



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN, TURISMO Y PSICOLOGÍA  
ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO Y HOTELERÍA

**IDENTIFICACIÓN DE LOS FACTORES QUE DIFICULTAN LA  
IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE  
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (BPM), EN EL  
ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, DE UNA  
INSTITUCIÓN EDUCATIVA PÚBLICA SITUADA EN EL GOBIERNO  
REGIONAL DEL CALLAO DURANTE EL PERÍODO 2019**

**PRESENTADO POR  
LAURA BLEIRA AMALIA MIRANDA MENDOZA**

**ASESORA  
ANA MARÍA ALEMÁN CARMONA**

**TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PARA OPTAR EL GRADO DE BACHILLER  
EN TURISMO Y HOTELERÍA**

**LIMA – PERÚ**

**2020**



**Reconocimiento - No comercial - Sin obra derivada  
CC BY-NC-ND**

El autor sólo permite que se pueda descargar esta obra y compartirla con otras personas, siempre que se reconozca su autoría, pero no se puede cambiar de ninguna manera ni se puede utilizar comercialmente.

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>



**USMP**  
UNIVERSIDAD DE  
SAN MARTÍN DE PORRES

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN, TURISMO Y PSICOLOGÍA  
ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO Y HOTELERÍA**

**IDENTIFICACIÓN DE LOS FACTORES QUE DIFICULTAN LA  
IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE  
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (BPM), EN EL  
ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, DE UNA  
INSTITUCIÓN EDUCATIVA PÚBLICA SITUADA EN EL  
GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO DURANTE EL PERÍODO  
2019.**

**TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE  
BACHILLER EN TURISMO Y HOTELERÍA**

**PRESENTADO POR:**

**LAURA BLEIRA AMALIA MIRANDA MENDOZA**

**ASESOR:**

**DRA. ANA MARÍA ALEMÁN CARMONA**

**LIMA- PERU**

**2020**

PORTADA.....	i
INDICE .....	ii
INTRODUCCION .....	iii
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	5
1.1 Descripción de la situación problemática .....	5
1.2 Formulación del problema.....	7
1.2.1 Problema general .....	7
1.2.2 Problemas específicos.....	7
1.3 Objetivos de la investigación.....	8
1.3.1 Objetivo general.....	8
1.3.2 Objetivos específicos.....	8
1.4 Justificación de la investigación .....	9
1.4.1 Importancia de la investigación.....	9
1.4.2 Viabilidad de la investigación.....	10
1.5 Limitaciones del estudio.....	11
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO.....	12
2.1 Antecedentes de la investigación .....	12
2.1.1 Antecedentes Internacionales.....	12
2.1.2 Antecedentes Nacionales .....	14
2.2 Bases teóricas.....	16
a. La Hostelería y el Turismo frente a los ODS .....	16
b. Seguridad e Inocuidad Alimentaria.....	19
c. Inocuidad de los alimentos como política nacional .....	22
d. Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM).....	24
2.3 Definición de términos básicos.....	26
CAPÍTULO III: RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN BIBLIOGRÁFICA.....	28
CONCLUSIONES.....	30
REFERENCIAS.....	32

## INTRODUCCIÓN

El presente plan de investigación abordará el tema de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) en la cafetería de una institución educativa escolar del estado situada en el Gobierno Regional del Callao en el transcurso del 2019.

La investigación condensa temas vistos en el ámbito de alimentos y bebidas dando a conocer en el primer capítulo, el contexto de la situación problemática como la formulación de este, asimismo, encontraras los objetivos, justificación juntamente con la importancia y la viabilidad del estudio y, finalmente la exposición de las limitantes en el desarrollo del presente plan.

Posteriormente, en el segundo capítulo, manifestamos las posturas de autores de carácter internacional y nacional como el de las bases teóricas, siendo la matriz del trabajo en mención, recabando información de igual forma de carácter local y del mundo.

En última instancia, visualizaran las conclusiones del presente documento y las referencias que sustentan el mismo. El estudio busca principalmente beneficiar la salud de la comunidad escolar en mención, mediante la adopción de esta práctica novedosa para el plantel educativo pero conocida en los profesionales del sector hotelero; consideramos pues que aquel método les aseguraría el no contraer algún riesgo al consumir los alimentos expedidos en el establecimiento, la ventaja competitiva frente a otras instituciones estatales en pro de la salud y un avance como sociedad. Paralelamente, como fin último pretendemos que este estudio sirva

como referencia para futuras investigaciones en el país sobre el tema estudiado, pero sobre todo dar a conocer que las prácticas hoteleras-restauranteras pueden extrapolarse en otros campos profesionales y con el objeto de su puesta en práctica.

## **CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

### **1.1 Descripción de la situación problemática**

Hoy en día la limpieza, higiene y desinfección tanto de las superficies vivas como inertes se volvieron parte de una rutina obligada afectando en sobremanera las labores de todas las actividades económicas en el país.

Con las prácticas higiénico-sanitarias y protocolos de bioseguridad implementados en la sociedad adoptamos un uso casi religioso con el fin de que nos resguardarse frente a la COVID-19, asegurando solo así la supervivencia de las organizaciones en el mercado y evidentemente el de las personas; pero esta crisis sanitaria repercute negativamente en los grupos más vulnerables siendo estos considerados: los niños, adolescentes y adultos mayores.

En consecuencia, consideramos que el brindar un alimento inocuo ya no es más un ejercicio indispensable solo en la restauración o en la industria hotelera; dada la coyuntura actual, todos los sectores han sido forzados a adoptar medidas y protocolos de salubridad, por lo que el medio que nos garantizaría el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos, en primera instancia, serían las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM).

El uso de este manual, aparte del deber de extenderse y aplicarse de manera imperativa en todos los establecimientos de alimentos y bebidas escolares del país (quioscos, cafeterías y/o comedores) debe ser verdaderamente la supervisión, el monitoreo y la evaluación de aquello lo que tipifique su correcto funcionamiento y el

éxito de este, desde luego independientemente del sector al que pertenezcan (público o privado) o inclusive su tamaño y/o alcance pues en su mayoría suelen ser la principal fuente de alimento y nutrición del escolar en su día.

Si bien es cierto la contaminación de los alimentos es causada por múltiples causantes como: conservar ciertos alimentos no aptos a temperatura ambiente, elaborarlos con gran antelación a su consumo, cocción insuficiente y muchos otros, que en ocasiones pueden darse solas o una combinación de estas (contaminación cruzada), resulta lógico que todas estas acciones recaen en la actitud de sus manipuladores que es de gran relevancia para prevenirlas; a propósito también, la incorrecta manipulación de los alimentos es determinante en el desarrollo de las ETA, es decir, las enfermedades transmitidas por los alimentos.

En definitiva, es notable la responsabilidad de las instituciones educativas escolares para con sus consumidores finales juntamente con la comunidad escolar, las autoridades y las empresas privadas en no reparar en esfuerzos para contribuir a la tan anhelada seguridad alimentaria que a su vez garantiza la inocuidad de los alimentos, el cual se daría exclusivamente mediante la aplicación del manual. Es así que, como conocedores del rubro de alimentos y bebidas (A&B), es vital que estemos en la búsqueda constante de la calidad del servicio, sello que nos define y desarrollo del presente plan de investigación, beneficiando así no solo a la comunidad educativa de esta escuela en particular de la región del Callao, sino a las futuras.



## **1.2 Formulación del problema**

### **1.2.1 Problema general**

¿Cuáles son los factores que dificultan la implementación de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) en el establecimiento de alimentos y bebidas de una institución educativa pública situada en la Provincia Constitucional del Callao durante el periodo 2019?

### **1.2.2 Problemas específicos**

1. La institución educativa pública en estudio, ¿contará con una arraigada cultura de higiene en su establecimiento de expendio de alimentos y bebidas?
2. Dado el panorama actual, ¿la institución educativa pública contará con parámetros para la contratación de la empresa prestadora de servicios natural o jurídica para brindar el servicio de una alimentación para colectividades?
3. Los docentes, el alumnado de nivel secundario y padres de familia o apoderados del plantel educativo demandan y/o exigen la aplicación de un programa que garantice la inocuidad alimentaria en la cafetería de la escuela?

### **1.3 Objetivos de la investigación**

#### **1.3.1 Objetivo general**

Identificar los factores que dificultan la implementación de las Buenas Prácticas de Manipulación educativa pública situada en la Provincia Constitucional del Callao durante el periodo 2019.

#### **1.3.2 Objetivos específicos**

1. Determinar el grado de cultura de higiene en los establecimientos de expendio de alimentos y bebidas de la institución educativa pública en estudio.
2. Identificar los parámetros mínimos requeridos con los que contaría el centro educativo público para la contratación de la empresa prestadora de servicios natural o jurídica que brinde servicio de una alimentación para colectividades.
3. Dar a conocer a la comunidad educativa que contemple a las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) como el programa efectivo por excelencia en aseguramiento de la inocuidad de los alimentos para la cafetería del plantel educativo.

## **1.4 Justificación de la investigación**

### **1.4.1 Importancia de la investigación**

La investigación pretende incentivar la implementación de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) en el local de una institución educativa pública situada en el Gobierno Regional del Callao, ya que a través de esta propuesta planteada no solo será de gran beneficio a la comunidad escolar, sino que también gozará de ser una de las primeras instituciones del estado que pondría en práctica la iniciativa de implementar un sistema que brinde seguridad alimentaria y garantice la inocuidad de los alimentos preparados dentro de sus instalaciones, teniendo así la certeza de no ser perjudiciales a la salud del alumnado, docentes y personal administrativo.

Al mismo tiempo, la importancia de este estudio recae en ser una referencia base para el desarrollo de futuras investigaciones con respecto al tema y sobre todo despertar el interés de los profesionales hoteleros y de las entidades públicas con la finalidad de materializar este trabajo para beneficio de la sociedad y en los diferentes campos profesionales.

De la misma manera, esta investigación es considerada importante para los profesionales pertenecientes al sector hotelero pues amplía la visión de aplicación que se tiene de prácticas, procedimientos, teorías enseñadas y/o aprendidas para su puesta en marcha en otras instituciones o entidades en las que fácilmente pueden ser desarrolladas.

### **1.4.2 Viabilidad de la investigación**

La presente investigación cuenta con los siguientes recursos:

Recursos humanos, por el apoyo de los protagonistas de la investigación encabezados por la directora de la Institución Educativa pública ubicada en la provincia constitucional del Callao, así como de toda la planta administrativa que labora en dicha locación cuyo interés fue notorio ante el trabajo expuesto.

Financiero, netamente por parte de las investigadoras por el valor personal que tiene el estudio para nuestra persona.

Materiales, puesto que se cuenta con la capacidad adquisitiva de obtener los artículos necesarios para su desarrollo.

Tiempo, las investigadoras disponen de horas suficientes ya que la única actividad ajena a la investigación son los estudios. Por ende, están en facultad de poder realizar la investigación.

Acceso a la información, con respecto al tema a investigar se presentan complicaciones debido a la escasa información aplicada en la realidad peruana, pero es compensada con la amplia información en el plano internacional.

Conocimientos, teorías y terminologías aprendidas hasta ahora y apoyo de docentes universitarios.

## **1.5 Limitaciones del estudio**

La pandemia causada por la COVID-19 se manifiesta como la dificultad y adversidad evidente al desarrollo natural de múltiples actividades en los diferentes sectores del país y sin excepción el de la presente investigación, prorrogando el Estado de Emergencia Nacional expresado en el Decreto Supremo N° 044-2020- PCM, el cual conlleva el distanciamiento social obligatorio y la restricción del libre tránsito de las personas, dichas medidas emitidas con el único fin de salvaguardar la nación.

Desencadenando la obstaculización en cuanto a la selección de la institución educativa pública a trabajar por los cambios repentinos de sus autoridades, obstruyendo así la observación de la muestra para recabar la información sobre la materia en cuestión.

Asimismo, queremos agregar sobre la escasa referencia existente en implementación de las BPM en los establecimientos de alimentos y bebidas, sean estos, comedores, cafeterías y/o quioscos, el cual forman parte importante durante el desarrollo de la etapa estudiantil del alumnado.

## **CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO**

### **2.1 Antecedentes de la investigación**

#### **2.1.1 Antecedentes Internacionales**

La revista Restauración Colectiva se ha convertido en el punto de encuentro y referencia informativa del sector de las colectividades. Se entiende por colectividades a los comedores escolares, residencias, hospitales, restauración en el transporte, etc., debido a esto, anualmente se realiza el Congreso de Restauración Colectiva (CRC), siendo el único congreso profesional específico en ese campo, en el cual se celebra en dicho país y del que ya llevan cinco ediciones celebradas.

El 25 de agosto del 2020 en la nota: “La vuelta a los comedores escolares en las distintas comunidades autónomas” nos manifiesta que -valga la redundancia- las comunidades autónomas españolas, dada la crisis sanitaria y social actual, mantendrían aun el servicio del comedor escolar acatando las recomendaciones del gobierno con respecto a las medidas de seguridad e higiene necesarias, donde cada comunidad las adaptaría de manera distinta las unas de las otras.

El gobierno y dichas comunidades acordaron días después medidas y recomendaciones para una vuelta a la escuela “presencial y segura”; adicionalmente, para el 22 de junio, el gobierno español publicó el documento titulado “Medidas de prevención, higiene y promoción de la salud frente a la COVID-19, para centros educativos en el curso 2020-2021” en el que se dan una serie de

indicaciones con respecto al distanciamiento social, medidas de prevención personal, de higiene y/o limpieza y gestión de casos (Colectiva, 2020, párrf. 2).

Con respecto al servicio del comedor, los puntos descritos a continuación serian algunas indicaciones que replicarían las distintas comunidades:

En primer lugar, se utilizarán las propias aulas para comer y estas deberán contar estrictamente con las adecuadas condiciones higiénicas para salvaguardar la seguridad alimentaria, aparte de ello, la comida caliente será servida en carros calientes con bandejas o en caso contrario esta se llevará al aula de manera inmediata, asegurando así la temperatura adecuada para su consumo.

Seguidamente, en el caso de los menores de 10 años, se establecerán horarios y se pondrá a disposición el uso del comedor, por otra parte, se podrá habilitar mamparas de material no poroso que compartimenten dicho espacio para que se pueda compartir con otro grupo más. Por otra parte, los mayores de 10 años todavía harán uso del comedor, pero la ubicación de las mesas y sillas deberán cumplir la distancia interpersonal de al menos 1,5 metros.

Finalmente, se deberá reorganizar el tiempo de recreo y de comedor aumentando los turnos en los que saldrán los grupos de convivencia estables, minimizando así la interacción entre ellos.

En conclusión, se ve reflejado el rápido y operativo accionar que están teniendo las autoridades españolas en estos tiempos. Dicho esto por las constantes normativas y acciones para sobrellevar esta crisis mundial, tratando de que esta genere el mínimo impacto específicamente en ese sector, ya que el derecho a la educación y

a la protección infantil deben ser la prioridad en la recuperación tras una crisis, por lo tanto, aterrizándolo en nuestra realidad implica tener un plan, uno sostenible a través del tiempo y que a partir de esta experiencia generada por la Covid-19 se lograría únicamente con la reinversión en nuestro sistema educativo y con la ayuda de otras profesiones como el de la hotelería, mediante protocolos de bioseguridad impregnados indistintamente del tipo de servicios de alimentación que se brinden en las escuelas garantizándonos la tan anhelada seguridad alimentaria.

### **2.1.2 Antecedentes Nacionales**

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma creado por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) a inicios del mes de septiembre del año 2020 expone lo siguiente en su sección Noticias: “Qali Warma: más Comités de Alimentación Escolar en Tumbes se suman a curso sobre buenas prácticas durante el estado de emergencia”. Haciendo un preámbulo, dicho programa tiene como objetivo brindar alimentación variada y nutritiva en las escuelas públicas a lo largo del país, particularmente a los infantes del nivel inicial, primario y secundario; este último, en especial a las poblaciones indígenas de la Amazonía peruana, buscando así la mejora de sus hábitos alimenticios como del éxito durante su etapa escolar.

Por lo tanto, el estado de emergencia no ha sido impedimento para que el programa Qali Warma siga su curso, por lo que, continúan las capacitaciones virtuales denominadas “Alimentación saludable, en el entorno familiar y escolar” de modo que están dirigidas a los integrantes de los 364 Comités de Alimentación Escolar (CAE) de esta región del país, estas tele sesiones se realizan a través de la



plataforma ya conocida zoom y contienen temas como: las normativas en el estado de emergencia para la buena gestión del servicio alimentario, manipulación de alimentos, higiene, recojo de residuos sólidos, valor nutricional, el uso de pediluvios, acondicionamiento para el lavado de manos, uso de mascarilla, beneficio de los alimentos que entrega el programa en mención y entre otros temas más.

Para finalizar, involucrar a los padres de familia es fundamental pues su ayuda hará que esta nueva modalidad de aprendizaje no se descomponga ya que sin lugar a duda son ellos los mejores difusores de promoción para la adopción de estas nuevas prácticas sanitarias que hoy por hoy cobran relevancia, en resumidas cuentas, este conocimiento practicado siempre ha ido de la mano en el sector hotelero, entonces porque no extenderse en otros entornos, dado el caso, en el ámbito escolar, los padres aprenden con el programa saberes básicos como lo son: las acciones previas a la recepción de alimentos en el marco del estado de emergencia sanitaria, limpieza y desinfección del exterior o interior de las superficies donde se colocan los alimentos, etc.

Con respecto al tema, y con el fin de demostrar que el manual de las BPM se puede extrapolar a otros rubros ajenos al hotelero, (Sánchez Aguirre, 2018, pág. 11) expone en su tesis el efecto de un programa educativo enfocado en la higiene alimentaria para después, medir y mejorar los conocimientos de estas en los auxiliares del Servicio de Nutrición del hospital Essalud IV en el año 2017. En su investigación pretende medir los conocimientos del manual y las nociones básicas de Higiene Alimentaria (NBH) del personal para así, con su programa educativo, tener un efecto favorable en el servicio de nutrición del hospital al incrementar los

conocimientos de BPM, los cuales fueron evaluados mediante cuestionarios luego de la intervención.

Su estudio arrojó resultados favorables con incremento del 56% (16% a 72%) en conocimientos de los auxiliares de nutrición en el pre y post test. Además, fue notorio el sesgo entre el desempeño y atención de las clases y la dependencia del trabajo que realizaban (Sánchez Aguirre, 2018, pág. 77). Adicionalmente señala que el personal contaba con conocimientos básicos sobre las BPM, lo cual se traduce como NBH.

De acuerdo con la autora, implementar programas educativos sobre seguridad alimentaria es de vital importancia para la salud de las personas en territorio peruano, pero el enfoque de la presente investigación se encuentra en las Instituciones Educativas al ser estas el punto de concentración del mayor porcentaje de población vulnerable y con alto riesgo de contagio, los infantes.

## **2.2 Bases teóricas**

### **a. La Hostelería y el Turismo frente a los ODS**

En el 2015 la Organización de las Naciones Unidas (ONU) logró que los diferentes líderes alrededor del mundo acogieran una serie de objetivos globales para contrarrestar las problemáticas que afronta el mundo desde sus inicios con el fin de asegurar la prosperidad para todos; nació así la creación de una nueva agenda de desarrollo sostenible en el que cada objetivo, los famosos Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), tienen metas específicas que deben alcanzarse para el año 2030

(la Agenda 2030), ahora bien para alcanzar dichas metas, la humanidad debe involucrarse, es decir, los gobiernos, el sector privado y la sociedad civil.

Son 17 objetivos que renuevan nuestro mundo, siendo estos partes de un plan maestro por medio del cual se lograría un futuro sostenible para todos, interrelacionándose entre sí e incorporando los desafíos globales a los que la tierra se enfrenta a diario, de manera que, a lo que concierne de la problemática del presente trabajo de investigación se encuentra vinculada a dos de estos, las ODS 2: Hambre cero y ODS 3: Salud y Bienestar.

La productividad de las personas se ve afectada por el hambre y la malnutrición desencadenando el sufrir más enfermedades, de manera que, no suelen ser capaces de aumentar sus ingresos y mejorar sus estilos de vida. Es un hecho que gran parte del mundo padece de hambre, en especial los países en desarrollo. (Unidas, 2015, pág. 1)

Evidenciando la relación existente entre prácticas hoteleras y los ODS, el área de Sostenibilidad de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología de la Universidad de San Martín de Porres en el año 2018 mediante un trabajo articulado con el Instituto de Alta Cocina y Gastronomía así como también del apoyo de estudiantes de Turismo y Hotelería de la universidad en mención, realizaron el proyecto: “Alimentación Saludable con Magia”, fortaleciendo así la alimentación de los niños de Casa Magia, en Surquillo, a través de sesiones educativas dirigidas a las madres y padres de familia, contribuyendo a la mejora y aplicación de buenas prácticas en manipulación de alimentos, salubridad y alimentación saludable.

En relación con lo anterior, el garantizar una vida saludable para la humanidad demanda de un compromiso sólido, pues los beneficios compensan los costos ya que una población sana es sinónimo de economía saludable (Unidas, 2015, pág. 2).

Indiscutiblemente, a pesar de que nuestra sociedad experimenta de manera forzosa la “Era digital” este cambio reactivo dado por estos tiempos pandémicos en las que no solamente nuestras autoridades afrontan sino las del mundo, se puede afirmar que esta transformación no ha sido impedimento para que se sigan cumpliendo los ODS propuestos para y por la humanidad, que dicho sea de paso en las que el país está comprometido, y el cual lo podemos percibir a diario reflejados mediante cursos online, webinars, transmisiones en vivo o las capacitaciones por las famosas plataformas Zoom o Meet hechas por expertos en la materia, empresas consultoras, instituciones educativas, gremios y asociaciones, el propio estado, entre otros.

Con énfasis, abordando los dos objetivos referidos al inicio del texto siendo ahora imprescindibles y de carácter urgente para permanecer en el mercado, ya sea esto para que tu restaurante permanezca a flote, emprender un negocio, convertirte en un profesional altamente competitivo o hacer más vistoso tu curriculum, sea el motivo que fuese solo se resume en un solo tema y es el de garantizar la inocuidad alimentaria en el que uno de los medios por excelencia sería el de la implementación y el estricto y correcto manejo de las BPM en todos los servicios de alimentación pues su importancia en nuestros días recae por la actual crisis sanitaria.

Para concluir, la Organización Mundial del Turismo (OMT), está encargada de la promoción de un turismo responsable, sostenible y accesible para todos, compartiendo así el mismo propósito de hacer cumplir la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible y los ODS deduciendo así que el turismo contribuye de manera directa o indirecta a todos los objetivos, viéndose incluido en el 8, 12 y 14 los cuales están relacionados con el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el consumo y la producción y el uso sostenible de los océanos y los recursos marinos, correspondientemente (OMT, párr. 2).

#### **b. Seguridad e Inocuidad Alimentaria**

Como lo afirma la OPS y OMS en el Codex Alimentarius: “la inocuidad alimentaria te garantiza que al consumir un alimento, este no perjudicará tu salud, independientemente de su preparación o ingesta (...) pues son la principal fuente de exposición a agentes patógenos, tanto químicos como biológicos (virus, parásitos y bacterias), a los cuales nadie es inmune” (párrf. 28).

Es sabido que la inocuidad alimentaria se suele dar por descontado, no es notable sino hasta que se sufre de una intoxicación alimentaria. Son más de 200 enfermedades causadas por los alimentos nocivos (bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas perjudiciales) que resultan en una simple diarrea o mortal para el hombre. (ONUAA y OMS, 2020, pág. 2)

Según el Glosario de Términos de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), el término inocuo es sinónimo de seguro, mas no se aconseja su uso porque es posible que surjan confusiones con el término seguridad alimentaria el cual es diverso de inocuidad de los alimentos. Por tal motivo, en el habla inglesa, los términos correspondientes serían food safety (seguridad alimentaria) y food security (inocuidad alimentaria) (OPS y OMS, párrf. 30).

Empleando las palabras de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (ONUAA), aclara que la seguridad alimentaria existe cuando la población cuenta con acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos en todo momento, para lograr tener las energías suficientes y realizar sin problemas las diversas actividades durante el día, además de las aficiones alimentarias para llevar una vida activa y saludable (ONUAA, 2010, pág. 4).

En definitiva, la diferencia entre una y la otra recae en que la inocuidad consiste en que los alimentos no representen ningún riesgo al consumirlos (libres de enfermedades y/o infecciones), caso contrario en la seguridad alimentaria que se dedica a gestionar la disponibilidad de los alimentos básicamente la producción, el acceso económico, físico y cultural de los mismos, su consumo y utilización biológica, estas dos se encuentran estrechamente vinculados, puesto que una de las acciones de la seguridad alimentaria es apuntar a que la población disponga de alimentos sanos, nutritivos pero sobre todo inocuos, llegando así a la conclusión que la inocuidad de los alimentos es un factor cada vez más significativo para garantizar la seguridad alimentaria.

Por su parte Figueroa y su estudio bibliográfico publicado en la Revista Salud Pública y Nutrición de la Universidad Autónoma de Nuevo León (España) titulado “Seguridad Alimentaria Familiar”, expresa que la seguridad alimentaria es uno de los problemas más difíciles de confrontar a nivel internacional; pese al acelerado crecimiento de producción de alimentos, el aumento descomedido de la población obstaculiza la distribución efectiva de dichos alimentos (Figueroa Pedraza, 2003, pág. 3). Expone, además, que los factores decisivos en la Seguridad Alimentaria son:

- Abastecimiento de alimentos en los mercados y otros canales.
- Estabilidad de los suministros y acceso.
- Poder de adquisición de oferta de los mercados y otras fuentes.
- Cuidados adecuados a determinados grupos (en particular a niños).
- Adecuada prevención y control de enfermedades.

Haciendo hincapié en el último factor:

Para que el consumo de los alimentos resulte de manera positiva, es necesario un organismo libre de enfermedades e infecciones, ya que afectan directamente la asimilación de los nutrientes y la energía alimentaria, sobre todo enfermedades tales como: diarreicas y respiratorias, el sarampión, los parásitos intestinales y el SIDA (Figueroa Pedraza, 2003, pág. 4).

Sin duda alguna la Seguridad Alimentaria se ve fuertemente amenazada por las Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA). Según la información brindada en el Control Sanitario de la OPS, las ETA son enfermedades que resultan de la ingesta de alimentos que contienen microorganismos patógenos vivos tales como la Salmonella, Shingella, el virus de la Hepatitis A, Trichinella Spirallis y otros. (OPS y OMS)

Eso quiere expresar que las ETA suelen manifestarse por patógenos ya existentes en el alimento. Sin embargo, existen contaminantes biológicos, físicos y químicos que inhabilitan la inocuidad de los alimentos, cooperando en la formación de microorganismos infecciosos.

### **c. Inocuidad de los alimentos como política nacional**

La seguridad alimentaria conforma uno de los ejes estratégicos del Plan Bicentenario: El Perú hacia el 2021, en el que la Estrategia y el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional plantean como sus objetivos la inocuidad de los alimentos, para lo cual se establece diseñar e implementar sistemas de control en todos los niveles del gobierno e involucrar a todos los actores en la cadena alimentaria del campo o mar a la mesa. (DIGESA, 2016, pág. 3)

Siguiendo con la misma línea, las dos normas mencionadas en el párrafo previo se adecuan a una normativa de carácter multisectorial con relación al tema, la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (ENSAN) 2013-2021, es el resultado de un trabajo participativo público-privado desarrollado en cumplimiento del D.S N°102-2012-PCM aprobado un 12 de octubre del 2012, esto es, la creación



de la Comisión Multisectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional (COMSAN) y su colaboración con el presente documento, formado por:

- Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI).
- Ministerio del Ambiente (MINAM).
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR).
- Ministerio de Desarrollo e Inclusión social (MIDIS).
- Ministerio de Educación (MINEDU).
- Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables (MIMP).
- Ministerio de la Producción (PRODUCE).
- Ministerio de Relaciones Exteriores (RREE).
- Ministerio de Salud (MINSa).
- Asamblea Nacional de Gobiernos Regionales.
- Red de Municipalidades del Perú (REMURPE).
- Junta Nacional de Usuarios de los Distritos de Riego del Perú.
- Convención Nacional del Agro Peruano (CONVEAGRO).
- Asociación Nacional de Empresas Pesqueras Artesanales del Perú (ANEPAP).

Del mismo modo un 20 de junio del 2015 mediante D.S N° 008-2015-MINAGRI se aprobó el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015-2021.

El país inició estableciendo las bases para avalar la inocuidad alimentaria y en conformidad con los Principios Generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius desde el año 1998, con la aprobación del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas mediante D.S N° 038-2014-SA. (actualizado del D.S. N° 007-98-SA), sin embargo, es a partir del D.L N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Reglamento (D.S. N° 034-2008-AG) publicado una década después en el que se establecen las “autoridades competentes” con respecto al tema en los tres niveles gubernamentales (nacional, regional y local), creándose oficialmente la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria (COMPIAL), constituida por MINSA, MINAGRI y PRODUCE. En este sentido, la COMPIAL es responsable de plantear la política nacional en materia de inocuidad de alimentos en toda la cadena alimentaria a propósito de proteger la vida y la salud de la población peruana.

#### **d. Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)**

En el año 2009, La Federación Española de Asociaciones dedicadas a la Restauración Social (FEADRS) por medio de la revista Distribución y Consumo dan fe que la restauración de colectividades atiende a consumidores singularmente sensibles este es el caso de estudiantes, enfermos, personas de la tercera edad, y que asimismo el servicio brindado debe contener altos estándares de controles de calidad y seguridad alimentaria, entre otros.

En efecto, lo que empezó siendo un servicio de comida industrializado y distribuido colectivamente se ha convertido en algo más complejo y comprometido con la sociedad (...) la actividad “dar de comer” encaja con el sector hotelero, a pesar de que de esta actividad derivan las demás; a la actualidad, la mayoría de los trabajadores de esta no se dedican solo a ella, sino además cuidan y educan a los más jóvenes en la hotelera de la comida y en la hora del recreo y otros servicios conexos. (FEADRS, 2009, pág. 50)

A propósito es elemental precisar las BPM, de modo que, MINCETUR y CULTUR las define como el conjunto de disposiciones reglamentadas para la buena manipulación de A&B en toda la cadena alimentaria, tal es el caso en: la sustracción de materia prima, almacenamiento, recepción, mise en place y preparación final, distribución, servido y consumo; garantizando su seguridad para el consumo humano. De hecho, comprende cualquier tipo de prevención de contaminación (pág. 16).

Eso quiere decir, un Manual al alcance de todos para la correcta manipulación de alimentos y bebidas contemplando a detalle cada paso del proceso en el que hay contacto con alimentos; a su vez, abarca temas así como: la correcta rotación de inventarios, alimentos potencialmente peligrosos, temperaturas de seguridad, contaminación cruzada, etc., resultando así cuestiones, que afectan la inocuidad alimentaria antes, durante y después de la manipulación.

La importancia de la implementación de las BPM en las escuelas se refleja en uno de los objetivos específicos de la Directiva Sanitaria No. 063/MINSA/DGPS.V.01 para la promoción de quioscos y comedores escolares saludables en las instituciones educativas, precedida por el MINSA, en las que enfatizan la promoción de la calidad sanitaria e inocuidad alimentaria que se ofertan en los quioscos y/o cafetín y comedores escolares tanto de los institutos escolares públicos y privados del país (MINSA, 2015, pág. 13).

### **2.3 Definición de términos básicos**

- **Codex Alimentarius**

“Código o Ley de los Alimentos, su objetivo es facilitar el comercio internacional de alimentos y garantizar a los consumidores no solo la calidad sino la seguridad e inocuidad de estos, convirtiéndose así en una de las reglamentaciones más aceptadas y adoptadas en el mundo” (OPS y OMS, párrf. 6).

- **Contaminación cruzada**

“Propagación de microorganismos de una fuente primaria (materia prima, manipuladores) a otro alimento, ya sea por contacto directo entre la fuente y el alimento receptor o en forma indirecta a través de utensilios, equipamiento, manos, entre otros” (MINSA, 2015, pág. 16).

- **Desarrollo Sostenible**

“Satisfacción de las necesidades de la generación presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades” (Gómez de Segura, 2014, pág. 16).

- **Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)**

“Enfermedad que se transmite a las personas por alimentos contaminados, produciendo infección microbiológica, infección parasitaria e intoxicación” (MINCETUR y CALTUR, 2008, pág. 18).

- **Servicios de alimentación colectiva**

“Desígnese así a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por si o a través de concesionario a instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas descentralizadas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas” (MINSa, 1981, pág. 2).

- **Superficies Inertes**

“Son todas las partes externas y/o internas de los utensilios que están en contacto con alimentos, por ejemplo: equipos, mobiliario, vajilla, cubiertos, tabla de picar, etc.” (El Peruano, 2007, pág. 2).

- **Superficies vivas**

“Partes externas del cuerpo humano que entran en contacto con el equipo, utensilios y alimentos durante su preparación y consumo. Para efectos de la presente Guía se considera a las manos con o sin guantes del manipulador de alimentos” (El Peruano, 2007, pág. 2).

### **CAPÍTULO III: RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN BIBLIOGRÁFICA**

De acuerdo con el Codex Alimentarius la inocuidad alimentaria, conocida como “food security” en el habla inglesa, es la garantía que tiene un alimento de no causar daño al ingerirlo, pues cuando estos son contaminados conllevan riesgos sustanciales para la salud que inclusive llegan a ser mortales. Dicha consecuencia, pondría a la población vulnerable (infantes, adolescentes y adultos mayores) en peligro inmediato al no seguir protocolos de higiene, limpieza y desinfección establecidos para cualquier alimento dado por los organismos intergubernamentales y nacionales por la COVID-19. Esto es un llamado a ser conscientes de la manera en la que los consumimos y los posibles peligros que representarían (económicos - sociales) para la salud de cualquier sociedad.

Trasladándolo a territorio nacional, las escuelas del país evidencian la falta de cultura de higiene en general y por ende el de la seguridad alimentaria “food safety”; al respecto conviene decir que, Figueroa Pedraza (2003) expresa que un cuerpo óptimo es aquel que, sin la presencia de ETAS ni de patógenos, lograría asimilar los nutrientes y energía de los alimentos necesarios para desarrollarse en su día de manera productiva. Asimismo, cierto sería lo que recalca la ONU en el 2015, una sociedad saludable requiere de un compromiso sólido en el que se debe trabajar en conjunto (nación-ciudadanos) y, que los beneficios que traerían compensarían todos sus costos traduciéndose en una economía saludable.

Es cierto que la seguridad e inocuidad alimentaria no ha sido tomada con seriedad sino hasta la llegada de la pandemia, no obstante, ha sido notorio que las medidas

del manual en cuestión fueron adoptadas de manera reactiva por la gran mayoría de establecimientos de A&B en especial por las MYPES y PYMES, ya que era un requisito para su permanencia en el mercado.

Por todo lo expuesto, el interés y la realización de este documento, optamos así dar a conocer las BPM como solución a la problemática presentada, por lo que se utilizaría como prueba piloto en una escuela de la región Callao para poder identificar los factores que dificultan su implementación en la cafetería de la institución, en el cual se beneficia la salud del plantel educativo junto con la imagen y el prestigio frente a otras instituciones.

Se considera como responsabilidad social y ética de los profesionales de Turismo y Hotelería difundir este tipo de información por medio de investigaciones, pues enriquece a la industria, al profesional y se mejora como sociedad, puesto que las bases teóricas descritas son posibles en los quioscos, cafeterías y/o comedores de las escuelas del país.

## CONCLUSIONES

- Realizar el trabajo de campo al plantel educativo (manipuladores de alimentos de la cafetería, profesores, estudiantes y padres de familia) mediante entrevistas semiestructuradas virtuales o focus groups para llegar así a identificar los factores que dificultarían la implementación de las BPM en el establecimiento de alimentos de dicha casa de estudio.
- Después de todo, si bien es cierto las entidades competentes del sector educativo a nivel macro y micro (MINEDU y UGEL) instituyen las bases, regulan y son el soporte de cualquier centro educativo; una buena o mala gestión dependerá de las autoridades de la escuela, el trabajo en equipo y una estrecha comunicación entre todos los involucrados, por lo tanto, el éxito de la aplicación del manual de las BPM está sujeto a aquella cooperación.
- Se concluye además, dada la coyuntura actual, incentivar la enseñanza del manual aumentando así los conocimientos que se tiene de higiene alimentaria para que sea adoptado por la institución educativa y brindado a sus alumnos a través de cursos relacionados directa e indirectamente al tema de seguridad e inocuidad alimentaria.
- Resulta difícil investigar la problemática con escasa información y/o investigaciones con respecto al tema en la realidad peruana es por eso que se requiere de más profesionales del sector que incursionen o profundicen la práctica y rigurosidad de esta herramienta en establecimientos ajenos a la hotelería estableciéndolas como un hecho.



- Por otro lado, la creación de un programa educativo en colaboración con las universidades y/o institutos de la carrera de hotelería y turismo y las concesionarias de alimentos contratadas por los colegios del estado para el intercambio de conocimientos sobre el manual de BPM con el fin de fortalecer el aprendizaje de los futuros profesionales de la carrera y mejorar el servicio de las concesionarias para con la comunidad educativa.
  
- Finalmente, los beneficios que surgirían para la comunidad educativa en estudio por el uso del manual serían: claramente en pro de la salud de los alumnos, profesores y trabajadores como a la imagen y prestigio de la institución frente a otras.

## REFERENCIAS

- Colectiva, R. (2020). La vuelta a los comedores escolares en las distintas comunidades autónomas. <https://www.restauracioncolectiva.com/n/la-vuelta-a-los-comedores-escolares-en-las-distintas-comunidades-autonomas>
- DIGESA. (28 de Febrero de 2016). Proyecto PNIA. Obtenido de [http://www.digesa.minsa.gob.pe/compial/archivos/Politica\\_Nacional\\_Inocuidad\\_Alimentos.pdf](http://www.digesa.minsa.gob.pe/compial/archivos/Politica_Nacional_Inocuidad_Alimentos.pdf)
- El Peruano. (05 de Junio de 2007). Aprueban "Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas".
- FEADRS. (2009). La función social de la restauración colectiva. Distribución y Consumo, 50-57.
- Figueroa Pedraza, D. (Junio de 2003). Revista Salud Pública y Nutrición. (U. A. León, Ed.) Recuperado el Octubre de 2020, de <http://respyn.uanl.mx/index.php/respyn/article/view/109/93>
- Gómez de Segura, R. B. (2014). Asamblea General de las Naciones Unidas. España: HEGOA. Obtenido de <https://www.un.org/es/ga/president/65/issues/sustdev.shtml>
- MINCETUR y CALTUR. (2008). Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos. Lima, Perú.

- MINSA. (1981). Normas para el establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación colectiva (R.S.Nº 0019-81-SA/DVM). Obtenido de [https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/389777/Normas\\_para\\_el\\_estab\\_y\\_funcionamiento\\_de\\_servicios\\_de\\_alimentaci%C3%B3n\\_colectiva\\_a\\_R.S.\\_N%C2%BA\\_0019-81-SADVM\\_20191016-26158-woq5tb.pdf](https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/389777/Normas_para_el_estab_y_funcionamiento_de_servicios_de_alimentaci%C3%B3n_colectiva_a_R.S._N%C2%BA_0019-81-SADVM_20191016-26158-woq5tb.pdf)
- MINSA. (2015). Directiva Sanitaria No. 063/MINSA/DGPS.V.01 para la promoción de quioscos y comedores escolares saludables en las instituciones educativas. Obtenido de <http://repositorio.minsa.gob.pe:8080/jspui/handle/MINSA/77214>
- OMT. (s.f.). El Turismo en la Agenda 2030. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/turismo-agenda-2030>
- ONUAA. (2010). Información de Seguridad Alimentaria para la Acción. Obtenido de Curso: Conceptos y marcos de Seguridad Alimentaria: <http://www.fao.org/elearning/course/FC/es/pdf/trainerresources/learnernotes0531.pdf>
- ONUAA y OMS. (2020). Inocuidad de los alimentos, un asunto de todos. Obtenido de Guía para el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2020: <http://www.fao.org/3/ca7815es/CA7815ES.pdf>
- OPS y OMS. (s.f.). Educación en inocuidad de alimentos. Obtenido de Glosario de términos:

[https://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=104](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=104)

33:educacion-inocuidad-alimentos-glosario-terminos-inocuidad-de-  
alimentos&Itemid=41278&lang=es

- Periano, P. d. (2019). Minsa promueve buenas prácticas de manipulación de alimentos en instituciones educativas de Lima Este

Obtenido de <https://www.gob.pe/institucion/minsa/noticias/26137-minsa-promueve-buenas-practicas-de-manipulacion-de-alimentos-en-instituciones-educativas-de-lima-este>

- Sánchez Aguirre, F. (2018). Programa educativo de higiene alimentaria en el conocimiento de buenas prácticas de manipulación de alimentos a auxiliares de nutrición del hospital Essalud IV, Lima 2017. Lima, Perú: Universidad César Vallejo, Escuela de Posgrado.

- Unidas, O. d. (2015). Objetivos de Desarrollo Sostenible. Obtenido de Hambre Cero: Por qué es importante: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>

- Warma, P. N. (2020). Qali Warma: Más Comités de Alimentación Escolar en Tumbes se suman a curso sobre buenas prácticas durante el estado de emergencia. Obtenido de <https://www.qaliwarma.gob.pe/noticias/qali-warma-mas-comites-alimentacion-escolar-tumbes-se-suman-curso-buenas-practicas-estado-emergencia/?fbclid=IwAR0hs77r-yz34KU8PTPdIgmbyj7MO05-OWcnsexLxj21PybikoYVGw>