

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS CONTABLES Y
ADMINISTRATIVAS
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN



TESIS
“DISEÑO DE UN MANUAL DE BUENAS
PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA
CEVICHERÍA Y MARISQUERÍA CONCHA
MARINA E.I.R.L, CAJAMARCA-PERÚ, 2023”

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN

AUTOR:
BACHILLER PORTAL PÉREZ, CÉSAR LUIS GILBERTO

ASESOR:
MTRA. MESTANZA CACHO, ROXANA ELIZABETH


CAJAMARCA – PERÚ.

2024

CONSTANCIA DE INFORME DE ORIGINALIDAD

1. Investigador:
PORTAL PÉREZ, CÉSAR LUIS GILBERTO
DNI: 72486897
Escuela Profesional - Facultad:
Escuela Profesional de Administración – Facultad de Ciencias Económicas, Contables y Administrativas.
2. Asesor:
Mtro. ROXANA ELIZABETH MESTANZA CACHO Departamento Académico:
Ciencias Contables y Administrativas
3. Grado académico o título profesional para el estudiante
 Bachiller Título profesional Segunda especialidad
 Maestro Doctor
4. Tipo de Investigación:
 Tesis Trabajo de investigación Trabajo de suficiencia profesional
 Trabajo académico
5. Título de Trabajo de Investigación:
"DISEÑO DE UN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA CEVICHERÍA Y MARISQUERÍA CONCHA MARINA E.I.R.L, CAJAMARCA-PERÚ, 2023"
6. Fecha de evaluación: 17/12/2024
7. Software antiplagio: TURNITIN URKUND (ORIGINAL) (*)
8. Porcentaje de Informe de Similitud: 8%
9. Código Documento: oid:::3117:413441866
10. Resultado de la Evaluación de Similitud:
 APROBADO PARA LEVANTAMIENTO DE OBSERVACIONES DESAPROBADO

Fecha Emisión: 17/12/2024

<i>Firma y/o Sello Emisor Constancia</i>	
 _____ Mtro. Roxana Elizabeth Mestanza Cacho DNI: 41515642	 _____ Dr. Juan José Jullo Vera Abanto Director de la Unidad de Investigación F-CECA

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAJAMARCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, CONTABLES Y
ADMINISTRATIVAS
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN

APROBACIÓN DE LA TESIS

El (la) asesor (a) y los miembros del jurado evaluador designados según Resolución de Consejo de Facultad N° 426-2024-F-CECA-UNC, aprueban la tesis desarrollada por la Bachiller **PORTAL PÉREZ, CÉSAR LUIS GILBERTO** denominada:

“DISEÑO DE UN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA CEVICHERÍA Y MARISQUERÍA CONCHA MARINA E.I.R.L, CAJAMARCA-PERÚ, 2023”

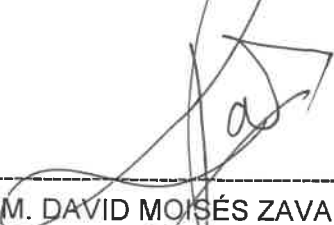
Fecha de sustentación: 20 de noviembre del 2024



DR. LIC. ADM. MARCO ANTONIO PAJARES ARANA
PRESIDENTE



DR. LIC. ADM. ALEJANDRO VÁSQUEZ RUIZ
SECRETARIO



DR. LIC. ADM. DAVID MOISÉS ZAVALA CHIMBOR
VOCAL



Mtro. ROXANA ELIZABETH MESTANZA CACHO
ASESOR

DEDICATORIA

A mis padres, Daniel y María, quienes son mi ejemplo de superación y trabajo.

A mis hermanos, Daniela y Carlos, por su constante apoyo y consejos.

César Luis Gilberto Portal Pérez

AGRADECIMIENTO

A mis padres y hermanos, quienes fueron, son y seguirán siendo mi
soporte personal y emocional.

A Rosa García, quien me acompañó y estuvo a mi lado en mi etapa de
formación universitaria.

A mi asesora MBA. Roxana Mestanza por su constante apoyo en la
culminación de mi trabajo de investigación.

César Luis Gilberto Portal Pérez.

ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA	II
AGRADECIMIENTO.....	III
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	IV
ÍNDICE DE ABREVIATURAS	X
ÍNDICE DE TABLAS	XI
ÍNDICE DE FIGURAS.....	XV
RESUMEN.....	XIX
ABSTRACT	XX
INTRODUCCIÓN	XXI
CAPÍTULO I.....	22
1. Planteamiento de la investigación.....	22
1.1. Identificación del problema.....	22
1.2. Formulación del problema	24
1.2.1. Problema general.....	24
1.2.2. Problemas específicos.....	24
1.2. Objetivo general	24
1.3. Objetivos específicos	25
1.4. Justificación de la investigación.....	25
1.4.1. Justificación teórica.....	25
1.4.2. Justificación práctica.....	25
1.4.3. Justificación académica.....	26
1.5. Limitaciones de la investigación.....	26

CAPÍTULO II	27
2. Marco teórico	27
2.1. Antecedentes de la investigación	27
2.1.1. Antecedentes internacionales.	27
2.1.2. Antecedentes nacionales.	29
2.1.3. Antecedentes locales.	31
2.2. Marco legal.....	34
2.2.1. Ley N° 26842 - Ley general de salud.	34
2.2.2. RM N° 822-2018-MINSA – Norma sanitaria para restaurantes y servicios afines.	35
2.2.3. DL N° 1062 – Ley de inocuidad de alimentos.....	36
2.2.4. NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA – Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva.....	36
DS N°007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.....	36
2.3. Bases teóricas	37
2.3.1. Administración de calidad total (Total Quality Management – TQM).....	37
2.4. Bases conceptuales.....	38
2.4.1. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).	38
2.4.2. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).....	48
2.4.3. Inocuidad alimentaria.....	48
2.4.4. Control de calidad.	49
2.4.5. Programa de higiene y saneamiento (PHS).....	49

2.5.	Definición de términos básicos	50
CAPÍTULO III.....		52
3.	Hipótesis y variables	52
3.1.	Formulación de hipótesis	52
3.2.	Identificación de variables	52
3.3.	Operacionalización de variables	53
CAPÍTULO IV.....		54
4.	Metodología	54
4.1.	Tipo de investigación	54
4.2.	Diseño de investigación	54
4.3.	Población de estudio	54
4.4.	Tamaño de muestra	55
4.5.	Unidad de análisis	55
4.6.	Métodos, técnicas e instrumentos de investigación	55
4.6.1.	Método de investigación.	55
4.6.2.	Técnica de recolección de información.....	56
4.6.3.	Técnicas de procesamiento de información.	56
5.6.4.	Análisis, interpretación y discusión de resultados	57
CAPÍTULO V.....		58
5.	Resultados y discusión	58
5.1.	Análisis e interpretación de resultados.....	58
5.1.1	Resultados de la ficha de observación	58
Procesos de las etapas del proceso productivo.....		58

Procesos de apoyo	63
5.1.2. Resultados de la entrevista	65
5.1.3. Resultados de la encuesta aplicada a los colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.....	67
Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos	67
Parte II - Cuidado e higiene del personal	77
Parte III - Infraestructura e instalaciones	84
Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos	94
Nivel de cumplimiento de las dimensiones.....	105
5.2. Discusión de Resultados	109
CAPÍTULO VI.....	113
6. Propuesta del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.....	113
6.1. Presentación	113
6.2. Cronograma.....	114
6.3. Presupuesto	114
CONCLUSIONES	228
RECOMENDACIONES	229
REFERENCIAS	230
APÉNDICE.....	238
Apéndice A: Matriz de Consistencia Metodológica	238
Apéndice B: Instrumentos para la obtención de datos.....	240
Entrevista.....	240
Encuesta a los colaboradores	244

Check list.....	248
Check list etapas del proceso productivo	248
Check list para la Recepción de Materia Prima e Insumos	248
Check list para el almacenamiento de materia prima e insumos	249
Check list para la elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos	249
Check list para la elaboración intermedia procesamiento de alimentos cocidos	250
Check list para la elaboración final.....	251
Check list para el servido de alimentos.....	251
Check list para la atención al consumidor.....	252
Check list de apoyo	252
Check list para Equipos de Protección Personal (EPP)	252
Check list para la limpieza y desinfección de infraestructura y equipos	253
Check list para el lavado de manos	254
Apéndice C: Evidencia de la guía de observación	255
Check list para la recepción de materia prima e insumos	255
Check list para el almacenamiento de materia prima e insumos	257
Check list para la elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos.....	259
Check list para la elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos.....	261
Check list para la elaboración final.....	262
Check list para el servido de alimentos.....	263
Check list para la atención al consumidor.....	265
Check list para el lavado de manos	266

Check List para Equipos de Protección Personal (EPP)	268
Check list para la limpieza y desinfección de infraestructura, equipos y menaje	270
Apéndice D: Evidencia de la aplicación de la entrevista al gerente general.....	272
Apéndice E: Entrevista al gerente general	273
Apéndice F: Evidencia de la aplicación de las encuestas	276
Apéndice G: Cronograma	277
Apéndice H: Proformas para el presupuesto	279
Apéndice I: Alfa de Cronbach.....	283
Apéndice K: Juicio de experto	285
Validación 01: Check lisst	285
Validación 02 – Entrevista	291
Validación 03 – Encuesta.....	297

ÍNDICE DE ABREVIATURAS

BPM:	Buenas Prácticas de Manufactura
DIGESA:	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria
DL:	Decreto Legislativo
EPP:	Equipos de Protección de Personal
ETA's:	Enfermedades transmitidas por alimentos
HACCP:	Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
MINSA:	Ministerio de Salud
NTS	Norma Técnica de Salud
PHS:	Programa de Higiene y Saneamiento
POES:	Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento
RM:	Resolución Ministerial
TQM:	Gestión de Calidad Total

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Operacionalización de las Variables	53
Tabla 2 Colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.	55
Tabla 3 Técnicas de recolección de datos	56
Tabla 4 Pregunta 01 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos.....	67
Tabla 5 Pregunta 02 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos.....	68
Tabla 6 Pregunta 03 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos.....	69
Tabla 7 Pregunta 04 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos.....	70
Tabla 8 Pregunta 05 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos.....	70
Tabla 9 Pregunta 06 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos.....	71
Tabla 10 Pregunta 07 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos.....	72
Tabla 11 Pregunta 08 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos.....	73
Tabla 12 Pregunta 09 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos.....	74
Tabla 13 Pregunta 10 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos.....	75
Tabla 14 Pregunta 11 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos.....	76
Tabla 15 Pregunta 01 Parte II - Cuidado e higiene del personal.....	77
Tabla 16 Pregunta 02 Parte II - Cuidado e higiene del personal.....	78
Tabla 17 Pregunta 03 Parte II - Cuidado e higiene del personal.....	79
Tabla 18 Pregunta 04 Parte II - Cuidado e higiene del personal.....	80
Tabla 19 Pregunta 05 Parte II - Cuidado e higiene del personal.....	81
Tabla 20 Pregunta 06 Parte II - Cuidado e higiene del personal.....	82
Tabla 21 Pregunta 07 Parte II - Cuidado e higiene del personal.....	83
Tabla 22 Pregunta 08 Parte II - Cuidado e higiene del personal.....	83

Tabla 23 Pregunta 01 Parte III - Infraestructura e instalaciones.....	84
Tabla 24 Pregunta 02 Parte III - Infraestructura e instalaciones.....	85
Tabla 25 Pregunta 03 Parte III - Infraestructura e instalaciones.....	86
Tabla 26 Pregunta 04 Parte III - Infraestructura e instalaciones.....	87
Tabla 27 Pregunta 05 Parte III - Infraestructura e instalaciones.....	88
Tabla 28 Pregunta 06 Parte III - Infraestructura e instalaciones.....	89
Tabla 29 Pregunta 07 Parte III - Infraestructura e instalaciones.....	90
Tabla 30 Pregunta 08 Parte III - Infraestructura e instalaciones.....	91
Tabla 31 Pregunta 09 Parte III - Infraestructura e instalaciones.....	92
Tabla 32 Pregunta 10 Parte III - Infraestructura e instalaciones.....	93
Tabla 33 Pregunta 01 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos.....	94
Tabla 34 Pregunta 02 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos.....	95
Tabla 35 Pregunta 03 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos.....	96
Tabla 36 Pregunta 04 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos.....	97
Tabla 37 Pregunta 05 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos.....	98
Tabla 38 Pregunta 06 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos.....	99
Tabla 39 Pregunta 07 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos.....	100
Tabla 40 Pregunta 08 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos.....	101
Tabla 41 Pregunta 09 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos.....	102
Tabla 42 Pregunta 10 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos.....	103
Tabla 43 Pregunta 11 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos.....	104
Tabla 44 Nivel de cumplimiento de la Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos.....	105

Tabla 45 Nivel de cumplimiento de la Parte II – Cuidado e higiene del personal	106
Tabla 46 Nivel de cumplimiento de la Parte III – Infraestructura e instalaciones	106
Tabla 47 Nivel de cumplimiento de la Parte IV – Mobiliario, utensilios y equipos	107
Tabla 48 Cumplimiento del BPM en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.	107
Tabla 49 Nivel de Cumplimiento en general del BPM en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.	108
Tabla 50 Implementación del Manual de BPM en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. - Primer mes	114
Tabla 51 Implementación del Manual de BPM en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. - Segundo mes	116
Tabla 52 Implementación del Manual de BPM en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. - Tercer mes.....	116
Tabla 53 Presupuesto general para la implementación del Manual de BPM en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.	117
Tabla 54 Matriz de Consistencia Metodológica.....	238
Tabla 56 Check list para la recepción de materia prima e insumos	248
Tabla 57 Check list para el almacenamiento de materia prima e insumos	249
Tabla 58 Check list para la elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos	249

Tabla 59 Check list para la elaboración intermedia procesamiento de alimentos cocidos.....	250
Tabla 60 Check list para la elaboración final.....	251
Tabla 61 Check list para el servido de alimentos.....	251
Tabla 62 Check list para la atención al consumidor.....	252
Tabla 63 Check list para Equipos de Protección Personal (EPP)	252
Tabla 64 Check list para la limpieza y desinfección de infraestructura y equipos	253
Tabla 65 Check list para el lavado de manos	254
Tabla 65 Cronograma para la implementación del Manual de BPM en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.....	277
Tabla 66 Niveles de fiabilidad	283
Tabla 67 Ítems admitidos	283
Tabla 68 Cálculo de confiabilidad	284
Tabla 70 Cálculo de nivel de Confiabilidad.....	284

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Pregunta 01 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos	68
Figura 2 Pregunta 02 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos	68
Figura 3 Pregunta 03 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos	69
Figura 4 Pregunta 04 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos	70
Figura 5 Pregunta 05 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos	71
Figura 6 Pregunta 06 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos	72
Figura 7 Pregunta 07 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos	73
Figura 8 Pregunta 08 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos	74
Figura 9 Pregunta 09 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos	75
Figura 10 Pregunta 10 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos	76
Figura 11 Pregunta 11 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos	77
Figura 12 Pregunta 01 Parte II - Cuidado e higiene del personal	78
Figura 13 Pregunta 02 Parte II - Cuidado e higiene del personal	79
Figura 14 Pregunta 03 Parte II - Cuidado e higiene del personal	80
Figura 15 Pregunta 04 Parte II - Cuidado e higiene del personal	80
Figura 16 Pregunta 05 Parte II - Cuidado e higiene del personal	81
Figura 17 Pregunta 06 Parte II - Cuidado e higiene del personal	82
Figura 18 Pregunta 07 Parte II - Cuidado e higiene del personal	83
Figura 19 Pregunta 08 Parte II - Cuidado e higiene del personal	84
Figura 20 Pregunta 01 Parte III - Infraestructura e instalaciones	85
Figura 21 Pregunta 02 Parte III - Infraestructura e instalaciones	86
Figura 22 Pregunta 03 Parte III - Infraestructura e instalaciones	87

Figura 23 Pregunta 04 Parte III - Infraestructura e instalaciones	88
Figura 24 Pregunta 05 Parte III - Infraestructura e instalaciones	89
Figura 25 Pregunta 06 Parte III - Infraestructura e instalaciones	90
Figura 26 Pregunta 07 Parte III - Infraestructura e instalaciones	91
Figura 27 Pregunta 08 Parte III - Infraestructura e instalaciones	92
Figura 28 Pregunta 09 Parte III - Infraestructura e instalaciones	93
Figura 29 Pregunta 10 Parte III - Infraestructura e instalaciones	94
Figura 30 Pregunta 01 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos	95
Figura 31 Pregunta 02 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos	96
Figura 32 Pregunta 03 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos	97
Figura 33 Pregunta 04 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos	98
Figura 34 Pregunta 05 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos	99
Figura 35 Pregunta 06 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos	100
Figura 36 Pregunta 07 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos	101
Figura 37 Pregunta 08 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos	102
Figura 38 Pregunta 09 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos	103
Figura 39 Pregunta 10 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos	104
Figura 40 Pregunta 11 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos	105
Figura 41 Nivel de cumplimiento en general de las BMP en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.....	108
Figura 42 Tipos de Procesos para la propuesta de un diseño del Manual de BPM para la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.....	109
Figura 43 Check list para la recepción de materia prima e insumos.....	255

Figura 44 Check list para el almacenamiento de materia prima e insumos	257
Figura 46 Check list para la elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos	259
Figura 47 Check list para la elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos.....	261
Figura 48 Check list para la elaboración final	262
Figura 49 Check list para el servido de alimentos	263
Figura 50 Check list para la atención al consumidor	265
Figura 51 Check list para el lavado de manos	266
Figura 52 Check list para Equipos de Protección Personal (EPP).....	268
Figura 52 Check list para la limpieza y desinfección de infraestructura, equipos y menaje	270
Figura 53 Evidencia de la aplicación de la entrevista gerente general	272
Figura 55 Entrevista al gerente general.....	273
Figura 56 Evidencia de la aplicación de las encuestas.....	276
Figura 56 Equipos y mobiliario de material de acero inoxidable	279
Figura 57 Impresión de señalizaciones	280
Figura 58 Envasar al vacío.....	281
Figura 59 Pago de tasa por la certificación	282
Figura 61 Validación de check list por el Mtr. Jair Miguel Pérez Aguilar	285
Figura 61 Validación del check list por el Ing. en Industrias Alimentarias William Minchan Quispe	287

Figura 62 Validación del check list por el Mg. Erick Eduardo Aguilar Alvarez	289
Figura 63 Validación de la entrevista por el Mtr. Jair Miguel Pérez Aguilar.....	291
Figura 64 Validación de la entrevista por el Ing. en Industrias Alimentarias William Minchan Quispe	293
Figura 65 Validación de la entrevista por el Mg. Erick Eduardo Aguilar Álvarez.	295
Figura 66 Validación de la encuesta por el Mtr. Jair Miguel Pérez Aguilar.....	297
Figura 67 Validación de la encuesta por el Ing. en Industrias Alimentarias William Minchan Quispe	299
Figura 68 Validación de la encuesta por el Mg. Erick Eduardo Aguilar Álvarez	301
Figura 69 Validación de la encuesta por el Dr. Mario Oswaldo Paredes Sánchez	303

RESUMEN

El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura es una herramienta que permite garantizar la trazabilidad en los procesos, reducir costos de producción, obtención de alimentos seguros y mayor reconocimiento comercial en la industria.

El objetivo de la presente investigación fue proponer el diseño de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) que permita garantizar la salubridad e inocuidad en la preparación de platillos de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L, la empresa se encuentra en el distrito de Cajamarca, provincia de Cajamarca y región Cajamarca, la recolección de datos se desarrolló durante el primer semestre del año 2024, teniendo como finalidad diagnosticar, analizar y determinar el análisis situacional de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. respecto a la aplicación y ejecución de a BPM.

El trabajo de investigación fue de tipo descriptivo y propositivo con un diseño no experimental y transversal, la población estuvo conformada por todos los colaboradores y el gerente general de la empresa, la muestra fue los 14 colaboradores (CENSO) y el gerente general de la empresa; y la unidad de análisis estuvo conformada por la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., para la recolección de la información se utilizó check list, entrevista y encuesta; la información fue analizada de manera manual con la aplicación y verificación in situ de la encuesta, entrevista y el check list; la información obtenida fue analizada con el soporte del programa Microsoft Excel mediante tablas y figuras.

Palabras clave: BPM, ETA, inocuidad, insumos, manual, manufactura, materia prima, rastreabilidad, salubre, trazabilidad.

ABSTRACT

The Manual of Good Manufacturing Practices is a tool that allows to guarantee traceability in the processes, reduce production costs, obtain safe food and greater commercial recognition in the industry.

The objective of this research was to propose the design of a Manual of Good Manufacturing Practices (GMP) that allows to guarantee the health and safety in the preparation of dishes of the Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. The company is located in the district of Cajamarca, province of Cajamarca and Cajamarca region. The data collection was carried out during the first half of 2024, with the purpose of diagnosing, analyzing and determining the situational analysis of the Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. Regarding the application and execution of GMP.

The research work was descriptive and purposeful with a non-experimental and transversal design, the population was made up of all the collaborators and the general manager of the company, the sample was the 14 collaborators (CENSUS) and the general manager of the company; and the analysis unit was made up of the Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., for the collection of information a check list, interview and survey were used; the information was analyzed manually with the application and verification in situ of the survey, interview and the check list; the information obtained was analyzed with the support of the Microsoft Excel program through tables and figures.

Key Words: *GMP, ETA, safety, supplies, inputs, manual, manufacturing, raw material, traceability, healthy, traceability.*

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación es de tipo descriptivo con una variable, Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, consta de 06 capítulos, los cuales se encuentran distribuidos de la siguiente manera: Capítulo I, con el problema de investigación, objetivos, justificación y limitaciones; Capítulo II, con el marco teórico donde está incluido los antecedentes de investigación, marco legal, bases teóricas, bases conceptuales y definición de términos básicos los cuales sirven de soporte al tema de investigación; Capítulo III, con la hipótesis y variables; Capítulo IV, donde se describe la parte metodológica de la investigación; donde está englobado el tipo y diseño de la investigación, población, muestra y unidad de análisis, así como también, los métodos y técnicas de recolección y procesamiento de datos; Capítulo V, donde se menciona los resultados y discusión de la investigación; Capítulo VI, donde se describe y documenta la propuesta del diseño del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, por último se formulan las conclusiones y recomendaciones pertinentes según el desarrollo de los objetivos planteados.

CAPÍTULO I

1. Planteamiento de la investigación

1.1. Identificación del problema

Carrasco (2023) menciona que la pandemia por el COVID-19, originó cambios en el comportamiento de los consumidores y uno de ellos es la información y preocupación en adquirir alimentos frescos, salubres y de calidad para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS) que pueden provocar el consumo de alimentos insalubres y nocivos para el consumo humano.

En el sitio web Winterhalter, en el escrito con título *Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y su importancia en la industria de alimentos* (s. f.) menciona que la industria de restauración debe tener en cuenta la prevención, control y estandarización de los procesos para la elaboración de platillos para garantizar un producto de calidad y salubre. En la actualidad existen muchas herramientas que garantizan la trazabilidad de los procesos y ayudan a prevenir las ETAS, una de estas herramientas es las BPM.

La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L, tiene como actividad comercial la preparación y venta de platos a base de pescados y mariscos. La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L, enfrenta problemas en la trazabilidad y ejecución de los procesos que desarrollan, y es por eso que, en los días de mayor demanda, la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L puede cometer malas prácticas y aplicar soluciones poco salubres e inocuas para conseguir una atención eficaz a sus clientes y consumidores.

La mala manipulación de los insumos ocasiona problemas de ETAS, así como también, merma y demora en la preparación de platos, produciéndose así mayores costos de producción y bajo nivel de calidad en el servicio entregado.

En los peligros físicos, la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. está expuesta a insectos debido a que sus ventanas no están aisladas con mallas mosquiteras, así como también, el personal de producción no utiliza de manera frecuente cofia, lo que ocasiona que los platillos estén expuestos a cabellos. En los peligros químicos, por desconocimiento, los trabajadores mezclan los productos (lejía y detergente), no se cuenta con insumos y materiales de limpieza y desinfección exclusivos, estos no se encuentran rotulados y no tienen un área determinada para su almacenamiento. En los peligros biológicos, el personal de producción no utiliza cubrebocas, ocasionando que los platillos estén expuestos a bacterias como *Staphylococcus aureus* que se transmiten a través de las gotas de saliva producidas al estornudar, hablar o toser, así como también, el personal no utiliza guantes continuamente para la manipulación de alimentos.

El personal de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., no todos cuentan con carnet sanitario vigente, y su Equipo de Protección de Personal (EPP) no es el adecuado, debido que no utilizan gorros y el pantalón no es de color blanco, así como también, los colaboradores tienen poco conocimiento de la importancia de las buenas prácticas para la manipulación de alimentos.

La infraestructura de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., es de material noble, el área de producción(cocina) las paredes están revestidas de mayólica color blanco, tiene campana para aspirar los olores y humos, pero el área

no se encuentra señalizada. Los equipos de frío por su antigüedad no permiten controlar la temperatura de manera eficiente y son pesados impidiendo así la limpieza y desinfección del área.

Finalmente, los procesos son ejecutados de manera empírica y no se cuenta con registros para el control de las actividades y tareas.

1.2. Formulación del problema

1.2.1. Problema general.

¿Cómo se puede garantizar la salubridad e inocuidad en la preparación de platillos de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.?

1.2.2. Problemas específicos.

- ¿Cuál es la situación actual respecto al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.?
- ¿Cuáles son las etapas del proceso productivo en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.?
- ¿Las etapas del proceso productivo de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., están descritas y documentadas?

1.2. Objetivo general

Diseñar un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., que permita garantizar la salubridad e inocuidad en la preparación de platillos.

1.3. Objetivos específicos

- Realizar un diagnóstico de la situación actual respecto al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.
- Identificar las etapas del proceso productivo de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. para el diseño de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Describir y documentar el proceso productivo de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

1.4. Justificación de la investigación

1.4.1. Justificación teórica.

El presente trabajo de investigación se justifica teóricamente porque tendrá un aporte de conocimiento en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L, respecto al diseño e importancia del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, con el cumplimiento de las BPM se podrá obtener un platillo inocuo, salubre e higiénico.

1.4.2. Justificación práctica.

La justificación práctica del presente trabajo de investigación es porque el diseño de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura aportará en el crecimiento y éxito empresarial, porque su cumplimiento reducirá merma, malas prácticas de manipulación de alimentos y reducción de tiempos en la preparación de los platillos de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

1.4.3. Justificación académica.

La justificación académica del presente trabajo de investigación es porque contribuirá con la obtención del Título Profesional de Licenciado de Administración en la Escuela Profesional de Administración, de la Facultad de Ciencias Económicas, Contables y Administrativas, de la Universidad Nacional de Cajamarca, así como también, me permitirá afianzar, fortalecer y poner en práctica mis conocimientos adquiridos en mi etapa de formación universitaria.

1.5. Limitaciones de la investigación

Para el desarrollo de la presente investigación se identificaron las siguientes limitaciones.

- Resistencia de los colaboradores para modificar sus funciones y responsabilidades, así como también temor para proporcionar información.

Se resolvió mediante la socialización y explicación (durante el registro y llenado del cuestionario y visitas a la empresa) de los beneficios y ventajas que se puede lograr con la implementación del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

- Escasa documentación del proceso productivo, debido a que los procesos son realizados de manera empírica.

Se resolvió mediante el uso y consulta de la NTS N°142-MINSA/DIGESA-V.01, realizada por el Ministerio de Salud (MINSA, 2018), la cual utilizamos como esquema para la identificación, diseño, propuesta y documentación de la empresa respecto al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

CAPÍTULO II

2. Marco teórico

2.1. Antecedentes de la investigación

2.1.1. Antecedentes internacionales.

Valverde y Vera (2017). *“Propuesta y diseño de buenas prácticas de manufactura para el bar/comedor de la Escuela Aurora Estrada Ramirez N°5”*, tesis de pregrado para optar el Título de Ingeniero en Sistemas de Calidad y Emprendimiento. Facultad de Ingeniería Química de la Universidad de Guayaquil, Guayaquil, Ecuador.

La tesis tuvo como objetivo principal diseñar una propuesta en Buenas Prácticas de Manufactura para el bar escolar/comedor con el fin de minimizar las deficiencias sanitarias e higiénicas y garantizar la inocuidad alimentaria, El tipo de la tesis fue descriptiva, cualitativa, cuantitativa y no experimental, utilizaron la encuesta y entrevista como instrumentos de recolección de datos, la primera fue aplicada en los 251 padres de familia y la segunda en los encargados del bar/comedor. Los resultados obtenidos mediante la recolección de información permitieron realizar una propuesta de plan de mejora basado en las Buenas Prácticas de Manufactura puntualizando las condiciones higiénicas y sanitarias, en las instalaciones, equipos, mantenimiento, servicio, operaciones, personal y limpieza que debe cumplir el bar para asegurar la inocuidad alimentaria. En las conclusiones se identificó las defectuosas condiciones higiénicas y sanitarias además de la alta insatisfacción de los padres de familia, también se desarrollaron fichas de control y

procedimientos de Buenas Prácticas de Manufactura que fueron plasmados en un manual.

Pozo (2019). *“Buenas prácticas de manufactura para el área de cocina y servicio de la Cevichería Manabiche”*, tesis de pregrado para obtener el Título de Licenciado en Artes Culinarias. Facultad de Artes y Humanidades de la Universidad de los Hemisferios, Quito – Ecuador.

El objetivo principal de la investigación fue desarrollar un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para la Cevichería “Manabiche”, con la finalidad de mejorar la calidad del producto final. Utilizaron la revisión bibliográfica, encuesta y fichas resumen, como técnicas de recolección de datos; la muestra de estudio estuvo conformada por los 18 colaboradores. En los resultados, se identificó una mejora en la optimización de la materia prima e insumos, debido que se estandarizo los procesos y procedimientos de la etapa productiva. En las conclusiones, se determinó que la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura permitirá aumentar los conocimientos de los colaboradores con respecto a la manipulación de alimentos y aumento de la calidad del producto terminado.

Barrero y Garzón (2021). *“Propuesta de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el proceso de fabricación en la empresa Como Arroz”*, tesis de pregrado para optar el Título de Ingeniero Industrial. Facultad de Ingeniería Industrial de la Universidad Antonio Nariño, Bogotá D.C., Colombia.

La investigación tuvo como objetivo principal proponer un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el proceso de fabricación de alimentos

en la empresa “Como Arroz”. Por su tipo de investigación fue mixta con enfoque cualitativo y cuantitativo, la muestra de la investigación fue 10 personas; y utilizó el análisis documental y la entrevista como técnicas de recolección de datos. Los resultados obtenidos permitieron identificar el nivel de cumplimiento de los requisitos normativos y documentación de los procesos en la manipulación de alimentos de la empresa “Como Arroz”, respecto al Manual de BPM. Los resultados revelaron que el nivel de cumplimiento de requisitos normativos y situación actual de las distintas áreas, dentro de estos tenemos 57% en el área de almacenamiento, 66% en la elaboración y 64% en el proceso de empaçado. Además, se implementaron procesos y procedimientos que fueron debidamente documentados en un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) que facilitará el acceso a la información al equipo de trabajo de la empresa “Como Arroz”.

2.1.2. Antecedentes nacionales.

Mendoza (2020) *“Implementación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos e Higiene en la operación del restaurante oriental “FU JOU” ubicado en el club regatas chorrillos, 2020”*, trabajo de suficiencia para optar el Título profesional de Ingeniero Industrial. Universidad San Ignacio de Loyola, Lima, Perú.

La tesis tuvo como objetivo principal determinar en qué medida la implementación de la BPM Y PHS influyen en la inocuidad de la preparación de alimentos. El trabajo de investigación, tuvo como conclusión que la implementación del Diagrama de Análisis y Procesos (DAP) permitió implementar el nuevo flujo de procesos logrando reducir un minuto la producción de los platos,

reducir el traslado del personal en la cocina evitando la fatiga. Además, se programó 19 capacitaciones para los colaboradores en temas de BPM, higiene y desinfección del lugar de trabajo, lo que permitirá a la empresa mejorar sus procesos y lograr la competitividad.

Sandoval (2018). *“Propuesta de sistema de Buenas Prácticas de Manufactura para queso mantecoso en la empresa PROSERMI E.I.R.L. Cajamarca-2016”*, tesis de pregrado para optar el Título Profesional de Ingeniero Industrial. Facultad de ingeniería en la Universidad San Pedro, Chimbote, Perú.

El objetivo principal de la investigación fue proponer un Sistema de Buenas Prácticas de Manufactura para el queso mantecoso en la empresa “PROSERMI E.I.R.L.” Cajamarca-2016, la investigación fue de tipo descriptiva y propositiva, la población y muestra fue de 02 colaboradores encargados de la producción y se utilizó la observación, entrevista y análisis de datos como métodos de recolección de información. Los resultados obtenidos permitieron identificar la situación actual respecto al nivel de cumplimiento de la normativa de BPM, la elaboración de diagrama de operaciones para la fabricación de queso, evaluación de las instalaciones y estructuras físicas de la planta y elaboración de formatos para la implementación del BPM. Las conclusiones obtenidas fue que la empresa PROSERMI E.I.R.L. tienen un nivel de cumplimiento deficiente (17%), la manipulación de alimentos es deficiente (52%), el rendimiento de la materia prima es bajo (40.6%), la calidad sanitaria del queso no es apto para el consumo humano debido a que excede el parámetro máximo de la norma sanitaria y por último, se diseñó un sistema BPM que consta de 6 fases: diagrama de operaciones para la

fabricación del producto, instalaciones y estructuras físicas de la planta, distribución de ambientes y ubicación de máquinas y equipos, requisitos para saneamiento de la planta, procedimientos operativos estandarizados y de saneamiento POE – POES, y un correcto rotulado.

Rodríguez (2018). “*Buenas Prácticas de Manipulación en la Cebichería Big Beng – 2017*”, tesis de pregrado para optar el Título Profesional de Ingeniero Industrial. Facultad de Ingeniería de la Universidad San Pedro, Chimbote, Perú.

La investigación tuvo como objetivo general proponer un modelo de Buenas Prácticas de Manipulación en la Cebichería Big Beng – 2017, el tipo de investigación es descriptiva y documental, la población estuvo conformada por 05 colaboradores, para la recolección de datos se utilizó la encuesta, entrevista y observación, y su procesamiento se hizo mediante estructuras y esquemas validados. Los resultados permitieron identificar el análisis de la situación actual y realización del diagnóstico de las Buenas Prácticas de Manipulación en la empresa, posteriormente se elaboró el Manual de Higiene del Personal, Manual de Limpieza y Desinfección y finalmente un Manual de Control de Plagas. Respecto a las conclusiones se determinó que el nivel de cumplimiento es de 43.8% respecto al BPM el cual no es aceptable, es por ello que se propuso manuales, donde su diseño se estableció por normativa legal, lo cual permitirá la adecuada manipulación de alimentos y guía para la conservación de materiales, equipos e infraestructura.

2.1.3. Antecedentes locales.

Cachay y Velezmore (2019). “*Diseño de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los Procedimientos Estándares de Saneamiento (POES) y su*

influencia en la inocuidad de los productos cárnicos en una empresa del rubro alimentario”, tesis de pregrado para optar el Título Profesional de Ingeniero Industrial. Facultad de ingeniería en la Universidad Privada del Norte, Cajamarca, Perú.

El objetivo general de la investigación fue determinar la influencia del diseño de las Buenas Prácticas Manufactura (BPM) y Procedimientos Estándares de Saneamiento (POES) en la inocuidad de los productos cárnicos, la tesis fue de tipo aplicada, no experimental, con profundidad explicativa y de naturaleza cuantitativa. Además, se utilizó la observación y la entrevista como técnicas de recolección de información. Los resultados obtenidos permitieron identificar el diagnóstico situacional, se utilizó check list y lista de verificación adaptado del DS-007-98-SA y su modificatoria el D.S. 038-2014-SA en base a las Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimientos Estándares de Saneamiento en una empresa del rubro alimentario y el diseño de las Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimientos Estándares de Saneamiento. Las conclusiones obtenidas fueron que el nivel de cumplimiento en base al BPM y POES de la empresa es de 64%.

Llanos (2018). *“Propuesta de implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES) en la planta de lácteos del I.S.T. Fe y Alegría N°57 – CEFOP Cajamarca I para contribuir en la inocuidad del producto*”, tesis de pregrado para optar el Título Profesional de Ingeniero Industrial. Facultad de Ingeniería de la Universidad Privada del Norte, Cajamarca, Perú.

El objetivo principal de la investigación fue proponer la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) en la planta de lácteos del I.S.T Fe y Alegría N°57 – CEFOP Cajamarca I para contribuir con la inocuidad del producto, la investigación tuvo un diseño transversal y descriptivo con método cualitativo y cuantitativo, la muestra fue de 08 colaboradores, se utilizó el cuestionario, análisis de documental, observación directa y entrevista como técnicas de recolección de datos. Los resultados obtenidos permitieron identificar el diagnóstico situacional de la empresa y de los procesos para el diseño de un manual de Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES). Las conclusiones obtenidas fueron que se examinó y diagnosticó el nivel de cumplimiento del BPM en la planta de lácteos del I.S.T. Fe y Alegría N° 57, siendo de 59%. Por ello, se desarrolló una propuesta de mejora mediante manuales de BPM y POES en donde se establecieron procedimientos estandarizados y registros de control.

Alcántara y Medina (2019). *“Propuesta de implementación de buenas prácticas de manufactura y programa de higiene y saneamiento en la empresa Avdel Perú S.R.L. para mejorar la calidad sanitaria del proceso”*, tesis de pregrado para optar el Título Profesional de Ingeniero Industrial. Facultad de Ingeniería en la Universidad Privada del Norte, Cajamarca, Perú.

El objetivo de la investigación fue mejorar la calidad sanitaria del proceso de embotellado de la empresa AVDEL PERU S.R.L. con la propuesta de implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura y el Plan de Higiene y

Saneamiento, la investigación fue tipo aplicada - pre experimental – transversal, la muestra fue de 05 personas y se utilizó la entrevista, cuestionario y guía de observación como técnicas de recolección de datos. Los resultados de los ítems evaluados de la investigación respecto a las BPM y PHS arrojaron valores en instalaciones 53.7%, limpieza 50%, control de plagas 50%, higiene personal 55.6%, capacitación 25%, materias primas 87.5% control de producción 75%. Las conclusiones obtenidas permitieron evaluar el nivel de cumplimiento de la empresa con respecto al BPM y PHS es de 64%, una vez identificado los puntos críticos, se diseñó una propuesta de manuales y registros que aseguren la calidad sanitaria, además se establecieron procedimientos para cada actividad de la producción. Una vez implementado, el nivel de cumplimiento aumentó a 98% lo que permitirá reconocer, evitar y controlar todos los potenciales peligros de contaminación del producto. Con respecto a la viabilidad del proyecto, el VAN es de S/ 31,870.83 y el TIR es de 100.60%.

2.2. Marco legal

2.2.1. Ley N° 26842 - Ley general de salud.

La Ley N° 26842 (1997) fue promulgada por el congreso de la república en donde se establece que la salud es un aspecto primordial para la población peruana, en el capítulo V que trata sobre la alimentación y bebidas destinadas al consumo humano, menciona que están sujetos a control higiénico y sanitario para la protección de la salud. Además, hace énfasis en que está prohibido distribuir alimentos alterados, contaminados, adulterados o falsificados que perjudiquen la salud. Por otro lado, en el capítulo VII de la presente ley trata sobre la higiene y

seguridad en los ambientes de trabajo, y menciona que los productores tienen que contar con medidas obligatorias que garanticen la salud de los colaboradores.

2.2.2. RM N° 822-2018-MINSA – Norma sanitaria para restaurantes y servicios afines.

El (MINSA, 2018) promulgó la Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA que tiene por objetivo principal establecer los principios generales de higiene que deben realizar los restaurantes y servicios afines para salvaguardar la salud de la población. Dicha resolución establece que los restaurantes o servicios afines deben cumplir con condiciones sanitarias idóneas como: adecuada estructura física, ambientes, abastecimiento de agua, disposiciones de aguas residuales/residuos sólidos, servicios higiénicos/vestuarios e instalaciones para lavado de manos.

En el capítulo 6, artículo 6.2.1, se puede observar aspectos relacionados al BPM, estableciendo aspectos importantes a cumplir como la recepción de materiales e insumos en general, almacenamiento de materias primas e insumos en general, elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos, elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos y la elaboración final. Además, en el artículo 6.3 menciona aspectos importantes con respecto a los manipuladores de los alimentos, y dentro de las disposiciones sanitarias a cumplir tenemos: que el personal no tenga signos de ETAS como procesos diarreicos, vómitos, etc. Otro aspecto importante es la higiene adecuada, la vestimenta y, por último, la capacitación sanitaria.

2.2.3. DL N° 1062 – Ley de inocuidad de alimentos.

La Ley N° 1062 (2008) tiene como finalidad la protección de la vida y salud de las personas mediante el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos que son designados para el consumo. En la ley mencionan todos los aspectos correspondientes a la inocuidad, dentro de ellos tenemos: los derechos de los consumidores y obligaciones de los proveedores, la vigilancia y control de la inocuidad de los alimentos y, por último, las infracciones y sanciones.

2.2.4. NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA – Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva.

La norma sanitaria NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA (2021) tiene como finalidad contribuir a la protección de la salud de la población que utiliza los servicios de alimentación colectiva y como objetivo proporcionar principios de higiene que deben acatar todos los establecimientos que brinden este servicio. En dicha norma sanitaria, mencionan aspectos necesarios para los servicios de alimentación, dentro de ellos tenemos: las condiciones generales de los servicios de alimentación colectiva, los principios generales de higiene, las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), programa de higiene y saneamiento, el brote de intoxicación por alimentos, registros de la información, certificación sanitaria, vigilancia sanitaria y emergencias sanitarias.

DS N°007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas

El propósito del (*Decreto Supremo N.º 007-98-SA*, s. f.) es de aprobar el reglamento para garantizar la producción y el suministro de alimentos y bebidas de

consumo humano sanos e inocuos y facilitar su comercio seguro, la elaboración del presente reglamento se mediante la recomendación de la Comisión del Codex Alimentarius.

2.3. Bases teóricas

2.3.1. Administración de calidad total (Total Quality Management – TQM)

De acuerdo a Carro y González (2015), la administración de calidad total, tiene como principal característica la prevención, es decir, busca la forma de contrarrestar los problemas antes de que surjan, y para ello se crea en la empresa un ambiente que reaccione rápida y eficazmente a las necesidades y requerimientos del cliente. Es por esa razón que todos los colaboradores conozcan la forma de crear valor y cuál es su rol en dicho proceso.

De acuerdo a López (2005), los principales representantes de la administración de calidad total son:

- *W. Edward Deming*. Sus principales aportaciones son la gestión de calidad mediante el control estadístico y la búsqueda constante por mejorar la calidad de los productos para satisfacer las necesidades de los consumidores. Carro y González (2015) menciona que otro aporte importante proporcionado por Deming fue la mejora continua (Kaizen) el cual está representado por el “círculo Deming” que está conformado por cuatro etapas (planear, hacer, verificar y actuar).
- *Kaoru Ishikawa*. Diseñó el diagrama causa – efecto, un modelo de círculo de calidad que consta de seis etapas interrelacionadas (definición de objetivos, la determinación del método adecuado, el entrenamiento

necesario, la ejecución de la tarea, el control de los resultados y la toma de medidas correctivas en caso necesario.

Con respecto al tema de investigación, el BPM cuenta con una serie de etapas o pasos para que su ejecución sea adecuada. Es por ello, que el ciclo de Deming es un aspecto clave para el adecuado desarrollo del BPM, debido a que está compuesto por las etapas: planear, hacer, verificar y actuar. En primer lugar, se establecerán los objetivos, alcance, responsables, base legal, términos y definiciones, entre otros puntos que deben ser considerados para la etapa de planeación. En segundo lugar, se evaluará toda la infraestructura de la empresa y al personal, para posteriormente proponer los procedimientos adecuados para la manipulación de alimentos de forma inocua, es imprescindible el control continuo mediante la evaluación del nivel de cumplimiento con los requisitos establecidos. Finalmente, si existen deficiencias encontradas en la empresa se debe actuar de manera inmediata para corregirlas.

2.4. Bases conceptuales

2.4.1. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

2.4.1.1. Definiciones.

De acuerdo a Albán (2017) las BPM abarca un conjunto de procesos, requisitos y medidas adoptadas en las empresas con el propósito de reducir al mínimo los riesgos de contaminación en los alimentos. Su principal objetivo es garantizar la seguridad alimentaria, la salud y la satisfacción del consumidor a través de condiciones y controles rigurosos.

Barrero y Garzón (2021) menciona que las BPM son los fundamentos esenciales de higiene en todas las etapas de manipulación, elaboración, conservación, transporte y distribución de alimentos destinados al consumo humano. Su finalidad principal es asegurar que los productos sean fabricados en condiciones sanitarias idóneas, reduciendo al mínimo los peligros y riesgos inherentes a la etapa de producción.

Además, Carrasco (2021) hace énfasis en que las BPM representan una herramienta esencial para garantizar la seguridad de los productos destinados al consumo humano. Estas prácticas se centran en la higiene y la correcta manipulación de los alimentos por parte del personal involucrado. Además de ello, las BPM resultan valiosas en el diseño y la operación de los establecimientos, así como en la implementación de procesos para la elaboración de productos.

Una vez leído y analizado las siguientes definiciones podemos concluir que: las Buenas Prácticas de Manufactura es el conjunto de procesos, requisitos y medidas que garantizan la obtención de un alimento inocuo e higiénico para el consumo humano, las fases del proceso productivo tienen que estar centrados en la reducción y/o eliminación de los peligros inherentes a la producción; así como también, la higiene del personal, la adecuada distribución de las instalaciones, infraestructura, equipos y mobiliario de las áreas vinculadas a la producción del producto terminado.

2.4.1.2. Esquema del Manual de BPM

Como lo indica Gimeno (2023) el esquema permite que la información esté sintetizada, ordenada, estructurada y simplificada favoreciendo la comprensión, estudio y memorización del tema tratado.

Para la organización y estructuración de la información se consideran los aspectos mínimos establecidos en la NTS N° 142-MINSA/DIGESA-V.01, realizada por el Ministerio de Salud (MINSA, 2018).

El proceso productivo en la elaboración de platillos, abarca desde la adquisición de materia prima e insumos, hasta el food service o servido de alimentos al consumidor, las etapas se deben desarrollar de manera ordenada y consecutiva, considerando también al comité de inocuidad (colaboradores) que interviene.

- Recepción de materia prima e insumos.
- Almacenamiento de materia prima e insumos
- Elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos
- Elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos
- Elaboración final
- Servido de alimentos

El área de atención al consumidor está obligada en tener mobiliario exclusivo, el cual debe estar ordenado, limpio y en perfectas condiciones higiénicas. Así como también, deberá informar a los clientes y/o comensales sobre los alimentos que causan hipersensibilidad y/o hipertensión arterial.

El comité de inocuidad debe cumplir las siguientes disposiciones sanitarias para realizar el desarrollo del proceso del productivo

- Poseer una excelente salud
- Mantener una estricta higiene
- Vestimenta exclusiva para el trabajo
- Capacitación continua en manipulación de alimentos

2.4.1.3. Elementos componentes de la implementación del BPM.

Facundo (2014) menciona que en la Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA; las BPM abarcan los siguientes temas:

- Condiciones higiénico sanitarias de las materias primas.
- Condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos elaboradores de alimentos.
- Recursos humanos.
- Requisitos de higiene en la elaboración.
- Almacenamiento y transporte de materias primas y productos terminados.
- Controles de proceso en la producción.
- Documentación.

2.4.1.4. Ventajas de la implementación del BPM.

Facundo (2014) menciona que las principales ventajas que proporcionan las BPM a las empresas son:

- Proporcionan confianza a los clientes debido a que las BPM garantizan la inocuidad y ayudan a minimizar las probabilidades de contagios de enfermedades por los alimentos.

- Las empresas obtienen el reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional, lo cual conlleva ventajas directas para el aumento de las ganancias. Esto se debe a que los requisitos de calidad son cada vez más relevantes en la industria alimentaria y pueden convertirse en obstáculos no arancelarios para el comercio.
- Se producen notables reducciones en los gastos derivados de la falta de calidad, como los costos de reprocesos, devoluciones, daños a la reputación, desmotivación, responsabilidades legales y disminución de la rentabilidad.
- Mediante la verificación, se garantiza la obtención de alimentos seguros a través de la mejora eficiente de los procesos de producción, la eficiencia en las actividades de higiene y saneamiento, y el apropiado control del estado de las herramientas, utensilios e instalaciones.
- Las BPM sirven de base para la implementación de otros sistemas de calidad como el análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), las normas ISO, entre otros.

2.4.1.5. Dimensiones e indicadores del Manual de BPM

Dimensión 01: Peligros físicos, químicos y biológicos

Contaminación de los alimentos.

Barrero y Garzón (2021) mencionan que la contaminación de los alimentos es aquella que sufre un cambio total o parcial en sus elementos ya sea por entidades físicas, químicas o biológicas.

- Contaminación física

Pozo (2019) señala que se refiere a cualquier objeto o sustancia indeseable que pueda contaminar los alimentos, como suciedad, cabello, pedazos de vidrios, joyas, perfumes, trozos metálicos, trapos sucios, entre otros elementos que puedan caer de manera accidental en los alimentos.

- Contaminación química

Pozo (2019) menciona que este tipo de contaminación puede originarse debido a diferentes factores o sustancias, como productos químicos en polvo utilizados para limpieza, aditivos, fragancias, esmalte de uñas, entre otros.

- Contaminación biológica

Valverde y Vera (2017) señalan que esta contaminación se produce por bacterias, hongos, virus o parásitos, que ocasionan intoxicación y problemas de salud en los consumidores, esto ocurre debido a la falta de conocimiento en la manipulación de alimentos.

Pozo (2019) indica que también se pueden llamar contaminación tóxica o venenosa que son causadas por bacterias patógenas como el estaphilococcus que causan enfermedades complejas en los consumidores.

- Contaminación cruzada

La contaminación cruzada ocurre cuando los contaminantes se transfieren de un alimento a otro. Esto puede ocurrir al mezclar alimentos crudos y cocinados, donde los alimentos cocinados pueden

volverse peligrosos para la salud al recibir bacterias de los alimentos crudos. Además, la contaminación cruzada puede ocurrir al utilizar los mismos utensilios para manipular alimentos crudos y luego alimentos cocinados, sin realizar una limpieza previa. (Valverde & Vera, 2017) Pozo (2019) indica que la presencia de contaminación en los alimentos se hace evidente desde el inicio del proceso de preparación del plato hasta el momento de su servicio final. Esto puede resultar en intoxicaciones masivas debido a la contaminación, una manipulación deficiente o negligencia durante la elaboración, lo que genera problemas de salud en todos los consumidores.

Sustancias peligrosas.

Rodas (2018) indica que son los materiales que producen riesgos en la salud del consumidor que pueden ser ocasionados durante el proceso de manipulación, producción, distribución o almacenamiento. Dentro de los materiales riesgosos tenemos: el polvo, gases, radiación, materiales tóxicos, entre otros.

Los residuos o sustancias peligrosas son aquellos que están conformados por una o varias composiciones tóxicas que son peligrosas para la salud humana, ya sea en concentraciones pequeñas o altas. Esto ocurre principalmente por las actividades de limpieza o desinfección en las instalaciones debido a que se utilizan materiales tóxicos, inflamables o corrosivos. (Alarcón, 2019)

Dimensión 02: Cuidado e higiene del personal

Equipo de protección personal

Erazo et al. (2018) indica que son todas aquellas medidas que se utilizan para proteger a los colaboradores contra posibles daños a su integridad física y ayuda a que el producto final no se contamine por la exposición de peligros. La empresa es la que suministra el equipo de protección personal (EPP) y estos deben utilizarse de manera adecuada y complementaria al programa de higiene y saneamiento.

Dimensión 03: Infraestructura e instalaciones

Infraestructura e instalaciones.

Albán (2017) indica que la infraestructura está integrada de diversos componentes o servicios indispensables para que una empresa pueda operar de manera adecuada o para que una actividad se lleve a cabo de manera efectiva.

Llanos (2018) enfatiza en que el diseño de las instalaciones de producción se refiere a la planificación de la disposición física de la empresa con el objetivo de optimizar la utilización de sus recursos, como los colaboradores, equipos de producción e insumos. Además, se abarcan aspectos como la selección y ubicación de la planta, el diseño del edificio, la distribución de los espacios y la gestión de los materiales.

La infraestructura está conformada por diferentes elementos como menciona Albán (2017):

- Pisos, paredes y techos. Deben ser construidos de manera que puedan ser limpiados de manera apropiada y en buenas condiciones. Además,

los suelos deben contar con la inclinación adecuada para permitir el drenaje adecuado y completo de los residuos cuando sea necesario.

- Puertas y ventanas. Una ventana está ubicada en las paredes y tiene como objetivo brindar iluminación y ventilación.
- Ventilación. Desempeña un papel fundamental, ya que proporciona un suministro de aire que ayuda a disminuir la exposición de las personas a los contaminantes generados por los procesos de producción. Además, la ventilación controla la temperatura y la toxicidad del entorno, asegurando condiciones adecuadas y seguras para el personal y el ambiente de trabajo.
- Iluminación. Proporcionar una adecuada visibilidad dentro de un entorno de producción, permitiendo que los trabajadores realicen sus tareas de manera efectiva.
- Servicios sanitarios. El alcantarillado sanitario proporciona un sistema necesario para la eliminación apropiada de las aguas residuales producidas durante los procesos de producción.

Distribución de planta.

De acuerdo a García (2020) la distribución en planta está influenciadas por las limitaciones encontradas en el sistema productivo, es decir por la diversidad y la magnitud de procesos que se necesitan para la producción. Aparte de la variedad y volumen (producto), es necesario entender la dirección que sigue el producto, así como los servicios adicionales que se utilizan y su evolución en el tiempo.

Existen diversos tipos de distribución de planta, García (2020) menciona los siguientes:

- Distribución en planta por posición fija. Es aquella en donde el producto se queda fijo mientras los colaboradores, materiales y maquinaria realizan las operaciones.
- Distribución en planta por producto. Es aquella donde los materiales y recursos son dispuestos en una forma en que el producto sigue un trayecto reconocible.
- Distribución en planta funcional. Es aquella en donde los materiales y recursos son dispuestos de acuerdo a las actividades realizadas, es decir, viajan entre áreas funcionales.
- Distribución de planta híbrida. Combina una o más diferentes distribuciones mencionadas anteriormente.

Dimensión 04: Mobiliario, utensilios y equipos

Mobiliario.

Albán (2017) menciona que el mobiliario son todos los muebles que se utilizan para el uso del cliente y de los propios colaboradores que realizan el servicio.

Instrumentos y utensilios.

Albán (2017) menciona que son aquellos que se utilizan para realizar la producción, preparación, control, transporte, distribución, entre otros. Es decir, todos aquellos instrumentos y demás accesorios que se utilizan para realizar el servicio.

2.4.2. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

El (MINSA, 2020) indica que las Enfermedades Transmitidas por Alimentos son el síndrome causado por la ingesta de alimentos y/o agua con agentes etiológicos que perjudiquen la salud de la persona consumidora. Las ETAS pueden clasificarse en infecciones e intoxicaciones. La infección transmitida por alimentos es causada por la ingesta de alimentos que contienen microorganismos patógenos vivos. Por otro lado, la intoxicación ocurre cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido.

Las ETAS más comunes son la Intoxicación por *Bacillus Cereus*, Salmonelosis, Shigelosis, intoxicación por *Clostridium perfringens*, gastroenteritis por *Escherichia coli* patógenas, intoxicación estafilocócica, triquinosis, hepatitis A, cólera, entre otros. Dentro de los síntomas más comunes, esto dependerá del agente etiológico, pero los más comunes son las náuseas, vómitos, calambres estomacales y diarrea.

2.4.3. Inocuidad alimentaria.

Albán (2017) indica que la inocuidad alimentaria implica la adopción de medidas para disminuir los riesgos asociados a factores biológicos y químicos con el objetivo de proteger a los consumidores de posibles peligros involuntarios. En términos técnicos, la inocuidad alimentaria puede entenderse como la ausencia de peligros alimentarios, es decir, la probabilidad de no experimentar ningún riesgo al consumir los alimentos en cuestión.

Por otro lado, la Ley N° 1062 (2008), menciona que se un alimento inocuo cuando este no sea nocivo para la salud, sea calificado por la autoridad sanitaria

como apto para el consumo humano y no cause daño a los consumidores cuando se prepare o consuma.

2.4.4. Control de calidad.

Llanos (2018) menciona que las normas ISO 9000 define a la calidad como el grado de cumplimiento con las normas sanitarias para garantizar la satisfacción de expectativas y necesidades del consumidor.

El control de calidad se utiliza en una amplia variedad de mecanismos en las instalaciones de fabricación. Las prácticas de control se basan en el monitoreo visual a través de indicadores de calidad, los cuales tienen el objetivo de llamar inmediatamente la atención acerca de elementos irregulares. Un sistema de control de calidad eficiente comprende la existencia de procedimientos documentados para todos los procesos esenciales, el entendimiento por parte del equipo y el entorno de trabajo adecuado. (Evans & Lindsay, 2008)

2.4.5. Programa de higiene y saneamiento (PHS)

La (Ley N° 1062, 2008) menciona que son un conjunto de métodos y protocolos de higiene y desinfección utilizados en la limpieza de instalaciones, equipos, utensilios y superficies, con la finalidad de desechar la suciedad, residuos, entre otras sustancias indeseables, así como eliminar significativamente la carga microbiana y los riesgos asociados a la contaminación de los alimentos. Estas prácticas también abarcan medidas para garantizar el saneamiento adecuado de servicios básicos como el suministro de agua, el sistema de desagüe y la gestión de residuos sólidos, además de la prevención y control de plagas. Estas pautas son formuladas por escrito para su implementación, seguimiento y evaluación.

2.5. Definición de términos básicos

- **Buenas Prácticas de Manufactura:** Son un conjunto de procesos, requisitos y medidas adoptadas en las empresas con el propósito de reducir al mínimo los riesgos de contaminación en los alimentos. Su principal objetivo es garantizar la seguridad alimentaria, la salud y la satisfacción del consumidor a través de condiciones y controles rigurosos. (Albán, 2017)
- **Contaminación de los alimentos:** Son aquellas que sufren un cambio total o parcial en sus elementos ya sea por entidades físicas, químicas o biológicas. (Barrero & Garzón, 2021)
- **Contaminación biológica:** Producida por bacterias, hongos, virus o parásitos, que ocasionan intoxicación y problemas de salud en los consumidores. (Valverde & Vera, 2017)
- **Contaminación cruzada:** Ocurre cuando los contaminantes se transfieren de un alimento a otro. Esto puede ocurrir al mezclar alimentos crudos y cocinados, donde los alimentos cocinados pueden volverse peligrosos para la salud al recibir bacterias de los alimentos crudos. Además, la contaminación cruzada puede ocurrir al utilizar los mismos utensilios para manipular alimentos crudos y luego alimentos cocinados, sin realizar una limpieza previa. (Valverde & Vera, 2017)
- **Contaminación física:** Es cualquier objeto o sustancia indeseable que pueda contaminar los alimentos, como suciedad, cabello, pedazos de vidrios, joyas, entre otros. (Pozo, 2019)

- **Contaminación química:** Se origina por productos químicos en polvo utilizados para limpieza, aditivos, esmalte de uñas, entre otros. (Pozo, 2019)
- **Infraestructura:** Está integrada de diversos componentes o servicios indispensables para que una empresa pueda operar de manera adecuada o para que una actividad se lleve a cabo de manera efectiva. (Albán, 2017)
- **Inocuidad alimentaria:** Un alimento es inocuo cuando este no sea nocivo para la salud, sea calificado por la autoridad sanitaria como apto para el consumo humano y no cause daño a los consumidores cuando se prepare o consuma. (Ley N° 1062, 2008)
- **Sustancias peligrosas:** Son los materiales que producen riesgos en la salud del consumidor que pueden ser ocasionados durante el proceso de manipulación, producción, distribución o almacenamiento. (Rodas, 2018)
- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** Son un conjunto de métodos y protocolos de higiene y desinfección utilizados en la limpieza de instalaciones, equipos, utensilios y superficies, con la finalidad de desechar la suciedad, residuos, entre otras sustancias indeseables. (Ley N° 1062, 2008)

CAPÍTULO III

3. Hipótesis y variables

3.1. Formulación de hipótesis

Hurtado (2010), nos menciona que, los trabajos de investigación de tipo descriptiva con una variable no tienen hipótesis, debido a que, estas no contribuyen en la definición de la metodología del trabajo ni establecer relaciones de causalidad, pero se plantea el siguiente enunciado:

El diseño de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, garantizará la salubridad e inocuidad en la preparación de los platillos de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

3.2. Identificación de variables

Las Buenas Prácticas de Manufactura es el conjunto de procesos, requisitos y medidas que garantizan la obtención de un alimento inocuo e higiénico para el consumo humano, las fases del proceso productivo tienen que estar centrados en la reducción y/o eliminación de los peligros inherentes a la producción; así como también, la higiene del personal; la adecuada distribución de las instalaciones, infraestructura, equipos y mobiliario de las áreas vinculadas a la producción del producto terminado.

3.3. Operacionalización de variables

Tabla 1

Operacionalización de las Variables

Variable	Definición conceptual	Dimensión	Indicador	Índice
Manual de Buenas Prácticas de Manufactura	Las Buenas Prácticas de Manufactura es el conjunto de procesos, requisitos y medidas que garantizan la obtención de un alimento inocuo e higiénico para el consumo humano, las fases del proceso productivo tienen que estar centrados en la reducción y/o eliminación de los peligros inherentes a la producción; así como también, la higiene del personal; la adecuada distribución de las instalaciones, infraestructura, equipos y mobiliario de las áreas vinculadas a la producción del producto terminado.	Peligros físicos, químicos y biológicos	Nivel de cumplimiento de la prevención de Peligros físicos, químicos y biológicos	
	Albán (2017), Barrero, Garzón y Carrasco (2021)	Cuidado e higiene de personal: uso de EPP's y hábitos de higiene	Nivel de cumplimiento del cuidado e higiene personal.	- Check list - Entrevista
Prácticas de Manufactura	eliminación de los peligros inherentes a la producción; así como también, la higiene del personal; la adecuada distribución de las instalaciones, infraestructura, equipos y mobiliario de las áreas vinculadas a la producción del producto terminado.	Infraestructura: distribución de planta, iluminación y ventilación.	Nivel de cumplimiento de la infraestructura., distribución de planta, iluminación y ventilación.	- Encuesta por cuestionario
	Albán (2017), Barrero, Garzón y Carrasco (2021)	Mobiliario, utensilios y equipos.	Nivel de cumplimiento del mobiliario, utensilios y equipos.	

CAPÍTULO IV

4. Metodología

4.1. Tipo de investigación

La investigación fue de tipo descriptivo y propositiva, descriptivo como lo menciona Cimec (2023) busca describir de manera detallada los hechos observados, mencionando las características y comportamientos de la población que ocurren en un contexto natural, con el presente trabajo se buscó identificar y describir la situación actual de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L respecto a las BPM y propositiva como lo indica Beltran (s. f.) es una propuesta a la necesidad de la empresa a partir de la información encontrada en el diagnóstico para aportar posibles soluciones, con el presente trabajo se diseñó una propuesta de Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

4.2. Diseño de investigación

Por el tema de investigación la tesis fue no experimental y transversal, no experimental porque solo se buscó identificar y describir la situación actual concerniente al diagnóstico para diseñar un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura; y transversal porque los datos fueron obtenidos en el primer semestre del año 2024.

4.3. Población de estudio

La población estuvo conformada por los 14 colaboradores y el gerente general de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

4.4. Tamaño de muestra

Debido a que la población es pequeña, la muestra fueron los 14 colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., durante el primer bimestre del año 2024, es decir la muestra es de tipo CENSO; así como también, la muestra está conformado por el gerente general de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

Tabla 2

Colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

Cargo	N° de Colaboradores
Cocineros	03
Ayudantes de cocina	02
Mozos o azafatas	05
Lavaplatos	02
Cajero	01
Seguridad	01
Total de colaborades	14

Nota. Cuaderno de control de asistencias del personal

4.5. Unidad de análisis

Para la unidad de análisis se consideró a la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

4.6. Métodos, técnicas e instrumentos de investigación

4.6.1. Método de investigación.

Método analítico – sintético, como lo menciona Baena (2017), este método permite buscar y procesar la información empírica, teórica y metodológica partiendo desde la descomposición de un todo a sus partes facilitando un estudio exhaustivo, con la utilización de este método se estudió los métodos de recolección

de datos con la finalidad de hallar las malas prácticas en la manipulación de alimentos, deficiencias de las condiciones sanitarias y documentación de los procesos productivos que incurre la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L, con el fin de poder enunciar las conclusiones y recomendaciones.

4.6.2. Técnica de recolección de información

Tabla 3

Técnicas de recolección de datos

Técnica	Instrumento	Responsable
Observación de hechos	Check list (Etapas del proceso productivo y procesos de apoyo)	Investigador
Entrevista	Guía de entrevista	Gerente general
Encuesta	Cuestionario	Colaboradores

4.6.3. Técnicas de procesamiento de información.

El procesamiento de datos se realizó de manera manual e in situ (con la aplicación de la entrevista y encuestas y verificación de los check list), en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. dicha información fue procesada con el programa Microsoft Excel, la información fue tabulada mediante tablas y gráficos, los cuales permitieron tener datos ordenados y clasificados con la finalidad de describir los resultados para diseñar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

5.6.4. *Análisis, interpretación y discusión de resultados*

El análisis e interpretación se llevó a cabo mediante tablas y figuras con la finalidad de cumplir con el desarrollo de los objetivos y lograr identificar el nivel de cumplimiento de los indicadores planteados.

En la discusión, se llevó mediante la interpretación de los resultados obtenidos por medio de la información proporcionada por gerente general y los colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., así como también, por los check list aplicados en las etapas identificadas según el esquema del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, conforme lo indica la NTS N°142-MINSA/DIGESA-V.01, realizada por el Ministerio de Salud (MINSA, 2018).

CAPÍTULO V

5. Resultados y discusión

5.1. Análisis e interpretación de resultados

5.1.1 Resultados de la ficha de observación

Con la finalidad de contrastar los resultados de los Check List, se recogió información en dos oportunidades, las cuales permitieron ver el cumplimiento del desarrollo de los procesos.

Procesos de las etapas del proceso productivo

Para la identificación de las etapas del proceso productivo se está considerando las etapas sugeridas en la NTS N°142-MINSA/DIGESA-V.01, realizada por el Ministerio de Salud (MINSA, 2018).

- **1° Check List - Recepción de materia prima e insumos (ver Apéndice C)**

- El área para la recepción de materia prima e insumos se encuentra en estado óptimo de conservación e higiene.
- El área de recepción de materia prima e insumos se encuentra en buenas condiciones y protegidas.
- La adquisición de materia prima se realiza en lugares formales, terminal pesquero, y los insumos lo realizan en mercados formales.
- En la recepción de materia prima e insumos se verifica la cantidad e insumos.
- La materia prima e insumos no son rotulados.

- No, no se cuenta con un sistema para la devolución de materia prima e insumos en mal estado de conservación e higiene.
- No, no se cuenta con una ficha de control para llevar el registro de temperatura de los equipos de frío.

- **2° Check List - Almacenamiento de materia prima e insumos (Apéndice C)**

- El área para el almacenamiento de materia prima e insumos se encuentra en estado óptimo de conservación e higiene.
- Para el almacenamiento de materia prima e insumos se cuenta con equipos de frío de uso exclusivos para minimizar y/o reducir la contaminación cruzada.
- El almacenamiento de materia prima e insumos no es el adecuado, puesto que, se utiliza bolsas de plástico.
- La materia prima e insumos no son rotulados ni es colocado la fecha de vencimiento.
- La adquisición de materia prima, se realiza de manera frecuente, interdiario, no se cuenta con un excedente de stock.
- El área de almacenamiento, no se encuentra expuesto a contaminantes físicos, químicos y/o biológicos.
- No se cuenta con un cronograma o ficha de control para realizar el mantenimiento y/o limpieza de los equipos de frío, pero estas acciones se realizan de manera frecuente.

- **3° Check List - Elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos (ver Apéndice C)**

- El área para la elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos se encuentra en estado óptimo de conservación e higiene.
- Si, las hortalizas, verduras y/o frutas son sometidas a un proceso exhaustivo para su lavado y/o desinfección.
- No, utilizan los mismos utensilios para el procesamiento de recorte, pero antes de su uso son lavados para iniciar una nueva actividad.
- Si, los desperdicios generados al concluir la actividad de recorte son desechados en recipientes con tapa.
- El descongelamiento de la materia prima e insumos se realiza en un área separada para evitar la contaminación cruzada.
- El descongelamiento de la materia prima e insumos se realiza con agua segura y/o potable.

- **4° Check List - Elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos (ver Apéndice C)**

- El área para la elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos se encuentra en estado óptimo de conservación e higiene.
- No, utilizan los mismos utensilios para el procesamiento de recorte, pero antes de su uso son lavados para iniciar una nueva actividad.

- Si, para la reutilización de aceites se elimina la presencia de residuos.
 - Si, cuando los aceites presentan cambios organolépticos son desechados, pero no se cuenta con un sistema adecuado para desecharlos.
- **5° Check List - Elaboración final (ver Apéndice C)**
- El área para la elaboración final se encuentra en estado óptimo de conservación e higiene.
 - No, utilizan los mismos utensilios para el procesamiento de recorte, pero antes de su uso son lavados para iniciar una nueva actividad.
 - Si, los equipos de frío se encuentran ordenados y clasificados para minimizar y/o reducir la contaminación cruzada.
 - Si, para la manipulación directa de la materia prima y/o insumos utilizan guantes de uso único.
- **6° Check List – Servido de alimentos (ver Apéndice C)**
- Si, área para la elaboración final (mesa de trabajo) se encuentra en estado óptimo de conservación e higiene.
 - Si, el menaje se encuentre en buen estado de conservación e higiene.
 - La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. no procesa hielo.

- Los recipientes utilizados para almacenar las especias, condimentos o salsas presentan buenas condiciones e higiénicos.
 - La materia prima e insumos por lo general se encuentran expuestos al ambiente por periodos prolongados los fines de semana por la mayor demanda de consumo.
 - Algunas veces se utilizan las conchas de abanico en varias ocasiones, pero con previa desinfección y limpieza.
- **7 ° Check List – Atención al consumidor (ver Apéndice C)**
- Si, el salón de atención se encuentra en estado óptimo de conservación e higiene.
 - Si, el mobiliario y/o mantelería se encuentra en buen estado.
 - No, el salón de atención no cuenta con mensajes instructivos para promover el lavado de manos, pero los servicios higiénicos si cuentan con mensajes instructivos y técnica correcta para el lavado de manos.
 - No, el salón de atención no cuenta con mensajes informativos sobre alimentos que contengan hipersensibilidad; el equipo de trabajo, mozos y/o azafatas, eventualmente informa a los clientes.
 - No, el salón de atención no cuenta con mensajes informativos sobre el consumo adecuado de sal para prevenir riesgos de hipertensión arterial.

Procesos de apoyo

- **1° Check List - Lavado de las manos (ver Apéndice C)**
 - En los espacios que el colaborador se lava las manos siempre cuenta a su disposición agua, jabón, toalla o papel.
 - Al momento de lavarse las manos, no todos los colaboradores se retiran las alhajas, por lo general el personal de atención utiliza pulseras.
 - En el proceso para lavarse las manos, lo realizan con bastante agua.
 - En el proceso para lavarse las manos, no todos se frotran las manos, dedos, nudillos y uñas hasta generar la suficiente espuma.
 - El colaborador se enjuaga las manos con suficiente agua con la finalidad de escurrir y eliminar la espuma generada en la frotación.
 - Por lo general, el colaborador cierra el grifo teniendo contacto con la mano recién lavada.
 - El colaborador desecha el papel en los contenedores de basura.
- **2° Check List – Uso de Equipo de Protección de Personal (Apéndice C)**
 - El colaborador del área de producción si utiliza cubrebocas, pero el colaborador del salón de atención no utiliza.
 - El colaborador del área de producción si utiliza delantal y el colaborador del salón de atención utiliza un mandil.
 - El colaborador del área de producción si utiliza guantes quirúrgicos para manipular los alimentos, pero el colaborador del salón de

atención no utiliza, manifiesta que utilizar los guantes es un impedimento para desarrollar sus funciones.

- El colaborador encargado de lavar el menaje o utensilios si utiliza guantes, los guantes son de vinilo y se encuentran en perfectas condiciones.
 - El colaborador del área de producción si utiliza gorro o cofia, pero el colaborador del salón de atención no utiliza.
 - El colaborador del área de producción si utiliza zapatos antideslizantes, pero el colaborador del salón de atención no utiliza, manifiesta que por las características del zapato es un impedimento realizar sus actividades, por lo general utiliza zapatos de bajos o zapatillas.
 - El colaborador del área de producción si utiliza vestimenta de color blanco, pero en algunas ocasiones se visten de pantalón oscuro. Por otro lado, el personal de atención, no utiliza ropa clara.
- **3° Check List – Para la Limpieza y Desinfección de Infraestructura y Equipos y Menaje (ver Apéndice C)**
- Se cuenta con suficientes contenedores para desechar la basura, pero estos no son de colores.
 - El colaborador si utiliza lejía para desinfectar el mobiliario e infraestructura.
 - Los materiales de limpieza son de uso exclusivo para cada área, pero no se encuentran rotulados.

- Si, si se cuenta con un área para almacenar los productos de limpieza, pero no está debidamente señalizada y organizada.
- Los colaboradores si limpian, desinfectan con lejía y agua hirviendo (desinfección térmica) la infraestructura, equipos y menaje.
- No se cuenta con un sistema adecuado para el desecho de aceites, por lo general lo arrojan a la basura.
- Las aguas residuales siempre recorren por el sistema de alcantarillado, puesto que se tiene instalado varios sumideros de tipo rejilla.
- Se cuenta con un certificado de saneamiento ambiental pero no se cuenta con una ficha de registro donde se describa y manifieste las próximas programaciones de fumigación en el establecimiento.
- No se cuenta debidamente señalizado con mensajes instructivos y de información para el uso adecuado de insumos y materiales de limpieza.

5.1.2. Resultados de la entrevista

- **Entrevista al gerente general de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. (ver Apéndice E)**
 - Trimestralmente se programa la fumigación, este servicio es realizado por personal técnico capacitado de una empresa subcontratista.
 - Las actividades y tareas del equipo de trabajo lo realizan de manera empírica, puesto que los procesos no se encuentran documentados y

mucho menos se cuenta con fichas de control y registro para verificar la rastreabilidad del producto y llevar una correcta delegación de tareas.

- La materia prima e insumos no se encuentran debidamente rotulados ni con la información técnica de ellos, el gerente general, menciona que la adquisición de los alimentos se realiza de manera frecuente y continua, reduciendo así, la descomposición o vencimiento de los alimentos.
- El equipo de trabajo de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., está conformado por 14 colaboradores, entre los que trabajan de manera frecuente y eventual. Respecto al Canet Sanitarios, menciona que solo los trabajadores que laboran todos los días tienen el carnet vigente.
- Respecto a la entrega de EPP, solo el personal de producción recibe un EPP completo, al personal de atención solo se les entrega un polo de identificación.
- El equipo de trabajo conoce y reconoce cuáles son sus funciones y actividades que deben realizar, pero no reciben información documentada o capacitaciones frecuentes para mejorar su productividad y desempeño laboral.
- La edificación del establecimiento se realizó en la zona urbana del distrito de Cajamarca, para su apertura se presentó el plano de las edificaciones, debido al crecimiento de la productividad, el

establecimiento se ha ido ampliando y mejorando y no habido una actualización del plano, las instalaciones se encuentran definidas, pero no están debidamente señalizadas, ni poseen la suficiente información para promover la higiene. El mejoramiento de las instalaciones se realizó con material de concreto y resistente.

- El gerente general, menciona que las edificaciones e instalaciones de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., es la adecuada para el nivel de productividad del establecimiento, pero conforme vaya mejorando las ventas se ira implementando nuevas mejoras.
- Respecto al mobiliario, utensilios, equipos y menaje del establecimiento Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L, el gerente general, menciona que frecuentemente se realiza mantenimiento o renovación.

5.1.3. Resultados de la encuesta aplicada a los colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L

Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos

Tabla 4

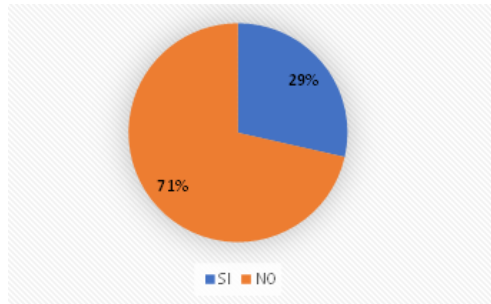
Pregunta 01 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos

Parte I – Peligros físicos, químicos y biológicos		
Pregunta 01	Si	No
¿Durante su desempeño laboral realiza las siguientes actividades: mascar chicle, fumar o comer?	4	10
Total	14	

Figura 1

Pregunta 01 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos

- ¿Durante su desempeño laboral realiza las siguientes actividades: masca chicle, fuma o come?



De los 14 colaboradores, 10 (71%) manifiestan que no realizan las actividades descritas, pero 04 (29%) mencionan que mascan chicle y comen.

Tabla 5

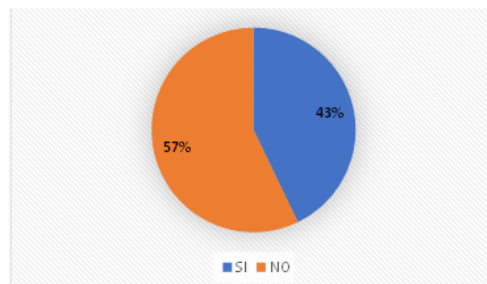
Pregunta 02 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos

Parte I – Peligros físicos, químicos y biológicos		
Pregunta 02	Si	No
¿Durante su desempeño laboral utiliza aretes, anillo, pulsera o reloj?	6	8
Total	14	

Figura 2

Pregunta 02 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos

- ¿Durante su desempeño laboral utiliza aretes, anillo, pulsera o reloj?



De los 14 colaboradores, 08 (57%) manifiestan que, no utilizan accesorios ni alhajas, pero 06 (43%) mencionan utilizan aretes y pulseras.

Tabla 6

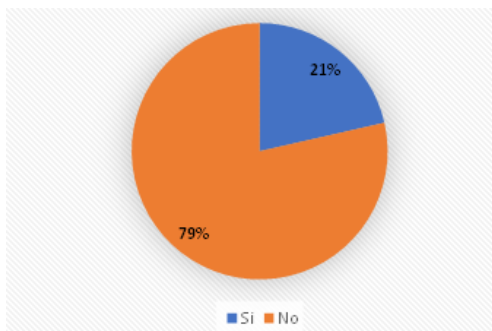
Pregunta 03 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos

Parte I – Peligros físicos, químicos y biológicos		
Pregunta 03	Si	No
¿En las instalaciones de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., ha notado presencia de insectos, roedores o animales domésticos?	3	11
Total	14	

Figura 3

Pregunta 03 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos

- ¿En las instalaciones de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., ha notado presencia de insectos, roedores o animales domésticos?



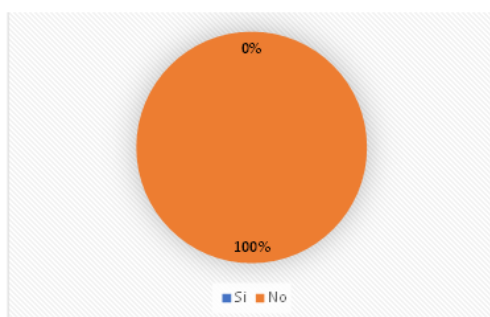
De los 14 colaboradores, 11 (79%) manifiestan que, no han notado la presencia de insectos, roedores o animales domésticos, 03 (21%) mencionan que eventualmente han notado la presencia de moscas y mosquitos.

Tabla 7*Pregunta 04 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos*

Parte I – Peligros físicos, químicos y biológicos		
Pregunta 04	Si	No
¿Las ventanas o entradas para el local de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., están aisladas con mallas mosquiteras?	0	14
Total	0	14

Figura 4*Pregunta 04 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos*

- ¿Las ventanas o entradas para el local de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., están aisladas con mallas mosquiteras?



De los 14 colaboradores, 14 (100%) manifiestan que, las ventanas y/o entradas no cuentan con mallas mosquiteras.

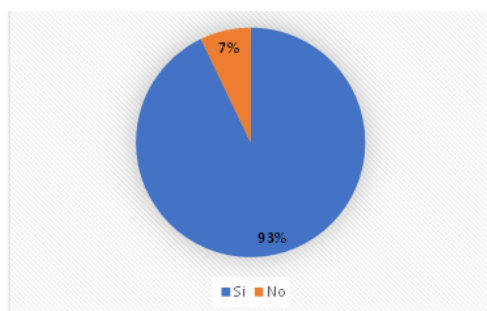
Tabla 8*Pregunta 05 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos*

Parte I – Peligros físicos, químicos y biológicos		
Pregunta 05	Si	No
¿El área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. se limpia y desinfecta todos los días?	13	1
Total	13	1

Figura 5

Pregunta 05 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos

- ¿El área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. se limpia y desinfecta todos los días?



De los 14 colaboradores, 13 (93%) manifiestan que, la limpieza del área de producción se realiza de manera diaria, 01 (7%) menciona que se realiza de manera inter diaria.

Tabla 9

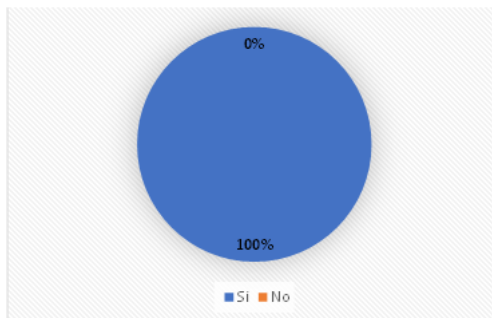
Pregunta 06 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos

Parte I – Peligros físicos, químicos y biológicos		
Pregunta 06	Si	No
¿La limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., se realiza de manera continua?	14	0
Total	14	

Figura 6

Pregunta 06 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos

- ¿La limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., se realiza de manera continua?



De los 14 colaboradores, 14 (100%) manifiestan que, la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios se realizan de manera continua.

Tabla 10

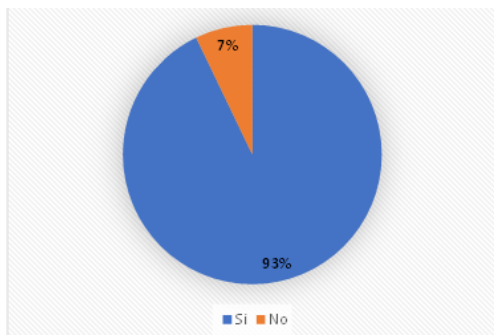
Pregunta 07 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos

Parte I – Peligros físicos, químicos y biológicos		
Pregunta 07	Si	No
¿El descongelamiento de materia prima o insumos de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., se realiza con agua segura “potable”?	13	1
Total	14	

Figura 7

Pregunta 07 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos

- ¿El descongelamiento de materia prima o insumos de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., se realiza con agua segura “potable”?



De los 14 colaboradores, 13 (93%) manifiestan que, el descongelamiento de la materia prima e insumos se realiza con agua potable, 01 (7%) menciona que se realiza de manera natural.

Tabla 11

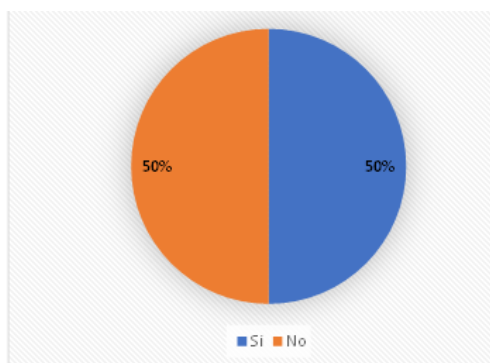
Pregunta 08 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos

Parte I – Peligros físicos, químicos y biológicos		
Pregunta 08	Si	No
Al momento de almacenar la materia prima e insumos los colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., ¿Ud. rótula y coloca fechas de vencimientos?	7	7
Total	14	

Figura 8

Pregunta 08 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos

- Al momento de almacenar la materia prima e insumos los colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., ¿Ud. rótula y coloca fechas de vencimientos?



De los 14 colaboradores, 07 (50%) manifiestan que, si rotulan y colocan fechas de vencimiento a la materia prima e insumos, y 07 (50%) menciona que no rotulan ni colocan fechas de vencimiento debido que el aprovisionamiento se realiza de manera diaria, así como también, que ellos conocen que alimentos se debe utilizar primero (PEPS)

Tabla 12

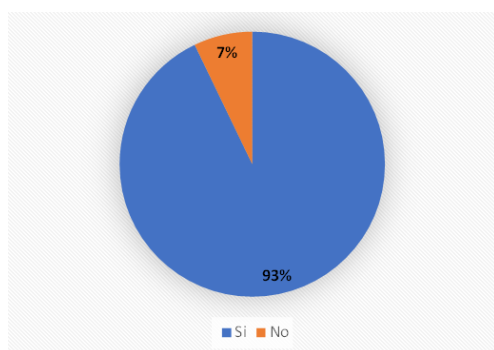
Pregunta 09 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos

Parte I – Peligros físicos, químicos y biológicos		
Pregunta 09	Si	No
Antes de almacenar las hortalizas y verduras los colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., ¿Realizan su debido lavado y desinfección?	13	1
Total	14	

Figura 9

Pregunta 09 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos

- Antes de almacenar las hortalizas y verduras los colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., ¿Realizan su debido lavado y desinfección?



De los 14 colaboradores, 13 (93%) manifiestan que, antes de almacenar las hortalizas y verduras lo desinfectan y limpian, 01 (7%) mencionan que no realiza estas acciones debido que no está dentro de sus funciones.

Tabla 13

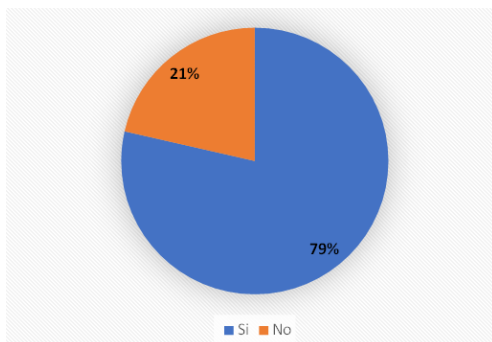
Pregunta 10 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos

Parte I – Peligros físicos, químicos y biológicos		
Pregunta 10	Si	No
¿En el proceso de atención, el mozo de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., muestra preocupación en brindar información de los platillos, para evitar entregar un producto que pueda tener antígenos para los clientes?	11	3
Total	14	

Figura 10

Pregunta 10 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos

- ¿En el proceso de atención, el mozo de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., muestra preocupación en brindar información de los platillos, para evitar entregar un producto que pueda tener antígenos para los clientes?



De los 14 colaboradores, 11 (79%) manifiestan que, si brindan información respecto a los platillos y alimentos que contienen antígenos, 03 (21%) mencionan que no brindan la información debida.

Tabla 14

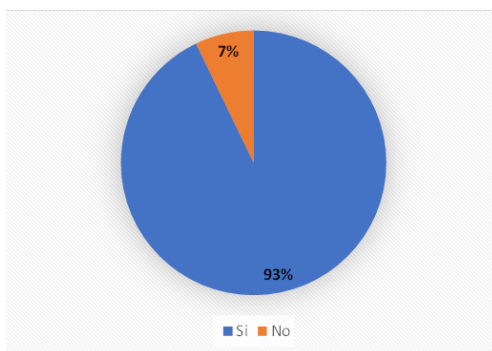
Pregunta 11 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos

Parte I – Peligros físicos, químicos y biológicos		
Pregunta 11	Si	No
¿El almacenamiento de productos químicos, limpieza y desinfección de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., se realiza de manera segura?	13	1
Total	14	

Figura 11

Pregunta 11 Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos

- ¿El almacenamiento de productos químicos, limpieza y desinfección de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., se realiza de manera segura?



De los 14 colaboradores, 13 (21%) manifiestan que, los productos químicos, limpieza y desinfección se almacenan de manera segura, 01 (07%) menciona que el lugar destinado para los productos no es el adecuado, debido a que, es un espacio donde los consumidores y clientes acuden con regularidad.

Parte II - Cuidado e higiene del personal

Tabla 15

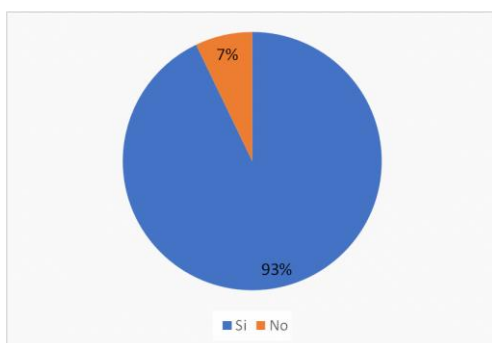
Pregunta 01 Parte II - Cuidado e higiene del personal

Parte II – Cuidado e higiene del personal		
Pregunta 01	Si	No
¿Cuándo Ud. presenta problemas o malestar en su salud informa al encargado o gerente de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., de su poca disposición para trabajar?	13	1
Total	14	

Figura 12

Pregunta 01 Parte II - Cuidado e higiene del personal

- ¿Cuándo Ud. presenta problemas o malestar en su salud informa al encargado o gerente de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., de su poca disposición para trabajar?



De los 14 colaboradores, 13 (93%) manifiestan que, informan su malestar cuando presentan problemas de salud, 01 (7%) menciona que no informa.

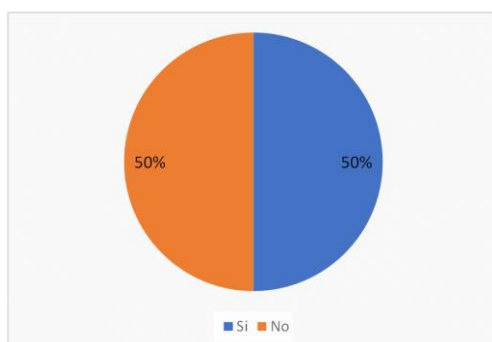
Tabla 16

Pregunta 02 Parte II - Cuidado e higiene del personal

Parte II – Cuidado e higiene del personal		
Pregunta 02	Si	No
¿Tiene Ud. su carnet de salud vigente?	7	7
Total	14	

Figura 13*Pregunta 02 Parte II - Cuidado e higiene del personal*

- ¿Tiene Ud. su carnet de salud vigente?



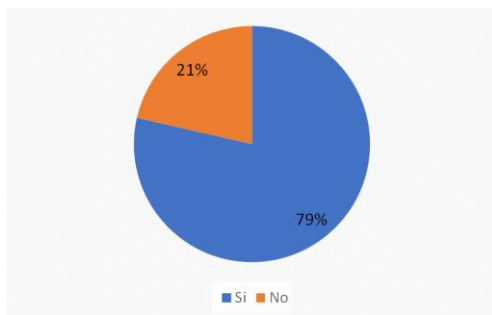
De los 14 colaboradores, 07 (50%) manifiestan que, si cuenta con carnet sanitario vigente; y 07 (50%) mencionan que no cuentan con carnet o lo tienen vencido.

Tabla 17*Pregunta 03 Parte II - Cuidado e higiene del personal*

Parte II – Cuidado e higiene del personal		
Pregunta 03	Si	No
¿La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., les entrega EPP para el desarrollo de sus funciones?	11	3
Total	14	

Figura 14*Pregunta 03 Parte II - Cuidado e higiene del personal*

- ¿La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., les entrega EPP para el desarrollo de sus funciones?



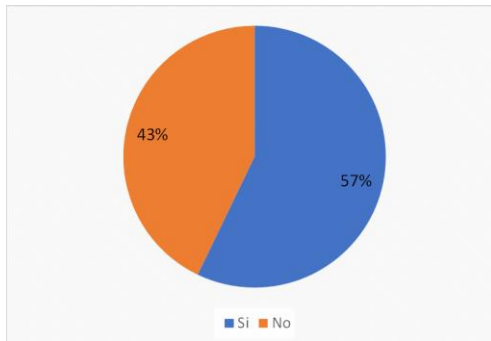
De los 14 colaboradores, 11 (79%) manifiestan que, la empresa si les entrega EPP y 03 (21%) mencionan que la empresa no les entrega EPP, que solo les entregan un polo de identificación de trabajado

Tabla 18*Pregunta 04 Parte II - Cuidado e higiene del personal*

Parte II – Cuidado e higiene del personal		
Pregunta 04	Si	No
¿En la entrega de EPP, la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., incluye por lo menos cofia, delantal, paño para platos, casaca y pantalón de color blanco o claro, zapatos antideslizantes y mascarillas?	8	6
Total	14	

Figura 15*Pregunta 04 Parte II - Cuidado e higiene del personal*

- ¿En la entrega de EPP, la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., incluye por lo menos cofia, delantal, paño para platos, casaca y pantalón de color blanco o claro, zapatos antideslizantes y mascarillas?



De los 14 colaboradores, 08 (57%) manifiestan que, la empresa si les entrega EPP completo, y 06 (43%) mencionan que solo les entregan un polo de identificación o utilizan pantalón de color oscuro.

Tabla 19

Pregunta 05 Parte II - Cuidado e higiene del personal

Parte II – Cuidado e higiene del personal		
Pregunta 05	Si	No
¿El EPP que entrega la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., es de uso exclusivo para su desempeño laboral?	14	0
Total	14	

Figura 16

Pregunta 05 Parte II - Cuidado e higiene del personal

- ¿El EPP que entrega la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., es de uso exclusivo para su desempeño laboral?



De los 14 colaboradores, 14 (100%) manifiestan que, el EPP que les entrega la empresa es de uso exclusivo para el desempeño laboral.

Tabla 20

Pregunta 06 Parte II - Cuidado e higiene del personal

Parte II – Cuidado e higiene del personal		
Pregunta 06	Si	No
¿Cuándo realiza sus actividades o funciones, de manera frecuente se lava las manos?	14	0
	Total	14

Figura 17

Pregunta 06 Parte II - Cuidado e higiene del personal

- ¿Cuándo realiza sus actividades o funciones, de manera frecuente se lava las manos?



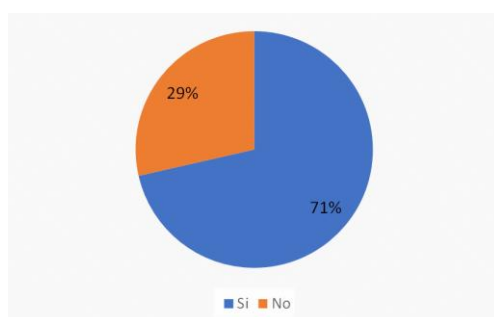
De los 14 colaboradores, 14 (100%) manifiestan que, si se lavan las manos con frecuencia.

Tabla 21*Pregunta 07 Parte II - Cuidado e higiene del personal*

Parte II – Cuidado e higiene del personal		
Pregunta 07	Si	No
¿La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., les capacita en razón a sus funciones y actividades que realizan?	10	4
Total	14	

Figura 18*Pregunta 07 Parte II - Cuidado e higiene del personal*

- ¿La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., les capacita en razón a sus funciones y actividades que realizan?



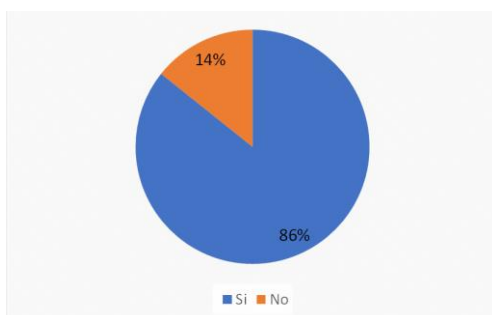
De los 14 colaboradores, 10 (71%) manifiestan que, si reciben capacitaciones en razón de sus funciones y actividades, y 04 (29%) mencionan que solo se realizan reuniones con el equipo de trabajo y no reciben capacitación de un personal técnico en la materia.

Tabla 22*Pregunta 08 Parte II - Cuidado e higiene del personal*

Parte II – Cuidado e higiene del personal		
Pregunta 08	Si	No
¿Conoce Ud. el significado del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)?	12	2
Total	14	

Figura 19*Pregunta 08 Parte II - Cuidado e higiene del personal*

- ¿Conoce Ud. el significado del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)?



De los 14 colaboradores, 12 (79%) manifiestan que, si conocen el significado de PHS y 02 (14 %) mencionan que no conocen el significado.

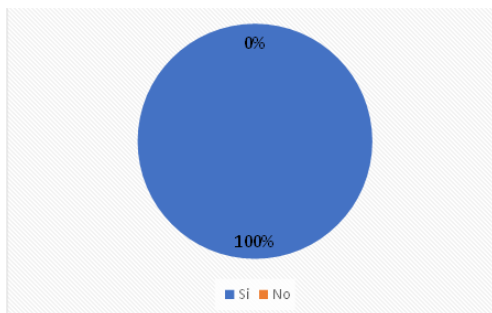
Parte III - Infraestructura e instalaciones**Tabla 23***Pregunta 01 Parte III - Infraestructura e instalaciones*

Parte III – Infraestructura e instalaciones		
Pregunta 01	Si	No
¿El área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. solo se utiliza para la preparación de alimentos?	14	0
Total	14	

Figura 20

Pregunta 01 Parte III - Infraestructura e instalaciones

- ¿El área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. solo se utiliza para la preparación de alimentos?



De los 14 colaboradores, 14 (100%) manifiestan que, el área de producción (cocina) solo se utiliza para la preparación de alimentos.

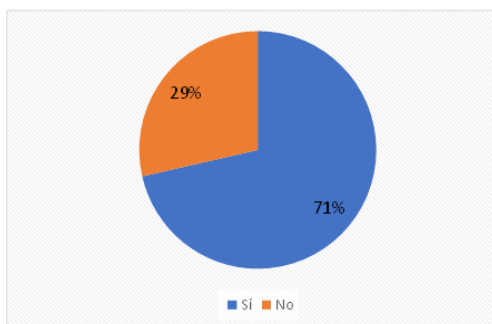
Tabla 24

Pregunta 02 Parte III - Infraestructura e instalaciones

Parte III – Infraestructura e instalaciones		
Pregunta 02	Si	No
¿El área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. está debidamente señalizada?	10	4
Total	14	

Figura 21*Pregunta 02 Parte III - Infraestructura e instalaciones*

- ¿El área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. está debidamente señalizada?



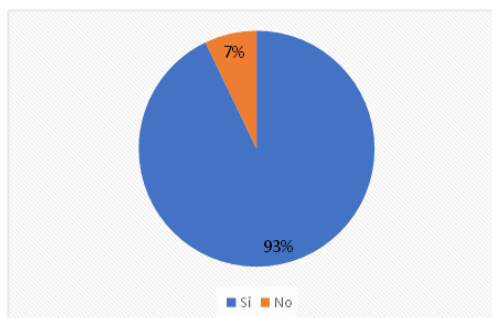
De los 14 colaboradores, 10 (71%) manifiestan que, el área de producción (cocina) está debidamente señalizada, y 04 (29%) mencionan que no está debidamente señalizada.

Tabla 25*Pregunta 03 Parte III - Infraestructura e instalaciones*

Parte III – Infraestructura e instalaciones		
Pregunta 03	Si	No
¿La iluminación y ventilación de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., es la adecuada para el desempeño de sus funciones?	13	1
Total	14	

Figura 22*Pregunta 03 Parte III - Infraestructura e instalaciones*

- ¿La iluminación y ventilación de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., es la adecuada para el desempeño de sus funciones?



De los 14 colaboradores, 13 (93%) manifiestan que, la iluminación y ventilación es la adecuada para el desempeño de las funciones, y 01 (07%) menciona que no, debido que la cocina debería contar con aire acondicionado

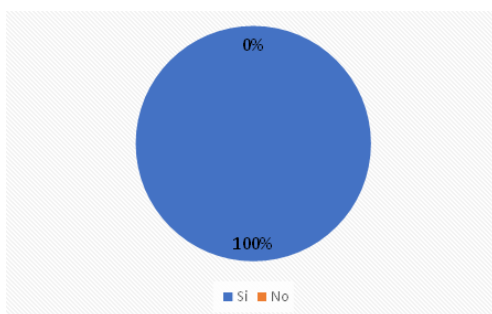
Tabla 26*Pregunta 04 Parte III - Infraestructura e instalaciones*

Parte III – Infraestructura e instalaciones		
Pregunta 04	Si	No
¿El aprovisionamiento de agua potable de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., es el adecuado para su nivel de productividad del establecimiento?	14	0
Total	14	

Figura 23

Pregunta 04 Parte III - Infraestructura e instalaciones

- ¿El aprovisionamiento de agua potable de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., es el adecuado para su nivel de productividad del establecimiento?



De los 14 colaboradores, 14 (100%) manifiestan que, el aprovisionamiento del agua potable es el adecuado para el nivel de productividad de la empresa.

Tabla 27

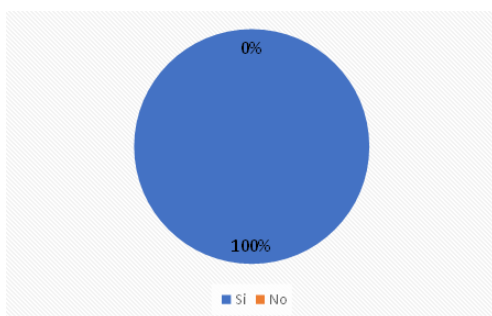
Pregunta 05 Parte III - Infraestructura e instalaciones

Parte III – Infraestructura e instalaciones		
Pregunta 05	Si	No
¿El acopio de residuos orgánicos y no orgánicos de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., se encuentra separado de las áreas del proceso productivo?	14	0
Total	14	

Figura 24

Pregunta 05 Parte III - Infraestructura e instalaciones

- ¿El acopio de residuos orgánicos y no orgánicos de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., se encuentra separado de las áreas del proceso productivo?



De los 14 colaboradores, 14 (100%) manifiestan que, el acopio de los residuos se realiza en un área separada del área de producción.

Tabla 28

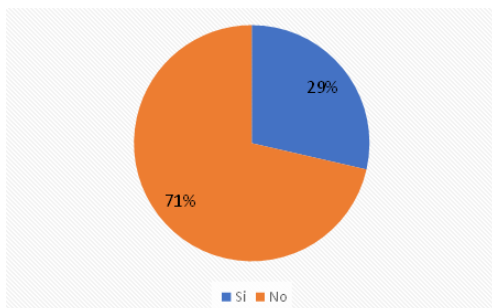
Pregunta 06 Parte III - Infraestructura e instalaciones

Parte III – Infraestructura e instalaciones		
Pregunta 06	Si	No
¿La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con un adecuado sistema de desechos de aceites usados?	4	10
Total	14	

Figura 25

Pregunta 06 Parte III - Infraestructura e instalaciones

- ¿La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con un adecuado sistema de desechos de aceites usados?



De los 14 colaboradores, 10 (71%) manifiestan que, no se cuenta con un sistema adecuado de desecho de aceites usados, debido a que lo arrojan al tacho de basura o al desagüe y 04 (29%) mencionan que si se cuenta con un sistema adecuado de aceites usados.

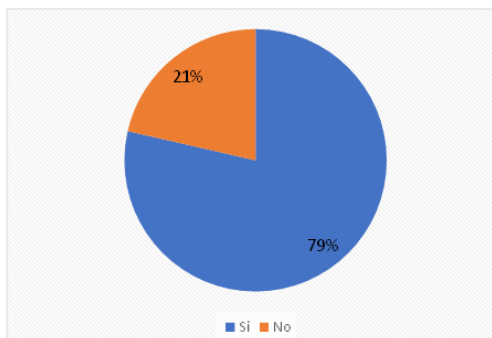
Tabla 29

Pregunta 07 Parte III - Infraestructura e instalaciones

Parte III – Infraestructura e instalaciones		
Pregunta 07	Si	No
¿La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con un espacio exclusivo para cambiarse de ropa o tomarse un tiempo de descanso?	11	3
Total	14	

Figura 26*Pregunta 07 Parte III - Infraestructura e instalaciones*

- ¿La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con un espacio exclusivo para cambiarse de ropa o tomarse un tiempo de descanso?



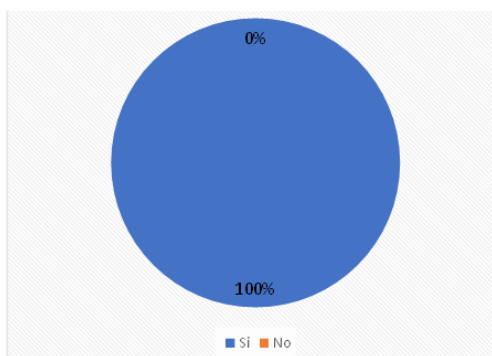
De los 14 colaboradores, 11 (79%) manifiestan que, los colaboradores si cuenta con un espacio exclusivo para cambiarse, y 03 (21%) mencionan que no cuentan con ese espacio y utilizan los servicios higiénicos para cambiarse de ropa.

Tabla 30*Pregunta 08 Parte III - Infraestructura e instalaciones*

Parte III – Infraestructura e instalaciones			
Pregunta 08	Si	No	
¿La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con SSHH implementados con dispensadores de jabón, papel higiénico, papel toalla y mensajes instructivos e informativos para el lavado de manos?	14	0	
Total	14		

Figura 27*Pregunta 08 Parte III - Infraestructura e instalaciones*

- ¿La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con SSHH implementados con dispensadores de jabón, papel higiénico, papel toalla y mensajes instructivos e informativos para el lavado de manos?



De los 14 colaboradores, 14 (100%) manifiestan que, los servicios higiénicos si están debidamente implementados.

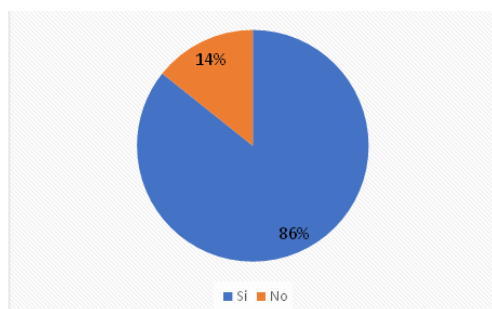
Tabla 31*Pregunta 09 Parte III - Infraestructura e instalaciones*

Parte III – Infraestructura e instalaciones		
Pregunta 09	Si	No
¿Los ambientes de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., donde se realiza el proceso productivo disponen de lava manos de uso exclusivo para los colaboradores?	12	2
Total	14	

Figura 28

Pregunta 09 Parte III - Infraestructura e instalaciones

- ¿Los ambientes de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., donde se realiza el proceso productivo disponen de lava manos de uso exclusivo para los colaboradores?



De los 14 colaboradores, 12 (86%) manifiestan que, si cuentan con lavamanos de uso exclusivo y 02 (14%) mencionan que utilizan los servicios higiénicos.

Tabla 32

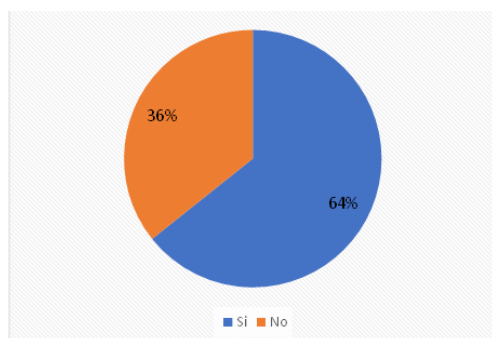
Pregunta 10 Parte III - Infraestructura e instalaciones

Parte III – Infraestructura e instalaciones		
Pregunta 10	Si	No
¿Las áreas de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., donde usted realiza sus actividades y funciones se encuentran debidamente señalizadas y con mensajes informativos para promover la higiene?	9	5
Total	14	

Figura 29

Pregunta 10 Parte III - Infraestructura e instalaciones

- ¿Las áreas de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., donde usted realiza sus actividades y funciones se encuentran debidamente señalizadas y con mensajes informativos para promover la higiene?



De los 14 colaboradores, 09 (64%) manifiestan que, las áreas donde realizan sus actividades y funciones están debidamente señalizadas, 05 (36%) mencionan que no está debidamente señalizada.

Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos

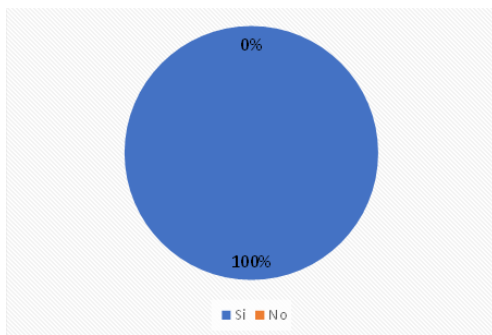
Tabla 33

Pregunta 01 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos

Parte IV – Mobiliario, utensilios y equipos		
Pregunta 01	Si	No
¿Los utensilios de cocina que se emplean en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., son resistentes a la corrosión?	14	0
Total	14	

Figura 30*Pregunta 01 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos*

- ¿Los utensilios de cocina que se emplean en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., son resistentes a la corrosión?



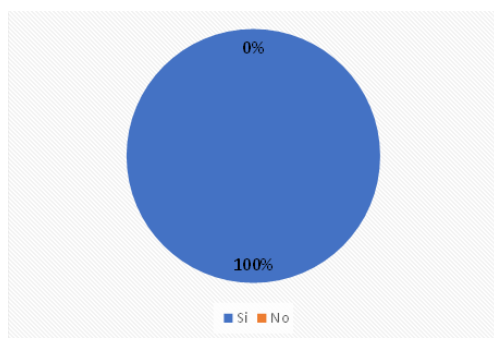
De los 14 colaboradores, 14 (100%) manifiestan que los utensilios son resistentes a la corrosión.

Tabla 34*Pregunta 02 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos*

Parte IV – Mobiliario, utensilios y equipos		
Pregunta 02	Si	No
¿El estado de las congeladoras, refrigeradores y conservadores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. se encuentran en estado óptimo para su funcionamiento?	14	0
Total	14	

Figura 31*Pregunta 02 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos*

- ¿El estado de las congeladoras, refrigeradores y conservadores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. se encuentran en estado óptimo para su funcionamiento?



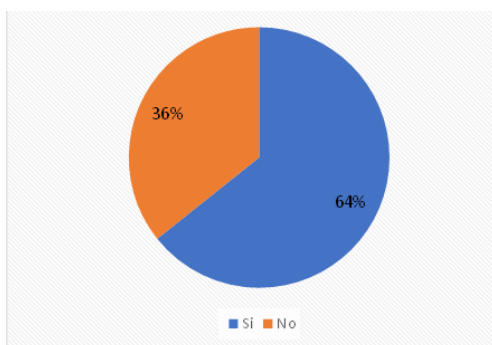
De los 14 colaboradores, 14 (100%) manifiestan que, el estado de las máquinas de frío se encuentra en estado óptimo para su funcionamiento.

Tabla 35*Pregunta 03 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos*

Parte IV – Mobiliario, utensilios y equipos		
Pregunta 03	Si	No
¿Llevan registro y control de la temperatura en los equipos de frío de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., para la conservación de materia prima e insumos?	9	5
Total	14	

Figura 32*Pregunta 03 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos*

- ¿Llevan registro y control de la temperatura en los equipos de frío de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., para la conservación de materia prima e insumos?



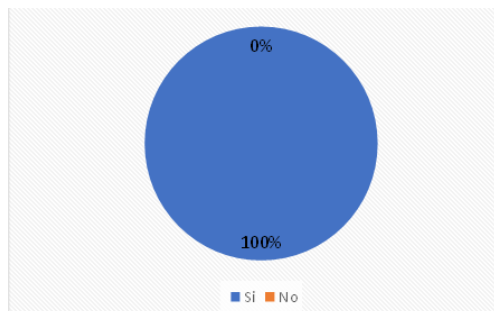
De los 14 colaboradores, 09 (64%) manifiestan que se lleva el registro y control de las máquinas de frío, y 05 (36%) mencionan que solo se lleva un control intuitivo, puesto que no se cuenta con documentos para registrar.

Tabla 36*Pregunta 04 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos*

Parte IV – Mobiliario, utensilios y equipos		
Pregunta 04	Si	No
¿El estado de las cocinas y hornos de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. se encuentran en estado óptimo para su funcionamiento?	14	0
Total	14	

Figura 33*Pregunta 04 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos*

- ¿El estado de las cocinas y hornos de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. se encuentran en estado óptimo para su funcionamiento?



De los 14 colaboradores, 14 (100%) manifiestan que, las cocinas y hornos se encuentran en estado óptimo para su funcionamiento.

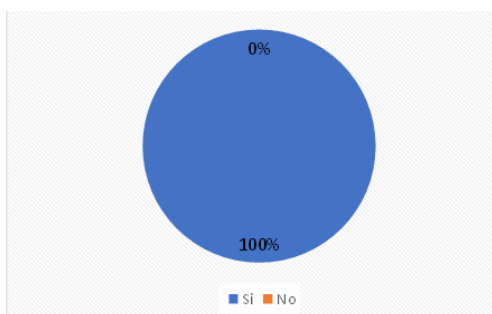
Tabla 37*Pregunta 05 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos*

Parte IV – Mobiliario, utensilios y equipos		
Pregunta 05	Si	No
¿El estado de las campanas de extracción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. se encuentran en estado óptimo para su funcionamiento?	14	0
Total	14	

Figura 34

Pregunta 05 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos

- ¿El estado de las campanas de extracción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. se encuentran en estado óptimo para su funcionamiento?



De los 14 colaboradores, 14 (100%) manifiestan que, las campanas extractoras se encuentran en estado óptimo para su funcionamiento.

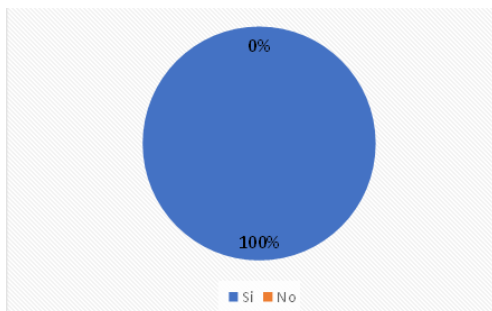
Tabla 38

Pregunta 06 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos

Parte IV – Mobiliario, utensilios y equipos		
Pregunta 06	Si	No
¿El estado de las licuadoras de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. se encuentran en estado óptimo para su funcionamiento?	14	0
Total	14	

Figura 35*Pregunta 06 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos*

- ¿El estado de las licuadoras de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. se encuentran en estado óptimo para su funcionamiento?



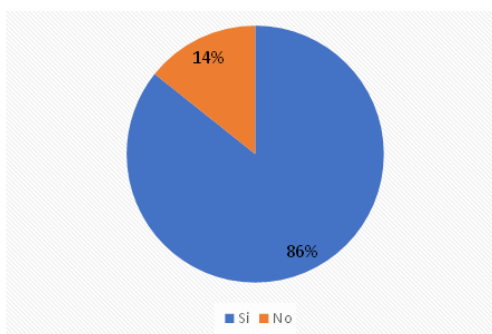
De los 14 colaboradores, 14 (100%) manifiestan que, las licuadoras se encuentran en estado óptimo para su funcionamiento.

Tabla 39*Pregunta 07 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos*

Parte IV – Mobiliario, utensilios y equipos		
Pregunta 07	Si	No
¿El estado del menaje (ollas, platos, cubiertos, entre otros) de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. se encuentran en estado óptimo para su funcionamiento?	12	2
Total	14	

Figura 36*Pregunta 07 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos*

- ¿El estado del menaje (ollas, platos, cubiertos, entre otros) de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. se encuentran en estado óptimo para su funcionamiento?



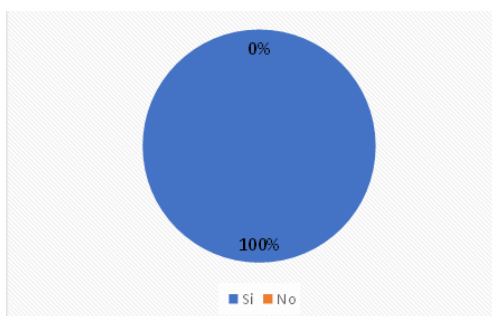
De los 14 colaboradores, 12 (100%) manifiestan que, el menaje se encuentra en estado óptimo para su funcionamiento, y 02 (14%) mencionan que algunas ollas se presentan golpes.

Tabla 40*Pregunta 08 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos*

Parte IV – Mobiliario, utensilios y equipos		
Pregunta 08	Si	No
¿El mobiliario del salón de atención (mesas, sillas, mostradores, bancos) de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. se encuentran en buenas condiciones y limpio?	14	0
Total	14	

Figura 37*Pregunta 08 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos*

- ¿El mobiliario del salón de atención (mesas, sillas, mostradores, bancos) de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. se encuentran en buenas condiciones y limpio?



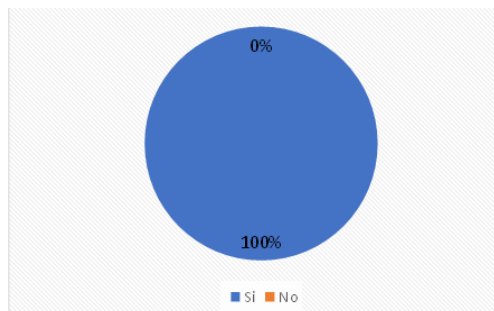
De los 14 colaboradores, 14 (100%) manifiestan que, el mobiliario del salón de atención se encuentra en estado óptimo para su funcionamiento.

Tabla 41*Pregunta 09 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos*

Parte IV – Mobiliario, utensilios y equipos		
Pregunta 09	Si	No
¿Los vidrios de las mesas del salón de atención de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., se encuentran en buenas condiciones?	14	0
Total	14	

Figura 38*Pregunta 09 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos*

- ¿Los vidrios de las mesas del salón de atención de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., se encuentran en buenas condiciones?



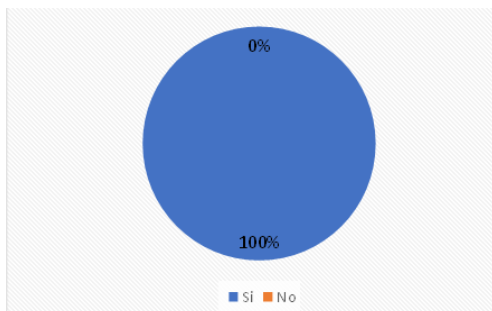
De los 14 colaboradores, 14 (100%) manifiestan que, los vidrios de las mesas del salón de atención se encuentran en estado óptimo para su funcionamiento.

Tabla 42*Pregunta 10 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos*

Parte IV – Mobiliario, utensilios y equipos		
Pregunta 10	Si	No
¿La estantería y repisas que se utiliza para el almacenaje de insumos se encuentra en buen estado?	14	0
Total	14	

Figura 39*Pregunta 10 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos*

- ¿La estantería y repisas que se utiliza para el almacenaje de insumos se encuentra en buen estado?



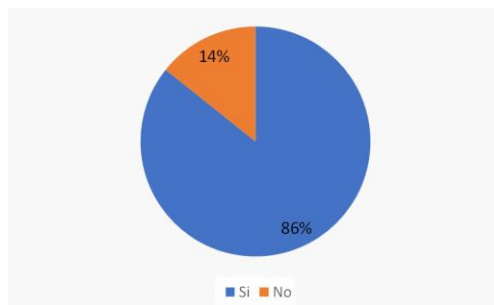
De los 14 colaboradores, 14 (100%) manifiestan que, las repisas y estantería se encuentran en estado óptimo para su funcionamiento.

Tabla 43*Pregunta 11 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos*

Parte IV – Mobiliario, utensilios y equipos		
Pregunta 11	Si	No
¿Las parihuelas que se utiliza para el almacenaje de insumos se encuentran en buen estado?	12	2
Total	14	

Figura 40*Pregunta 11 Parte IV - Mobiliario, utensilios y equipos*

- ¿Las parihuelas que se utiliza para el almacenaje de insumos se encuentran en buen estado?



De los 14 colaboradores, 12 (86%) mencionan que las parihuelas se encuentran en estado óptimo y 02 (14%) que no se disponen de parihuelas.

Nivel de cumplimiento de las dimensiones

- Nivel de cumplimiento de la Parte I – Peligros físicos, químicos y biológicos

Tabla 44*Nivel de cumplimiento de la Parte I - Peligros físicos, químicos y biológicos*

Parte II – Cuidado e higiene del personal			
Ítem	Opción	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa (%)
01	Cumple	89	79.46 %
02	No cumple	23	20.54 %
Total		112	100.00 %

La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., según los datos obtenidos tiene un nivel de cumplimiento del 73.38% respecto a la prevención de Peligros físicos, químicos y biológicos.

- **Nivel de cumplimiento de la Parte II – Cuidado e higiene del personal**

Tabla 45

Nivel de cumplimiento de la Parte II – Cuidado e higiene del personal

Parte III – Infraestructura e instalaciones			
Ítem	Opción	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa (%)
01	Cumple	119	85.00 %
02	No cumple	21	15.00 %
Total		140	100.00 %

La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., según los datos obtenidos tiene un nivel de cumplimiento del 79.46% respecto al cuidado e higiene del personal.

- **Nivel de cumplimiento de la Parte III – Infraestructura e instalaciones**

Tabla 46

Nivel de cumplimiento de la Parte III – Infraestructura e instalaciones

Parte III – Infraestructura e instalaciones			
Ítem	Opción	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa (%)
01	Cumple	119	85.00 %
02	No cumple	21	15.00 %
Total		140	100.00 %

La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., según los datos obtenidos tiene un nivel de cumplimiento del 85.00% respecto a las condiciones sanitarias mínimas en la infraestructura, distribución de planta, iluminación y ventilación.

- Nivel de cumplimiento de la Parte IV – Mobiliario, utensilios y equipos

Tabla 47

Nivel de cumplimiento de la Parte IV – Mobiliario, utensilios y equipos

Parte IV – Mobiliario, utensilios y equipos			
Ítem	Opción	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa (%)
01	Cumple	145	94.16 %
02	No cumple	9	5.84 %
	Total	154	100.00 %

La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., según los datos obtenidos tiene un nivel de cumplimiento del 94.16% respecto a las condiciones mínimas en el mobiliario, utensilios y equipos.

Tabla 48

Cumplimiento del BPM en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

Cumplimiento de las BPM en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.			
Ítem	Dimensiones	Frecuencia relativa (%) cumplimiento	Frecuencia relativa (%) de no cumplimiento
01	Parte I – Peligros físicos, químicos y biológicos	73.38 %	26.62 %
02	Parte II – Cuidado e higiene del personal	79.46 %	20.54 %
03	Parte III – Infraestructura e instalaciones	85.00 %	15.00 %
04	Parte IV – Mobiliario, utensilios y equipos	94.16 %	5.84 %

Tabla 49

Nivel de Cumplimiento en general del BPM en la Cevichería y Marisquería

Concha Marina E.I.R.L.

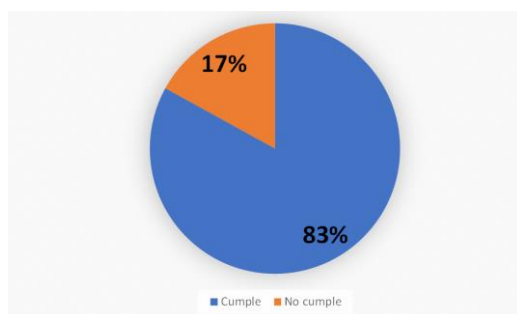
Nivel de cumplimiento de las BPM en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. en general	
Cumple	83.00%
No cumple	17.00%

Figura 41

Nivel de cumplimiento en general de las BMP en la Cevichería y Marisquería

Concha Marina E.I.R.L.

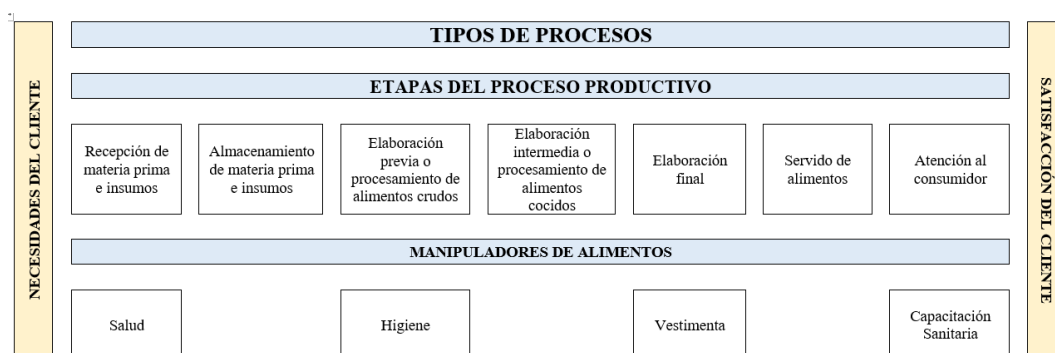
- Nivel de cumplimiento en general de las BMP en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.



La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., respecto al nivel de cumplimiento del manual de BMP tiene un 83% y 17% de no cumplimiento conforme a las dimensiones a las Buenas Prácticas de Manufactura.

Figura 42

Tipos de Procesos para la propuesta de un diseño del Manual de BPM para la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.



Nota. NTS N° 142-MINSA/DIGESA-V.01

5.2. Discusión de Resultados

El trabajo de investigación se desarrolló en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., ubicada en el Av. Luis Rebaza Neira N° 465, del distrito, provincia y región Cajamarca. Su actividad comercial de la empresa es la elaboración y comercialización de platos a base de pescados y mariscos, en la actualidad enfrenta problemas de trazabilidad y de procesos que desarrollan, y es por eso que, en los días de mayor demanda, pueden cometer malas prácticas y aplicar soluciones poco salubres e inocuas para conseguir una atención eficaz a sus clientes y consumidores, razón suficiente para proponer y documentar el diseño de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

Los resultados fueron obtenidos mediante check list, entrevista y encuesta, los cuales facilitaron el diagnóstico y reconocimiento de las instalaciones, infraestructura, equipos, mobiliarios, etapas del proceso productivo y procesos de

apoyo que permita garantizar la salubridad e inocuidad en la preparación de platillos. Así mismo, los resultados fueron comparados con investigaciones referenciadas en el marco teórico.

Según Valverde y Vera (2017), indican que, de acuerdo a los instrumentos aplicados en su investigación, pudieron realizar una propuesta de plan de mejora basado en las Buenas Prácticas de Manufactura puntualizando las condiciones higiénicas y sanitarias; lo mencionado, concuerda con esta investigación, ya que la adecuada adecuación de requisitos ayuda a tener validado un buen sistema de gestión que permita mejorar las condiciones de equipo, maquinaria, personal y otros.

Pozo (2019), quien estandarizó los procesos y procedimientos de la etapa productiva, favoreciendo la optimización de materia prima e insumos en la elaboración de platillos, al igual que Barrero y Garzón (2021) propuso manuales donde su diseño se estableció por normativa legal, para que permita una adecuada manipulación de alimentos y guía para la conservación de materiales, equipos e infraestructura. Va de la mano con este informe, debido a que tener un mapeo de procesos productivos y de apoyo, hace que la elaboración de todos los platillos cumpla con los estándares adecuados según las leyes actuales y el cliente se sienta satisfecho.

Mendoza (2020) y Sandoval (2018) inciden en que el correcto análisis de la situación permite implantar Diagramas de Análisis de Procesos (DAP), pudiendo ver los flujos desde la producción, traslado de personal y experiencia del cliente, además de notar porcentajes bajos de cumplimientos de estándares. En esta

investigación, se tiene un 83% de cumplimiento respecto a todas las dimensiones que existen en la actualidad, pudiendo notar que es un nivel medio aceptable, pero también observando que existen oportunidades de mejora que ayudan a tener un mejor ambiente. Además, los diagramas y flujos también permitieron tener una mejor visión de las actividades empresariales.

Según indica Rodríguez (2018), pudo acceder a un 43.8% respecto al BPM, siendo un porcentaje no aceptable, dando luz verde para la propuesta, validación y futura implementación de este tipo de manuales, donde estableció la normativa vigente que ayuda con la adecuada manipulación de alimentos y guía para la conservación, conservación y funcionamiento de insumos, equipos e infraestructura. Se concuerda con ellos, pero en este caso nuestro porcentaje de cumplimiento fue un poco más elevado, logrando un 83% de ello, pero también dando pase a establecer acciones de mejora que admitan soluciones a todo nivel.

Cachay y Velezmoro (2019), y Llanos (2018), mencionan que su estudio les permitió tener un diagnóstico situacional donde puedan validar la normativa peruana vigente relacionada a los manuales de buenas prácticas y procedimientos estandarizados de actividades y tareas, obteniendo un 64% 59% de cumplimiento de requisitos básicos de salubridad, siendo identificados los puntos críticos para el diseño de propuestas de buenas prácticas. Estos resultados, están directamente relacionados con el estudio en cuestión, ya que, si bien es cierto en esta investigación se obtuvo un porcentaje más alto, dio a conocer todas las falencias y soluciones que pueden existir según la normativa vigente del MINSA, y que

finalmente se aterrizan en un plan adecuado de prácticas sostenibles y bien estructuradas.

Finalmente, en el estudio realizado por Alcántara y Medina (2019) se determinó que, identificar y evaluar el nivel de cumplimiento de la empresa respecto al BPM y PHS permitiendo establecer manuales, registros y procedimientos para las etapas productivas para asegurar la calidad sanitaria. En la Cevichería y Marisquería Concha Marina, saltaron a la luz diferentes puntos críticos y oportunidades de mejora debido a algunas malas prácticas que se iban dando, así como limpieza, controles, higiene, materias primas y otros, esto analizado adecuadamente permitió la correcta propuesta de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) permitirá tener mejor calidad de atención, no solo en los platillos que se preparan, sino en la calidez de servicio al cliente que se tiene.

CAPÍTULO VI

6. Propuesta del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura

Para el diseño del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura se está considerando aspectos mínimos establecidos en la NTS N°142-MINSA/DIGESA-V.01, realizada por el Ministerio de Salud (MINSA, 2018); así como también, DS N°007-98-SA - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.

6.1. Presentación

El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura es una herramienta de gestión de calidad que con su cumplimiento va permitir garantizar la trazabilidad en las etapas del proceso productivo, optimizar recursos, minimizar y/o eliminar los peligros inherentes a la producción, adecuada distribución de instalaciones e infraestructura, así como también el cuidado e higiene de los involucrados para la manipulación de los alimentos.

La presente consta de los siguientes capítulos; Capítulo I con la Información referencial de la empresa; Capítulo II con el Objetivo, Alcance, Política de calidad y Justificación; Capítulo III con las Normas y Definiciones; Capítulo IV con el Comité de Inocuidad, Capítulo V con las Disposiciones generales, Capítulo VI con las Disposiciones específicas, Capítulo VII con Manipuladores de alimentos, Capítulo VIII con la documentación de los Procedimientos, Registros, Instructivos; y Capítulo IX con los anexos del Manual del BPM

6.2. Cronograma

Se propone el siguiente cronograma, ver Apéndice G, para la implementación del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., con la finalidad de planificar y programar las acciones, tareas y plazos para la implementación de la herramienta de gestión de calidad.

6.3. Presupuesto

Se propone el siguiente presupuesto para la implementación del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., con la finalidad de subsanar las observaciones encontradas en el diagnóstico para la implementación del Manual de BPM. (ver Apéndice H)

- Implementación del Manual de BPM en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. - Primer mes

Tabla 50

Implementación del Manual de BPM en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. - Primer mes

N°	Descripción	Cant.	P.U.	Precio total
Adquisición de equipos y mobiliario				
Equipos de frío				
01	Freezer industrial	01	S/ 8,499.00	S/ 8,499.00
02	Congeladora horizontal	01	S/ 2,799.00	S/ 2,799.00
03	Congeladora con tapa de vidrio	02	S/ 1,099.00	S/ 2,198.00
			Sub total	S/ 13,496.00
Cocina				
01	Cocina isla 6 hornillas con plancha	01	S/ 6,781.00	S/ 6,781.00
			Sub total	S/ 6,781.00

Estantería y repisas

01	Anaqueles rejillas para ollas	01	S/ 2,300.00	S/ 2,300.00
02	Almacén con 2 puertas corredizas	02	S/ 2,281.00	S/ 4,562.00
			Sub total	S/ 6,862.00
Otros equipos				
01	Mesa central de trabajo 2 niveles	02	S/ 1,481.00	S/ 2,962.00
02	Escurreplatos empotrable	01	S/ 850.00	S/ 850.00
03	Lavadero con escurridor de platos y vasos	01	S/ 3,681.00	S/ 3,681.00
04	Balanza 40 kg	01	S/ 139.00	S/ 139.00
			Sub total	S/ 7,632.00
Envasar al vacío				
01	Impresora de etiquetas	01	S/ 790.00	S/ 790.00
02	Máquina para envasar al vacío	01	S/ 890.00	S/ 890.00
03	Bolsas selladoras al vacío	04	S/ 250.00	S/ 1,000.00
04	Cinta para etiquetas	02	S/ 135.00	S/ 270.00
			Sub total	S/ 2,950.00
Capacitación para las BPM				
01	Honorarios por capacitación	01	S/ 150.00	S/ 150.00
			Sub total	S/ 150.00
Impresiones				
01	Anillado/separata de perfiles de puesto de la propuesta	14	S/ 5.00	S/ 70.00
02	Señalizaciones 20x30 cm	12	S/ 3.50	S/ 42.00
03	Señalizaciones 30x40 cm	12	S/ 5.50	S/ 66.00
			Sub total	S/ 136.00
Refrigerios				
01	Refrigerios	14	S/ 5.00	S/ 70.00
			Sub total	S/ 70.00
			Total	S/ 38,077.00

- Implementación del Manual de BPM en la Cevichería y Marisquería
Concha Marina E.I.R.L. - Segundo mes

Tabla 51

*Implementación del Manual de BPM en la Cevichería y Marisquería Concha
Marina E.I.R.L. - Segundo mes*

N°	Descripción	Cant.	P.U.	Precio total
Impresiones				
01	Anillado/separata de la documentación de la propuesta	14	S/ 5.00	S/ 70.00
02	Anillado/separata de las mejoras realizadas en documentación - 1° mejora	14	S/ 5.00	S/ 70.00
Sub total				S/ 140.00
Refrigerios				
01	Refrigerios	14	S/ 5.00	S/ 70.00
Sub total				S/ 70.00
Total				S/ 210.00

- Implementación del Manual de BPM en la Cevichería y Marisquería
Concha Marina E.I.R.L. - Tercer mes

Tabla 52

*Implementación del Manual de BPM en la Cevichería y Marisquería Concha
Marina E.I.R.L. - Tercer mes*

N°	Descripción	Cant.	P.U.	Precio total
Impresiones				
01	Anillado/separata de las mejoras realizadas en documentación - 2° mejora	14	S/ 5.00	S/ 70.00
02	Anillado del manual a full color	02	S/ 15.00	S/ 30.00
Sub total				S/ 100.00
Refrigerios				
01	Refrigerios	14	S/ 5.00	S/ 70.00
Sub total				S/ 70.00

Capacitación para las BPM				
01	Honorarios por capacitación	01	S/ 150.00	S/ 150.00
			Sub total	S/ 150.00
Pagos				
01	Pago por la certificación	01	S/ 129.00	S/ 129.00
02	Pago al profesional por su firma	01	S/ 350.00	S/ 350.00
			Sub total	S/ 479.00
			Total	S/ 799.00

- Presupuesto general para la implementación del Manual de BPM en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

Tabla 53

Presupuesto general para la implementación del Manual de BPM en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

N°	Descripción	Monto
01	Primer mes	S/.38,077.00
02	Segundo mes	S/.210.00
03	Tercer mes	S/.799.00
Total		S/.39,086.00

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2023

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA CEVICHERÍA Y MARISQUERÍA CONCHA MARINA E.I.R.L.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2023

Índice general

Índice de siglas	124
Introducción	125
I. Información referencial	126
1.1. Datos generales de la empresa	126
1.2. Filosofía empresarial	126
II. Políticas, Objetivos, Alcance y Justificación	127
2.1. Objetivo	127
2.2. Alcance	127
2.3. Política de calidad	128
2.4. Justificación	128
III. Normas de referencia y definiciones	128
3.1. Normas de referencia	128
3.2. Definiciones	131
IV. Comité de inocuidad	135
4.1. Estructura Administrativa Propuesta	135
4.2. Estructura Orgánica Propuesta	136
4.3. Funciones del Comité de Inocuidad	136
4.4. Responsabilidad	147
4.5. Reuniones del Comité de Inocuidad	147
V. Disposiciones generales	148
5.1. Ubicación, instalaciones y estructuras físicas	148
5.2. Ventilación e iluminación	162

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

5.3.	Equipos, mobiliario y utensilios.....	164
5.4.	Abastecimiento de agua	173
5.5.	Evacuación de aguas residuales	173
5.6.	Disposición de residuos solidos	174
5.7.	Servicios higiénicos y vestuarios	175
5.8.	Instalaciones para el lavado de manos en el ambiente de elaboración	176
VI.	Disposiciones específicas.....	177
6.1.	Recepción de materia prima e insumos.....	177
6.2.	Almacenamiento de materia prima e insumos	177
6.3.	Elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos	178
6.4.	Elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos	179
6.5.	Elaboración final	179
6.6.	Servido de alimentos	180
6.7.	Atención al consumidor	181
VII.	Manipuladores de alimentos	181
7.1.	Salud.....	181
7.2.	Higiene	182
7.3.	Vestimenta.....	182
7.4.	Capacidad sanitaria	182
VIII.	Documentos del Manual de BPM	183
8.1.	Procedimientos.....	183
9.1.1.	Registro y Control Sanitario del agua “CM – BPM – P – 01”.....	183

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

9.1.2. Acopio y Disposición de Residuos	185
9.1.3. Mantenimiento de equipos, mobiliarios, infraestructura e instalaciones ..	187
9.1.4. Limpieza y desinfección del mobiliario, equipos, infraestructura e instalaciones	189
9.1.5. Adquisición, recepción e inspección de materia prima e insumos.....	192
9.1.6. Limpieza, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materia Prima e Insumos.....	195
9.1.7. Atención de reclamos y/o quejas de los clientes y/o consumidores.....	198
8.2. Registros.....	200
8.2.1. Cambio de filtros purificadores de agua “CM-BPM-R-01”	200
8.2.2. Limpieza y Desinfección del Tanque Elevado de Agua “CM-BPM-R-02”	200
8.2.3. Retiro de Desechos Orgánicos “CM-BPM-R-03”	201
8.2.4. Retiro de Desechos Inorgánicos “CM-BPM-R-04”	201
8.2.5. Mantenimiento de infraestructura e instalaciones “CM-BPM-R-05”	202
8.2.6. Mantenimiento de mobiliario y/o equipos del área de producción “CM-BPM-R-06”	203
8.2.7. Mantenimiento de mobiliario y/o equipos del salón de atención “CM-BPM-R-07”	204
8.2.8. Renovación de equipos, mobiliario, utensilio y/o menaje “CM-BPM-R-08”	205

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

8.2.9.	Limpieza y Desinfección de elementos del Salón de Producción “CM–BPM–R–09”	206
8.2.10.	Limpieza y Desinfección de elementos del Salón de Atención “CM–BPM–R–10”	207
8.2.11.	Recepción de Materia Prima y/o Insumos “CM-BPM-R-11”	208
8.2.12.	Nuevos Proveedores “CM-BPM-R-12”	209
8.2.13.	Cartera de Proveedores Aptos “CM-BPM-R-13”	209
8.2.14.	Cartera de Proveedores No Aptos “CM-BPM-R-14”	210
8.2.15.	Cartera de Proveedores Observados “CM-BPM-R-15”	210
8.2.16.	Incidencia con Proveedores “CM-BPM-R-16”	211
8.2.17.	Verificación del Almacenamiento de Materia Prima e Insumos “CM–BPM–R–17”	211
8.2.18.	Control de Temperatura de los Equipos de Frío “CM-BPM-R-18”	212
8.2.19.	Atención de Quejas y Reclamos de Consumidores y/o Clientes “CM–BPM–R–19”	213
8.2.20.	Control de Carnet Sanitario “CM-BPM-R-20”	213
8.2.21.	Registro de Capacitación Sanitaria “CM-BPM-R-21”	214
8.3.	Instructivos	214
8.3.1.	Señalización	214
	Promover la higiene	215
	Control de Temperatura Equipos de Frío	217
8.3.2.	Desinfección de superficies y/o menaje	218
8.3.3.	Desinfección de materia prima	219

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

8.3.4.	Rotulado para materia prima e insumos.....	220
8.3.5.	Síntomas de enfermedades vinculadas con ETA “CM – BPM – I – 12”.....	220
8.3.6.	Recomendaciones para el desarrollo de tus actividades en el área de trabajo “CM – BPM – I – 13”	221
8.3.7.	Uso de EPP.....	221
8.4.	Documentación	223
8.4.1.	Licencia de Apertura de Establecimiento	223
8.4.2.	Certificado de Inspección Técnica de Seguridad en Edificaciones	224
8.4.3.	Certificado de Saneamiento Ambiental	225
IX.	Anexos del manual de BPM.....	226
	Anexo A: Modelo de solicitud para capacitación sanitaria.....	226
	Anexo B: Significado de la simbología de los diagramas de flujo	227

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Índice de siglas

BPM	: Buenas Prácticas de Manufactura
DIGESA	: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria
DL	: Decreto Legislativo
EPP	: Equipos de Protección de Personal
ETA's	: Enfermedades transmitidas por alimentos
HACCP	: Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
MINSA	: Ministerio de Salud
NTS	: Norma Técnica de Salud
PHS	: Programa de Higiene y Saneamiento
POES	: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento
RM	: Resolución Ministerial
TG	: Tablero General
TQM	: Gestión de Calidad Total

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Introducción

Los consumidores después de la pandemia ocasionado por el COVID-19, prefieren adquirir alimentos frescos, salubres y de calidad para evitar Enfermedades Trasmítidas por Alimentos (ETAS). Las empresas de la industria de restauración tienen que tomar medidas preventivas para garantizar que el platillo que ofrecen sea salubre e inocuo para el consumo humano. Una de las medidas en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

El BPM es una herramienta que garantiza la trazabilidad en los procesos permitiendo la reducción y/o eliminación de peligros inherentes a la producción, higiene de personal, adecuada distribución de instalaciones, infraestructura, equipos y mobiliario.

Para el diseño del Manual de BPM, se está considerando normativa legal como el DS N°007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, RM N° 822-2018-MINSA – Norma sanitaria para restaurantes y servicios afines, NTS N°142-MINSA/DIGESA-V.01 y Resolución Directoral N°138 (2019), en las cuales se describe las exigencias sanitarias que las empresas deben cumplir, adoptar y aplicar para la elaboración de alimentos para el consumo humano.

La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. fue constituida y formalizada en el año 2010, en el distrito, provincia y distrito de Cajamarca, la empresa está dedicada a la preparación de platillos a base de pescados y mariscos, con el objetivo de brindar alimentos de calidad, variedad y cómodos

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

precios, a través de nuestro amplio local que permitirá la satisfacción y lealtad nuestros clientes

I. Información referencial

1.1. Datos generales de la empresa

Razón social : Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

Número de RUC : 20491626420

Representante legal : Vidél Tejada Ríos

Dirección: : Av. Rebaza Neira N°465

Distrito: Cajamarca Provincia: Cajamarca Región: Cajamarca

Número de licencia : LO00242011

Responsable : Vidél Tejada Ríos

Teléfono : 977616625

Correo electrónico : conchamarinacax@hotmail.com

Actividad comercial : Elaboración y comercialización de platillos a base de mariscos y pescados

1.2. Filosofía empresarial

- Historia

La actividad comercial de la empresa Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., es la elaboración y comercialización de platillos a base de pescados y mariscos, tiene como titular y gerente general al Sr. Vidél Tejada Ríos, quien le constituyó y formalizó su negocio en el año 2010, el domicilio comercial de la empresa es Av. Rebaza Neira N°465, Cajamarca.

- Misión

Elaborado por: César Luis Gilberto Portal Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Somos una empresa cajamarquina dedicada a la preparación de platillos a base de pescados y mariscos, con el objetivo de brindar alimentos de calidad, variedad y cómodos precios, a través de nuestro amplio local que permitirá la satisfacción y lealtad nuestros clientes.

- **Visión**

Para el año 2025, ser una empresa reconocida en la industria de restauración de la región Cajamarca, a través de un trabajo arduo con responsabilidad, compromiso y ética; así mismo con la implementación de condiciones esenciales en nuestro local para la satisfacción y placer de nuestros clientes.

II. Políticas, objetivos, alcance y justificación

2.1.Objetivo

El objetivo del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) es describir de manera ordenada y detallada las etapas del proceso productivo, con la finalidad que los platillos producidos en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas y no se encuentren expuestos a la contaminación de Peligros físicos, químicos y biológicos.

2.2.Alcance

El alcance del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), abarca todas las etapas del proceso productivo desde la Recepción y almacenamiento de materia prima e insumos, la Preparación de alimentos de elaboración previa, elaboración intermedia y elaboración final y el Food service; así como también, las instalaciones involucradas como el almacén,

Elaborado por:
 César Luis Gilberto Portal
 Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

área de producción, servicios higiénicos, áreas de desecho y salón de atención; del mismo modo, los equipos de refrigeración, congelación y conservación, cocinas, hornos, el mobiliario y el menaje; y los colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

2.3. Política de calidad

La gerencia y los colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. nos comprometemos a llevar un control exhaustivo para identificar y aplicar acciones preventivas, correctivas y de mejora en las etapas del proceso productivo para minimizar y reducir la posible contaminación de los alimentos que se producen, cumplimiento las normas sanitarias vigentes y los requerimientos de nuestros consumidores con la finalidad de brindar un platillo de calidad, salubre e inocuo para lograr la satisfacción y lealtad de nuestros clientes.

2.4. Justificación

El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)., aportará en el crecimiento y éxito empresarial a la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., debido a que su cumplimiento reducirá merma, malas prácticas en la manipulación de alimentos, reducción de cuellos de botellas en las etapas del proceso productivo y satisfacción de los clientes por recibir un platillo inocuo, salubre y de calidad.

III. Normas de referencia y definiciones

3.1. Normas de referencia

- **Ley N° 26842 - Ley general de salud**

Elaborado por: César Luis Gilberto Portal Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Se establece que la salud es un aspecto primordial para la población peruana, en el capítulo V que trata sobre la alimentación y bebidas destinadas al consumo humano, menciona que están sujetos a control higiénico y sanitario para la protección de la salud. Además, hace énfasis en que está prohibido distribuir alimentos alterados, contaminados, adulterados o falsificados que perjudiquen la salud. Por otro lado, en el capítulo VII de la presente ley trata sobre la higiene y seguridad en los ambientes de trabajo, y menciona que los productores tienen que contar con medidas obligatorias que garanticen la salud de los colaboradores.

- **RM N° 822-2018-MINSA – Norma sanitaria para restaurantes y servicios afines**

Tiene por objetivo principal establecer los principios generales de higiene que deben realizar los restaurantes y servicios afines para salvaguardar la salud de la población. Dicha resolución establece que los restaurantes o servicios afines deben cumplir con condiciones sanitarias idóneas como: adecuada estructura física, ambientes, abastecimiento de agua, disposiciones de aguas residuales/residuos sólidos, servicios higiénicos/vestuarios e instalaciones para lavado de manos.

En el capítulo 6, artículo 6.2.1, se puede observar aspectos relacionados al BPM, estableciendo aspectos importantes a cumplir como la recepción de materiales e insumos en general, almacenamiento de materias primas e insumos en general, elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos, elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos y la

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

elaboración final. Además, en el artículo 6.3 menciona aspectos importantes con respecto a los manipuladores de los alimentos, y dentro de las disposiciones sanitarias a cumplir tenemos: que el personal no tenga signos de ETAS como procesos diarreicos, vómitos, etc. Otro aspecto importante es la higiene adecuada, la vestimenta y, por último, la capacitación sanitaria.

- **DL N° 1062 – Ley de inocuidad de alimentos**

Tiene como finalidad la protección de la vida y salud de las personas mediante el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos que son designados para el consumo. En la ley mencionan todos los aspectos correspondientes a la inocuidad, dentro de ellos tenemos: los derechos de los consumidores y obligaciones de los proveedores, la vigilancia y control de la inocuidad de los alimentos y, por último, las infracciones y sanciones.

- **NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA – Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva**

Tiene como finalidad contribuir a la protección de la salud de la población que utiliza los servicios de alimentación colectiva y como objetivo proporcionar principios de higiene que deben acatar todos los establecimientos que brindan este servicio. En dicha norma sanitaria, mencionan aspectos necesarios para los servicios de alimentación, dentro de ellos tenemos: las condiciones generales de los servicios de alimentación colectiva, los principios generales de higiene, las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), programa de higiene y saneamiento, el

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

brote de intoxicación por alimentos, registros de la información, certificación sanitaria, vigilancia sanitaria y emergencias sanitarias.

- **DS N°007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas**

El propósito del reglamento es garantizar que la producción y el suministro de alimentos y bebidas de consumo humano sanos e inocuos y facilitar su comercio seguro, la elaboración del presente reglamento se mediante la recomendación de la Comisión del Codex Alimentarius.

- **NTS N°142-MINSA/DIGESA-V.01**

El propósito de la resolución es de aprobar el modelo de Ficha de Inspección para la Vigilancia Sanitaria de Restaurantes y Servicios Afines

3.2. Definiciones

- **Alimento o bebida:** Sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano.
- **Buenas Prácticas de Manufactura:** Son un conjunto de procesos, requisitos y medidas adoptadas en las empresas con el propósito de reducir al mínimo los riesgos de contaminación en los alimentos.
- **Calidad:** Conjunto de especificaciones, atributos o propiedades de un bien o servicio que satisface las necesidades y requerimientos de los clientes y/consumidores.
- **Calidad sanitaria:** Conjunto de requisitos físico, químicos y biológicos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo y salubre para el consumo humano.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

- **Codex Alimentarius:** Normas Alimentarias impuestas por la OMS destinadas a proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el Comercio de los alimentos.
- **Contaminación de los alimentos:** Son aquellas que sufren un cambio total o parcial en sus elementos ya sea por entidades físicas, químicas o biológicas.
- **Contaminación biológica:** Producida por bacterias, hongos, virus o parásitos, que ocasionan intoxicación y problemas de salud en los consumidores.
- **Contaminación cruzada:** Ocurre cuando los contaminantes se transfieren de un alimento a otro. Esto puede ocurrir al mezclar alimentos crudos y cocinados, donde los alimentos cocinados pueden volverse peligrosos para la salud al recibir bacterias de los alimentos crudos. Además, la contaminación cruzada puede ocurrir al utilizar los mismos utensilios para manipular alimentos crudos y luego alimentos cocinados, sin realizar una limpieza previa.
- **Contaminación física:** Es cualquier objeto o sustancia indeseable que pueda contaminar los alimentos, como suciedad, cabello, pedazos de vidrios, joyas, entre otros.
- **Contaminación química:** Se origina por productos químicos en polvo utilizados para limpieza, aditivos, esmalte de uñas, entre otros.
- **Desinfección:** Es la acción de minimizar y/o eliminar la presencia de microorganismos patógenos en la superficie de objetos o alimentos.

Elaborado por:
 César Luis Gilberto Portal
 Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

- **Inocuidad:** Libre de riesgo para la salud humana.
- **Infraestructura:** Está integrada de diversos componentes o servicios indispensables para que una empresa pueda operar de manera adecuada o para que una actividad se lleve a cabo de manera efectiva.
- **Inocuidad alimentaria:** Un alimento es inocuo cuando este no sea nocivo para la salud, sea calificado por la autoridad sanitaria como apto para el consumo humano y no cause daño a los consumidores cuando se prepare o consuma.
- **Insumo:** Alimentos procesados que se utilizan para la preparación de otro alimento.
- **Limpieza:** Es la acción que permite eliminar la presencia de polvo, desechos sólidos o grasa.
- **Lux:** Unidad de medida de iluminación.
- **Marisco:** Animal invertebrado comestible que su medio natural de vida es el agua.
- **Materia prima:** Insumo principal que se emplea la preparación de alimentos o bebidas.
- **Peligro:** Agente biológico, químico o físico en los alimentos que puede causar un efecto adverso para la salud humana.
- **PEPS:** Método de gestión de inventarios que sirve para dar rotación a la materia prima o insumos, asegurando que lo primero que entra es lo primero que sale.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

- **Programa de higiene y saneamiento (PHS):** Son un conjunto de métodos y protocolos de higiene y desinfección utilizados en la limpieza de instalaciones, equipos, utensilios y superficies, con la finalidad de desechar la suciedad, residuos, entre otras sustancias indeseables.
- **Rotulado:** Información que permite al consumidor informar sobre las características del alimento.
- **Sustancias peligrosas:** Son los materiales que producen riesgos en la salud del consumidor que pueden ser ocasionados durante el proceso de manipulación, producción, distribución o almacenamiento.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

IV. Comité de Inocuidad

Los colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L, conoce sus funciones y responsabilidades, pero no reciben documentación donde se describe de manera específica y detallada.

4.1.Estructura Administrativa Propuesta

- Órgano directivo
 - Titular
- Órgano ejecutivo
 - Gerencia General
- Órgano de línea
 - Departamento de producción
 - Sección de platos fríos
 - Sección de platos calientes
 - Sección de compras
 - Departamento de comercialización
 - Sección de Atención al cliente
 - Sección de Caja

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

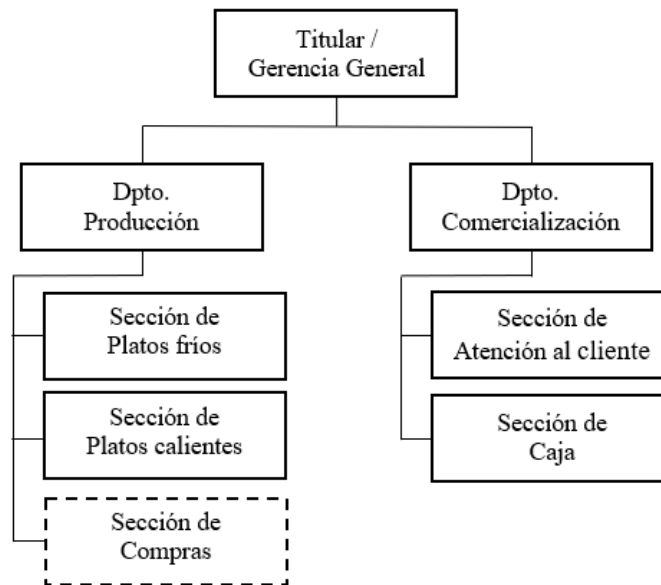
Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

4.2. Estructura Orgánica Propuesta

Figura 1

Estructura Orgánica Propuesta



4.3. Funciones del Comité de Inocuidad

El Comité de Inocuidad de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L, está conformado por: titular y/o gerente general, Maestro de cocina, Encargado de compras y Encargado del salón de atención.

- **Titular y/o gerente general**

Tabla 1

Titular y/o gerente general

1. ANÁLISIS DEL CARGO	
ÁREA: <ul style="list-style-type: none"> Gerencia General 	PUESTO: <ul style="list-style-type: none"> Titular y/o gerente general
MANDO: <ul style="list-style-type: none"> Todos los departamentos 	PROPÓSITO DEL PUESTO: Garantizar que los procesos y actividades de la se ejecuten con eficiencia para mantener la productividad y calidad en el servicio entregado.
COORDINACIÓN: <ul style="list-style-type: none"> Titular Contador 	

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

<ul style="list-style-type: none"> • Maestro de cocina • Encargado del salón de atención 	
2. PERFIL	
<ul style="list-style-type: none"> • Inherentes al cargo <ul style="list-style-type: none"> ▪ Educación Formal: <ul style="list-style-type: none"> • Titulado o Colegiado en Administración, Gastronomía o afines. • Estudios de especialización en BPM y/o HACCP (deseable). • Nivel intermedio en Ofimática. • Nivel intermedio de Inglés (deseable). ▪ Experiencia: <ul style="list-style-type: none"> • 03 años de experiencia en general (demostrado). • 01 año de experiencia en el rubro (demostrado). • Habilidades / Competencias <ul style="list-style-type: none"> ▪ Capacidad de análisis / raciocinio. ▪ Capacidad de comunicación/ Facilidad de palabra. ▪ Capacidad para la toma de decisiones/acción estratégica. ▪ Capacidad de trabajo en equipo. ▪ Capacidad para solucionar problemas. ▪ Dinámico. ▪ Dirección de personas/ manejo de personal. ▪ Habilidad para negociar. ▪ Liderazgo. ▪ Orientado al cumplimiento de metas. ▪ Proactivo. ▪ Responsable. ▪ Trabajo bajo presión. 	
3. FUNCIONES	
<ul style="list-style-type: none"> • Coordinar y gestionar los procesos, actividades y tareas diarias de la empresa. • Garantizar la calidad de servicio para conseguir la satisfacción plena de los clientes y/o consumidores. • Coordinar, participar y dirigir en los procesos de selección para la inclusión de los colaboradores. • Capacitar y/o dirigir la inducción de los colaboradores. • Proyectar estimaciones futuras para garantizar la productividad eficiente. • Garantizar el cumplimiento de las exigencias sanitarias, higiene y seguridad. • Gestionar y mantener la buena imagen empresarial. • Gestionar y optimizar el uso eficiente de los recursos. • Consolidar y llevar registro de los ingresos y gastos incurridos. • Proponer, implementar y ejecutar protocolos de atención y estrategias de venta. • Otras actividades relacionadas al puesto. 	

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

- **Maestro de cocina**

Tabla 2

Maestro de cocina

1. ANÁLISIS DEL CARGO	
ÁREA: <ul style="list-style-type: none"> Departamento de producción 	PUESTO: <ul style="list-style-type: none"> Maestro de cocina
MANDO: <ul style="list-style-type: none"> Encargado de platos calientes Encargado platos fríos Ayudante de cocina 	PROPÓSITO DEL PUESTO: Garantizar que la preparación de los platillos sea oportuna, de calidad y eficiente con el uso de la materia prima e insumos.
COORDINACIÓN: <ul style="list-style-type: none"> Gerente general Mozo / Azafata Encargado de compras 	
2. PERFIL	
<ul style="list-style-type: none"> Inherentes al cargo <ul style="list-style-type: none"> Educación Formal: <ul style="list-style-type: none"> Titulado técnico en Gastronomía. Curso de especialización en BPM y HACCP. Nivel intermedio en ofimática. Experiencia: <ul style="list-style-type: none"> 03 años de experiencia en general (demostrada). 01 año de experiencia en el rubro (demostrada). Habilidades / Competencias <ul style="list-style-type: none"> Capacidad de análisis / raciocinio. Capacidad de comunicación/ Facilidad de palabra. Capacidad de trabajo en equipo. Capacidad para solucionar problemas. Dirección de personas/ manejo de personal. Habilidad para negociar. Liderazgo. Proactivo. Responsable. Trabajo bajo presión. 	
3. FUNCIONES	
<ul style="list-style-type: none"> Preparar de manera oportuna los platillos. Innovar y mejorar la presentación de los platillos. Supervisar que el área de trabajo, equipos, materia prima e insumos este limpia, organizada, clasificada, rotulada. Gestionar y verificar los inventarios de la materia prima e insumos para una productividad eficiente. 	

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

- Supervisar el cumplimiento de las exigencias sanitarias, higiene y seguridad en el área de producción.
- Coordinar e informar al personal de atención sobre la disponibilidad de platillos.
- Coordinar y participar en el proceso de selección para la inclusión de los colaboradores.
- Observar y evaluar el desempeño de los colaboradores del departamento de producción.
- Supervisar el cumplimiento del uso de EPP y condiciones higiénicas de los colaboradores de su cargo.
- Capacitar y orientar a los colaboradores a su cargo.
- Otras actividades relacionadas al puesto.

- **Encargado de platos fríos**

Tabla 3

Encargado de platos fríos

1. ANÁLISIS DEL CARGO	
ÁREA: <ul style="list-style-type: none"> • Sección de platos fríos 	PUESTO: <ul style="list-style-type: none"> • Encargado de platos fríos
MANDO: <ul style="list-style-type: none"> • Ayudante de cocina 	PROPÓSITO DEL PUESTO: Preparar los platillos de manera oportuna, de calidad y eficiente con el uso de la materia prima e insumos.
COORDINACIÓN: <ul style="list-style-type: none"> • Mozo / Azafata • Encargado de compras 	
2. PERFIL	
<ul style="list-style-type: none"> • Inherentes al cargo <ul style="list-style-type: none"> ▪ Educación Formal: <ul style="list-style-type: none"> • Titulado técnico en Gastronomía. • Curso de especialización en BPM y HACCP. • Nivel intermedio en ofimática. ▪ Experiencia: <ul style="list-style-type: none"> • 02 años de experiencia en general (demostrada). • 06 meses de experiencia en el rubro (demostrada). • Habilidades / Competencias <ul style="list-style-type: none"> ▪ Capacidad de análisis / raciocinio. ▪ Capacidad de comunicación/ Facilidad de palabra. ▪ Capacidad de trabajo en equipo. ▪ Capacidad para solucionar problemas. ▪ Dinámico. ▪ Dirección de personas/ manejo de personal. ▪ Liderazgo. ▪ Proactivo. 	

Elaborado por:
 César Luis Gilberto Portal
 Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

- Responsable.
- Trabajo bajo presión.

3. FUNCIONES

- Preparar de manera oportuna los platillos.
- Comunicar acerca de la innovación o mejora en la presentación de los platillos.
- Mantener el área de trabajo, equipos, materia prima e insumos este limpia, organizada, clasificada, rotulada.
- Elaborar los inventarios de la materia prima e insumos para una productividad eficiente.
- Participar y dirigir el aprovisionamiento, conservación y almacenamiento de materia prima e insumos.
- Gestionar y controlar el uso eficiente de los recursos.
- Garantizar el cumplimiento de las exigencias sanitarias, higiene y seguridad en el área de producción.
- Coordinar e informar al personal de atención sobre la disponibilidad de platillos.
- Otras actividades relacionadas al puesto.

- Encargado de platos calientes

Tabla 4

Encargado de platos calientes

1. ANÁLISIS DEL CARGO	
ÁREA: <ul style="list-style-type: none"> • Sección de platos calientes 	PUESTO: <ul style="list-style-type: none"> • Encargado de platos calientes
MANDO: <ul style="list-style-type: none"> • Ayudante de cocina 	PROPÓSITO DEL PUESTO: Preparar los platillos de manera oportuna, de calidad y eficiente con el uso de la materia prima e insumos.
COORDINACIÓN: <ul style="list-style-type: none"> • Mozo / Azafata • Encargado de compras 	
2. PERFIL	
<ul style="list-style-type: none"> • Inherentes al cargo <ul style="list-style-type: none"> ▪ Educación Formal: <ul style="list-style-type: none"> • Titulado técnico en Gastronomía. • Curso de especialización en BPM y HACCP. • Nivel intermedio en ofimática. ▪ Experiencia: <ul style="list-style-type: none"> • 02 años de experiencia en general (demostrada). • 06 meses de experiencia en el rubro (demostrada). • Habilidades / Competencias <ul style="list-style-type: none"> ▪ Capacidad de análisis / raciocinio. ▪ Capacidad de comunicación/ Facilidad de palabra. 	

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

- Capacidad de trabajo en equipo.
- Capacidad para solucionar problemas.
- Dinámico.
- Dirección de personas/ manejo de personal.
- Liderazgo.
- Proactivo.
- Responsable.
- Trabajo bajo presión.

3. FUNCIONES

- Preparar de manera oportuna los platillos.
- Comunicar acerca de la innovación o mejora en la presentación de los platillos.
- Mantener el área de trabajo, equipos, materia prima e insumos este limpia, organizada, clasificada, rotulada.
- Elaborar los inventarios de la materia prima e insumos para una productividad eficiente.
- Participar y dirigir el aprovisionamiento, conservación y almacenamiento de materia prima e insumos.
- Gestionar y controlar el uso eficiente de los recursos.
- Garantizar el cumplimiento de las exigencias sanitarias, higiene y seguridad en el área de producción.
- Coordinar e informar al personal de atención sobre la disponibilidad de platillos.
- Otras actividades relacionadas al puesto.

- **Ayudante de cocina**

Tabla 5

Ayudante de cocina

1. ANÁLISIS DEL CARGO	
ÁREA: <ul style="list-style-type: none"> • Departamento de producción 	PUESTO: <ul style="list-style-type: none"> • Ayudante de cocina
MANDO: <ul style="list-style-type: none"> • No aplica 	PROPÓSITO DEL PUESTO: Mantener el área de producción, menaje y equipos en condiciones higiénicas, limpias y ordenadas.
COORDINACIÓN: <ul style="list-style-type: none"> • Mozo / Azafata • Encargado de compras 	
2. PERFIL	
<ul style="list-style-type: none"> • Inherentes al cargo <ul style="list-style-type: none"> ▪ Educación Formal: <ul style="list-style-type: none"> • Estudiante o egresado en gastronomía (deseable). • Nivel intermedio en ofimática. ▪ Experiencia: <ul style="list-style-type: none"> • 03 meses de experiencia en el rubro (demostrada). 	

Elaborado por:
 César Luis Gilberto Portal
 Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

<ul style="list-style-type: none"> • Habilidades / Competencias <ul style="list-style-type: none"> ▪ Capacidad de análisis / raciocinio. ▪ Capacidad de comunicación/ Facilidad de palabra. ▪ Capacidad de trabajo en equipo. ▪ Capacidad para solucionar problemas. ▪ Dinámico. ▪ Dirección de personas/ manejo de personal. ▪ Liderazgo. ▪ Proactivo. ▪ Responsable. ▪ Trabajo bajo presión.
3. FUNCIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Mantener el área de trabajo, equipos, materia prima e insumos este limpia, organizada, clasificada, rotulada. • Tener la materia prima e insumos listos para la preparación de platillos de manera oportuna. • Apoyar en la elaboración de inventarios de la materia prima e insumos para una productividad eficiente. • Realizar actividades para garantizar cumplimiento de las exigencias sanitarias, higiene y seguridad en el área de producción. • Otras actividades relacionas al puesto.

- **Encargado de compras**

Tabla 6

Encargado de compras

1. ANÁLISIS DEL CARGO	
ÁREA: <ul style="list-style-type: none"> • Sección de compras 	PUESTO: <ul style="list-style-type: none"> • Encargado de compras
MANDO: <ul style="list-style-type: none"> • No aplica 	PROPÓSITO DEL PUESTO: Aprovisionar de manera oportuna y adecuada la materia prima e insumos para la preparación de platillos.
COORDINACIÓN: <ul style="list-style-type: none"> • Gerente general • Maestro de cocina • Encargado de platos fríos • Encargado de platos calientes • Encargado del salón de atención 	
2. PERFIL	
<ul style="list-style-type: none"> • Inherentes al cargo <ul style="list-style-type: none"> ▪ Educación Formal: <ul style="list-style-type: none"> • Estudios de nivel superior en curso en Administración, Contabilidad y/o afines. • Nivel intermedio en ofimática. 	

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Experiencia: <ul style="list-style-type: none"> • 03 meses de experiencia en el rubro (demostrada) • Habilidades / Competencias <ul style="list-style-type: none"> ▪ Capacidad de análisis / raciocinio. ▪ Capacidad de comunicación/ Facilidad de palabra. ▪ Capacidad para la toma de decisiones/acción estratégica. ▪ Capacidad de trabajo en equipo. ▪ Capacidad para solucionar problemas. ▪ Dinámico. ▪ Habilidad para negociar. ▪ Orientado al cumplimiento de metas. ▪ Proactivo. ▪ Responsable. ▪ Trabajo bajo presión.
3. FUNCIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Gestionar y actualizar la cartera de proveedores. • Cotizar y elegir la mejor propuesta para la adquisición de materia prima e insumos. • Coordinar con las demás áreas para realizar el aprovisionamiento de materia prima e insumos oportunamente. • Recibir y verificar que la materia prima e insumos sea en el tiempo adecuado, de calidad y confiable. • Apoyar en la elaboración de inventarios. • Llevar registro y control de los documentos mercantiles. • Otras actividades relacionadas al puesto.

- **Encargado del salón de atención**

Tabla 7

Encargado del salón de atención

1. ANÁLISIS DEL CARGO	
ÁREA: <ul style="list-style-type: none"> • Departamento de comercialización 	PUESTO: <ul style="list-style-type: none"> • Encargado del salón de atención
MANDO: <ul style="list-style-type: none"> • Mozo / Azafata • Agente de Seguridad 	PROPÓSITO DEL PUESTO: Coordinar que el salón de atención este ordenado, limpio y con las condiciones necesarias para una atención adecuada y eficiente.
COORDINACIÓN: <ul style="list-style-type: none"> • Encargado de compras • Cajero 	
2. PERFIL	
<ul style="list-style-type: none"> • Inherentes al cargo <ul style="list-style-type: none"> ▪ Educación Formal: <ul style="list-style-type: none"> • Estudiante de nivel superior en Turismo, Gastronomía o Administración. 	

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

<ul style="list-style-type: none"> • Curso o programa de especialización en atención al cliente. • Nivel intermedio en ofimática. ▪ Experiencia: <ul style="list-style-type: none"> • 02 años de experiencia en general (demostrada). • 06 meses de experiencia en el rubro (demostrada). • Habilidades / Competencias <ul style="list-style-type: none"> ▪ Capacidad de análisis / raciocinio. ▪ Capacidad de comunicación/ Facilidad de palabra. ▪ Atención al cliente. ▪ Orientación al cliente. ▪ Capacidad para la toma de decisiones/acción estratégica. ▪ Capacidad de trabajo en equipo. ▪ Capacidad para solucionar problemas. ▪ Dirección de personas/ manejo de personal. ▪ Liderazgo. ▪ Orientado al cumplimiento de metas. ▪ Proactivo. ▪ Responsable. ▪ Trabajo bajo presión.
3. FUNCIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Atender y orientar al cliente en la elección del platillo. • Asignación de funciones/actividades a los colaboradores para asegurarse de la organización, tareas y actividades al personal a su cargo. • Coordinar y participar en el proceso de selección para la inclusión de los colaboradores. • Observar y evaluar el desempeño de los colaboradores del departamento de comercialización. • Supervisar el cumplimiento del uso de EPP y condiciones higiénicas de los colaboradores a su cargo. • Supervisar el cumplimiento de las exigencias sanitarias, higiene y seguridad en el departamento de producción. • Capacitar y orientar a los colaboradores a su cargo. • Otras actividades relacionadas al puesto.

- **Mozo / azafata**

Tabla 8

Mozo / azafata

1. ANÁLISIS DEL CARGO	
ÁREA: <ul style="list-style-type: none"> • Sección salón de atención 	PUESTO: <ul style="list-style-type: none"> • Mozo / azafata
MANDO: <ul style="list-style-type: none"> • No aplica 	PROPÓSITO DEL PUESTO:

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

COORDINACIÓN: <ul style="list-style-type: none"> • Encargado de compras • Cajero • Agente de Seguridad 	Atender y servir de manera oportuna y eficiente los platillos requeridos por el cliente.
2. PERFIL	
<ul style="list-style-type: none"> • Inherentes al cargo <ul style="list-style-type: none"> ▪ Educación Formal: <ul style="list-style-type: none"> • Estudiante de nivel superior en Turismo, Gastronomía o Administración. • Curso o programa de especialización en atención al cliente (deseable) ▪ Experiencia: <ul style="list-style-type: none"> • 03 meses de experiencia en el rubro (demostrada). • Habilidades / Competencias <ul style="list-style-type: none"> ▪ Capacidad de análisis / raciocinio. ▪ Capacidad de comunicación/ Facilidad de palabra. ▪ Atención al cliente. ▪ Orientación al cliente. ▪ Capacidad de trabajo en equipo. ▪ Dirección de personas/ manejo de personal. ▪ Liderazgo. ▪ Orientado al cumplimiento de metas. ▪ Proactivo. ▪ Responsable. ▪ Trabajo bajo presión. 	
3. FUNCIONES	
<ul style="list-style-type: none"> • Atender y orientar al cliente en la elección del platillo. • Preparar la mesa para con el menaje necesario para la atención de los clientes. • Tomar apunte y/o anotaciones del requerimiento del cliente. • Cumplir y respetar la organización, tareas y actividades encomendadas por su superior. • Mantener limpia y organizada su área de trabajo. • Realizar actividades que aseguren el cumplimiento de las exigencias sanitarias, higiene y seguridad en el departamento de comercialización. • Otras actividades relacionadas al puesto. 	

- **Cajero**

Tabla 9

Cajero

1. ANÁLISIS DEL CARGO	
ÁREA: <ul style="list-style-type: none"> • Sección caja 	PUESTO: <ul style="list-style-type: none"> • Cajero

Elaborado por:
 César Luis Gilberto Portal
 Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

MANDO: <ul style="list-style-type: none"> No aplica 	PROPÓSITO PRINCIPAL DEL PUESTO: Atender a los clientes, asegurar la recaudación de ingresos y emitir los comprobantes de pago.
COORDINACIÓN: <ul style="list-style-type: none"> Contador Encargado del salón de atención Mozo / azafata Encargado de compras 	
2. PERFIL	
<ul style="list-style-type: none"> Inherentes al cargo <ul style="list-style-type: none"> Educación Formal: <ul style="list-style-type: none"> Técnico titulado o egresado en administración o contabilidad. Nivel intermedio en ofimática. Experiencia: <ul style="list-style-type: none"> 06 meses de experiencia Habilidades / Competencias <ul style="list-style-type: none"> Capacidad de análisis / raciocinio. Capacidad de comunicación/ Facilidad de palabra. Capacidad para la toma de decisiones/acción estratégica. Capacidad de trabajo en equipo. Capacidad para solucionar problemas. Dinámico. Dirección de personas/ manejo de personal. Habilidad para negociar. Liderazgo. Orientado al cumplimiento de metas. Proactivo. Responsable. Trabajo bajo presión. 	
3. FUNCIONES	
<ul style="list-style-type: none"> Aperturar y cerrar la caja en la culminación de sus labores. Llevar control y archivo de las notas de venta o comandas durante su horario laboral. Informar al cliente de manera correcta y cortes el pago por su consumo. Recibir el pago en efectivo, tarjetas o aplicativo móvil. Conciliar y registrar el total de ingresos o egresos durante su turno. Gestionar oportunamente el pago a proveedores. Cumplir y respetar la organización, tareas y actividades encomendadas por su superior. Mantener limpia y organizada su área de trabajo. Realizar actividades que aseguren el cumplimiento de las exigencias sanitarias, higiene y seguridad en el departamento de comercialización. Otras actividades relacionadas al puesto. 	

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

4.4. Responsabilidad

El Comité de Inocuidad es el responsable en el desarrollo, implementación, ejecución y mantenimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., así como también, en la actualización y modificación de las instalaciones y procedimientos con la finalidad que se cumpla las condiciones sanitarias, de seguridad e higiene para garantizar la elaboración y comercialización de un platillo de calidad, salubre e inocuo.

4.5. Reuniones del Comité de Inocuidad

El Comité de Inocuidad de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., se reunirá de manera frecuente y habitual bimestralmente, la junta será presidida por el titular o gerente general, el cual supervisará y monitoreará las reuniones, los objetivos de las reuniones serán:

- Revisar las observaciones de las inspecciones para determinar las debilidades y falencias de las instalaciones y etapas del proceso productivo.
- Realizar acciones preventivas, correctivas y de mejora con la finalidad de garantiza el cumplimiento de las condiciones sanitarias, de seguridad e higiénicas.
- Informar sobre los resultados de los cambios realizados para determinar su viabilidad.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

V. Disposiciones generales

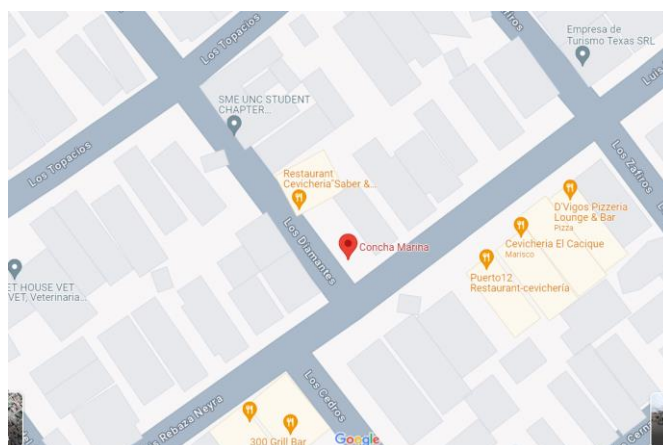
5.1. Ubicación, instalaciones y estructuras físicas.

La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L, está ubicada en Jr. Luis Rebaza Neyra 465, es una zona urbana del distrito de Cajamarca, provincia de Cajamarca y región de Cajamarca, por su localización el local no está expuesto a contaminación por agentes biológicos, químicos y físicos. Así mismo, el local de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. no ha sido utilizado como rellenos sanitarios, vertedero de basura, camposanto o pantanos. Por lo cual, el establecimiento no está expuesto a ninguna amenaza potencial que impida garantizar la inocuidad y salubridad de los platillos.

Las vías de acceso del perímetro del establecimiento se encuentran pavimentadas, lo cual favorece que el tránsito de los autos, carros o cualquier otra unidad móvil no levante polvo.

Figura 2

Croquis de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.



Nota. Extraído de Google Earth

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

El local de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L cuenta con dos entradas, lo cual facilita que los clientes cuenten con un ingreso independiente a la entrada de los abastecedores de la materia prima e insumos, factor que permite reducir la contaminación cruzada. Así mismo, el establecimiento es de uso exclusivo para la actividad comercial de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

Debido a la modificación de las instalaciones de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., no se cuenta con un plano actual, pero se realiza una descripción detallada y puntual de la situación arquitectónica presente en el establecimiento. El local, presenta 03 principales áreas, las cuales están destinadas a la producción, salón de atención y servicios higiénicos.

Figura 3

Fachada de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L



El área de producción, está conformada por: área de platos fríos, área de platos calientes, área de lavavajillas, almacén de insumos y materia prima, servicios higiénicos de uso exclusivo para el personal, y el área de vestimenta.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

El salón de atención está constituido por: la caja, lavavajillas, el salón mismo que se encuentra distribuido en dos ambientes, la estantería de menaje y estantería y almacén de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

El establecimiento de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con 02 servicios higiénicos para el uso de los clientes, 01 de uso para caballeros y el otro para el uso de las damas; el baño de los varones, cuenta con un área exclusiva para almacenar los productos de limpieza y desinfección. De la misma forma, se cuenta con un servicio higiénico de uso exclusivo para los colaboradores de la empresa. Los servicios higiénicos no se encuentran próximos al área de producción.

La construcción de las edificaciones de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., es sólida y de material resistente a la corrección, así mismo, de característica lisa que permite la limpieza y desinfección, el inmueble de presenta las siguientes características y condiciones:

Los pisos del área de producción no presentan grietas y están contruidos de material lavable, impermeable y antideslizante (Los pisos estan recubiertos de una mezcla de ocre con cemento). Así mismo, presenta sumideros que facilitan el lavado y escurrimiento de líquidos.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Figura 4

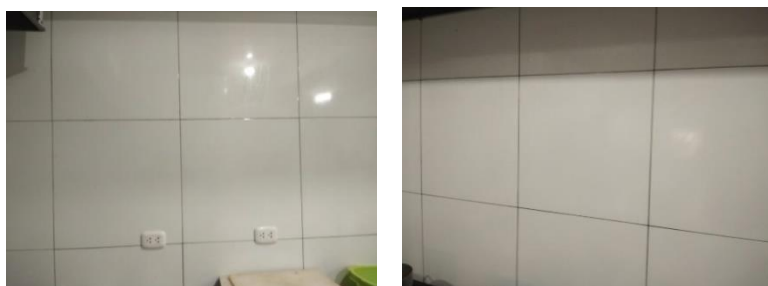
Pisos del área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.



Las paredes del área de producción son de color blanco y no presentan grietas, están construidos de material liso, lavable, impermeable y antideslizante. Las uniones del cerámico son de fragua del mismo color, la cual facilita la desinfección y limpieza; y evita la acumulación de grasa u otras sustancias provenientes del tipo de actividad que se realiza.

Figura 5

Las paredes del área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.



Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

El techo del área de producción no presenta grietas y es de material liso e impermeable, lo cual facilita y permite la limpieza y eliminación de suciedad, reducción de humedad y formación de moho.

Figura 6

El techo del área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

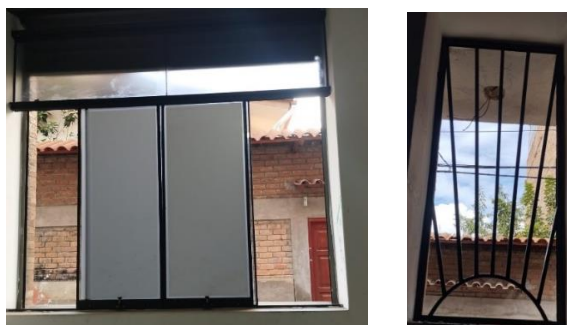


Las ventanas del área de producción y del salón de atención son de tipo corredera, lo cual facilita la limpieza y reduce la presencia de suciedad, grasa o cualquier otra sustancia proveniente por el tipo de actividad que se realiza.

El área de producción cuenta con 01 ventana fija de estructura metálica y 01 ventana de tipo corrediza.

Figura 7

Ventanas del área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.



Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

El salón de atención, tiene dos ambientes, el salón de atención principal cuenta con 04 ventanas de tipo corrediza y el segundo ambiente 01 ventana de tipo corrediza, pero estas no presentan mallas mosquiteras, se recomienda que a corto plazo se instalen para que los ambientes estén protegidos de vectores físicos como insectos y roedores.

Figura 8

Ventanas del salón de atención de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.



Las puertas para el ingreso al establecimiento son de tipo mamparas, la puerta principal es de estructura de madera con vidrios lisos que facilita su limpieza; la segunda puerta, que es usada para el ingreso del personal y abastecedores de materia prima e insumos, es de estructura de aluminio con vidrio liso que facilita su limpieza.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Figura 9

Mampara del salón de atención principal de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.



Figura 10

Mampara del segundo ambiente del salón de atención de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.



En el área de producción, se encuentra instalado 02 lavaderos, 01 se utiliza de uso exclusivo para lavar materia prima, insumos, verduras y hortalizas; y el otro, es utilizado para lavar los utensilios y menaje.

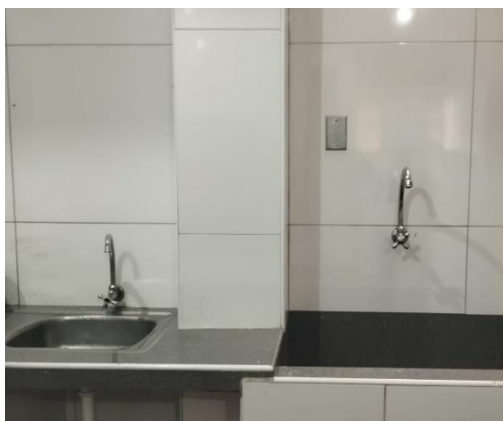
Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Figura 11

Lavaderos del área de cocina de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.



En el salón de atención, se encuentra instalado 01 lavadero, que utiliza exclusivamente para lavar el menaje.

Figura 12

Lavadero del salón de atención de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.



La puerta para el ingreso al área de producción es de madera recubierta con barniz y cuenta con un jalador que permite su manipulación.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Figura 13

Puerta de ingreso al área de producción



Las puertas de los servicios higiénicos son de madera y recubiertas con barniz, y cuentan con una chapa de tipo pomo que permite su manipulación.

Figura 14

Puertas de ingreso a los SSHH para el consumidor



Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Figura 15

Puerta de ingreso al SSHH de uso exclusivo para el colaborador



Los servicios higiénicos están implementados con: un inodoro, lavamanos, grifo y espejo. Así como también, dispensador de jabón, papel sanitario y contenedor de basura.

En el interior del SSHH, hay un instructivo concerniente al lavado de manos.

Figura 16

Interior de los SSHH de la Cevichería y Marisquería Concha Marina

E.I.R.L



Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Figura 17

Instructivo para el lavado de manos



Los productos de limpieza y desinfección, son almacenados en los servicios higiénicos, pues bien, se cuenta con un área determinada pero no está señalizada ni organizada debidamente, se recomienda señalizar y rotular el área y los implementos para reducir y/o minimizar riesgo de contaminación cruzada

Figura 18

Almacén de productos de limpieza



Respecto al área de desechos sólidos, se encuentra definida pero no está señalizada y tampoco se aplica el uso de contenedores de colores.

Elaborado por:
 César Luis Gilberto Portal
 Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Figura 19

Acopio de Residuos inorgánicos



Se cuenta con un área definida para los residuos de comida, estos son almacenados en baldes cerrados.

Figura 20

Acopio de Residuos orgánicos



Se cuenta con 02 pozos de tierra, los cuales se encuentran ubicados en el área de producción y salón de atención principal.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Figura 21

Pozos de tierra



Se cuenta con un señalizacion de riesgo eléctrico, con un tablero general de electricidad para monitorear y gestionar el fluido eléctrico dentro del establecimiento

Figura 22

Tablero General de electricidad



Se cuenta con un sistema contra incendios y 03 extintores, los cuales están ubicados en el salón de atención principal, segundo ambiente del salón de atención y en el área de producción.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Figura 23

Sistema contra incendios



Figura 24

Extintores



Las instalaciones del establecimiento se encuentran bien distribuidas y organizadas favoreciendo así que los pasadizos no sean utilizados para almacenar materia prima, insumos, bebidas alcohólicas o bebidas no alcohólicas, pero estas no se encuentran debidamente señalizadas y/o rotuladas y con instructivos que promuevan la higiene y limpieza para que el personal o visitantes.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

5.2. Ventilación e iluminación

El establecimiento de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L, cuenta con una ventilación e iluminación idónea y suficiente para que los colaboradores realicen sus funciones y actividades.

La ventilación utilizada en el área de producción es natural y mecánica, natural porque se cuenta con un tragaluz y ventana corrediza; y mecánica debido que se cuenta con campanas de acero inoxidable y de material no combustible que permiten eliminar y reducir los vapores y olores producidos por la actividad comercial, pero no presentan filtros de extracción los cuales permitirán reducir en mayor medida los olores y vapores para favorecer la oxigenación del personal de producción

Figura 25

Tragaluz en el área de Producción de la Cevichería y Marisquería

Concha Marina E.I.R.L.



Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Figura 26

Campana del área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.



La iluminación del área de producción es natural y artificial, natural por la presencia del tragaluz y ventana; y artificial porque se tiene 10 focos distribuidos en dicha área.

La ventilación del salón de atención es natural, por la presencia de las mamparas y ventanas.

La iluminación del salón de atención es natural y artificial, natural por la presencia de las mamparas y ventanas; y artificial porque, se tiene 18 focos, 02 lámparas de pared y 03 focos de tipo reflector en el salón principal, en el segundo ambiente, se cuenta con 12 focos y 03 lámparas de pared. Para garantizar la iluminación en días nublados se cuenta con una lámpara de emergencia.

Para la ventilación artificial se sugiere que las bombillas sean de 220 LUX en el área de producción y 110 LUX en el salón de atención y servicios higiénicos, con la finalidad de mejorar las condiciones de trabajo en las diferentes áreas de la empresa.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Figura 27

Iluminación mecánica del salón de atención principal de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

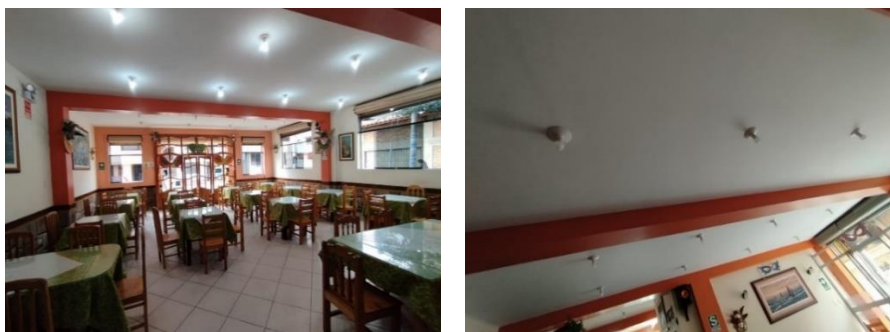


Figura 28

Luces de emergencia del salón de atención de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.



5.3. Equipos, mobiliario y utensilios

Los equipos y utensilios de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., son de material amigable que permite limpiar y desinfectar; son resistentes a la corrosión, no producen sustancias tóxicas, no emiten olores y gran parte de los utensilios son de acero inoxidable.

Las superficies de los equipos son lisas y no presentan grietas, orificios ni presencia de oxidación.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

El área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con 03 congeladoras; 01 se utiliza para almacenar los pescados y los 02 restantes se utilizan para almacenar los mariscos, 02 refrigeradora que se utiliza para almacenar las verduras y hortalizas. Los equipos se encuentran operativos, y en condiciones que facilitan su desinfección y limpieza.

Figura 29

Congeladoras del área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.



Figura 30

Refrigerador del área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.



Las máquinas de frío, del área de producción conservan las indicaciones de uso recomendadas por la fábrica.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Figura 31

Indicaciones de uso para los equipos de frio por fabrica



Para llevar registro y control de temperatura y/o limpieza y desinfección se recomienda implementar fichas de control y registro.

El área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con 02 cocinas industriales, las cuales cuentan con de 03 hornillas, la cual es suficiente e idónea para cubrir la productividad de la empresa; así mismo, se cuenta con un horno microondas.

Figura 32

Cocinas de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.



Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Figura 33

Horno Microondas de la Cevichería y Marisquería Concha Marina

E.I.R.L



En el salón de atención cuenta con 02 máquinas de frío, una que se utiliza para las bebidas alcohólicas y la otra para las bebidas no alcohólicas (gaseosas y aguas). Así como también, se tienen una conservadora que es utilizado para almacenar bebidas alcohólicas (cerveza)

Figura 34

Máquinas de frío del salón de atención de la Cevichería y Marisquería

Concha Marina E.I.R.L.



Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Figura 35

Conservadora del salón de atención de la Cevichería y Marisquería

Concha Marina E.I.R.L.



La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con 02 licuadoras; 01 está en el área de producción de uso exclusivo para la preparación de ceviche y de salsas; la licuadora del salón de atención es utilizada para la preparación de jugos o refrescos.

Figura 36

Licuadora del área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha

Marina E.I.R.L.

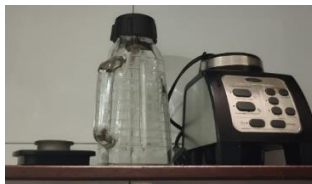


Figura 37

Licuadora del área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha

Marina E.I.R.L.



Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

En el mobiliario de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., del área de producción, cuenta con 01 mesa de trabajo de material resistente, liso, de fácil limpieza y desinfección.

Figura 38

Mesa de trabajo del salón de producción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.



En el mobiliario de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., del salón de atención es de madera, resistente y en perfectas condiciones. cuenta con un total de 22 mesas, 86 sillas y 03 sillas para bebe, los cuales están distribuidos en los dos ambientes del salón de atención; 02 bancos que son utilizados para labores del personal de atención.

Figura 39

Mobiliario del salón de atención de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.



Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Los vidrios utilizados para proteger las mesas, son de material liso y amigable para su limpieza y desinfección.

La estantería y repisas de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. del área de producción y salón de atención es de madera de color marrón y recubiertas con barniz, pero se recomienda que estas se cambian por estantería y repisas de acero inoxidable o plástico debido que las que de madera emiten resinas que emiten resinas y contaminan a los alimentos.

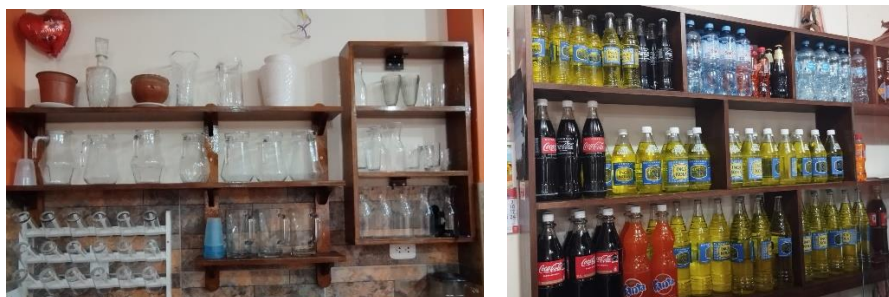
Figura 40

Estantería del área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.



Figura 41

Repisas del salón de atención de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.



El menaje es de uso exclusivo para cada área y etapa de preparación de alimentos, pero el área para su organización no se encuentra señalizado

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Figura 42

Menaje para servir los platos de fondo de la Cevichería y Marisquería

Concha Marina E.I.R.L.



Figura 43

Menaje del salón de atención Cevichería y Marisquería Concha Marina

E.I.R.L.



Las tablas de picar son de polietileno, de superficie lisa y en perfectas condiciones para su uso.

Figura 44

Tablas de picar Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.



Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Las ollas, sartenes y cacerolas de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., son de material resistente, fácil de lavar y desinfectar, pero presentan golpes y desgaste físico por el uso.

Figura 45

Ollas sartenes y cacerolas de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.



Para almacenar los equipos y utensilios; en primer lugar, se debe limpiar y desinfectarlos teniendo en cuenta las siguientes precauciones y medida.

Los equipos se deben almacenar en un lugar limpio, higiénico y seco; así como también a una altura de 20 cm del piso.

El menaje (platos, vasos y cubiertos), se debe almacenar en un lugar cerrado para que se encuentre protegido y aislado de polvo, insectos, roedores o animales domésticos.

Los equipos y utensilios deben estar aislados de los residuos orgánicos, no orgánicos y del drenaje de las aguas, con el propósito de minimizar la contaminación cruzada.

Los equipos, utensilios y mobiliario deben de estar rotulados, señalizados y con instructivos que promuevan la higiene y limpieza.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

5.4. Abastecimiento de agua

La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., se abastece de agua potable mediante la red pública y un tanque elevado, el tanque elevado se suministra mediante la red pública. El estanque es de material no corrosivo y no tóxico, la presión de la red pública es la adecuada, lo cual permite abastecer eficientemente del líquido elemento para atender y satisfacer el nivel de productividad de la empresa.

Su desinfección, limpieza y mantenimiento del tanque se realiza periódicamente garantizando la salubridad e inocuidad del agua para el consumo humano.

Se identifica, diseña y documenta el procedimiento “CM – BPM – P – 01” con la finalidad de describir las actividades mínimas que se debe de hacer para llevar el registro y control sanitario del agua considerando los análisis fisicoquímicos, microbiológicos y los cambios de filtro necesarios para asegurar la calidad sanitaria del agua. De la misma forma se propone los registros “CM–BPM–R–01” y “CM–BPM–R–02”, donde se establece el encargado, la frecuencia y observaciones.

5.5. Evacuación de aguas residuales

La red de alcantarillado de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., se encuentra en perfectas condiciones para garantizar la evacuación de las aguas residuales. Así mismo, está recubierta con mallas y/rejas para impedir o minimizar el ingreso de roedores e insectos al establecimiento,

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

El área de producción cuenta con 02 sumideros con rejillas, estos se encuentran empotrados al ras del suelo, permitiendo la evacuación oportuna del agua o líquidos, así como también, la obstrucción de la red de alcantarillado a causa de residuos sólidos.

Las trampas de grasa instaladas en los aparatos sanitarios reciben de manera periódica y frecuente mantenimiento, desinfección y limpieza para evitar el revierte del agua.

5.6. Disposición de residuos sólidos

La recolección y disposición de residuos sólidos de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., se realiza en recipientes de plástico, estos están en buen estado de conservación, higiene y tapados; al interior del recipiente debe haber una bolsa de plástico que permita la deposición de los residuos.

La deposición de residuos sólidos se realiza con inmediatez para evitar la acumulación, acceso de plagas, presencia de malos olores. Así como también, los contenedores deben estar en un área exclusiva (depósito de residuos) y de fácil acceso para el servicio de recolector.

Los contenedores deberán estar rotulados para la correcta deposición de residuos orgánicos e inorgánicos. Así como también, impulsar y promulgar el uso de recipientes de colores para la recolección y deposición de residuos sólidos, así mismo se propone el siguiente instructivo “CM–BPM–I–01”.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Tabla 10*Colores de los contenedores para la recolección y deposición de residuos*

Color de contenedor	Tipo de residuos
Verde	Papel, cartón, vidrio, plástico y metales
Marrón	Restos de alimentos
Negro	Residuos sanitarios

Nota. Extraído de se establecen nuevos colores para el almacenamiento de residuos (s. f.)

Los residuos de comida están almacenados en recipientes de plástico debidamente cerrados, con la finalidad de prevenir malos olores y prevención de presencia de plagas, pero estos deben de estar señalizados y rotulados.

Los aceites que presentas cambios organolépticos son acopiados eventualmente en depósitos, bolsas plásticas o arrojados en las conexiones sanitarias, pero estos, deben ser acopiados en recipientes con tapa, los cuales deben ser entregados al carro recolector de basura para la correcta eliminación.

5.7.Servicios higiénicos y vestuarios

La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con un total de tres (03) SSHH, donde dos (02) son de uso exclusivo para los clientes y uno (01) de uso exclusivo para el personal. El diseño e infraestructura permiten que se dé fácil acceso para su limpieza y desinfección debido que son revestidos de cerámico y cuentan con sumideros que facilitan la eliminación de las aguas residuales. Así como también con mensajes

Elaborado por: César Luis Gilberto Portal Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

instructivos que promuevan la higiene y el correcto lavado de manos. Se propone los siguientes instructivos “CM–BPM–I–02”, “CM–BPM–I–03” y “CM–BPM–I–04” con la finalidad de promover y socializar la práctica correcta de lavado de manos y momentos necesarios para lavarnos las manos.

Según DS N°007-98-SA, se menciona que:

Los establecimientos dedicados a la fabricación de alimentos y bebidas deben estar provistos de servicios higiénicos según demanda de los comensales, por la afluencia del público se recomienda la instalación por lo menos de 01 servicios higiénico para garantizar una correcta operatividad y condiciones higiénicas. El cual debe de estar implementado con tres (03) inodoros, cinco (05) lavatorios y dos (02) urinarios; así mismo deben estar provistos de dispensadores de jabón, papel toalla o medios higiénicos para el secado de manos.

El SSHH de uso exclusivo para el personal, es utilizado como vestuario, se recomienda la implementación de un área exclusiva para dicho fin que favorecerá disponer de manera adecuada la vestimenta de uso civil del personal de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

5.8.Instalaciones para el lavado de manos en el ambiente de elaboración

La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., no cuenta con un lavadero exclusivo para le lavado de manos, pero según DS N°007-98-SA, se menciona que, se puede utilizar el lavadero común (SSHH de uso exclusivo para el personal) para evitar así la contaminación cruzada.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

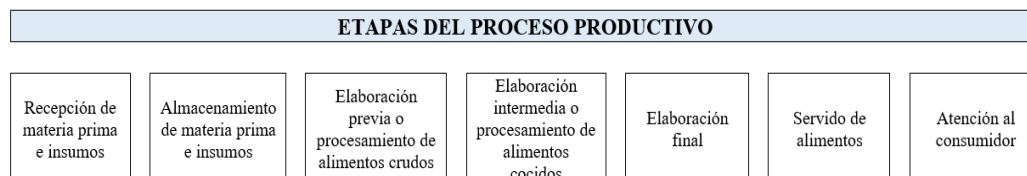
Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

VI. Disposiciones específicas

- Etapas del proceso productivo

Tabla 11

Etapas del Proceso Productivo



Nota. NTS N°142-MINSA/DIGESA-V.01

6.1.Recepción de materia prima e insumos

La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con un área determinada para almacenar la materia prima e insumos, la cual se encuentra protegida y en buenas condiciones de higiene e iluminación facilitando una adecuada manipulación e inspección de la materia prima e insumos.

Se sugiere establecer registros con la finalidad de elegir, evaluar y seleccionar a los abastecedores de materia prima e insumos; así como también, verificar la rastreabilidad de la materia prima para garantizar la salubridad e inocuidad de los alimentos.

6.2.Almacenamiento de materia prima e insumos

Para la recepción y control de materias primas e insumos, la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con área determinada que facilita la revisión, verificación y espacios exclusivos sujetos a las condiciones requeridas para los tipos de almacenamiento (seco y frío), el área se encuentra aislado de equipos o utensilios en desuso o malogrados;

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

así como también, del área de preparación de alimentos, evitando la exposición a la contaminación cruzada, aparición de plagas y/o presencia de roedores.

La adquisición de materia prima e insumos se realiza en mercados formales y plantas de faenamiento autorizadas de manera frecuente, favoreciendo que el producto sea fresco y mejor gestión de stock, pero estos no son debidamente rotulados e identificados con fecha de ingreso y/o vencimiento. En el almacenamiento de materia prima e insumos en frío no es el adecuado, debido que son organizados y clasificados mediante bolsas de plástico, lo correcto es utilizar recipientes o tapers cerrados para el acopio para minimizar y/o reducir la contaminación cruzada. Las verduras y/o verduras son limpiadas y desinfectadas antes de ser almacenadas. Así mismo, no se cuenta con un instructivo para la correcta manipulación de la cadena de frío, se recomienda el siguiente instructivo “CM-BPM-I-05”

6.3. Elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos

El área de elaboración previa se encuentra en perfectas condiciones de conservación e higiene. Los residuos generados en el procesamiento de recorte, lavado y/o eviscerado de pescados y/o mariscos son acopiados en recipientes alejados de las áreas donde se realiza los demás procesos. Para la utilización de frutas y/o verduras son sometidos a un proceso de lavado y desinfección. Para el recorte se utilizan los mismos utensilios (cuchillos, tablas de picar), para su reutilización son sometidos a un proceso de limpieza

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

y/o desinfección, se recomienda implementar utensilios que sean utilizados exclusivamente para realizar estas acciones.

Para el descongelamiento de alimentos se utiliza agua segura y alejados de otros alimentos para evitar la contaminación cruzada con otros alimentos.

6.4.Elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos

El área de elaboración intermedia se encuentra en perfectas condiciones de conservación e higiene. Para realizar el recorte se utilizan los mismos utensilios (cuchillos, tablas de picar), para su reutilización son sometidos a un proceso de limpieza y/o desinfección, se recomienda implementar utensilios que sean utilizados exclusivamente para realizar estas acciones.

En la reutilización de aceites se elimina los residuos y si presentan cambios organolépticos son desechados.

El desecho de aceites no se realiza de manera adecuada puesto que algunas veces son arrojados en las conexiones sanitarias y/o acopiadas en bolsas de plástico, lo recomendable es acopiarlo en recipientes con tapa para después proporcionarlos al carro recolector de basura.

6.5.Elaboración final

El área de elaboración final se encuentra en perfectas condiciones de conservación e higiene. Para realizar el recorte se utilizan los mismos utensilios (cuchillos, tablas de picar), para su reutilización son sometidos a un proceso de limpieza y/o desinfección, se recomienda implementar utensilios que sean utilizados exclusivamente para realizar estas acciones.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Los equipos de frío se encuentran ordenados y clasificados, pero no cuentan con una rotulación correcta que permita una identificación oportuna.

El personal de producción para la manipulación directa de materia prima e insumos utiliza guantes de uso único.

6.6.Servido de alimentos

El área de elaboración previa se encuentra en perfectas condiciones de conservación e higiene, así como también el menaje (vajillas, cubiertos y vasos), en el servido de alimentos se utiliza guantes de uso único.

Las especies y/o condimentos están almacenados en recipientes que presentan buenas condiciones de conservación o en su envoltura comercial.

La preparación de platillos y complementos se realiza según demanda de los clientes, minimizando la contaminación cruzada o crecimiento de microorganismos, pero los fines de semana o días festivos se suele cometer mala práctica en la producción de complementos debido a la demanda y espacio en el área de producción.

La empresa por lo general no utiliza adornos en el servido de alimentos, pero, eventualmente utilizan conchas de abanico para adornar el plato las cuales pasan por un proceso de limpieza y desinfección. Se recomienda que el uso de estos adornos sea de uso único para evitar contaminación cruzada.

El personal del área de producción se encuentra debidamente uniformado con su EPP, pero el personal del salón de atención no utiliza EPP.

Para la atención del servicio a domicilio, se trabaja con empresas subcontratistas, no es muy recomendable debido que las empresas trabajan

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

con distintas marcar y la comida se encuentra expuesta a contaminación cruzada. Se recomienda que se contrate una persona para que haga esa función y así poder garantizar la trazabilidad de los alimentos.

6.7. Atención al consumidor

El área del salón de atención, mobiliario y mantelería se encuentra en perfectas condiciones de conservación e higiene.

En las instalaciones de la empresa no se cuenta con mensajes informativos sobre el lavado de manos, alimentos alérgenos y consumo adecuado de sal.

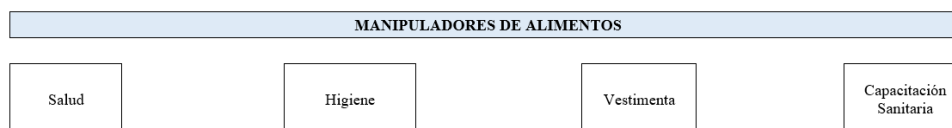
Se sugiere establecer los siguientes instructivos “CM – BPM – I – 06” y “CM – BPM – I – 07”

VII. Manipuladores de alimentos

Los colaboradores que están involucrados con la preparación de alimentos y servido de alimentos deberá cumplir las siguientes disposiciones sanitarias.

Tabla 12

Manipuladores de alimentos



Nota. NTS N°142-MINSA/DIGESA-V.01

7.1. Salud

El personal no debe ni tiene que presentar síntomas de enfermedades tales como: diarrea, fiebre, tos, dolor de garganta, ictericia, dificultades en el proceso respiratorio, infecciones cutáneas, y evitar en presentar heridas

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

abiertas o infectadas, se proponer el instructivo “CM – BPM – I – 12” con la finalidad de promover mejor cultura empresarial respecto al cuidado, higiene y salud de los colaboradores que conforma la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

Se debe llevar control y registro de la vigencia de los carnets sanitarios, del personal que conforma el equipo de trabajo, se sugiere la implementación del registro “CM-BPM-R-20”.

7.2.Higiene

El personal involucrado en las etapas del proceso productivo tiene que tener una rigurosa higiene personal y evitar el uso de alhajas y cosas que puedan ocasionar peligros físicos en la trazabilidad de la elaboración del producto final, se sugiere la implementación “CM – BPM – I – 13”, con la finalidad de promover mejor cultura empresarial respecto al cuidado, higiene y salud de los colaboradores que conforma el equipo de trabajo de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

7.3.Vestimenta

La vestimenta utilizada por los colaboradores debe ser de uso exclusivo para el desempeño de sus actividades en su área de trabajo, la cual debe cubrir su ropa de uso personal, así como también debe estar en buen estado de conservación y limpia, de preferencia debe ser de color claro.

7.4.Capacidad sanitaria

La capacitación sanitaria para los manipuladores de alimentos se tiene que realizar de manera frecuente, a cargo de una entidad y/o persona competente

Elaborado por: César Luis Gilberto Portal Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

en temas sanitarios de alimentos, se propone el Anexo A para determinado fin, así mismo el “CM-BPM-R-21” para registro del programa de capacitación.

VIII. *Documentos del Manual de BPM*

8.1.Procedimientos

8.1.1. Registro y Control Sanitario del agua “CM – BPM – P – 01”

I. **Objetivo**

Verificar y asegurar que la calidad del agua de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cumpla con las exigencias sanitarias para la preparación de alimentos y consumo humano.

II. **Alcance**

El alcance del presente procedimiento está dirigido al tanque elevado suministrado por la red pública de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., así como también a las conexiones sanitarias.

III. **Frecuencia**

La frecuencia estará relacionada a la opinión técnica de la entidad sanitaria contratada *El Doctor Antiplagas (2023)*

IV. **Definiciones**

- **Agua potable:** Es agua apta que puede consumir sin causar problemas de salud.
- **Filtros purificadores de agua:** permite eliminar y/o reducir las impurezas del agua con la finalidad de purificarla.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

- **Tanque elevado:** Reservorio de agua donde se acopia temporalmente agua potable proveniente de la red pública con la finalidad de abastecer del líquido elemento a un predio.

V. Descripción

- **Procedimiento para el Registro y Control Sanitario del agua “CM-BPM-P-01”**

Figura 46

Procedimiento para el Registro y Control Sanitario del agua “CM-BPM-P-01”

N°	Simbología								Responsable	Descripción
01										Inicio del procedimiento.
02									Titular/ Gerente General	Solicitar la cotización del servicio de registro y control sanitario.
03									Titular/ Gerente General	Evaluación de las propuestas para la elección de la entidad sanitaria, ¿Las propuestas cumplen con lo requerido?, caso contrario volver a solicitar (Actividad 02).
04									Titular/ Gerente General	Contratación del servicio de registro y control sanitario.
05									Contratista	Desinfección, limpieza y mantenimiento del tanque elevado y conexiones sanitarias, así como también toma de muestras para la conformidad del servicio.
06									Entidad Sanitaria Titular Gerente General	Inspección del servicio contratado.
07									Titular Gerente General	¿El servicio contratado cumple con las exigencias sanitarias?, de ser negativo el resultado se sugiere regresar a la actividad N°05, caso contrario finalizar el proceso.
08										Fin del procedimiento.

VI. Registros

- Cambio de filtros purificadores de agua “CM-BPM-R-01”
- Limpieza y Desinfección del Tanque Elevado de Agua “CM-BPM-R-02”

Elaborado por:
 César Luis Gilberto Portal
 Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2023

8.1.2. Acopio y Disposición de Residuos

I. Objetivo

Asegurar el acopio y disposición final de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) con la finalidad de minimizar y/o eliminar los riesgos de contaminación cruzada, malos olores y presencia de plagas en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

II. Alcance

El alcance del siguiente procedimiento se aplica a los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) generados en la en el procesamiento de alimentos, salón de atención y SSHH.

III. Frecuencia

La frecuencia se realiza conforme el recorrido y disponibilidad del carro recolector de basura; y la actividad de producción y uso de las instalaciones.

IV. Definiciones

- **Contenedor:** Recipiente utilizado para acopiar los diversos residuos orgánicos e inorgánicos
- **Depósito de desechos:** Espacio físico en las instalaciones destinado para el depósito temporal hasta la disposición final (camiones recolectores de basura) - Depósito de basura “CM–BPM–I–01”
- **Residuos orgánicos:** Residuos biodegradables o sujetos a descomposición que proceden de alimentos

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

- **Residuos inorgánicos:** Residuos que no son biodegradables
- **Residuos de aprovechamiento limitado:** Residuos sanitarios (papel higiénico usado).
- **SSHH:** Abreviatura para referirse a los baños higiénicos.

V. Descripción

- **Procedimiento para el Acopio y Disposición de Residuos Sólidos “CM-BPM-P-02”**

Figura 47

Procedimiento para el Acopio y Disposición de Residuos Sólidos “CM-BPM-P-02”

N°	Simbología								Responsable	Descripción
01										Inicio del procedimiento.
02									Ayudante de cocina o mozo/azafata	Limpieza y desinfección de los contenedores de basura.
03									Ayudante de cocina o mozo/azafata	Verificación que los recipientes de basura estén en correctas condiciones para el acopio de residuos.
04									Ayudante de cocina o mozo/azafata	¿Los contenedores de basura están en buenas condiciones?, de ser negativo el resultado se sugiere que se regrese a la actividad N°02.
05									Ayudante de cocina o mozo/azafata	Colocar bolsa plástica y acopio de en los contenedores de según corresponda.
06									Ayudante de cocina o mozo/azafata	Verificación que los contenedores no se encuentren muy llenos (preferible realizar el cambio cuando se encuentre ¾ del espacio total)
07									Ayudante de cocina o mozo/azafata	Retiro de las bolsas plásticas con los residuos sólidos inorgánicos.
08									Ayudante de cocina o mozo/azafata	Trasporte a la zona de fácil acceso (área de depósito de desechos) para los trabajadores del carro recolector de residuos orgánicos.
09										Fin del procedimiento.

VI. Registros

- Retiro de Desechos Orgánicos “CM-BPM-R-03”
- Retiro de Desechos Inorgánicos “CM-BPM-R-04”

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2023

8.1.3. Mantenimiento de equipos, mobiliarios, infraestructura e instalaciones

I. Objetivo

Mantener en buenas condiciones de conservación y operativos a los equipos, mobiliarios, infraestructura e instalaciones que intervienen en las etapas del proceso productivo

II. Alcance

El alcance del presente procedimiento está dirigido a los equipos, infraestructura e instalaciones de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., involucrados en el desarrollo de las etapas del proceso productivo.

III. Frecuencia

La frecuencia está sujeta a la opinión técnica de la empresa contratista según “CM-BPM-R-05”

IV. Definiciones

- **Equipos:** Aparatos que son utilizados con la finalidad de transformar los alimentos para el consumo humano.
- **Infraestructura:** Conjunto de elementos que permiten el buen funcionamiento de una organización.
- **Instalaciones:** Son las condiciones básicas donde se desarrollan las actividades para la elaboración de los alimentos.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

- **Mantenimiento:** Es el cuidado periódico de las instalaciones, equipos y mobiliario con el fin de conservar y asegurar un funcionamiento óptico.
- **Mobiliario:** Muebles y estantería que son utilizados en un establecimiento.

V. Descripción

- **Procedimiento para el mantenimiento de equipos, mobiliarios, infraestructura e instalaciones “CM-BPM-P-03”**

Figura 48

Procedimiento para el mantenimiento de equipos, mobiliarios, infraestructura e instalaciones “CM-BPM-P-03”

N°	Simbología							Responsable	Descripción
01									Inicio del procedimiento.
02								Titular/Gerente General	Solicitar la cotización del servicio de mantenimiento de los equipos, mobiliario, infraestructura e instalaciones.
03								Titular/Gerente General	Evaluación de las propuestas para la elección de la persona natural o jurídica. ¿Las propuestas cumplen con lo requerido?, caso contrario volver a solicitar (Actividad 02).
04								Titular/Gerente General	Contratación del servicio de mantenimiento de los equipos, mobiliario, infraestructura e instalaciones.
05								Contratista	Ejecución contractual del servicio contratado.
06								Contratista Titular/ Gerente General Área usuaria	Inspección del servicio contratado.
07								Titular/ Gerente General	¿El servicio contratado cumple con el requerimiento del área usuaria?, de ser negativo el resultado se sugiere regresar a la actividad N°05, caso contrario finalizar el proceso.
08									Fin del procedimiento.

Elaborado por:
 César Luis Gilberto Portal
 Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

VI. Registros

- Mantenimiento de infraestructura e instalaciones “CM–BPM–R–05”
- Mantenimiento de mobiliario y/o equipos del área de producción “CM–BPM–R–06”
- Mantenimiento de mobiliario y/o equipos del salón de atención “CM–BPM–R–07”
- Renovación de equipos, mobiliario, utensilio y/o menaje “CM–BPM–R–08”

8.1.4. Limpieza y desinfección del mobiliario, equipos, infraestructura e instalaciones

I. Objetivo

Mantener en buenas condiciones de conservación e higiene a los equipos, mobiliarios, infraestructura e instalaciones que intervienen en las etapas del proceso productivo

II. Alcance

El alcance del presente procedimiento está dirigido a los equipos, infraestructura e instalaciones de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., involucrados en el desarrollo de las etapas del proceso productivo. Se propone los siguientes instructivos para una adecuada limpieza y desinfección de las superficies de los elementos, se recomienda que se socialice y promueva los instructivos “CM-BPM-I-08” y “CM-BPM-I-09” como mensajes informativos.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

III. Frecuencia

La frecuencia se realiza de manera continua con la finalidad de conservar en buenas condiciones de higiene y salubridad los elementos involucrados en las etapas del proceso productivo.

IV. Definiciones

- **Desinfección:** Reducción y/o eliminación de microorganismos en las superficies mediante agentes químicos.
- **Limpieza:** Eliminación de polvo, tierra, residuos de alimentos, grasa o sustancia de las superficies.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

V. Descripción

- **Procedimiento para la limpieza y desinfección del mobiliario, equipos, infraestructura e instalaciones “CM-BPM-P-04”**

Figura 49

Procedimiento para la limpieza y desinfección del mobiliario, equipos, infraestructura e instalaciones “CM-BPM-P-04”

N°	Simbología								Responsable	Descripción
01										Inicio del procedimiento.
02									Maestro de Cocina o Encargado de salón de atención	Verificación de las mobiliario, equipos, instalaciones e infraestructura.
03									Maestro de Cocina o Encargado de salón de atención	¿El mobiliario, equipos, infraestructura e instalaciones presentan buenas condiciones de conservación e higiene? De ser negativo, el responsable designa a un responsable para corregir las deficiencias, caso contrario terminar con el proceso.
04									Personal designado	Ejecución de las acciones encomendadas.
05									Maestro de Cocina o Encargado de salón de atención Personal designado	Verificación de las acciones realizadas por el personal designado.
06									Titular/ Gerente General Área usuaria	¿Las acciones realizadas en el mobiliario, equipos, infraestructura o instalaciones cumplen o están conformes con lo solicitado?, de ser negativo regresar a la actividad N°04, caso contrario finalizar proceso
07									Titular/ Gerente General	Fin del procedimiento.

VI. Registros

- Limpieza y Desinfección de elementos del Salón de Producción “CM-BPM-R-09”
- Limpieza y Desinfección de elementos del Salón de Atención “CM-BPM-R-10”

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

8.1.5. Adquisición, recepción e inspección de materia prima e insumos

I. Objetivo

Fijar un procedimiento que permita garantizar la trazabilidad en la adquisición de alimentos, con la finalidad de obtener un producto inocuo y salubre.

II. Alcance

El presente procedimiento se aplica en la adquisición, recepción e inspección de la materia prima e insumos.

III. Frecuencia

Según requerimiento del personal designado y conforme recepción de materia prima e insumos para la preparación de alimentos.

IV. Definiciones

- **Inspección:** Identificar y reconocer que las características de la materia prima e insumos sea conforme al requerimiento.
- **Insumos:** Productos son procesados.
- **Materia prima:** Productos que son de origen animal, vegetal o constituyen la base de algún producto.
- **Producto inconforme:** Producto que no cumple con las características del requerimiento.
- **Rotular:** Etiquetar a los productos con características e información clara y concisa para su pronta identificación

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

V. Descripción

- Procedimiento para la búsqueda de proveedores “CM-BPM-P-05”

Figura 50

Procedimiento para la búsqueda de proveedores “CM-BPM-P-05”

N°	Simbología							Responsable	Descripción
01									Inicio del procedimiento.
02									Titular/Gerente general o Encargado de Compras Búsqueda de proveedores.
03									Titular/Gerente general o Encargado de Compras Solicitar propuestas económicas, declaración jurada y/o documento que garantice la confiabilidad para el cumplimiento de los estándares de calidad.
04									Titular/Gerente general o Encargado de Compras Evaluación de los expedientes y/o documentos presentados por los proveedores.
05									Titular/Gerente general o Encargado de Compras Elección de las mejores propuestas.
06									Titular/Gerente general o Encargado de Compras Registro en una base de datos para ampliar nuestra cartera de proveedores.
07									Titular/Gerente general o Encargado de Compras Adquisición de materia prima e insumos.
08									Maestro de cocina y/o encargado del salón de atención Verificación de calidad de la materia prima e insumos.
09									Titular/Gerente general o Encargado de Compras ¿La calidad de la materia prima cumple con buenas condiciones y garantizan la calidad del producto terminado? De ser deficiente, comunicar al proveedor las deficiencias y falencias de su producto.
10									Encargado de Compras, Ayudante de cocina y/o mozo Seguir considerándolo para la adquisición de materia prima e insumos.
11									Fin del procedimiento.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

**- Procedimiento Adquisición, Recepción e Inspección de Materia
 Prima e Insumos “CM-BPM-P-06”**

Figura 51

*Procedimiento Adquisición, Recepción e Inspección de Materia Prima e Insumos
 “CM-BPM-P-06”*

N°	Simbología								Responsable	Descripción
01										Inicio del procedimiento.
02									Maestro de Cocina o Encargado de salón de atención	Verificación del stock de materia prima o insumos para la elaboración de platillos y/o alimentos complementarios.
03									Maestro de Cocina o Encargado de salón de atención	Pedido de materia prima o insumos para la elaboración de platillos y/o alimentos complementarios.
04									Titular/Gerente general o Encargado de Compras	Solicitud de cotización para la adquisición de materia prima e insumos en plantas de faenamiento autorizadas y mercados formales.
05									Titular/Gerente general o Encargado de Compras	Evaluación de las propuestas para la adquisición de materia prima o insumos, ¿Las propuestas cumplen con lo requerido?, caso contrario volver a solicitar (Actividad 04).
06									Titular/Gerente general o Encargado de Compras	Contratación de la materia prima e insumos.
07									Contratista	Ingreso de la materia prima e insumos al área de recepción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.
08									Encargado de Compras, Ayudante de cocina y/o mozo	Verificación que cantidad y calidad de la materia prima e insumos sea conforme a la nota de pedido y comprobantes de pago.
09									Titular/Gerente general o Encargado de Compras	¿La materia prima e insumos cumplen con la cantidad y calidad solicitada?, de tener problemas por la cantidad, comunicarse con el contratista e informar lo acontecido, de tener problemas con la calidad devolver el producto, caso contrario continuar con el procedimiento.
10									Encargado de Compras, Ayudante de cocina y/o mozo	Rotular y clasificar la materia prima e insumos.
11										Fin del procedimiento.

Elaborado por:
 César Luis Gilberto Portal
 Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

VI. Registros

- Recepción de Materia Prima y/o Insumos “CM-BPM-R-11”
- Nuevos Proveedores “CM-BPM-R-12”
- Cartera de Proveedores Aptos “CM-BPM-R-13”
- Cartera de Proveedores No Aptos “CM-BPM-R-14”
- Cartera de Proveedores Observados “CM-BPM-R-15”
- Incidencia con Proveedores “CM-BPM-R-16”

8.1.6. Limpieza, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materia Prima e Insumos

I. Objetivo

Mantener en buenas condiciones de higiene, conservación e inocuidad la materia prima e insumos para su posterior utilización en la preparación de alimentos.

II. Alcance

El presente procedimiento se aplica a toda la materia prima e insumos que serán empleados en la preparación de alimentos.

III. Frecuencia

Conforme la recepción y verificación de materia prima e insumos en el área de almacenamiento. Se sugiere socializar y comunicar el instructivo “CM-BPM-I-10” con la finalidad de realizar una correcta desinfección de la materia prima e insumos, así mismo, el instructivo “CM-BPM-I-11” que permitirá identificar la información pertinente de los alimentos.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

IV. Definiciones

- **Acondicionamiento:** Acciones con el objetivo de conservar y transportar de manera correcta los alimentos.
- **Descomposición:** Deterioro organoléptico de la materia prima e insumos
- **PEPS:** Primeras entradas y Primeras Salidas
- **Tapers con tapa:** Recipientes cerrados que protegen que la materia prima e insumos de contaminación cruzada

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

V. Descripción

- **Procedimiento para la Limpieza y acondicionamiento de materia prima e insumos “CM-BPM-P-07”**

Figura 52

Procedimiento para la Limpieza y acondicionamiento de materia prima e insumos “CM-BPM-P-07”

N°	Simbología							Responsable	Descripción
01									Inicio del procedimiento.
02									Ayudante de cocina y/o mozo Limpieza, acondicionamiento y enjuague de la materia prima e insumos.
03									Maestro de cocina y/o encargado del salón de atención ¿La materia prima e insumos presentan un buen estado de conservación e higiene? De ser el caso que no, desecharlos para minimizar y/o reducir la contaminación cruzada.
04									Ayudante de cocina y/o mozo Rotular, registrar y estandarizar debidamente el ingreso de la materia prima e insumos; teniendo en cuenta información sobre la fecha de ingreso y de caducidad.
05									Ayudante de cocina y/o mozo Limpiar y desinfectar el área de almacén y/o equipos de frío.
06									Maestro de cocina y/o encargado del salón de atención ¿El área de almacén y/o equipos de frío presentan buenas condiciones de higiene y conservación? De ser el caso que no, regresar a la actividad N° 05 o reporta el incidente del estado de conservación del área de almacén.
07									Ayudante de cocina y/o mozo Almacenar la materia prima y/o insumos según corresponda, teniendo en cuenta la aplicación de método PEPS.
08									Ayudante de cocina y/o mozo Controlar, inspeccionar y registrar la temperatura de los equipos de frío para el correcto almacenamiento de la materia prima e insumos.
09									Fin del procedimiento.

VI. Registros

- Verificación del Almacenamiento de Materia Prima e Insumos “CM-BPM-R-17”
- Control de Temperatura de los Equipos de Frío “CM-BPM-R-18”

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

8.1.7. Atención de reclamos y/o quejas de los clientes y/o consumidores

I. Objetivo

Atender y prever de manera oportuna y eficiente los reclamos y/o quejas de los clientes y/o consumidores.

II. Alcance

El presente procedimiento se aplica a los reclamos y/o quejas reportado por los clientes y/o consumidores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L

III. Frecuencia

El presente procedimiento se desarrolla conforme se reporte quejas y/o reclamos por los clientes y/o consumidores.

IV. Definiciones

- **Cliente:** Persona que compra el bien o servicio.
- **Consumidor:** Persona que consume el bien o servicio.
- **Queja:** Se origina por una expectativa no cumplida respecto al producto adquirido, así mismo a la mala atención al público.
- **Reclamo:** Surge cuando existe una falla objetiva en el producto adquirido.

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

V. Descripción

- **Procedimiento de la Atención de reclamos y/o quejas de los clientes y/o consumidores “CM-BPM-P-08”**

Figura 53

Procedimiento de la Atención de reclamos y/o quejas de los clientes y/o consumidores “CM-BPM-P-08”

N°	Simbología							Responsable	Descripción	
01									Inicio del procedimiento.	
02									Consumidor inconforme	Cliente y/o consumidor registra su inconformidad respecto al servicio.
03									Titular/Gerente General y/o Encargado de salón de atención	Evaluación de la viabilidad del queja o reclamo ingresada.
04									Titular/Gerente General y/o Encargado de salón de atención	Determinación de la viabilidad del registro, si se determina improcedente, nos comunicamos con el cliente para explicarle la razón de la improcedencia de su queja o reclamo,
05									Titular/Gerente General	Se convoca a una reunión con el personal implicado.
06									Titular/Gerente general, Maestro de Cocina y Encargado de salón de atención	Se plantea soluciones, acciones correctivas o preventivas para evitar incurrir en estos malos hábitos y/o costumbres.
07									Titular/Gerente general, Maestro de Cocina y Encargado de salón de atención	Se documentas las propuestas planteadas para mejorar y alcanzar la satisfacción del cliente y/o consumidor.
08									Titular/Gerente General	Programar una capacitación para comunicar las propuestas y cambios realizados en los funciones y/o actividades en el desempeño del equipo de trabajo.
09										Fin del procedimiento.

Elaborado por:
 César Luis Gilberto Portal
 Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

VI. Registros

- Atención de Quejas y Reclamos de Consumidores y/o Clientes
“CM-BPM-R-19”

8.2.Registros

8.2.1. Cambio de filtros purificadores de agua “CM-BPM-R-01”

Figura 54

Cambio de filtros purificadores de agua “CM-BPM-R-01”

CAMBIO DE FILTROS PURIFICADORES DE AGUA							
Complete el siguiente cuadro, según corresponda:							
Nº	FECHA	NOMBRE Y/O RAZON SOCIAL	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS	VERIFICACIÓN		
					NOMBRE	CONFORME	FIRMA
01/...../.....						
02/...../.....						
03/...../.....						
04/...../.....						

8.2.2. Limpieza y Desinfección del Tanque Elevado de Agua “CM-BPM-R-02”

Figura 55

Limpieza y Desinfección del Tanque Elevado de Agua “CM-BPM-R-02”

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE ELEVADO DE AGUA				
Complete el siguiente cuadro, según corresponda:				
ÍTEM	RAZON SOCIAL	FECHA	FIRMA Y/O SELLO	OBSERVACIÓN
01	/...../.....		
02	/...../.....		
03	/...../.....		
04	/...../.....		

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

8.2.3. Retiro de Desechos Orgánicos “CM-BPM-R-03”

Figura 56

Retiro de Desechos Orgánicos “CM-BPM-R-03”

RETIRO DE DESECHOS ORGÁNICOS				
Complete el siguiente cuadro, según corresponda:				
ÍTEM	RESPONSABLE	DÍA	FECHA / HORA	OBSERVACIÓN
01		Lunes	.../.../... - ... a	
02		Miércoles	.../.../... - ... a	
03		Viernes	.../.../... - ... a	
04		Lunes	.../.../... - ... a	
05		Miércoles	.../.../... - ... a	

8.2.4. Retiro de Desechos Inorgánicos “CM-BPM-R-04”

Figura 57

Retiro de Desechos Inorgánicos “CM-BPM-R-04”

RETIRO DE DESECHOS INORGÁNICOS				
Complete el siguiente cuadro, según corresponda:				
ÍTEM	RESPONSABLE	DÍA	FECHA / HORA	OBSERVACIÓN
01		Lunes	.../.../... - ... a	
02		Miércoles	.../.../... - ... a	
03		Viernes	.../.../... - ... a	
04		Lunes	.../.../... - ... a	
05		Miércoles	.../.../... - ... a	
06		Viernes	.../.../... - ... a	

Elaborado por:
 César Luis Gilberto Portal
 Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

8.2.5. Mantenimiento de infraestructura e instalaciones “CM-BPM-R-05”

Figura 58

Mantenimiento de infraestructura e instalaciones “CM-BPM-R-05”

MANTENIMIENTO DE INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES.

Complete el siguiente cuadro, según corresponda:

Nº	FECHA DE SOLICITUD	SOLICITANTE	ÁREA	INFRAESTRUCTURA Y/O INSTALACIONES	CARACTERÍSTICA Y/O OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	FECHA DEL MANTENIMIENTO		
							CONFORME	FECHA	FIRMA
01/...../.....								
02/...../.....								
03/...../.....								
04/...../.....								
05/...../.....								

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

8.2.6. Mantenimiento de mobiliario y/o equipos del área de producción
“CM-BPM-R-06”

Figura 59

Mantenimiento de mobiliario y/o equipos del área de producción “CM-BPM-R-06”

MANTENIMIENTO DE MOBILIARIO Y/O EQUIPOS DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN															
Complete el siguiente cuadro, según corresponda:															
N°	MOBILIARIO Y/O EQUIPOS	RESPONSABLE	MES												OBSERVACIONES
			ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	
01	Mobiliario														
	Bancos														
	Mesa de trabajo														
02	Equipos														
	Cocina														
	Horno microondas														
	Campanas														
	Refrigeradoras														
	Congeladoras														
	Licadoras														
03	Puertas														
04	Estantería														
05	Repisas														
06	Ventanas														
07	Mamparas														
08															
09															

Elaborado por:
 César Luis Gilberto Portal
 Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

8.2.7. Mantenimiento de mobiliario y/o equipos del salón de atención

“CM-BPM-R-07”

Figura 60

Mantenimiento de mobiliario y/o equipos del salón de atención “CM-BPM-R-07”

MANTENIMIENTO DE MOBILIARIO Y/O EQUIPOS DEL SALÓN DE ATENCIÓN															
Complete el siguiente cuadro, según corresponda:															
N°	MOBILIARIO Y/O EQUIPOS	RESPONSABLE	MES												OBSERVACIONES
			ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	
01	Mobiliario														
	Mesas														
	Sillas														
	Sillas para niño														
	Bancos														
	Equipos de frios														
	Refrigeradoras														
	Conservadora														
02	Cocinas														
03	Campanas de cocina														
04	Horno Microondas														
05	Licuadoras														
06															

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

8.2.8. Renovación de equipos, mobiliario, utensilio y/o menaje “CM–BPM–R–08”

Figura 61

Renovación de equipos, mobiliario, utensilio y/o menaje “CM–BPM–R–08”

- RENOVACIÓN DE EQUIPOS, MOBILIARIO, UTENSILIO Y/O MENAJE							
Complete el siguiente cuadro, según corresponda:							
N°	FECHA DE SOLICITUD	SOLICITANTE	ÁREA	EQUIPOS, MOBILIARIO, UTENSILIO Y/O MENAJE	CARACTERÍSTICA Y/O OBSERVACIÓN	RECEPCIÓN	
						FECHA	FIRMA
01/...../.....						
02/...../.....						
03/...../.....						
04/...../.....						
05/...../.....						
06/...../.....						
07/...../.....						

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

8.2.9. Limpieza y Desinfección de elementos del Salón de Producción

“CM-BPM-R-09”

Figura 62

Limpieza y Desinfección de elementos del Salón de Producción “CM-BPM-R-09”

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ELEMENTOS DEL SALÓN DE PRODUCCIÓN															
Complete el siguiente cuadro, según corresponda:															
Nº	ELEMENTOS DEL SALÓN DE PRODUCCIÓN	RESPONSABLE	Días											OBSERVACIONES	
			LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES		VIERNES
01	Mobiliario														
	Bancos														
	Mesa de trabajo														
02	Equipos														
	Cocina														
	Horno microondas														
	Campanas														
	Refrigeradoras														
	Congeladoras														
	Licuadoras														
03	Puertas														
04	Estantería														
05	Repisas														
06	Ventanas														
07	Mamparas														
08	Pisos														
09	Paredes														

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

8.2.10. Limpieza y Desinfección de elementos del Salón de Atención “CM–BPM–R–10”

Figura 63

Limpieza y Desinfección de elementos del Salón de Atención “CM–BPM–R–10”

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ELEMENTOS DEL SALÓN DE ATENCIÓN															
Complete el siguiente cuadro, según corresponda:															
Nº	ELEMENTOS DEL SALÓN DE ATENCIÓN	RESPONSABLE	Días										OBSERVACIONES		
			LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES		JUEVES	VIERNES
01	Mobiliario														
	Mesas														
	Sillas														
	Sillas para bebe														
	Bancos														
02	Equipos														
	Refrigeradoras														
	Conservadora														
03	Puertas														
04	Estantería														
05	Repisas														
06	Ventanas														
07	Mamparas														

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

8.2.11. Recepción de Materia Prima y/o Insumos “CM-BPM-R-11”

Figura 64

Recepción de Materia Prima y/o Insumos “CM-BPM-R-11”

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA Y/O INSUMOS												
Completa el siguiente cuadro. Marque con una “X” en el ítem que corresponda y con un “-” cuando no aplica												
N°	FECHA DE RECEPCIÓN	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD O PESO	EVALUACIÓN					OBSERVACIÓN	RESULTADO	
					VENCIMIENTO	ENVASE	COLOR	OLOR	TEXTURA		APROBADO	RECHAZADO
01/...../.....											
02/...../.....											
03/...../.....											
04/...../.....											

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

8.2.12. Nuevos Proveedores “CM-BPM-R-12”

Figura 65

Nuevos Proveedores “CM-BPM-R-12”

NUEVOS PROVEEDORES			
Complete el siguiente cuadro. Marque con una “X” en el ítem que corresponda			
FECHA/...../.....		
RUBRO:			
PRODUCTO:			
<u>DATOS DEL PROVEEDOR:</u>			
NOMBRE:			
DIRECCIÓN:			
CONTACTO:	Correo:	Celular:	
<u>FACTORES PARA EVALUAR AL PROVEEDOR:</u>			
CRITERIO	OBSERVACIÓN	FACTOR DE PONDERACIÓN	PUNTAJE
Plantas de faenamiento autorizado / Registro Sanitario		3	
Especificaciones organolépticas en buenas condiciones		3	
Stock del producto		2	
Precio del producto		2	
Opción a crédito		2	
SUB TOTAL			
0-6 Deficiente	7-9 Regular	10-12 Bueno	
El proveedor es APTO/ NO ES APTO para contratar.			

8.2.13. Cartera de Proveedores Aptos “CM-BPM-R-13”

Figura 66

Cartera de Proveedores Aptos “CM-BPM-R-13”

CARTERA DE PROVEEDORES APTOS					
Complete el siguiente cuadro, según corresponda:					
PRODUCTO:					
Nº	PROVEEDOR	DIRECCIÓN	CELULAR	CORREO	OBSERVACIÓN
01					
02					
03					
04					
05					

Elaborado por:
 César Luis Gilberto Portal
 Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

8.2.14. Cartera de Proveedores No Aptos “CM-BPM-R-14”

Figura 67

Cartera de Proveedores No Aptos “CM-BPM-R-14”

CARTERA DE PROVEEDORES NO APTOS					
Complete el siguiente cuadro, según corresponda:					
PRODUCTO:					
Nº	PROVEEDOR	DIRECCIÓN	CELULAR	CORREO	OBSERVACIÓN
01					
02					
03					
04					
05					

8.2.15. Cartera de Proveedores Observados “CM-BPM-R-15”

Figura 68

Cartera de Proveedores Observados “CM-BPM-R-15”

CARTERA DE PROVEEDORES OBSERVADOS	
Complete el siguiente cuadro, según corresponda:	
PRODUCTO:	
PROVEEDOR:	
FECHA:/...../.....
OBSERVACIONES	
ACCIONES CORRECTIVAS DEL PROVEEDOR	
VERIFICACION DE LEVANTAMIENTO DE OBSERVACIONES	

El proveedor es APTO/ NO ES APTO para contratar.

Elaborado por:
 César Luis Gilberto Portal
 Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

8.2.16. Incidencia con Proveedores “CM-BPM-R-16”

Figura 69

Incidencia con Proveedores “CM-BPM-R-16”

INCIDENCIA CON PROVEEDORES					
Complete el siguiente cuadro, según corresponda:					
N°	FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	NOMBRE DE QUIEN VERIFICA EL PRODUCTO	OBSERVACIÓN
01	.../.../.....				
02	.../.../.....				
03	.../.../.....				
04	.../.../.....				
05	.../.../.....				
06	.../.../.....				

8.2.17. Verificación del Almacenamiento de Materia Prima e Insumos

“CM-BPM-R-17”

Figura 70

Verificación del Almacenamiento de Materia Prima e Insumos “CM-BPM-R-17”

VERIFICACION DEL ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS												
Complete el siguiente cuadro. Marque con una “X” en el ítem que corresponda y con un “-” cuando no aplica												
N°	FECHA	PRODUCTO	ALMACENAMIENTO CONTROLADO			EVALUACIÓN			OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	RESULTADO	
			T° AMBIENTE	REFRIGERADO	CONGELADO	ENVASE	ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO			CONFORME	NO CONFORME
01	.../.../.....											
02	.../.../.....											
03	.../.../.....											
04	.../.../.....											

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

8.2.18. Control de Temperatura de los Equipos de Frío “CM-BPM-R-18”

Figura 71

Control de Temperatura de los Equipos de Frío “CM-BPM-R-18”

CONTROL DE TEMPERATURA DE LOS EQUIPOS DE FRIO
--

Complete el siguiente cuadro, según corresponda:

ÁREA::		TIPO DE ALMACENAMIENTO RE: Refrigeración de 4°C a 1°C CO: Congelación menor o igual a -18°C
--------	--	---

Nº	FECHA	EQUIPO	TIPO DE ALMACENAMIENTO		T (°C)	OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA
01							
02							
03							
04							

Elaborado por: César Luis Gilberto Portal Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

8.2.19. Atención de Quejas y Reclamos de Consumidores y/o Clientes “CM-BPM-R-19”

Figura 72

Atención de Quejas y Reclamos de Consumidores y/o Clientes “CM-BPM-R-19”

ATENCIÓN DE QUEJAS Y/O RECLAMOS DE CONSUMIDORES Y/O CLIENTES	
Complete el siguiente cuadro, según corresponda:	
FECHA:/...../.....
IDENTIFICACIÓN DEL CLIENTE	
NOMBRE:	
TELÉFONO:	
Detalle de la queja o reclamo:	
Descripción del reclamo:	
ACCIONES CORRECTIVAS PROPUESTAS	
VERIFICACION DE LEVANTAMIENTO DE OBSERVACIONES	
El proveedor es APTO/ NO ES APTO para contratar.	

8.2.20. Control de Carnet Sanitario “CM-BPM-R-20”

Figura 73

Control de Carnet Sanitario “CM-BPM-R-20”

CONTROL DE CARNET SANITARIO					
Complete el siguiente cuadro, según corresponda:					
N°	NOMBRE DEL PERSONAL	ÁREA	PUESTO	FECHA	
				EMISION	CADUCIDAD
01			/...../...../...../.....
02					
03					
04					
05					

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

8.2.21. Registro de Capacitación Sanitaria “CM-BPM-R-21”

Figura 74

Registro de Capacitación Sanitaria “CM-BPM-R-21”

Capacitación sanitaria					
Complete el siguiente cuadro, según corresponda:					
ÍTEM	Entidad y/o Persona	Tema	Fecha	Firma	OBSERVACIÓN
01					
02					
03					
04					

8.3.Instructivos

8.3.1. Señalización

Figura 75

Depósito de basura “CM-BPM-I-01”



Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Promover la higiene

Figura 76

Técnica de lavado de manos “CM-BPM-I-02”



Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Figura 77

Quando debemos lavarnos las manos “CM-BPM-I-03”



Figura 78

Cuidado de manos para la preparación de alimentos “CM-BPM-I-04”



Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Control de Temperatura Equipos de Frio

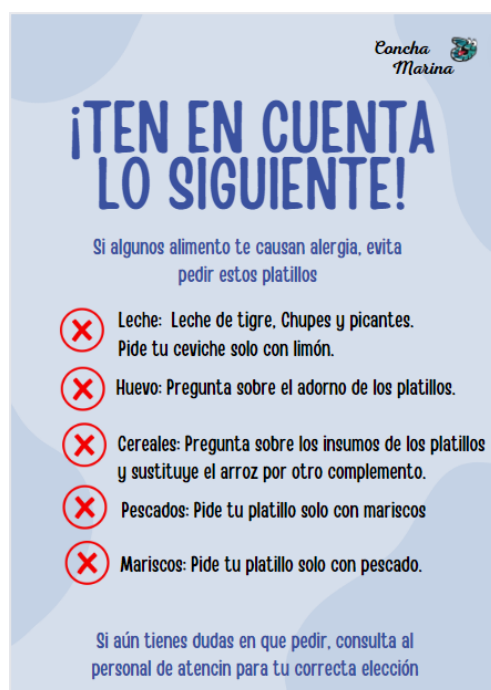
Figura 79

Control de Temperatura Equipos de frio “CM–BPM–I–05”



Figura 80

Precaución de alérgenos “CM – BPM – I – 06”



Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Figura 81

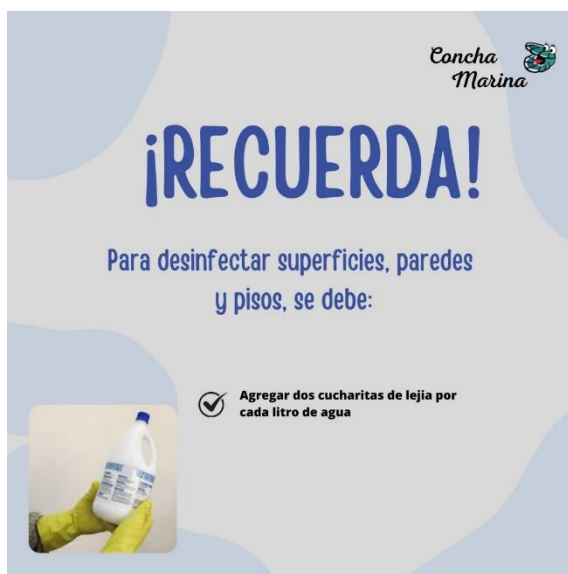
Precaución en el consumo de sal “CM – BPM – I – 07”



8.3.2. Desinfección de superficies y/o menaje

Figura 82

Desinfección de superficies “CM – BPM – I – 08”



Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Figura 83

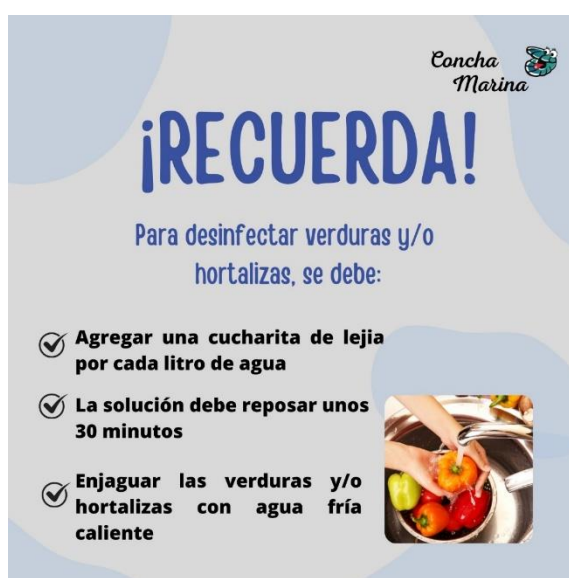
Desinfección de menaje (utensilios) “CM – BPM – I – 09”



8.3.3. Desinfección de materia prima

Figura 84

Desinfección de verduras y/o hortalizas “CM – BPM – I – 10”



Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

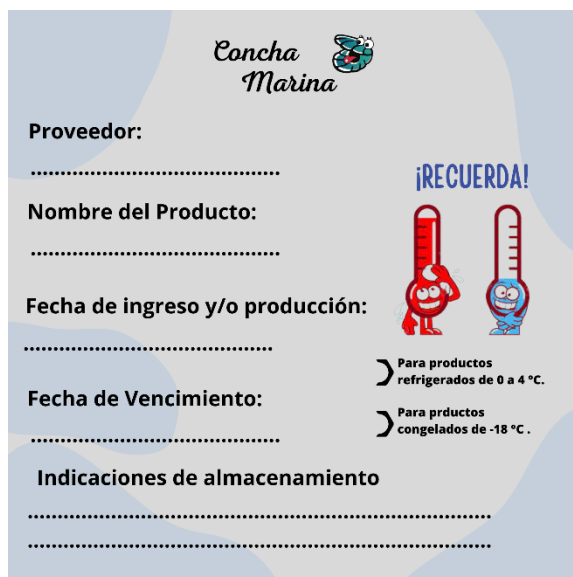
Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

8.3.4. Rotulado para materia prima e insumos

Figura 85

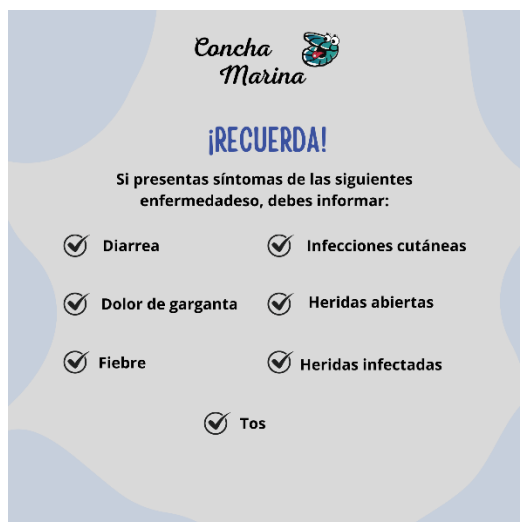
Rotulado de la materia prima e insumos “CM – BPM – I – 11”



8.3.5. Síntomas de enfermedades vinculadas con ETA “CM – BPM – I – 12”

Figura 86

Síntomas de enfermedades vinculadas con ETA “CM – BPM – I – 12”



Elaborado por:
 César Luis Gilberto Portal
 Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

8.3.6. Recomendaciones para el desarrollo de tus actividades en el área de trabajo “CM – BPM – I – 13”

Figura 87

Recomendaciones para el desarrollo de tus actividades en el área de trabajo “CM – BPM – I – 13”



8.3.7. Uso de EPP

Figura 88

Uso de Equipo de Protección Personal para el Área de Producción “CM – BPM – I – 14”



Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

Figura 89

Uso de Equipo de Protección Personal para el Área de Salón de Atención

“CM – BPM – I – 15”



Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:





Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. 	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Código: CM - BPM - 01
		Versión: 01
		Fecha: 2024

8.4.Documentación

8.4.1. Licencia de Apertura de Establecimiento

Figura 90

Licencia de Apertura de Establecimiento

	Nº 02791 LICENCIA DE APERTURA DE ESTABLECIMIENTO	
	ORDINARIA AÑO 2011	
CEVICHERIA Y MARISQUERIA CONCHA MARINA EIRL		
LICENCIA N°	:	LO00242011
MOTIVO	:	APERTURA DE ESTABLECIMIENTO
NOMBRE COMERCIAL	:	CONCHA MARINA EIRL
N° DE RUC	:	20491626420
NOMBRE REP. LEGAL/PROPIETARIO	:	TEJADA RIOS VIDEL
N° DNI DEL REP LEGAL/PROPIETARIO	:	26706972
DIRECCIÓN DEL ESTAB.	:	AV. LUIS REBAZA NEYRA 465 URB. VILLA UNIVERSITARIA
ACTIVIDAD COMERCIAL	:	VÁLIDA PARA RESTAURANTE - CEVICHERÍA.
VÁLIDA HASTA	:	INDETERMINADA
HORARIO DE ATENCIÓN	:	DE 07:00 A 23:00 HRS DE LUN. A DOM.
ÁREA DEL ESTAB.	:	100.00 M2
OBSERVACIONES	:	CUENTA CON CERTIFICADO DE INSPECCIÓN TÉCNICA DE SEGURIDAD EN DEFENSA CIVIL BÁSICA. CUENTA CON INFORME FAVORABLE Nº 002-2011-SGMAYRR.NN. CUENTA CON OPINION FAVORABLE DEL FISCALIZADOR CASTILLO CABRERA STALIN JUAN CON INFORME Nº 557-2010-MDG-SGCYL-GDE-MPC
N° DE EXPEDIENTE	:	25900
N° DE COMPROBANTE DE PAGO	:	21790
Se expide la presente Licencia de funcionamiento, de conformidad con la Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades concordante con el TUO de la Ley N° 28976 - Ley Marco de Licencias de Funcionamiento, para los fines pertinentes.		
IMPORTANTE: Se deja constancia que, en caso de haber proporcionado información, documentos, formatos o declaraciones que no correspondan a la verdad, se aplicará las sanciones administrativas y penales correspondientes, declarándose la nulidad o revocatoria de la presente Licencia de Funcionamiento, según la normatividad vigente.		
Cajamarca, 21 de Enero del 2011.		
 Abg. Denisse Cecilia Soto Cordero		
 LO00242011		
		

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

8.4.3. Certificado de Saneamiento Ambiental

Figura 92

Certificado de Saneamiento Ambiental

 <p>Administración de Edificios Santa Isabel Cajamarca S.A.C. <small>Centros de Mantenimiento, Limpieza y Restauración en General</small></p> <p>Jr. Yahuarhuaca N° 161 - Telf. 940236489 - sisantaisabel@gmail.com</p>	<h1>CERTIFICADO</h1>							
<p>N° 0036 - 2023</p> <p>Por el presente certificamos el:</p> <h2>Saneamiento Ambiental</h2>								
<p>En prevención de cualquier tipo de problema en contra de la salud como lo requiere nuestras normas de salubridad y municipalidad; bajo la resolución administrativa N° 004-2019-GR.CAJ/DRSC-DESA –USB-CAM – ADMINISTRACIÓN DE EDIFICIOS SANTA ISABEL CAJAMARCA S.A.C., certifica que se han realizado los servicios de saneamiento ambiental, correspondiente a los conceptos de:</p>								
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">(x) DESRATIZACIÓN</td> <td style="width: 50%; border: none;">() LIMPIEZA DE TANQUE SEPTICO</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">(x) DESINSECTACIÓN</td> <td style="border: none;">() LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUE ELEVADO Y CISTERNA</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">(x) DESINFECCIÓN</td> <td style="border: none;"></td> </tr> </table>			(x) DESRATIZACIÓN	() LIMPIEZA DE TANQUE SEPTICO	(x) DESINSECTACIÓN	() LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUE ELEVADO Y CISTERNA	(x) DESINFECCIÓN	
(x) DESRATIZACIÓN	() LIMPIEZA DE TANQUE SEPTICO							
(x) DESINSECTACIÓN	() LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUE ELEVADO Y CISTERNA							
(x) DESINFECCIÓN								
<p>Información técnica</p>								
<p>Razón Social: CEVICHERIA MARISQUERÍA "CONCHA MARINA E.I.R.L."</p>		<p>RUC: 20491626420</p>						
<p>Dirección: JR. LUIS REBAZA NEYRA N° 465 - CAJAMARCA</p>								
<p>Fecha del servicio: 25 de octubre del 2023</p>		<p>Vence: 25 de enero del 2024</p>						
 <small>ADMINISTRACIÓN DE EDIFICIOS SANTA ISABEL CAJ. S.A.C.</small> CÉSAR LUIS GILBERTO PORTAL PÉREZ <small>GERENTE GENERAL</small>		 EULER CHAVEZ AREVALO <small>Ingeniero Ambiental y Prevención de Riesgos</small> Reg.CIP. N° 291073						

Elaborado por:
César Luis Gilberto Portal
Pérez

Aprobado por:

IX. Anexos del manual de BPM

Anexo A: Modelo de solicitud para capacitación sanitaria



CEVICHERÍA Y MARISQUERÍA CONCHA MARINA E.I.R.L.

CARTA N° - 2024 - CMCM

SEÑORES:
[NOMBRE DE LA ENTIDAD]

ASUNTO: SOLICITO CAPACITACIÓN EN EL TEMA DE MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Yo, Videl Tejada Rios, Titular/Gerente General de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L, con RUC N° 20491626420, domiciliada en la Av. Rebaza Neira N°465-Cajamarca, con el debido respeto me presento y expongo:

Con la finalidad de garantizar la trazabilidad en las etapas del proceso productivo de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R., solicito a Ud. una capacitación en el tema de MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, puesto que esta orientación permitirá optimizar nuestros recursos y reducir y/o eliminar las malas prácticas de manipulación de alimentos, para obtener un platillo salubre e inocuo.

Para coordinación comunicarse al número 977616625, correo conchamarinacax@hotmail.com y/o dirección Av. Rebaza Neira N°465.

Sin otro particular me despido de Ud.

Atentamente,



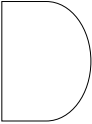
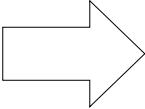

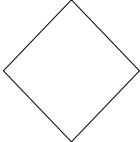
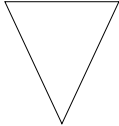
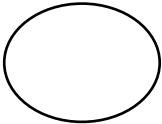
CEVICHERÍA Y MARISQUERÍA CONCHA
MARINA E.I.R.L.

977 616 625

Anexo B: Significado de la simbología de los diagramas de flujo

Tabla 13

Significado de la simbología de los diagramas de flujo

Simbolo	Significado
	Inicio/Fin
	Actividad
	Actividad demorada
	Transporte
	Documento
	Decisión
	Almacenamiento
	Inspección

Nota: *Simbología de Diagrama de Proceso (2020)*

CONCLUSIONES

1. Se diseñó un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., donde se incluyeron todos los puntos importantes para garantizar la salubridad e inocuidad en la preparación de platillos.
2. Se realizó un diagnóstico de la situación actual respecto al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., pudiendo identificar todas las etapas del proceso productivo y de apoyo, y las áreas involucradas para el correcto funcionamiento de la empresa; además, el nivel de cumplimiento de requisitos es del 87%, pudiendo notar una oportunidad de mejora respecto a las exigencias actuales.
3. Se identificaron las etapas del proceso productivo de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., desde la recepción de materiales, almacenamiento, elaboración precia, intermedia y final, servido y atención al consumidor, las mismas que sirvieron para el diseño de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
4. Se logró describir y documentar el proceso productivo de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., considerando y teniendo como base las etapas que indica la NTS N°142-MINSA/DIGESA-V.01 dada por el MINSA, esto para que todo esté bajo la normativa vigente y evitar incurrir en faltas.

RECOMENDACIONES

1. Se recomienda a la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. verificar, ratificar e implementar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ya que permitirá garantizar la salubridad e inocuidad en la preparación de platillos que se expenden en su local.
2. Es necesario que la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. realice diagnósticos permanentes de las áreas y etapas de los procesos productivos que realiza, para que así puedan ver las fortalezas y debilidad que tienen, donde se apliquen soluciones de mejora que permitan garantizar el correcto y normal funcionamiento.
3. Si la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. identifica todas las etapas del proceso productivo hará que el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), esté mucho más consolidado y sirva de mejor manera en el accionar diario.
4. Para finalizar, la descripción y documentación de los procesos y todas las partes de la empresa, es de vital importancia, ya que cualquier trabajador pueda ver sus funciones, la forma de realizarlas y otros lineamientos que permitan cumplir con la legislación peruana vigente.

REFERENCIAS

- Albán, A. (2017). *Las buenas prácticas de manufactura y su impacto en los procesos productivos en la quesera comunal Pímbalo en la comunidad de Pímbalo, parroquia Simiátug Cantón Guaranda*. Repositorio de la Universidad Tecnológico Indoamérica. Recuperado 30 de junio de 2023, de <https://repositorio.uti.edu.ec/bitstream/123456789/409/1/TESIS%20BUE%20NAS%20PRACTICAS%20DE%20MANUFACTURA.pdf>
- Alcántara, A., & Medina, L. (2019). *Propuesta de implementación de buenas prácticas de manufactura y programa de higiene y saneamiento en la empresa Avdel Perú S.R.L. para mejorar la calidad sanitaria del proceso*. Repositorio de la UPN. Recuperado 27 de junio de 2023, de <https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/22188/Alcántara%20Arce%20Álvaro%20James%20-%20Medina%20Cabanillas%20Lili%20Milagritos.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Baena, P. G. (2017). *Metodología de la investigación*. Editorial: Patria.
- Barrero, A., & Garzón, C. (2021). *Propuesta de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el proceso de fabricación en la empresa “Como Arroz”*. Repositorio de la Universidad Antonio Nariño. Recuperado 27 de junio de 2023, de http://repositorio.uan.edu.co/bitstream/123456789/6087/1/2021_AndrésBarrero.pdf

Beltran, R. (s. f.). *Investigación diagnóstico o propositiva*.
prezi.com. <https://prezi.com/zmyxmh3ibvn5/investigacion-diagnostico-o-propositiva/>

Cachay, N., & Velezmoro, W. (2019). *Diseño de las buenas prácticas de manufactura (BPM) y los procedimientos estándares de saneamiento (POES) y su influencia en la inocuidad de los productos cárnicos en una empresa del rubro alimentario*. Repositorio de la UPN. Recuperado 27 de junio de 2023, de <https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/22359/Cachay%20C%20h%20avez%20Nelly%20Marisa%20-%20Velezmoro%20Chil%20n%20Willy%20Noe.pdf?sequence=4&isAllowed=y>

Carrasco, M. (2023). *Cómo la pandemia ha afectado la industria alimentaria: adaptándose a los cambios*. undefined.
<https://alasure.com/blogs/lifestyle/como-la-pandemia-ha-afectado-la-industria-alimentaria-adaptandose-a-los-cambios>

Carrasco, G. (2021). *Elaboración de un manual de buenas prácticas de manufactura para la quesera de la Asociación Cornelio Dávalos, comunidad Llinllin Pucará*. Repositorio de la Universidad Nacional de Chimborazo. Recuperado 30 de junio de 2023, de <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/7802/1/TESIS%20FINAL%20GABRIELA%20CARRASCO%20MANUAL%20BPM.pdf>

Carro, R., & González, D. (2015). *Administración de la calidad total*. Repositorio de la Universidad Nacional de Mar del Plata. Recuperado 25 de junio de 2023, de

https://nulan.mdp.edu.ar/id/eprint/1614/1/09_administracion_calidad.pdf

Dacto, T., & Vinicio, J. (s/f). *ALFA DE CRONBACH PARA VALIDAR UN CUESTIONARIO DE USO DE TIC*. Core.ac.uk. Recuperado el 8 de julio de 2024, de <https://core.ac.uk/download/pdf/234578641.pdf>

Cimec. (2023). *La investigación descriptiva y sus características*. CIMEC. <https://www.cimec.es/investigacion-descriptiva-caracteristicas/>

Decreto Supremo N.º 007-98-SA. (s. f.). Normas y documentos legales - Ministerio de Salud - Plataforma del Estado Peruano. <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/256394-007-98-sa>

De Salud Ambiental, D. G. (s. f.). *RECOMENDACIONES PARA EL USO DE AGUA SEGURA / DIGESA*.

http://www.digesa.minsa.gob.pe/material_educativo/poblacion/agua_segura.asp

EL DOCTOR ANTIPLAGAS. (2023, 24 octubre). LIMPIEZA y DESINFECCIÓN DE CISTERNA TANQUES DE AGUA. El Doctor Antiplagas. <https://eldoctorantiplagas.com.pe/empresa-de-servicio-de-limpieza-y-desinfeccion-de-cisterna-y-tanques-de-agua/#:~:text=Por%20ley%20todo%20establacimiento%20debe,cada%206%20meses%20AL%20MENOS.>

Evans, J., & Lindsay, W. (2008). *Administración y control de la calidad* (7.a ed.).

Cengage Learning, Inc.

https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjBxpxX4O7_AhVYq5UCHVckCPoQFn_oECA8QAQ&url=https%3A%2F%2Fscacbbc5c831a5b7f.jimcontent.com%2Fdownload%2Fversion%2F1377467610%2Fmodule%2F8389953771%2Fname%2FAdministracion%2520y%2520Control%2520de%2520Calidad%2520-%2520Evans%25207ma%2520-%2520JPR504.pdf&usg=AOvVaw2WEZuXrIIPt77TiykWcl0l&opi=89978449

Facundo, I. (2014). *Propuesta de un manual de buenas prácticas de manufactura para pollería el Bambú del distrito de Castilla - Piura*.

Repositorio de la Universidad Nacional de Piura. Recuperado 30 de junio de 2023, de <https://repositorio.unp.edu.pe/bitstream/handle/UNP/657/IND-FAC-FAR-14.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Ley N° 1062. (2008, 28 junio). *DL N° 1062 - Ley de inocuidad de los alimentos*.

Diario El Peruano. Recuperado 30 de junio de 2023, de <https://www.leyes.congreso.gob.pe/Documentos/DecretosLegislativos/01062.pdf>

Ley N° 26842. (1997, 15 julio). *Ley N° 26842 - Ley general de salud* [Vídeo].

Diario el Peruano. Recuperado 30 de junio de 2023, de <https://www.minsa.gob.pe/Recursos/OGTI/SINADEF/Ley-26842.pdf>

- Llanos, K. (2018). *Propuesta de implementación de buenas prácticas de manufactura (BPM) y los procedimientos operacionales estandarizados de saneamiento (POES) en la planta de lácteos del I.S.T. Fe y Alegría N°57 – CEFOP Cajamarca I para contribuir en la inocuidad del producto*. Repositorio de la UPN. Recuperado 27 de junio de 2023, de <https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/13679/Llanos%20Jave%20Katherine%20Mayely.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- López, R. (2005). La calidad total en la empresa moderna. *Perspectivas*, 8(2), 67-81. <https://www.redalyc.org/pdf/4259/425942412006.pdf>
- Mendoza, R. (2020). *Implementación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos e higiene en la operación del restaurante oriental “FU JOU” ubicado en el club regatas chorrillos, 2020*. Repositorio de la USIL. Recuperado 27 de junio de 2023, de <https://repositorio.usil.edu.pe/server/api/core/bitstreams/67ca853a-d837-4b3a-9991-d5c3873831f2/content>
- MINSA. (2020). Enfermedades transmitidas por alimentos. Recuperado 24 de junio de 2023, de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/P/ET/abece-eta-final.pdf>
- Ministerio de Salud [MINSA]. (2018, 7 septiembre). *Norma sanitaria para restaurantes y servicios a fines*. MINSA. Recuperado 30 de junio de 2023, de http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RM_822-2018-MINSA.pdf

NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA. (2021, 3 febrero). *NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA – Norma sanitaria para servicios de alimentación colectiva*. Diario el peruano. Recuperado 30 de junio de 2023, de <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2021/02/1146923/rm-157-2021-minsa.pdf>

Qué son las buenas prácticas de manufactura (BPM) y su importancia en la industria de alimentos. (s. f.).

Winterhalter. <https://www.winterhalter.com/mx-es/blog-winterhalter/que-son-las-buenas-practicas-de-manufactura-bpm-y-su-importancia-en-la-industria-de-alimentos/#:~:text=Como%20su%20nombre%20lo%20indica,adecuadas%20para%20garantizar%20su%20inocuidad.>

Pozo, J. (2019). *Buenas prácticas de manufactura para el área de cocina y servicio de la Cevichería Manabiche*. Repositorio de la Universidad de los Hemisferios. Recuperado 27 de junio de 2023, de <https://backdspace.uhemisferios.edu.ec/server/api/core/bitstreams/9c75428f-4822-463f-a479-fe718c09cfb2/content>

Resolución Directoral N°138. (2019,07 octubre). *Resolución Directoral N°138-2019/DIGESA/SA*. Normas Legales. Recuperado el 07 de octubre del 2019, de http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RD_138-2019-DIGESA-SA.pdf

Rodas, S. (2018). *Influencia de la aplicación de buenas prácticas de manufactura, en la calidad del queso tipo fresco, en plantas procesadoras de lácteos en*

la provincia de Chimborazo, Ecuador. Repositorio de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Recuperado 3 de julio de 2023, de https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/9732/Rodas_es.pdf?sequence=3&isAllowed=y

Rodríguez, E. (2018). *Buenas prácticas de manipulación en la cevichería Big Beng - 2017*. Repositorio de la Universidad San Padre. Recuperado 27 de junio de 2023, de http://publicaciones.usanpedro.edu.pe/bitstream/handle/20.500.129076/20391/Tesis_67599.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Sandoval, R. (2018). *Propuesta de sistema de buenas prácticas de manufactura para queso mantecoso en la empresa PROSERMI E.I.R.L. Cajamarca - 2016*. Repositorio de la Universidad San Pedro. Recuperado 10 de mayo de 2023, de http://repositorio.usanpedro.edu.pe/bitstream/handle/USANPEDRO/8268/Tesis_56156.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Simbología de Diagrama de Proceso ¡Descarga & Ayuda 2024! (2020, 26 diciembre). Diagramaweb.com. <https://diagramaweb.com/simbologia-de-diagrama-de-proceso-2/>

Valverde, V., & Vera, O. (2017, mayo). *Propuesta y diseño de buenas prácticas de manufactura para el bar/comedor de la escuela Aurora Estrada Ramirez N°5*. Repositorio de la Universidad de Guayaquil. Recuperado 30 de junio de 2023, de

<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/33080/1/TESISVALERIA%20VALVERDE.pdf>

Apéndice

Apéndice A: Matriz de Consistencia Metodológica

Tabla 54

Matriz de Consistencia Metodológica

Título: “Diseño de un manual de Buenas Prácticas de Manufactura para la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., Cajamarca-Perú, 2023”						
Formulación del problema	Objetivos	Hipótesis	Variables	Dimensiones	Indicadores	Metodología
<p>Pregunta general ¿Cómo se puede garantizar la salubridad e inocuidad en la preparación de platillos de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.?</p> <p>Pregunta específica 01 •¿Cuál es la situación actual respecto al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.?</p> <p>Pregunta específica 02 ¿Cuáles son las etapas del proceso productivo en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.?</p> <p>Pregunta específica 03</p>	<p>Objetivo general: Diseñar un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., que permita garantizar la salubridad e inocuidad en la preparación de platillos.</p> <p>Objetivo específico 01 Realizar un diagnóstico de la situación actual respecto al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.</p> <p>Objetivo específico 02 Identificar las etapas del proceso productivo de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. para el</p>	<p>El diseño de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, garantizará la salubridad e inocuidad en la preparación de los platillos de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.*</p>	<p>Manual de Buenas Prácticas de Manufactura</p>	<p>D1: Peligros físicos, químicos y biológicos</p> <p>D2: Cuidado e higiene de personal: uso de EPP's y hábitos de higiene.</p>	<p>Nivel de cumplimiento de la prevención de Peligros físicos, químicos y biológicos</p> <p>Nivel de cumplimiento del cuidado e higiene personal.</p>	<p>Tipo de investigación Descriptivo y propositiva</p> <p>Diseño de la investigación. No experimental y transversal</p> <p>Población de estudio. Equipo de trabajo de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.</p> <p>Tamaño de la muestra El equipo de trabajo está conformado por un total de 14 colaboradores.</p> <p>Unidad de análisis</p> <ul style="list-style-type: none"> Cada uno de los colaboradores que conforman el equipo de trabajo Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. <p>Método de investigación</p> <ul style="list-style-type: none"> Método analítico – sintético <p>Técnicas de recolección de datos</p>

¿Las etapas del proceso productivo de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., están descritas y documentadas?

diseño de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

Objetivo específico 03

Describir y documentar el proceso productivo de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

D3: Infraestructura: distribución de planta, iluminación y ventilación.

Nivel de cumplimiento de las condiciones sanitarias mínimas en la infraestructura, distribución de planta, iluminación y ventilación.

- Observación de hechos
- Entrevista
- Encuesta por cuestionario

Técnicas e instrumentos de procesamiento de la información

- Check list
- Microsoft Excel
- Diagramas de flujo

D4: Mobiliario, utensilios y equipos.

Nivel de cumplimiento de las condiciones sanitarias mínimas en el mobiliario, utensilios y equipos.

*Hurtado (2010)

Apéndice B: Instrumentos para la obtención de datos

Entrevista

Entrevista para diseñar un Manual de BPM en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

La finalidad de la siguiente entrevista, es identificar y conocer la situación actual de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., respecto al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. En su desarrollo, el participante deberá responder de manera honesta, puesto que la información obtenida ayudará a identificar y determinar la realidad empresarial respecto al tema de estudio.

Indicaciones:

Lea y responda atentadamente con una “X” las siguientes preguntas, las cuales permitirán identificar y determinar la situación actual de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., respecto al diseño de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. En sus respuestas se le pide que le haga de la manera más honesta y real posible debido a que sus respuestas serán fundamentales para la investigación.

Datos de la empresa

Razón social : Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L

Número de RUC : 20491626420

Representante legal : Videl Tejada Rios

Dirección : Av. Rebaza Neira N°465

Distrito: Cajamarca **Provincia:** Cajamarca **Región:** Cajamarca

Número de licencia :

Responsable : Videl Tejada Rios

Teléfono: 977616625 **Correo electrónico:** conchamarinacax@hotmail.com

Actividad comercial : Elaboración y comercialización de platillos a base de mariscos y pescados

Días de actividad comercial:

Número de trabajadores : **Hombres** **Mujeres**

Fecha://

Parte I – Peligros físicos, químicos y biológicos

N°	Descripción	Si	No	Observaciones
01	¿La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con un sistema que permite prevenir las plagas de insectos, roedores u otras?			
02	La limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., ¿Cuenta con un cronograma?			
03	¿La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con registro y control de proveedores para la recepción de materia prima e insumos?			
04	¿La materia prima e insumos de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., se encuentran debidamente rotulados y con fecha de vencimiento?			
05	¿La fumigación o aplicación de insecticidas a las instalaciones o infraestructura de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., lo realiza un personal técnico?			
06	¿En el acopio de residuos orgánicos y no orgánicos de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., estos se disponen de manera segura en los contenedores?			
07	¿La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con un área de uso exclusivo para almacenar y guardar los productos químicos, limpieza y desinfección?			

08	¿La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con un Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)?			
----	---	--	--	--

Parte II – Cuidado e higiene del personal

N°	Descripción	Si	No	Observaciones
01	¿Cuándo los colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. presentan enfermedades o problemas de salud, ellos informan?			
02	¿Los colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. tienen carnet de salud vigente?			
03	¿En la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. utilizan EPP, tales como cofia, delantal, paño para platos, casaca y pantalón de color blanco o claro, zapatos antideslizantes y mascarilla?			
04	¿Los colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. mantienen una rigurosa higiene personal?			
05	¿Los colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., reciben capacitación respecto a manipulación de alimentos, PHS y ETA?			
06	¿Los colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., tienen conocimiento acerca del método PEPS?			

Parte III – Infraestructura e instalaciones

N°	Descripción	Si	No	Observaciones
01	¿El área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., mantiene un aislamiento adecuado del exterior?			
02	La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., ¿Cuenta con un plano para la distribución de sus áreas?			
03	Las áreas de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., ¿Se encuentran debidamente señalizadas?			

04	La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L, ¿Cuenta con SSHH de uso exclusivo para comensales y colaboradores?			
05	La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L, ¿Cuenta con área de vestidores para los colaboradores?			
06	¿Las edificaciones de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., así como también, las paredes, pisos y techos son de material noble?			
07	¿La ventilación e iluminación de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. es la adecuada?			
08	¿El área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con ventilación e iluminación natural?			
09	¿Las áreas, las cuales intervienen en el proceso del proceso productivo cuentan con mensajes e información educativa para promover la higiene?			

Parte IV – Mobiliario, utensilios y equipos

N°	Descripción	Si	No	Observaciones
01	Respecto a los equipos de congelación, refrigeración y conservación de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L, ¿Reciben mantenimiento?			
02	¿Para el almacenamiento de materias primas o insumos se cuenta con equipos de uso exclusivo para su refrigeración o conservación?			
03	¿El área de cocina de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., donde se realiza el proceso productivo está libre de equipos u objetos en desuso que ocasionan contaminación a los alimentos?			
04	Respecto a las cocinas y hornos de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L, ¿Reciben mantenimiento?			
05	Respecto a las campanas de extracción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L, ¿Reciben mantenimiento?			
06	Respecto a las licuadoras de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L, ¿Reciben mantenimiento?			

07	Respecto al mobiliario (mesa, sillas, mostradores, bancos, estantes y repisas) de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., ¿Reciben mantenimiento?			
----	---	--	--	--

Nota: Adaptado de Resolución Directoral N°138 (2019)

Encuesta a los colaboradores

Encuesta para diseñar un Manual de BPM en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

La finalidad de la siguiente encuesta, es identificar y conocer la situación actual de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., respecto al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. En su desarrollo, el participante deberá responder de manera honesta, puesto que la información obtenida ayudará a identificar y determinar la realidad empresarial respecto al tema de estudio.

Indicaciones:

Lea y responda atentadamente con una “X” las siguientes preguntas, las cuales permitirán identificar y determinar la situación actual de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., respecto al diseño de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. En sus respuestas se le pide que le haga de la manera más honesta y real posible debido a que sus respuestas serán fundamentales para la investigación.

Cargo o puesto:

Fecha://

Parte I – Peligros físicos, químicos y biológicos

N°	Descripción	Si	No	Observaciones
01	¿Durante su desempeño laboral realiza las siguientes actividades: masca chicle, fuma o come?			

02	¿Durante su desempeño laboral utiliza aretes, anillo, pulsera o reloj?			
03	¿En las instalaciones de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., ha notado presencia de insectos, roedores o animales domésticos?			
04	¿Las ventanas o entradas para el local de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., están aisladas con mallas mosquiteras?			
05	¿El área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. se limpia y desinfecta todos los días?			
06	¿La limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., se realiza de manera continua?			
07	¿El descongelamiento de materia prima o insumos de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., se realiza con agua segura “potable”?			
08	Al momento de almacenar la materia prima e insumos los colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., ¿Ud. rótula y coloca fechas de vencimientos?			
09	Antes de almacenar las hortalizas y verduras los colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., ¿Realizan su debido lavado y desinfección?			
10	¿En el proceso de atención, el mozo de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., muestra preocupación en brindar información de los platillos, para evitar entregar un producto que pueda tener antígenos para los clientes?			
11	¿El almacenamiento de productos químicos, limpieza y desinfección de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., se realiza de manera segura?			

Parte II – Cuidado e higiene del personal

N°	Descripción	Si	No	Observaciones
01	¿Cuándo Ud. presenta problemas o malestar en su salud informa al encargado o gerente de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., de su poca disposición para trabajar?			
02	¿Tiene Ud. su carnet de salud vigente?			

03	¿La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., les entrega EPP para el desarrollo de sus funciones?			
04	¿En la entrega de EPP, la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., incluye por lo menos cofia, delantal, paño para platos, casaca y pantalón de color blanco o claro, zapatos antideslizantes y mascarillas?			
05	¿El EPP que entrega la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., es de uso exclusivo para su desempeño laboral?			
06	¿Cuándo realiza sus actividades o funciones, de manera frecuente se lava las manos?			
07	¿La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., les capacita en razón a sus funciones y actividades que realizan?			
08	¿Conoce Ud. el significado del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)?			

Parte III – Infraestructura e instalaciones

N°	Descripción	Si	No	Observaciones
01	¿El área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. solo se utiliza para la preparación de alimentos?			
02	¿El área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. está debidamente señalizada?			
03	¿La iluminación y ventilación de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., es la adecuada para el desempeño de sus funciones?			
04	¿El aprovisionamiento de agua potable de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., es el adecuado para su nivel de productividad del establecimiento?			
05	¿El acopio de residuos orgánicos y no orgánicos de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., se encuentra separado de las áreas del proceso productivo?			
06	¿La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con un adecuado sistema de desechos de aceites usados?			
07	¿La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con un espacio exclusivo para cambiarse de ropa o tomarse un tiempo de descanso?			
08	¿La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con SSHH implementados con dispensadores de jabón, papel higiénico, papel			

	toalla y mensajes instructivos e informativos para el lavado de manos?			
09	¿Los ambientes de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., donde se realiza el proceso productivo disponen de lava manos de uso exclusivo para los colaboradores?			
10	¿Las áreas de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., donde usted realiza sus actividades y funciones se encuentran debidamente señalizadas y con mensajes informativos para promover la higiene?			

Parte IV – Mobiliario, utensilios y equipos

N°	Descripción	Si	No	Observaciones
01	¿Los utensilios de cocina que se emplean en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., son resistentes a la corrosión?			
02	¿El estado de las congeladoras, refrigeradores y conservadores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. se encuentran en estado óptimo para su funcionamiento?			
03	¿Llevan registro y control de la temperatura en los equipos de frío de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., para la conservación de materia prima e insumos?			
04	¿El estado de las cocinas y hornos de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. se encuentran en estado óptimo para su funcionamiento?			
05	¿El estado de las campanas de extracción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. se encuentran en estado óptimo para su funcionamiento?			
06	¿El estado de las licuadoras de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. se encuentran en estado óptimo para su funcionamiento?			
07	¿El estado del menaje (ollas, platos, cubiertos, entre otros) de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. se encuentran en estado óptimo para su funcionamiento?			
08	¿El mobiliario del salón de atención (mesas, sillas, mostradores, bancos) de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. se encuentran en buenas condiciones y limpio?			
09	¿Los vidrios del salón de atención de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., se encuentran en buenas condiciones y limpio?			

10	¿La estantería y repisas que se utiliza para el almacenaje de insumos se encuentra en buen estado?			
11	¿Las parihuelas que se utiliza para el almacenaje de insumos se encuentran en buen estado?			

Nota. Adaptado de Resolución Directoral N°138 (2019)

Check list

Check list etapas del proceso productivo

- *Check list para la Recepción de Materia Prima e Insumos*

Tabla 55

Check list para la recepción de materia prima e insumos

Recepción de materia prima e insumos				
N°	Ítems	Si	No	Observación
01	El área de recepción de materia prima e insumos se encuentra en un estado de conservación e higiene adecuada			
02	El área de recepción de materia prima e insumos está en buenas condiciones y protegidas			
03	La adquisición de materia prima e insumos se realiza en lugar seguro (plantas de faenamiento autorizados)			
04	Verifican la cantidad y calidad de materia prima e insumos			
05	Verifican la fecha de caducidad de materia prima e insumos, según corresponda			
06	Rotulan y colocan el nombre del producto y proveedor			
07	Tienen un sistema de devolución de materia prima e insumos en mal estado			
08	Tienen una ficha de control para llevar el registro de temperatura de los equipos			

Nota. NTS N°142-MINSA/DIGESA-V.01

- *Check list para el almacenamiento de materia prima e insumos*

Tabla 56

Check list para el almacenamiento de materia prima e insumos

Almacenamiento de materia prima e insumos				
N°	Ítems	Si	No	Observación
01	El área de almacenamiento de materia prima e insumos se encuentra en un estado de conservación e higiene adecuada			
02	El área de almacenamiento de materia prima e insumos se encuentran separadas y/o clasificadas para minimizar y/o eliminar la contaminación cruzada			
03	El área de almacenamiento de materia prima e insumos utilizan envases exclusivos para el almacenamiento de los alimentos			
04	El área de almacenamiento se verifica que la materia prima e insumos estén rotulados y con vencimiento			
05	Se utilizan el método PEPS “primero en salir” o PVPS “primero en vencer” para gestionar su inventario de materia prima e insumos			
06	El área de almacenamiento de materia prima e insumos se encuentra expuesto a contaminantes físicos, químicos y/o biológicos			
07	Se cuenta con un cronograma para el mantenimiento preventivo, limpieza y desinfección de los equipos de frío			

Nota. Adaptado de la NTS N°142-MINSA/DIGESA-V.01

- *Check list para la elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos*

Tabla 57

Check list para la elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos

Elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos				
N°	Ítems	Si	No	Observación
01	El área para la elaboración previa se encuentra en un estado de conservación e higiene adecuada			

02	Las hortalizas, verduras y/o frutas son sometidas a un proceso de lavado y desinfección			
03	Para el procesamiento (recorte) de hortalizas, verduras y/o frutas, utilizan utensilios de uso exclusivo			
04	Los desperdicios generados en la preparación previa son acopiados y/o desechados en recipientes con tapa			
05	El descongelamiento de materia prima e insumos, lo realizan en un área separada para evitar la contaminación cruzada			
06	El descongelamiento de materia prima e insumos, se realiza con agua segura y/o potable			

Nota. NTS N°142-MINSA/DIGESA-V.01

- *Check list para la elaboración intermedia procesamiento de alimentos cocidos*

Tabla 58

Check list para la elaboración intermedia procesamiento de alimentos cocidos

Elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos				
N°	Ítems	Si	No	Observación
01	El área para la elaboración intermedia se encuentra en un estado de conservación e higiene adecuada			
02	En el procesamiento (recorte) de hortalizas, verduras y/o frutas, utilizan utensilios de uso exclusivo			
03	Antes de la reutilización de aceites se elimina los residuos			
04	Los aceites son desechados si presentan cambios organolépticos			

Nota. NTS N°142-MINSA/DIGESA-V.01

- *Check list para la elaboración final*

Tabla 59*Check list para la elaboración final*

Elaboración final				
N°	Ítems	Si	No	Observación
01	El área para la elaboración final se encuentra en un estado de conservación e higiene adecuada			
02	Para el procesamiento (recorte) de los alimentos utilizan utensilios de uso exclusivo			
03	Los equipos de frío se encuentran ordenados y clasificados para prevenir la contaminación cruzada			
04	Para la manipulación directa de la materia prima o insumos se utiliza guantes de uso único			

Nota. NTS N°142-MINSA/DIGESA-V.01

- *Check list para el servicio de alimentos*

Tabla 60*Check list para el servicio de alimentos*

Servido de alimentos				
N°	Ítems	Si	No	Observación
01	El área de servicio de alimentos se encuentra en un estado de conservación e higiene adecuada			
02	El menaje se encuentra en buen estado de conservación e higiene			
03	En el procesamiento de hielo se utiliza agua segura "potable"			
04	Los recipientes utilizados para los dispensadores de insumos (especies, condimentos, salsas), presentan condiciones higiénicas			
05	En el servicio de alimentos, estos se quedan expuestos al ambiente por periodos prolongados			

06	Los complementos que utilizan en el servicio de alimentos (adornos) son de uso único			
----	--	--	--	--

Nota. NTS N°142-MINSA/DIGESA-V.01

- *Check list para la atención al consumidor*

Tabla 61

Check list para la atención al consumidor

Atención al consumidor				
N°	Ítems	Si	No	Observación
01	El salón de atención se encuentra en un estado de conservación e higiene adecuada			
02	El mobiliario y/o mantelería se encuentra en buen estado de conservación e higiene			
03	El salón de atención y/o servicios higiénicos cuentan con mensajes para promover la higiene en el lavado de manos			
04	El salón de atención y/o personal de atención cuenta y/o informa oportunamente con mensajes de los alimentos que contengan hipersensibilidad			
05	El salón de atención y/o personal de atención cuenta y/o informa oportunamente con mensajes del consumo de “sal” para prevenir los riesgos de hipertensión arterial			

Nota. NTS N°142-MINSA/DIGESA-V.01

Check list de apoyo

- *Check list para Equipos de Protección Personal (EPP)*

Tabla 62

Check list para Equipos de Protección Personal (EPP)

Equipos de Protección Personal (EPP)				
N°	Ítems	Si	No	Observación
01	Mascarillas o Cubre bocas			
02	Delantal			

03	Guantes quirúrgicos para manipular alimentos			
04	Guantes para el lavado de utensilios y materiales de cocina			
05	Gorros quirúrgicos o cofia			
06	Zapatos antideslizantes			
07	Vestuario de color claro o blanco para el desempeño laboral			

Nota. Adaptado del DS N°007-98-SA

- ***Check list para la limpieza y desinfección de infraestructura y equipos***

Tabla 63

Check list para la limpieza y desinfección de infraestructura y equipos

Limpieza y desinfección de infraestructura y equipos				
N°	Ítems	Si	No	Observación
01	Tachos de diferentes colores			
02	Uso de legía			
03	Uso de detergente			
04	Materiales de limpieza de uso exclusivo (recogedor, escoba, trapeador, esponjas y trapos)			
05	Área exclusiva que se encuentre en óptimas condiciones para almacenar los productos e insumos de limpieza			
06	Limpieza de cocina, freidoras, parrillas, paredes y pisos de manera diaria			
07	Adecuado desecho de residuos de grasas o aceites			
08	Las aguas residuales se evacuan en la red de alcantarillado o desagüe			
09	Registro y control de fechas de fumigación de las instalaciones			
10	Mensajes instructivos y de información en para el uso adecuado de los insumos y materiales de limpieza			

Nota. Adaptado del DS N°007-98-SA

- *Check list para el lavado de manos*

Tabla 64*Check list para el lavado de manos*

Check list para el lavado de manos				
N°	Ítems	Si	No	Observación
01	Tiene a disposición agua, jabón y toalla limpia o papel.			
02	Se retira las alhajas (reloj, anillos y pulseras)			
03	Se moja las manos con suficiente agua			
04	Se frota las palmas, dedos, nudillos y uñas con jabón por un periodo de 30 segundos hasta producir espuma.			
05	Se enjagua las manos con abundante agua			
06	Se seca las manos con papel o toalla limpia.			
07	Cierra el grifo de agua con el papel o toalla desechable			
08	Desecha el papel o cuelga la toalla.			

Apéndice C: Evidencia de la guía de observación

- Check list para la recepción de materia prima e insumos

Figura 43

Check list para la recepción de materia prima e insumos

1° Observación Fecha:/...../.....

CHECK LIST PARA LA RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS				
N°	ÍTEMS	SI	NO	OBSERVACIÓN
01	El área de recepción de materia prima e insumos se encuentra en un estado de conservación e higiene adecuada	X		
02	El área de recepción de materia prima e insumos está en buenas condiciones y protegidas	X		
03	La adquisición de materia prima e insumos se realiza en lugar seguro (plantas de faenamiento autorizados)	X		El dueño y/o personal designado adquiere los alimentos del terminal pesquero.
04	Verifican la cantidad y calidad de materia prima e insumos	X		
05	Verifican la fecha de caducidad de materia prima e insumos, según corresponda		X	La adquisición de alimentos es según su producción y de manera continua y frecuente.
06	Rotulan y colocan el nombre del producto y proveedor		X	No se rotula los alimentos
07	Tienen un sistema de devolución de materia prima e insumos en mal estado		X	No se cuenta con un sistema de devolución
08	Tienen una ficha de control para llevar el registro de temperatura de los equipos		X	

2° Observación

Fecha:/...../.....

CHECK LIST PARA LA RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS				
N°	ÍTEMS	SI	NO	OBSERVACIÓN
01	El área de recepción de materia prima e insumos se encuentra en un estado de conservación e higiene adecuada	X		
02	El área de recepción de materia prima e insumos está en buenas condiciones y protegidas	X		
03	La adquisición de materia prima e insumos se realiza en lugar seguro (plantas de faenamiento autorizados)	X		Los insumos y/o complementos son adquiridos en un mercado formal.
04	Verifican la cantidad y calidad de materia prima e insumos	X		
05	Verifican la fecha de caducidad de materia prima e insumos, según corresponda		X	La adquisición de los alimentos es según su producción y demanda continua y frecuente.
06	Rotulan y colocan el nombre del producto y proveedor		X	No se rotula los alimentos
07	Tienen un sistema de devolución de materia prima e insumos en mal estado		X	No se cuenta con un sistema de devolución.
08	Tienen una ficha de control para llevar el registro de temperatura de los equipos		X	

- Check list para el almacenamiento de materia prima e insumos

Figura 44

Check list para el almacenamiento de materia prima e insumos

1° Observación Fecha:/...../.....

CHECK LIST PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS				
Nº	ÍTEMS	SI	NO	OBSERVACIÓN
01	El área de almacenamiento de materia prima e insumos se encuentra en un estado de conservación e higiene adecuada	X		
02	El área de almacenamiento de materia prima e insumos se encuentran separadas y/o clasificadas para minimizar y/o eliminar la contaminación cruzada	X		Se cuenta con equipos de frío para organizar y clasificar la materia prima e insumos.
03	El área de almacenamiento de materia prima e insumos utilizan envases exclusivos para el almacenamiento de los alimentos		X	El almacenamiento no es el adecuado puesto que se utiliza bolsas de plástico
04	El área de almacenamiento se verifica que la materia prima e insumos estén rotulados y con vencimiento		X	Los alimentos no se encuentran rotulados
05	Se utilizan el método PEPS "primero en salir" o PVPS "primero en vencer" para gestionar su inventario de materia prima e insumos	X		La adquisición de materia prima se realiza de manera frecuente, no se cuenta con excedente en stock.
06	El área de almacenamiento de materia prima e insumos se encuentra expuesto a contaminantes físicos, químicos y/o biológicos		X	
07	Se cuenta con un cronograma para el mantenimiento preventivo, limpieza y desinfección de los equipos de frío		X	El mantenimiento se realiza de manera frecuente pero no se cuenta con un cronograma.

2° Observación

Fecha:/...../.....

CHECK LIST PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS				
N°	ÍTEMS	SI	NO	OBSERVACIÓN
01	El área de almacenamiento de materia prima e insumos se encuentra en un estado de conservación e higiene adecuada	X		
02	El área de almacenamiento de materia prima e insumos se encuentran separadas y/o clasificadas para minimizar y/o eliminar la contaminación cruzada	X		
03	El área de almacenamiento de materia prima e insumos utilizan envases exclusivos para el almacenamiento de los alimentos		X	El almacenamiento no es el adecuado, puesto que se utiliza bolsas de plástico
04	El área de almacenamiento se verifica que la materia prima e insumos estén rotulados y con vencimiento		X	Los alimentos no se encuentran rotulados
05	Se utilizan el método PEPS "primero en salir" o PVPS "primero en vencer" para gestionar su inventario de materia prima e insumos	X		La adquisición de materia prima se realiza de manera frecuente, no se cuenta con excedente en stock.
06	El área de almacenamiento de materia prima e insumos se encuentra expuesto a contaminantes físicos, químicos y/o biológicos		X	
07	Se cuenta con un cronograma para el mantenimiento preventivo, limpieza y desinfección de los equipos de frío		X	El mantenimiento se realiza frecuentemente pero no se cuenta con un cronograma

- **Check list para la elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos**

Figura 45

Check list para la elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos

1° Observación Fecha:/...../.....

CHECK LIST PARA LA ELABORACIÓN PREVIA O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CRUDOS				
N°	ÍTEMS	SI	NO	OBSERVACIÓN
01	El área para la elaboración previa se encuentra en un estado de conservación e higiene adecuada	X		
02	Las hortalizas, verduras y/o frutas son sometidas a un proceso de lavado y desinfección	X		
03	Para el procesamiento (recorte) de hortalizas, verduras y/o frutas, utilizan utensilios de uso exclusivo		X	utilizan los mismos instrumentos de corte (cuchillos) para realizar varias actividades, pero estos son lavados antes de iniciar la nueva actividad.
04	Los desperdicios generados en la preparación previa son acopiados y/o desechados en recipientes con tapa	X		Los recipientes son de tapa manual.
05	El descongelamiento de materia prima e insumos, lo realizan en un área separada para evitar la contaminación cruzada	X		
06	El descongelamiento de materia prima e insumos, se realiza con agua segura y/o potable	X		

2º Observación

Fecha:/...../.....

CHECK LIST PARA LA ELABORACIÓN PREVIA O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CRUDOS				
Nº	ÍTEMS	SI	NO	OBSERVACIÓN
01	El área para la elaboración previa se encuentra en un estado de conservación e higiene adecuada	X		
02	Las hortalizas, verduras y/o frutas son sometidas a un proceso de lavado y desinfección	X		
03	Para el procesamiento (recorte) de hortalizas, verduras y/o frutas, utilizan utensilios de uso exclusivo		X	Utilizan los mismos cuchillos para realizar varias actividades, pero estos son lavados antes de iniciar la nueva actividad.
04	Los desperdicios generados en la preparación previa son acopiados y/o desechados en recipientes con tapa	X		Los recipientes son de tapa manual.
05	El descongelamiento de materia prima e insumos, lo realizan en un área separada para evitar la contaminación cruzada	X		
06	El descongelamiento de materia prima e insumos, se realiza con agua segura y/o potable	X		

- **Check list para la elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos**

Figura 46

Check list para la elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos

1º Observación

Fecha:/...../.....

CHECK LIST PARA LA ELABORACIÓN INTERMEDIA O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS COCIDOS				
Nº	ÍTEMS	SI	NO	OBSERVACIÓN
01	El área para la elaboración intermedia se encuentra en un estado de conservación e higiene adecuada	X		Material lavable y de desinfección rápida
02	En el procesamiento (recorte) de hortalizas, verduras y/o frutas, utilizan utensilios de uso exclusivo		X	Utilizan los mismos cuchillos para realizar varias actividades, pero estos son lavados antes de iniciar la nueva actividad.
03	Antes de la reutilización de aceites se elimina los residuos	X		
04	Los aceites son desechados si presentan cambios organolépticas	X		No se cuenta con un sistema adecuado de desecho de aceite

2º Observación

Fecha:/...../.....

CHECK LIST PARA LA ELABORACIÓN INTERMEDIA O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS COCIDOS				
Nº	ÍTEMS	SI	NO	OBSERVACIÓN
01	El área para la elaboración intermedia se encuentra en un estado de conservación e higiene adecuada	X		Material lavable y de desinfección rápida
02	En el procesamiento (recorte) de hortalizas, verduras y/o frutas, utilizan utensilios de uso exclusivo		X	Utilizan los mismos cuchillos para realizar varias actividades, pero estos son lavados antes de iniciar la nueva actividad
03	Antes de la reutilización de aceites se elimina los residuos	X		
04	Los aceites son desechados si presentan cambios organolépticos	X		No se cuenta con un sistema adecuado de desecho de aceite.

- **Check list para la elaboración final**

Figura 47*Check list para la elaboración final*1° Observación Fecha:/...../.....

CHECK LIST PARA LA ELABORACIÓN FINAL				
N°	ÍTEMS	SI	NO	OBSERVACIÓN
01	El área para la elaboración final se encuentra en un estado de conservación e higiene adecuada	X		Material lavable y de desinfección rápida
02	Para el procesamiento (recorte) de los alimentos utilizan utensilios de uso exclusivo		X	Utilizan los mismos cuchillos para realizar varias actividades, pero estos son lavados antes de iniciar la nueva actividad.
03	Los equipos de frío se encuentran ordenados y clasificados para prevenir la contaminación cruzada	X		No se encuentran rotulados
04	Para la manipulación directa de la materia prima o insumos se utiliza guantes de uso único	X		

2° Observación Fecha:/...../.....

CHECK LIST PARA LA ELABORACIÓN FINAL				
N°	ÍTEMS	SI	NO	OBSERVACIÓN
01	El área para la elaboración final se encuentra en un estado de conservación e higiene adecuada	X		Material lavable y de desinfección rápida
02	Para el procesamiento (recorte) de los alimentos utilizan utensilios de uso exclusivo		X	Utilizan los mismos cuchillos para realizar varias actividades, pero estos son lavados antes de iniciar la nueva actividad
03	Los equipos de frío se encuentran ordenados y clasificados para prevenir la contaminación cruzada	X		No se encuentran rotulados
04	Para la manipulación directa de la materia prima o insumos se utiliza guantes de uso único	X		

- **Check list para el servido de alimentos**

Figura 48*Check list para el servido de alimentos*

1° Observación Fecha:/...../.....

CHECK LIST PARA EL SERVIDO DE ALIMENTOS				
N°	ÍTEMS	SI	NO	OBSERVACIÓN
01	El área de servido de alimentos se encuentra en un estado de conservación e higiene adecuada	X		
02	El menaje se encuentra en buen estado de conservación e higiene	X		
03	En el procesamiento de hielo se utiliza agua segura "potable"		X	No se procesa hielo
04	Los recipientes utilizados para los dispensadores de insumos (especies, condimentos, salsas), presentan condiciones higiénicas	X		
05	En el servido de alimentos, estos se quedan expuestos al ambiente por periodos prolongados		X	
06	Los complementos que utilizan en el servido de alimentos (adornos) son de uso único		X	

2° Observación

Fecha:/...../.....

CHECK LIST PARA EL SERVIDO DE ALIMENTOS				
N°	ÍTEMS	SI	NO	OBSERVACIÓN
01	El área de servido de alimentos se encuentra en un estado de conservación e higiene adecuada	X		
02	El menaje se encuentra en buen estado de conservación e higiene	X		
03	En el procesamiento de hielo se utiliza agua segura "potable"		X	No se procesa hielo
04	Los recipientes utilizados para los dispensadores de insumos (especies, condimentos, salsas), presentan condiciones higiénicas	X		
05	En el servido de alimentos, estos se quedan expuestos al ambiente por periodos prolongados	X		Por lo general sucede en los fines de semana debido a la mayor demanda
06	Los complementos que utilizan en el servido de alimentos (adornos) son de uso único		X	Los conchas de abanico son utilizadas en varias veces, pero con una previa desinfección y limpieza.

- **Check list para la atención al consumidor**

Figura 49*Check list para la atención al consumidor*

1° Observación

Fecha:/...../.....

CHECK LIST PARA LA ATENCIÓN AL CONSUMIDOR				
N°	ÍTEMS	SI	NO	OBSERVACIÓN
01	El salón de atención se encuentra en un estado de conservación e higiene adecuada	X		
02	El mobiliario y/o mantelería se encuentra en buen estado de conservación e higiene	X		Algunos vidrios de algunas mesas se encuentran en mal estado (lacrados)
03	El salón de atención y/o servicios higiénicos cuentan con mensajes para promover la higiene en el lavado de manos		X	Solo los SS HH
04	El salón de atención y/o personal de atención cuenta y/o informa oportunamente con mensajes de los alimentos que contengan hipersensibilidad		X	
05	El salón de atención y/o personal de atención cuenta y/o informa oportunamente con mensajes del consumo de "sal" para prevenir los riesgos de hipertensión arterial		X	

2° Observación

Fecha:/...../.....

CHECK LIST PARA LA ATENCIÓN AL CONSUMIDOR				
N°	ÍTEMS	SI	NO	OBSERVACIÓN
01	El salón de atención se encuentra en un estado de conservación e higiene adecuada	X		
02	El mobiliario y/o mantelería se encuentra en buen estado de conservación e higiene	X		Algunos vidrios de algunas mesas se encuentran en mal estado (lacrados)
03	El salón de atención y/o servicios higiénicos cuentan con mensajes para promover la higiene en el lavado de manos		X	Solo los SS HH
04	El salón de atención y/o personal de atención cuenta y/o informa oportunamente con mensajes de los alimentos que contengan hipersensibilidad		X	
05	El salón de atención y/o personal de atención cuenta y/o informa oportunamente con mensajes del consumo de "sal" para prevenir los riesgos de hipertensión arterial		X	

- Check list para el lavado de manos

Figura 50

Check list para el lavado de manos

1° Observación

Fecha:/...../.....

CHECK LIST PARA EL LAVADO DE MANOS			
ITEMS	SI	NO	OBSERVACIÓN
Tiene a disposición agua, jabón y toalla limpia o papel.	X		Cuenta con papel toalla
Se retira las alhajas (reloj, anillos y pulseras)		X	Las pulseras de hilo no son retiradas
Se moja las manos con suficiente agua	X		Si, utilizan bastante agua
Se frota las palmas, dedos, nudillos y uñas con jabón por un periodo de 30 segundos hasta producir espuma.		X	Desconocen la técnica de lavado de manos
Se enjagua las manos con abundante agua	X		
Se seca las manos con papel o toalla limpia.	X		utilizan papel toalla
Cierra el grifo de agua con el papel o toalla desechable		X	Cierran el grifo con sus manos
Desecha el papel o cuelga la toalla.	X		

2° Observación

Fecha:/...../.....

CHECK LIST PARA EL LAVADO DE MANOS			
ITEMS	SI	NO	OBSERVACIÓN
Tiene a disposición agua, jabón y toalla limpia o papel.	X		Usan papel toalla.
Se retira las alhajas (reloj, anillos y pulseras)		X	Las pulseras de hilo no son retiradas.
Se moja las manos con suficiente agua	X		Si, utilizan bastante agua.
Se frota las palmas, dedos, nudillos y uñas con jabón por un periodo de 30 segundos hasta producir espuma.	X		Muestran más preocupación por lavarse las manos.
Se enjagua las manos con abundante agua	X		
Se seca las manos con papel o toalla limpia.	X		utilizan papel toalla.
Cierra el grifo de agua con el papel o toalla desechable		X	Cierran el grifo con sus manos
Desecha el papel o cuelga la toalla.	X		

- **Check list para Equipos de Protección Personal (EPP)**

Figura 51

Check list para Equipos de Protección Personal (EPP)

1º Observación

Fecha:/...../.....

CHECK LIST PARA EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL			
ÍTEMS	SI	NO	OBSERVACIÓN
Mascarillas o Cubre bocas		X	Usa solamente el personal de producción
Delantal	X		El personal de producción utiliza delantal blanco y el personal de atención usa delantal oscuro
Guantes quirúrgicos para manipular alimentos	X		El personal de producción si utiliza y el personal de atención no utiliza
Guantes para el lavado de utensilios	X		
Gorros quirúrgicos o cofia	X		El personal de producción si utiliza y personal de atención no utiliza.
Zapatos antideslizantes		X	Este tipo de calzado es solamente utilizado por el personal de producción.
Vestuario de color claro o blanco para el desempeño laboral		X	Solamente el personal de producción utiliza los mozos utilizan vestuario de color

2° Observación

Fecha:/...../.....

CHECK LIST PARA EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL			
ÍTEMS	SI	NO	OBSERVACIÓN
Mascarillas o Cubre bocas		X	Usa solamente el personal de cocina
Delantal	X		El personal de producción utiliza delantal blanco y personal de atención utiliza mandil oscuro
Guantes quirúrgicos para manipular alimentos	X		El personal de producción si utiliza y el personal de atención no utiliza.
Guantes para el lavado de utensilios	X		
Gorros quirúrgicos o cofia	X		El personal de producción si utiliza y el personal de atención no utiliza
Zapatos antideslizantes		X	Este tipo de calzado es utilizado por el personal de producción. Los mozos utilizan zapatillas deportivas.
Vestuario de color claro o blanco para el desempeño laboral		X	Solamente el personal de producción utiliza, los mozos utilizan uniforme de diferentes colores.

- *Check list para la limpieza y desinfección de infraestructura, equipos y menaje*

Figura 52

Check list para la limpieza y desinfección de infraestructura, equipos y menaje

1° Observación

Fecha:/...../.....

CHECK LIST PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPOS Y MENAJE			
ÍTEMES	SI	NO	OBSERVACIÓN
Tachos de diferentes colores		X	No cuentan con contenedores de colores
Uso de lejía	X		
Uso de detergente	X		
Materiales de limpieza de uso exclusivo (recogedor, escoba, trapeador, esponjas y trapos)	X		Los materiales de limpieza no están rotulados
Área exclusiva que se encuentre en óptimas condiciones para almacenar los productos e insumos de limpieza		X	Si se cuenta con una área; pero no está señalizada
Limpieza de cocina, freidoras, parrillas, paredes y pisos de manera diaria	X		Para la limpieza y desinfección utilizan lejía, detergente y agua hervida
Adecuado desecho de residuos de grasas o aceites		X	Los residuos de aceite son colocados en una bolsa plástica y son arrojados al contenedor de basura.
Las aguas residuales se evacuan en la red de alcantarillado o desagüe	X		
Registro y control de fechas de fumigación de las instalaciones	X		solamente se cuenta con certificado de Fumigación otorgado por una empresa Fumigadora.
Mensajes instructivos y de información en para el uso adecuado de los insumos y materiales de limpieza		X	

2° Observación

Fecha:/...../.....

CHECK LIST PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPOS Y MENAJE			
ÍTEMS	SI	NO	OBSERVACIÓN
Tachos de diferentes colores		X	No cuentan con contenedores de colores.
Uso de legía	X		
Uso de detergente	X		
Materiales de limpieza de uso exclusivo (recogedor, escoba, trapeador, esponjas y trapos)	X		Los materiales de limpieza no están rotulados.
Área exclusiva que se encuentre en óptimas condiciones para almacenar los productos e insumos de limpieza		X	Si se cuenta con una área, pero no está señalizada
Limpieza de cocina, freidoras, parrillas, paredes y pisos de manera diaria	X		Para la limpieza y desinfección utilizan: lejía, detergente y desinfección térmica
Adecuado desecho de residuos de grasas o aceites		X	Los residuos de aceite son colocados en una bolsa plástica y son arrojados al contenedor de basura.
Las aguas residuales se evacuan en la red de alcantarillado o desagüe	X		
Registro y control de fechas de fumigación de las instalaciones	X		Sólomente se cuenta con certificado de fumigación otorgado por una empresa fumigadora.
Mensajes instructivos y de información en para el uso adecuado de los insumos y materiales de limpieza		X	

Apéndice D: Evidencia de la aplicación de la entrevista al gerente general

- Evidencia de la aplicación de la entrevista al gerente general

Figura 53

Evidencia de la aplicación de la entrevista gerente general



Apéndice E: Entrevista al gerente general

- Entrevista al gerente general

Figura 54

Entrevista al gerente general

ENTREVISTA AL GERENTE PARA DISEÑAR UN MANUAL DE BPM EN LA CEVICHERÍA Y MARISQUERÍA CONCHA MARINA E.I.R.L.

Indicaciones:

Lea y responda atentadamente con una "X" las siguientes preguntas, las cuales permitirán identificar y determinar la situación actual de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., respecto al diseño de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. En sus respuestas se le pide que le haga de la manera más honesta y real posible debido a que sus respuestas serán fundamentales para la investigación.

DATOS DE LA EMPRESA

Razón social : Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.
 Número de RUC : 20491626420
 Representante legal : Videll Tejada Rios
 Dirección: : Av. Rebaza Neira N°465
 Distrito: Cajamarca Provincia: Cajamarca Región: Cajamarca
 Número de licencia : LO.00024.2011
 Responsable : Videll Tejada Rios
 Teléfono: 977616625 Correo electrónico: conchamarinacax@hotmail.com
 Actividad comercial : Elaboración y comercialización de platillos a base de mariscos y pescados
 Días de actividad comercial : 30 DÍAS DE CADA MES
 Número de trabajadores : 14 Hombres 4 Mujeres 10
 Fecha:/...../.....

PARTE I – PELIGROS FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS

Nº	DESCRIPCIÓN	SI	NO	OBSERVACIONES
01	¿La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con un sistema que permite prevenir las plagas de insectos, roedores u otras?	X		LA PLANTIFICACIÓN DE FUMIGACIÓN SE REALIZA CADA 3 MESES

02	La limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., ¿Cuenta con un cronograma?		X NO	NO SE CUENTA CON UN CRONOGRAMA PERO LA LIMPIEZA SE REALIZA DIARIA
03	¿La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con registro y control de proveedores para la recepción de materia prima e insumos?		X	SUS PROCEDIMIENTOS SON FRECUENTES
04	¿La materia prima e insumos de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., se encuentran debidamente rotulados y con fecha de vencimiento?		X	NO SE REALIZA DE MANERA FRECUENTE
05	¿La fumigación o aplicación de insecticidas a las instalaciones o infraestructura de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., lo realiza un personal técnico?	X		SE CONTRATATA UNA EMPRESA PRIVADA
06	¿En el acopio de residuos orgánicos y no orgánicos de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., estos se disponen de manera segura en los contenedores?	X		SI ES ADECUADA LOS RESIDUOS PERO NO SON DE COLORES
07	¿La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con un área de uso exclusivo para almacenar y guardar los productos químicos, limpieza y desinfección?	X		SI SE CUENTA PERO EL AREA NO ESTA ORGANIZADA NI SEÑALIZADA
08	¿La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con un Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)?	X		NO ESTA DOCUMENTADO

PARTE II – CUIDADO E HIGIENE DEL PERSONAL

Nº	DESCRIPCIÓN	SI	NO	OBSERVACIONES
01	¿Cuándo los colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. presentan enfermedades o problemas de salud, ellos informan?	X		
02	¿Los colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. tienen carnet de salud vigente?	X		SOLO CUENTAN CON CARNET EL PERSONAL ESTABLE
03	¿En la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. utilizan EPP, tales como cofia, delantal, paño para platos, casaca y pantalón de color blanco o claro, zapatos antideslizantes y mascarilla?	X		SE LES ENTREGA EL EPP AL PERSONAL DE PRODUCCION PERO EL PERSONAL DE ATENCION SE LES ENTREGA UN POCO
04	¿Los colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. mantienen una rigurosa higiene personal?	X		
05	¿Los colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., reciben capacitación respecto a manipulación de alimentos, PHS y ETA?		X	LA INFORMACION NO SE ENCUENTRA DOCUMENTADA
06	¿Los colaboradores de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., tienen conocimiento acerca del método PEPS?	X		

PARTE III – INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES

Nº	DESCRIPCIÓN	SI	NO	OBSERVACIONES
01	¿El área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., mantiene un aislamiento adecuado del exterior?	X		

02	La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., ¿Cuenta con un plano para la distribución de sus áreas?	X		
03	Las áreas de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., ¿Se encuentran debidamente señalizadas?	X		SI CUENTA CON LAS SEÑALIZACIONES, PERO NO CONTAS ADJUNTAS.
04	La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., ¿Cuenta con SSHH de uso exclusivo para comensales y colaboradores?	X		
05	La Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., ¿Cuenta con área de vestidores para los colaboradores?	X		SI PERO SOLO EL PERSONAL DE PRODUCCIÓN
06	¿Las edificaciones de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., así como también, las paredes, pisos y techos son de material noble?	X		
07	¿La ventilación e iluminación de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L. es la adecuada?	X		
08	¿El área de producción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., cuenta con ventilación e iluminación natural?	X		FOR EL NIVEL DE PRODUCTIVIDAD ES SUFICIENTE FAITA POR LAS MUJERAS
09	¿Las áreas, las cuales intervienen en el proceso del proceso productivo cuentan con mensajes e información educativa para promover la higiene?		X	SOLO LOS S.H

PARTE IV – MOBILIARIO, UTENSILIOS Y EQUIPOS

Nº	DESCRIPCIÓN	SI	NO	OBSERVACIONES
01	Respecto a los equipos de congelación, refrigeración y conservación de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., ¿Reciben mantenimiento?	X		CADA 3 MESES.
02	¿Para el almacenamiento de materias primas o insumos se cuenta con equipos de uso exclusivo para su refrigeración o conservación?	X		
03	¿El área de cocina de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., donde se realiza el proceso productivo está libre de equipos u objetos en desuso que ocasionan contaminación a los alimentos?	X		LOS EQUIPOS EN DESUSO SON DESECHADOS Y RENOVADOS.
04	Respecto a las cocinas y hornos de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., ¿Reciben mantenimiento?	X		CADA 3 MESES.
05	Respecto a las campanas de extracción de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., ¿Reciben mantenimiento?	X		CADA 3 MESES.
06	Respecto a las licuadoras de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., ¿Reciben mantenimiento?	X		CADA 3 MESES.
07	Respecto al mobiliario (mesa, sillas, mostradores, bancos, estantes y repisas) de la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L., ¿Reciben mantenimiento?	X		CADA 6 MESES.

Nota: Adaptado de Resolución Directoral N°138 (2019)

Apéndice F: Evidencia de la aplicación de las encuestas

- Evidencia de la aplicación de las encuestas

Figura 55

Evidencia de la aplicación de las encuestas



Apéndice G: Cronograma

- Cronograma para la implementación del Manual de BPM en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

Tabla 65

Cronograma para la implementación del Manual de BPM en la Cevichería y Marisquería Concha Marina E.I.R.L.

N°	Actividades	Responsable	Primer mes				Segundo mes				Tercer mes			
			1°	2°	3°	4°	1°	2°	3°	4°	1°	2°	3°	4°
01	Indagación de mercado para la adquisición de equipos, mobiliario, utensilios, entre otros	• Investigador	X	X										
02	Elección de las mejores propuestas adquisición de equipos y mobiliario	• Investigador • Gerente general		X	X									
03	Primera capacitación	• Experto invitado			X									
04	Reunión con el personal para socialización funciones y responsabilidades	• Investigador • Gerente general			X									
05	Asignación de puestos, funciones y responsabilidades	• Gerente general			X	X								
06	Señalización de las áreas e instalaciones	• Trabajadores de la empresa			X	X								
07	1° Implementación y uso de la documentación del manual de BPM	• Comité de inocuidad				X	X	X						

Apéndice H: Proformas para el presupuesto

- Proformas para el presupuesto
 - Equipos y mobiliario de material de acero inoxidable

Figura 56

Equipos y mobiliario de material de acero inoxidable

PRESUPUESTO N° 001-00002317 - CESAR LUIS GILBERTO PORTAL PEREZ



*Fotos referenciales

MOBILIARIO INOXIDABLE

CLIENTE		
Fecha	24/11/2024 12:00 AM	
Atención		
Dni - RUC	DNI72486897	
Nombre de la empresa	CESAR LUIS GILBERTO PORTAL PEREZ	
Dirección		
Celular	937 646 619	
Correo		
Asesor de venta	ALEXIA YANETH HUAMANI	Celular 970 745 862
Correo electrónico	YAURI	

CONDICIONES DE PAGO Y ENTREGA	
Transporte	Entrega en Lima Cercado o Alrededores.
Condición de venta	CONTADO
Forma de pago	50% adelanto - 50% día de entrega
Tiempo de entrega	29 días hábiles
Validez de la oferta	5 días
N° de Cuenta	Grupo Sagama Divisió inoxidable S.A.C. RUC: 20606784148
BCP	191-7781753-0-63 CCI: 00219100778175306355
BBVA	0011-0484-3401000270-49 CCI: 0011-484-000100027049-34

#	Descripción	Cantidad	Precio Unit.	Precio Total
1	COCINA ISLA 6 HORNILLAS CON PLANCHA	1	6,781.00	6,781.00
2	ESCURRIDOR DE PLATOS EMPOTRABLE	1	850.00	850.00
3	ANAQUEL REJILLAS PARA OLLAS	1	2,300.00	2,300.00
4	ALMACEN CON 2 PUERTAS CORREDIZAS 100X40X50	1	2,281.00	2,281.00
5	MESA CENTRAL DE TRABAJO 2 NIVELES 140X60X85	1	1,481.00	1,481.00
6	LAVADERO DE 2 POZA C/ESCURRIDOR DE PLATOS Y VASOS	1	3,681.00	3,681.00
7	BALANZA 40 KG	1	139.00	139.00
8	FREEZER INDUSTRIAL	1	8,499.00	8,499.00
9	CONGELADORA HORIZONTAL	1	2,799.00	2,799.00
10	CONGELADORA CON TAPA DE VIDRIO	1	1,099.00	1,099.00
			*precios incluye IGV	
			TOTAL	S/ 29,910.00

- Impresión de señalizaciones

Figura 57

Impresión de señalizaciones

IMAGEN		CODIGO	DESCRIPCION	PRECIO UND	CANTIDAD	TOTAL
		NOVATEC SOLUTIONS S.R.L				
		Prolongación. Av Héroes del Cenepa Mz B – 15				
SEÑORES:		CESAR PORTAL PEREZ			CAJAMARCA 30/11/2024	
ASUNTO:		DISEÑO E IMPRESIÓN DE SEÑALETICA DE SEGURIDAD E INFORMACION				
De nuestra mayor consideración, aprovechamos la oportunidad para hacerle llegar nuestro cordial saludo y a continuación detallamos nuestra propuesta final de los equipos y /o servicios solicitados.						
		SEÑALETICA	Señalética para interior (multipie diseño según NTP 399.010.1) Medidas 20 x 30 cm impreso en vinil autoadesivo	S/. 3.50	12	S/. 42.00
		SEÑALETICA INFORMATIVA	Señalética informativa para local comercial medidas 30cm x 40 cm impreso en vinil autoadesivo(incluye diseño según NTP 399.010.1)	S/. 5.50	12	S/. 66.00
<p>Observaciones:</p> <p>Los precios están expresados en soles e incluyen I.G.V. Garantía por acciones realizadas en el servicio 3 meses. La forma de pago es contado a pedido. Tiempo de entrega equipos 03 días hábiles. Validez 5 días o hasta agotar stock. Cuenta corriente soles interbank: 702-3003660950 CCI 003-702-003003660950-88 A NOMBRE DE NOVATEC SOLUTIONS SRL RUC 20570657705</p> <p style="text-align: right;"> Manuel Enrique Vásquez Ramírez Asesor de Ventas celular: 920122185 Correo: contacto@novatecsoluciones.com </p>						
Páginas WEB, Desarrollo de aplicaciones a medida, Cámaras de Video Vigilancia - Mantenimiento - Reparación - Ventas - Instalación y Configuración de Equipos Informáticos						

- Envasar al vacío

Figura 58

Envasar al vacío

IMAGEN		CODIGO	DESCRIPCION	PRECIO UND	CANTIDAD	TOTAL
	QL810W	La impresora de etiquetas ultra rápida QL810W de Brother ayuda a profesionales dedicados a emprender una amplia gama de proyectos de etiquetado. Cree etiquetas llamativas con texto negro y rojo usando la cinta DK-2251 o nuestras rentables etiquetas de papel para paquetes, sobres, carpetas de archivos, insignias de identificación, estampillas y más. Ultra rápida, imprime hasta 110 etiquetas estándares por minuto con texto negro a 300 dpi. La interfaz inalámbrica integrada ofrece fácil conectividad para imprimir prácticamente desde cualquier lugar o también para compartir la impresora en una red. Además, es fácil de integrar y administrar en cualquier red con las herramientas de gestión de red de Brother. Prepare e imprima etiquetas desde su dispositivo móvil cuando esté conectado a una red inalámbrica vía AirPrint y iPrint&Label de Brother.	S/. 790.00	1	790	
	DZ-280P	La máquina envasadora al vacío DZ-280P es el último modelo en la línea de envasadores al vacío. Sus principales ventajas son una excelente relación calidad-precio y funcionalidad, dimensiones compactas, facilidad de mantenimiento y operación. El sistema de sellado confiable asegura un sellado de alta calidad.	S/. 890.00	1	890	
	AENTGIU 300	AENTGIU 300 bolsas selladoras al vacío de alimentos de 8 x 12 pulgadas, bolsas gruesas sin BPA compatibles con todas las máquinas de vacío, para guardar alimentos	S/. 250.00	1	250	
	DK-1202	CINTA BROTHER DK-1202 300 ET, P/ QL-800/810W/820NWB/1100/1060/900	S/. 135.00	1	135	

Observaciones:

Los precios están expresados en soles e incluyen I.G.V.
Garantía por falla de fábrica 12 meses.
La forma de pago es contado a pedido.
Tiempo de entrega equipos 10 días hábiles.
Validez 5 días o hasta agotar stock.

TOTAL **S/. 2,065.00**

Cuenta corriente soles interbank 702-3003660950
CCI 003-702-003003660950-88
RUC 20570657705
Novatec Solutions SRL


Manuel Enrique Vásquez Ramírez
Asesor de Ventas
celular: 920122185
Correo: contacto@novatecsoluciones.com

Páginas WEB, Desarrollo de aplicaciones a medida, Cámaras de Video Vigilancia - Mantenimiento - Reparación - Ventas - Instalación y Configuración de Equipos Informáticos

- Pago de tasa por la certificación

Figura 59

Pago de tasa por la certificación



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE
CAJAMARCA
... PERÚ.

CERTIFICACIÓN SANITARIA PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)

REQUISITOS

- Elaboración de los manuales de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** y el **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**, firmado por un profesional debidamente colegiado y habilitado.
- Trámite en la Municipalidad Provincial de Cajamarca, presentar un F.U.T, adjuntar copias de los manuales (versión digital y/o impresa), adjuntar vóucher de pago S/129. 00
- Evaluación Sanitaria y revisión de Manuales
- Obtención del certificado o desestimación por incumplimiento
- El certificado tiene vigencia de 1 año.







CERTIFICADO DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)
N°004-2023-ECSA-SUYL-GDE-MPC

HELADOS ARTESANALES CAJAMARCA S.R.L.
(COMERCIALIZADOR)

REPRESENTANTE LEGAL	LUIS CARLOS LIZO FERREANDI
R.U.C.	200718081
DIRECCIÓN	AV. HERÓLES DEL CENTRA N°1107
DIRECCIÓN COMERCIAL	DELLANERÍA
VIGENCIA	1 AÑO
FECHA DE EMISIÓN	11/06/2023
FECHA DE VENCIMIENTO	11/06/2024

De conformidad con la Ley Orgánica de Municipalidades N°27972 - Decreto Legislativo N°1070 y de conformidad de los estatutos, Reglamento Interno y Reglamento de Organización y Funciones de la Municipalidad Provincial de Cajamarca, se emite el presente Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) a favor de la empresa HELADOS ARTESANALES CAJAMARCA S.R.L. y Resolución de Alcaldía N°004-2023-ECSA-SUYL-GDE-MPC.

Apéndice I: Alfa de Cronbach

Para corroborar la confiabilidad de la encuesta, se realizó con el coeficiente de Alfa de Cronbach. Para ello, se presenta la siguiente tabla con la información resumen.

Según Dacto, T., & Vinicio, J. (s.f) indican que la clasificación de los niveles de fiabilidad son los siguientes:

- Niveles de fiabilidad

Tabla 66

Niveles de fiabilidad

Índice	Nivel de fiabilidad	Valor de Alfa de Cronbach
1	Excelente	0,9 -1
2	Muy bueno	0,7 – 0,9
3	Bueno	0,5 – 0,7
4	Regular	0,3 – 0,5
5	Deficiente	0 – 0,3

- Ítems admitidos

Tabla 67

Ítems admitidos

Descripción	Número De Ítems	Porcentaje (%)
Admitidos	40	100%
No admitidos	0	0%
Total	40	100%

- Cálculo de confiabilidad

Tabla 68

Cálculo de confiabilidad

Calculo de confiabilidad	
Alfa (α)	0,914791
Número ítems	40
Varianza de cada ítem	8,163265
Varianza total	75,53061

- Cálculo de nivel de Confiabilidad

Tabla 69

Cálculo de nivel de Confiabilidad

Cálculo de nivel de confiabilidad	
Alfa (α)	0,914791

Según los resultados del cálculo del alfa de Cronbach, se pudo obtener un 91%, teniendo según los autores Dacto, T., & Vinicio, J. (s.f), el nivel de confiabilidad es excelente. De acuerdo a los 40 ítems divididos en 4 partes (dimensiones), significa que el instrumento es apto; así mismo, la encuesta fue validada por expertos en la materia donde se ratifica la confiabilidad y su validez.

Apéndice K: Juicio de experto

Validación 01: Check list

Figura 60

Validación de check list por el Mtr. Jair Miguel Pérez Aguilar

FORMATO DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN POR EXPERTOS

1. **Título de la Tesis:** "DISEÑO DE UN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA CEVICHERÍA Y MARISQUERÍA CONCHA MARINA E.I.R.L. CAJAMARCA-PERÚ, 2023"
2. **Nombre del tesista:** César Luis Gilberto Portal Pérez.
3. **Experto:** Jair Miguel Pérez Aguilar.
4. **Grado Académico:** Máster en Innovación de Procesos.
5. **Institución:** Docente en la Universidad Tecnológica del Perú.
6. **Tipo de instrumento:** Check list.
7. **Estimado (a) experto(a):**

Adjunto instrumentos de recolección de datos (check lists), matriz de operacionalización de variables y matriz de consistencia metodológica, con la finalidad de que determine si el instrumento de medición permitirá evaluar el nivel de cumplimiento. Marque con un aspa (X) en el casillero correspondiente.

N°	EVIDENCIAS	VALORACIÓN				
		5	4	3	2	1
01	El instrumento de recolección de datos (check list) está elaborado con aspectos teóricos al tema de investigación		X			
02	El instrumento de recolección de datos (check list) presenta relación y coherencia con el problema de investigación.		X			
03	El instrumento de recolección de datos (check list) presenta y guarda relación con los objetivos propuestos en la investigación.		X			
04	El instrumento de recolección de datos (check list) facilita la obtención, análisis e interpretación de la información.	X				
05	El instrumento de recolección de datos (check list) presenta lenguaje apropiado.		X			
06	El instrumento de recolección de datos (check list) es adecuado para la aplicación en la muestra de estudio.		X			
07	El instrumento de recolección de datos (check list) presenta y esta expresado en hechos perceptibles.		X			
08	El instrumento de recolección de datos (check list) presenta secuencia lógica.		X			
08	El instrumento de recolección de datos (check list) está elaborado con aspectos teóricos al tema de investigación		X			

Opinión: Favorable (X) No favorable ()

8. Observaciones

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

9. Recomendaciones

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

Cajamarca, 11 de enero de 2024


.....
Jair Miguel Pérez Aguilar
Mtr. | Ing. | Lic. Adm. |
PMP® | SFPC | SSWB™ | SSB™ | CSDM-F™
C.I.P. N° 252606
R.U.C. N° 48149

.....
Firma del experto

Figura 61

Validación del check list por el Ing. en Industrias Alimentarias William Minchan

Quispe

FORMATO DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

DE INVESTIGACIÓN POR EXPERTOS

1. **Título de la Tesis:** "DISEÑO DE UN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA CEVICHERÍA Y MARISQUERÍA CONCHA MARINA E.I.R.L. CAJAMARCA-PERÚ, 2023"
2. **Nombre del tesista:** César Luis Gilberto Portal Pérez.
3. **Experto:** Ing. William Minchan Quispe
4. **Grado Académico:** Magister
5. **Institución:** Docente en la Escuela Profesional de Ingeniería de Industrias Alimentarias de la UNC
6. **Tipo de instrumento:** Check list.
7. **Estimado (a) experto(a):**

Adjunto instrumentos de recolección de datos (check lits), matriz de operacionalización de variables y matriz de consistencia metodológica, con la finalidad de que determine si el instrumento de medición permitirá evaluar el nivel de cumplimiento. Marque con un aspa (X) en el casillero correspondiente.

Nº	EVIDENCIAS	VALORACIÓN				
		5	4	3	2	1
01	El instrumento de recolección de datos (check list) está elaborado con aspectos teóricos al tema de investigación		X			
02	El instrumento de recolección de datos (check list) presenta relación y coherencia con el problema de investigación.		X			
03	El instrumento de recolección de datos (check list) presenta y guarda relación con los objetivos propuestos en la investigación.		X			
04	El instrumento de recolección de datos (check list) facilita la obtención, análisis e interpretación de la información.		X			
05	El instrumento de recolección de datos (check list) presenta lenguaje apropiado.		X			
06	El instrumento de recolección de datos (check list) es adecuado para la aplicación en la muestra de estudio.		X			
07	El instrumento de recolección de datos (check list) presenta y esta expresado en hechos perceptibles.		X			
08	El instrumento de recolección de datos (check list) presenta secuencia lógica.		X			
08	El instrumento de recolección de datos (check list) está elaborado con aspectos teóricos al tema de investigación		X			

Opinión: Favorable (X) No favorable ()

8. Observaciones

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

9. Recomendaciones

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

Cajamarca, 11 de enero de 2024


COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERU
Consejo Departamental de Cajamarca
WILLIAM MARCHÁN QUIJSE
INGENIERO EN INGENIERIA ALIMENTARIA
Registro del Colegio de Ingenieros N° 137795

.....
Firma del experto

Figura 62

Validación del check list por el Mg. Erick Eduardo Aguilar Alvarez

FORMATO DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN POR EXPERTOS

1. **Título de la Tesis:** “DISEÑO DE UN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA CEVICHERÍA Y MARISQUERÍA CONCHA MARINA E.I.R.L, CAJAMARCA-PERÚ, 2023”
2. **Nombre del tesista:** César Luis Gilberto Portal Pérez.
3. **Experto:** Erick Eduardo Aguilar Álvarez.
4. **Grado Académico:** Magister en Administración Estratégica de Empresas.
5. **Institución:** Consultor empresarial
6. **Tipo de instrumento:** Check list.
7. **Estimado (a) experto(a):**

Adjunto instrumentos de recolección de datos (check lits), matriz de operacionalización de variables y matriz de consistencia metodológica, con la finalidad de que determine si el instrumento de medición permitirá evaluar el nivel de cumplimiento. Marque con un aspa (X) en el casillero correspondiente.

Nº	EVIDENCIAS	VALORACIÓN				
		5	4	3	2	1
01	El instrumento de recolección de datos (check list) está elaborado con aspectos teóricos al tema de investigación		X			
02	El instrumento de recolección de datos (check list) presenta relación y coherencia con el problema de investigación.		X			
03	El instrumento de recolección de datos (check list) presenta y guarda relación con los objetivos propuestos en la investigación.		X			
04	El instrumento de recolección de datos (check list) facilita la obtención, análisis e interpretación de la información.		X			
05	El instrumento de recolección de datos (check list) presenta lenguaje apropiado.		X			
06	El instrumento de recolección de datos (check list) es adecuado para la aplicación en la muestra de estudio.		X			
07	El instrumento de recolección de datos (check list) presenta y esta expresado en hechos perceptibles.		X			
08	El instrumento de recolección de datos (check list) presenta secuencia lógica.		X			
08	El instrumento de recolección de datos (check list) está elaborado con aspectos teóricos al tema de investigación		X			

Opinión: Favorable (X) No favorable ()

8. Observaciones

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

9. Recomendaciones

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

Cajamarca, 11 de Enero de 2024


..... CLAD N° 21894
Firma del experto

Validación 02 – Entrevista

Figura 63

Validación de la entrevista por el Mtr. Jair Miguel Pérez Aguilar

FORMATO DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN POR EXPERTOS

1. **Título de la Tesis:** “DISEÑO DE UN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA CEVICHERÍA Y MARISQUERÍA CONCHA MARINA E.I.R.L., CAJAMARCA-PERÚ, 2023”
2. **Nombre del tesista:** César Luis Gilberto Portal Pérez.
3. **Experto:** Jair Miguel Pérez Aguilar.
4. **Grado Académico:** Máster en Innovación de Procesos.
5. **Institución:** Docente en la Universidad Tecnológica del Perú.
6. **Tipo de instrumento:** Entrevista.
7. **Estimado (a) experto(a):**

Adjunto instrumentos de recolección de datos (entrevista), matriz de operacionalización de variables y matriz de consistencia metodológica, con la finalidad de que determine si el instrumento de medición permitirá evaluar el nivel de cumplimiento. Marque con un aspa (X) en el casillero correspondiente.

Nº	EVIDENCIAS	VALORACIÓN				
		5	4	3	2	1
01	El instrumento de recolección de datos (entrevista) está elaborado con aspectos teóricos al tema de investigación		X			
02	El instrumento de recolección de datos (entrevista) presenta relación y coherencia con el problema de investigación.		X			
03	El instrumento de recolección de datos (entrevista) presenta y guarda relación con los objetivos propuestos en la investigación.		X			
04	El instrumento de recolección de datos (entrevista) facilita la obtención, análisis e interpretación de la información.		X			
05	El instrumento de recolección de datos (entrevista) presenta lenguaje apropiado.		X			
06	El instrumento de recolección de datos (entrevista) es adecuado para la aplicación en la muestra de estudio.		X			
07	El instrumento de recolección de datos (entrevista) presenta y esta expresado en hechos perceptibles.		X			
08	El instrumento de recolección de datos (entrevista) presenta secuencia lógica.		X			
08	El instrumento de recolección de datos (entrevista) esta elaborado con aspectos teóricos al tema de investigación		X			

Opinión: Favorable (X) No favorable ()

8. Observaciones

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

9. Recomendaciones

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

Cajamarca, 11 de enero de 2024


.....
Jair Miguel Pérez Aguilar
Mtr. | Ing. | Lic. Adm. |
PMP® | SFPC | SSWB™ | SSB™ | CSDM-F™
C.I.P. N° 252606
R.U.C. N° 48149

.....
Firma del experto

Figura 64

Validación de la entrevista por el Ing. en Industrias Alimentarias William Minchan Quispe

FORMATO DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN POR EXPERTOS

1. **Título de la Tesis:** “DISEÑO DE UN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA CEVICHERÍA Y MARISQUERÍA CONCHA MARINA E.I.R.L. CAJAMARCA-PERÚ, 2023”
2. **Nombre del tesista:** César Luis Gilberto Portal Pérez.
3. **Experto:** Ing. William Minchan Quispe
4. **Grado Académico:** Magister
5. **Institución:** Docente en la Escuela Profesional de Ingeniería de Industrias Alimentarias de la UNC
6. **Tipo de instrumento:** Entrevista.
7. **Estimado (a) experto(a):**

Adjunto instrumentos de recolección de datos (entrevista), matriz de operacionalización de variables y matriz de consistencia metodológica, con la finalidad de que determine si el instrumento de medición permitirá evaluar el nivel de cumplimiento. Marque con un aspa (X) en el casillero correspondiente.

N°	EVIDENCIAS	VALORACIÓN				
		5	4	3	2	1
01	El instrumento de recolección de datos (entrevista) está elaborado con aspectos teóricos al tema de investigación		X			
02	El instrumento de recolección de datos (entrevista) presenta relación y coherencia con el problema de investigación.		X			
03	El instrumento de recolección de datos (entrevista) presenta y guarda relación con los objetivos propuestos en la investigación.		X			
04	El instrumento de recolección de datos (entrevista) facilita la obtención, análisis e interpretación de la información.		X			
05	El instrumento de recolección de datos (entrevista) presenta lenguaje apropiado.		X			
06	El instrumento de recolección de datos (entrevista) es adecuado para la aplicación en la muestra de estudio.		X			
07	El instrumento de recolección de datos (entrevista) presenta y está expresado en hechos perceptibles.		X			
08	El instrumento de recolección de datos (entrevista) presenta secuencia lógica.		X			
08	El instrumento de recolección de datos (entrevista) está elaborado con aspectos teóricos al tema de investigación		X			

Opinión: Favorable (X) No favorable ()

8. Observaciones

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

9. Recomendaciones

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

Cajamarca, 11 de enero de 2024


COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERU
Consejo Departamental de Cajamarca
.....
WILLIAM WINCHANKA SORIE
Nacionalidad: Peruana
Registro Profesional de Ingenieros N° 157795

.....
Firma del experto

Figura 65

Validación de la entrevista por el Mg. Erick Eduardo Aguilar Álvarez.

FORMATO DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

DE INVESTIGACIÓN POR EXPERTOS

1. **Título de la Tesis:** “DISEÑO DE UN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA CEVICHERÍA Y MARISQUERÍA CONCHA MARINA E.I.R.L., CAJAMARCA-PERÚ, 2023”
2. **Nombre del tesista:** César Luis Gilberto Portal Pérez.
3. **Experto:** Erick Eduardo Aguilar Álvarez.
4. **Grado Académico:** Magister en Administración Estratégica de Empresas.
5. **Institución:** Consultor empresarial
6. **Tipo de instrumento:** Entrevista.
7. **Estimado (a) experto(a):**

Adjunto instrumentos de recolección de datos (entrevista), matriz de operacionalización de variables y matriz de consistencia metodológica, con la finalidad de que determine si el instrumento de medición permitirá evaluar el nivel de cumplimiento. Marque con un aspa (X) en el casillero correspondiente.

N°	EVIDENCIAS	VALORACIÓN				
		5	4	3	2	1
01	El instrumento de recolección de datos (entrevista) está elaborado con aspectos teóricos al tema de investigación		X			
02	El instrumento de recolección de datos (entrevista) presenta relación y coherencia con el problema de investigación.		X			
03	El instrumento de recolección de datos (entrevista) presenta y guarda relación con los objetivos propuestos en la investigación.		X			
04	El instrumento de recolección de datos (entrevista) facilita la obtención, análisis e interpretación de la información.		X			
05	El instrumento de recolección de datos (entrevista) presenta lenguaje apropiado.		X			
06	El instrumento de recolección de datos (entrevista) es adecuado para la aplicación en la muestra de estudio.		X			
07	El instrumento de recolección de datos (entrevista) presenta y esta expresado en hechos perceptibles.		X			
08	El instrumento de recolección de datos (entrevista) presenta secuencia lógica.		X			
08	El instrumento de recolección de datos (entrevista) esta elaborado con aspectos teóricos al tema de investigación		X			

Opinión: Favorable () No favorable ()

8. Observaciones

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

9. Recomendaciones

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

Cajamarca, 11 de Enero de 2024

.....
 QAD N° 21894
Firma del experto

Validación 03 – Encuesta

Figura 66

Validación de la encuesta por el Mtr. Jair Miguel Pérez Aguilar

FORMATO DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN POR EXPERTOS

1. **Título de la Tesis:** “DISEÑO DE UN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA CEVICHERÍA Y MARISQUERÍA CONCHA MARINA E.I.R.L., CAJAMARCA-PERÚ, 2023”
2. **Nombre del tesista:** César Luis Gilberto Portal Pérez.
3. **Experto:** Jair Miguel Pérez Aguilar.
4. **Grado Académico:** Máster en Innovación de Procesos.
5. **Institución:** Docente en la Universidad Tecnológica del Perú.
6. **Tipo de instrumento:** Encuesta.
7. **Estimado (a) experto(a):**

Adjunto instrumentos de recolección de datos (encuesta), matriz de operacionalización de variables y matriz de consistencia metodológica, con la finalidad de que determine si el instrumento de medición permitirá evaluar el nivel de cumplimiento. Marque con un aspa (X) en el casillero correspondiente.

N°	EVIDENCIAS	VALORACIÓN				
		5	4	3	2	1
01	El instrumento de recolección de datos (encuesta) está elaborado con aspectos teóricos al tema de investigación.		X			
02	El instrumento de recolección de datos (encuesta) presenta relación y coherencia con el problema de investigación.		X			
03	El instrumento de recolección de datos (encuesta) presenta y guarda relación con los objetivos propuestos en la investigación.		X			
04	El instrumento de recolección de datos (encuesta) facilita la obtención, análisis e interpretación de la información.	X				
05	El instrumento de recolección de datos (encuesta) presenta lenguaje apropiado.		X			
06	El instrumento de recolección de datos (encuesta) es adecuado para la aplicación en la muestra de estudio.		X			
07	El instrumento de recolección de datos (encuesta) presenta y esta expresado en hechos perceptibles.		X			
08	El instrumento de recolección de datos (encuesta) presenta secuencia lógica.		X			
08	El instrumento de recolección de datos (encuesta) esta elaborado con aspectos teóricos al tema de investigación.		X			

Opinión: Favorable (X) No favorable ()

8. Observaciones

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

9. Recomendaciones

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

Cajamarca, 11 de enero de 2024


.....
Jeir Miguel Pérez Agullar
Mtr. | Ing. | Lic. Adm. |
PMP® | SFPC | SSWB™ | SSB™ | CSDM-F™
C.I.P. N° 252606
R.U.C. N° 48149

.....
Firma del experto

Figura 67

Validación de la encuesta por el Ing. en Industrias Alimentarias William Minchan Quispe

**FORMATO DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO
DE INVESTIGACIÓN POR EXPERTOS**

1. **Título de la Tesis:** "DISEÑO DE UN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA CEVICHERÍA Y MARISQUERÍA CONCHA MARINA E.I.R.L, CAJAMARCA-PERÚ, 2023"
2. **Nombre del tesista:** César Luis Gilberto Portal Pérez.
3. **Experto:** Ing. William Minchan Quispe.
4. **Grado Académico:** Magister.
5. **Institución:** Docente de la Escuela Profesional de Ingeniería de Industrias Alimentarias de la UNC.
6. **Tipo de instrumento:** Encuesta.
7. **Estimado (a) experto(a):**

Adjunto instrumentos de recolección de datos (encuesta), matriz de operacionalización de variables y matriz de consistencia metodológica, con la finalidad de que determine si el instrumento de medición permitirá evaluar el nivel de cumplimiento de las dimensiones descritas en la matriz de operacionalización de las variables. Marque con un aspa (X) en el casillero correspondiente.

N°	EVIDENCIAS	VALORACIÓN				
		5	4	3	2	1
01	El instrumento de recolección de datos (encuesta) está elaborado con aspectos teóricos al tema de investigación		X			
02	El instrumento de recolección de datos (encuesta) presenta relación y coherencia con el problema de investigación.		X			
03	El instrumento de recolección de datos (encuesta) presenta y guarda relación con los objetivos propuestos en la investigación.		X			
04	El instrumento de recolección de datos (encuesta) facilita la obtención, análisis e interpretación de la información.		X			
05	El instrumento de recolección de datos (encuesta) presenta lenguaje apropiado.		X			
06	El instrumento de recolección de datos (encuesta) es adecuado para la aplicación en la muestra de estudio.		X			
07	El instrumento de recolección de datos (encuesta) presenta y esta expresado en hechos perceptibles.		X			
08	El instrumento de recolección de datos (encuesta) presenta secuencia lógica.		X			
08	El instrumento de recolección de datos (encuesta) esta elaborado con aspectos teóricos al tema de investigación		X			

Opinión: Favorable No favorable ()

8. Observaciones

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

9. Recomendaciones

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

Cajamarca, *11* de *enero* de 2024


COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERU
Consejo Departamental de Cajamarca
.....
MELBA PATRICIA GONZALEZ
INGENIERA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Registro del Colegio de Ingenieros N° 157796

.....
Firma del experto

Figura 68

Validación de la encuesta por el Mg. Erick Eduardo Aguilar Álvarez

**FORMATO DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO
DE INVESTIGACIÓN POR EXPERTOS**

1. **Título de la Tesis:** “DISEÑO DE UN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA CEVICHERÍA Y MARISQUERÍA CONCHA MARINA E.I.R.L., CAJAMARCA-PERÚ, 2023”
2. **Nombre del tesista:** César Luis Gilberto Portal Pérez.
3. **Experto:** Erick Eduardo Aguilar Álvarez.
4. **Grado Académico:** Magister en Administración Estratégica de Empresas.
5. **Institución:** Consultor empresarial
6. **Tipo de instrumento:** Encuesta.

7. Estimado (a) experto(a):

Adjunto instrumentos de recolección de datos (encuesta), matriz de operacionalización de variables y matriz de consistencia metodológica, con la finalidad de que determine si el instrumento de medición permitirá evaluar el nivel de cumplimiento. Marque con un aspa (X) en el casillero correspondiente.

N°	EVIDENCIAS	VALORACIÓN				
		5	4	3	2	1
01	El instrumento de recolección de datos (encuesta) está elaborado con aspectos teóricos al tema de investigación		X			
02	El instrumento de recolección de datos (encuesta) presenta relación y coherencia con el problema de investigación.		X			
03	El instrumento de recolección de datos (encuesta) presenta y guarda relación con los objetivos propuestos en la investigación.		X			
04	El instrumento de recolección de datos (encuesta) facilita la obtención, análisis e interpretación de la información.		X			
05	El instrumento de recolección de datos (encuesta) presenta lenguaje apropiado.		X			
06	El instrumento de recolección de datos (encuesta) es adecuado para la aplicación en la muestra de estudio.		X			
07	El instrumento de recolección de datos (encuesta) presenta y esta expresado en hechos perceptibles.		X			
08	El instrumento de recolección de datos (encuesta) presenta secuencia lógica.		X			
08	El instrumento de recolección de datos (encuesta) esta elaborado con aspectos teóricos al tema de investigación		X			

Opinión: Favorable () No favorable ()

8. Observaciones

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

9. Recomendaciones

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

Cajamarca, 11 de Enero de 2024


CLAD
N° 21894
.....
Firma del experto

Figura 69

Validación de la encuesta por el Dr. Mario Oswaldo Paredes Sánchez

FORMATO DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

DE INVESTIGACIÓN POR EXPERTOS

1. **Título de la Tesis:** “DISEÑO DE UN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA CEVICHERÍA Y MARISQUERÍA CONCHA MARINA E.I.R.L, CAJAMARCA-PERÚ, 2023”
2. **Nombre del tesista:** César Luis Gilberto Portal Pérez.
3. **Experto:** Mario Oswaldo Paredes Sánchez
4. **Grado Académico:** Doctor en Administración
5. **Institución:** Docente de la Escuela Profesional de Administración de la UNC.
6. **Tipo de instrumento:** Encuesta.
7. **Estimado (a) experto(a):**

Adjunto instrumentos de recolección de datos (encuesta), matriz de operacionalización de variables y matriz de consistencia metodológica, con la finalidad de que determine si el instrumento de medición permitirá evaluar el nivel de cumplimiento. Marque con un aspa (X) en el casillero correspondiente.

N°	EVIDENCIAS	VALORACIÓN				
		5	4	3	2	1
01	El instrumento de recolección de datos (encuesta) está elaborado con aspectos teóricos al tema de investigación		X			
02	El instrumento de recolección de datos (encuesta) presenta relación y coherencia con el problema de investigación.		X			
03	El instrumento de recolección de datos (encuesta) presenta y guarda relación con los objetivos propuestos en la investigación.		X			
04	El instrumento de recolección de datos (encuesta) facilita la obtención, análisis e interpretación de la información.		X			
05	El instrumento de recolección de datos (encuesta) presenta lenguaje apropiado.		X			
06	El instrumento de recolección de datos (encuesta) es adecuado para la aplicación en la muestra de estudio.		X			
07	El instrumento de recolección de datos (encuesta) presenta y esta expresado en hechos perceptibles.		X			
08	El instrumento de recolección de datos (encuesta) presenta secuencia lógica.		X			
08	El instrumento de recolección de datos (encuesta) esta elaborado con aspectos teóricos al tema de investigación		X			

Opinión: Favorable (X) No favorable ()

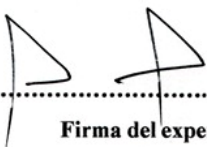
8. Observaciones

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

9. Recomendaciones

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

Cajamarca, 12 de 01 de 2024

.....

Firma del experto