

FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de **GASTRONOMÍA Y GESTIÓN DE
RESTAURANTES**

“EFECTIVIDAD DE UN PROGRAMA DE
CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN UNA
CEVICHERÍA DE TRUJILLO, 2019”

Tesis para optar el título profesional de:

Licenciado en **Gastronomía y gestión de restaurantes**

Autor:

Jean Lester Antonio Piscoya Perez

Asesor:

Mg. Gaby Mónica Felipe Bravo

<https://orcid.org/0000-0003-3931-8895>

Trujillo - Perú

-

JURADO EVALUADOR

Jurado 1 Presidente(a)	Monica Denise Zegarra Alva	18123925
	Nombre y Apellidos	Nº DNI

Jurado 2	Fátima Calderon Vargas	70656670
	Nombre y Apellidos	Nº DNI

Jurado 3	Guillermo Torres Machuca	18183193
	Nombre y Apellidos	Nº DNI

DEDICATORIA

A mis queridos padres María Pérez Palomino, Jorge Tarrillo Cachay quienes siempre me dan ánimos para seguir adelante, consejos de superación y su incondicional apoyo. Y a mi hermana Luz María Tarrillo Pérez por apoyo y disponibilidad de tiempo.

AGRADECIMIENTO

A nuestro Dios por permitirme llegar hasta este instante importante de mi vida.

A la Dra. Gaby Felipe Bravo por su apoyo incondicional en todo el transcurso de
tesis y direccionarme.

Así mismo a mi familia por su apoyo en el desarrollo y transcurso del curso

Tabla de contenido

JURADO CALIFICADOR	2
DEDICATORIA	3
AGRADECIMIENTO	4
TABLA DE CONTENIDO	5
ÍNDICE DE TABLAS	6
ÍNDICE DE FIGURAS	7
RESUMEN	8
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN	9
1.1. Realidad problemática	9
1.2. Formulación del problema	14
1.3. Objetivos	14
CAPÍTULO II: METODOLOGÍA	15
CAPÍTULO III: RESULTADOS	199
CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES	25
REFERENCIAS	28
ANEXOS	32

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.	Ficha para la Vigilancia Sanitaria para Restaurantes.....	22
-----------------	---	----

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Distribución de los datos del conocimiento de Buenas prácticas de manipulación de alimentos, en el pre test y post test de los colaboradores de una cevichería de Trujillo – 2021.....	19
Figura 2. Pre test sobre BPM a colaboradores de una cevichería de Trujillo – 2021.....	20
Figura 3. Post test sobre BPM a colaboradores de una cevichería de Trujillo – 2021.....	20
Figura 4. Regiones de aceptación y de rechazo de Ho.....	21

RESUMEN

El asegurar excelentes condiciones de inocuidad alimentaria en los establecimientos de restauración garantiza la salud de los comensales. El objetivo de esta investigación fue determinar la efectividad de un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en una cevichería de Trujillo 2019. La investigación fue cuantitativa, experimental, preexperimental. La muestra estuvo constituida por 20 colaboradores del establecimiento. Se diseñó una lista de cotejo, la cual tuvo una validez V Aiken de 0.91 y una confiabilidad de 0.66; se realizó un diagnóstico con la finalidad de identificar puntos deficientes en BPM en la cevichería, se brindó una retroalimentación a través de un programa de capacitación; las dimensiones evaluadas fueron: “Condiciones de ubicación, infraestructura, instalaciones y equipos del establecimiento que opera como restaurante o servicio afín”, “Manipuladores de alimentos”, “Buenas prácticas de manipulación de alimentos - BPM (proceso de elaboración y servido final”, “Programa de higiene y saneamiento (PHS)”. Se concluye que el programa de capacitación de alimentos influye significativamente en el conocimiento de BPM de alimentos en los colaboradores de una cevichería de Trujillo. Se recomienda con investigaciones similares en otros establecimientos que expendan alimentos y bebidas

PALABRAS CLAVES: Diseño de un Programa de Capacitaciones en Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos, Manipuladores de Alimentos.

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad problemática

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2021) las enfermedades causadas por contaminación de alimentos constituyen el 30% de todas las enfermedades que existen; así mismo a nivel mundial el 70% de enfermedades diarreicas agudas (EDA), también son ocasionadas con la presencia de *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* y *Salmonella*. Debido a esto, el Ministerio de Salud del Perú (2021), hace un llamado a la población para concientizarse sobre la importancia de higienizar los alimentos antes de consumidos, y así mismo existan capacitaciones a la población sobre la buena manipulación de los alimentos.

Campuzano (2015), señala que, en América Latina, la mayoría de vendedores ambulantes no cuentan con un sistema adecuado de abastecimiento de agua y materias primas de buena calidad, además no emplean las buenas prácticas de manipulación e higiene de alimentos. En República Dominicana se ha hallado la presencia de bacterias tales como *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli* y *Staphylococcus aureus* en alimentos vendidos en las calles, en alimentos almacenados y el proceso de venta. En América Latina se han presentado casos de enfermedades producidas por estos agentes, por ello se sugiere que se tome en serio este problema que aqueja a la población hace varios años y se pueda contribuir a la disminución de éstas, de tal modo se brinde un alimento inocuo y de calidad.

Los establecimientos de restauración y lugares que expenden alimentos, siguen cometiendo errores en la manipulación de alimentos; a pesar de las capacitaciones que se les brinda por el gobierno local encargado; se sigue dando una inadecuada manipulación de

alimentos y uso incorrecto de los materiales y utensilios para preparar alimentos (Carrasco, et al. 2013).

Las enfermedades transmitidas por alimentos son causados por una inadecuada manipulación de los colaboradores que laboran en establecimientos de restauración. Esto conlleva que hasta la actualidad aún sigan existiendo muchas enfermedades y/o incumplimiento de las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), la cual es causante de la salud de los consumidores y que a pesar de todo esto no se demuestre preocupación y se puedan brindar capacitaciones y retroalimentaciones a todo el personal de los establecimientos que expenden alimentos y bebidas (Cruz, 2013).

Conocer las medidas de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) de alimentos en los establecimientos de restauración no solo es responsabilidad del manipulador de alimentos; sino también de los propietarios quienes, si tienen conocimientos en BPM, pero a pesar de ello no solicitan a las entidades correspondientes, verificaciones y asesoramientos para que se pueda cumplir con los estándares de calidad que se requiere para una buena manipulación de alimentos (Fonseca et al., 2013).

La higiene de los alimentos como parte de la responsabilidad de los manipuladores, es muy importante ya que de ellos depende que los alimentos sean inocuos para el consumo humano, este es una de los requisitos del cual carecen muchos de los establecimientos de restauración hasta la actualidad, por más que se brinde capacitaciones no tienen educación sanitaria, lo cual hace que los trabajadores no presten mucha atención a las capacitaciones que se les da (Jara y Huamán, 2009).

En países de América es tan común el comercio y consumo de alimentos elaborados, sin embargo, no siempre hay una buena manipulación, ya sea higiénica y sanitaria. Las

enfermedades que se podrían producir pueden ser evitadas por medio de una implementación de programas de prevención y fomentando el uso de buenas prácticas en la preparación y consumo de alimentos (Kopper, et al. 2009).

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) según la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2018), es uno de los problemas de salud más extendidos en el mundo y la causa más importante es la productividad económica, para países, empresas, familias e individuos; por ejemplo, la enteritis y otras enfermedades, diarreicas se encuentran entre las cinco primeras causas de mortalidad en la mayoría de los países de América Latina y el Caribe. Asimismo, López (2013), mencionan que entre 70 y 80 % de las enfermedades diarreicas agudas (EDA) son producidas por los alimentos y el agua contaminados.

La industria alimentaria y turística tiene mucha demanda hoy en día para el crecimiento económico, por lo cual es necesario la verificación de los establecimientos gastronómicos y observar el cumplimiento de los requisitos de las BPM, así mismo concientizar sobre su práctica (Lloret, 2012).

Las capacitaciones a establecimientos que expenden preparaciones culinarias hoy en día son muy importantes para poder obtener un producto inocuo y apto para el consumo humano, pero lamentablemente a pesar de que se recomiendan aplicar las BPM, y poder brindar capacitaciones a su personal en los lugares donde manipulan alimentos, no lo hacen por falta de interés, falta de tiempo o desconocimiento. Esto también va de la mano de buenas capacitaciones que son muy importantes ya que son procedimientos planeados para poder preparar a un manipulador y sean eficaces. Y así mismo poder obtener una buena identificación higiénica sanitaria que son mecanismos que brindan la seguridad de que estos

productos cumplen con todos los estándares nacionales e internacionales de inocuidad y calidad (Mejía y Silva, 2012).

La contaminación de alimentos se puede producir en cualquiera de las etapas de los procesos de elaboración de alimentos, ya sea por parte de los manipuladores o distribución de estos. Sin embargo, una gran parte de enfermedades transmitidas por alimentos son causadas porque han sido elaborados o manipulados de forma deficiente en establecimientos que expenden comida o en los mismos hogares, y esto también se debe a la falta de programas de capacitación a todo el personal. Así mismo no todos los manipuladores y consumidores de alimentos entienden la gran importancia que conlleva las correctas, prácticas higiénicas, por falta de educación sanitaria y desinterés por poder aplicarlo correctamente, al expender y elaborar alimentos para cuidar su salud y bienestar de todos (OMS, 2017).

En la gestión de alimentos y bebidas debe existir un adecuado saneamiento y organización para su expendio y así se pueda evitar contaminación; así mismo es muy importante en toda empresa de la industria alimentaria (Rodríguez y Isaías, 2015).

Según Silvia, et al. (2015), mencionan que el nivel de cumplimiento de las normas de higiene sanitaria es muy escaso porque la mayoría de establecimientos no permiten o no desean recibir capacitaciones debido a que no les parece tan importante, en algunos casos los manipuladores son los mismos propietarios y sus familiares quienes no cumplen las medidas sanitarias.

Se sabe muy bien que la protección de alimentos es muy importante y al no cumplirse este requisito se produce muchas enfermedades, se dice que este tipo de enfermedades se contrae por acudir a lugares inseguros, pero también por falta de interés de las personas que

expenden los alimentos, quienes buscan solo generar dinero, más no preocupan por lo que ingieren sus comensales (Solórzano, 2016).

Es necesario la implementación de un sistema de calidad para la obtención de un producto inocuo, ya que es un punto indispensable en las empresas ya que de esta manera se mejore la producción de alimentos, exista una buena inocuidad y no afecte la salud del consumidor. La implementación de un sistema de calidad en empresas de procesos alimentarios es muy importante porque permite brindar un ambiente pulcro al comensal (Tamayo, 2011).

Tedman (2015) en un estudio realizado en Honduras, mencionan que a pesar de las capacitaciones que se brindan en los restaurantes, la existencia del reglamento alimentario no es suficiente para obtener buenos resultados en los establecimientos de restauración por distintos factores: falta de conocimiento, desinterés a pesar de las capacitaciones brindadas, malos hábitos, ardua labor, poco compromiso por parte de los manipuladores y propietarios para la vigilancia del cumplimiento de normas y así evitar las diversas enfermedades que son transmitidas por la falta de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Unger (2007), menciona que existe una creciente preocupación por garantizar inocuidad alimentaria y producto de calidad en todas las empresas de restauración, así no hayan recibido capacitaciones ellos practican la buena manipulación alimentaria. Hay apertura por los establecimientos para aplicar por el sistema HACCP.

Con esta investigación se quiere concientizar a los manipuladores de alimentos sobre la importancia de las capacitaciones sobre BPM.

El objetivo general de esta investigación fue determinar la efectividad de un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en una cevichería de Trujillo, 2019.

1.2. Formulación del problema

¿Cuál es la efectividad de un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en una cevichería de Trujillo, 2019?

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general

Determinar la efectividad de un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos, en una cevichería de Trujillo, 2019.

1.3.2. Objetivos específicos

- Elaborar un instrumento para la medición de conocimientos en buenas prácticas de manipulación de alimentos, en una cevichería de Trujillo.
- Registrar los datos obtenidos en el diagnóstico y la retroalimentación de buenas prácticas de manipulación de alimentos en una cevichería de Trujillo.
- Determinar el nivel de conocimiento de buenas prácticas de manipulación de alimentos, en los colaboradores de una cevichería de Trujillo.

1.4. Hipótesis

El programa de capacitación sobre Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos es efectivo pues influye significativamente en el conocimiento sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos en lo colaboradores de una cevichería de Trujillo – 2019.

CAPÍTULO II: METODOLOGÍA

2.1. Tipo de investigación

2.1.1. Tipo de Investigación

Investigación Cuantitativa, aplicada y explicativa. Porque se realiza con el objetivo de aportar con la solución a los problemas existentes que hay en Restaurantes al manipular alimentos.

2.1.2. Diseño de Investigación

El diseño para esta presente tesis es Pre – Experimental, se utilizó y aplicó dos instrumentos de las cuales se obtuvo información y datos que demostraron la efectividad de las capacitaciones brindadas.

2.2. Población y muestra (Materiales, instrumentos y métodos)

2.2.1. Población

20 colaboradores del área de Alimentos y Bebidas, Atención al Cliente de una cevichería de Trujillo.

2.2.2. Muestra

Se trabajó con el total de 20 colaboradores distribuidos en las áreas de Alimentos y Bebidas y Atención al Cliente en una cevichería de Trujillo.

2.2.3. Técnica de Muestreo

Muestreo por Conveniencia

2.2.4. Criterio de Selección

2.2.4.1. Criterio de Inclusión

Cevichería Mar Picante fue elegida con la finalidad de mejorar sus procesos y Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, ubicada en el distrito de Trujillo.

2.2.4.2. Criterio de Exclusión

No se consideró a restaurantes parrilladas, salones de té, sangucherías y pollerías.

2.3. Técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos

2.3.1. Técnicas de recolección de datos

Observación, para verificar si se cumplió con los requisitos brindados.

Encuestas de 20 preguntas, para poder obtener resultados antes y después de las capacitaciones. En las siguientes dimensiones (condiciones de ubicación, infraestructura, instalaciones y equipos del establecimiento que opera como restaurante o servicio afín, manipuladores de alimentos, buenas prácticas de manipulación de alimentos - BPM (proceso de elaboración y servido final), programa de higiene y saneamiento (PHS).

2.3.2. Instrumento de recolección de datos

Lista de cotejo, para poder registrar datos importantes del ambiente donde elaboran los alimentos y la conservación de estos.

Cuestionario, se usará para poder determinar las condiciones higiénicas y alimentarias, manipulación de alimentos y ver la efectividad que haya después de haber realizado las capacitaciones.

2.3.3. Análisis de datos

Se usó gráficos, tablas de frecuencia, estadísticos descriptivos y prueba de hipótesis para luego registrar los datos obtenidos. Por ejemplo estos a continuación KR 20 Kuder Richarson, V Aiken.

2.4. Procedimiento

Diseño - instrumento

Se construyó el segundo instrumento denominado cuestionario, para el cual se basó del primer instrumento estructurado que fue una lista de cotejo “Ficha para inspección sanitaria en establecimientos de restauración y servicios afines”, es una ficha conformada y establecida por la Resolución Ministerial N°822 – 2018/MINSA y sirve para medir el riesgo en que el alimento se pueda contaminar. El segundo instrumento fue entregado a tres expertos los cuales dieron correcciones para luego ser validado y ser confiable.

2.4.1. Lista de Cotejo

Se aplicó en una cevichería de Trujillo, para realizar una inspección sanitaria y poder identificar los puntos, lo cual fue a través de la observación.

2.4.2. Prueba Piloto

Se aplicó la prueba piloto a 20 colaboradores “manipuladores de alimentos” de establecimientos de restauración para obtener resultados y medir la confiabilidad del instrumento.

2.4.3. Aplicación del Instrumento

Se realizó el cuestionario como segundo instrumento, el cual fue aplicado como pre test y post test durante las capacitaciones brindadas en una cevichería de Trujillo - 2019.

2.5. Aspectos Éticos

Bienestar. - Para poder realizar mejoras en BPM en una cevichería de Trujillo.

Consentimiento Informado. - Se dio a conocer al propietario y colaboradores del establecimiento la veracidad de los resultados obtenidos a través de la lista de cotejo.

CAPÍTULO III: RESULTADOS

En base a la toma de muestras obtenidas a través de la lista de cotejo y cuestionario se obtuvieron los siguientes resultados:

3.1. Diseño del Instrumento

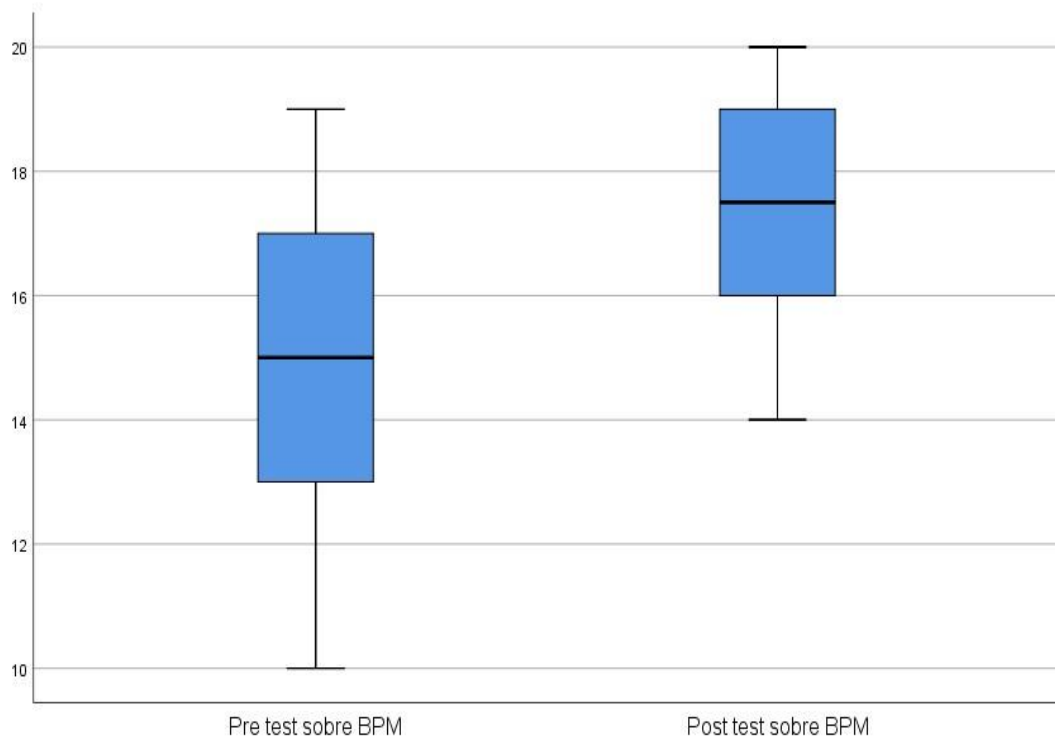
El cuestionario se diseñó con la finalidad de recopilar los datos sobre el nivel de conocimientos en BPM que tenían los manipuladores de alimentos. Este se aplicó en un primer momento como un pre test y al finalizar las capacitaciones como un post test en la cual se obtuvieron resultados satisfactorios en un rango de muy bueno.

El cuestionario estuvo conformado por 20 preguntas las cuales estuvieron distribuidas en 4 dimensiones “Condiciones de ubicación, infraestructura, instalaciones y equipos del establecimiento que opera como restaurante o servicio afines”, “Manipulador de Alimentos”, “Buenas prácticas de manipulación de alimentos - BPM (proceso de elaboración y servido final)”, “Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)”, teniendo en cuenta la Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y/o servicios afines con Resolución Ministerial N°822 - 2018/MINSA.

La validez del instrumento se obtuvo, a través de la opinión de 3 expertos y a su vez se obtuvo un coeficiente de V Aiken de 0.91; posterior a ello se realizó una prueba piloto en la cual los datos fueron tabulados y se obtuvo un alza de KR 20 Kuder Richarson con un valor de 0.66 de confiabilidad.

3.2. Registro y Análisis de Datos

Distribución de los datos del conocimiento de Buenas prácticas de manipulación de alimentos, en el pre test y post test de los colaboradores de una cevichería de Trujillo – 2019.

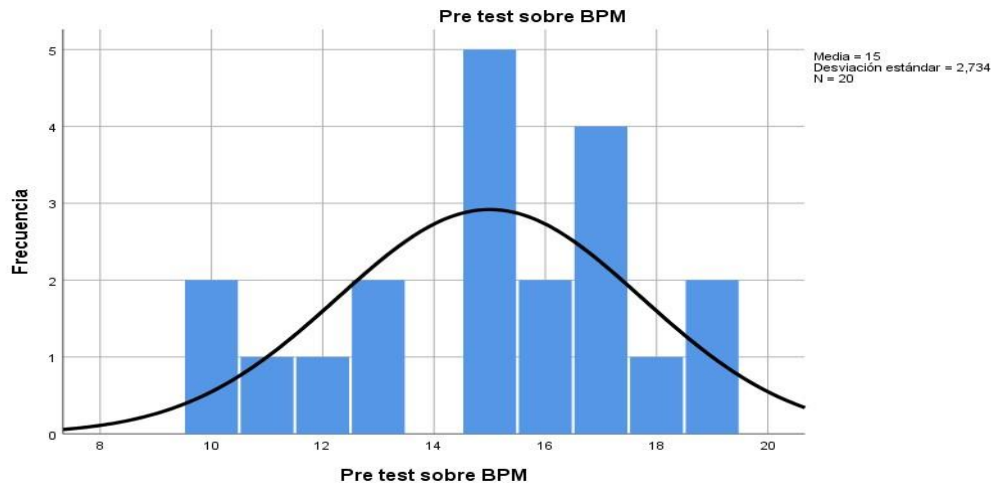


Fuente: Datos del pre test y post test de la cevichería “Mar Picante”, Trujillo 2019.

Figura 1. Se puede observar la distribución de los datos de cada una de las pruebas para el rendimiento académico en el pre test y post test del grupo pre experimental de colaboradores en la cual existe una diferencia que hay de notas en ambos test, en la cual hay mejora en el conocimiento obtenido.

3.3. Estadísticos Descriptivos

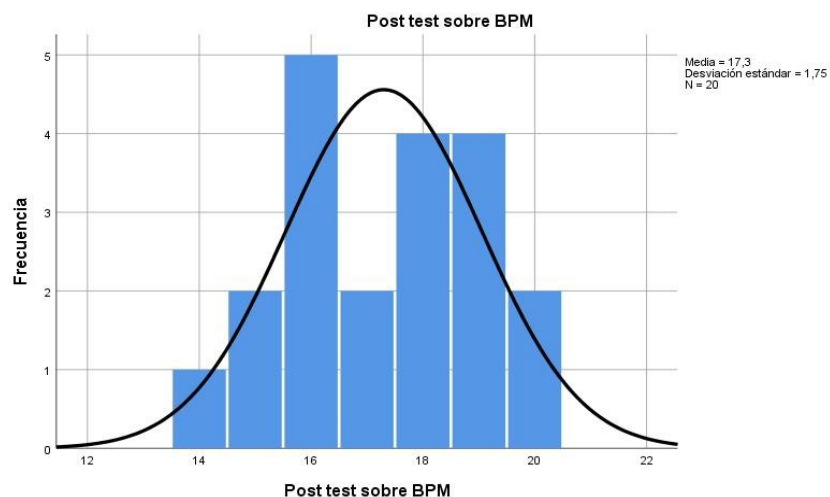
Pre test sobre BPM a colaboradores de la cevichería de Trujillo – 2019.



Fuente: Test aplicado a los colaboradores de una cevichería de Trujillo - 2019.

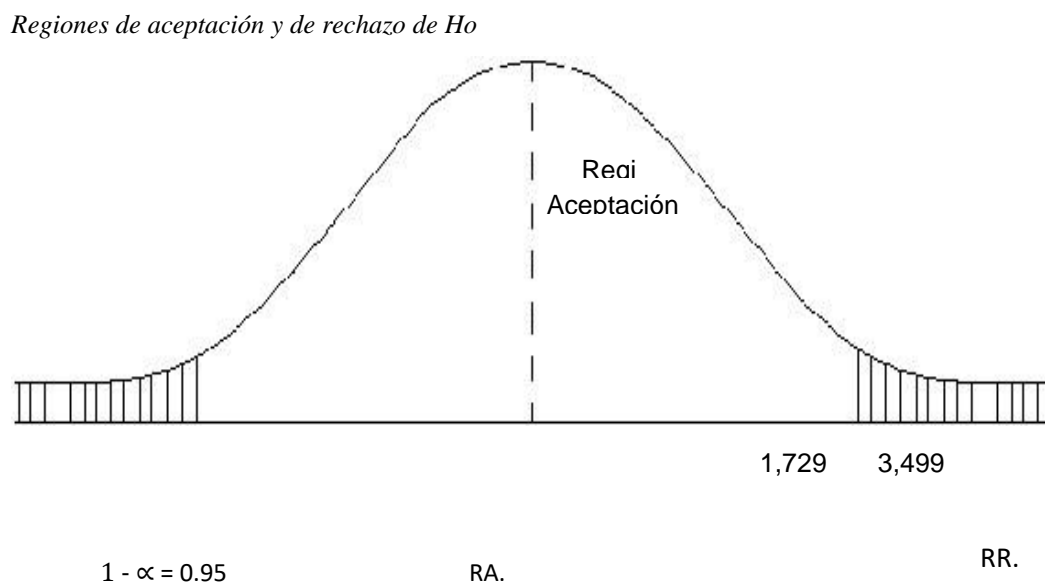
Figura 2. Los datos presentados a continuación, permiten visualizar a detalle los valores de los estadísticos descriptivos de centralización y dispersión del conocimiento que se evaluó a 20 colaboradores de cevichería en estudio, en la cual se obtuvo resultados muy dispersos entre 10 y 20 las notas.

Post test sobre BPM a colaboradores de una cevichería de Trujillo – 2019



Fuente: Test aplicado a los colaboradores de una cevichería de Trujillo 2019.

Figura 3. Los datos presentados a continuación, permiten visualizar a detalle los valores de los estadísticos descriptivos de centralización y dispersión del conocimiento que se evaluó a 20 colaboradores de la cevichería en estudio, realizado después de las 3 capacitaciones en la cual se obtuvo resultados más concretos y satisfactorios ya que las notas se están concentrando entre 14 y 20 como se puede observar en la frecuencia de notas registradas en la figura.



Fuente: Prueba entre el post test y el pre test aplicado a los colaboradores de una cevichería de Trujillo – 2019.

Figura 4. Según la comparación de medias para muestras relacionadas (pre test y post test del grupo experimental) utilizando la prueba T de Student se demuestra que con una confianza del 95%, las medias del rendimiento escolar son significativamente diferentes, esto se valida cuando $t = 3,499 > 1,729$ y $\text{Sig. } P = 0.002 < 0.050$, en consecuencia, se rechaza la hipótesis nula H_0 y se acepta la hipótesis de investigación H_i . Esto significa que el programa de capacitación influye significativamente en el conocimiento de buenas prácticas de manipulación de alimentos en los colaboradores de una cevichería de Trujillo – 2019.

3.4. Ficha para la Vigilancia Sanitaria para Restaurantes

Dimensión	Criterio		
	R1	R2	R3
1.) Condiciones de ubicación, infraestructura, instalaciones y equipos del establecimiento que opera como restaurante o servicio afines.	1	2	
2.) Manipuladores de alimentos.	1		
3.) Buenas prácticas de manipulación de alimentos - BPM (proceso de elaboración y servido final).	3	5	
4.) Programa de higiene y saneamiento (PHS).	1	2	1

Fuente: Resultado de la cartilla aplicada Vigilancia Sanitaria en una cevichería de Trujillo.

En la Tabla 1, se demuestra el tipo de riesgo que hay por cada dimensión, considerando que R1 es Bajo Riesgo; R2 Mediano Riesgo y R3 Alto Riesgo. La evaluación realizada en el pre-test pudo dar información sobre los puntos en que se tendría que incidir en las capacitaciones,

Luego se procedió a realizar la validación del instrumento la cual tuvo que ser evaluada por 3 expertos para luego proceder a la aplicación de esta. El coeficiente V Aiken sirvió para determinar si las preguntas formuladas eran o no válidas. El coeficiente KR 20 Kuder Richarson sirvió para determinar la confiabilidad del instrumento realizado.

Posteriormente se realizaron coordinaciones sobre las capacitaciones que se iban a brindar a los colaboradores del establecimiento de acuerdo al programa estructurado, luego se comenzó a brindarlas, en la primera capacitación se aplicó el pre test y el primer tema para ver como respondían y el nivel de conocimiento que tenían sobre el tema “Almacén, Cocina” en la cual la gran mayoría salieron con calificativos entre 13 y 17, porque respondieron de acuerdo a sus conocimientos básicos. Luego se aplicó el segundo tema

“Agua y Desagüe” y para finalizar la tercera capacitación “Manipulador de alimentos, Equipo, Vajilla y Utensilios” se volvió aplicar el cuestionario denominado post test en la cual todos lograron obtener notas entre 16 y 20; y por consiguiente se finalizó el programa realizado con un compartir por agradecimiento de su tiempo y atención.

CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

4.1 Discusión

Los resultados de la presente investigación fueron obtenidos a través de los antecedentes buscados y el cuestionario estructurado para medir el conocimiento de los colaboradores. Después del análisis de los datos aportados en la investigación efectuada se obtuvieron los siguientes resultados que se ponen a discusión:

El programa de capacitación en BPM aplicado fue efectivo para mejorar de los criterios que se deben cumplir en un restaurante, en este sentido Tedman (2015), menciona que en la mayoría de los establecimientos a nivel global si cuentan con los medios necesarios para una correcta aplicación de las BPM, sin embargo, no se lleva a cabo correctamente por las escasas capacitaciones a los colaboradores de los establecimientos.

Los conocimientos de los colaboradores de la cevichería en estudio, sobre higiene y manipulación de alimentos está en un nivel muy bueno, esto quiere decir que es muy importante impartir las capacitaciones en BPM y poder afianzar los conocimientos de los colaboradores del establecimiento; al respecto la OMS (2018), indica que los manipuladores, con un nivel de educación bajo, no poseen las competencias profesionales necesarias, ni conocimientos necesarios, para el correcto control de alimentos, aspectos técnicos de inocuidad y calidad de los alimentos para poder brindar un producto inocuo.

En relación a las prácticas y conocimientos sobre las enfermedades de transmisión por alimentos, los colaboradores demostraron conocimiento sobre éstos, pero de manera empírica y eso muchas veces puede traer consecuencias en los comensales y en ellos mismo al consumir alimentos, según lo mencionado Lloret (2012), resalta que el desconocimiento

de las prácticas adecuadas sobre higiene de alimentos, motivan a la proliferación de alimentos contaminados, en relación al pre test aplicado, muchos de los manipuladores también desconocían la correcta manipulación y uso de utensilios, ya que solo lo aplicaban de manera empírica, esto puede causar enfermedades gastroentéricas, intoxicaciones, fiebre, tifoidea, entre otras.

4.2 Conclusiones

Se concluye en lo siguiente:

- El programa de capacitación fue efectivo, pues influyó significativamente en la mejora del nivel del conocimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación en los colaboradores de una cevichería de Trujillo ($\alpha = 0,05$).
- Se elaboró un instrumento para medir las condiciones sanitarias en una cevichería de Trujillo, el cual tuvo una validez VAiken de 0.91, este sirve para cuantificar la relevancia de los valores obtenidos de acuerdo con los ítems realizados.
- Se elaboró un instrumento para medir el conocimiento de las BPM de los colaboradores de una cevichería de Trujillo, el cual tuvo una confiabilidad alta de KR20 de 0.66
- El nivel de conocimiento de los colaboradores de una cevichería sobre BPM en la evaluación inicial fue BUENO, obteniéndose un calificativo promedio de 15.
- El nivel de conocimiento de las madres de los comedores populares sobre BPM en la evaluación final fue MUY BUENO, obteniéndose un calificativo promedio de 17.
- Se aplicó un programa de capacitación en BPM, considerando los siguientes temas: Condiciones de ubicación, infraestructura, instalaciones y equipos del establecimiento que

opera como restaurante; los manipuladores de alimentos; BPM (proceso de elaboración y servido final) y programa de higiene y saneamiento (PHS).

RECOMENDACIONES

- Se recomienda implementar un programa de capacitaciones en BPM y temas semejantes, en restaurantes y servicios afines con la finalidad de brindar un producto de calidad y un protocolo establecido.
- Contratar a un profesional especializado para que pueda capacitar a los establecimientos que expenden alimentos y servicios afines, para mejorar sus funciones y manipulación de productos alimenticios.

REFERENCIAS

- Campuzano, S., Mejía., C. y Pabón., P. (2015). *Determinación de la calidad microbiológica y sanitaria de alimentos preparados vendidos en la vía pública de la ciudad de Bogotá, D.C.* *Revista Scielo*, 13 (23), 81-92. Disponible en: <http://www.scielo.org.co/pdf/nova/v13n23/v13n23a08.pdf>
- Carrasco, M., Guevara, B., y Falcón, N. (2013). *Conocimientos y buenas prácticas de manufactura en personas dedicadas a la elaboración y expendio de alimentos preparados, en el distrito de Los Olivos, Lima, Perú.* *Salud tecnol. Vet* 2013; 1:7-13. Recuperado de: <https://www.researchgate.net>
- Cobo García, C. A., Arteaga, A., & Josselyn, P. (2016). *Elaboración de un sistema de calidad HACCP mediante un diagnóstico funcional en el área de producción de la empresa Sumerco SA (Bachelor's thesis, Calceta: Espam).* Recuperado de: <http://repositorio.espam.edu.ec/bitstream/42000/262/1/TAI103.pdf>
- Cruz, A. (2013). *Las Buenas Prácticas De Higiene Y Manipulación Como Elemento Básico Del Sistema De Gestión De Calidad E Inocuidad De Los Alimentos.* *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición.* 21-30. Recuperado de: <http://www.medigraphic.com/pdfs/revcubalnut/can-2013/can131c.pdf>
- Fonseca, J. & Maribel, V. & Logroño, M. & Benítez, L. & Parra, T. (2013). “*Asesoría técnica en implementación de BPM y manipulación de alimentos para los establecimientos de producción alimentaria, Riobamba 2013*”. Recuperado de: <https://refworks.proquest.com/library/read/doc:5b941d4fe4b0ff5190df42d1/>

Jara, C., y Huamán, E. (2009). *Relación del Nivel de Conocimiento y Práctica de Higiene de las Madres en la Preparación de Alimentos en los Comedores Populares de los Centros Poblados Menores Miguel Grau y Nueva Alianza, Durante el Período de Mayo- Agosto, 2009. Revista Científica Ciencias de la Salud*. Recuperado de: https://revistas.upeu.edu.pe/index.php/rc_salud/article/view/179/179

Kopper, G., Calderón, G., Schneider, S., Domínguez, W. y Gutiérrez, G. (2009). *Enfermedades transmitidas por alimentos y su impacto socioeconómico. Estudios de caso en Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua*. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/a-i0480s.pdf>

López (2013). *Enfermedades transmitidas por alimentos en Villa Clara. Revista Cubana de Higiene y Epidemiología*, 51(2), 203-213. Recuperado de: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1561-30032013000200009

Lloret Delgado, E. M. (2012). *Desarrollo de un programa de capacitación para el personal de servicio en tres restaurantes de Cuenca (Bachelor's thesis)*. Recuperado de: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/1729/1/tur84.pdf>

Mejía García, S. L., López, S., & José, E. (2012). *Elaboración de un manual de buenas prácticas de manufactura para el área de lácteos de la microempresa "Delicatasas Leonesas" (Doctoral dissertation)*. Recuperado de: <http://riul.unanleon.edu.ni:8080/jspui/bitstream/123456789/4232/1/224517.pdf>

Morales, S. Y. A., Gonzalez, M. V., Villacis, J. Q., & Leon, R. P. (2015). *Situación Higiénico-Sanitaria de las "Huecas" participantes de la Feria Gastronómica Internacional Raíces 2014/Hygienic situation-Sanitary "hollow" participants of*

the International Food Fair 2014 Estate. Ciencia Unemi, 8(16), 68-76. Recuperado de: <http://ojs.unemi.edu.ec/index.php/cienciaunemi/article/view/220>

OMS (2017) *Inocuidad de los alimentos. La inocuidad de los alimentos: una prioridad de salud pública.* Recuperado de: <http://www.who.int/es/news-room/factsheets/detail/food-safety>

OMS (2021) *Inocuidad de alimentos. Buenas prácticas de manipulación de alimentos para garantizar su inocuidad.* Recuperado de: <https://www.who.int/es/news-room/factsheets/detail/food-safety>

Rodríguez, S., & Isaías, R. (2015). *La gestión de alimentos y bebidas en los establecimientos de comida ambulatoria participantes del concurso "Ceviche con Sentimiento", 2014.* Recuperado de: <http://www.repositorioacademico.usmp.edu.pe/handle/usmp/2342>

Mesa, M. (2012). *Documentación e implementación de buenas prácticas de manufactura para las áreas técnica, de producción y plantas piloto en la unidad de alimentos de la empresa Surtiquímicos Ltda (Doctoral dissertation, Corporación Universitaria Lasallista).* Recuperado de: http://repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/680/1/Documentacin_Implementaci_n_BPM_SurtiqmicosLTDA.doc%20_1_.pdf

Tedman, L., & Roderick, F. (2015). *El impacto de capacitaciones en Inocuidad Alimentaria para mejorar la conformidad de los hábitos productivos, conocimientos y calidad microbiológica de establecimientos alimenticios en Zamorano, Honduras.* Recuperado de: <https://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/4664/3/AGI-2014-040.pdf>

UNGER, N. (2007). *La calidad, en la industria agroalimentaria regional (Doctoral dissertation, Tesis para obtener el grado de Magister en Agroecónomica). Universidad Nacional de Mar de la Plata, Argentina*. Recuperado de:
[https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta -
_tsis_unger_la_calidad_de_la_indutria_agroali.pdf](https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta_-_tsis_unger_la_calidad_de_la_indutria_agroali.pdf)

ANEXOS
ANEXO N° 1. MATRIZ DE CONSISTENCIA TEÓRICA

PREGUNTA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES/INDICADORES
<p>¿Cuál es la efectividad de un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en una cevichería de Trujillo?</p>	<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Determinar la efectividad de un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos, en una cevichería de Trujillo.</p> <p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</p> <p>Determinar el nivel de conocimiento que tengan los manipuladores de alimentos a través de una evaluación, luego de haberse brindado las capacitaciones en dicho establecimiento.</p> <p>Registrar los datos de la aplicación de un diagnóstico en buenas prácticas de manipulación de alimentos.</p> <p>Aplicar un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en una cevichería de Trujillo</p> <p>Comparar los datos obtenidos del diagnóstico y la retroalimentación sobre la efectividad que dio el programa de capacitación en el establecimiento.</p>	<p>HIPÓTESIS GENERAL</p> <p>El programa de capacitación influye de manera efectiva en la mejora de buenas prácticas de manipulación de alimentos en los colaboradores una cevichería de Trujillo</p>	<p>VARIABLE INDEPENDIENTE</p> <p>Programa de capacitación</p> <p>DIMENSIONES:</p> <p>Información de calidad e inocuidad.</p> <p>Condiciones de infraestructura, instalaciones y equipos del establecimiento que opera con restaurante o servicio afín.</p> <hr/> <p>VARIABLE DEPENDIENTE</p> <p>Buenas prácticas de manipulación de alimentos.</p> <p>DIMENSIONES:</p> <p>Higiene y saneamiento</p> <p>Limpieza y desinfección.</p> <p>Inocuidad alimentaria.</p> <p>Uniforme completo.</p> <p>Manipulación de alimentos.</p> <p>Lavado de manos.</p> <p>Preparación de alimentos.</p> <p>Conservación de alimentos crudos y cocidos.</p>

ANEXO N° 2. CUADRO DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

	VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIÓN
VARIABLE INDEPENDIENTE	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	Los programas de capacitación en BPM, es un proceso estructurado por el cual se suministra información necesaria y proporcionar o brindar habilidades a un grupo de personas para que desempeñen bien su trabajo en el área de alimentos, y así se pueda obtener un producto alimenticio de calidad y óptimo para el consumo de los comensales. Esto también comprende aspectos de higienización y saneamiento en todo el proceso que lleva un producto para ser inocuo. (Salgado, M., Castro, K. 2007).	Es un proceso organizado muy importante que deben de practicarlo a diario los manipuladores y así poder desarrollar sus habilidades en alimentos y así poder brindar un producto de calidad a los comensales, por consiguiente estos datos se obtendrán a través de una lista de cotejo y un cuestionario.	Información de calidad e inocuidad. Condiciones de infraestructura, instalaciones y equipos del establecimiento que opera con restaurante o servicio afín.
VARIABLE DEPENDIENTE	BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Es un conjunto de procedimientos y normas que se debe poner en práctica y/o aplicar para que se pueda producir alimentos saludables para los comensales, Organización Mundial de la Salud (OMS, 2016).	Son mecanismos que se deben de cumplir y aplicar en el campo laboral, dentro del área de cocina ya que los principales responsables de entregar un producto de calidad son los manipuladores de alimentos.	Higiene y saneamiento Limpieza y desinfección. Inocuidad alimentaria. Uniforme completo. Manipulación de alimentos. Lavado de manos. Preparación de alimentos. Conservación de alimentos crudos y cocidos.

ANEXO N° 3. CRONOGRAMA

CAPACITACIÓN 1	CAPACITACIÓN 2	CAPACITACIÓN 3
Almacén	Agua	Equipos
Cocina	Desagüe	Vajilla y utensilios
Conservación	Residuos	Manipulador de alimentos
Preparación de alimentos	plagas	Uniforme correcto y características

ANEXO N° 4.

**EVIDENCIAS DEL CHECK LIST APLICADO EN EL ESTABLECIMIENTO
DE RESTAURACIÓN**











ANEXO N° 5. ESCANEO DE LA CARTILLA DE PARA ESTABLECIMIENTOS Y SERVICIOS AFINES

UNIVERSIDADPRIVADEL NORTE					
FACULTAD DE NEGOCIOS					
GASTRONOMÍA Y GESTIÓN DE					
FICHA PARA INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN Y					
El presente instrumento forma parte del trabajo de investigación titulado: "Efectividad de un programa de capacitación en buenas practicas de manipulación de alimentos en el establecimiento de restauracion cevichería Mar Picante – Trujillo 2019". La información que se obtendrá de la investigación será confidencial y reservado, de la misma manera, se lograrán resultados y evidencias de la efectividad de los programas de capacitación en los diferentes establecimiento de restauración, este instrumento se utilizará teniendo como base la Norma Sanitaria para restaurantes y servicios afines por la Resolución Ministerial N°822-2018/MINSA.					
DATOS DEL ESTABLECIMIENTO					
NOMBRE O RAZON SOCIAL: <i>Mar Picante S.R.L</i>					
RUC N°: <i>20440318844</i>					
REPRESENTANTE LEGAL: <i>Alan Olguin Huertos</i>					
DIRECCION: <i>Av. Héroes de Junín 412</i>					
DISTRITO:		PROVINCIA:		DEPARTAMENTO:	
LICENCIA MUNICIPAL VIGENTE N°: <i>001592 - 2018MPT</i>					
RESPONSABLE: <i>Segundo Mejada Coloanillo</i>			CARGO: <i>Administrador</i>		
TELEFONO: <i>044208461</i>			CORREO ELECTRONICO: <i>restaurantemarpicante.com</i>		
N° DE DIAS DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO: <i>todos los días Mes</i>					
MANIPULADORES: <i>29</i>		HOMBRES: <i>9</i>		MUJERES: <i>11</i>	
I. CONDICIONES DE UBICACIÓN, INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO QUE OPERA COMO RESTAURANTE O SERVICIO AFIN					
N°	CRITERIO	RIESGO	SI	NO	OBSERVACIÓN
1.1	Es de uso exclusivo para la preparación de alimentos.	R3		X	
1.2	Se encuentra en buen estado de conservación e higiene.	R3		X	
1.3	El diseño favorece el flujo ordenado y secuencial de las operacionesde preparación de los alimentos	R2		X	
1.4	Cuenta con sistema de evacuación de humos y gases derivados de la preparación de alimentos	R2		X	

1.5	La iluminación de los ambientes y almacenes favorece la visualización de las operaciones de recepción, almacenamiento, preparación, despacho/transporte de alimentos para ejecutarla de manera higiénica.	R1		X	
1.6	La ventilación de los ambientes y almacenes impide la presencia de signos de acumulación de humedad (gotas por condensación, manchas por mohos, otros).	R1		X	
1.7	El agua utilizada cumple los requisitos de potabilidad para el consumo humano; cloro libre residual mínimo 0,5 ppm en el punto de consumo.	R3		X	
1.8	Abastecimiento de agua suficiente para el nivel de productividad del establecimiento.	R3		X	
1.9	ACOPIO: Los residuos sólidos (basura) incluida la vajilla desechable o descartada en las operaciones de preparación de alimentos, se segrega y se acopia en área independiente o separada de los ambientes de proceso.	R3		X	
1.1	Las aguas residuales evacúan a la red de alcantarillado en forma sanitaria, contando con trampas de grasa y protección contra reflujos y rebose, según corresponda.	R3		X	
1.11	Dispone de sistema de recolección y disposición sanitaria de aceites usados en fritura.	R1		X	
1.12	Cuenta con vestuario de uso exclusivo para el personal con facilidades para disponer de ropa de trabajo.	R2		X	
1.13	Dispone de servicios higiénicos (SSH) operativos y ordenados en ambientes por separado para personal manipulador y comensales.	R2		X	
1.14	Los SSH para comensales, se encuentran operativos, en buen estado de conservación e higiene, en ambiente iluminado y ventilado.	R2		X	

1.15	En los SSHH, los lavatorios cuentan con dispensadores de jabón, medios de secado de manos, papel higiénico y papel toalla. Teniendo mensajes instructivos para su uso correcto incluyendo la práctica de lavado de manos, entre otros.	R2	X		Falta de jabón líquido y medios de secado de manos.
1.16	De contar con lavadero de manos en sala o área de Bar (de corresponder), se dispone de agua segura y su instalación tiene conexión con la red de desagüe	R2		X	
1.17	De contar con módulos de lavado de manos en área de atención a comensales, estos son de material sanitario en buen estado de conservación e higiene, provisto de dispensadores de jabón, medios de secado d manos, papel toalla.	R1	X		No cuentan con módulos.
1.18	Cada ambiente de preparación de alimentos, dispone de un lavadero de manos de uso exclusivo, provistos de dispensadores de jabón, medios de secado de manos. Teniendo mensajes instructivos de la práctica de lavado de manos.	R2	X		Tienen 2 lavaderos para todo el ambiente de cocina

II. MANIPULADORES DE ALIMENTOS					
N°	CRITERIO	RIESGO	SI	NO	OBSERVACIÓN
2.1	El personal al momento de la inspección, presenta signos vinculados a la ETA, como: vómitos, procesos respiratorios, dolores de garganta, fiebre, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas en oídos, nariz y ojos.	R3		X	
2.2	El personal mantiene una rigurosa higiene personal (manos limpias y uñas cortas, cabello recogido, no utilizar aretes, collares, pulseras, reloj, etc). Además no fuma ni come durante las operaciones con alimentos.	R2		X	
2.3	La vestimenta como: (gorro, mandil, calzado entre otros), es de uso exclusivo para el área de trabajo y cubre la ropa de uso personal, está limpia y en buen estado de conservación.	R2		X	
2.4	Los manipuladores de alimentos tienen capacitaciones a función de cada área de trabajo.	R1	X		Reciben capacitaciones técnicas y generales.

III. BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS - BPM (PROCESO DE ELABORACION Y SERVIDO FINAL)					
N°	CRITERIO	RIESGO	SI	NO	OBSERVACIÓN
3.1	Aplica el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura del establecimiento y alimentos que prepara, además cuenta con registros de verificación.	R2	X		<i>si lo aplican empíricamente pero no cuentan con registros de verificación</i>
3.2	Cuenta con un ambiente o ambientes de almacenamiento separado de las áreas de alimentos.	R1		X	
3.3	De contar con ambiente de almacenamiento, los registros de los productos están actualizados por lo menos con la siguiente información:				
	Fecha de ingreso y salida (Sistema PEPS).	R1		X	
	Información del rotulado y fecha de vencimiento.	R2		X	
	Control de temperatura y/o humedad de ambiente (para alimentos que no requieren refrigeración/congelación).	R2		X	
	Control de temperatura refrigerado (4 a 1°C) (de corresponder)	R3		X	
	Control de temperatura congelado (menor o igual a -18°C) (de corresponder)	R3		X	
3.4	Para la recepción de materias primas e insumos se realiza en ambiente protegido e iluminado.	R2		X	
3.5	Se encuentra con registro de proveedores y de ingreso de cada lote de alimentos que permite su rastreabilidad.	R1		X	
3.6	El procesamiento previo de alimentos crudos (frescos, refrigerados o congelados), mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final.	R2	X		<i>mezcla alimentos de pescado con vegetales.</i>

3.7	El proceso intermedio - cocción/blanqueado/fritura/horneado/ otros - mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final.	R2	X		<i>todos lo realizan a la misma vez y en pésimas condiciones.</i>
3.8	El procesamiento final y acondicionamiento de platos o raciones mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimento de consumo final.	R2	X		<i>Los pedidos no lo sacan en orden.</i>
3.9	No hay traspaso de personal manipulador ni utensilios de la zona de elaboración previa a las de procesamiento de cocidos y de elaboración final.	R2	X		<i>Si lo hay y eso está mal</i>
3.1	El diseño favorece el flujo ordenado y secuencial de las operaciones de procesamiento de alimentos crudos, de procesamiento intermedio y de procesamiento final incluido el acondicionamiento de raciones.	R2		X	
3.11	De corresponder, el autoservicio de raciones y platos se realiza en ambiente implementado con equipos de conservación y contenedores, recipientes, vajilla, mobiliario, mantelería, según corresponda; en buen estado de conservación e higiene, en ambiente protegido de la contaminación externa, ventilado e iluminado.	R2		X	
3.12	La entrega de alimentos a las áreas de autoservicio, servido en mesa o despacho a domicilio cuenta con registros de control de temperatura de conservación: servido en frío () y /o caliente () y elimina los saldos y descartes de cada lote de alimentos que permite su restreabilidad hacia atrás.	R1		X	
3.13	El servido en mesa o despacho para llevar raciones y platos, se realiza, vajilla, mobiliario, mantelería, según corresponda; en buen estado de conservación e higiene.	R1		X	

3.14	Las bebidas se sirven en sus envases originales, en vasos de primer uso (descartable) o de material no descartable limpio e íntegro.	R1		X	
3.15	Los equipos surtidores o dispensadores se mantienen en buen estado de conservación e higiene.	R2		X	
3.16	El uso de material y envases descartables para consumo directo, es de primer uso y se verifica que se desecha inmediatamente.	R1		X	
3.17	Se brindan mensajes educativos y medios para promover la práctica de higiene de manos de comensal.	R1	X		No hay módulos con mensajes educativos.
3.18	Cuenta con información para la preparación de platos o raciones destinadas a personas alérgicas o hipersensibles.	R1	X		No se encuentran, Falta implementación
3.19	No se colocan dispensadores de sal de mesa a menos que sea requerido de manera expresa por el comensal.	R1	X		Sólo cuando se pide por parte del comensal.

IV. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)					
N°	CRITERIO	RIESGO	SI	NO	OBSERVACIÓN
4.1	Aplica el Manual del Programa de Higiene y Saneamiento - PHS y verifica la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección de acuerdo al manual.	R3	X		No lo aplican
4.2	El PHS debe considerar un programa de renovación y mantenimiento de equipos y utensilios que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos.	R1	X		No existe un programa de renovación de equipos y utensilios
4.3	Los residuos sólidos que generan las operaciones de procesamiento previo de alimentos crudos y de procesamiento e intermedio, se disponen en forma limpia dentro de contenedores con tapa sin dejar restos en el piso.	R2	X		Si hay restos en el piso
4.4	El flujo de retirada de residuos sólidos de los ambientes de procesamiento mantiene una secuencia ordenada de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final.	R2		X	

4.5	Los equipos y utensilios permiten su fácil y completa limpieza, así como su desinfección y están en buen estado de conservación e higiene.	R2		X	
4.6	La superficie de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores, y similares son lisas y están en buen estado de conservación e higiene.	R3		X	
4.7	El PHS, debe contemplar medidas para la prevención y control de vectores (insectos, roedores y otras plagas), a fin de minimizar los riesgos para la inocuidad de alimentos.	R3		X	
4.8	Las medidas preventivas evitan el ingreso de insectos, roedores u otras plagas al establecimiento, especialmente a los ambientes de procesamiento.	R3		X	
4.9	Las medidas de control se aplican de acuerdo a lo contemplado en su PHS.	R2	X	<input checked="" type="checkbox"/>	No es aplicado
4.1	La aplicación de rodenticidas e insecticidas para el control de vectores, es realizada por personal técnico capacitado o servicios autorizados por el Ministerio de Salud. Los productos autorizados para el control deben estar autorizados.	R2		X	
4.11	Los productos químicos y biológicos son almacenados bajo estrictas medidas de seguridad, de tal modo de prevenir cualquier posibilidad de contaminación cruzada hacia los alimentos.	R3		X	

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

ANEXO N° 6. PLANTILLA V Aiken JUICIO DE EXPERTOS

Instrucciones: Inserte los valores según lo obtenido en su juicio de expertos. Los valores son: 0, 1,2 o 3

Retirar los números colocados en la zona coloreada.

Min	0
Max	3
K(jueces)	3

		Juez 1	Juez 2	Jue z 3	Promedi o	DE	V Aiken	Interpretació n de validez
Item 1	Relevancia	1	3	3	2.33	1.15	0.78	VÁLIDO
	Coherencia	1	3	3	2.33	1.15	0.78	VÁLIDO
	Claridad	1	3	3	2.33	1.15	0.78	VÁLIDO
Item 2	Relevancia	1	3	3	2.33	1.15	0.78	VÁLIDO
	Coherencia	1	3	3	2.33	1.15	0.78	VÁLIDO
	Claridad	1	3	3	2.33	1.15	0.78	VÁLIDO
Item 3	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 4	Relevancia	1	3	3	2.33	1.15	0.78	VÁLIDO

	Coherencia	1	3	3	2.33	1.15	0.78	VÁLIDO
	Claridad	1	3	3	2.33	1.15	0.78	VÁLIDO
Item 5	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 6	Relevancia	3	1	3	2.33	1.15	0.78	VÁLIDO
	Coherencia	3	1	3	2.33	1.15	0.78	VÁLIDO
	Claridad	3	1	3	2.33	1.15	0.78	VÁLIDO
Item 7	Relevancia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Coherencia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Claridad	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
Item 8	Relevancia	2	3	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Coherencia	2	3	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Claridad	2	3	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
Item 9	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO

Item 10	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 11	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 12	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 13	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 14	Relevancia	3	3	1	2.33	1.15	0.78	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	1	2.33	1.15	0.78	VÁLIDO
Item 15	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO

	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
Item 16	Relevancia	2	3	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Coherencia	2	3	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Claridad	2	3	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
Item 17	Relevancia	2	3	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Coherencia	2	3	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Claridad	2	3	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
Item 18	Relevancia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Coherencia	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Claridad	3	2	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
Item 19	Relevancia	2	3	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Coherencia	2	3	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
	Claridad	2	3	3	2.67	0.58	0.89	VÁLIDO
Item 20	Relevancia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Coherencia	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO
	Claridad	3	3	3	3.00	0.00	1.00	VÁLIDO

ANEXON 7. PLANTILLA KR 20 Kuder Richarson

N° personas	ITEMS																			
	Item 1	Item 2	Item 3	Item 4	Item 5	Item 6	Item 7	Item 8	Item 9	Item 10	Item 11	Item 12	Item 13	Item 14	Item 15	Item 16	Item 17	Item 18	Item 19	Item 20
1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0
2	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0
3	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0
4	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	1
5	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
6	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1
7	1	1	0	1	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1
8	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1
9	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1
10	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
11	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1
12	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0
13	0	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1
14	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1
15	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1
16	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1
17	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
18	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1
19	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
20	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1
p	0.90	0.95	0.85	0.30	1.00	0.75	0.25	0.45	1.00	0.80	0.75	0.90	0.85	0.55	0.90	0.85	0.90	0.75	0.65	0.80
q=(1-p)	0.10	0.05	0.15	0.70	0.00	0.25	0.75	0.55	0.00	0.20	0.25	0.10	0.15	0.45	0.10	0.15	0.10	0.25	0.35	0.20
pq	0.09	0.05	0.13	0.21	0.00	0.19	0.19	0.25	0.00	0.16	0.19	0.09	0.13	0.25	0.09	0.13	0.09	0.19	0.23	0.16

Vt	15
	10
Σpq	13
	12
	19
	15
n: Número total de items	11
	17
Vt: Varianza total	17
	16
Σpq:	16
	10
Sumatoria pq	14
p: N°	17
	15
	17
q: 1-p	19
Los	15
determinar el	17
	18
mis	7.50

2.79

$$KR(20) = \frac{n \times (Vt - \sum pq)}{(n-1) \times Vt}$$

20

Rangos	Magnitud
0,81 a 1,00	Muy Alta
0,61 a 0,80	Alta
0,41 a 0,60	Modearada
0,21 a 0,40	Baja
0,01 a 0,20	Muy Baja

personas que acertaron/N° total de

participantes

0.66




referencia a Indica que el instrumento tiene INTERPRETACIÓN: Para

se usó la prueba k 20 Kuder Richarson con el cual se

obtuvo un 66% de confiabilidad.

ANEXO N° 8. Instrumento validado por Docente Alfredo Alegría



VALIDEZ BASADA EN CONTENIDO

Nombre completo	Alfredo Gerardo Alegría Alegría <i>[Signature]</i>
Años de experiencia profesional	44 años Universidad: 24
Grado académico	Doctor en Educación
Especialidad	Educación
Fecha	3/6/19

Estimado(a) especialista:
 Reciba mi cordial saludo. El presente instrumento tiene como finalidad medir: La Efectividad de un Programa de Capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en un establecimiento de restauración.
 En este sentido le solicito pueda evaluar los 52 ítems, tomando en cuenta tres criterios: Relevancia, coherencia y claridad. Su sinceridad y participación contribuirá en la identificación de posibles fallas en el instrumento.

I. Breve descripción del(los) constructo (s):
 Relevancia, Coherencia y Claridad.

II. Criterios de calificación;

a) **Relevancia:** El ítem es esencial o importante y por lo tanto debe ser incluido para evaluar la(s) variables(s). El puntaje que se asignará es el siguiente:

Nada relevante	Poco relevante	Relevante	Totalmente relevante
0	1	2	3

b) **Coherencia:** El ítem guarda relación con la dimensión que se está midiendo. El puntaje que se asignará es el siguiente:

No es coherente	Poco coherente	Coherente	Totalmente coherente
0	1	2	3

c) **Claridad:** El ítem es entendible, claro y comprensible. El puntaje que se asignará es el siguiente:

Nada claro	Medianamente claro	Claro	Totalmente claro
0	1	2	3

Item	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Observación		
CONDICIONES DE UBICACION, INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO QUE OPERA COMO RESTAURANTE O SERVICIO AFIN										
1	¿Cómo debería estar distribuida el área de cocina para un buen manejo de los equipos y utensilios?	0	1	2	3	0	1	2	3	Colocar los vapores
2	¿En qué lugar del establecimiento debería estar ubicada el área de cocina?	0	1	2	3	0	1	2	3	
3	¿Qué elementos debe tener la infraestructura de un almacén?	0	1	2	3	0	1	2	3	
4	¿El establecimiento de restauración debe tener servicio higiénico diferenciado y separado del área de cocina y salón?	0	1	2	3	0	1	2	3	
5	¿Con que productos debe contar los servicios higiénicos (SS,HH) para colaboradores y comensales?	0	1	2	3	0	1	2	3	
6	¿La implementación de módulos con mensajes educativos sobre el correcto lavado de manos y practicado es para?	0	1	2	3	0	1	2	3	¿Cuál es el propósito de la implementación, para?
7	¿Qué son las ETAS?	0	1	2	3	0	1	2	3	Colocar el sistema de ETAS
8	¿La eliminación de residuos sólidos se debe segregar?	0	1	2	3	0	1	2	3	
MANIPULADORES DE ALIMENTOS										
9	¿Cuál es la indumentaria correcta del manipulador de alimentos?	0	1	2	3	0	1	2	3	
10	¿Qué aspectos relevantes deben tener en cuenta los manipuladores en los procesos de elaboración y producción de alimentos?	0	1	2	3	0	1	2	3	

ANEXO N° 9. Instrumento validado por Docente Martin Henderson



VALIDEZ BASADA EN CONTENIDO

Nombre completo	MARTIN HENDERSON FARTOLINO
Años de experiencia profesional	12
Grado académico	
Especialidad	CHEF PROFESIONAL GASTRONOMICO
Fecha	28/05/2019

Estimado(a) especialista:

Reciba mi cordial saludo. El presente instrumento tiene como finalidad medir: La Efectividad de un Programa de Capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en un establecimiento de restauración.

En este sentido le solicito pueda evaluar los 52 ítems, tomando en cuenta tres criterios: Relevancia, coherencia y claridad. Su sinceridad y participación contribuirá en la identificación de posibles fallas en el instrumento.

I. Breve descripción del(los) constructo (s):

Relevancia, Coherencia y Claridad.

II. Criterios de calificación;

- a) **Relevancia:** El ítem es esencial o importante y por lo tanto debe ser incluido para evaluar la(s) variables(s). El puntaje que se asignará es el siguiente:

Nada relevante	Poco relevante	Relevante	Totalmente relevante
0	1	2	3

- b) **Coherencia:** El ítem guarda relación con la dimensión que se está midiendo. El puntaje que se asignará es el siguiente:

No es coherente	Poco coherente	Coherente	Totalmente coherente
0	1	2	3

- c) **Claridad:** El ítem es entendible, claro y comprensible. El puntaje que se asignará es el siguiente:

Nada claro	Medianamente claro	Claro	Totalmente claro
0	1	2	3

tem	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Observación						
CONDICIONES DE UBICACIÓN, INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO QUE OPERA COMO RESTAURANTE O SERVICIO AFÍN													
1	¿Cómo debería estar distribuida el área de cocina para un buen manejo de los equipos y utensilios?	0	2	3	0	2	3	0	1	2	3		
2	¿En qué lugar del establecimiento debería estar ubicada el área de cocina?	0	2	3	0	2	3	0	2	3	3		
3	¿Qué elementos debe tener la infraestructura de un almacén?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
4	¿El establecimiento de restauración debe tener servicio higiénico diferenciado y separado del área de cocina y salón?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
5	¿Con que productos debe contar los servicios higiénicos (SS.HH) para colaboradores y comensales?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
6	¿La implementación de módulos con mensajes educativos sobre el correcto lavado de manos y practicarlo es para?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
7	¿Qué son las ETAS?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
8	¿La eliminación de residuos sólidos se debe segregar?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
MANIPULADORES DE ALIMENTOS													
9	¿Cuál es la indumentaria correcta del manipulador de alimentos?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
10	¿Qué aspectos relevantes deben tener en cuenta los manipuladores en los procesos de elaboración y producción de alimentos?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3

11	¿Cada que tiempo debe recibir capacitaciones su manipulador de alimentos?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS - BPM (PROCESO DE ELABORACION Y SERVIDO FINAL).													
12	¿Quiénes son los encargados de verificar las buenas practicas de manipulación de alimentos en un establecimiento de restauración?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
13	¿Qué características debe tener los productos que se encuentran almacenados?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
14	¿Un establecimiento de restauración debe de contar con un flujo secuencial y ordenado de operaciones de procesamiento?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
15	¿Es necesario contar con un registro de higiene y procesos de cocción de las preparaciones que expenden?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)													
16	¿La aplicación del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), en un establecimiento de restauración es importante?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
17	¿Qué sería necesario para verificar la limpieza y desinfección en alimentos?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
18	¿Lo productos químicos y productos alimenticios deben estar juntos o separados, por que?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
19	¿Los equipos y utensilios deben ser utilizados de acuerdo a su función en la preparación?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
20	¿Es importante que los equipos en uso en el área de cocina sean de acero inoxidable?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3

3.2. CUADRO DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

	VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIÓN
VARIABLE INDEPENDIENTE	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	Los programas de capacitación en BPM, es un proceso estructurado por el cual se suministra información necesaria y proporcionar o brindar habilidades a un grupo de personas para que desempeñen bien su trabajo en el área de alimentos, y así se pueda obtener un producto alimenticio de calidad y óptimo para el consumo de los comensales. Esto también comprende aspectos de higienización y saneamiento en todo el proceso que lleva un producto para ser inocuo. (Salgado, M., Castro, K. 2007).	Es un proceso organizado muy importante que deben de practicarlo a diario los manipuladores y así poder desarrollar sus habilidades en alimentos y así poder brindar un producto de calidad a los comensales, por consiguiente estos datos se obtendrán a través de una lista de cotejo y un cuestionario.	Información de calidad e inocuidad. Habilidades a desarrollar con los manipuladores de alimentos.
VARIABLE DEPENDIENTE	BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Es un conjunto de procedimientos y normas que se debe poner en práctica y/o aplicar para que se pueda producir alimentos saludables para los comensales, Organización Mundial de la Salud (OMS, 2016).	Son mecanismos que se deben de cumplir y aplicar en el campo laboral, dentro del área de cocina ya que los principales responsables de entregar un producto de calidad son los manipuladores de alimentos.	Higiene. y Limpieza y desinfección. Inocuidad alimentaria. Uniforme completo. de Manipulación de alimentos. Lavado de manos. de Preparación de alimentos. de Conservación de alimentos crudos y cocidos.

CRONOGRAMA

CAPACITACIÓN 1	CAPACITACIÓN 2	CAPACITACIÓN 3
Almacén	Agua	Equipos
Cocina	Desagüe	Vajilla y utensilios
Conservación	Residuos	Manipulador de alimentos
Preparación de alimentos	plagas	Uniforme correcto y características

ANEXO N° 10. Instrumento validado por Docente José Milton

VALIDEZ BASADA EN CONTENIDO

Nombre completo	JOSÉ MILTON DE LA CRUZ LUJÁN
Años de experiencia profesional	19 AÑOS
Grado académico	Maestro en Ciencias (Maestría concluida)
Especialidad	Microbiología - Parasitología Gestión de Calidad e Inocuidad de Alimentos
Fecha	

Estimado(a) especialista:

Reciba mi cordial saludo. El presente instrumento tiene como finalidad medir: La Efectividad de un Programa de Capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en un establecimiento de restauración.

En este sentido le solicito pueda evaluar los 52 ítems, tomando en cuenta tres criterios: Relevancia, coherencia y claridad. Su sinceridad y participación contribuirá en la identificación de posibles fallas en el instrumento.

I. Breve descripción del(los) constructo (s):

Relevancia, Coherencia y Claridad.

II. Criterios de calificación;

- a) **Relevancia:** El ítem es esencial o importante y por lo tanto debe ser incluido para evaluar la(s) variables(s). El puntaje que se asignará es el siguiente:

Nada relevante	Poco relevante	Relevante	Totalmente relevante
0	1	2	3

- b) **Coherencia:** El ítem guarda relación con la dimensión que se está midiendo. El puntaje que se asignará es el siguiente:

No es coherente	Poco coherente	Coherente	Totalmente coherente
0	1	2	3

- c) **Claridad:** El ítem es entendible, claro y comprensible. El puntaje que se asignará es el siguiente:

Nada claro	Medianamente claro	Claro	Totalmente claro
------------	--------------------	-------	------------------

Ítem		Puntaje				Puntaje				Puntaje				Observación
CONDICIONES DE UBICACIÓN, INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO QUE OPERA COMO RESTAURANTE O SERVICIO AFINES														
1	¿Cómo debería estar distribuida el área de cocina para un buen manejo de los equipos y utensilios?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	condiciones de ubicación, infraestructura, instalaciones y equipos del establecimiento que opera como restaurante o servicio afin
2	¿En qué lugar del establecimiento debería estar ubicada el área de cocina?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	condiciones de ubicación, infraestructura, instalaciones y equipos del establecimiento que opera como restaurante o servicio afin
3	¿Qué elementos debe tener la infraestructura de un almacén?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	condiciones de ubicación, infraestructura, instalaciones y equipos del establecimiento que opera como restaurante o servicio afin
4	¿El establecimiento de restauración debe tener servicio higiénico diferenciado y separado del área de cocina y salón?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	condiciones de ubicación, infraestructura, instalaciones y equipos del establecimiento que opera como restaurante o servicio afin
5	¿Con que productos debe contar los servicios higiénicos (SS.HH) para colaboradores y comensales?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	condiciones de ubicación, infraestructura, instalaciones y equipos del establecimiento que opera como restaurante o servicio afin
6	¿La implementación de módulos con mensajes educativos sobre el correcto lavado de manos y practicarlo es para?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	condiciones de ubicación, infraestructura, instalaciones y equipos del establecimiento que opera como restaurante o servicio afin
7	¿Qué son las ETAS?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	No tiene relación con la dimensión : condiciones de ubicación, infraestructura, instalaciones y equipos del establecimiento que opera como restaurante o servicio afin

8	¿La eliminación de residuos sólidos se debe segregar?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	No tiene relación con la dimensión: condiciones de ubicación, infraestructura , instalaciones y equipos del establecimiento que opera como restaurante o servicio afin
MANIPULADORES DE ALIMENTOS														
9	¿Cuál es la indumentaria correcta del manipulador de alimentos?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	
10	¿Qué aspectos relevantes deben tener en cuenta los manipuladores en los procesos de elaboración y producción de alimentos?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	
11	¿Cada que tiempo debe recibir capacitaciones su manipulador de alimentos?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	
BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS - BPM (PROCESO DE ELABORACION Y SERVIDO FINAL).														
12	¿Quiénes son los encargados de verificar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en un establecimiento de restauración?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	
13	¿Qué características debe tener los productos que se encuentran almacenados?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	
14	¿Un establecimiento de restauración debe de contar con un flujo secuencial y ordenado de operaciones de procesamiento?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	

15	¿Es necesario contar con un registro de higiene y procesos de cocción de las preparaciones que expenden?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	
PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)														
16	¿La aplicación del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), en un establecimiento de restauración es importante?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	
17	¿Qué sería necesario para verificar la limpieza y desinfección en insumos alimentarios	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	
18	¿Lo productos químicos y productos alimenticios deben estar juntos o separados, por qué?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	
19	¿Los equipos y utensilios deben ser utilizados de acuerdo a su función en la preparación?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	
20	¿Es importante que los equipos en uso en el área de cocina sean de acero inoxidable?	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	

ANEXO N° 11. INSTRUMENTO (CUESTIONARIO)**1.4.1. UNIVERSIDAD PRIVADA DEL NORTE****FACULTAD DE NEGOCIOS****GASTRONOMÍA Y GESTIÓN DE RESTAURANTES**

El presente instrumento forma parte del trabajo de investigación titulado: “Efectividad de un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en una cevichería de Trujillo - 2019”. La información que se obtendrá de la investigación será confidencial y reservada, al finalizar el estudio usted podrá verificar si se lograron resultados y evidencias de la efectividad de los programas de capacitación en los diferentes establecimientos de restauración, este instrumento se utilizará teniendo como base la Norma Sanitaria para restaurantes y servicios afines por la Resolución Ministerial N°822-2018/MINSA.

Edad:

Tiempo de experiencia en el rubro:

Grado de Instrucción: Nivel primario... Nivel secundario.... Estudios universitarios.....

CUESTIONARIO:**DIMENSIÓN 1: CONDICIONES DE UBICACIÓN,
INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO
QUE OPERA COMO RESTAURANTE O SERVICIO AFIN**

- 1.) ¿Cómo debería estar distribuida el área de cocina para un buen manejo de los equipos y utensilios?
 - a) Contar con zona de almacén
 - b) Zona de lavado y desinfección
 - c) Zona de conservación de alimentos frío y caliente
 - d) Todas las anteriores

- 2.) ¿En qué lugar de un establecimiento de restauración debería estar ubicado el área de cocina?
 - a) Al costado del baño
 - b) En el centro del establecimiento y visible para los comensales
 - c) Cerca al área de caja

- 3.) ¿Qué características debe tener un almacén?
- a) Góndolas, parihuelas y anaqueles
 - b) Ventilación e iluminación
 - c) Zona de refrigeración
 - d) Solo a y b
- 4.) ¿Por qué los establecimientos de restauración deben tener servicios higiénicos diferenciados para colaboradores y comensales?
- a) Evitar alguna contaminación
 - b) Tener acceso directo con manipuladores
 - c) Todas las anteriores
- 5.) ¿Con que materiales y equipos debe de contar los servicios higiénicos para colaboradores y comensales?
- a) Jabón líquido y alcohol en gel
 - b) Módulo del correcto lavado de manos
 - c) Papelera
 - d) Todas las anteriores
- 6.) ¿La implementación de módulos con mensajes educativos sobre el correcto lavado de manos y practicarlo es para?
- a) Tener una mejor higiene
 - b) No es necesario, ya que cada persona debe de saberlo
 - c) importante para personas que desconocen del tema
 - d) Solo a y c

DIMENSION 2: MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- 7.) ¿Cuál es la indumentaria correcta de un manipulador de alimentos para ingresar al área de cocina?
- a) Chaqueta, gorro, mandil y zapatos
 - b) Chaqueta, gorro, mandil, pantalón y zapatos cerrados
 - c) Ropa casual y ligero
- 8.) ¿Qué aspectos relevantes deben tener en cuenta los manipuladores en los procesos de elaboración y producción de alimentos?
- a) Haber recibido capacitaciones en higiene y manipulación de alimentos
 - b) Aplicar y cumplir las normas de higiene en cuanto a comportamiento y hábitos como algo personal
 - c) Tener conocimiento en buenas prácticas de manipulación de alimentos pero que se aplique solo cuando hay supervisión por el Ministerio de Salud
 - d) Solo a y b

- 9.) ¿Cada que tiempo debe recibir capacitaciones su manipulador de alimentos? a)
1 vez al año
b) Cada 6 meses
c) 1 vez al mes
- 10.) ¿Qué son las ETAS y porque son causadas?
a) Enfermedades transmitidas por alimentos y por la ingestión de alimentos crudos
b) Enfermedades transmitidas por alimentos
c) Es una infección o intoxicación en el estómago
d) Solo a

**DIMENSION 3: BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS - BPM
(PROCESO DE ELABORACION Y SERVIDO FINAL).**

- 11.) ¿Quiénes son los encargados de verificar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en un establecimiento de restauración en el área de preparación?
a) Solo el Jefe de área de cocina
b) El proveedor y manipulador
c) Todos los que estén vinculados (Jefe de cocina, proveedor y administrador)
- 12.) ¿Qué características deben tener los productos que se encuentran almacenados?
a) Seguir el sistema PEPS
b) Rotulación de productos
c) Ambiente fresco y seco
d) Registro de proveedores
e) Todas las anteriores
- 13.) ¿Un establecimiento de restauración debe contar con un flujo secuencial y ordenado de operaciones de procesamiento?
a) Sí, es necesario para un mejor manejo de procesos
b) Si, debe controlarse antes de cada supervisión
c) Se puede aplicar esporádicamente
- 14.) ¿Es necesario contar con un registro de higiene y procesos de cocción de las preparaciones que expenden?
a) Si es necesario, pero se puede aplicar con la práctica
b) Se puede aplicar empíricamente
c) Sí, para poder ofrecer un producto inocuo
d) Solo a y c

- 15.) ¿La eliminación de residuos sólidos se debe desechar?
- Al finalizar el turno
 - Al cierre del día
 - Cada vez que se llene el contenedor
 - A y C
- 16.) ¿Los equipos y utensilios deben ser utilizados de acuerdo a su función en la preparación?
- Sí, para evitar contaminación cruzada
 - Cada equipo y utensilio cumple una función
 - Cualquier equipo y utensilio puede ser usado para varias preparaciones y evitar gastar menos agua.
 - Todas las anteriores
 - A y B

DIMENSION 4: PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)

- 17.) ¿La aplicación del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), en un establecimiento de restauración es importante para:
- Un mejor manejo de productos
 - No es tan necesario porque se realiza de manera empírica
 - Realizar adecuado registro de verificación
 - Sólo a y c
- 18.) ¿Qué es necesario para verificar la correcta limpieza y desinfección en los insumos alimentarios?
- Contar con los implementos necesarios
 - Inspector que verifique los procedimientos
 - Lo puede realizar un colaborador con conocimientos empíricos
 - Registro de verificación
 - Todas, excepto la c
- 19.) ¿Los equipos y utensilios deben ser utilizados de acuerdo a su función en la preparación?
- Sí, para evitar contaminación cruzada
 - Cada equipo y utensilio cumple una función
 - Cualquier equipo y utensilio puede ser usado para varias preparaciones y evitar gastar menos agua.
 - Todas las anteriores
 - A y B

- 20.) ¿Por qué es importante que los equipos en uso en el área de cocina sean de acero inoxidable para facilitar la limpieza y desinfección?
- a) Para mantener en buen estado los alimentos
 - b) Para tener un mejor orden y limpieza de productos
 - c) Se podrían almacenar también en reposteros de madera
 - d) Solo a y b

ANEXO N° 12.

Lista de Registro de Control de Asistencia

REGISTRO DE CONTROL DE ASISTENCIA				
Control de Capacitación				
TEMA DE CAPACITACION		ALMACEN COCINA		
LUGAR/ESTABLECIMIENTO		MUESTRANTE AV. HUANCAHUASI DE JUNÍN TRUJILLO		
FECHA		28/08/2019		
HORA		9 AM		
NÚMERO	NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA	DNI	OBSERVACIONES
01	Ricardo Andrés Bonatti	[Firma]	4663309	Asistente cocina
02	Andrés Guzmán	[Firma]	4805879	Asistente cocina
03	Maria Gabriela Bernillo	[Firma]	44247004	Asistente de limpieza
04	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	Asistente de limpieza
05	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	Asistente de limpieza
06	Michelle Villanueva	[Firma]	41826940	Coche
07	Esley Roberto Jasso	[Firma]	60661329	Asistente de limpieza
08	Barbara Patricia de la Cruz	[Firma]	45249100	Coche
09	Carolina Rodríguez Salazar	[Firma]	48439404	Asistente de limpieza
10	Verónica del Valle	[Firma]	40002193	Coche
11	Juan Alejandro Álvarez Lora	[Firma]	48888422	Muestrante
12	Haidy Patricia de la Cruz	[Firma]	44247004	Asistente de limpieza
13	ENRIMA ANZO	[Firma]	44247004	Asistente de limpieza
14	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	Asistente de limpieza
15	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	Asistente de limpieza
16	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	Asistente de limpieza
17	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	Asistente de limpieza
18	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	Asistente de limpieza
19	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	Asistente de limpieza
20	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	Asistente de limpieza

REGISTRO DE CONTROL DE ASISTENCIA				
Control de Capacitación				
TEMA DE CAPACITACION		Almacén y Cocina		
LUGAR/ESTABLECIMIENTO		Muestrante Av. Huancahuasi - Trujillo		
FECHA		28 de Agosto 2019		
HORA		9 am		
NÚMERO	NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA	DNI	OBSERVACIONES
1	Verónica del Valle	[Firma]	40002193	
2	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
3	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
4	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
5	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
6	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
7	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
8	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
9	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
10	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
11	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
12	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
13	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
14	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
15	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
16	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
17	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
18	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
19	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
20	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	

REGISTRO DE CONTROL DE ASISTENCIA				
Control de Capacitación				
TEMA DE CAPACITACION		Muestrante Av. Huancahuasi, Española, Jirón y Alameda		
LUGAR/ESTABLECIMIENTO		Muestrante Av. Huancahuasi - Trujillo		
FECHA		30 de Agosto 2019		
HORA		9 am		
NÚMERO	NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA	DNI	OBSERVACIONES
1	Estela Jeannette Calbaza Pizarra	[Firma]	42439000	
2	Francisco Cepeda	[Firma]	40002193	
3	KARLENE ROSA CUELLAR	[Firma]	47177000	
4	Mónica Castellanos	[Firma]	44247004	
5	Edna Verónica de la Cruz	[Firma]	44247004	
6	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
7	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
8	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
9	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
10	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
11	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
12	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
13	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
14	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
15	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
16	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
17	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
18	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
19	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	
20	Yenny Patricia de la Cruz	[Firma]	44626244	

ANEXO N° 13

Fotos de la Capacitaciones en una cevichería de Trujillo, 2019.



