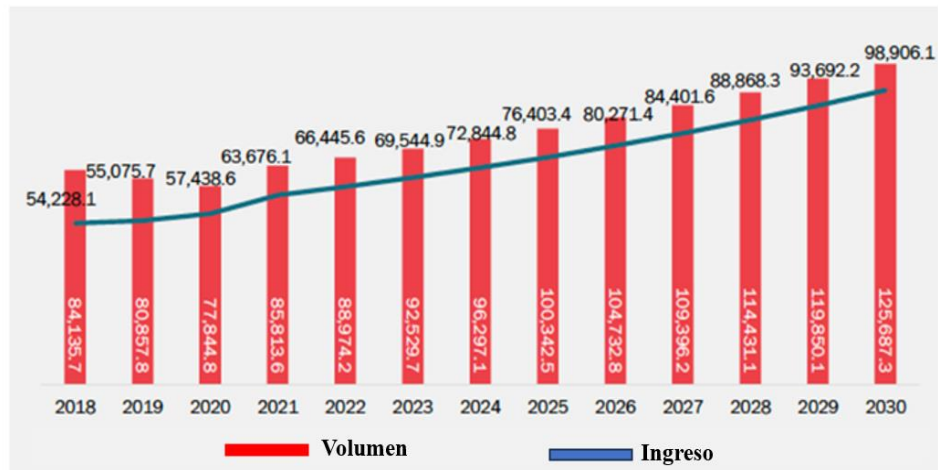
su composición, pueden ayudar a reducir la inflamación. También es bueno para freír (Olu y equipo, 2022).

- **Aceite de girasol:** Están hechos de semillas de girasol. Contiene muchos ácidos grasos omega-6. Puede reducir inflamación y es excelente para el corazón. Contiene principalmente grasas monoinsaturadas (Olu y equipo, 2022).
- **Aceite de almendras:** Es agradable y, a menudo, bajo en grasas saturadas si buscas agregar un sabor distintivo a nuez a una receta. Estudios recientes sugieren que comer almendras pueden ayudar a reducir la presión arterial. (Olu et al, 2022).
- **Aceite de soja:** Se obtienen de la semilla de la misma planta soja (*Glycine max*). Su uso de da más para alimento de porcino y se procesa en la industria para el alimento del hombre (Oriol, 2022). La soja es una especie oriundo del país de Vietnam, y es considerado uno de los aceites más importes en el mundo (Franco, 2002).
- **Aceite de palma:** Este aceite es el más consumido a nivel mundial, se obtienen a partir de su fruto de árbol palma aceitera, esta formado por ácidos grasos saturados, son usados para envasar productos como cereales, papas fritas, chocolates, entre otros, también es usado para la elaboración de velas, combustibles y biodiésel. Su cultivo se extendió al continente de Asia (generalmente en la isla Borneo) y al continente de América (Iniesta, 2020)

Según la (FAO) el aceite que más se consumen mundo es el aceite de Palma y está relacionado con el incremento poblacional. En la figura 1 se puede ver la evolución del aceite de palma durante el 2018 al 2030 a nivel mundial:

Figura 1

Mercado de aceite de palma, 2018 - 2030 en el mundo.



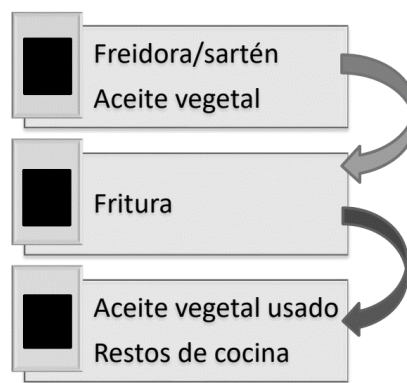
Fuente: Departamento de Agricultura de Estados Unidos.

2.2.2. Aceite vegetal usado

El aceite vegetal usado se genera debido a la cocción y fundamentalmente por las frituras de alimentos, haciendo que cambien sus características organolépticas y fisicoquímicas, ya que el aceite vegetal es sometido a temperaturas elevadas (Secretaría de Ambiente, 2020).

Figura 2

Proceso de la generación del aceite vegetal usado



Fuente: Heredia (2022).

Por otro lado, un litro de aceite vegetal usado está integrado de: 85% de aceite, 10% de agua con restos de aceite y materia orgánica, 5% son lodos cuya composición es un 60% aceite, un 30% de materia orgánica con agua del 10%, finalmente con una densidad relativa de 0.91 (González y González, 2015).

2.2.3. Efectos del aceite vegetal usado por una inadecuada disposición:

2.2.3.1. En el agua

La liberación de los aceites usados en el agua introduce contaminantes haciendo que incremente el Demanda Química de Oxígeno, interfiriendo con el cambio de gases. Al estar presente en los cuerpos de agua se esparcen sobre la superficie, disminuyendo la oxigenación y también la calidad fisicoquímica del agua, poniendo en riesgo al ecosistema acuático (Observatorio Ambiental de Bogotá, 2019). Además, Al ser vertidos los aceites vegetales o grasas de animales tienen impactos iguales o similares que los aceites de petróleo en el medio acuático (EPA, 2024). Por otro lado, los investigadores Moya y Moya (2020), señalan que el aceite vegetal usado es contaminante para el recurso agua, ya que se crea una capa de complicación el ingreso del oxígeno y es complicado su eliminación. Castillo (2022) menciona que que un litro de aceite vegetal usado llegaría a contaminar mil litros de agua, González y González (2015) afirma que el mismo litro de aceite vegetal usado puede llegar a contaminar 40.000 litros de agua.

2.2.3.2. En el suelo

El aceite vegetal al ser vertidos por el desagüe y entra al ciclo del agua, el agua transportara el aceite a las tierras, si son vertidas en mayor volumen podrían dañar el suelo, siendo los agricultores los más afectados (Del Bueno, 2022). Maya y equipo (2022) manifiestan que el aceite vegetal usado al estar presente en el suelo provoca la erosión e infertilidad, destrucción de hábitat, provocando la pérdida de la biodiversidad, y aumento de lixiviados en rellenos sanitarios (Serrano, 2019).

El aceite usado al ser vertido al suelo, hará que se acumule y obstruya los poros del suelo, haciendo que se endurezca y evitará que se descomponga la materia orgánica de los organismos presentes en el suelo (DBS, S.f)

Thode y equipo (2017) hicieron una investigación, se evaluó el impacto que genera los aceites de cocina usado en suelos arenosos y arcillosos y estimaron la toxicidad terrestre y fitotoxicidad haciendo uso de semilla de lechugas (*Lactuca sativa* L.) y también se cultivó lechugas en condiciones de invernadero. En el estudio concluyeron que al ser introducidos por el aceite de cocina usado provocó compactación al suelo arcilloso, también intoxicó a las lombrices de tierra. Por otro lado, influyó negativamente en la germinación como en el crecimiento de la raíz de la lechuga. Concluyeron que los aceites de cocina usado es un contaminante potencial, al ser dispuestos inadecuadamente al suelo, perjudicando las plantas y suelo.

2.2.3.3. En la salud

Los aceites de origen vegetal que provienen de las semillas representan riesgos para la salud de las personas y está vinculado con varias enfermedades (Montano,2020), también el investigador Gámez (2009) menciona que el sobrecalentamiento y la exposición al oxígeno del aire pueden desencadenar una serie de reacciones químicas complejas en los aceites, como la hidrólisis, la oxidación y la polimerización. Esto genera reacciones generando una gran variedad de compuestos que podrían afectar a la salud del hombre. Cuando el oxígeno reacciona con los ácidos grasos insaturados en los aceites, se forman radicales libres. Al ser consumidos estos radicales libres en alimentos, podrían desarrollar enfermedades crónicas como la parálisis, cataratas alergias, arrugas, cáncer y otra enfermedad.

Además, cuanto más los aceites vegetales son utilizados en las frituras, disminuye como la proteína en los alimentos, también al realizar de dos a tres veces en las frituras con los aceites vegetales, la calidad del alimento disminuye (Goveas y equipo, 2022).

2.2.3.4. En el sistema de alcantarillado

Cuando los aceites son vertidos por el desagüe, las tuberías y plantas de tratamiento llegan a solidificarse en el sistema de alcantarillado, generando problemas para ser eliminados, ya que se forman masas, causando atascos y malos olores (Netjet, 2023), igualmente el vertimiento del aceite vegetal al fregadero o inodoros llegaría a contaminar a los cuerpos de agua, y también generando problemas en el sistema de alcantarillado (Procell, 2021).

Según Mahoney (S.f.) afirma que el desbordamiento de las alcantarillas sanitarias suele ocurrir cuando se vierten o lavan grasas en el fregadero de la cocina. Con el tiempo, la grasa líquida se solidifica y reduce el diámetro interno de las tuberías de alcantarillado. Esto provoca bloqueos que pueden obstruir las tuberías y causar atascos en el sistema de alcantarillado, en los desagües pluviales o en las calles.

2.2.4. *Alternativas de aprovechamiento del aceite vegetal usados*

Algunas de las alternativas para aprovechar el aceite vegetal usado son:

2.2.4.1. Jabón

Para la elaboración del jabón se tiene que tener ingredientes como las grasas, aceites y soluciones alcalinas, además el 70% a 80% son su peso total de los ingredientes mencionados (Leyva & Torres, 2016), Orellana (2020) considera que los aceites vegetales son adecuados para su fabricación, puesto que los ácidos libres presentes no son impedimento para su producción, y también se pueden agregar colorantes y fragancias.

2.2.4.2. Vela

Otro de los productos que se pueden realizar son las velas. Para su elaboración, se requiere una cera de soja con un porcentaje de aceite usado, primero se tiene que realizar la filtración para eliminar la impureza, después hacer la mezcla a punto de

fusión de entre 40° a 45° se agregan aromas y los colorantes, finalmente dejar reposar en un molde para obtener el producto (Rodríguez, 2016).

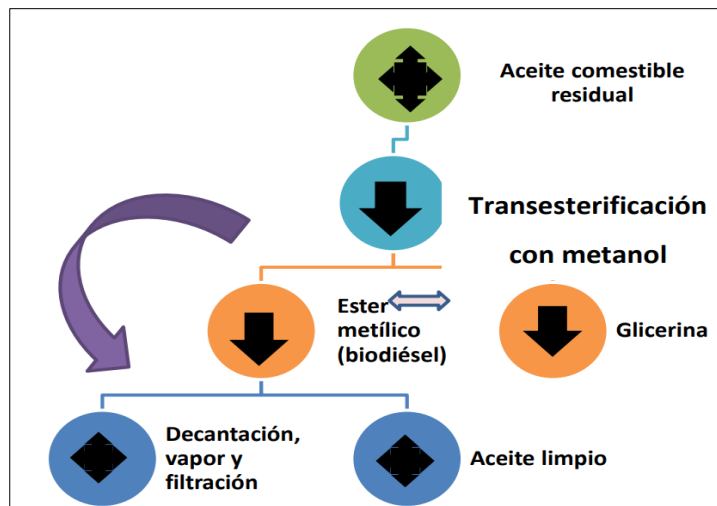
2.2.4.3. Biodiesel

El biodiésel es un combustible producto del refinado del aceite de cocina usado. Además, minimiza las emisiones de carbono, lo que mejora la calidad del aire. Para utilizar biodiésel no es necesario modificar el vehículo, se utiliza como un diésel normal (Oana, 2020). Por otro lado, 1 Kg de aceite vegetal usado puede llegar a convertirse de 0.92 a 0.97 Kg de biodiesel (Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, S.F). Además, la empresa Repsol aprovecha este aceite vegetal usado, ya que con 1 L del aceite vegetal usado llegan a fabricar 0.9 L de combustible (Repsol, 2023).

La obtención de biodiesel a base de aceites vegetales usados es una acción emergente, que lo están realizando en diversos países (Heredia, 2022). Para su obtención tiene que pasar por una serie de reacciones químicas.

Figura 3

Esquema para la obtención de biodiesel



Fuente: Heredia (2022).

2.2.4.4. Betún:

Para su elaboración del betún tiene que pasar por procesos químicos y para tienen que estar presente productos como ceras, aceites, grasas, pigmentos y disolventes. Todos ellos se calientan y también se mezclan para lograr conseguir la proporción adecuada. Después de realizar la mezcla, se vierte a un recipiente y así lograr un cambio en su estado, es decir, el líquido mezclado pasa a ser sólido, y de esa manera se obtiene el betún (Iriarte, Tejada y Villabona).

2.2.5. Definición de Términos

2.2.5.1. Sistema de alcantarillado

Es un conjunto de obras civiles, tiene por finalidad de juntar todas las aguas residuales que los habitantes generan, de igual manera como aguas de escorrentía, transportar y centralizarlos para ser tratados, antes de descargar en un cuerpo de agua receptor (Trapote, 2013)

2.2.5.2. Lixiviación

Es el proceso en el que un disolvente líquido pasa a través de un sólido pulverizado para que se produzca la disolución de uno o más de los componentes solubles del sólido (Noé, 2015).

2.2.5.3. Restaurante

Es un establecimiento que brindan servicio de comidas al público (Castillo, y equipo, 2012). Según la guía para la caracterización de residuos sólidos municipales (2019), al restaurante clasifica en: chifas, cevicherías, pollerías, establecimientos de comida rápida, bares, picanterías y similares).

CAPITULO III

III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y Nivel de Investigación

3.1.1. Tipo de estudio: Aplicada

Esta investigación es de tipo aplicada, donde el investigador Murillo (2008), afirma que dicha investigación conocida también como práctica o empírica, se diferencia por su enfoque en su aplicación o utilización de los conocimientos obtenidos, a su vez permite la adquisición de conocimientos nuevos por medio de la implementación y estructuración sustentada en la investigación.

3.1.2. Nivel: Descriptivo

El nivel de esta investigación es descriptivo. Una investigación descriptiva ordena sistemáticamente alguna variable vinculada al estudio, por ejemplo, las características de una comunidad, un fenómeno concreto, etc. Es decir, que esta centrado en brindar una representación precisa y detallada de los hechos observados, sin tratar de establecer las relaciones de causa y efecto (CIMENC, s.f.).

3.1.3. Método de investigación: Cuantitativa

La investigación es cuantitativa. Según los autores Alan y Cortez (2017) esta investigación es un método organizado para recopilar y analizar datos provenientes de varias fuentes. Para ello, se utiliza herramientas informáticas, estadísticas y matemáticas para generar resultados. Su propósito es definitivo, pues busca cuantificar el problema y entender qué tan generalizado está mediante la búsqueda de resultados proyectables a una población más amplia.

El método de investigación es cuantitativo puesto que, se describirán los resultados recolectados del cuestionario realizados en los restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta.

3.2. Diseño de Investigación: No experimental

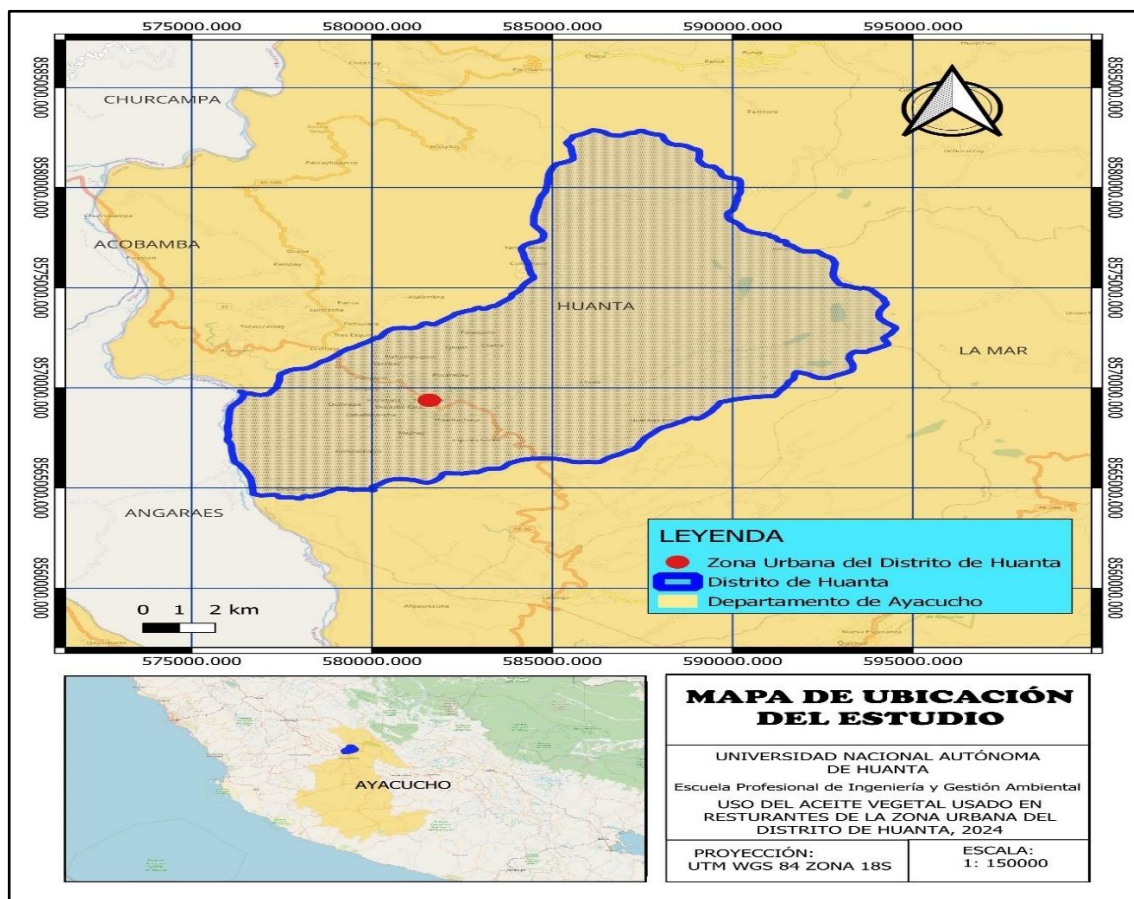
El diseño del estudio es no experimental. Según los autores Agudelo, Aigner y Ruiz (2008) “la investigación no experimental es aquella que se realiza sin manipular deliberadamente variables. Es decir, es investigación donde no hacemos variar intencionalmente las variables independientes” (P. 39).

3.3. Espacio temporal y espacial

La investigación se dio inició a partir del mes de agosto del 2024 y finalizando el mes de marzo del 2025 (8 meses). Por otro lado, el estudio se efectuará en los restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta, departamento de Ayacucho, como se muestra en el siguiente mapa.

Figura 4

Mapa de la ubicación del estudio.



3.4. Población y Muestra

3.4.1. Población

Para la investigación, la población está conformado por 291 restaurantes formales de acuerdo a la información brindada de parte de la Sub Gerencia de Comercio, Licencias y Control Sanitario.

3.4.2. Muestra

Para la muestra se realizó con el muestreo probabilística estratificado, como menciona Hernández, Fernández y Baptista (2014) es “el muestreo en el que la población se divide en segmentos y se selecciona una muestra para cada segmento”(pág. 181).

Además, para obtener la muestra se aplicó la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N \times Z_a^2 \times p \times q}{d^2 \times (N - 1) + Z_a^2 \times p \times q}$$

N = Población total: 291

Z = Nivel de confianza: 1.96

p = Proporción esperada: 50%: 0.5

q = Probabilidad de fracaso: (1- 0.5): 0.5

d = Precisión:7%

n = 120

Inicialmente se pretendió trabajar con un margen de error menor, pero para obtener la muestra se realizó con una precisión del 7%, debido a que hubo limitantes, debido a que la Municipalidad Provincial de Huanta no contaba con datos actualizados de los restaurantes formales y varios restaurantes cerraron durante la recolección de datos.

Para la muestra de la investigación se obtuvo 120 restaurantes aplicando la fórmula y para cada establecimiento se obtuvo de la siguiente manera:

Fracción contante: (Muestra inicial /Población total inicial): $120/291 = 0.4124$

La Muestra redondeada se obtendrá: (Fracción contante x Población de cada establecimiento). Cuyas fórmulas son presentadas por Hernández y equipo (2014).

Tabla 2

Muestra del Estudio.

Establecimiento	Población de cada establecimiento	Muestra redondeada de cada establecimiento a encuestar
Restaurante de menú	175	72
Pollería	34	14
Chifa	22	9
Cevichería	8	3
Recreo	12	5
Otros	40	17
Suma total	291	120

3.5. Técnicas e Instrumentos para la Recolección de Datos

3.5.1. Técnicas:

4.5.1.1. Encuesta:

Para esta investigación se realizó la encuesta como técnica, como menciona López y Fachelli (2015), una encuesta es considerado una técnica para recoger datos por medio de la interrogancia a los sujetos, lo cual se encuestó a los encargados o dueños de cada restaurante formal del distrito de Huanta que conforman la muestra.

4.5.1.2. Entrevista:

La entrevista es una técnica que el investigador utiliza para recopilar información de manera verbal y directa. Además, se enfoca en explorar experiencias personales y perspectivas individuales, abarcando temas como creencias, actitudes, opiniones y valores relacionados con el tema de estudio (Hernández y equipo, S.f).

Para el estudio se realizó una entrevista al encargado de la Sub Gerencia de Servicios Municipales de la Municipalidad Provincial de Huanta.

3.5.2. Instrumento:

3.5.2.1. Cuestionario

Según Ortega (S.f) el cuestionario es un instrumento para recopilar datos cuantificables, donde se realizan preguntas de manera organizada. Las preguntas que son formuladas en el cuestionario están de acuerdo a los objetivos de la investigación del cual se pretende realizar, que miden los comportamientos, actitudes u opiniones (Medianero, 2011).

Para el cuestionario del estudio, se formularon preguntas de acuerdo a cada indicador de las dimensiones. Se encuestarán a los dueños o personas encargadas de cada restaurante.

3.6. Procedimiento

Primeramente, para entrar a campo con el proyecto de investigación se hizo un cuestionario de 10 preguntas y sus respectivas alternativas. Se realizó la visita a los restaurantes formales del distrito de Huanta que estuvieron disperso, con ayuda de la información brindada por la Subgerencia de Control y sanitario de la Municipalidad Provincial de Huanta se pudo llegar a cada restaurante y encuestar a los encargados de cada restaurante que formaron parte de la muestra. Luego de haber obtenido los datos se pasaron al software Excel y SPSS (Statistical Product and Service Solutions) respectivamente para obtener los resultados con tablas y gráficos. Así mismo, con la culminación del informe final de la investigación.

3.7. Presentación y Análisis de Datos

Para la presentación y análisis de datos se aplicó la técnica de análisis de datos de la estadística descriptiva, como mencionan López y Pareja (2024) la estadística descriptiva es el conjunto de técnicas que se utilizan para resumir y organizar los datos para ser entendidas fácilmente. Para ello se hará uso del software Excel con el objetivo de generar tablas y gráficos, con ayuda del software Microsoft Word.

CAPITULO IV

IV. RESULTADO Y DISCUSIÓN

4.1. RESULTADO

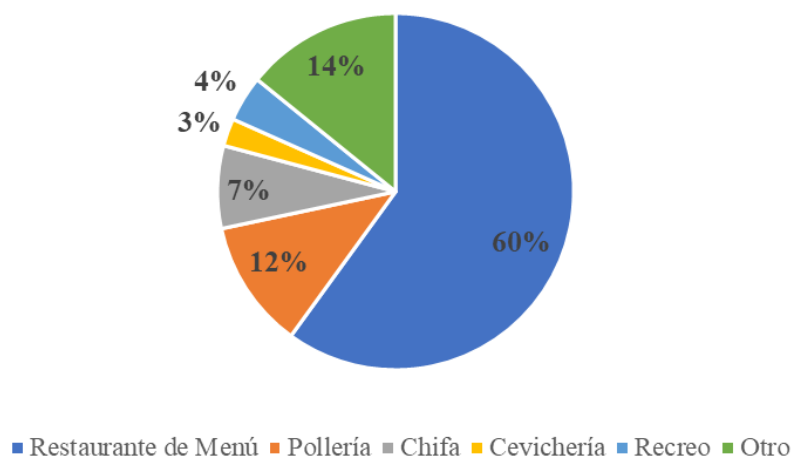
Tabla 3

Expendios Encuestados.

Establecimientos	N°	Porcentaje (%)
Restaurante de Menú	72	
Pollería	14	
Chifa	9	
Cevichería	3	
Recreo	5	
Otro	17	
Total	120	100

Figura 5

Porcentaje de los establecimientos de comida.



De acuerdo a la tabla y figura los establecimientos que fueron encuestados, estuvieron conformados por restaurantes de menú que son dedicadas a la venta de sopa y segundo, ellos representan mayor porcentaje con 60%, seguido de otros establecimientos como las pollerías (12%), chifas (7%), cevichería (3%), recreo (4%) y otros establecimientos como resto-bar, resto-café y pizzerías que representan el 14%.

4.1.1. Resultado 1: Determinar el consumo del aceite vegetal en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta.

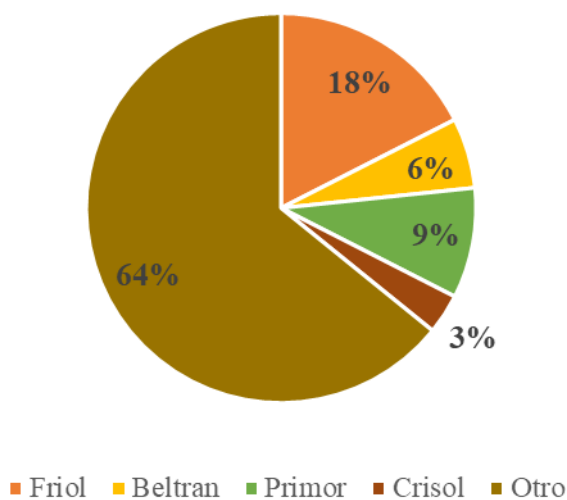
Tabla 4

Pregunta 1. ¿Qué marca comercial de aceite vegetal utiliza?

Establecimiento	Alternativa					Total
	Friol	Beltran	Primor	Crisol	Otro	
Rest. de menú	6	6	6	4	50	72
Pollería	4		1		9	14
Chifa	4				5	9
Cevichería	2		1			3
Recreo	1		1		3	5
Otros	4	1	2		10	17
Total	21	7	11	4	77	120
Porcentaje	18%	6%	9%	3%	64%	100%

Figura 6

Porcentaje de la marca comercial de aceite vegetal que utilizan.



El 64% manifestaron que utilizan otras marcas como: Cil, Patron, Mirasol, Tonderito y Sol, el 18% de los encuestados afirmaron que utilizan la marca Friol. Así

mismo, el 9 % utilizan la marca Primor, el 6% la marca Beltran y el 3% la marca Crisol como se observan la tabla y figura.

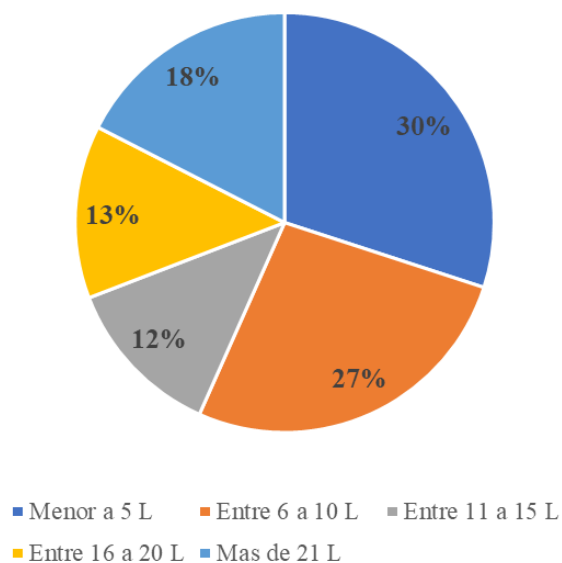
Tabla 5

Pregunta 2. ¿Qué volumen de aceite vegetal consume semanalmente?

Establecimiento	Alternativa					Total
	Menor a 5 L	Entre 6 a 10 L	Entre 11 a 15 L	Entre 16 a 20 L	Mas de 21 L	
Rest. de menú	19	32	13	5	3	72
Pollería				6	8	14
Chifa			2	1	6	9
Cevichería				2	1	3
Recreo				2	3	5
Otros	17					17
Total	36	32	15	16	21	120
Porcentaje	30%	27%	12%	13%	18%	100%

Figura 7

Porcentaje del volumen de aceite vegetal que consumen semanalmente



En la figura se muestra que el 30 % de los participantes manifestaron que consumen menor a 5 L/semana, el 27% manifestaron que consumen entre 6 a 10 L/semana, el 18% consumen más de 20 L/ semana, el 13% consumen entre 16 a 20 L/semana, también el 12 % consumen entre 11 a 15 L/semana. En promedio del consumo semanal del aceite vegetal solamente de los 120 restaurantes encuestados de la zona urbana del distrito de Huanta es de 1354 L/semana aproximadamente. Que en su mayoría fueron restaurantes de menú.

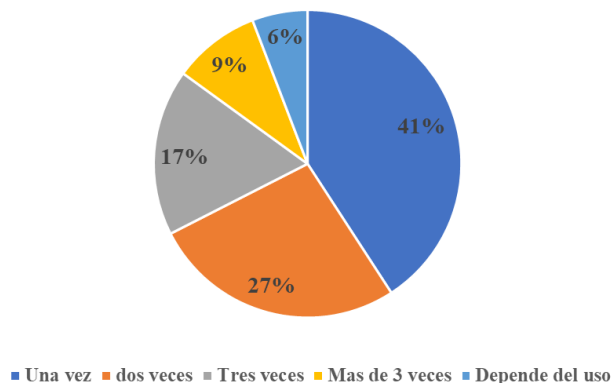
Tabla 6

Pregunta 3. ¿Con qué frecuencia reemplaza el aceite vegetal utilizado en fritura?

Establecimiento	Alternativa					Total
	Una vez	Dos veces	Tres veces	Mas de 3 veces	Depende del uso	
Rest. de menú	33	23	6	5	5	72
Pollería		5	7	2		14
Chifa	1	4	4			9
Cevichería			1	2		3
Recreo			2	2	1	5
Otros	15		1		1	17
Total	49	32	21	11	7	120
Porcentaje	41 %	27%	17%	9%	6%	100%

Figura 8

Porcentaje de la frecuencia del reemplazo de aceite vegetal utilizado en fritura



En figura muestra que el 41% de los encuestados afirmaron que reemplazan 1 vez el aceite vegetal utilizado en fritura, el 27 % reemplazan dos veces, el 17% reemplaza 3 veces, el 9% reemplaza mayor a 3 veces y 6% reemplazan depende del uso de la comida. En su mayoría, los restaurantes de menú reemplazan sólo una vez.

Los restaurantes como las chifas, pollerías, cevicherías y recreos son los que reemplazan 3 veces o mayor a 3 veces. Dentro de otros establecimientos están como las Pizzerías, restobares y resto cafés que solo reemplazan solo una vez.

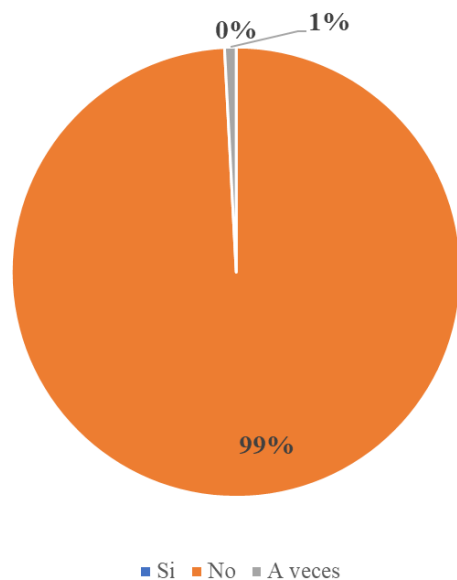
Tabla 7

Pregunta 4. ¿Mezcla el aceite nuevo con el aceite usado antes de desecharlo?

Establecimiento	Alternativa			Total
	Si	No	A veces	
Rest. de menú		72		72
Pollería		14		14
Chifa		9		9
Cevichería		3		3
Recreo		4	1	5
Otros		17		17
Total	0	119	1	120
Porcentaje		99%	1%	100%

Figura 9

Porcentaje de la mezcla el aceite nuevo con el aceite usado antes de desecharlo.



En la figura se muestra que el 99% de los encuestados afirman que no mezclan el aceite nuevo con el aceite usado antes de desecharlo, el 1% afirma que si mezcla.

4.1.2. Resultado 2: Identificar la disposición final del aceite vegetal en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta.

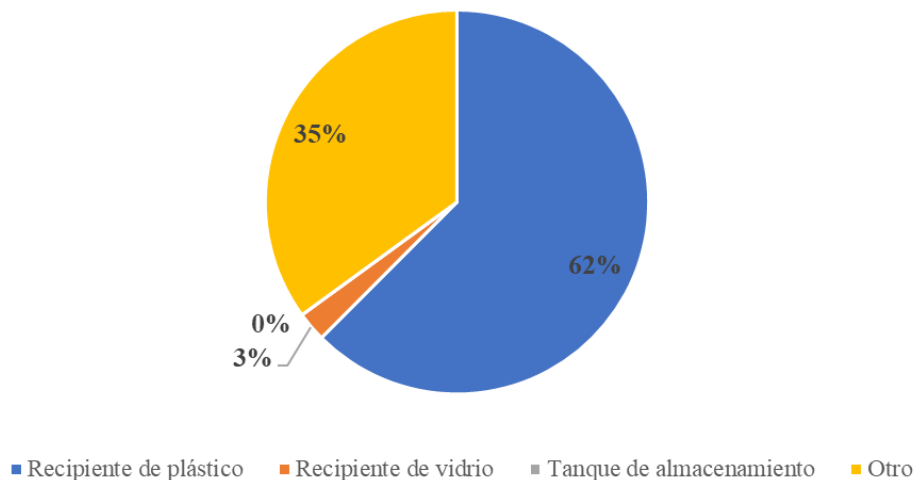
Tabla 8

Pregunta 5. ¿Dónde almacena el aceite vegetal usado?

Establecimiento	Alternativa				Total
	Recipiente de plástico	Recipiente de vidrio	Tanque de almacenamiento	Otro	
Rest. de menú	48	3		21	72
Pollería	10			4	14
Chifa	5			4	9
Cevichería	1			2	3
Recreo	4			1	5
Otros	7			10	17
Total	75	3	0	42	120
Porcentaje	62%	3%	0%	35%	100%

Figura 10

Porcentaje del almacenamiento del aceite vegetal usado.



En la figura muestra que el 62% de los participantes afirmaron que almacenan en recipiente de plásticos, el 35 % almacenan en ollas, plásticos, tazón y otros no llegan a almacenar en ningún recipiente, ya que son vertidos directamente al lavadero, el 3 % almacenan en recipiente de vidrio.

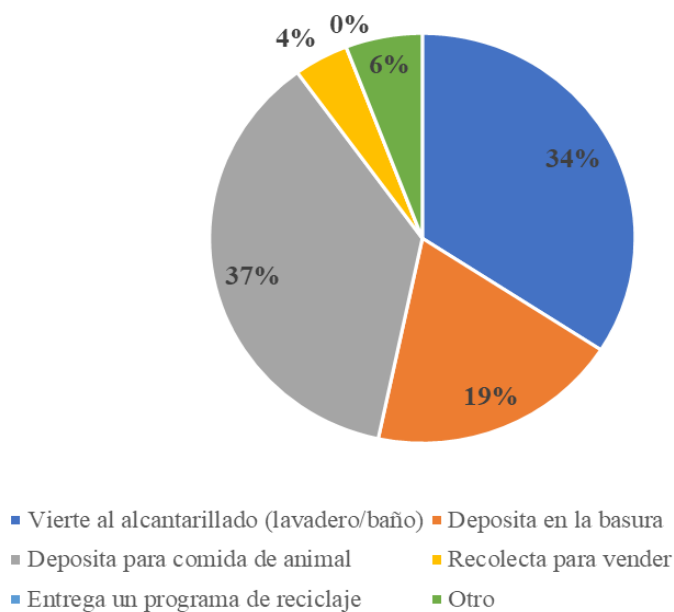
Tabla 9

Pregunta 6. ¿Qué hace con el aceite vegetal usado obtenido?

Establecimiento	Alternativa						Total
	Vierte al alcantarilla do (lavadero/b año)	Deposita en la basura	Deposita para comida de animal	Recolecta para vender	Entreg a un programa de reciclaje	Otro	
Rest. de menú	22	15	35				72
Pollería	8	2	2	2			14
Chifa	3	1	5				9
Cevichería	1	2					3
Recreo			2	3			5
Otros	7	3				7	17
Total	41	23	44	5	0	7	120
Porcentaje	34%	19%	37%	4%	0%	6%	100%

Figura 11

Porcentaje de la disposición del aceite vegetal usado obtenido.



Este resultado muestra que los encuestados suelen depositar para comida de animal (37%), el 34 % de ellos vierten al alcantarillado, el 19 % depositan en la basura, el 4% recolecta para ser vendido.

Tabla 10

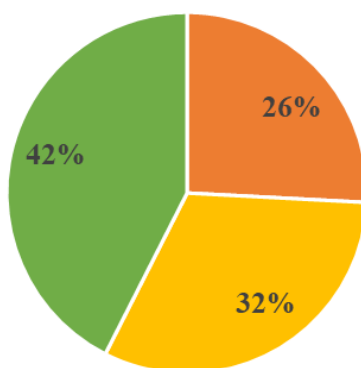
Pregunta 7. ¿Tiene conocimiento sobre los impactos ambientales que pueden provocar una mal disposición del aceite vegetal usado?

Establecimiento	Alternativa			Total
	Si, los conozco bien	Tengo una idea general	No los conozco	
Rest. de menú	15	22	35	72
Pollería	2	4	8	14
Chifa	4	4	1	9

Cevichería	1	2		3
Recreo	1	2	2	5
Otros	8	4	5	17
Total	31	38	51	120
Porcentaje	26%	32%	42%	100%

Figura 12

Porcentaje del conocimiento sobre los impactos ambientales que pueden provocar una mal disposición del aceite vegetal usado



■ Si, los conozco bien ■ Tengo una idea general ■ No los conozco

De los encuestados, el 42 % no tiene conocimiento sobre los impactos ambientales que pueden provocar una mal disposición del aceite vegetal usado, el 32 % tiene una idea general y el 25% tiene conocimiento como se observa en la figura.

Tabla 11

Pregunta 8. ¿Recibió alguna charla sobre una adecuada disposición del aceite vegetal usado?

Establecimiento	Alternativa			Total
	Si	No	No, pero me gustaría recibir información	
Rest. de menú				72
				72

Pollería			14	14
Chifa			9	9
Cevichería			3	3
Recreo			5	5
Otros			17	17
Total	0	0	120	120
Porcentaje	0%	0%	100%	100%

Figura 13

Porcentaje de la charla recibida sobre una adecuada disposición del aceite vegetal usado



En la figura muestra que todos los participantes no recibieron ninguna charla, pero les gustaría recibir información sobre una adecuada disposición del aceite vegetal usado (100%).

4.1.3. Resultado 3: Diagnosticar el aprovechamiento que recibe el aceite vegetal usado en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta.

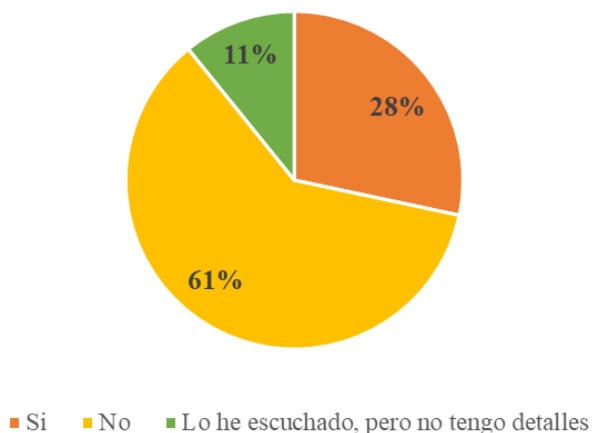
Tabla 12

Pregunta 9. ¿Tiene conocimiento si el aceite vegetal usado se puede reutilizar para elaborar algún producto como jabón, vela, entre otros?

Establecimiento	Alternativa			Total
	Si	No	Lo he escuchado, pero no tengo detalles	
Rest. de menú	15	50	7	72
Pollería	2	9	3	14
Chifa	4	5		9
Cevichería	1	2		3
Recreo		2	3	5
Otros	12	5		17
Total	34	73	13	120
Porcentaje	28%	61%	11%	100%

Figura 14

Porcentaje del conocimiento sobre el vegetal usado que sirve de materia prima para la elaboración de otros productos.



En la figura muestra que la mayoría de los encuestados no conocen sobre el aprovechamiento que se pueden dar al aceite vegetal usado como por ejemplo elaborar jabón, vela y otros (61%), mientras que el 28% desconoce sobre el tema de la elaboración de algún producto a base del aceite vegetal usado y el 11% lo ha escuchado, pero no tiene detalles para elaborar algún producto.

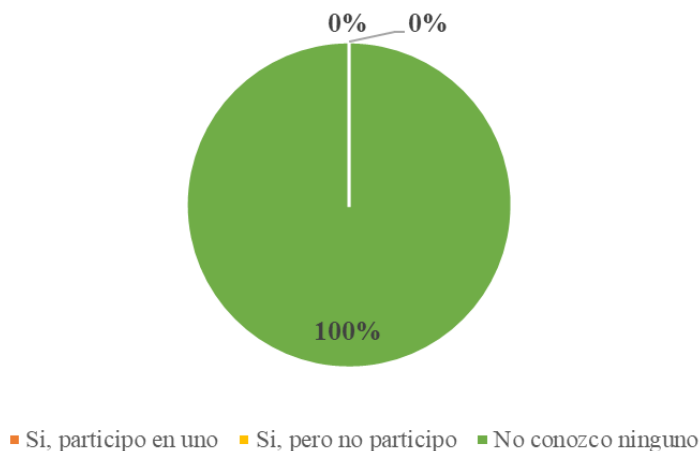
Tabla 13

Pregunta 10. ¿Recibió alguna charla sobre el aprovechamiento del aceite vegetal usado?

Establecimiento	Alternativa			Total
	Si, participo en uno	Si, pero no participo	No conozco ninguno	
Rest. de menú			72	72
Pollería			14	14
Chifa			9	9
Cevichería			3	3
Recreo			5	5
Otros			17	17
Total	0	0	120	120
Porcentaje	0%	0%	100%	100%

Figura 15

Porcentaje sobre la charla recibida sobre el aprovechamiento del aceite vegetal usado.



En la figura se aprecia que el 100% de los participantes encuestados no recibió ninguna charla sobre el aprovechamiento del aceite vegetal usado.

4.2. DISCUSIÓN

Discusión 1

Con respecto a la dimensión el consumo del aceite vegetal del estudio, la marca que más usan los restaurantes del distrito de Huanta es la marca Cil y Mirasol y otros como Primor, Beltran, Crisol, Tonderito, entre otros, en cuanto al volumen de consumo, en la mayoría de los restaurantes consumen menor a 5 L/ semana (30%), y en promedio 1354 L/semana. Así mismo, el 41% de los restaurantes solo reemplazan 1 vez el aceite vegetal utilizado en fritura seguido del 27 % que reemplazan dos veces. Además, el 99% de los participantes no mezclan el aceite nuevo usado antes de ser desechado. Estos resultados muestran una similitud con el proyecto realizado por el autor Morocho (2018) donde mostró que, del 100% de los encuestados el 80% consumen menos de 5 L/ semana. Además, los restaurantes reemplazan 2 veces el aceite vegetal para realizar frituras en los alimentos. De igual manera la autora Moreira (2019) en su investigación en restaurantes de la ciudad de Cantón Santo Domingo, encontró que, el 25.8% de los participantes manifestaron que consumen 2 L/día de aceite vegetal y seguido del 23.7 % que consumen 1 L/ día, considerando los restaurantes pequeños del Cantón Santo

Domingo que usan en mínimas cantidades para la preparación de platillos que son similares a los restaurantes de menú del distrito de Huanta. Por otra parte, el 77.4% de los encuestados reemplazan diariamente el aceite vegetal en alimentos, seguido del 11.8% que reemplazan 3 veces por semana. Según Deshmukh (2019) no es recomendable utilizar el aceite para freír mayor a 2 veces, y esto dependerá del tipo, la temperatura y del almacenamiento que se le da al aceite. El autor Celeste (2020) afirma que los aceites vegetales no pueden ser reutilizados varias veces, ya que los procesos de cocción alteran su composición química, generando un riesgo para la salud de la persona. Además, los aceites vegetales usados tienen componentes cancerígenos.

Discusión 2

En cuanto a la segunda dimensión que es la disposición final del aceite vegetal del estudio realizado, el 62% de los encuestados almacenan en recipientes de plástico, el 35 % almacenan en ollas, plásticos y tazones. Otro resultado fue que el 37% de los participantes depositan para comida de animal, el 34 % de ellos vierten al alcantarillado, que una cantidad que preocupa, para lo cual se debe trabajar en ello, ya que estos pueden generar problemas en las redes de alcantarillado y contaminar el recurso hídrico, el 19 % depositan en la basura, el 4% recolecta para ser vendido. Así mismo, el 42 % de los participantes no tiene conocimiento sobre los impactos ambientales que pueden provocar una mal disposición del aceite vegetal usado, el 32 % si tiene una idea general y el 25% tiene conocimiento. Por otro lado, todos los participantes no recibieron ninguna charla sobre una adecuada disposición del aceite vegetal usado, pero les gustaría recibir información. Los resultados muestran que existe un desinterés de parte de las autoridades, ya que nunca realizaron alguna charla en temas de los aceites vegetales usados, es por ello que existe un desconocimiento de la mayor parte de los participantes, por lo tanto, no hay conciencia de los encargados y/o dueños de los restaurantes del distrito de Huanta, sobre la disposición adecuada de los aceites vegetales usados. Además, Morocho (2018) en su estudio demostró que, en los restaurantes de la ciudad de Azogues, el mayor porcentaje de los encuestados almacenan en fundas y baldes de plástico que luego sirven para comida de animal, y otros grupos en representan el menor porcentaje, suelen almacenar en bidones de plástico (29%) y ollas metálicas (17%). Por otro lado, El 40.7% de los encuestados

depositan en la basura, que luego llegan al relleno sanitario y que pueden ser contaminantes tanto para el agua y suelo, mientras que el 35.6 % regalan, el 13.6 % venden y finalmente el 10.2 % vierten a la cañería. En cuanto al conocimiento sobre los impactos ambientales que pueden provocar una mala disposición del aceite vegetal usado, el 41% desconoce del tema, el 40 % considera que tienen poco conocimiento y el 19 % tiene conocimiento que se considera la minoría. Sin embargo, Castro y equipo (2021) en su investigación realizada en restaurantes y cafeterías de la comuna Cuatro de Villavicencio, el 30.59% vierte por el lavaplatos, 17.65% desechan junto a los residuos, un 5.88% reutiliza el aceite, que no es una solución para su disposición, ya que puede generar problemas a la salud de las personas. Referente al conocimiento de los impactos que pueden provocar los aceites vegetales usados, el 7.14% conocen los daños ambientales, mientras el resto desconocen de los impactos al medio ambiente producto de una mala disposición de los aceites vegetales. En relación a las charlas sobre el aprovechamiento del aceite vegetal usado, manifestaron que la mayor parte de los encuestados no conocen ningún programa de disposición de los aceites vegetales usados, debido a que no hay interés de parte de ninguna entidad. El investigador Balaria y equipo (2021) en su estudio, afirma que vertir los aceites vegetales usados a través del sistema de drenaje puede obstruir los canales de una ciudad. También una mala práctica provocaría la pérdida de la biodiversidad y aumento de lixiviados en los rellenos sanitarios (Serrano, 2019).

Discusión 3

Referente a la tercera dimensión aprovechamiento del aceite vegetal, el resultado del estudio sobre el conocimiento del aceite vegetal usado sirve de materia prima para la elaboración de otros productos, se obtuvo que la mayoría de los encuestados que representan en 61%, desconocen del tema de su aprovechamiento, mientras que el 28% desconoce sobre el tema. Los resultados se asemejan con la investigación realizada por Castro y equipo (2021) donde del 100% de encuestados en los restaurantes y cafeterías en la comunidad de Cuatro de Villavicencio, el 52.94% saben que se pueden elaborar productos con aceite vegetal usado, mientras el 47% desconocen sobre su elaboración. Según Iriarte, Villabona y Tejada (2017), elaborar productos como jabón, vela, biocombustible, entre otros a base del aceite vegetal usado es una de las alternativas,

ya que ayuda a disminuir el impacto ambiental y darle un valor agregado al residuo que se considera como desperdicio.

Por otro lado, el 100% de los encuestados no recibieron ninguna charla sobre el aprovechamiento del aceite vegetal usado. Esto demuestra que en los restaurantes del distrito de Huanta no se realizan charlas y/o capacitaciones para poder minimizar o eliminar los aceites vegetales usados.

CAPITULO V

V. CONCLUSIONES

- Se concluye que el 64 % de los encuestados utilizaron marcas como: Cil, Marisol, tonderito, entre otros para usar en alimentos; el 30 % de los participantes consumió menos de 5 L/semana; el 41% de los encuestados reemplazó 1 vez el aceite vegetal utilizado en fritura; el 99% no mezclaron el aceite nuevo con el aceite usado antes de desecharlo.
- Se concluye que el 62% de los encuestados almacenaron en recipiente de plástico los aceites vegetales usados; el 37 % depositaron para comida de animal, seguido del 34% que vertieron al alcantarillado; el 42 % no tuvieron conocimiento sobre los impactos ambientales que pueden provocar una mal disposición del aceite vegetal usado; el 100% no recibió ninguna charla, pero les gustaría recibir información sobre una adecuada disposición del aceite vegetal usado.
- Se concluye que el 61% de los encuestados no conocían que el aceite e vegetal usado sirve de materia prima para la elaboración de otros productos. Por otra parte, todos los encuestados que representa el 100% no recibieron ninguna charla sobre el aprovechamiento del aceite vegetal usado.

CAPITULO VI

VI. RECOMENDACIONES

- Se recomienda que los restaurantes busquen otras alternativas de aceite para evaluar la calidad y también el precio. En relación a la frecuencia de reemplazo del aceite, la Municipalidad podría realizar visitas inopinadas y comprobar si en verdad se está reemplazando solo una vez antes de ser desechado y también si no se está mezclando el aceite usado con el nuevo.
- Se recomienda sensibilizar sobre los impactos ambientales por una mala disposición de los aceites y las alternativas para su disposición, de esa manera poder minimizar la contaminación ambiental, evitar problemas en el sistema de alcantarillado y proteger la salud de las personas.
- Se recomienda realizar talleres con los dueños para la elaboración de jabones y velas a base del aceite vegetal usado y de esa manera poder aprovecharlos y ser beneficiados.

CAPITULO VII

VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Abrajano, R., Gaspar, L., Fabro, G., Ramos, J., & Rabago, R. (2023). Waste Cooking Oil Disposal Practices of Selected Restaurants in Subic Bay, Olongapo and Zambales. *International Journal of Multidisciplinary: Applied Business and Education Research*, 4(4), 1173-1181.
https://www.researchgate.net/publication/370408461_Waste_Cooking_Oil_Disposal_Practices_of_Selected_Restaurants_in_Subic_Bay_Olongapo_and_Zambales
- Andrade, N & Moncada, J. (2020). Manejo de los residuos de aceite comestible en los expendios de comida. Ibarra, Ecuador.
https://www.researchgate.net/publication/348285690_Manejo_de_los_residuos_de_aceite_comestible_en_los_expendios_de_comida_Ibarra_Ecuador
- Agudelo V., Aignerren, M., & Aburto, J. (2008). *Diseños de investigación experimental y no-experimental*.
https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/2622/1/AgudeloGabriel_2008_DisenosInvestigacionExperimental.pdf
- Alan, D., & Cortez, L. (2017). Procesos y fundamentos de la investigación científica. Ediciones UTMACH, Universidad Técnica de Machala, 13-30.
<https://n9.cl/e40sh>
- Arley, A. (2012). *Aceite de cocina - historia e innovaciones*. Ensayostube.
<https://www.ensayostube.com/familia/medicina/nutricion/Aceite-de-cocina-historia-e-in27.php>
- Balaria, F., Pascual, M., Crisostomo, V., Reyes, C., & Cawagas, G. (2021). Disposal of waste cooking oil of restaurants and eateries: A potential hazard to the environment. *International Journal of Advanced Engineering, Management and Science*, 7, 1.
https://www.academia.edu/109332388/Disposal_of_Waste_Cooking_Oil_of

Restaurants_and_Eateries_A_Potential_Hazard_to_the_Environment?uc-sb-sw=12688902

Barreno, V. (2022). *Situación actual y manejo de los aceites de cocina en los restaurantes del municipio de Panajachel, Sololá, Guatemala*. [Tesis de posgrado, Universidad de San Carlos de Guatemala]. <http://www.repositorio.usac.edu.gt/20553/1/Victor%20Policarpo%20Barreno%20Rosales.pdf>

Becerra, E., Mojica, C., Acosta, D., & Guerrero, A. (2018). Generación de aceites y grasas residuales en establecimientos de preparación de alimentos. *Revista Tectzapic*, Vol. 4 No. 2, pág. 09 - 15. <https://www.eumed.net/rev/tectzapic/2018/02/aceites-grasas-residuales.html>

Bojórquez, J., Lopez, L., Hernandez, M. & Jimenez, E. (2013). Utilización del alfa de Cronbach para validar la confiabilidad de un instrumento de medición de satisfacción del estudiante en el uso del software Minitab. <https://www.laccei.org/LACCEI2013-Cancun/RefereedPapers/RP065.pdf>

Bustincio, S. (2019). Diagnóstico preliminar sobre el manejo de aceites vegetales usados en los mercados, brosterias – salchipaperias, puerto muelle y pollerías de Puno. https://sinia.minam.gob.pe/sites/default/files/sialsialpuno/archivos/public/docs/diagnostico_situacional_sobre_el_manejo_de_aceites_vegetales_usados_en_los_mercados.pdf

Bravo, R. (2020). Diagnóstico del sistema de gestión de reciclaje de aceites vegetales usados en la comuna de Algarrobo. <https://repositorio.usm.cl/server/api/core/bitstreams/4bdc97d3-4ccb-444d-9e32-f2387ba47ab0/content>

Cangas, Z., & Mosquera, K. (2022). *Estudio del uso y disposición final del aceite vegetal residual derivado en los establecimientos de comida del cantón Santa Rosa*. [Tesis de pregrado, Universidad Técnica de Machala]. <https://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/18818/1/T->

27172_CANGAS%20PACHECO%20ZULAY%20ESTEFANIA%20%2007.pdf

Cárdenas, N. (2021). Gestión integral del aceite usado de cocina en los restaurantes de la zona de comidas del casco urbano de san José del GUAVIARE. <https://repository.universidadean.edu.co/bitstream/handle/10882/10500/Carde-nasNaya2021.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Castañeda, N. (2021). *Diagnóstico del aceite vegetal residual generado en comercios de alimentos en Tepoztlán Morelos*. <http://riaa.uaem.mx/xmlui/bitstream/handle/20.500.12055/2294/NUCACA01T.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Castillo, A., Diaz, N., Martínez., J., Calderón, D. & Valencia, E. (2012). *La calidad en el servicio al cliente del restaurante terraza 282, ubicado en la delegación Cuauhtémoc, D.F.* [Tesis de pregrado, Instituto Politecnico Nacional]. <https://es.studenta.com/content/114619714/proyecto-de-investigacion-cd>

Castillo, N. (2022). Diagnóstico del aceite vegetal residual generado en comercios de alimentos en Tepoztlán Morelos. <http://riaa.uaem.mx/xmlui/bitstream/handle/20.500.12055/2294/NUCACA01T.pdf?sequence=1>

Celeste, R. (2020). *Estudio de la factibilidad para el aprovechamiento del aceite usado de cocina*. <https://ria.utn.edu.ar/bitstream/handle/20.500.12272/7682/Romero-TFI-FRD-2020.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

CIMEC. (s,f). La investigación descriptiva y sus características. <https://www.cimec.es/investigacion-descriptiva-caracteristicas/>

Corral, Y. (2009). Validez y confiabilidad de los instrumentos para la recolección de datos. *Revista ciencias de la educación*, (33), 228–247. <http://servicio.bc.uc.edu.ve/educacion/revista/n33/art12.pdf>

Del Bueno, R. (2023). How Do Cooking Oils Impact the Sewage System in Georgia?. <https://www.southernngreen.com/blog/how-do-cooking-oils-impact-the->

sewage-system-in-

georgia#:~:text=Water%20Pollution,can%20have%20long%2Dterm%20consequences.

Deshmukh, R. K. (2019). The effect of repeatedly cooking oils on health and wealth of a country: A Short communication. *Journal of Food Processing and Technology*, 10(8), 1-4.

https://www.researchgate.net/publication/336800574_The_Effect_of_Repeatedly_Cooking_Oils_on_Health_and_Wealth_of_a_Country_A_Short_Communication

DBC. (S.f.). ¡No lo tires simplemente, aquí tienes tres formas sencillas de gestionar el aceite de cocina usado!

https://www.dbs.com/newsroom/Dont_just_throw_it_away_here_are_three_easy_ways_to_manage_used_cooking_oil

D' Nongrados, C., & Ramirez, N. (2022). *Diagnóstico del manejo y disposición final de aceites vegetales usados en pollerías más concurridas del distrito de Cajamarca - 2021- 2022*. [Tesis de pregrado, Universidad Privada del Norte]. <https://hdl.handle.net/11537/36788>

Duque, M. & Mena, A. (2017). *Alfa de Cronbach para validar un cuestionario de uso de tic en docentes universitarios*. http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/9807/1/mkt_n10_04.pdf

El Comercio. (2017). Aceite quemado en Lima, un veneno para el mar y la salud. <https://elcomercio.pe/lima/sucesos/aceite-quemado-lima-veneno-mar-salud-noticia-449945-noticia/>

EPA. (2024). *Vegetable Oils and Animal Fats*.

<https://www.epa.gov/emergencyresponse/vegetable-oils-and-animal-fats#:~:text=Aquatic%20life%20may%20suffocate%20because,aquatic%20environment%20as%20petroleum%20oils.>

- Fennema, O. (2012). *Química de los Alimentos*. Editorial Acribia. S.A. Segunda Edición. <https://sceqa.files.wordpress.com/2014/05/qu3admica-de-los-alimentos-fennema.pdf>
- Franco, D. (2002). Aceite de soja. *Alimentos argentinos*. https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/sectores/aceites/productos/Soja/2001/Soja_2001.pdf
- Gámez, A. (2009). *Gestión del Aceite usado en el Valle de aburra*. <https://repository.eia.edu.co/server/api/core/bitstreams/106b64ce-23a9-4f7d-9aa5-0c23b6cd37c9/content>
- García, R., González, J. & Jornet, J. (2010). *InnovaMIDE*. Universidad de Valencia: Valencia. Consultado en <http://www.uv.es/innovamide/spss/pruebat.wiki> (18.10.2013).
- González I. & Gonzales J. (2015). Aceites usados de cocina, problemática ambiental, incidencias en redes de saneamiento y coste del tratamiento en depuradoras. Residuos municipales. España. <http://residuosmunicipals.cat/uploads/activitats/docs/20170427092548.pdf>
- Goveas, N., Kurian, O., Abhijit, M., & Sarkar, D. (2022). *Diversion of Used Cooking Oil into the Food Stream: A Study of Four Indian Cities*. Observer Rsearch Foundation. https://www.researchgate.net/publication/362837803_Diversion_of_Used_Cooking_Oil_into_the_Food_Stream_A_Study_of_Four_Indian_Cities
- Hernández, R., Fernández, C. & Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6ta edición), México. <https://www.esup.edu.pe/wpcontent/uploads/2020/12/2.%20Hernandez,%20Fernandez%20y%20Baptista-Methodolog%C3%ADa%20Investigacion%20Cientifica%206ta%20ed.pdf>
- Huamán, J. & Ruiz, L. (2014). Plan de negocios para la instalación de un centro de acopio de aceite comestible usado por pollerías de Chiclayo.

https://tesis.usat.edu.pe/bitstream/20.500.12423/69/1/TL_HuamanRomeroJessica_RuizFachoLinda.pdf

InfoAGRO. (2021). *Cómo desechar el aceite de cocina usado de manera segura*.
<https://infoagro.com.ar/como-desechar-el-aceite-de-cocinausado-de-manera-segura/>

Iriarte, R., Villabona, A. & Tejada, C. (2017). Alternativas para el aprovechamiento integral de residuos grasos de procesos de fritura. *Teknos revista científica*, 17(1), 21-29.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6382715>

Iniesta, A. (2020). *El aceite de palma: problemática social, medioambiental y nutricional*.
https://www.um.es/documents/2918258/18875715/Escrita_CyT_IES+Marqu%C3%A9s+de+los+V%C3%A9lez.pdf/8dd2eb0a-bf69-428e-b21a-caad60899f3d

Kiritsakis, A. (1992). *El aceite de oliva*, Vicente Ediciones, 2a Ed., Madrid, 1992.

Leyva, E., & Torres, V. (2016). Obtención de jabón líquido usando aceite vegetal reciclado en la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana - Iquitos. [Tesis de pregrado].
<https://repositorio.unapiquitos.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12737/3300/TE%20SIS%20OBTENCION%20DE%20JABON%20LIQUIDO.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Liu, S., McDonald, T. & Wang, Y. (2010). Producing biodiesel from high free fatty acids waste cooking oil assisted by radio frequency heating. *Fuel*, 89(10), 2735-2740.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0016236110001031?via%3Dihub>

López, J., & pareja, C. (2024). *Estadística descriptiva: Qué es, tipos y ejemplos*.
<https://economipedia.com/definiciones/estadistica-descriptiva.html>

- López, K., Rojas, J., & Bogantes, J. (2019). Gestión integral de los residuos de aceite vegetal de cocina en las sodas del Campus Omar Dengo de la Universidad Nacional de Costa Rica, *Uniciencia*, vol. 33, núm. 1, pp. 18-29. <https://doi.org/10.15359/ru.33-1.2>
- Mahoney. (S.f.). What Do Restaurants Do with Grease? <https://www.mahoneyes.com/blog/what-do-restaurants-do-with-grease/>
- Mariño, E. & Sánchez, I. (2020). *Viabilidad técnica y económica de la gestión del aceite vegetal residual generado en establecimientos comerciales de Cuatro Parroquias del Cantón Mera y Baños de Agua Santa*. [Tesis de pregrado, Universidad Estatal Amazónica]. <https://repositorio.uea.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/123456789/837/T.AMB.B.UEA.%20%203276.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Mena, R. & Barrera, A. (2022). Estudio del uso de aceites vegetales usados de cocina en negocios del mercado de Bazurto en Cartagena de Indias. *Aglala*, 13(1), 113–124. <https://revistas.curn.edu.co/index.php/aglala/article/view/2084>
- Ministerio del Ambiente. (2019). Guía para la caracterización de residuos sólidos municipales. https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/523785/Gu%C3%ADa_para_la_caracterizaci%C3%B3n_rsm-29012020__1_.pdf?v=1581976231
- Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (S.f.). Aceites de Cocina Usados. <https://www.miteco.gob.es/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/temas/prevencion-y-gestion-residuos/flujos/domesticos/fracciones/aceites-cocina.html>
- Montano, M. (2020). *Consecuencias en la salud humana del uso de las tecnologías de producción de aceites vegetales refinados de semillas*. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-03002020000100022
- Moya, J. & Moya, M. (2020). Biodegradación de residuos de aceite usado de cocina por hongos lipolíticos: un estudio in vitro.

https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S018849992020000200351&script=sci_arttext

Molina, M. (2023). *Los procedimientos en la minería ilegal y los derechos constitucionales.*

<http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/10771/1/Molina%20I%C3%B1iguez%20M.%20%282023%29%20La%20Desaparici%C3%B3n%20Forzada%20de%20personas%20y%20la%20eficacia%20de%20la%20Normativa%20Legal%20Ecuatoriana.pdf>

Mongtoeun, y. (2023). *A Study of Waste Cooking Oil Management of Food Services in Phnom Penh, Cambodia.*

https://www.researchgate.net/publication/376809916_A_Study_of_Waste_Cooking_Oil_Management_of_Food_Services_in_Phnom_Penh_Cambodia

Morocho, E. (2019). Diagnóstico de la generación y disposición final del aceite vegetal residual en restaurantes y locales de comida rápida en la ciudad de Azogues provincia del Cañar.

<https://www.semanticscholar.org/paper/Diagn%C3%B3stico-de-la-generaci%C3%B3n-y-disposici%C3%B3n-final-en-Fajardo-Noem%C3%AD/bd579ae402838eceda782f739f26fadb56197a25>

Mujica, S. (2018). Sustentos para que los aceites comestibles residuales (ACR) sean considerados dentro del régimen especial de gestión de residuos 76 de bienes prioritizados del Perú. *Espacio y Desarrollo*, 136(32), 125–136. <https://revistas.pucp.edu.pe/index.php/espacioydesarrollo/article/view/20550/20428>

Murillo, W. (2008). *La investigación científica.* <http://docencia.fca.unam.mx/~mvazquez/archivos/WebquestTMCSIcientifica.pdf>

Natividad, P. (2022). *Caracterización y manejo del aceite vegetal usado en los establecimientos de comida de la ciudad de Tingo María – Huánuco, 2022.* [Tesis de posgrado, Universidad Nacional Agraria de la Selva].

<https://repositorio.unas.edu.pe/server/api/core/bitstreams/13f87e30-4a8e-4da7-a45f-a6c213cd681c/content>

Nasello, M. (2019). *Tratamiento de los Aceites Vegetales Usados y evaluación de su factibilidad técnica como materia prima en una planta de biodiesel en la ciudad de Tandil*. [Tesis de pregrado, Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires].

<https://ridaa.unicen.edu.ar:8443/server/api/core/bitstreams/023fa6bb-1e8c-4a2a-aa51-8a993504658f/content>

Netjet. (2023). Los peligros de desechar grasas y aceites en el sistema de alcantarillado.

<https://www.netjet.es/articulo/grasas-y-aceites-en-el-sistema-de-alcantarillado/>

Noe, E. (2015). *Diseño e implementación de un sistema de recirculación de agua para reusarla en el área de desmoldeo y tanques de lixiviación (leaching), como parte del proceso de fabricación de guantes de látex*. [Tesis de pregrado, Universidad San Carlos de Guatemala].

<https://core.ac.uk/download/pdf/35293517.pdf>

Oana. (2020). Used cooking oil - how it pollutes the environment and why it should

be recycled. [https://stratos.ro/en/uleiul-alimentar-uzat-cum-polueaza-mediul-si-de-ce-trebuie-](https://stratos.ro/en/uleiul-alimentar-uzat-cum-polueaza-mediul-si-de-ce-trebuie-reciclat/#:~:text=Waste%20oil%20dumped%20in%20the,is%20caused%20by%20used%20oil.)

[reciclat/#:~:text=Waste%20oil%20dumped%20in%20the,is%20caused%20by%20used%20oil.](https://stratos.ro/en/uleiul-alimentar-uzat-cum-polueaza-mediul-si-de-ce-trebuie-reciclat/#:~:text=Waste%20oil%20dumped%20in%20the,is%20caused%20by%20used%20oil.)

[#:~:text=Waste%20oil%20dumped%20in%20the,is%20caused%20by%20used%20oil.](https://stratos.ro/en/uleiul-alimentar-uzat-cum-polueaza-mediul-si-de-ce-trebuie-reciclat/#:~:text=Waste%20oil%20dumped%20in%20the,is%20caused%20by%20used%20oil.)

Observatorio Ambiental de Bogotá. (2019). Aceite de cocina, otra amenaza para los

acuíferos. [https://oab.ambientebogota.gov.co/aceite-de-cocina-otra-amenaza-](https://oab.ambientebogota.gov.co/aceite-de-cocina-otra-amenaza-para-los-acuiferos/)

[para-los-acuiferos/](https://oab.ambientebogota.gov.co/aceite-de-cocina-otra-amenaza-para-los-acuiferos/)

Olu, O., Odesanmi, A., Adedotun, B., Ajibade, O., Olasesan, I., Odofin, O. , & Abass,

A. (2022). Review on environmental impact and valorization of waste cooking oil. *LAUTECH Journal of Engineering and Technology*, 16(1), 144-163.

https://www.researchgate.net/publication/366618878_REVIEW_ON_ENVIRONMENTAL_IMPACT_AND_VALOURIZATION_OF_WASTE_COOKING_OIL

- Orellana, E. (2020). *Diseño de una propuesta de aprovechamiento de aceites usados en restaurantes del sector la Chala – Guayaquil para eco emprendimiento*. <https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/ORELLANA%20GONZALEZ%20ESPERANZA%20ESTEFANIA.pdf>
- Oré, M., Castillo, L., Van, O. & Vos J. (2009) El agua frente a Nuevos Desafíos. Actores e iniciativas en Ecuador, Perú y Bolivia. Instituto de Estudios Peruanos, Lima, Perú, 466 pp.
- Oriol, S. (2022). *Aceite de soja*. https://www.3tres3.com/latam/articulos/aceite-de-soja_13714/#:~:text=El%20aceite%20de%20soja%20es,aceite%2C%20principalmente%20para%20alimentaci%C3%B3n%20humana.
- Ortega, C. (S.f.). *¿Qué es un cuestionario?* <https://www.questionpro.com/blog/es/ques-un-cuestionario/>
- Páez, N. (2021). *Diseño de sistema objetual para el almacenamiento y adsorción con paños oleofílicos del aceite de cocina utilizado generado en Gastro bares en la ciudad de Bogotá*. [Tesis de pregrado, Universidad Antonio Nariño]. <http://repositorio.uan.edu.co/bitstream/123456789/5215/1/2021NicolasPaezMontoya.pdf>
- Prieto, M., Robalino, D., Sarduy, L., Villavicencio, J., & Diéguez, K. (2020). Evaluación de estrategias de gestión de aceites de cocina usados. Caso de estudio Puyo, Amazonia Ecuatoriana. *Revista EIA*, 19(38), 3813-pp. <https://revistabme.eia.edu.co/index.php/reveia/article/view/1545>
- Procel, B. (2021). *Reutilización de aceite de cocina del restaurante Los Toledos, para la elaboración de detergente en polvo de uso doméstico* [Tesis de pregrado, Universidad de Guayaquil]. <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/56813/1/Tesis%20-%20Procel%20Brian%20%28revisada%29.pdf>
- Repsol. (12 de diciembre de 2023). *Repsol recoge aceite de cocina usado en sus estaciones de servicio de Galicia para fabricar combustible renovable*. [Comunicado de prensa]. <https://www.repsol.com/content/dam/repsol->

corporate/es/sala-de-prensa/documentos-notas-de-prensa/2023/np12122023-repsol-recogida-aceite-galicia.pdf

Reyes, H. (2018). *Estudio de la generación de aceites usados en los diferentes establecimientos de comida y su reutilización industrial*. [Tesis de pregrado, Universidad Nacional de Piura].
<https://repositorio.unp.edu.pe/server/api/core/bitstreams/5fb6fb09-9adc-492d-a2f9-1e586d601259/content>

Reyna, N., Mejía, J., Bravo, A., Fernández A. & Reyna, E. (2020). Efectos Metabólicos de La Reutilización de Aceites Comestibles Recalentados y Oxidados. *Avances en Biomedicina*, 9(2), 58-69.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8467564>

Riba, J. (2010). *Estudio de la viscosidad y densidad de diferentes aceites para su uso como biocombustible. Catalunya*.
<https://upcommons.upc.edu/handle/2099.1/9403>

Ríos (2021). *Viabilidad sostenible para la creación de una empresa de reciclaje del aceite comestible usado (ACU) de desecho comercial en el municipio de Durango, Dgo.* [Instituto Tecnológico de Durango].
<https://rinacional.tecnm.mx/bitstream/TecNM/5735/1/Tesis%20Jared%20Rios%20Qui%C3%B1ones%20MIA.pdf>

Rodríguez, N. (2016). Velas naturales: alternativa ecológica y saludable a las velas de parafina. España. <https://viviendoconsciente.com/velas-naturales/>

Rojas, A. & Benavides, N. (2019). Diagnóstico de la gestión de los aceites usados de cocina en las sodas de las Universidad Nacional de Costa Rica. *Memorias del I* (pp.1-9).
https://www.researchgate.net/publication/334497721_Diagnostico_de_la_gestion_de_los_aceites_usados_de_cocina_en_las_sodas_de_las_Universidad_Nacional_de_Costa_Rica

Savitha, T. & Keerthana, T. (2022). The reuse of cooking oil in street food vending. A study on the usage, consumption, and awareness of reused cooking oils among

street vendors in Tamil Nadu. *Chennai*.
<https://www.cag.org.in/sites/default/files/database/A%20study%20on%20the%20usage%2C%20consumption%2C%20and%20awareness%20of%20reused%20cooking%20oils%20among%20street%20vendors%20in%20Tamil%20Nadu.pdf>

Secretaria del Ambiente. (2020). Temas ambientales: Aceites vegetales usados.
<https://ambientebogota.gov.co/aceites-vegetales-usados>

Serrano, D. (2019). Evaluación del uso y disposición final del aceite vegetal residual proveniente de comedores en general Villamil playas, Ecuador. Guayaquil.
<https://www.semanticscholar.org/paper/Evaluaci%C3%B3n-del-uso-y-disposici%C3%B3n-final-del-aceite-Vel%C3%A1squez-Viviana/89869ae5aacbf54496371f0e8ff0d01decf64326>

Iriarte, R., Tejada, C., & Villabona, A. (2017). Alternativas para el aprovechamiento integral de residuos Grasos de procesos de fritura. *Teknos Revista Científica*, 17(1), 21–29. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6382715>

Thode, S., de Paiva, J., Franco, H., Perez, D., & da Costa, M. (2017). Environmental impacts caused by residual vegetable oil in the soil-plant system. *Ciência e Natura*, 39(3), 748-757.
<https://www.redalyc.org/journal/4675/467553545021/html/>

Trapote, A. (2013). Infraestructuras Hidráulico-Sanitarias II. Saneamiento y drenaje urbano, 2a ed. Alicante: Publicaciones Universidad de Alicante, 2013.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=583584>

CAPITULO VIII

VIII. ANEXOS

Matriz de consistencia

USO DEL ACEITE VEGETAL EN RESTAURANTES DE LA ZONA URBANA DEL DISTRITO DE HUANTA, 2024

Problema general	Objetivo general	Hipótesis general	Variable	Metodología
¿Cuál es el uso del aceite vegetal en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta, 2024?	Evaluar el uso del aceite vegetal en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta, 2024.	No se aplica la hipótesis general	Uso del aceite vegetal Dimensiones 1: Consumo del aceite vegetal	Tipo de estudio: Aplicada Diseño de estudio: No experimental Nivel de estudio: Descriptivo
Problemas específicos	Objetivos específicos	Hipótesis específicas	Dimensión 2: Disposición final del aceite vegetal Dimensión 3: Aprovechamiento del aceite vegetal usado	Población: 219 restaurantes Muestra: 120 restaurantes Técnica: -La encuesta -Entrevista Instrumento: -El cuestionario
- ¿Cuál es el consumo del aceite vegetal en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta? - ¿Cuál es la disposición final del aceite vegetal en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta? -¿Cuál es el aprovechamiento que recibe el aceite vegetal usado en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta?	-Determinar el consumo del aceite vegetal en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta. - Identificar la disposición final del aceite vegetal en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta. - Diagnosticar el aprovechamiento que recibe el aceite vegetal usado en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta.	No se aplican las hipótesis específicas		



Modelo del instrumento para la recolección de datos

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE HUANTA

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA Y GESTIÓN AMBIENTAL

**USO DEL ACEITE VEGETAL EN RESTAURANTES DE LA
ZONA URBANA DEL DISTRITO DE HUANTA, 2024**

TESISTA: Ñaupari Ccente Elver

El objetivo de la investigación es evaluar el uso del aceite vegetal en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta, 2024, para ello se requiere su participación, marcando con una X.

DATOS GENERALES

Establecimiento y Nombre:

Chifa _____

Recreo _____

Cevichería _____

Restaurante de menú _____

Pollería _____

Otro (mencione) _____

Fecha	Hora

DIMENSIÓN 1: CONSUMO DEL ACEITE VEGETAL

1. ¿Qué marca comercial de aceite vegetal utiliza?

- a) Friol ()
- b) Beltran ()
- c) Primor ()
- d) Crisol ()
- e) Otro () (mencione) _____

2. ¿Qué volumen de aceite vegetal consumido semanalmente?

- a) Menor a 5 L ()
- b) Entre 6 a 10 L ()
- c) Entre 11 a 15 L ()
- d) Entre 16 a 20 L ()
- e) Más de 21 L () (Especifique) _____

3. ¿Con qué frecuencia reemplaza el aceite vegetal utilizado en fritura?

- a) Una vez ()
- b) Dos veces ()
- c) Tres Veces ()
- d) Más de 3 veces ()
- e) Depende del uso () (Explique) _____

4. ¿Mezcla el aceite nuevo con el aceite usado antes de desecharlo?

- a) Si ()
- b) No ()
- c) A veces () Explique _____

DIMENSION 2: DISPOSICIÓN FINAL DEL ACEITE VEGETAL**5 ¿Dónde almacena el aceite vegetal usado?**

- a) Recipiente de plástico ()
- b) Recipiente de vidrio ()
- c) Tanque de almacenamiento ()
- d) Otro () (mencione)_____

6 ¿Qué hace con el aceite vegetal usado obtenido?

- a) Vierte al alcantarillado (lavadero / baño) ()
- b) Deposita en la basura ()
- c) Deposita para comida de animal ()
- d) Recolecta para vender ()
- e) Entrega a un programa de reciclaje ()
- f) Otro () (mencione)_____

7 ¿Tiene conocimiento sobre los impactos ambientales que pueden provocar una mal disposición del aceite vegetal usado?

- a) Si, los conozco bien ()
- b) Tengo una idea general ()
- c) No los conozco ()

8 ¿Recibió alguna charla sobre una adecuada disposición del aceite vegetal usado?

- a) Si ()
- b) No ()
- c) No, pero me gustaría recibir información ()

DIMENSION 3: APROVECHAMIENTO**9 ¿Tiene conocimiento si el aceite vegetal usado se puede reutilizar para elaborar algún producto como jabón, vela, entre otros?**

- a) Si ()
- b) No ()
- c) Lo he escuchado, pero no tengo detalles ()

10 ¿Recibió alguna charla sobre el aprovechamiento del aceite vegetal usado?

- a) Si, participo en uno ()
- b) Si, pero no participo ()
- c) No conozco ninguno ()

Comentario del encuestado:

Firma: _____

Nombre del encuestado:

Ficha de validación del instrumento

INFORME OPINIÓN DE EXPERTOS SOBRE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

I. TÍTULO: USO DEL ACEITE VEGETAL EN RESTAURANTES DE LA ZONA URBANA DEL DISTRITO DE HUANTA, 2024

AUTOR: Ñaupari Ccente Elver

ESCUELA PROFESIONAL: Ingeniería y Gestión Ambiental-Universidad Nacional Autónoma de Huanta

II. OBJETIVO: Determinar el consumo del aceite vegetal en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta.

III. DATOS GENERALES

Apellidos y Nombres:	LUISA TAIPE MICHAEL
DNI:	72231024
Dirección Domiciliaria:	Jr. Cordova N° 364-Ascensión-Arca
Título Profesional:	Ing. Ambiental y Sanitario
Grado Académico:	—
Mención:	—

IV. MATRIZ DE CONSISTENCIA DE VALIDACION DEL INSTRUMENTO

INDICADORES DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO	CRITERIOS SOBRE LOS ÍTEM DEL INSTRUMENTO	DEFICIENTE	REGULAR	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
		1-4	5-8	9-12	13-16	17-20
CLARIDAD	Están formulados con lenguaje apropiado que facilita su comprensión.					17
OBJETIVIDAD	Están expresado en conductas observables y medibles.				16	
CONSISTENCIA	Existe una organización lógica en los contenidos				16	
COHERENCIA	Existe relación de los contenidos con los indicadores de la variable.					17
PERTINENCIA	Las categorías de respuesta y sus valores son apropiados.				16	
SUFICIENCIA	Son suficiente la cantidad y calidad de ítems presentados en el instrumento.					17
PROMEDIO DE VALORACIÓN						

OPINION DE APLICABILIDAD: MARCAR CON UN ASPA (X)

a) Deficiente b) Regular c) Buena d) Muy bueno e) Excelente



 Ing. Michael Haisa Taipei

 INGENIERO AMBIENTAL Y SANITARIO

 CIP. 26371

V. INSTRUMENTO PARA DETERMINAR EL CONSUMO DEL ACEITE DE EN RESTAURANTES DE LA ZONA URBANA DEL DISTRITO DE HUANTA

ITEMS	DEFICIENTE	REGULAR	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE	Observaciones
	1-4	5-8	9-12	13-16	17-20	
DIMENSIÓN 1: CONSUMO DEL ACEITE VEGETAL						
1					18	
2					18	
3					18	
4					18	
DIMENSION 2: DISPOSICIÓN FINAL DEL ACEITE VEGETAL						
5					18	
6					18	
7					18	
8					18	
DIMENSION 3: APROVECHAMIENTO						
9					18	
10					18	
PROMEDIO DE VALORACIÓN					18	

OPINION DE APLICABILIDAD: MARCAR CON UN ASPA (X)

a) Deficiente b) Regular c) Buena d) Muy bueno e) Excelente

VI. RESULTADOS DE LA VALIDACIÓN DE EXPERTOS

6.1. Valoración total cuantitativa:

6.2. Opinión:

Favorable: (X) Debe mejorar () No favorable ()

6.3. Observaciones: El instrumento es adecuado.



Huanta, 21 de marzo de 2025

NOMBRE: Michael Huisa Taipe
CIP N°: 26371

V. INSTRUMENTO PARA DETERMINAR EL CONSUMO DEL ACEITE DE EN RESTAURANTES DE LA ZONA URBANA DEL DISTRITO DE HUANTA

ITEMS	DEFICIENTE	REGULAR	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE	Observaciones
	1-4	5-8	9-12	13-16	17-20	
DIMENSIÓN 1: CONSUMO DEL ACEITE VEGETAL						
1					18	
2					17	
3				16		
4					19	
DIMENSION 2: DISPOSICIÓN FINAL DEL ACEITE VEGETAL						
5					17	
6					18	
7					18	
8					18	
DIMENSION 3: APROVECHAMIENTO						
9					18	
10					17	
PROMEDIO DE VALORACIÓN				17.6		

COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ
Joseph F. Gastelu Silvera
 ING. EN GESTIÓN AMBIENTAL
 CIP. N° 345087

OPINION DE APLICABILIDAD: MARCAR CON UN ASPA (X)

a) Deficiente b) Regular c) Buena d) Muy bueno e) Excelente

VI. RESULTADOS DE LA VALIDACIÓN DE EXPERTOS

6.1. Valoración total cuantitativa: 17

6.2. Opinión:

Favorable: (X) Debe mejorar() No favorable ()

6.3. Observaciones:

Subsanado las observaciones para la ejecución.

COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ
Joseph F. Gastelu Silvera
 ING. EN GESTIÓN AMBIENTAL
 CIP. N° 345087

Huanta, 21 de Mayo de 2025

NOMBRE: Joseph Frankchesco Gastelu Silvera
 CIP N°: 345067

INFORME OPINIÓN DE EXPERTOS SOBRE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

I. TÍTULO: USO DEL ACEITE VEGETAL EN RESTAURANTES DE LA ZONA URBANA DEL DISTRITO DE HUANTA, 2024

AUTOR: Ñaupari Ccente Elver

ESCUELA PROFESIONAL: Ingeniería y Gestión Ambiental-Universidad Nacional Autónoma de Huanta

II. OBJETIVO: Determinar el consumo del aceite vegetal en restaurantes de la zona urbana del distrito de Huanta.

III. DATOS GENERALES

Apellidos y Nombres: <i>Vargas Janampa Karina</i>
DNI: <i>73102895</i>
Dirección Domiciliaria: <i>Luricocha</i>
Título Profesional: <i>Ingeniera ambiental</i>
Grado Académico:
Mención:

IV. MATRIZ DE CONSISTENCIA DE VALIDACION DEL INSTRUMENTO

INDICADORES DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO	CRITERIOS SOBRE LOS ÍTEM DEL INSTRUMENTO	DEFICIENTE	REGULAR	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
		1-4	5-8	9-12	13-16	17-20
CLARIDAD	Están formulados con lenguaje apropiado que facilita su comprensión.					17
OBJETIVIDAD	Están expresado en conductas observables y medibles.					17
CONSISTENCIA	Existe una organización lógica en los contenidos					17
COHERENCIA	Existe relación de los contenidos con los indicadores de la variable.					17
PERTINENCIA	Las categorías de respuesta y sus valores son apropiados.				16	
SUFICIENCIA	Son suficiente la cantidad y calidad de ítems presentados en el instrumento.				16	
PROMEDIO DE VALORACIÓN					17	


 Ing. Karina Vargas Janampa
 INGENIERA AMBIENTAL
 CIP: 345090

OPINION DE APLICABILIDAD: MARCAR CON UN ASPA (X)

a) Deficiente b) Regular c) Buena d) Muy bueno e) Excelente

V. INSTRUMENTO PARA DETERMINAR EL CONSUMO DEL ACEITE DE EN RESTAURANTES DE LA ZONA URBANA DEL DISTRITO DE HUANTA

ITEMS	DEFICIENTE	REGULAR	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE	Observaciones
	1-4	5-8	9-12	13-16	17-20	
DIMENSIÓN 1: CONSUMO DEL ACEITE VEGETAL						
1				16		
2					19	
3					18	
4					18	
DIMENSION 2: DISPOSICIÓN FINAL DEL ACEITE VEGETAL						
5					17	
6					18	
7					19	
8					17	
DIMENSION 3: APROVECHAMIENTO						
9					18	
10					18	
PROMEDIO DE VALORACIÓN				18		

Ing. Karina Vargas Janampa
INGENIERA AMBIENTAL
CIP: 345080

OPINION DE APLICABILIDAD: MARCAR CON UN ASPA (X)

a) Deficiente b) Regular c) Buena d) Muy bueno e) Excelente

VI. RESULTADOS DE LA VALIDACIÓN DE EXPERTOS

6.1. Valoración total cuantitativa:

6.2. Opinión:

Favorable: (X) Debe mejorar () No favorable ()

6.3. Observaciones:

Ing. Karina Vargas Janampa
INGENIERA AMBIENTAL
CIP: 345080

Huanta, 21. de ...03.. de 2025

NOMBRE: Karina Vargas Janampa
CIP N°:

Modelo de entrevista a la Municipalidad Provincial de Huanta

DIRIGIDO: MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANTA

INTRODUCCIÓN:

El objetivo de esta entrevista es comprender la gestión actual del aceite vegetal usado en los restaurantes (pollerías, cevicherías, chifas y similares) en el distrito de Huanta.

PREGUNTA:

1. ¿Cómo la MPH viene gestionando el uso del aceite vegetal en los restaurantes, desde su recolección hasta su disposición final?
2. ¿Qué normativa cuenta la MPH que regula el uso aceite vegetal en los restaurantes, desde su recolección hasta su disposición final?

Figura 16

Encuesta realizada en el restaurante Tullpa



Figura 17

Encuesta realizada en el restaurante Sabor Peruano.



Figura 18

Encuesta realizada en el restaurante El Costillón.



Figura 19

Encuesta realizada en la pizzería Platino Vip.



Figura 20

Encuesta realizada en la cevichería el Pez Mero.



Figura 21

Respuestas de la entrevista realizada a la municipalidad provincial de Huanta.



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HUANTA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA Y GESTIÓN AMBIENTAL

“USO DEL ACEITE VEGETAL EN RESTAURANTES DE LA ZONA
URBANA DEL DISTRITO DE HUANTA, 2024”

DIRIGIDO: MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUANTA

INTRODUCCIÓN:

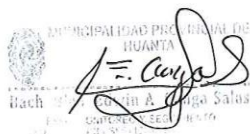
El objetivo de esta entrevista es comprender la gestión actual del aceite vegetal usado en los restaurantes (pollerías, cevicherías, chifas y similares) en el distrito de Huanta.

PREGUNTA:

1. ¿Cómo la MPH viene gestionando el uso del aceite vegetal en los restaurantes, desde su recolección hasta su disposición final?
2. ¿Qué normativa cuenta la MPH que regula el uso aceite vegetal en los restaurantes, desde su recolección hasta su disposición final?

1. - Falta implementar la valorización y reuso de los aceites vegetales.

2. - Ordenanza Municipal N° 018-2023-MPH/CM.
Aprobado el 10 de agosto del 2023.



Restaurantes formales del distrito de Huanta



GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO | SUBGERENCIA DE COMERCIO, LICENCIA Y CONTROL SANITARIO
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

RESTAURANTES

LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO 2003						
N°	APELLIDOS Y NOMBRES	RUBRO DEL NEGOCIO	NOMBRE COMERCIAL	DIRECCIÓN	N° DE CASA	N° RUC
004-2003	GUERRA VDA. DE ALFARO E. MARINA	RESTAURANT		AV. MARISCAL CASTILLA	115	NO PRESENTA
017-2003	VALENCIA VALDEZ MARLENE	RESTAURANT	KEVIN	AV. GERVACIO SANTILLANA	509	NO PRESENTA
050-2003	GLADYS CAINICELA DELAO	RESTAURANT	RESTAURANT EL PARAISO	AV. ANDRES AVELINO CACERES	400	NO PRESENTA
065-2003	REY SANCHEZ JORGE ALONZO	RESTAURANT	RESTAURANT LA RETAMA	JR. JORGE CHAVEZ	204	NO PRESENTA
066-2003	VILLACRESIS ESPINOZA	RESTAURANT	RODMAR	AV. MARISCAL CASTILLA	121	NO PRESENTA
LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO 2004						
77 A -2004	VALENZUELA ARANGUENA FRANCISCA	RESTAURANT POLLOS A LA BRASA	LA CASONA	JR. CORDOVA	162	NO PRESENTA
047-2004	ARANGUENA DE LOPEZ ELSA LIDIA	RESTAURANT	CENTRAL	AV. SAN MARTIN	116	NO PRESENTA
054-2004	GUERRA VDA. DE ALFARO E. MARINA	BAR RESTAURANTE	BAR RESTAURANT	JR. MARIANO SOSA	162	NO PRESENTA
133-2004	NALVARTE ORE LEONILDA	RESTAURANTE	RESTAURANT MULTISERVICIOS JUAN CARLOS	JR. LUIS E. CAVERO	148	NO PRESENTA
141-2004	VALDIVIA ACEVEDO JUANA SOCORRO	RESTAURANT	DOÑA MARIA	AV. ANDRES AVELINO CACERES	458	NO PRESENTA
143-2004	RIVERA DE GALVEZ ESCOLASTICA	RESTAURANT	MARIA AUXILIADORA	JR. OSWALDO N. REGAL	205	NO PRESENTA
146-2004	HAYTA BAUTISTA JUAN RAMON	RESTAURANT	LA HIGUERA	AV. SAN MARTIN	227	NO PRESENTA
149-2004	QUISPE MARTINEZ ESPERANZA	RESTAURANT	*****	AV. MARISCAL CASTILLA	479	NO PRESENTA
158-2004	MEDINA HUAYHUA LUCRECIA	RESTAURANT	MUNICIPAL	AV. ANDRES AVELINO CACERES	5/N	NO PRESENTA
184-2005	CORI VICTORIO MARCELINO	RESTAURANTE MULTISERVICIOS	" BAMBU "	JR. TARAPACA	160	NO PRESENTA
191-2004	AYALA RAMIREZ MARIA	RESTAURANT	MULTISERVICIOS TROPICAL	JR. MIGUEL LAZON	342	NO PRESENTA
LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO 2005						
017-2005	BENDEZU SOLIER PILAR	RESTAURANT	RESTAURANT	AV. MARISCAL CASTILLA	5/N	10410426451


GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO | SUBGERENCIA DE COMERCIO, LICENCIA Y CONTROL SANITARIO

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

RESTAURANTES

042-2005	CABRERA FLORES SOCORRO	RESTAURANT	RESTAURANT MIKITA	AV. GERVACIO SANTILLANA	5TA./CUADRA	10285751719
045-2005	ARANGUENA DE LOPEZ ELSA LIDIA	RESTAURANT	RESTAURANT CENTRAL	AV. SAN MARTIN	116	10077291251
048-2005	LARA MARTINEZ MARCIAL	RESTAURANT	LA PEQUEÑITA	AV. MARISCAL CASTILLA	139	10285602284
051-2005	CHIPANA LIMACHI MARIJU	BAR RESTAURANTE	*****	AV. MARISCAL CASTILLA	5/N	10805835333
111-2005	CABRERA MINAYNA CARLOS	RESTAURANT	MARIOS	AV. ANDRES AVELINO CACERES	24R	NO PRESENTA
164-2005	GRANADO LEON JULIA J	RESTAURANT - POLLERIA	PAMELITA	AV. MARISCAL CASTILLA	418	NO PRESENTA
169-2005	CARLOS REYNOSO ORTEGA	RESTAURANT - CHIFA	CHINININ	JR. RAZHUILLCA	210	10801957284
187-2005	GUERRA AGUIRRE GLORIA	RESTAURANT - POLLERIA	EL BRAZERO	JR. JAIME AYALA SULCA	305	10286026210
202-2005	VALENZUELA ARANGUENA FRANCISCA	RESTAURANT POLLOS A LA BRASA	LA CASONA	JR. CORDOYA	162	10072782416
241-2005	HUAMAN FUENTES RAFAEL	RESTAURANT	MARAHANATA	JR. OSWALDO N. REGAL	4ta/c	10237020036
279-2005	RODRIGUEZ GONZALES MAXIMILIANA M.	RESTAURANT	BITUTE MESON	JR. CHAVEZ GAVILAN	309	10406505028
284-2005	HERRERA CORDOYA ANGEL ISMAEL	RESTAURANT - CHIFA	DRAGON ORIENTAL	AV. MARISCAL CASTILLA	501	10206756003
803-2005	SARA CHONG CANALES	RESTAURANT	"RESTAURANT SAMOA "	JR. OSWALDO N. REGAL	244	10286045516
835-2005	KILDER A. TORRES VALVARTE	RESTAURANT	RESTAURANT CARLEO	JR. LUIS E. CAVERO	14R	NO SE ENCUENTRA

LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO 2006

029-2006	NOBA MARTHA CARBAJAL ÑALPA	RESTAURANT	*****	JR. TARAPACA	489	NO SE ENCUENTRA
038-2006	JULIA VELAPATIÑO GUERRERO	RESTAURANT MULTISERVICIOS	"LA RETAMA"	JR. JORGE CHAVEZ	204	10286038498
059-2006	ARANGUENA DE LOPEZ ELSA LIDIA	RESTAURANT	"RESTAURANT CENTRAL"	AV. SAN MARTIN	116	10077291251
060-2006	NORMA VARGAS FLORES	RESTAURANT	*****	JR. OSWALDO N. REGAL	312	NO SE ENCUENTRA
075-2006	RIVERA DE GALVEZ ESCOLASTICA	RESTAURANT	"MARIA AUXILIADORA "	JR. OSWALDO N. REGAL	205	10285675737
076-2006	CHELITA CACHAY CHUQUIZUTA	RESTAURANT	*****	JR. CHAVEZ GAVILAN	309	10097214660


GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO | SUBGERENCIA DE COMERCIO, LICENCIA Y CONTROL SANITARIO

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

RESTAURANTES

077-2006	MAXIMO ALARCON ALANYA	RESTAURANT TURISTICO	DON FELIX	JR. FELIX IGUAIN	360	10082965233
085-2006	MARCIAL LARA MARTINEZ	RESTAURANT	LA PEQUEÑITA	JR. MARISCAL CASTILLA	139	10285602284
LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO 2007						
025-2007	NORA VALDEZ RONDINEL VDA. DE VALENCIA	RESTAURANT	"KEVIN"	AV. GERVASIO SANTILLANA	509	10099427171
037-2007	MARIANA VALDIVIA VALDEZ	RESTAURANT	"DOÑA MARIA"	AV. MARISCAL CACERES	460	10285631152
016-2007	NORMA VARGAS FLORES	RESTAURANT	"RESTAURANT VICTORIA"	JR. OSWALDO N. REGAL	S/N	10286045320
016-2007	DOLLY LULY ESTRADA GOMEZ	RESTAURANTE	"LA CHINITA"	JR. CORDOVA	243	10285716158
081-2007	BETSAÉ MARTINEZ ROMERO	RESTAURANTE - RECREO	"LAS FLORES"	JR. CHAVEZ GAVILÁN	601	10286043114
LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO 2008						
036-2008	BERNARDINA NOA LOZANO	RESTAURANTE	*****	JR. MAXIMO GOMEZ	S/N	
LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO 2009						
001-2009	BASILO VILCAPOMA ORIHUELA	RESTAURANTE - POLLERIA	"HEYDY"	AV. GERVASIO SANTILLANA	700	NO PRESENTA
005-2009	FAUSTINO QUISPE RAMOS	RESTAURANTE	"MILAGRITOS"	AV. GERVASIO SANTILLANA	598	10405294104
011-2009	NOBA MARTHA CARBAJAL RAUPA	RESTAURANT	*****	JR. TARAPACA	489	10286023636
018-2009	INGRID SARMA PALACIOS MANCCO	RESTAURANT	"FABRICIO"	JR. JORGE CHAVEZ Y JR. CORDOVA	*****	10403130750
034-2009	DORA HUAYLLASCO HERRERA	RESTAURANT	"THIRMAR"	AV. MARISCAL CASTILLA	142	10060431049
035-2009	DAVID QUISPE HUGO	RESTAURANT	"EL DORADO"	JR. TARAPACA	560	NO PRESENTA
036-2009	NORMA CALLE VILLANUEVA	RESTAURANT	"GUSTITOS, ANTOJITOS YAMILE"	JR. RAZUHUILLCA	264	10800971409
038-2009	VICTOR TELLO LLANTOY	RECREO-RESTAURANT	"EL IMPERIO"	AV. CARLOS CH. HIRAHOKA	*****	10285686097
011-2006	FORTUNATA GUERRA MURGA	RESTAURANT	*****	JR. OSWALDO N. REGAL	464	10405081675
011-2006	LILIANA FERRUA ORRIGO	RESTAURANT - POLLERIA	"EL MARQUE'S"	AV. MARISCAL CASTILLA	243	10285054458



GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO | SUBGERENCIA DE COMERCIO, LICENCIA Y CONTROL SANITARIO
 "Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

RESTAURANTES

050-2009	YOVANA PIZARRO PERALTA	RESTAURANT	"PIZZAS - MILYOVA"	JR. CORDOVA	134	10451843414
073-2009	BERNARDINA NOA LOZANO	RESTAURANT	*****	JR. MAXIMO GOMEZ	S/N	10282432965
085-2009	CIRO CAMILO VALENZUELA FERRUA	RESTAURANT - POLLERIA	" DON CIRO "	JR. TUPAC AMARU	116-120	10286050561
086-2009	LI HUANG	RESTAURANT - CHIFA	" HUANG "	AV. MARISCAL CASTILLA	236	
098-2009	ALEJANDRA QUISPE RAMOS	RESTAURANT	" RESTAURANT ROMANI "	AV. ANDRES A. CACERES	445	10285821113
109-2009	FORTUNATA FELICIANA GOMEZ YACE	RESTAURANT & CAFETIN	" CRISTHIAN "	JR. GONZALES VIGIL	294	NO PRESENTA
LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO 2010						
017-2010	CYNTHIA MARIBEL ESCOBAR GUTIERREZ	RESTAURANT	" JULIET "	AV. MARISCAL CASTILLA	192	10428230065
024-2010	ALVARO PIZARRO PERALTA	CHIFA RESTAURANT	" URBANCH'S BURGER "	AV. GERVACIO SANTILLANA	381	10800140922
029-2010	ELIAS JOSUE FIGUEROA TORRES	RESTAURANT	" RESTAURANT VEGETARIANO HUANTA "	AV. GERVACIO SANTILLANA	187	10402565085
032-2010	ZOCIMA LEON PARIONA	RESTAURANT	" REY DE REYES "	JR. GONZALES VIGIL	260	10286012642
038-2010	FORTUNATA GUERRA MURGA	RESTAURANT	" VICTORIA "	JR. OSWALDO N. REGAL	464	10239873591
048-2010	ROY MIRTO MACOTE OROSCO	RESTAURANT	" ANTONIOS "	JR. TARAPACA	489	10414936381
049-2010	DOMITILA LUDEÑA RIMACHI	RESTAURANT	" DEYSSI "	SALVADOR CAVERO	379	NO PRESENTA
085-2010	CHRISTIAN OMAR TAYPE SULCA	BODEGA - RESTAURANT	" MAR & CIELO "	JR. GERVACIO SANTILLANA	1000	10402764878
LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO 2011						
024-2011	RINA MATILDE ZEGARRA QUISPE	RESTAURANT - ESPECTACULOS	"FORTALEZA"	JR. MARISCAL SUCRE	130	10282172556
027-2011	RAUL SALINAS BERMUDO	RESTAURANT	"NAYELY"	JR. SAENZ PEÑA	265	NO PRESENTA
011-2009	CARBAJAL ÑAUPA NOBA MARTHA	RESTAURANT	"XIBELY"	JR. MARIA PARADO DE BELLIDO	178	NO CORRESPONDE AL AÑO
032-2011	ROCIO ELMA VARGAS MEZA	RESTAURANT FUENTE DE SODA	"EL PUNTO DE ALAMEDA"	JR. GERVACIO SANTILLANA	572	10433252824
034-2011	SONIA ZUNILDA ROMERO FARFAN	RESTAURANT - CALDO DE GALLINA	"LA CHINITA"	JR. MARIA PARADO DE BELLIDO	S/N	10433252867



GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO | SUBGERENCIA DE COMERCIO, LICENCIA Y CONTROL SANITARIO
 "Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

RESTAURANTES

037-2011	LEIBNIZ QUISPE PALOMINO	RESTAURANT - CEVICHERIA	"EL LIMONCITO"	AV. SAN MARTIN	395	10405139664
046-2011	GLORIA MONTES MALLQUI	RESTAURANT - CEVICHERIA	" GLORIA "	JR. MARIA PARADO DE BELLIDO	282	NO PRESENTA
017-2010	CYNTHIA MARIBEL ESCOBAR GUTIERREZ	RESTAURANT	" JULIET "	JR. ARICA	116	NO CORRESPONDE AL AÑO
062-2011	LUIS ARROYO PALOMINO	RESTAURANT	" RINCON DEL SABOR "	JR. ZARUMILLA	254	10094315269
067-2011	GAUDENCIO CURO QUISPE	RESTAURANT - CHIFA	" DRAGON XPRESS "	JR. TARAPACA	565	10285769014
074-2011	PROSPERO MAXIMO HILARIO CANTARO	RESTAURANT - CHIFA	" CHIFA EL MANDARIN "	JR. RECAREDO ALVARADO	S/N	10409629321
081-2011	OSWALDO JANAMPA PIANTO	RESTAURANT	" RESTAURANT NERY "	AV. ANDRES A. CÁCERES	445	10405499431

LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO 2012

007-2012	MARGARITA ROMERO FARFAN	RESTAURANT - CALDO DE GALLINA	RESTAURANT " INES "	JR. RECAREDO ALVARADO	188	NO PRESENTA
013-2012	LUCIA SONIA AGUILAR PINEDA	RESTAURANT	RESTAURANT "LA MISTURA"	Jr. ARICA	318	10285779613
016-2012	STEPHANYE LAURA DEL ROSARIO POMA TORRES	RESTAURANT, FUENTE SODA - KARAOKE	" EL FAROLITO "	Av. MARISCAL CASTILLA	121	10700716193
028-2012	SEBASTIAN ALEJANDRO CORONADO REYES	RESTAURANT RECEPCIONES	"RECEPCIONES DIANA"	Jr. LIBERTAD	341	10286029910
034-2012	YOLANDA GUTIERREZ MALPICA	RESTAURANT	"LUMARY"	Jr. JAIME AYALA SULCA	149	10410520074
044-2012	CARLOS QUINTO HUAMAN	RESTAURANT	"KAYLLAPIÑA"	Jr. CORDOVA	148	10236404353
055-2012	NELIDA VIVANCO FLORES	RESTAURANT	"EL CONTENTO DEL SABOR"	Jr. JAIME AYALA SULCA	149	10451338698
057-2012	GRUPO COSTA ANDINA S.A.C.	RESTAURANT - POLLERIA	"TULLPA RESTAURANT POLLERIA"	Av. MARISCAL CASTILLA	234	20549058664

LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO 2013

013-2013	SERGIO ALCIDES HUAMAN TALAVERA	RESTAURANTE - RECREO	"BELLA ESMERALDA"	Prolong. Av. SAN MARTÍN	1331	10285634381
020-2013	ELVIS WALDIR POSTILLON ARMAS	RESTAURANT - ANTICUCHERIA	"MISKY MIKUY"	Av. MARISCAL CASTILLA	892	10459593913
091-2013	SANDRA ZENAIDA MARTINEZ ROMERO	RECREO - RESTAURANT	RECREO "LAS FLORES" ALLPAPILAR	Jr. MIGUEL UNTIVEROS	928	10102135283

LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO 2014



GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO | SUBGERENCIA DE COMERCIO, LICENCIA Y CONTROL SANITARIO
 "Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

RESTAURANTES

008-2014	ROGELIO MONDRAGON SANCHEZ	RESTAURANT	" COMO EN CASA "	Jr. MIGUEL LAZON	290	10283145871
022-2014	TONY ANGELO PARDO TRUJILLANO	RESTAURANT CEVICHERIA	RESTAURANT CEVICHERIA EL LIMONCITO	Prolg. LA MAR	281	10472846987
023-2014	TONY ANGELO PARDO TRUJILLANO	RESTAURANT	RESTAURANT TONY'S	Av. SAN MARTIN	122	10472846987
031-2014	RAQUEL CELINDA ZAMORA TELLO	RECREO-RESTAURANT	PARRILLADAS "EL NEGRITO"	Jr. SALVADOR VIDALON VIDALON	S/N	10449123579
032-2014	NANCY TUNCAR DE LA CRUZ	RESTAURANT	RESTAURANT "MARY"	JR. MARIA PARADO DE BELLIDO	198	10458002211
067-2014	LEON PARIONA ZOCIMA	RESTAURANT	RESTAURANT - REY DE REYES	Jr. GONZALEZ VIGIL	251	10286012642
104-2014	YSAIYAS MUÑOZ LANGA	RESTAURANT	RESTAURANT SABOR DEL NORTE	Jr. JAIME AYALA SULCA	203	10408591126
105-2014	MARGOT NILA GRANADOS ROJAS	RESTAURANT	RESTAURANT "LAS DELICIAS"	JR. MARIA PARADO DE BELLIDO	166	10329164191
111-2014	DELIA MORALES HUAYTA	RESTAURANT	RESTAURANT "REYMAR"	Av. ANDRES A. CACERES	496	10286053551
113-2014	JULIA VELAPATÍÑO GUERRERO	RESTAURANT	RESTAURANT LA RETAMA	Jr. JORGE CHAVEZ	204	10286038498
122-2014	FELICIANA MAXIMA ARROYO CASTRO	RESTAURANT	RESTAURANT LA GRINGITA	Jr. GONZALEZ VIGIL	151	10405908544
154-2014	ROMULO CARTOLIN RIVAS	RESTAURANT-CAFÉ	HARLEY RESTO CAFÉ	Jr. GERVASIO SANTILLANA	165 - 2º PISO	10090599475
162-2014	ALVARO PIZARRO PERALTA	RESTAURANT-CHIFA	CHIFA RESTAURANT "URBANCH'S BURGER"	Jr. GERVASIO SANTILLANA	381	10800140922
165-2014	RAUL ODILON ÑAÑA GONZALES	RESTAURANT	RESTAURANT "LAS PALMERAS"	JR. MARIA PARADO DE BELLIDO	223	10286022079
200-2014	CLAUDIA PUCLLA HUACHACA	RESTAURANT	RESTAURANT KATERIN	Av. ANDRES A. CACERES	492	10403753047
LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO 2015						
014-2015	RUDY SUAREZ SERPA	RESTAURANT	RESTAURANT "EL EJECUTIVO"	JR. TUPAC AMARU N° 143		10425177899
044-2015	AUSBERTO PALOMINO GARZON	RESTAURANT	RESTAURANT "PALOMINO"	JR. SALVADOR CAVERO N° 279		10285750437
053-2015	AGUSTIN ARAUJO URBANO	RESTAURANT	RESTAURANT "LIZ"	JR. MARIA PARADO DE BELLIDO N° 146		10424358181
065-2015	SONIA ZUNILDA ROMERO FARFAN	RESTAURANT	RESTAURANT "LA CHINITA"	JR. MARIA PARADO DE BELLIDO N° 180		10433252867
069-2015	NILÓ AUSBERTO TORRES VALDEZ	RESTAURANT	RESTAURANT "EL BRASERO"	JR. MARIA PARADO DE BELLIDO N° 141		10286026201



GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO | SUBGERENCIA DE COMERCIO, LICENCIA Y CONTROL SANITARIO
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

RESTAURANTES

078-2015	MARGARITA ROMERO FARFAN	RESTAURANT	RESTAURANT "INES"	AV. MARISCAL CASTILLA N° 418	10409890658
094-2015	MARIA ANTONIA PALOMINO SEGOVIA	RESTURANT	RESTAURANT "MARY"	AV. GERVACIO SANTILLANA N° 466	10400233514
173 - 2015	HERBERT ISAAC GUTIERREZ POZO	RECREO RESTAURANT	RECREO RESTAURANT "DON ISAAC"	AV. SAN MARTIN N° 1105	10285776631
181 - 2015	CARLOS JORGE CABRERA NINANYA	RESTAURANTE POLLERIA	RESTAURANTE POLLERIA	JR. ANDRES AVELINO CACERES N° 238	10200262625
197 - 2015	ZACARIAS PONCE JANAMPA	RESTAURANTE POLLERIA	RESTAURANTE- POLLERIA "TARINAKUY"	JR. TARAPACA N°660	10282602399
224 - 2015	EUTROPIO LANGA LANDEO	RECREO RESTAURANT	RECREO RESTAURANT "VILLA VERDE"	AV. CARLOS CH. HIRAOKA 5/N.	10285667777
310- 2015	GLORIA PEREZ PINO	RESTAURANTE	RESTAURANT " JACKELINE"	JR. MAXIMO GOMES N° 114	10414953471
320- 2015	JULIO CESAR MEDRANO SAAVEDRA	RESTAURANTE	RESTAURANT " PARAISO"	JR. GONZALES VIGIL N° 204	10282048979
380- 2015	RINA MATILDE ZEGARRA QUIISPE	RESTAURANTE- SALON DE EVENTOS	" LA FORTALEZA"	Jr. SUCRE N° 169	10282172556
LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO 2016					
053-2016	MARISOL LANGA MALLQUI	RESTAURANT	RESTAURANT "SEÑOR PERÚ"	JR. LUIS E. CAVERO N° 164	10081623096
063- 2016	ROGER FLORES QUIISPE	POLLERIA - RESTAURANT	" LA CABAÑA"	AV. SAN MARTIN N° 251	10400071026
084 -2016	RAUL ODILON ÑAÑA GONZALES	RESTAURANT	RESTAURANT "LAS PALMERAS"	Jr. MARIA PARADO DE BELLIDO N° 194	10286022079
130-2016	HILDA LOPE ANCHI	RESTAURANT	RESTAURANTE " APU RAZUHUILCA	JR. RAZUHUILCA N° 273	10405258396
133-2016	MARLENE PAUCAR MIESES	RESTAURANT	RESTAURANT " LA MIXTURA"	AV. SAN MARTIN N° 645	10470891993
150-2016	GLORIA TRELLES PAREJA DE CONDORI	RESTAURANT	RESTAURANT HUGUITO	JR. MARIANO SOSA N° 127	10072651851
154-2016	VICTORIA CHAVEZ LUYO	RESTAURANTE	RESTAURANT SHEYLA	JR. JAIME AYALA SULCA N	10285954351
158-2016	LISBETH ANTONIETA PAREDES IZARRA	RESTAURANTE	RESTAURANT "MI-LIS"	JR. GONZALEZ VIGIL N° 213	10459833558
187-2016	MARIA FLORINDA AGUILAR FLORES	RESTAURANT	RESTAURANT " MARILY"	JR. MIGUEL UNTIVEROS	10462356248
197-2016	WILLIAM VALENCIA LANGA	RESTAURANTE CAFÉ	HARLEY RESTO CAFÉ	JR. GERVASIO SANTILLANA N° 157	10438072638
204-2016	RUBEN ROMANI FERNANDEZ	RESTAURANT Y POLLERIA	RESTAURANT POLLOS Y PARRILLAS LA ABUELA	JR. GONZALEZ VIGIL N° 221	10104765845



GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO | SUBGERENCIA DE COMERCIO, LICENCIA Y CONTROL SANITARIO
 "Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

RESTAURANTES

LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO 2017

013-2017	PROSPERO MAXIMO HILARIO CANTARO	RESTAURANTE-CHIFA	CHIFA EL MANDARIN	JR. RECAREDO ALVARADO N° 184	10409629321
029-2017	ELIZABETH RETAMOZO BARBOZA	RESTAURANT	RESTAURANT "EL GRAN SAMARITANO"	JR. GERVACIO SANTILLANA N° 601	10439672116
030-2017	GLIDE CONDOR VELARDE	CHIFA - RESTAURANTE	CHIFA RESTAURANT "TRADICION ORIENTAL"	JR. GONZALES VIGIL N° 210	10419140339
040-2017	YESICA CURO FERNANDEZ	RESTAURANTE	RESTAURANTE "MAX PAOLO"	JR. PADRE PORRET N° 625	10416709977
049-2017	CELEDONIA JANAMPA MORALES	RESTAURANTE	RESTAURANTE "DAYANIS"	AV. MARISCAL CASTILLA N° 157	10400230272
050-2017	YULDA SOTO ARROYO	RESTAURANTE POLLERIA	RESTAURANTE-POLLERIA "MISKY CHICKEN"	AV. SAN MARTIN N° 643	10422581001
056-2017	MALETZKI CARBAJAL OTAROLA	RESTAURANTE	RESTAURANT "RIKOTON"	JR. MARIA PARADO DE BELLIDO N°141	10436750655
057-2017	NELIDA VIVANCO FLORES	RESTAURANTE	RESTAURANT "EL CONTENTO DEL SABOR"	JR. GERVACIO SANTILLANA N°590	10451338698
063-2017	CARMEN ROSA ÑAUPARI FLORES	RESTAURANT-CEVICHERIA	RESTAURANT-CEVICHERIA "EL PEZ PEALO"	JR. MANUEL JESUS URBINA N° 127	10462632342
067-2017	AURORA DELGADILLO MOLINA	RESTAURANT	RESTAURANT "SABOR HUANTINITA"	AV. TARAPACA N° 660	10285775201
068-2017	DINO CARDENAS JERI	RESTAURANT	RESTAURANT "BUEN PROVECHO"	JR. TUPAC AMARU N° 120	10445814241
069-2017	PAULINO SILVERA GONZALES	RESTAURANT	RESTAURANT "PABLITO"	AV. GERVACIO SANTILLANA N° 700	10070550569
075-2017	TAGUADA PALMA RUTH JHACKLYNE	RESTAURANT-POLLERIA	RESTAURANT-POLLERIA "LA CUCHARITA BRAVA"	JR. RECAREDO ALVARADO N° 245	10412210111
094-2017	FARFAN CONDORI KARINA	RESTAURANT VENTA DE CALDO	RESTAURANT CALDO DE GALLINA KARINA	JR. MARIA PARADO DE BELLIDO N° 140	10459848962
096-2017	BARRIAL RONDINEL FELIBERTO	RESTAURANT	RESTAURANT "DEIVER"	JR. RECAREDO ALVARADO N° 168	10442112709
100-2017	HERRERAS LIZANA CESAR	CHIFA - RESTAURANTE	CHIFA "SAMSI"	JR. RECAREDO ALVARADO N° 243	10485100364
103-2017	SOLIER AGUILAR ROGELIO	RESTAURANT - CHIFA	CHIFA EL CHINO	JR. RECAREDO ALVARADO N° 175	10430739633
105-2017	QUINTAS CUSICHI CELESTINA	RESTAURANTE	RESTAURANT "LIZ-MARGOTH"	JR. 2 DE MAYO N°738	10286005930
107-2017	ESCAJADILLO GRANADOS HERMINIA	RESTAURANT - CHIFA	RESTAURANT - CHIFA "NEVA"	JR. MIGUEL UNTIVEROS N° 890	10285854500
118-2017	PEREZ LOPE GIOVANA	RESTAURANTE - POLLERIA	ARTURO S	AV. SAN MARTIN N° 404	10435139383



GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO | SUBGERENCIA DE COMERCIO, LICENCIA Y CONTROL SANITARIO
 "Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

RESTAURANTES

136-2017	NUÑEZ YANGALI CELIA	RESTAURANTE	CASA DE CALDOS DANIELA	AV. GERVASIO SANTILLANA N° 498	10453657936
160-2017	ROMERO FARFAN SONIA ZUNILDA	RESTAURANT - CALDERIA	CALDERIA "LA CHINITA"	JR. MARIANO SOSA N° 113	10433252867
170-2017	FLORES GUEVARA MARIBEL	RESTAURANT-CALDERIA	RESTAURANT-CALDERIA "MARIFLOR"	AV. ANDRES AVELINO CACERES N° 304	10286048353
172-2017	BETALLELUZ BETALLELUZ SAMY IBETT	PARRILLAS RESTAURANT	PARRILLAS CASA BETALLELUZ	JR. MIGUEL UNTIVEROS N° 135	20601454433
178-2017	FLORES ZANBRIA HUGO CESAR	RESTAURANT-CHIFA	SEÑOR DE LA ASENCION	AV. GERVASIO SANTILLANA N° 686	10201038427
184-2017	YANCE MARALLANO KETHY YELINA	RESTAURANT	RESTAURANT KATTY	JR. GONZALES VIGIL N° 156	10453425253
186-2017	AGUILAR RIVERA YULY KARINA	RESTAURANT-CAFÉ	MAMA PATATA	AV. GERVASIO SANTILLANA N° 220	10413552643
189-2017	PONCE JANAMPA ZACARIAS	RESTAURANT	RESTAURANT "TARINAKUY"	AV. ANDRES AVELINO CACERES N° 458	10282602399
190-2017	ACOSTA CHAVEZ KENYO DAVID	RESTAURANT-POLLERIA	CHIFA POLLERIA JK	JR. OSWALDO N. REGAL N° 426	10700674083
191-2017	QUISPE PEREZ KEIKO SHACHIKO	RESTAURANT-POLLERIA	RESTAURANT GASTRONOMICO "LA AZOTEA"	AV. GERVASIO SANTILLANA N° 608	10706895341
193-2017	JEINZ SIMON GUTIERREZ PALOMINO	CAFÉ - RESTAURANT	CAFÉ RESTAURANT "LA OVEJA NEGRA"	AV. MARISCAL CASTILLA N° 945	10460980033
197-2017	CHAVEZ CASTRO MISAEL	RESTAURANTE	RESTAURANT DELICIAS	JR. GONZALES VIGIL N° 211	10472181144
204-2017	QUIROZ QUISPE ELSEO	RESTAURANT-CALDERIA	"EL GRAN SABOR"	JR. MARIA PARADO DE BELLIDO N° 145	10462442675
209-2017	ONOFRE CORNEJO CARMEN SONIA	RESTAURANT-CEVICHERIA	EL AJICITO	JR. GONZALES VIGIL N° 266	10425960011
226-2017	CAMPOS AGUILAR ILDEN GRACIELA	RESTAURANTE	RESTAURANTE EDU	AV. GERVASIO SANTILLANA N° 1013	10097887026
233-2017	JANAMPA QUISPE ROGER	RESTAURANT	RST. JANAMPA "COMO EN CASA"	AV. ANDRES AVELINO CACERES N° 457	10704162869
234-2017	FLORES HUAMAN ELMER	RESTAURANTE	SABOR DEL CHEF	JR. RAZUHULLCA N° 240	10428001015
LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO 2018					
009-2018	VALENCIA GUINEA LEANDRA	RESTAURANTE	TRADICIONES DEL CENTRAL	AV. SAN MARTIN N° 118	10285714597
011-2018	HUAMAN VALDEZ MEYLIN PAMELA	RESTAURANTE	EL TIZON	AV. GERVASIO SANTILLANA N° 509	10471589158
012-2018	IGNACIO AGUILAR MARIA ELENA	RESTAURANTE - CALDERIA	RESTAURANTE CALDERIA MARIA	AV. MARISCAL CASTILLA N° 470	10803916484



GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO | SUBGERENCIA DE COMERCIO, LICENCIA Y CONTROL SANITARIO
 "Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

RESTAURANTES

015-2018	CONDOR VELARDE GLIDE	CHIFA - RESTAURANTE	CHIFA RESTAURANTE TRADICION ORIENTAL	JR. RECAREDO ALVARADO N° 159	10419140339
026-2018	HUAMAN GAMBOA GLORIA	RESTAURANTE	RESTAURANTE "LA GORDITA"	AV. MARISCAL CASTILLA N° 1597	10285876643
027-2018	PEREZ PIZARRO MARLENE	RESTAURANT	"SAN DIEGO"	JR. TARAPACA N° 710	10286032023
031-2018	JOYO MATAMOROS YUDITH YESELLA	RESTAURANTE	COMO EN CASA	JR. TARAPACA N° 767	10443962021
041-2018	AGUILAR FLORES MARIA FLORINDA	RESTAURANT	RESTAURANT "MARILY"	JR. TARAPACA N° 771	10462356248
056-2018	VELARDE LAURA CATHERINE DIANA	RESTAURANT - POLLERIA	CAFÉ SNACK RESTAURANT POLLOS Y PARRILLAS LA ABUELA	AV. GERVACO SANTILLANA N° 165	10469519142
061-2018	ALIAGA GALVEZ ALINA	RESTAURANT PIZZERIA	TOTO'S PIZZA	AV. SAN MARTIN N° 114	10286044412
062-2018	SALINAS POMA JHON HILMAR	RESTAURANTE	POMPEYA	JR. JAIME AYALA SULCA N° 175	10481733605
063-2018	FLORES TAGUADA DELFIN	RESTAURANTE	RESTAURANT FLORES	JR. OSWALDO N. REGAL N° 190	10282825088
065-2018	LAPA RAMIREZ NOEMI	RESTAURANTE	RESTAURANTE FLOR	JR. MARIA PARADO DE BELLIDO N°	10479033922
083-2018	SALAZAR SOLIS GLADYS	RESTAURANTE	SABOR CRIOLLO "VALPARAISO"	AV. MARISCAL CASTILLA N° 168	10465832644
101-2018	CARDENAS ARANA JULIO CESAR	RESTAURANTE	RESTAURANTE CHANEL	JR. MARIANO SOSA N° 186	10483127664
105-2018	ELSA ROCIO HUANCA CORALES	RESTAURANTE	RESTAURANTE "ROCIO"	JR. MARIA PARADO DE BELLIDO N° 178	10107845581
107-2018	ROMERO RAMOS JUSTINA	RESTAURANTE	"SABORES DE CASA"	AV. GERVACIO SANTILLANA N° 380	10801536960
109-2018	CANCHARI HINOSTROZA ELVIS FERDY	RESTAURANTE - CHIFA	RESTAURANT CHIFA "KAHORY"	Jr. MIGUEL UNTIVEROS N° 345	10449530387
117-2018	SAAVEDRA VENTURA PILAR MANUELA	RESTAURANT	RESTAURANT TRADICIONAL VASIJA DE BARRO	JR. MIGUEL UNTIVEROS N° 138	10286038102

LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO 2019

002-2019	QUISPE TAIPE JOSE	RESTAURANT CALDERIA	EL GRAN SABOR	JR. MARIA PARADO DE BELLIDO N° 145	10473851275
023-2019	SOLIER RAMOS FREDDY	RESTAURANT	RESTAURANTE DIVERXO	AV. MARISCAL CASTILLA N° 1185	10445009534
027-2019	BOLUARTE FERNANDEZ GABRIELA	RESTAURANT	RESTAURANT - CHIFA - POLLERIA "EL BUEN SABOR"	JR. RAZUHUILCA N° 829	10707541992
028-2019	MENDOZA TINOCO NANCY	RESTAURANTE	MUNTISERVICIOS RESTAURANT MENDOZA	JR. RAZUHUILCA N° 610	10286054680



GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO | SUBGERENCIA DE COMERCIO, LICENCIA Y CONTROL SANITARIO
 "Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

RESTAURANTES

031-2019	VALDEZ LLANTOY BLADIMIR	RESTAURANTE	RESTAURANTE - POLLERIA LA ZANZA	AV. MILTON CORDOVA N° 159	10461662949
034-2019	ARRIETA BERMUDO DIANA	RESTAURANTE	"EL PLATANAL"	AV. MARISCAL CASTILLA N° 1062	10468800051
035-2019	URBINA MALLMA SALLY DUDLEY	RESTAURANT	RESTAURANT FUENTE DE SODA "DUGY'S"	JR. CAHUIDE N° 483	10450199139
036-2019	ELLESCA BARRIENTOS HERMELINDA	RESTAURANT	MISKY MIKUY	JR. ESPINAR N° 349	10406499729
042-2019	LAPA CONDORI ANA MELVA	RESTAURANT - CHIFA	RESTAURANTE CHIFA EL CANTONES	JR. RECAREDO ALVARADO N° 245	10417370051
050-2019	TELLO GUERRERO CHRISTIAN GIOVANNI	RESTAURANTE	EL CARANCHO	JR. RECAREDO ALVARADO N° 153	10411316811
066-2019	MALLCCO PEREZ EDWIN	RESTAURANTE	RESTAURANTE EL PUEBLO	JR. GONZALES VIGIL N° 266	10450281064
072-2019	MUÑOZ YARANGA BERTHA	RESTAURANTE	RESTAURANTE "ANDRIX"	JR. MARIA PARADO DE BELLIDO N° 498	10286008921
075-2019	CABRERA HUAMANI DORIS	RESTAURANTE	RESTAURANTE LIFA	JR. GONZALEZ VIGIL N° 181	10411963336
098-2019	ROJAS YANCE PAOLA THALIA	RESTAURANT - CAFÉ	EL PORTAL - RESTO CAFÉ	JR. RAZUHUILCA N° 137	10479759010
103-2019	PEDROZA SANCHEZ LINO TITO	RESTAURANTE - POLLERIA	LINOS CHICKEN	AV. MARISCAL CASTILLA N° 190	10106821319
LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO 2020					
005-2020	TEODORA UNTIVEROS DE LA CRUZ	RESTAURANTE	NORKAS	AV. MARISCAL CASTILLA N° 609	10286032279
006-2020	CATHERINE DIANA VELARDE LAURA	RESTAURANT - POLLERIA	RESTAURANT POLLOS Y PARRILLAS "LA ABUELA"	JR. RECAREDO ALVARADO N° 234	10469519142
007-2020	PONCE JANAMPA ZACARIAS	RESTAURANTE	TARINAKUY	JR. OSWALDO N. REGAL N° 203	10282602399
011-2020	URBANO DE CABALCANTI ELIZABET HILDA	RESTAURANTE	RESTAURANTE LAS DELICIAS	JR. MARIA PARADO DE BELLIDO N°166	10285692119
017-2020	VALDIVIA ACEVEDO JUANA SOCORRO	RESTAURANTE	"DOÑA MARIA"	AV. ANDRES A. CACERES N° 460	10285683420
020-2020	BARBOZA TUPPIA KARINA	RESTAURAND	RESTAURAND DIVINO NIÑO	JR. TARAPACA N° 810	10443684749
030-2020	GARCIA MUÑOZ JULIA	RESTAURANTE	CHIFA WOK	JR. MARIA PARADO DE BELLIDO N° 252	10436921816
038-2020	EDITH PILAR GARCIA PALOMINO	RESTAURANT	MARISQUERIA - RESTAURANT "EL REY MARINO"	JR. MIGUEL UNTIVEROS N° 695	10098920523
039-2020	TRISTAN LLANTOY MAXIMO	RESTAURANTE	RESTAURANTE "TRISTÁN"	AV. SAN MARTIN N° 503	10286003023



GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO | SUBGERENCIA DE COMERCIO, LICENCIA Y CONTROL SANITARIO
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

RESTAURANTES

056-2020	PAUCAR MIESES MARLENE	RESTAURANT - CEVICHERIA	LA MIXTURA	AV. ANDRES A. CACERES N° 495 (2do PISO)	10470891993
065-2020	OSCAR ALEXANDER PALOMINO ARAUJO	RESTAURANTE - CHIFA	RESTAURANTE - CHIFA PLAZA DE LOS HEROES	AV. MARISCAL CASTILLA N° 559	10286032996
LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO 2021					
006-2021	LAZO ORE MARTHA ELENA	RESTAURANTE	RESTAURANT "MARTHA"	AV. MARISCAL CASTILLA N° 1597	10286054710
018-2021	FLORES TAIPE ROSA MARIA	RESTAURANTE	RESTAURANT "SABOR PURUANO"	AV. MARISCAL CASTILLA N° 1180	10404792755
021-2021	ANAYA LUDEÑA ADELA	RESTAURANTE - POLLERIA	RESTAURANTE - POLLERIA "MISKY WALLPA"	JR. PUNO N° 192	10432064005
023-2021	CASTRO VARGAS SHEILA MARJHORY	RESTAURANTE	RESTAURANTE POLLERIA "GOLDEN IMPERIAL"	JR. CESAR URBANO N° 277	10451124663
057-2021	HUAMAN LUDEÑA EVELYN SADITH	RESTAURANTE - POLLERIA	RESTAURANTE POLLERIA "LA AZOTEA"	AV. GERVASIO SANTILLANA N° 608	10445374313
058-2021	URRIBURÚ CAMPOS YISELA	RESTAURANTE	RESTAURANTE "LA REINA"	JR. FEDERICO RICHTER PRADA N°119	10485394236
073-2021	CORPORACION VEL'S S.A.C.	PANADERIA Y RESTAURANTE	CORPORACION VEL'S S.A.C.	JR. CHAVEZ GAVILAN N° 281	20600910176
102-2021	DE LA CRUZ GALINDO MAGDALENA	RESTAURANTE	RESTAURANTE VALERY	JR. ABELARDO CARDENAS 5/N	10410691561
LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO 2022					
007-2022	JOVANNA FERNANDEZ OBREGON	RESTAURANTE - CHIFA	YURAQ J.E	JR. MARIA PARADO DE BELLIDO N° 141	10400473469
019-2022	CLEMENTE QUISPE FERNANDEZ	RESTAURANTE	RESTAURANTE-MISKI MIKUY	AV. CARLOS CH. HIRAOKA 5/N.	10431122583
026-2022	QUICAÑA GONZALES NOEMI HUMBELINA	RESTAURANTE	RESTAURANTE KILLA URANMARKA	JR. MANUEL JESUS URBINA N° 209	10198199724
027-2022	CORDOVA LA TORRE EVIDIO EDNE	RESTAURANTE Y LOCAL DE EVENTOS	RESTAURANTE Y EVENTOS "LOS JARDINES"	JR. VICTOR FAJARDO N° 245	10286035308
038-2022	CHAVARRIA CONDORI JENNY	RESTAURANTE - POLLERIA	RESTAURANTE POLLERIA "SEBASTIAN"	JR. MIGUEL UNTIVEROS N° 314	10435286122
072-2022	INVERSIONES ALINU E.I.R.L.	RESTAURANTE PIZZERIA	TOTO'S PIZZA	JR. GERVASIO SANTILLANA N° 115	20603246927
074-2022	ARANGO PEREZ ESMITH	RESTAURANTE	"SABORCITO CRIOLLO"	JR. LA MAR N° 111	10476829408
075-2022	ANAYA LUDEÑA ADELA	RESTAURANTE - POLLERIA	RESTAURANTE - POLLERIA "MISKY WALLPA"	AV. SAN MARTIN N° 188	10432064005
095-2022	VARGAS FLORES ROSALIA	RESTAURANTE	RESTAURANTE "JARABE DE PALO"	JR. GARCILAZO DE LA VEGA N° 180	10286045320


GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO | SUBGERENCIA DE COMERCIO, LICENCIA Y CONTROL SANITARIO

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

RESTAURANTES

103-2022	RISCO NAVARRO MARIBEL GUADALUPE	RESTAURANT	TORO BRAVO	JR. AMAUTA N° 263	10449715662
105-2022	MORALES LOPEZ LUISA	RESTAURANT	RESTAURANT - CAFETIN "AYLLEN"	JR. MIGUEL LAZON N° 450	10282799699
123-2022	KELLY VICTORIA HUAMAN SACHA	RESTAURANTE - RECREO	BELLA ESMERALDA	AV. SAN MARTIN N° 1331 - U.C. 31100	10763395460
126-2022	LÓPEZ LAPA ROCÍO	RESTAURANT - POLLERIA	FIGATTA	JR. MIGUEL LAZÓN N° 620	10456444895
131-2022	PALACIOS MANCCO INGRID SARMA	RESTAURANT	RESTAURANT GRILL "FABRICIO"	JR. MIGUEL UNTIVEROS N° 135	10403150750
LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO 2023					
008-2023	AUQUE PALOMINO ZOSIMA ROCIO	CHIFA - RESTAURANTE	CHIFA LIAM	JR. MARIA PARADO DE BELLIDO N° 145	10715914544
013-2023	LOPEZ SERPA JHOSMELL ENRIQUE	RESTAURANT	RESTAURANT "EL SOTANO"	JR. LIBERTAD N° 445	10716502304
037-2023	ELSA GAVILAN LAURA	RESTAURANT	"EL GALPON"	JR. RECARDO ALVARADO N° 234-B	10414519032
047-2023	WILLIAM ARTURO RAMOS RAMOS	RESTAURANTE	"RESTAURANTE-CAFÉ MISTICAS"	JR. RICARDO URBANO N°135	10464005060
050-2023	MARITZA CARDENAS ROBLES	RESTAURANT	"LAS DELICIAS"	JR. ABELARDO CÁRDENAS ROBLES N° 1 RAC	10430858525
062-2023	ROSA MARIA FLORES TAIPE	RESTAURANTE	RESTAURANTE SABOR PERUANO	AV. MARISCAL CASTILLA N° 1047	10404792755
067-2023	MIRIAM CABEZAS RIMACHI	RESTAURANTE - POLLERIA	POLLERIA CASA BLANCA	JR. CESAR URBANO N° 345	10732401755
069-2023	KARINA FEDEL CABEZAS	RESTAURANTE	TULLPA RESTAURANTE	JR. MIGUEL LAZON N° 398	20549058664
076-2023	ISLANS GENERAL SERVICES	RESTAURANTE	CAMELO RESTAURANTE	JR. FLORENTINA ROSADO N° 147	20608563700
077-2023	BLADIMIR VALDEZ LLANTOY	RESTAURANTE	LA ZANZA	AV. MARISCAL CASTILLA N° 118	1046166294
084-2023	NELLY SALVATIERRA HUACHO HUILLCA	RESTAURANTE	RESTAURANTE COSTILLON	JR. GONZALES VIGIL N° 218	10759637521
089-2023	RAIDA LAZO ORE	RESTAURANTE	RESTARANTE MATUTE	RESTA. MATUTE	10285758683
098-2023	RETAMOZO HUAMAN CARMEN ROSARIO	RESTAURANTE	RESTO CAFÉ TABERNA R&E	JR. ESPINAR N° 501	10738991015
113- 2023	HUAMAN SACHA KELLY VICTORIA	RESTAURANTE - SALON DE BAILE	RECREO BELLA ESMERALDA	AV. SAN MARTIN N° 1331	10763395460
116 - 2023	CORDOVA LA TORRE EVIDIO EDNE	RESTAURANTE Y LOCAL DE EVENTOS	RESTUARANT Y EVENTOS " LOS JARDINES"	JR. VICTOR FAJARDO N° 245	10286035308



GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO | SUBGERENCIA DE COMERCIO, LICENCIA Y CONTROL SANITARIO
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

RESTAURANTES

LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO 2024

003-2024	GAMBOA QUISPE EDGAR	RESTAURANTE	PUKUNA	JR SAENZ PEÑA Nº 230	10431560874
011-2024	TULLIO FEDERICO QUISPE PEREZ	RESTAURANTE	LA PREVIA	JR. RECAREDO ALVARADO Nº 312	10239434385
014-2024	VIVANCO CCORIÑAUPA PERCY	RESTAURANTE - POLLERIAS	POLLOS Y PARRILLAS "WIRA WIRA"	AV. CENTENARIO Nº 435	10477903849
029-2024	FLORENCIA PAULINA BENDEZU BRAVO	RESTAURANTE	RESTAURANTE "MAMA LEO"	AV. SAN MARTIN Nº 30	10285751727
037-2024	ANWAR SAFITH VALDIVIA VALDEZ	RESTAURANT - CAFETERIA	OASIS CAFÉ SNACK RESTAURANT	AV. ANDRES AVELINO CACERES Nº 486	10404158363
039-2024	MORALES HUAYTA DELIA	RESTAURANT	RESTAURANT "REYMAR"	AV. GERVACIO SANTILLANA Nº 590	10286053551
043-2024	FERNANDEZ ARAUJO YESENIA	RESTAURANTE CHIFA POLLERIA	CHIFA "EL SABROSO"	JR. RECAREDO ALVARADO Nº 243	10768159934
045-2024	YOVANA QUISPE HUAMAN	RESTAURANT	RESTAURANTE "YOVANA"	JR. RAZUHULLCA Nº608	43998602
058-2024	PANFILO YELSIN PEREZ PALOMINO	RESTAURANTE	RESTAURANT "QOTOPICHI"	JR. SUCRE Nº 214	74558558
059-2024	VICTORIA CHAVEZ LUYO	RESTAURANT	RESTAURANTE "SHEYLA"	JR. GARCILAZO DE LA VEGA Nº 154	28595435
060-2024	DIEGO ALFREDO REYMUNDO HUGO	RESTURANT CEVICHERIA	CEVICHERIA "CAPITAN GARU"	JR. MIGUEL UNTIVEROS Nº 718	10460987119
070-2024	CAYO JORGE ROMAN PUMA	RESTAURANT POLLOS Y PARRILLAS	LUNA CHIKENS	JR. RECAREDO ALVARADO Nº 188	09669529
084-2024	ELIZABETH PEREZ ANDRADE	RESTAURANTE	TITO'Z PIZZA	JR. FREDY VALLADAREZ Nº 104	10066704
085-2024	AYME JOVANNA TORRES TORRES	RESTAURANTE	RENZO'S RESTAURANTE	AV. MARISCAL CASTILLAS Nº 269	10106767829
086-2024	MARLENE CUADROS HUARACA	CHIFA RESTAURANTE	CHIFA ETTO	AV. GERVACIO SANTILLANA Nº 780	10428999695
102-2024	PANFILO YELSIN PEREZ PALOMINO	RESTAURANT	RESTAURANT "QOTO PICHI"	JR. SUCRE Nº214	
108-2024	JUAN CALDERON QUISPE	RESTAURANTE	RESTAURANTE CALDERIA "JUANITO"	JR. MIGUEL UNTIVEROS Nº 998	10285933639
113-2024	JORGE EDUARDO RUIZ VALDEZ	RESTAURANTE CEVICHERIA-CAFÉ	CEVICHERIA-CAFÉ "RAMI HUANTA"	AV. SAN MARTIN Nº 301- JR. BOLOGNESI Nº 106	10411578114
129-2024	JHOSMEL ENRIQUE LOPEZ SERPA	RESTAURANT	RESTAURANT "EL SOTANO"	JR. LIBERTAD Nº443	10716502304
145-2024	ELIZABETH RETAMOZO BARBOZA	RESTAURANTE POLLERIA	"SUPER POLLOS"	JR. GERVACIO SANTILLANA Nº 686	10439672116


GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO | SUBGERENCIA DE COMERCIO, LICENCIA Y CONTROL SANITARIO |

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

RESTAURANTES

153-2024	JEAN ROMEL CARDENAS QUINTO	RESTO CAFÉ	RESTO CAFÉ	JR. PUNO Nº 775	10701866458
157-2024	JEAN ROMEL CARDENAS QUINTO	RESTO CAFÉ	RESTO CAFÉ	JR. PUNO Nº 775	10701866458
170-2024	ERIKA MILAGROS GONZALES ÑAUPAS	RESTAURANTE	"LA CASA DE MAMA YOLA"	JR. ESPINAR N°351	10434611811
174-2024	CONDORAY CONDOR YULDER	RESTAURANTE	CAFÉ RESTAURANT "MISKI MIKUY"	JR. RECAREDO ALVARADO2DA.CDRA	10477069610
186-2024	INDIANA RESTO CAFÉ S.R.L	RESTAURANTE - CAFE	INDIANA RESTO CAFÉ S.R.L	AV. SAN MARTIN N°251	20611928000
187-2024	GUTIERREZ VILLANTOY MARIA GUADALUPE	RESTAURANTE RESTO CAFÉ	RESTO CAFÉ "VOCES Y TALENTOS"	AV. EL EJERCITO N° 120	10477605716
189-2024	OVALLE PEREZ HELLENY SOLANCH	RESTO BAR	RESTO BAR 5 COPAS	JR. ABELARDO CARDENAS FLORES N°242-246	10738835404
191-2024	YENNY APONTE ATAUPILLCO	RESTAURANTE- POLLERIA	RESTAURANTE-POLLERIA-CAFÉ "POLLO LOKO"	JR. MIGUEL LAZON N°225	10409211360
200-2024	GOZME ORE YAMIL ERNESTO	RESTAURANTE	LA DESPENSA RESTAURANTE	AV. CIRCUNVALACION S/N SOCOSCCOCHA	10733585728
205-2024	QUISPE CARDENAS BRITMAN EYMER	RESTAURANTE	RESTAURANTE "SED DE MAR"	JR. AV. MARISCAL CASTILLA N°1020	10469266121
207-2024	MORAN CARRASCO MARIA LUZ	RESTAURANTE	CAFÉ RESTAURANT "URMA"	AV. ANDRES AVELINO CACERES N°435-439	10285716808
209-2024	CONDOR VELARDE GLIDE	RESTAURANTE	CHIFA TRADICIONAL ORIENTAL	JR. RECAREDO ALVARADO N° 115	10419140339
213-2024	OSWALDO JANAMPA PIANTO	RESTAURANTE	RESTAURANTE "MELY"	JR. CHAVEZ GAVILAN S/N	10405499431
219-2024	ROMERO HUAMAN MARCELINO	RESTAURANTE	RESTAURANTE TURISTICO "LA CALETA DE MONKY"	AV. SAN MARTIN N° 1105	10282738363
222-2024	AYDEE TORRES HUACHACA	RESTAURANTE	RESTAURANTE "RIKOTON"	JR. MARIA PARADO DE BELLIDO N° 136	10454398098
223-2024	CUNTO MENDEZ CESAREO SANTOS		POLLERIA "DOÑA MARIA"	JR. IVAN SOCOLICH 3ra Cdra.	10254177895
227-2024	SUAREZ VELASQUEZ MARIA VIOLETA	RESTAURANTE - BAR	RESTAURANTE - BAR "EL MOLLECITO"	JR. LUIS ALBERTO SANCHEZ N°133	10421507304
231-2024	KATTYA ESCALE AGUILAR ROJAS	RESTAURANTE	RESTAURANTE "TATI"	JR. 22 DE JUNIO N°271	10469960612
248-2024	JHOEL JANAMPA QUISPE	RESTAURANTE - POLLERIA	D'OZLEM	AV. GERVACIO SANTILLANA N° 705 - 709	10704162788
259-2024	RINA MATILDE ZEGARRA QUISPE	RESTAURANTE SALON DE EVENTOS	LA FORTALEZA	JR. SUCRE N° 169	10282172556
269-2024	RUIZ NAVARRETE GROVER	RESTAURANTE	RESTAURANTE "DATE EL GUSTO"	JR. MIGUEL UNTIVEROS N° 368	10432438223