



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

**EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL MANUAL DE BUENAS
PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS
RESTAURANTES CAMPESTRES DEL DISTRITO SANTA MARÍA,
PROVINCIA DE HUAURA, 2018**

**PRESENTADA POR
ELIZABETH DEL CARMEN ROMERO MINAYA**

**ASESORA
PATRICIA RAMOS LA ROSA**

**TESIS PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE MAESTRA EN CIENCIAS
GASTRONÓMICAS**

LIMA – PERÚ

2019



**Reconocimiento - No comercial - Compartir igual
CC BY-NC-SA**

El autor permite entremezclar, ajustar y construir a partir de esta obra con fines no comerciales, siempre y cuando se reconozca la autoría y las nuevas creaciones estén bajo una licencia con los mismos términos.

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



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN, TURISMO Y
PSICOLOGIA**

**ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO Y HOTELERIA
SECCION DE POSGRADO**

**EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL MANUAL DE BUENAS
PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS
RESTAURANTES CAMPESTRES DEL DISTRITO SANTA MARÍA,
PROVINCIA DE HUAURA, 2018.**

**TESIS PARA OPTAR
EL GRADO ACADEMICO DE MAESTRO EN CIENCIAS
GASTRONÓMICAS**

PRESENTADO POR

ELIZABETH DEL CARMEN ROMERO MINAYA

**ASESORA
MG. PATRICIA RAMOS LA ROSA**

**LIMA – PERU
2019**

DEDICATORIA

Gracias a Dios por permitirme tener a mis padres, quienes a lo largo de mi vida han velado por mi bienestar, mi educación, mi formación. A mi amada hija Miranda Amelia, quien con su llegada hace un año atrás se convirtió en mi fuente de inspiración.

INDICE

PORTADA	I
DEDICATORIA	II
INDICE	III
RESUMEN.....	IX
ABSTRACT	X
INTRODUCCIÓN.....	XI
CAPITULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	1
1.1 Descripción de la realidad problemática	1
1.2 Formulación del problema.....	8
1.2.1 Problema general	8
1.2.2. Problemas Específicos.....	8
1.3 Objetivos de la Investigación	9
1.3.1. Objetivo general	9
1.3.2. Objetivos específicos.....	9
1.4 Justificación de la investigación	10
1.5 Viabilidad del estudio	11
1.6 Limitación del estudio.....	14
CAPITULO II. MARCO TEÓRICO	15
2.1 Antecedentes de la Investigación.....	15
2.1.1 Nivel internacional	15
2.1.2 Investigaciones Nacionales.....	16
2.2 Bases teóricas de la investigación	18
2.2.1 Plan Nacional de Calidad Turística del Perú - CALTUR.....	18

2.2.2 Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines	18
2.2.3.1 Construcción de las instalaciones	20
2.2.3.2 Instalaciones Sanitarias	23
2.2.4 Restaurante Campestre.....	24
2.2.5 Seguridad Alimentaria	25
2.2.6 Calidad	26
2.2.7 Distrito de Santa María	26
2.3 Definicion de Términos Básicos	27
CAPITULO III: HIPÒTESIS.....	30
3.1.1 Hipótesis General	30
3.1.2 Hipótesis Específicas	30
3.2.2 Operacionalización	32
CAPITULO IV: DISEÑO METODOLOGICO	33
4.1 Tipo de Investigación	33
4.2 Diseño metodológico	33
4.3 Diseño muestral	34
4.4 Técnicas de recolección de datos	35
4.5 Técnicas estadísticas para el procesamiento de la información	36
4.6 Confiabilidad	36
4.7 Aspectos éticos	38
CAPITULO V: RESULTADOS	40
5.1 Construcción de las instalaciones	40
5.2 Instalaciones sanitarias.....	47
5.3 Equipos y utensilios	51
5.4 Facilidad sanitaria	59
5.5 Higiene personal	62

5.6 Capacitaciones Sanitarias.....	71
5.7 Corroboración de hipótesis	73
5.7.1 Hipótesis General	73
5.7.1.1 Hipótesis Especifica 1.....	75
5.7.1.2 Hipótesis Especifica 2	77
5.7.1.3 Hipótesis Especifica 3	79
5.7.1.4 Hipótesis Especifica 4	82
5.7.1.5 Hipótesis Especifica 5	84
5.7.1.6 Hipótesis Especifica 6	86
CAPITULO VI: DISCUSION	88
6. DISCUSION	88
CONCLUSIONES	93
RECOMENDACIONES	96
FUENTES DE INFORMACIÓN.....	98

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1; Flujo de Huéspedes Nacionales y Extranjeros - Región Lima	1
Tabla 2: Número de restaurantes campestre del distrito Santa María.....	5
Tabla 3: Restaurantes Campestres del distrito de Santa María.	5
Tabla 4: Operacionalización de Variables	32
Tabla 5: Estadísticas de fiabilidad	37
Tabla 6: Descripción estadística de fiabilidad de la variable Cumplimiento de Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos en Restaurantes.	37
Tabla 7: Ubicación de Restaurantes.....	40
Tabla 8: Vías de Acceso a los Restaurantes Campestres.....	42
Tabla 9: Diseño del interior y materiales.....	43
Tabla 10: Infraestructura del Almacén de Productos Secos.	44
Tabla 11: Sistema de ventilación	45

Tabla 12: Sistema de iluminación.....	46
Tabla 13: Servicios higiénicos	47
Tabla 14: Área de vestuario.....	48
Tabla 15: Punto de lavado de manos.	49
Tabla 16: Zona de lavado de equipos y utensilios.....	50
Tabla 17: Características de los equipos y utensilios.	51
Tabla 18: Proceso de lavado y desinfección de equipos y utensilios.	53
Tabla 19: Proceso de lavado y desinfección de equipos estacionarios...	54
Tabla 20: Proceso de lavado y desinfección de vajilla.....	55
Tabla 21: Proceso de almacenamiento de equipos y utensilios.	56
Tabla 22: Mantelería.....	57
Tabla 23: Implementación de programas de limpieza.	58
Tabla 24: Abastecimiento y calidad de agua.	59
Tabla 25: Evacuación de aguas residuales.	60
Tabla 26: Manejo y depósito de residuos sólidos.	61
Tabla 27: Estado de salud del trabajador.	62
Tabla 28: Higiene del personal.	63
Tabla 29: Higiene de manos.....	64
Tabla 30: Cuidado de manos.....	66
Tabla 31: Uso de guantes.....	67
Tabla 32: Uso de uniforme.	68
Tabla 33: Frecuencia de práctica de malos hábitos.....	69
Tabla 34: Prácticas de Buenos Hábitos.....	70
Tabla 35: Capacitaciones de MBP-MA.....	71
Tabla 36: Capacitaciones de Principios General de Higiene.....	72
Tabla 37: Descripción de la variable MBP Manipulación de alimentos....	73
Tabla 38: Descripción de la variable Construcción de las instalaciones..	75
Tabla 39: Descripción de la variable Instalaciones sanitarias.....	77
Tabla 40: Descripción de la variable Equipos y utensilios.	79
Tabla 41: Descripción de la variable Facilidades sanitarias.	82
Tabla 42: Descripción de la variable higiene personal.....	84
Tabla 43: Descripción de la variable Capacitaciones sanitarias.	86

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Salchicha Huachana.....	2
Figura 2: Salida del horno del potaje de “chancho al pozo”.....	2
Figura 3: Número de comensales en Distrito de Santa María, periodo 2015 -2017.	6
Figura 4: Ubicación del Restaurante.....	41
Figura 5: Vías de acceso a los restaurantes campestres.	42
Figura 6: Diseño de Interior y Materiales	44
Figura 7: Infraestructura de almacén de productos secos.	45
Figura 8: <i>Sistema de Ventilación</i>	46
Figura 9: Sistema de iluminación.....	47
Figura 10: Servicios Higiénicos.	48
Figura 11: <i>Área de vestuario</i>	49
Figura 12: Punto de lavados de manos.	50
Figura 13: Zona de lavado de equipos y utensilios.....	51
Figura 14: Características de equipos y utensilios.....	52
Figura 15: <i>Proceso de lavado y desinfección de equipos y utensilios</i>	54
Figura 16: Proceso de lavado y desinfección de equipos estacionario....	55
Figura 18: Proceso de almacenamiento de equipos y utensilios.	57
Figura 19: Mantelería.....	58
Figura 20: Implementación de programas de limpieza.	59
Figura 21: Abastecimiento y calidad de agua.	60
Figura 22: <i>Evacuación de aguas residuales</i>	61
Figura 23: Manejo y depósito de residuos sólidos.....	62
Figura 24: Estado de salud del trabajador.	63
Figura 25: Higiene del personal.....	64
Figura 26: Higiene de manos.....	65
Figura 27: Cuidado de manos.	66
Figura 28: Uso de guantes.	67
Figura 29: Uso de uniforme.	68
Figura 30: Frecuencia de practica de malos hábitos.	69
Figura 31: Practica de Buenos Hábitos.	70

Figura 32: Capacitaciones de MBP-MAR	71
Figura 33: <i>Desarrollo de Capitaciones de Principio de Higiene</i>	73
Figura 34. Fachada del Restaurante "CHINCHAY"	104
Figura 35. Interior de Restaurante "CHINCHAY"	104
Figura 36. Fachada de Restaurante "MI RANCHO"	105
Figura 37. Fachada del Restaurante " LAS ESTERAS".	105
Figura 38. Fachada de Restaurante "Manos Criollas".	106
Figura 39. Fachada del Restaurante "LOS MANGLARES"	106
Figura 40. Interior del Restaurante "LOS MANGLARES".	107
Figura 41. Fachada del Restaurante "FUNDO PALMIRA"	107
Figura 42. Fachada del Restaurante "FOGON DE LA NONA".	108
Figura 43. Interior del Restaurante "FOGON DE LA NONA"	108
Figura 44. Interior del Restaurante "EL HUARANGUITO"	109
Figura 45. Fachada del Restaurante "EL HUARANGUITO".	109

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1	101
Anexo 2	104
Anexo 3	110
Anexo 4	115

RESUMEN

La provincia de Huaura apuesta por una oferta turística orientada a la historia basada en el Balcón de Huaura, arqueológica apoyada en el resto arqueológico de Bandurria, naturaleza orientada a su campiña y gastronomía basada en la diversidad de potajes. La provincia ha destacado a nivel nacional su oferta gastronómica permitiendo la difusión como destino. Por tanto, los órganos competentes han venido desarrollando capacitaciones en Manual de Buenas Prácticas para la Calidad Turística- Manipulación de Alimentos en sus distritos.

La presente investigación tiene como objetivo; conocer el nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas Manipulación de Alimentos en los restaurantes campestres del Distrito de Santa María, Provincia de Huaura, 2018. La investigación es de tipo aplicado, método descriptivo – explicativo y con diseño no experimental. La muestra estuvo compuesta por 95 trabajadores pertenecientes a restaurantes campestres capacitados en Manual de Buenas Prácticas en Manipulación de alimentos. Los resultados de la investigación indicaron que el nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos es de nivel regular en los restaurantes campestres del distrito de Santa María. La investigación llega a la conclusión que las dimensiones de facilidades sanitarias y capacitaciones en manipulación de alimentos, son los aspectos que no se cumplen, esto se refleja en las ponderaciones bajas que obtienen en las encuestas. Sin embargo, se han identificado mejoras notables en higiene personal, instalaciones sanitarias, infraestructura y equipos y utensilios.

PALABRAS CLAVES: Gastronomía, Manual, Manipulación.

ABSTRACT

The province of Huaura is committed to a history-oriented tourist offer based on the Balcony of Huaura, archaeological supported by the archaeological rest of Bandurria, nature oriented to its countryside and gastronomy based on the diversity of dishes. The province has highlighted the gastronomic offer nationwide allowing dissemination as a national destination. Therefore, the competent bodies have been developing training in the Manual of Good Practices for Tourism Quality - Food Handling in their districts.

The present investigation the objective; Know the level of compliance with the Manual of Good Practices Food Handling in the country restaurants of the District of Santa María, Province of Huaura, 2018. The research is applied, descriptive - explanatory method and non-experimental design. The sample consisted of 95 workers belonging to country restaurants trained in the Manual of Good Practices in Food Handling. The results of the investigation indicated that the level of compliance with the Manual of Good Practices in Food Handling is of a regular level in the country restaurants of the district of Santa María. The investigation arrives to the conclusion that the dimensions of sanitary facilities, training in food handling, are aspects that are not fulfilled, this is reflected in the low weights obtained in the surveys. However, notable improvements in personal hygiene, sanitary facilities, infrastructure and equipment and utensils have been identified.

KEY WORDS: Gastronomy, Manual, Manipulation.

INTRODUCCIÓN

En la actualidad, la actividad turística es una propuesta de eje de desarrollo económico sostenible para el país. El Perú se ha posicionado en el mercado internacional por el bagaje de su oferta turística. Los objetivos planteados en la actividad turística se tangibilizan en el Plan Estratégico Nacional de Turismo - PENTUR 2016-2025, complementado con el Plan Nacional de Calidad Turística-CALTUR.

Para alcanzar los objetivos del Plan Nacional de Calidad Turística, el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo trabaja de forma conjunta con los responsables locales de turismo, desarrollando actividades que impliquen acciones operativas y la corresponsabilidad con los gobiernos locales. Por tanto, cada distrito o destino debe contar con un plan de desarrollo turístico, que promueva el cumplimiento de los objetivos, garantizando el desarrollo turístico local.

La gastronomía se encuentra contemplada como motor de desarrollo económico para el país. En el marco del cumplimiento de las políticas nacionales, la provincia de Huara promueve la difusión y aplicación del Manual de Buenas Practicas –CALTUR en sus doce distritos.

El distrito de Santa María pertenece a la provincia de Huaura, destacando por su oferta gastronómica.

La Oficina de Turismo del Distrito de Santa María trabaja desde hace varios años, la difusión y cumplimiento del Manual de Buenas Practicas Manipulación de Alimentos, guardando coherencia con lo estipulado en el Plan Nacional de Calidad Turística.

La presente investigación tiene como propósito evaluar el nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos en restaurantes del Distrito de Santa María. Provincia de Huaura. La investigación evaluó 6 dimensiones que contemplan el desarrollo del Manual de Buenas prácticas de manipulación de alimentos, estas son; construcción de instalaciones, instalaciones sanitarias, equipos - utensilios, facilidades sanitarias, higiene personal y capacitación sanitaria.

El Distrito de Santa María cuenta con una oferta gastronómica amplia, la cual ha permitido el crecimiento y consolidación de los restaurantes en este distrito. Por tanto, uno de los ejes de desarrollo económico de este distrito radica en la comercialización de su gastronomía. Sin embargo, a pesar de la importancia económica que tiene la gastronomía en el distrito de Santa María, se ha podido observar que existe una inadecuada manipulación de alimentos, lo que conlleva a deteriorar la imagen comercial del distrito. La investigación propició establecer comunicación con responsables de turismo en la Municipalidad de Santa María, pudiendo obtener información relacionada con las capacitaciones relacionadas con el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en Restaurantes.

Frente a esta problemática, la investigación tiene como objetivo conocer en nivel de cumplimiento de MBP Manipulación de alimentos en los restaurantes campestres del distrito de Santa María provincia de Huaura. Las observaciones y entrevista efectuados conllevan a plantear la hipótesis general; el nivel de cumplimiento de MBP Manipulación de Alimentos en los restaurantes Campestres del distrito de

Santa María es de regular. A través de este estudio se determinan tanto factores internos como externos que afectan el cumplimiento del manual, lo cual permitirá corregir las malas prácticas de manipulación de alimentos, la misma que obstaculizan la mejora de la oferta gastronómica, generando un problema a largo plazo.

El enfoque de la investigación es cuantitativa, diseño metodológico es descriptiva, transversal. La población está compuesta por 182 trabajadores pertenecientes a 27 restaurantes campestres del distrito de Santa María, todos ellos capacitados en MBP Manipulación de Alimentos. A través de la ecuación para muestra finita se obtuvo la muestra de 95 trabajadores.

En cumplimiento de la directiva emanada de la Escuela de Posgrado de la Universidad, en el informe final se ha contemplado cinco capítulos, que a continuación detallamos:

Capítulo I: describe la situación problemática materia de investigación. Los puntos desarrollados están relacionados a contextualizar la realidad problemática, formulación del problema, definición de los objetivos, importancia, viabilidad y limitaciones de la investigación.

Capítulo II: se desarrolla el marco teórico, que comprende los antecedentes de la investigación nacional e internacional, las bases teóricas, donde abordaremos ampliamente sobre construcción de instalaciones, instalaciones sanitarias, equipos y utensilios, facilidades sanitarias, higiene personal y capacitación sanitaria y definición de términos básicos.

Capítulo III: se desarrolla las hipótesis de la investigación, operacionalización de la variable MBP- Manipulación de Alimentos para restaurantes, con seis dimensiones y treinta indicadores.

Capítulo IV: tiene que ver con la metodología aplicada en la presente investigación. La investigación es de un enfoque cuantitativo. Con una población de 182 trabajadores, se obtuvo una muestra de 95 trabajadores para aplicar la encuesta. Las técnicas de recolección de datos son, entrevistas, encuestas y observación. Se estableció la confiabilidad de la variable MBP Manipulación de Alimentos a través del estadístico Crombach, donde se obtuvo un nivel de confiabilidad de ,912 lo que indica que es altamente confiable. Finalmente se contemplan los aspectos éticos.

Capítulo V: comprende el análisis e interpretación de los resultados obtenidos en la encuesta de 30 ítems, comprobamos las hipótesis planteadas por la investigación

Capítulo VI: se plantea la discusión de los datos obtenidos frente a otras investigaciones. Además, se consideran las conclusiones y recomendaciones.

De esta forma, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos por la Universidad San Martín de Porres, con esta investigación, se espera aportar información relevante para la mejora de la actividad turística de la localidad.

CAPITULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 Descripción de la realidad problemática

La actividad turística en la Región Lima se ha incrementado en los últimos años, el crecimiento se evidencia en la tabla 1; el incremento de arribos tanto nacionales como internacionales en la Región Lima ha sido positivo y ascendente. El crecimiento ha sido alentador para la región Lima, esto ha promovido que los organismos competentes como DIRCETUR, municipalidades distritales; desarrollen los lineamientos del PENTUR 2016-2025, donde se enfocaran las políticas de capacitaciones en el Plan Nacional de Calidad Turística del Perú.

Las capacitaciones tienen como objetivo promover e impulsar el desarrollo sostenible, competitivo de la actividad turística en sus nueve provincias (Huaura, Barranca, Cajatambo, Oyón, Huarochirí, Cañete, Canta, Yauyos, Huaral)

Tabla 1; Flujo de Huéspedes Nacionales y Extranjeros - Región Lima

Variable	Unidad de Medida	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014 P/	2015 P/	2016 P/	2017 P/ Ene.-Jun.
Arribo	Miles	10 479	12 039	13 239	16 691	20 188	24 064	25 859	24 721	25 387	28 007	14 350
Nacionales	Miles	8 982	9 808	11 155	14 369	17 157	19 965	21 127	20 999	21 751	23 930	12 365
Extranjeros	Miles	1 497	2 231	2 084	2 322	3 031	4 099	4 732	3 722	3 635	4 077	1 985
Pernoctaciones	Miles	14 697	16 575	17 822	21 819	26 188	32 321	36 242	34 664	34 912	39 324	20 704
Nacionales	Miles	11 247	12 005	13 530	17 045	20 526	24 203	26 643	26 984	27 524	30 805	16 248
Extranjeros	Miles	3 450	4 570	4 292	4 774	5 662	8 118	9 599	7 680	7 387	8 518	4 456
Capacidad instalada 1/												
Establecimientos	Unidades	3 389	3 523	3 853	4 094	4 350	4 551	4 813	5 099	5 322	5 487	5 480
Habitaciones	Unidades	56 321	58 544	60 604	61 867	63 486	64 327	65 447	67 850	68 911	69 553	69 802
Plazas o camas	Unidades	99 489	103 593	108 086	110 139	112 726	114 037	116 234	120 121	122 001	123 085	123 844

Fuente: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

La provincia de Huaura ha destacado en su oferta turística con relación a la historia y gastronomía, con respecto a la historia se le conoce como la provincia de la “Cuna de la Libertad”, por el distrito de Huaura y lo referente a la gastronomía se puede resaltar el posicionamiento de la “Salchicha Huachana” como producto bandera de la provincia [Imagen 1]. La salchicha ha adquirido reconocimiento nacional, a través del famoso desayuno Huachano, el mismo que está constituido por salchicha Huachana, relleno, tamal, camote frito y sarsa criolla, acompañado de café o jugo.

Figura 1: Salchicha Huachana



Fuente: Municipalidad Distrital de Santa María

El incremento de visitantes a la provincia de Huaura está relacionado a su oferta gastronómica e histórica. La Municipalidad Provincial de Huaura, promueve sondeos a través de su oficina de Información al turista, en la data que maneja el personal, indica que la vista de turistas está motivada por descubrir la gastronomía local y conocer restos históricos de la provincia. Dentro de los distritos que conforman la provincia, el que ha logrado destacar en el aspecto gastronómico, es

el distrito de Santa María, debido al incremento en sus restaurantes relacionado con el incremento de comensales.

El distrito de Santa María se ubica al este de la ciudad de Huacho, tiene 100 años de creación política (1918-2019), el distrito se caracteriza por su campiña; por lo cual se le ha denominado como “La Campiña de Huacho” o “El distrito ecológico de Santa María”. El distrito tiene como eje de desarrollo económico; la agricultura y la ganadería, lo que ha permitido desarrollar una gastronomía local diversa y autóctona, generando una influencia notable sobre los distritos vecinos.

Productos como la naranja agria, yuca hualca, achiote, ají limo entre otros, son cultivados en el distrito de Santa María. La particularidad de estos insumos han permitido que se elaboren potajes como el chancho al pozo [Imagen 03], arroz con pato, picante de cuy, ceviche de pato; los cuales son considerados la principal oferta del distrito.

Figura 2: Salida del horno del potaje de “chancho al pozo”.



Fuente: Municipalidad de Santa María

Por tanto, la Oficina de la Municipalidad Provincial de Huaura y la Oficina de Turismo de la Municipalidad Distrital de Santa María, vienen desarrollando trabajos

en conjunto, para mejorar las condiciones del turismo en esta zona. En este marco, se ha trabajado el sistema de aplicación de Buenas Prácticas (SABP), que es la herramienta primordial del Plan Nacional de Calidad Turística – CALTUR.

El sistema es promovido tanto por la DIRCETUR como por los gobiernos locales. Este sistema está orientado a los destinos turísticos que se encuentran en procesos de mejora continua de la calidad, siendo uno de sus objetivos la implementación de calidad a través del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes.

El Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes, es un conjunto de disposiciones reglamentadas para la buena manipulación de los alimentos y bebidas en toda la cadena alimentaria, obtención de la materia prima, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo final, que garantizan su seguridad para el consumo humano. Estas disposiciones han sido difundidas a través de los talleres prácticos promovidos por la Oficina de Turismo de la Municipalidad Distrital de Santa María, en coordinación con DIRCETUR y CENFOTUR.

Los restaurantes campestres prestan el servicio de alimentos y bebidas, estos servicios se dirigen tanto para el mercado turístico como para el mercado local, siendo vital la mejora de la calidad del servicio en los restaurantes para alcanzar un desarrollo sostenido de la actividad turística en la localidad.

El distrito de Santa María ha presentado un desarrollo notable con respecto al incremento del número de restaurantes campestres, como se expone en la tabla 2, se aprecia un incremento progresivo en la creación de restaurantes, esto genera

una mayor diversificación de la oferta gastronómica que se orienta hacia una perspectiva empresarial.

Las características que resaltan en la oferta gastronómica del distrito de Santa María, están asociadas a la infraestructura campestre, gastronomía típica, producción de vinos y piscos artesanales con vid de la zona. Es decir, el distrito propone una experiencia gastronómica al comensal o cliente.

Tabla 2: *Número de restaurantes campestre del distrito Santa María*

2015	2016	2017	2018
13	14	22	27

Fuente: Licencias otorgadas por la Municipalidad distrital de Santa María

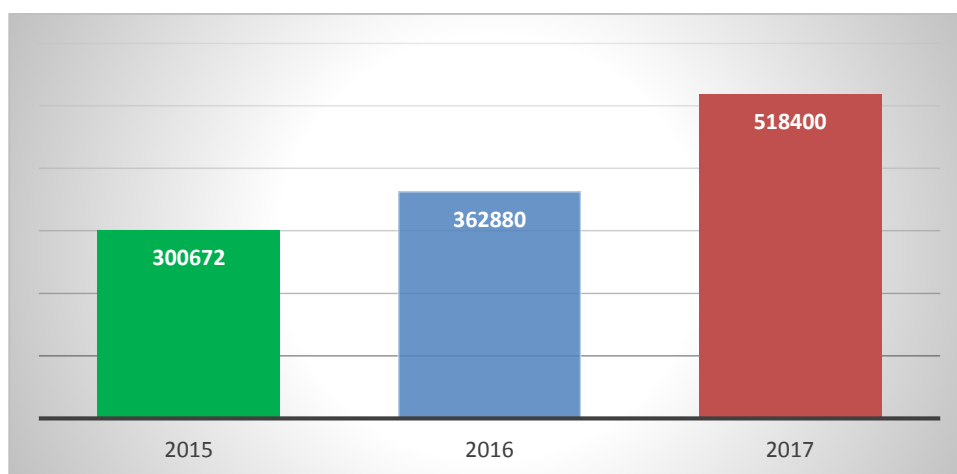
Según los datos obtenidos en la municipalidad Distrital de Santa María existen 27 restaurantes campestres registrados, como se aprecia en la Tabla 3. Esta información ha sido proporcionada por la oficina de Educación, Cultura y Turismo del Distrito de Santa María. Asimismo, la dependencia de turismo ha venido desarrollando trabajos de promoción turística relacionados al misticismo, atractivos turísticos y gastronomía del distrito. Por tanto, se ha promovido capacitaciones relacionadas con la aplicación de Manuales de Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos, dichas capacitaciones se han orientados a los restaurantes o empresas de expendio de alimentos. Las capacitaciones tienen como objetivo mejorar las condiciones de prestación de servicio, calidad del producto, de los restaurantes que en los últimos años se han incrementado notablemente el número de comensales, como se puede apreciar en la figura 3.

Tabla 3: Restaurantes Campestres del distrito de Santa María.

N	Restaurantes campestres
01	Fundo Palmira
02	El Fogón de la Nona
03	El Chinchay
04	El Edén de Chinchay
05	El Huaranguito I
07	Los Manglares
08	Montero
09	Campiña Park
10	Huacho Fusion
11	El Fundo de Paco y Marce Umbert
12	El Cortijero
13	Mi Viejo Restaurante
14	Fundo Guayabal
15	Cebichef
16	La Tía Delia
17	La Rafaela
18	Tres Reyes
19	Quinta Velásquez
20	Paraíso de la Campiña Huacho
21	Manos Criollas
22	Mi Rancho
23	Chepina Royal
24	Montero Restaurante
25	El Fundo de Jopto
26	Aventura Park
27	Don TaTa

Fuente: Municipalidad Distrital de Santa María.

Figura 3: Número de comensales en Distrito de Santa María, periodo 2015 -2017.



Fuente: Elaboración propia.

El trabajo de la oficina de Educación, Cultura y Turismo del distrito de Santa María está orientado a mejorar la calidad de los Restaurantes de su zona, siendo un lineamiento del plan estratégico de la Municipalidad, debido a que se considera que el rubro gastronómico ha presentado un desempeño formidable en la economía local.

Es evidente que el capital intelectual relacionado con la gastronomía del distrito de Santa María, le otorga un valor agregado a su oferta. Los 27 restaurantes campestres del distrito de Santa María han sido beneficiados con las capacitaciones y talleres de Manual de Buenas Prácticas en la Manipulación de Alimentos.

Las capacitaciones han sido promovidas por la Dirección de Comercio Exterior y Turismo, Oficina de Turismo de la Municipalidad Provincial de Huaura y la Oficina responsable en Turismo de la Municipalidad Distrital de Santa María. Las capacitaciones han quedado registradas en el libro de eventos que maneja la Municipalidad Distrital, donde se ha podido determinar que han participado 184 personas en estos eventos.

Pero a pesar de haberse impartido las capacitaciones relacionados Manual de Buena Prácticas de Manipulación de alimentos, se observa que existe deficiencia en el cumplimiento de la Manipulación de Alimentos en los restaurantes campestres,

Existe una brecha bastante amplia con respecto a las características de las infraestructuras de los restaurantes, las cuales influyen en el cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos en los aspectos de; instalaciones sanitarias, infraestructura del local, equipos y utensilios, facilidades sanitarias, higiene del personal, capacitación sanitaria.

El endeble cumplimiento de los aspectos del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos, puede revertir el desarrollo económico de los restaurantes del distrito de Santa María. Asimismo, genera la depreciación de la imagen ya ganada por el distrito con relación a su gastronomía.

Por tanto, la presente investigación evaluó el nivel de cumplimiento de Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en los restaurantes campestres del distrito de Santa María, provincia de Huaura, 2018.

1.2 Formulación del problema

1.2.1 Problema general

¿En qué medida se da el cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en los restaurantes campestres del Distrito de María, provincia de Huaura, 2018?

1.2.2. Problemas Específicos

¿En qué magnitud se da el cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en la dimensión construcción de las instalaciones en los restaurantes campestres del Distrito de María provincia de Huaura, 2018?

¿De qué forma se da el cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en la dimensión de instalaciones sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de María, provincia de Huaura, 2018?

¿En qué medida se da el cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en la dimensión de equipos y utensilios en los restaurantes campestres del Distrito de María, provincia de Huaura, 2018?

¿En qué magnitud se da el cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en la dimensión de facilidades sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de María, provincia de Huaura, 2018?

¿De qué forma se da el cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en la dimensión de higiene personal en los restaurantes campestres del Distrito de María, provincia de Huaura, 2018?

¿En qué medida se da el cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en la dimensión de capacitaciones sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de María, provincia de Huaura, 2018?

1.3 Objetivos de la Investigación

1.3.1. Objetivo general

Establecer el nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en los restaurantes campestres del Distrito de María, provincia de Huaura, 2018.

1.3.2. Objetivos específicos

Explicar el nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en la dimensión de construcción de las instalaciones en los restaurantes campestres del Distrito de María, provincia de Huaura, 2018.

Describir el nivel de cumplimiento Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en la dimensión de instalaciones sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de María, provincia de Huaura, 2018.

Conocer el nivel de cumplimiento Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en la dimensión de equipos y utensilios en los restaurantes campestres del Distrito de María, provincia de Huaura, 2018.

Establecer el nivel de cumplimiento Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en la dimensión de facilidades sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de María, provincia de Huaura, 2018

Conocer el nivel de cumplimiento Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en la dimensión de higiene personal en los restaurantes campestres del Distrito de María, provincia de Huaura, 2018.

Describir el nivel de cumplimiento Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en la dimensión de capacitaciones sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de María, provincia de Huaura, 2018.

1.4 Justificación de la investigación

1.4.1. Importancia de la Investigación

El proyecto de investigación surge debido a que los restaurantes en la ciudad de Huacho y en especial en su campiña ubicada en el Distrito de Santa María, tiene alta demanda por pobladores de la zona como también por personas foráneas, que arriban a ésta ciudad con el fin de degustar diversos platos turísticos como: la famosa sopa huachana, pachamanca a la olla, el ceviche de pato, elaborado con naranjas agrias las cuales solo crecen en la campiña Huachana, el arroz con pato, el picante de cuy, etc.

Según la DIRCETUR (Dirección de Comercio Exterior y Turismo) y la

Municipalidad de Santa María los establecimientos que están en funcionamiento legal y cumplen con las condiciones mínimas expuestas en Reglamento del Decreto Supremo 025-2004 son una minoría y por el contrario muchos establecimientos no registrados se encuentran operando de manera irregular, carencia del concepto de inocuidad en los procedimientos alimenticios así como un descuido total en instalaciones y facilidades sanitarias, básico en un negocio de restauración, pobre en cuanto a seguridad de sus alimentos almacenados, ubicados en ciertas instalaciones que no son apropiadas, en otros casos deficientes, causando una polémica en cuando a las normas y recomendaciones que se emiten y las cuales no son consideradas ni respetadas.

El estudio se justifica, porque se detectará y cuantificará el porcentaje exacto de restaurantes que omiten las buenas practicas relacionadas con la manipulación de alimentos , las cuales se encuentran contemplados en el Plan nacional de Calidad Turística del Perú – CALTUR, toda vez que se tratan de alimentos para el consumo humano, donde en estos ambientes debe primar, las buenas prácticas de manipulación de alimentos directamente relacionado con la salubridad e higiene en sus instalaciones, y excelente atención a un público cada vez más exigente.

Los resultados contribuirán al desarrollo de investigaciones futuras; asimismo, servirá como fuente directa a los organismos públicos encargados del control sanitario (Ministerio de Salud, Municipalidades, Gobierno Regional, Dirección de Comercio y Turismo). Además, la investigación permite conocer las dimensiones más débiles del Manual de Buenas Practicas en Manipulación

de Alimentos, lo que permitirá desarrollar capacitaciones más eficientes, con el objetivo de revertir las falencias encontradas.

1.5 Viabilidad del estudio

La investigación se llevó cabo a fin de mejorar el servicio de calidad, en cuanto a las instalaciones y facilidades sanitarias entre otras, de los diferentes establecimientos de ventas de comidas, servicio de comidas optimo y con ello poder alcanzar metas y eficientes líneas de desarrollo local en el Distrito de Santa María, de tal forma que uno de los caminos más correctos seria empezar por el fomento de la importancia de ello, para el cual requiere más que una investigación por parte de las Instituciones Publicas sino también el hecho de involucrarse con estos restaurantes de manera directa, la Municipalidad Distrital cuenta con una base de datos muy precaria en información pero si dará aportes a nuestra investigación acerca de cuantos restaurantes se encuentran registrados y aptos para poder brindar el servicio de restauración, de igual forma la Dirección de Comercio Exterior y Turismo del Gobierno regional de Lima, tienen poca base de datos actualizadas de los últimos establecimientos de Huacho, Santa María y Huaura, además no aplican el Manual de Manipulación de Alimentos Para Restaurantes, emitido por el CALTUR.

1.5.1 Viabilidad Técnica

La viabilidad del presente estudio está justificada por lo siguiente:

El uso de la tecnología informática y el internet, fue un gran aliado, para extraer bibliografía disponible, las leyes y normas emitidas por las entidades de salud, Turismo, municipalidades, etc. los requerimientos mínimos de las instalaciones y facilidades sanitarias de los restaurantes en estudio. Compilar

cifras estadísticas de los municipios, cámara de comercio, ministerios, universidades y demás instituciones relacionados con el negocio de restaurantes en el área de estudio.

El riesgo que se podría tener en cuenta es que a pesar que exista una base de datos limitadamente y ésta no esté actualizada o en proceso de actualización, se tendrá que recurrir a trabajos de campo, lo que llevara invertir más tiempo y dinero de las planteadas en el proyecto de investigación.

1.5.2. Viabilidad Económica

En este aspecto, la viabilidad económica del estudio está justificada básicamente con el aporte personal de la autora del estudio.

1.5.3. Viabilidad Social

El beneficio sobre los trabajadores de estos restaurantes será notable, al generarse puestos de trabajo estable, por la buena aplicación del manual CALTUR para restaurantes en cuanto a las instalaciones y facilidades sanitarias y servicios de seguridad sanitaria y alimenticias, contribuirá a mejorar la calidad de vida de las personas que están vinculadas directa e indirectamente de la actividad gastronómica por la satisfacción del cliente que será notoria, finalmente contribuirá a la promoción del destino turístico no solo del Distrito de Santa María sino de todo la Provincia de Huaura.

1.5.4. Viabilidad Operativa

Operativamente si es viable nuestro estudio, ya se basa en fuentes existentes en los organismos tanto del estado como privados.

De no encontrar cifras que conlleven a un cabal estudio, operativamente, se hará uso del trabajo de campo, mediante encuestas, entrevistas toda vez que estas instalaciones están dentro de un radio de acción cercana.

1.5.5. Alternativas

Buscar alianzas con los organismos involucrados, como universidades y otras organizaciones relacionadas con el tema.

Buscar financiamiento o auspicio de la Cámara de Comercio u otros agentes interesados a solucionar el problema planteado.

1.6 Limitación del estudio

Limitaciones que presenta el trabajo están relacionadas a las conductas de desconfianza que se han podido percibir por los trabajadores de los restaurantes, en entrevista preliminares se ha podido evidenciar que los trabajadores guardan recelo en las entrevistas realizadas.

CAPITULO II. MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la Investigación

2.1.1 Nivel internacional

Villacís Guerrero (2015) en su investigación titulada; *Diseño y propuesta de un Sistema de Inocuidad Alimentaria basada en BPM (Buenas Practicas Manufactura) para Destiny Hotel de la Ciudad de Baño, Ecuador*. La investigación tuvo como objetivo general; desarrollar una perspectiva muy clara sobre el desarrollo de un documento orientado a las BPM para alimentos procesados para sentar las bases del sistema de inocuidad alimentaria que se deben aplicar en Destiny Hotel de la ciudad de Baños. La metodología es un enfoque mixto, exploratorio y descriptivo. La muestra estuvo compuesta por 11 trabajadores del hotel. La investigación concluyo, que existe carencia en la aplicación adecuada de buenas prácticas de manufactura, en las zonas de producción del Destiny hotel, encontrándose una brecha en la aplicación de las operaciones destinadas a lograr la inocuidad y el desarrollo de procesos adecuado señalados en el Decreto Ejecutivo 3253 Buenas prácticas de manufactura para alimentos procesados.

Chaves (2010) en su investigación denominada; *Condiciones sanitarias de los comedores públicos del mercado municipal Bella Vista de la ciudad de Guaranda provincia de Bolívar, Ecuador*. El objetivo general de la investigación fue; *Evaluar las condiciones sanitarias de los comedores públicos del mercado municipal Bella Vista de la ciudad de Guaranda provincia de Bolívar*. En enfoque de la investigación cuantitativo. La muestra estuvo compuesta por

13 puestos. Los resultados obtenidos fueron, que después de la evaluación se pudo confirmar que existe una falta de higiene, pésima manipulación de alimentos y malos hábitos de preparación, lo que afecta directamente a la salud del consumidor. Por tanto, la ausencia de aplicación de buenas prácticas genera la descomposición de la comida. En el mercado Bellavista las personas encargadas de atender los locales que expenden comida, no cumplen con las condiciones sanitarias necesarias para cuidar de su salud familiar y población general que acuden a este lugar.

España García (2014) en su estudio; *Evaluación de buenas prácticas de manufactura (BPM) en ambulantes de comida y propuesta de manual de control de calidad para la manipulación de alimentos ofrecidos por los vendedores ambulantes de comida en la cabecera departamental de Totonicapán, Guatemala, 2014*. El objetivo general de la investigación fue; evaluar las buenas prácticas de manufactura de las ventas ambulantes de comida en la cabecera departamental de Totonicapán, para luego diseñar un manual de control de calidad. El método usado fue el descriptivo con un enfoque cuantitativo. La muestra estuvo compuesta por 138 vendedores. Las conclusiones que se obtuvo fueron; los vendedores ambulantes no cumplen en su totalidad las buenas prácticas de manufactura y en base a este diagnóstico se diseñó un manual.

2.1.2 Investigaciones Nacionales

Janampa Vasquez (2019) en su investigación denominada; Diseño de un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria , que asegure la Calidad en los Procesos de Elaboración de Alimentos del Restaurante “La Caribeña”. Callao, Perú. El objetivo general de la investigación fue proponer un diseño de medidas de seguridad para lograr la inocuidad de los alimentos en el restaurante La Caribeña. La metodología abordada por la investigación es de enfoque mixto. El diseño es de tipo descriptivo simple, explicativo y correlacional. Los instrumentos empleados son encuestas y entrevistas, cuyos resultados demostraron la relación entre las variables. Los resultados obtenidos por la investigación concluyeron que la aplicación correcta de los procedimientos propuestos e implementados da lugar a alimentos seguros e inocuos y, en este caso, entenderemos que la inocuidad equivale a calidad en los alimentos, apreciados de esa manera por el personal.

Secce Condori (2017) en su investigación denominada; *Conocimiento de Buenas Prácticas de Manufactura de los Colaboradores del Área de Alimentos y Bebidas, hotel San Agustín Paracas, Ica 2017*. La investigación tuvo como objetivo general determinar el nivel de conocimiento de buenas prácticas de manufactura de los colaboradores del área de alimentos y bebidas, hotel San Agustín Paracas, Ica - 2017, Perú. El estudio de investigación no experimental de enfoque cuantitativo. La población de estudio estuvo conformada por 40 colaboradores de dicha empresa, se utilizó el censo al considerar la totalidad de la población. Los resultados obtenidos fueron, que los colaboradores si tienen entendimientos de las buenas prácticas de manufactura teniendo un

nivel de conocimiento alto con 83%, lo cual se pudo evidenciar a través del establecimiento, personal, higiene en la manipulación y almacenes. Con los resultados obtenidos se pudo llegar a la conclusión acerca de la importancia que genera las buenas prácticas de manufactura para la mejoría de conocimiento del personal como también para la empresa.

Siclla Rodríguez (2015) en su investigación denominada; *La gestión de alimentos y bebidas en los establecimientos de Comida ambulatória participantes del concurso “Ceviche con sentimiento”. 2014, Perú*. El objetivo de la investigación fue, establecer la relación que existe entre la gestión de alimentos y bebidas y la comercialización de alimentos ambulatórios en los participantes del concurso “Ceviche con sentimiento”. La metodología de la investigación es cuantitativa de diseño no experimental, de tipo descriptivo – correlacional. Las conclusiones de la investigación fueron, que existen muchos establecimientos que no cumplen con los requisitos de una buena gestión. Sin embargo, a pesar que el público consumidor reconoce que podría afectar su salud, consume los productos por motivos relacionados al precio y sabor.

2.2 Bases teóricas de la investigación

2.2.1 Plan Nacional de Calidad Turística del Perú - CALTUR

Promueve en el mediano plazo una movilización nacional por elevar los niveles de calidad de los servicios turísticos que permita a largo plazo consolidar el producto turístico nacional, así como mejorar los niveles de satisfacción del turista, posicionado al Perú como destino líder en calidad total.

El mismo Plan Nacional de Calidad, propone como instrumento inicial, la elaboración de Manuales de Buenas Practicas, los que predecirán al sello de calidad denominado “Sello Caltur”.Este manual ha sido elaborado sobre la base de Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, aprobada por Resolución Ministerial N° 363-2005-MINSA, que establece disposiciones para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de operativos y las buenas prácticas de manipulación de alimentos, así como las condiciones higiénico sanitarias y de infraestructura mínima que deben cumplir los restaurantes y servicios afines (CALTUR, 2016, págs. 5-6).

2.2.2 Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines

Según el Manual de Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Afines - CALTUR (2008) señala que es; “Conjunto de disposiciones reglamentadas para la buena manipulación de los alimentos y bebidas en toda la cadena alimentaria, obtención de la materia prima, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo final”(p.16)

La responsabilidad de la aplicación de la indicaciones del manual recaen en la Gerencia o administrador del restaurante, quien a través de planes operativos dará el cumplimiento de las buenas prácticas para la mejora de la calidad del servicio (Manual de Buenas Prácticas Manipulación de A., 2008).

2.2.3 Desarrollo del manual de buenas prácticas de manipulación

2.2.3.1 Construcción de las instalaciones

Este componente se orienta a optimizar la prestación servicios de alimentación en un restaurante, este debe estar relacionado con la ubicación del lugar, el objetivo principal es minimizar los riesgos de contaminación para el establecimiento, tales como plagas, humos, polvo, olores pestilentes o similares. (Manual de Buenas Prácticas Manipulación de A., 2008). Se contempla en este componente que el restaurante no debe estar próximo a;

- Depósito de basura.
- Cementerio
- Exposiciones a canales o cuerpos de agua que pueda exponerlos a inundaciones.

Vías de acceso

Promueven la facilidad del desplazamiento de las personas dentro del restaurante; además, permite garantizar la seguridad en el local. Por tanto, la superficie debe estar pavimentada y señalizada. De igual forma, debe contar con acceso a personas en condición de discapacidad.

Diseño del interior y materiales

La infraestructura destinada a prestar servicios de alimentos y bebidas, debe ser sólida, los materiales que se empleen deben ser resistentes a la corrosión, deben ser lisos de tal forma que se facilite la limpieza y la desinfección de los ambientes. Se debe tener presente, que sólo la infraestructura del área de comedor puede utilizar materiales

diferentes a los antes señalados, siendo recomendable considerar el estilo del restaurante y su ubicación (Manual de Buenas Prácticas Manipulación de A., 2008, pág. 25).

Pisos

Según el Manual de Buenas Prácticas de Alimentos y Bebidas indica que los pisos deben permitir la limpieza. Por tanto, su procedimiento podrá ser sencillo para el personal de trabajo, es decir superficies lisas a fin de facilitar la limpieza y desinfección, que permitan un lavado óptimo, que cuente con material resistente a salpicaduras de productos, tales como aceite, agua y desinfectantes.

Paredes

Las paredes tienen el mismo tratamiento que los pisos, el Manual de Buenas Prácticas de Alimentos y Bebidas nos menciona que deberán ser de materiales impermeables al agua, el acabado de los interiores debe ser de tonalidad clara, de textura lisa, sin grietas que permita una sencilla pero óptima limpieza y desinfección.

Techos

Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos emitido por el CALTUR indica que las construcciones en su totalidad deben ser de acabados de fácil limpieza, que no haya instalaciones que promuevan la acumulación de polvo o suciedad como moho o insectos quienes usualmente buscan las esquinas o tuberías que imprudentemente son colocadas en los techos.

Puertas

Las puertas deben tener características de superficie lisa, lo que promueve una fácil limpieza y desinfección. Es conveniente optar por puertas contraplacadas de vaivén. (Manual de Buenas Prácticas Manipulación de A., 2008).

Infraestructura del almacén de productos secos

Un almacén para productos secos debe ser fácil de limpiar, desinfectar y tener buena circulación de aire. El área no debe tener tuberías de agua ni desagües expuestos. La salida al exterior debe tener puertas sólidas. Todas las aberturas deben estar cerradas con mallas, asimismo, las paredes y pisos deben ser lisos para evitar las plagas. Las estanterías y superficies deberán ser de material anticorrosivo o de plástico que no contaminen los alimentos. (Manual de Buenas Prácticas Manipulación de A., 2008, pág. 27).

Iluminación

Según el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos emitido por el CALTUR las instalaciones de producción de los alimentos no deberán de contar con iluminación que logre distorsionar las características propias de los alimentos, por tanto las áreas recepción, almacenamiento y preparación de alimentos deberán contar por lo menos con un 220 lux, para una buen uso y procedimiento de los alimentos.

2.2.3.2 Instalaciones Sanitarias

Servicios Higiénicos del personal y público

El establecimiento deberá contar con servicios higiénicos diferenciados, para hombres y mujeres, en cantidad y tamaño adecuado al volumen de trabajadores y clientes, debidamente señalizados. Es necesario que estas áreas deben mantenerse operativas e higiénicas, con buena iluminación y ventilación. Los servicios deben contar con inodoros, urinarios, lavatorios, los cuales deben estar provistos de jabón líquido y papel higiénico. Además, se debe promover en los servicios higiénicos la correcta forma de lavado de manos, esto se enmarca en una cultura de buenas prácticas de aseo.

Los servicios higiénicos de los empleados deberán estar separados del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo a la cocina o almacén. Los servicios higiénicos para comensales no deben tener acceso directo al comedor; asimismo las puertas deben tener ajuste automático y permanecer cerradas, excepto durante las operaciones de limpieza. (Manual de Buenas Prácticas Manipulación de A., 2008).

Vestuarios para el personal

Espacios destinados para el cambio de vestimenta de los trabajadores, estos deben estar separados de los servicios higiénicos.

Puntos de lavado de mano

Son zonas que se ubican fuera de la cocina, el objetivo es que todo el personal que labora en el restaurante pueda asearse de forma correcta y frecuente

Zona de lavado de equipo y utensilios de limpieza

El establecimiento debe contar con instalaciones adecuadas para el lavado y desinfección de equipos, utensilios e implementos de limpieza.

2.2.4 Restaurante Campestre

El Restaurante es un establecimiento que se dedica al expendio de comida y bebida al público. La elaboración de los alimentos se debe dar en el mismo local, el cual debe contar con las condiciones que garanticen la salubridad en la manipulación de los insumos. Los restaurantes campestres suman al expendio de alimentos, sus servicios complementarios, los cuales están relacionados con infraestructura de diseño rustico minimalista y propone actividades al aire libre, como caminatas, juegos, paseos a caballo etc.

En el distrito de Santa María, estos establecimientos que adquieren la denominación de restaurantes Campestres, son aquellos que proponen una oferta gastronómica local, con el objetivo de posicionar y revalorar la cultura gastronómica local. Además, los restaurantes tienen instalaciones de promueven áreas verdes, actividades al aire libre y deben garantizar el cuidado y bienestar de animales (Caballos, aves etc.) que sean parte de la propuesta visual. Quedan prohibido el tener especies exóticas para exhibición.

2.2.5 Seguridad Alimentaria

Está orientada a conocer los aspectos que tienen relación con la producción de alimentos, los cuales son determinantes en la generación de la satisfacción de los clientes.

La seguridad alimentaria recae en la responsabilidad de los establecimientos, los mismos que deben cumplir con los más altos estándares de producción, de esta manera lograr productos óptimos que garanticen un consumo que no implique riesgo alguno para nuestros clientes.

Según Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación FAO (2011) declara que la seguridad alimentaria se obtiene cuando las personas, tienen acceso a alimento seguro y nutritivo y en las cantidades demandadas, lo cual le permita satisfacer sus necesidades de manera que lleve un buen estilo de vida.

La seguridad alimentaria se presenta en relación a cuatro condiciones: una oferta de alimentos adecuados, estabilidad de esta oferta, acceso y capacidad de adquirir alimentos y la buena calidad e inocuidad de estos alimentos. Además, se considera que la inocuidad, involucra que estos sean sanos y seguros para su consumo. Por tanto, es necesario el enfoque orientado a la inocuidad, lo que involucra, los procesos adecuados, planificados, mejora continua, entre otros hasta lograr que el consumo de los alimentos no signifique para el consumidor, ningún riesgo, que su ingesta signifique la satisfacción de sus necesidades y expectativas de manera segura.

2.2.6 Calidad

Se considera que la calidad es la composición de una serie de características que debe cumplir un producto o servicio, y permita su uso óptimo. En el ámbito de los alimentos, estos deben garantizar su consumo. Por tanto, para garantizar la calidad en el producto, la producción de alimentos debe estar enfocada en una serie de procesos, preestablecidos y planificados, con la finalidad de garantizar que los alimentos producidos cuenten con todas las condiciones y características que debe tener un producto.

La calidad de los alimentos dependerá de procesos de producción adecuados, sino además sistemas o medidas de verificación y control, mejora continua, planificación, manuales, entre otros, que garantizan que los alimentos producidos no solo son agradables sino además sanos e inocuos, estos responden a las necesidades del mercado. Por otro lado la calidad requiere actitudes y acciones eficientes en el proceso de producción. Por lo tanto, la producción de cualquier producto la calidad debe estar inmersa en cada uno de los procesos, donde cada involucrado participa de forma eficiente en el proceso. La gestión de la calidad en los restaurantes y en cualquier organización agrupa un conjunto de actividades que inicia con la identificación de las necesidades de los consumidores para poder ofrecerle un alimento que sea parte de un producto que logre satisfacer las demandas del consumidor.

2.2.7 Distrito de Santa María

2.2.5.1 Ubicación

Su altitud es de 85 msnm, y coordenadas de localización: longitud de 11°05'30" y latitud 77°34'23" sobre el meridiano de Greenwich. Los límites del distrito son: por el norte con el río Huaura, por el sur con la provincia de Huaral, por el oeste con la ciudad de Huacho y por el este con el distrito de Sayán. Santa María presenta un relieve plano, con abundantes sembríos de diversos cultivos. Al centro de la Gran Campiña se levanta el cerro Vispán, desde cuya cima es fácil contemplar el verde paisaje matizado por los sembríos; su topografía presenta pequeñas elevaciones de terrenos que toman los siguientes nombres: cerro Montero, cerro Santa María, cerro Vispán, cerro San Antonio (Toma y Calla), cerro Sejetuto, Zapata y Colorado. (Municipalidad Distrital de Santa María, 2019).

2.2.5.2 Aspectos Económicos

Entre las organizaciones locales más representativas se encuentran la Junta de Usuarios de Agua de Riego, de ganaderos, los clubes deportivos, los propietarios de restaurantes y hoteles, los productores de vino y el programa social del Vaso de Leche y comedores populares; este último conformado por madres de familia. A partir de la década de 1980, el distrito ha sido poblado significativamente por personas provenientes de diversos lugares de la Sierra peruana, esto, principalmente, debido a problemas relacionados con la violencia social vivida en esos años. La Campiña, como se suele llamar al distrito, que en realidad es el valle de Huacho, se desarrolla dentro de un conjunto

de matices relacionados con la actividad agropecuaria; sus tradiciones, básicamente, están ligadas a esta actividad y a la celebración de fiestas religiosas. Dichas festividades y tradiciones son promovidas especialmente por la Junta de Usuarios, quienes administran el agua de riego para un total de 6829,15 hectáreas de terreno, que representan el 19,6% de la superficie total del valle del río Huaura. La producción en el distrito está dominada por el cultivo del maíz, las hortalizas, la caña de azúcar y el algodón; de las 2400 unidades agropecuarias que se ubican en el distrito, el 54,5% poseen una superficie menor a 0,5 ha. La agricultura desarrollada se halla enfrentada con problemas de baja productividad, poca o nula organización de productores, falta de canales de riego revestidos y el limitado acceso a créditos agropecuarios específicos y mercados; lo que en muchos casos la convierte en una actividad de riesgo en lo referente a la recuperación de la inversión y la obtención de utilidades económicas. (Municipalidad Distrital de Santa María, 2019).

2.3 Definiciones de Términos Básicos

Agua potable. Elemento líquido que sus condiciones se contemplan en D.S. N° 031-2010-SA Calidad de Agua para Consumo Humano. Es apto para el consumo humano.

Aguas residuales: cualquier tipo de agua cuya calidad se vio afectada negativamente por influencia antropogénica. Las aguas residuales incluyen las aguas usadas domésticas y urbanas, y los residuos líquidos industriales o mineros eliminados, o las aguas que se mezclaron con las anteriores (aguas

pluviales o naturales). Su importancia es tal que requiere sistemas de canalización, tratamiento y desalojo. Su tratamiento nulo o indebido genera graves problemas de contaminación. (Manual de Buenas Prácticas Manipulación de A., 2008, pág. 15).

Alimento. Toda sustancia destinada al consumo humano, beneficiosa para el desarrollo de sus procesos biológicos que individuo receptor.

Alimento contaminado. “El que contiene agentes vivos (microorganismos y/o parásitos riesgosos para la salud) y sustancias químicas, minerales o partículas extrañas”. (Manual de Buenas Prácticas Manipulación de A., 2008, pág. 15)

Calidad del agua: se refiere a las características físicas, biológicas y radiológicas del agua. Es una medida de la condición del agua deben guardar relación con la reglamentación DS N° 031-2010-SA. (MINSa, 2011)

Contaminación de alimentos: Proceso donde existe presencia de microbios o sustancias en los alimentos o bebidas, su alta concentración genera la descomposición o amenaza la salud humana.

Inocuidad: La inocuidad de los alimentos a condiciones que presenta un alimento, lo cual garantiza su consumo sin poner en riesgo la salud, es decir no transmiten o generan enfermedades.

CAPITULO III: HIPÓTESIS

3.1 Formulación de la Hipótesis

3.1.1 Hipótesis General

H1: El nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos en los restaurantes campestres del Distrito de María, provincia de Huaura 2018, es de nivel regular, 2018.

3.1.2 Hipótesis Específicos

H1: El nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos en la dimensión construcción de las instalaciones en los restaurantes campestres del Distrito de Santa María, provincia de Huaura 2018, es de nivel regular.

H2: El nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos en la dimensión de instalaciones sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de Santa María, provincia de Huaura 2018, es de nivel regular.

H3: El nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos en la dimensión de equipos y utensilios en los restaurantes campestres del Distrito de María, provincia de Huaura 2018, es de nivel regular.

H4: El nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos en la dimensión de facilidades sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de Santa María, provincia de Huaura 2018, es de nivel regular.

H5: El nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos en la dimensión de higiene personal en los restaurantes campestres del Distrito de Santa María, provincia de Huaura 2018, es nivel regular.

H6: El nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos en la dimensión de capacitaciones sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de Santa María, provincia de Huaura 2018, es nivel regular.

3.2. Variables y operacionalización

3.2.1. Variable

Vi = MBP- Manipulación de alimentos para restaurantes.

Definición Operacional

El MBP- Manipulación de alimentos para restaurantes, es el desarrollo de seis aspecto; construcción de instalaciones, instalaciones sanitarias, equipos y utensilios, Facilidades sanitarias, higiene personal, capacitación sanitaria, habiéndose identificado sus indicadores para cada una de las seis dimensiones, que servirá para preparar el instrumento de recolección de datos y que son medidos en escalas y valores de nunca (1), casi nunca (2), A veces (3), Casi siempre (4) y, siempre (5) y, medidos en niveles y rango de bajo (30-70), regular (71-110) y alto (11-150).

3.2.2 Operacionalización

Tabla 4: Operacionalización de Variables

VARIABLE	DIMENSIONES	INDICADORES	ESCALAS Y VALORES	NIVELES Y RANGO
MBP- Manipulación de alimentos para restaurantes	Construcciones de la Instalaciones	Ubicación	1= Nunca 2= Casi nunca 3= A veces 4= Casi siempre 5= Siempre	Bajo (30-70) Regular (71- 110) Alto (111-150)
		Vías de acceso		
		Diseño del interior y materiales		
		Infraestructura del almacén de productos secos		
		Ventilación		
		Iluminación		
	Instalaciones Sanitarias	Servicios higiénicos		
		Vestuarios para el personal		
		Punto de lavado de manos		
		Zona de lavado de equipos y utensilios de limpieza		
	Equipos y utensilios	Características de los equipos y utensilios		
		Lavado y desinfección de los equipos y utensilios		
		Lavado y desinfección de equipo estacionarios		
		Lavado y desinfección de vajilla		
		Almacenamiento de equipo y utensilios		
		Mantelería		
		Implementación de un programa de limpieza		
		Facilidad sanitaria		
	Evacuación de agua residuales			
	Manejo y depósito de residuos solidos			
	Higiene personal	Estado de salud		
		Higiene y comportamiento		
		Practica de higiene de manos		
		Cuidado de manos		
		Uso de guantes		
		Uso de uniforme de trabajo		
Malos hábitos				
Buenos hábitos				
Capacitación sanitaria	Capacitación de MBP.MA semestrales			
	Capacitaciones de Principio general de higiene			

Fuente: Elaboración propia.

CAPITULO IV: DISEÑO METODOLOGICO

4.1 Tipo de Investigación

El tipo de investigación es Básico debido a que depende de los conocimientos y aportes de la investigación básica relacionada con la higiene y la manipulación de alimentos. Por tanto, la presente investigación no va desarrollar nuevas teorías, la investigación busca contrastar la aplicación del Manual de Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos en los restaurantes campestre del distrito de Santa María provincia de Huaura para el periodo 2019.

4.2 Diseño metodológico

El diseño utilizado en la presente investigación es no experimental, descriptivo y transversal, debido a que la variable cumplimiento de Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de alimento no será manipulada por el investigador y se tomó la muestra en un momento dado del periodo 2019

El diseño no experimental como “estudios en los que no se hacen variar en forma intencional las variables independientes para ver su efecto sobre otras variables”. (Hernandez Sampieri, Fernandez Collado, & Baptista Lucio, 2014, pág. 152),

Por otro lado, respecto al diseño transeccional o transversal nos indica que este diseño “recolecta datos en un solo momento, en un tiempo único”. , (Hernandez Sampieri, Fernandez Collado, & Baptista Lucio, 2014, pág. 154)

4.3 Diseño muestral

Población.

La población es definida como “el conjunto de todos los casos que concuerdan con una serie de especificaciones” (Hernandez Sampieri, Fernandez Collado, & Baptista Lucio, 2014, pág. 174).

La población para la investigación estuvo conformada por 182 trabajadores de los 27 restaurantes campestres del distrito de Santa María, se aplicó dos especificaciones para conformar el conjunto; primera, identificar a los trabajadores de restaurantes que han participado en las capacitaciones en Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos brindadas por parte de la Municipalidad Distrital de Santa María. La segunda especificación; trabajadores que pertenecen a Restaurantes Campestres del distrito de Santa María. Para la identificación de trabajadores con las especificaciones demandadas por la investigación se utilizó como fuente, el libro de actas de seminarios y capacitaciones de la Municipalidad Distrital de Santa María.

Muestra.

La muestra es un subgrupo de elementos que pertenecen a ese conjunto definido en sus características al que llamamos población (Hernandez Sampieri, Fernandez Collado, & Baptista Lucio, 2014, pág. 175).

Definida la población de trabajadores capacitados en Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos pertenecientes a Restaurantes Campestres del distrito de Santa María, se procedió a aplicar la fórmula para muestra, obteniendo como resultados de 95 trabajadores

$$n = \frac{Z^2 \times N \times P \times Q}{e^2 (N-1) + Z^2 \times P \times Q}$$

Sus valores correspondientes son:

N = Tamaño de la población : 182 trabajadores

Z² = Nivel de confianza 95% : 1.96²

p = Probabilidad de que el evento ocurra : 0.85

q = Probabilidad de que el evento no ocurra : 0.15

e² = Error seleccionado : 0.05²

Aplicando la fórmula:

$$n = \frac{1.96^2 \times 182 \times 0.85 \times 0.15}{0.05^2 (182-1) + 1.96^2 \times 0.85 \times 0.15}$$

$$n = 94.60$$

4.4 Técnicas de recolección de datos

Las técnicas utilizadas para la recolección de datos en la presente investigación fueron: la entrevista, la encuesta y la observación.

Entrevista estructurada o formalizadas: consistió en la interacción social con los trabajadores de los Restaurantes Campestres del Distrito de Santa María, que tuvo por objeto recolectar datos relacionados al nivel de cumplimiento de Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos, para la indagación se realizó en base a un listado fijo de preguntas cuyo orden y redacción permanece invariable.

Encuesta: documento que recoge información de una porción de la población de interés, dependiendo el tamaño de la muestra en el propósito del estudio (Behar Rivero, 2008, pág. 62).

Para la investigación la encuesta recogió la información de 95 trabajadores capacitados en Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos del Distrito de Santa María, los cuales conforman el tamaño de la muestra.

Observación: Consistió en el registro sistemático, válido y confiable del comportamiento o conducta manifestadas por los trabajadores de los Restaurantes Campestres del Distrito de Santa María.

4.5 Técnicas estadísticas para el procesamiento de la información

Para la investigación se utilizaron los siguientes instrumentos:

Cuestionario: “consiste en un conjunto de preguntas respecto a una o más variables a medir. El contenido de las preguntas de un cuestionario puede ser tan variado como los aspectos que mida” (Behar Rivero, 2008, pág. 64). Por tanto, la investigación planteó 30 preguntas para medir el nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos en el distrito de Santa María, Provincia de Huara año 2019.

Escala Likert: “Tanto para medir actitudes como para medir otros tipos de rasgos se pueden seguir algunos enfoques metodológicos diseñados para tales efectos” (Behar Rivero, 2008, pág. 75).

4.6 Confiabilidad

Se define a la confiabilidad de un instrumento como el grado en que su aplicación repetida al mismo individuo u objeto produce resultados iguales. (Hernandez Sampieri, Fernandez Collado, & Baptista Lucio, 2014, pág. 200). La confiabilidad se logró a través del estadístico Crombach. Donde se obtuvo un resultado de 0,912, lo que indica un alto nivel de confiabilidad.

Tabla 5: Estadísticas de fiabilidad para la variable Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos

Alfa de Cronbach	N de elementos
,912	30

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 6: Descripción estadística de fiabilidad de la variable Cumplimiento de Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos en Restaurantes.

Variable: MBP-Manipulación de alimentos en Restaurantes	Correlación total de elementos corregida	Alfa de Cronbach si el elemento se ha suprimido
Considera ubicación del Restaurante es acorde a MBP-MAR.	,615	,907
Las vías de acceso concuerdan con las sugeridas en MBP-MAR.	,558	,909
Considera que el Diseño del interior y materiales del restaurante es a MBP-MAR.	,465	,910
Considera que la Infraestructura del almacén de productos secos concuerdan con las sugeridas en MBP-MAR.	,576	,908
Considera usted que la ventilación concuerdan con las indicaciones sugeridas en MBP-MAR.	,683	,905
Considera usted que la Iluminación concuerdan con las indicaciones sugeridas en MBP-MAR.	,457	,910
Considera usted que los Servicios higiénicos concuerdan con las indicaciones sugeridas en MBP-MAR.	,637	,906
Considera usted que los Vestuarios para el personal concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.	,682	,905
Considera usted que los Punto de lavado de manos concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.	,628	,907
Considera usted que la Zona de lavado de equipos y utensilios de limpieza concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.	,281	,913
Considera usted que las características de los equipos y utensilios concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.	,433	,912
Considera usted que el proceso de Lavado y desinfección de los equipos y utensilios concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.	,722	,905
Considera usted que el proceso de Lavado y desinfección de equipos estacionarios concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.	,593	,907

Considera usted que el proceso de Lavado y desinfección de vajilla concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.	,784	,902
Considera usted que el proceso de almacenamiento de equipo y utensilios concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.	,310	,913
Considera usted que la Mantelería concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.	,463	,910
Considera usted que la Implementación de un programa de limpieza concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.	,573	,908
Considera usted que Abastecimiento y calidad de agua concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.	,565	,908
Considera usted que la evacuación de agua residuales concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.	,375	,913
Considera usted que el Manejo y depósito de residuos sólidos concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.	,770	,903
Considera usted que su estado de salud concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.	,734	,940
Considera usted que la Higiene y comportamiento concuerda con lo indicado en MBP-MAR.	,585	,942
Considera usted que la Practica de higiene de manos concuerda con lo indicado en MBP-MAR.	,710	,940
Considera usted que el Cuidado de manos concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.	,675	,941
Considera usted que uso de guantes se da acorde a lo indicado en MBP-MAR.	,556	,943
Considera usted que uso de uniforme de trabajo se da acorde a lo indicado en MBP-MAR.	,727	,941
Considera usted que es frecuente la práctica de malos hábitos	,836	,938
Considera usted que es frecuente de buenos hábitos	,734	,940
Considera usted que Capacitación de MBP.MA semestrales se da acorde a lo indicado en MBP-MAR.	,585	,942
Considera usted que Capacitaciones de Principio general de higiene se da acorde a lo indicado en MBP-MAR.	,710	,940

Fuente: Elaboración propia

4.7 Aspectos éticos

La investigación se ha desarrollado dentro del respeto de los principios y valores éticos:

Respeto a la diversidad de opiniones de los encuestados. Respeto a la confidencialidad de la información entidad por los establecimientos de restaurantes.

Por consiguiente los trabajadores encuestadores se reservaron sus identidades.

Confiabilidad, la investigación se fundamenta sobre fuentes primarias y secundarias legales, permitiendo la construcción del problema de investigación. Principio de honestidad, se respeta y adjudica la información a sus respectivos autores, esto se desarrolla a través del uso de citas en el cuerpo de la investigación.

CAPITULO V: RESULTADOS

5. Descripción de las dimensiones de la Variable Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos en restaurantes.

5.1 Construcción de las instalaciones

a) Considera que la ubicación del Restaurante es acorde a Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos.

Tabla 7: Ubicación de Restaurante.

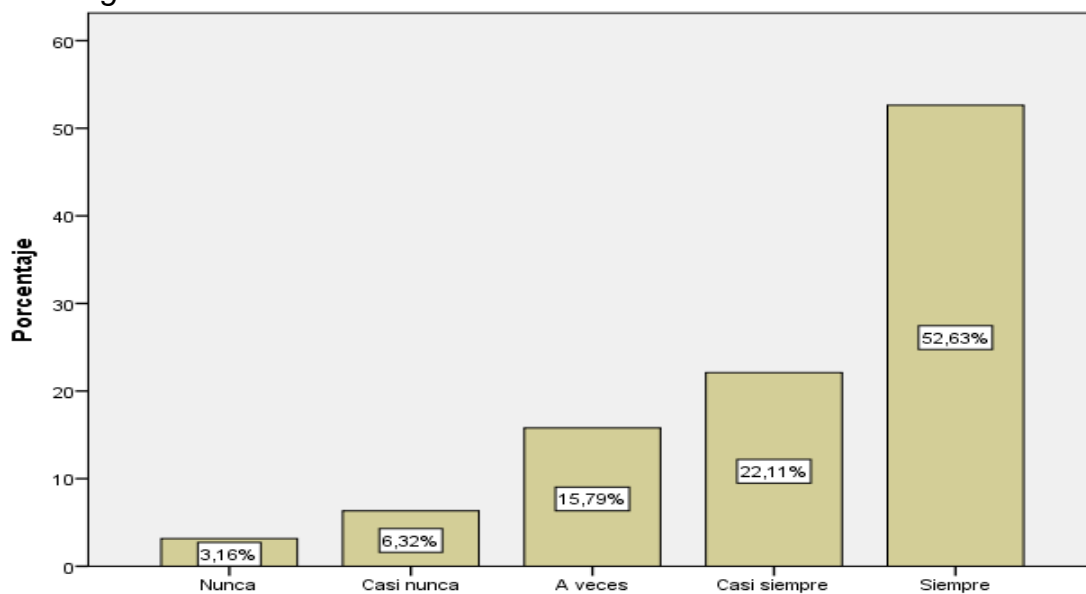
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	3	3,2	3,2	3,2
	Casi nunca	6	6,3	6,3	9,5
	A veces	15	15,8	15,8	25,3
	Casi siempre	21	22,1	22,1	47,4
	Siempre	50	52,6	52,6	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 7 y figura 4 se puede apreciar que el 52,6% de los encuestados indican que la ubicación del restaurante campestre es siempre acorde a lo indicado en el CALTUR, un 22.11% de encuestados señalan que casi siempre es acorde a lo indicado en el manual; sin embargo, un 15,8% de encuestados considera a veces la ubicación no concuerda con lo señalado en el manual, un 9.5% de los trabajadores encuestados consideran que la ubicación del restaurante campestre no es acorde a lo señalado por CALTUR, Todo el personal debe estar capacitado en el manejo del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos.

Los datos nos indican que un mayor porcentaje considera que la ubicación del restaurante es adecuada, probablemente esta cifra es producto del aglomeramiento de restaurantes campestre en zonas como; Av. Libertad, Av. San Lorenzo Alto, Guyabal. La concentración de oferta gastronómica en ciertas zonas del distrito de Santa María, ha permitido mejorar las vías de acceso, servicios básicos en el marco del cumplimiento de las indicaciones de Manual de Buenas Prácticas para Restaurantes. Por tanto, el contar con condiciones de saneamiento y acceso influye en que los encuestados consideren que la ubicación del restaurante campestre es adecuada. Sin embargo, en el proceso de crecimiento genera nuevas zonas con oferta gastronómica, que al estar en etapa incipiente no cuenta con condiciones de accesos adecuado, lo que determina que los encuestado afirmen que aún carecen de condiciones adecuadas en materia de ubicación para atraer a la demanda de comensales.

Figura 4: Ubicación del Restaurante



Fuente: Elaboración propia.

b) Considera que las vías de acceso concuerdan con las sugeridas en Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos.

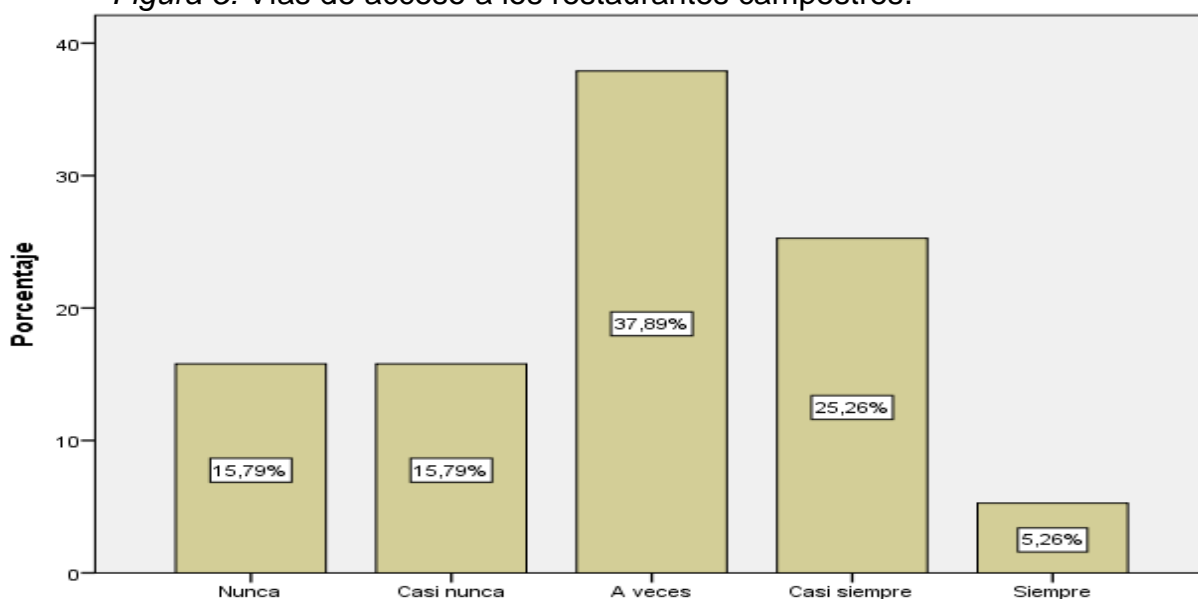
Tabla 8: Vías de Acceso a los Restaurantes Campestres

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	a	e		
Válido Nunca	15	15,8	15,8	15,8
Casi nunca	15	15,8	15,8	31,6
A veces	36	37,9	37,9	69,5
Casi siempre	24	25,3	25,3	94,7
Siempre	5	5,3	5,3	100,0
Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 8 y figura 5 se puede apreciar que el 30,6% de los encuestados indican que las vías de acceso concuerdan con las sugeridas en el CALTUR, Todo el personal debe estar capacitado en el manejo del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos Por otro lado, un 37.9% señala que a veces es acorde a lo indicado en el manual. Por último, un 31,6% de encuestados señalan que las vías de acceso a los restaurantes campestres no son acorde a lo señalado por Manual de Buenas Practicas.

Figura 5: Vías de acceso a los restaurantes campestres.



Fuente: Elaboración propia.

c) Considera que el diseño del interior y materiales del restaurante es en concordancia con lo que indica Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos.

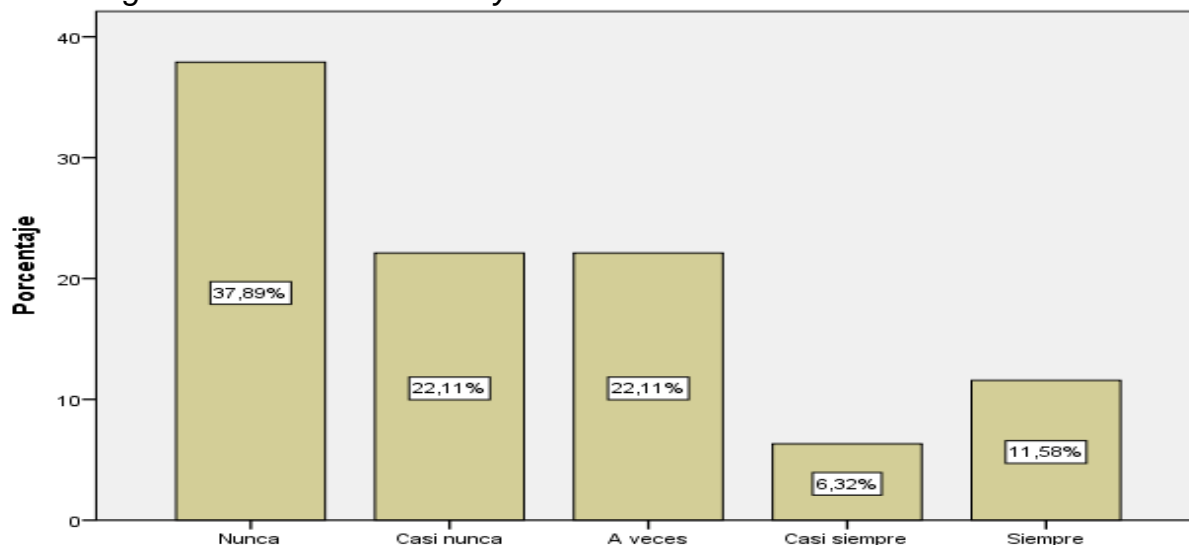
Tabla 9: Diseño del interior y materiales.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	36	37,9	37,9	37,9
	Casi nunca	21	22,1	22,1	60,0
	A veces	21	22,1	22,1	82,1
	Casi siempre	6	6,3	6,3	88,4
	Siempre	11	11,6	11,6	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 9 y figura 6 se puede apreciar que el 17,9% de los encuestados indican que el diseño del interior y materiales del restaurante es en concordancia al Manual de Buenas Practicas. Un 22.11% señala que casi siempre es acorde a lo indicado al Manual de Buenas Practicas. Sin embargo, un 15,8% considera “A veces” que el diseño del interior y materiales del restaurante es concordante a lo señalado en el Manual de Buenas Practicas .El 60 % de los trabajadores encuestados consideran que el diseño del interior y materiales del restaurante no es concordante con los señalado en el Manual de Buenas Practicas. Esta cifra nos indica que los trabajadores consideran que los restaurantes Campestres, tiene un diseño de interior muy urbano, esto se opone a la oferta campestre que ellos promueven, es decir consideran que el diseño debería inspirarse en materiales rústicos, para guardar coherencia con su ubicación y su oferta gastronómica local. Sin embargo, el 17.9 % de establecimiento guarda coherencia en diseño y materiales han tenido asesoría privada.

Figura 6: Diseño de Interior y Materiales



Fuente: Elaboración propia.

d) Considera que la Infraestructura del almacén de productos secos concuerdan con las sugeridas en Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos.

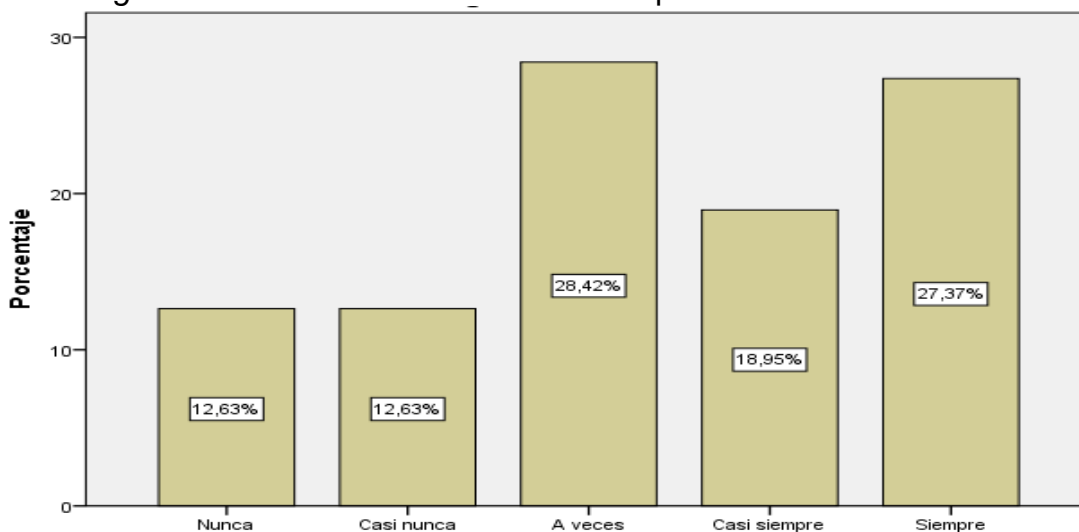
Tabla 10: Infraestructura del Almacén de Productos Secos.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido				
Nunca	12	12,6	12,6	12,6
Casi nunca	12	12,6	12,6	25,3
A veces	27	28,4	28,4	53,7
Casi siempre	18	18,9	18,9	72,6
Siempre	26	27,4	27,4	100,0
Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 10 y figura 6 señala que el 46,3% de los encuestados indican que la Infraestructura del almacén de productos secos “es adecuada”, según lo indicado en el Manual de Buenas Practicas. El 28.4% de los encuestados indican que los almacenes de productos secos son adecuados solo “a veces”. Por último un 25.3 % señalan que los almacenes de productos secos son “inadecuados”.

Figura 7: Infraestructura de almacén de productos secos.



Fuente: Elaboración propia.

e) Considera usted que los sistemas de ventilación concuerdan con las indicaciones del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos.

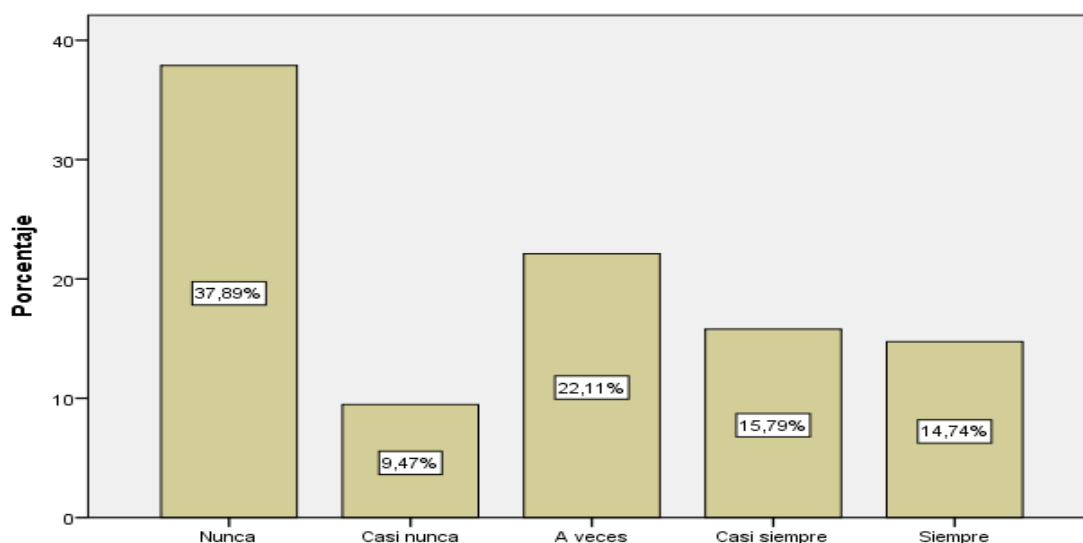
Tabla 11: Sistema de ventilación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	36	37,9	37,9	37,9
	Casi nunca	9	9,5	9,5	47,4
	A veces	21	22,1	22,1	69,5
	Casi siempre	15	15,8	15,8	85,3
	Siempre	14	14,7	14,7	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 11 y figura 8 se puede apreciar que el 30,5 % de los encuestados consideran que los sistemas de ventilación concuerdan con las indicaciones del Manual de Buenas Practicas. Un 22.1% señala que casi siempre los sistemas de ventilación son adecuados. Sin embargo un 47,4% considera que los sistemas de ventilación no concuerdan con lo indicado en el Manual de Buenas Practicas.

Figura 8: Sistema de Ventilación



Fuente: Elaboración propia.

- f) **Considera usted que los sistemas de iluminación concuerdan con las indicaciones del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos.**

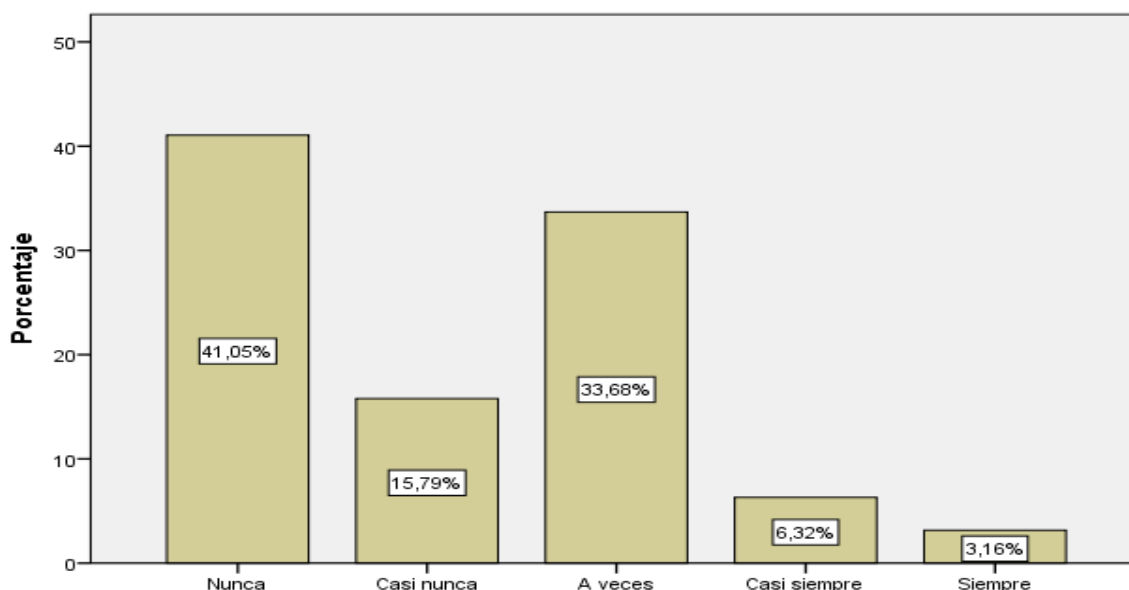
Tabla 12: Sistema de iluminación.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Nunca	39	41,1	41,1	41,1
Casi nunca	15	15,8	15,8	56,8
A veces	32	33,7	33,7	90,5
Casi siempre	6	6,3	6,3	96,8
Siempre	3	3,2	3,2	100,0
Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 12 y figura 9, nos indica que el 9,5% de los encuestados afirman que los sistemas de iluminación concuerdan con las indicaciones del Manual de Buenas Practicas. Por otro lado, un 33.7 % señala que “a veces” los sistemas de iluminación concuerdan con lo indicado en Manual de Buenas Practicas. Sin embargo, un 56.8 % afirman que estos sistemas de iluminación no son acorde a lo indicado al Manual de Buenas Practicas.

Figura 9: Sistema de iluminación



Fuente: Elaboración propia.

5.2 Instalaciones sanitarias

a) **Considera usted que los Servicios higiénicos del restaurante concuerdan con las indicaciones en Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos**

Tabla 13: Servicios higiénicos

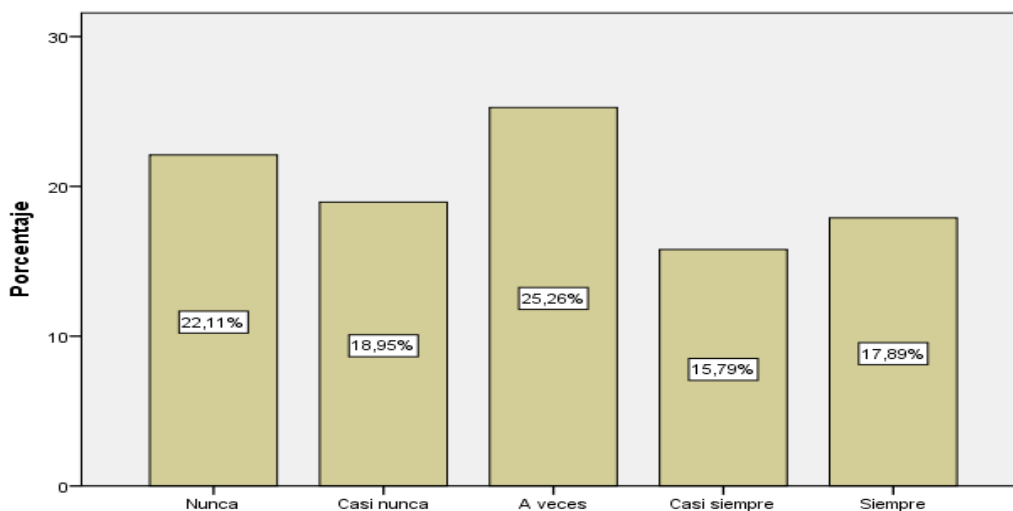
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido				
Nunca	21	22,1	22,1	22,1
Casi nunca	18	18,9	18,9	41,1
A veces	24	25,3	25,3	66,3
Casi siempre	15	15,8	15,8	82,1
Siempre	17	17,9	17,9	100,0
Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 13 y figura 10 señala que el 33,7% de los encuestados indican los servicios higiénicos si concuerdan con las indicaciones del Manual de Buenas Practicas. Un 25.3% de los encuestados señalan que “a veces” los servicios higiénicos de los restaurantes campestres concuerdan con lo

indicado en el Manual de Buenas Practicas. Por otro lado, un 41.1 % señala que los servicios higiénicos no concuerdan con las indicaciones señaladas en el Manual de Buenas Practicas.

Figura 10: Servicios Higiénicos.



Fuente: Elaboración propia.

b) Considera usted que el área de vestuario del restaurante concuerdan con lo indicado en Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos.

Tabla 14: Área de vestuario.

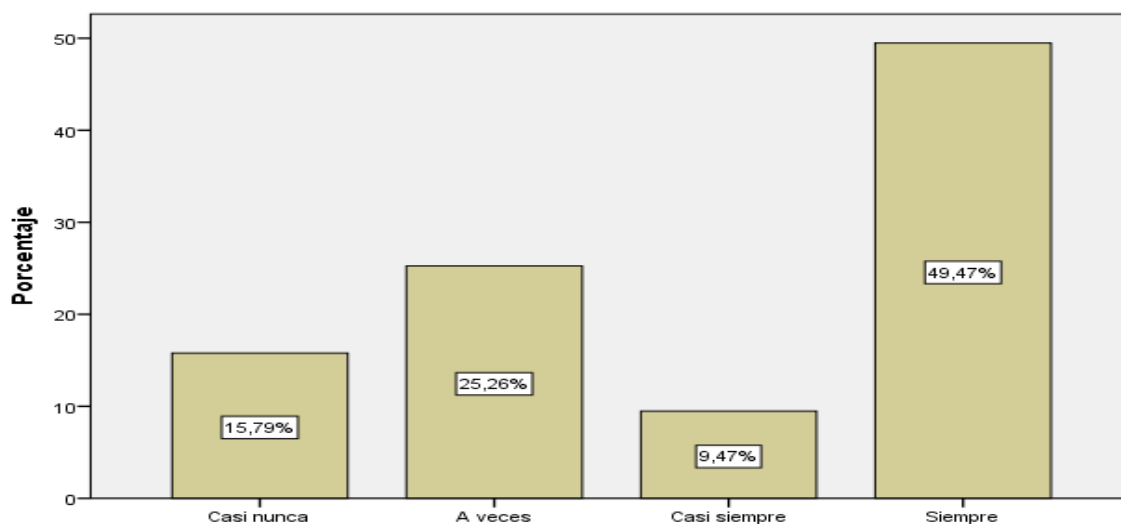
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Casi nunca	15	15,8	15,8	15,8
	A veces	24	25,3	25,3	41,1
	Casi siempre	9	9,5	9,5	50,5
	Siempre	47	49,5	49,5	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 14 y figura 11 se puede apreciar que el 59 % de los encuestados consideran que el área de vestuario para los trabajadores concuerda con lo sugerido por el Manual de Buenas Practicas. Un 41.11%

de los encuestados señala que “a veces” el área de vestuario para los trabajadores concuerda con lo sugerido por el Manual de Buenas Practicas. Por otro lado, un 15.8% de los encuestados indican que el área de vestuario no concuerda con los indicado por el Manual de Buenas Practicas.

Figura 11: Área de vestuario.



Elaboración propia.

c) Considera usted que los punto de lavado de manos del restaurante concuerdan con lo indicado en Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos.

Tabla 15: Punto de lavado de manos.

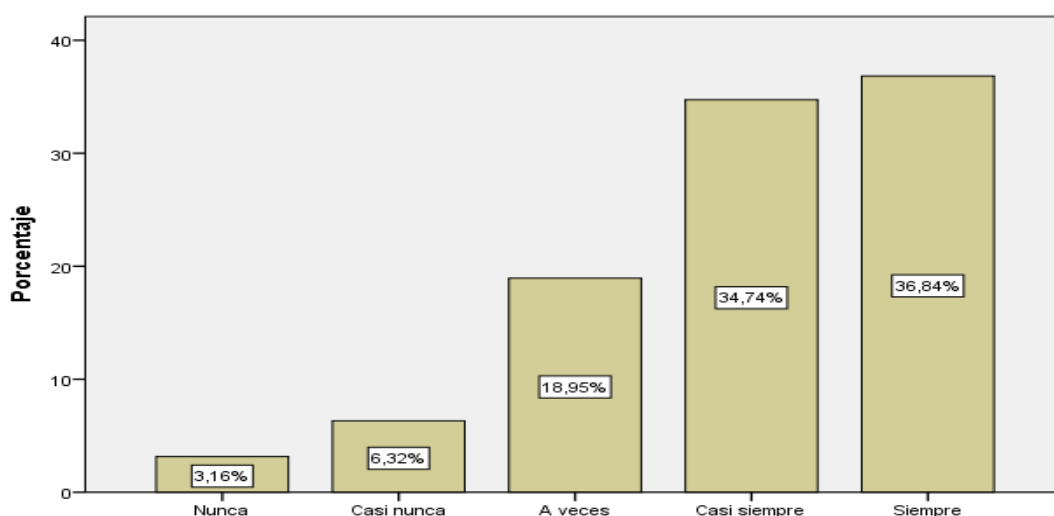
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	3	3,2	3,2	3,2
	Casi nunca	6	6,3	6,3	9,5
	A veces	18	18,9	18,9	28,4
	Casi siempre	33	34,7	34,7	63,2
	Siempre	35	36,8	36,8	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 15 y figura 12 se puede apreciar que el 71,5% de los encuestados indican que los puntos de lavado de manos en los restaurantes

campestre concuerdan con lo indicado el Manual de Buenas Practicas. Por otro lado, el 18.9 % de los participantes señala que “a veces” los puntos de lavado de manos del restaurante son adecuados. Sin embargo, un 9.5% indican que los puntos de lavados no concuerdan con los indicado en el Manual de Buenas Prácticas,

Figura 12: Punto de lavados de manos.



Fuente: Elaboración propia.

d) Considera usted que la zona de lavado de equipos y utensilios de limpieza del restaurante concuerdan con lo indicado en Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos.

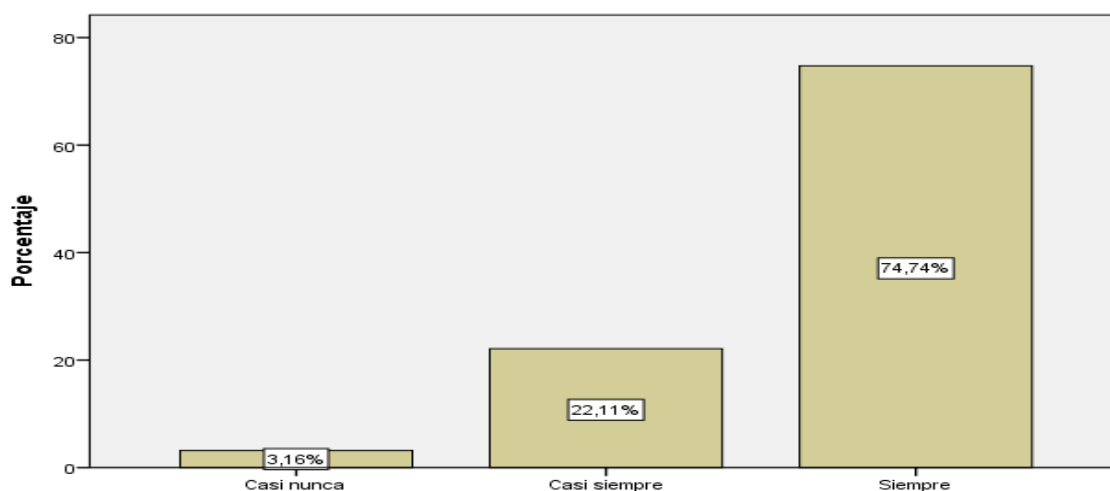
Tabla 16: Zona de lavado de equipos y utensilios.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Casi nunca	3	3,2	3,2	3,2
	Casi siempre	21	22,1	22,1	25,3
	Siempre	71	74,7	74,7	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 16 y figura 13 señala que el 96.8% de los encuestados afirman que la zona de lavado de equipos y utensilios de limpieza del restaurante campestre concuerdan con los indicado en el Manual de Buenas Prácticas. Un 3.2% de encuestados indican que la zona de lavado de equipos y utensilios de limpieza no concuerdan con lo indicado en el Manual de Buenas Prácticas.

Figura 13: Zona de lavado de equipos y utensilios.



Fuente: Elaboración propia.

5.3 Equipos y utensilios

- a) **Considera usted que las características de los equipos y utensilios del restaurante concuerdan con lo indicado en Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos.**

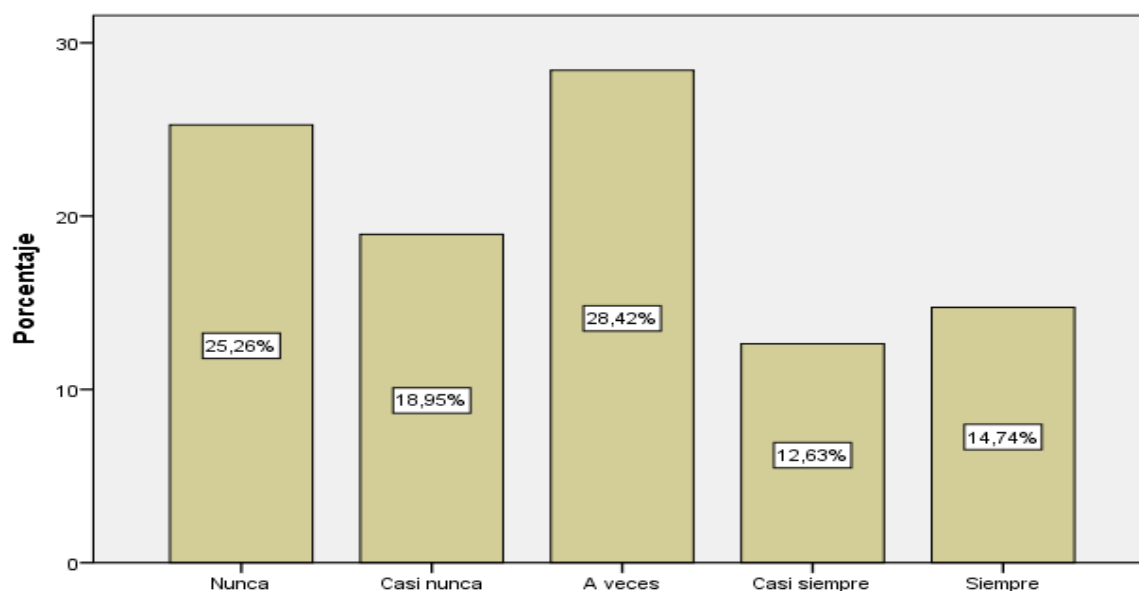
Tabla 17: Característica de los equipos y utensilios.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	24	25,3	25,3	25,3
	Casi nunca	18	18,9	18,9	44,2
	A veces	27	28,4	28,4	72,6
	Casi siempre	12	12,6	12,6	85,3
	Siempre	14	14,7	14,7	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 17 y figura 14 indican que 27.3 % de los encuestados consideran que las características de los equipos y utensilios de los restaurantes campestres concuerdan con lo indicado en el Manual de Buenas Prácticas. Por otro lado, un 28.4 % señalan que solo “a veces” los equipos y utensilios concuerdan con el MBP. Finalmente, un 44.2 % indican que los utensilios y equipos de los restaurantes campestres no concuerdan con lo indicado en el Manual de Buenas Prácticas.

Figura 14: Características de equipos y utensilios.



Fuente: Elaboración propia.

b) Considera usted que el proceso de lavado y desinfección de los equipos y utensilios que desarrolla el restaurante concuerdan con lo indicado en Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos.

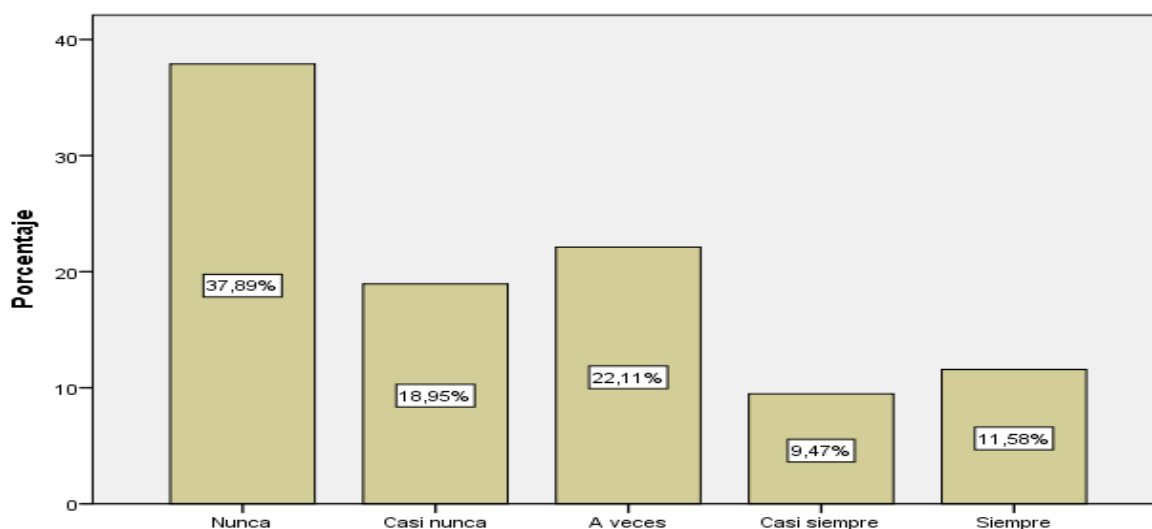
Tabla 18: *Proceso de lavado y desinfección de equipos y utensilios.*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	36	37,9	37,9	37,9
	Casi nunca	18	18,9	18,9	56,8
	A veces	21	22,1	22,1	78,9
	Casi siempre	9	9,5	9,5	88,4
	Siempre	11	11,6	11,6	100,0
Total		95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 18 y figura 15 señala que el 21.1 % considera que el proceso de lavado y desinfección de los equipos y utensilios de los restaurantes campestres concuerdan con lo indicado en el Manual de Buenas Prácticas. Un 22.1% indica que solo a veces se cumple con lo indicado por el Manual de Buenas Prácticas. Sin embargo, un 56.8% de los encuestados indican que no cumplen con el proceso de lavado y desinfección. El último porcentaje se asocia a una falta de difusión y exigencia por parte de los jefes del área de alimento en el cumplimiento de los procesos de lavados y desinfección; según, la información complementaria generada por los encuestados. Asimismo, se evidencia el ingreso de personal nuevo a los restaurantes campestres, los cuales no han sido capacitados en CALTUR, Todo el personal debe estar capacitado en el manejo del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos.

Figura 15: *Proceso de lavado y desinfección de equipos y utensilios.*



Fuente: Elaboración propia.

c) Considera usted que el proceso de lavado y desinfección de equipos estacionarios del restaurante concuerda con lo indicado en Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos.

Tabla 19: Proceso de lavado y desinfección de equipos estacionarios.

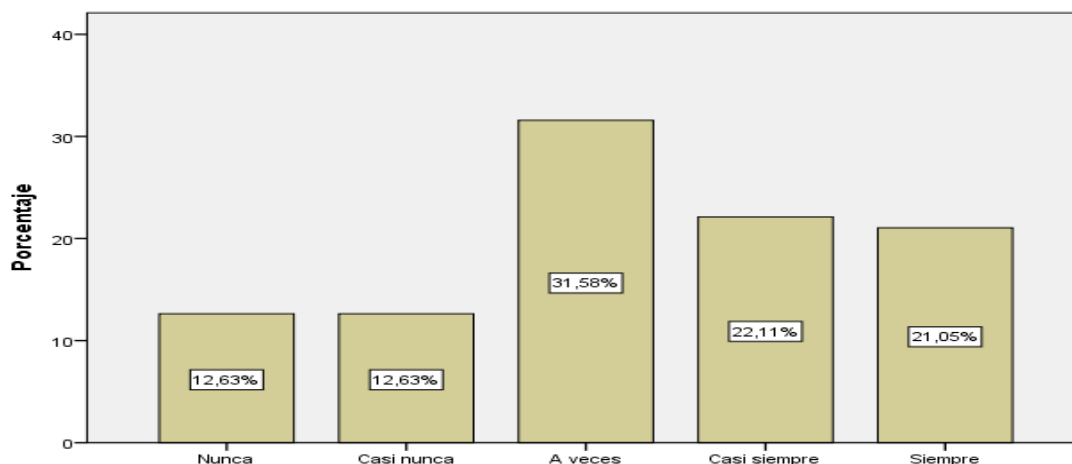
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	12	12,6	12,6	12,6
	Casi nunca	12	12,6	12,6	25,3
	A veces	30	31,6	31,6	56,8
	Casi siempre	21	22,1	22,1	78,9
	Siempre	20	21,1	21,1	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 19 y figura 16 se observa un 42.1% de los encuestados consideran que los procesos de lavados y desinfección de equipos estacionarios de los restaurantes campestres concuerdan con lo indicado en el Manual de Buenas Prácticas. Un 31.6% señala que solo “a veces” el proceso de lavado y desinfección de equipos de los restaurantes concuerdan con lo indicado en el Manual de Buenas Prácticas. Sin embargo, 25.3%

señala que los procesos de lavado y desinfección de equipos estacionarios de los restaurantes campestres no concuerdan con lo indicado en el Manual de Buenas Prácticas.

Figura 16: Proceso de lavado y desinfección de equipos estacionario.



Fuente: Elaboración propia.

d) Considera usted que el proceso de lavado y desinfección de vajilla que desarrolla el restaurante concuerda con lo indicado en Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos.

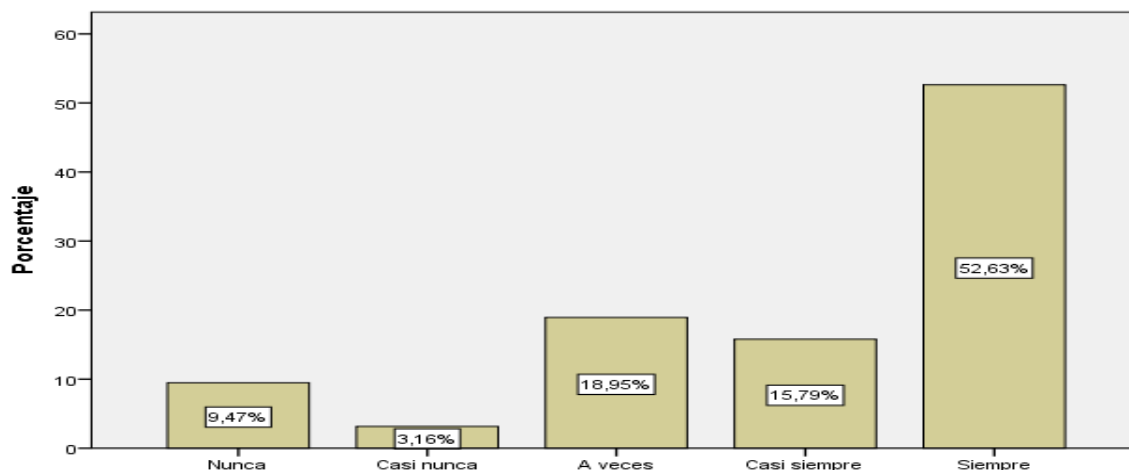
Tabla 20: Proceso de lavado y desinfección de vajilla.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	9	9,5	9,5	9,5
	Casi nunca	3	3,2	3,2	12,6
	A veces	18	18,9	18,9	31,6
	Casi siempre	15	15,8	15,8	47,4
	Siempre	50	52,6	52,6	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 20 y figura 17 indican que el 68,4% de los encuestados señalan que el proceso de lavado y desinfección de vajilla se desarrolla según lo indicado en el Manual de Buenas Prácticas. Un 31.6% de los encuestados afirman que solo “a veces” se puede desarrollar un correcto proceso de

lavado y desinfección de vajilla según lo indicado en el Manual de Buenas Prácticas. Un 12.6 % de encuestados indican que el proceso de lavado y desinfección no se desarrolla con lo indica en el Manual de Buenas Prácticas.



Fuente: Elaboración propia.

e) Considera usted que el proceso de almacenamiento de equipo y utensilios desarrollados por el restaurante concuerda con lo indicado en Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos

Tabla 21: Proceso de almacenamiento de equipos y utensilios.

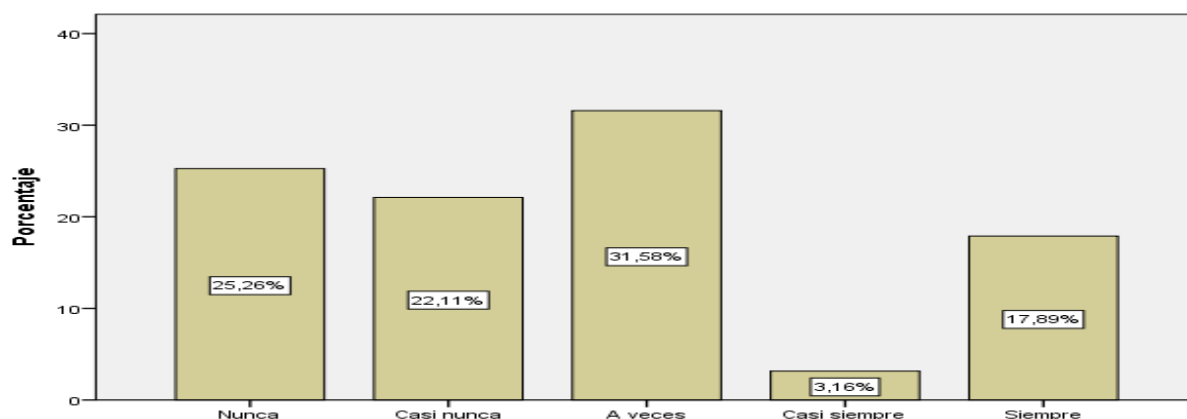
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido				
Nunca	24	25,3	25,3	25,3
Casi nunca	21	22,1	22,1	47,4
A veces	30	31,6	31,6	78,9
Casi siempre	3	3,2	3,2	82,1
Siempre	17	17,9	17,9	100,0
Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 21 y figura 18 se señala que el 21,1% de los encuestados indican que los procesos de almacenamiento de equipos y utensilios desarrollados por los restaurantes campestres concuerdan con lo indicado

en Manual de Buenas Practicas. El 31.6% de encuestados indican que solo “a veces” el proceso de almacenamiento de equipos y utensilios es adecuado según las indicaciones del Manual de Buenas Practicas. Sin embargo, 47.4% de los encuestados nos indica que el proceso de almacenamiento de equipos y utensilios no es adecuado, según lo indicado por el Manual de Buenas Practicas

Figura 17: Proceso de almacenamiento de equipos y utensilios.



Fuente: Elaboración propia.

f) Considera usted que la mantelería utilizada por el restaurante concuerda con lo indicado en Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos.

Tabla 22: Mantelería.

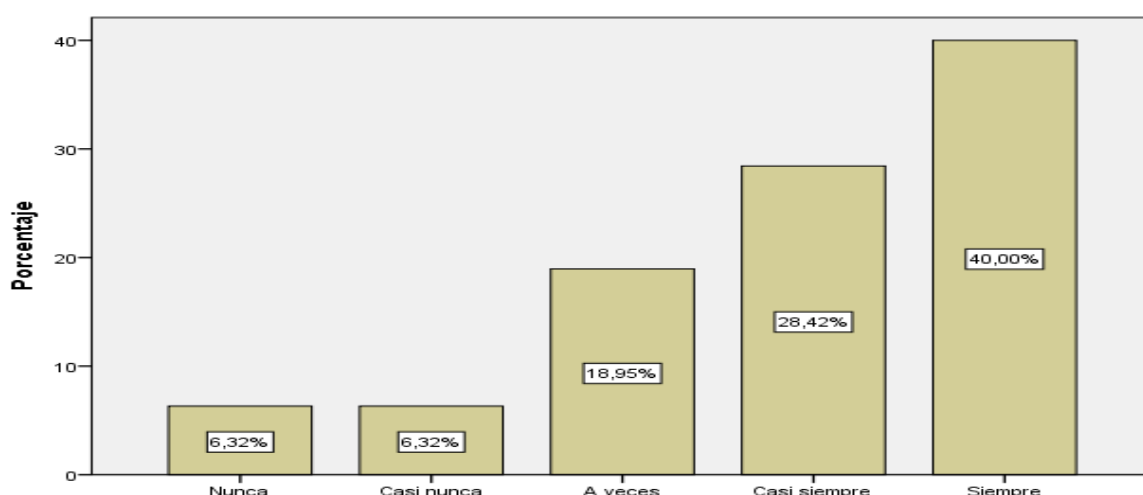
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	6	6,3	6,3	6,3
	Casi nunca	6	6,3	6,3	12,6
	A veces	18	18,9	18,9	31,6
	Casi siempre	27	28,4	28,4	60,0
	Siempre	38	40,0	40,0	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 22 y figura 19 se indica que 68.4 % indican que la mantelería utilizada por el restaurante concuerda con lo indicado en Manual de Buenas

Prácticas. Un 18.9% de los encuestados indican que solo “a veces” la mantelería utilizada por el restaurante campestre concuerda con lo indicado en Manual de Buenas Prácticas. Por otro lado, un 12.6% de los encuestados indican que la mantelería utilizada no concuerda con lo indicado en el Manual de Buenas Prácticas.

Figura 18: Mantelería.



Fuente: Elaboración propia.

g) Considera usted que la implementación de programas de limpieza desarrollados por el restaurante concuerda con lo indicado en Manual de Buenas Prácticas en Manipulación de alimentos.

Tabla 23: Implementación de programas de limpieza.

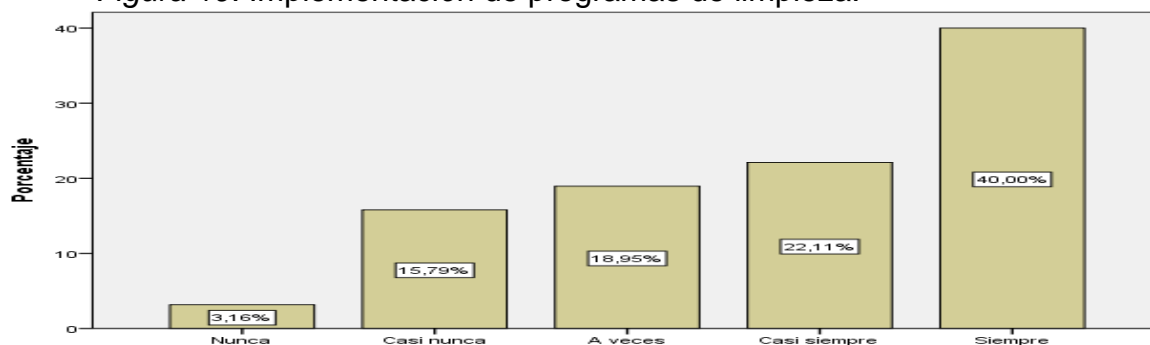
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	3	3,2	3,2	3,2
	Casi nunca	15	15,8	15,8	18,9
	A veces	18	18,9	18,9	37,9
	Casi siempre	21	22,1	22,1	60,0
	Siempre	38	40,0	40,0	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 23 y figura 20 indica que el 62,1% de los encuestados indican se ha implementado programas de limpieza en los restaurantes campestres,

los mismos que concuerdan con la indicaciones de Manual de Buenas Practicas .El 18.9 % de encuestados señalan que solo “a veces” se cumple con la implementación de programas de limpieza según lo indicado por Manual de Buenas Practicas. Sin embargo un 18,9% indican que no se desarrollan programas de limpieza en los restaurantes campestres.

Figura 19: Implementación de programas de limpieza.



Fuente: Elaboración propia.

5.4 Facilidad sanitaria

- a) **Considera usted que el abastecimiento y calidad de agua que tiene el restaurante concuerda con lo indicado en Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos.**

Tabla 24: Abastecimiento y calidad de agua.

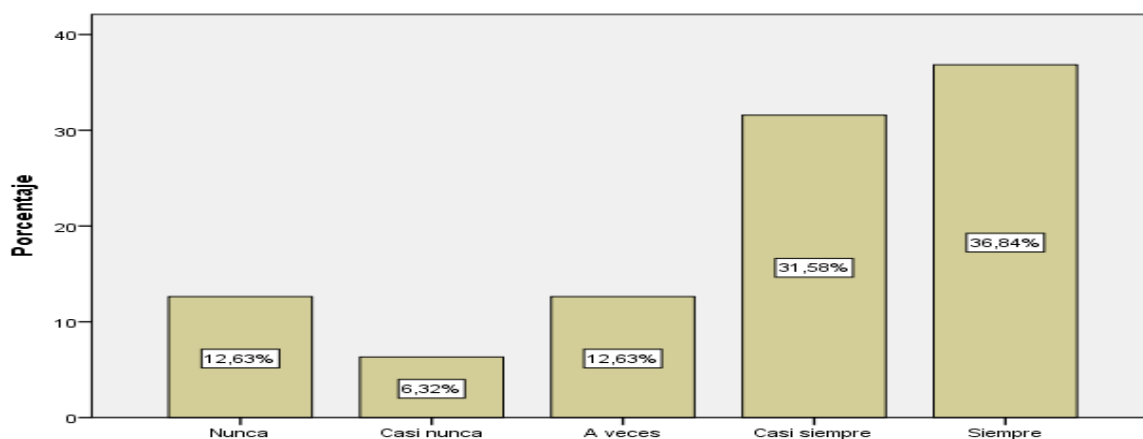
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	12	12,6	12,6	12,6
	Casi nunca	6	6,3	6,3	18,9
	A veces	12	12,6	12,6	31,6
	Casi siempre	30	31,6	31,6	63,2
	Siempre	35	36,8	36,8	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 24 y figura 21 indica que el 68,4% de los encuestados señalan que el abastecimiento y calidad de agua que tiene el restaurante concuerda con lo indicado con el Manual de Buenas Prácticas. Por otro lado, un 31.6%

de encuestados indican que solo “a veces” se puede cumplir con las indicaciones de abastecimiento y calidad de agua. Sin embargo, un 18,9% indica que no se cumplen con las indicaciones de Manual de Buenas Practicas

Figura 20: Abastecimiento y calidad de agua.



Fuente: Elaboración propia.

b) Considera usted que la evacuación de aguas residuales que tiene implementada el restaurante concuerda con lo indicado en Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos.

Tabla 25: Evacuación de aguas residuales.

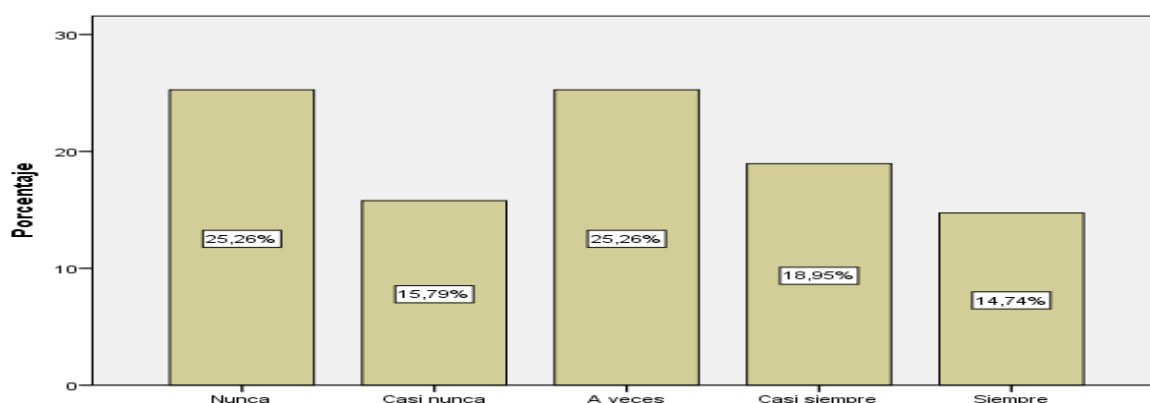
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	24	25,3	25,3	25,3
	Casi nunca	15	15,8	15,8	41,1
	A veces	24	25,3	25,3	66,3
	Casi siempre	18	18,9	18,9	85,3
	Siempre	14	14,7	14,7	100,0
Total		95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 25 y figura 22 se puede apreciar que el 33,63% de los encuestados indican que la evacuación de aguas residuales que tienen implementado los restaurantes campestres cumplen con las indicaciones del

Manual de Buenas Prácticas. Un 25.3% de los encuestados señalan que la evacuación de aguas residuales solo “a veces” cumplen con lo indicado en el Manual de Buenas Prácticas. Sin embargo, un 41.1 % indica que los restaurantes campestres no cumplen con las indicaciones de Manual de Buenas Prácticas.

Figura 21: *Evacuación de aguas residuales.*



Fuente: Elaboración propia.

c) Considera usted que el manejo y depósito de residuos sólidos que desarrolla el restaurante concuerda con lo indicado en Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos.

Tabla 26: Manejo y depósito de residuos sólidos.

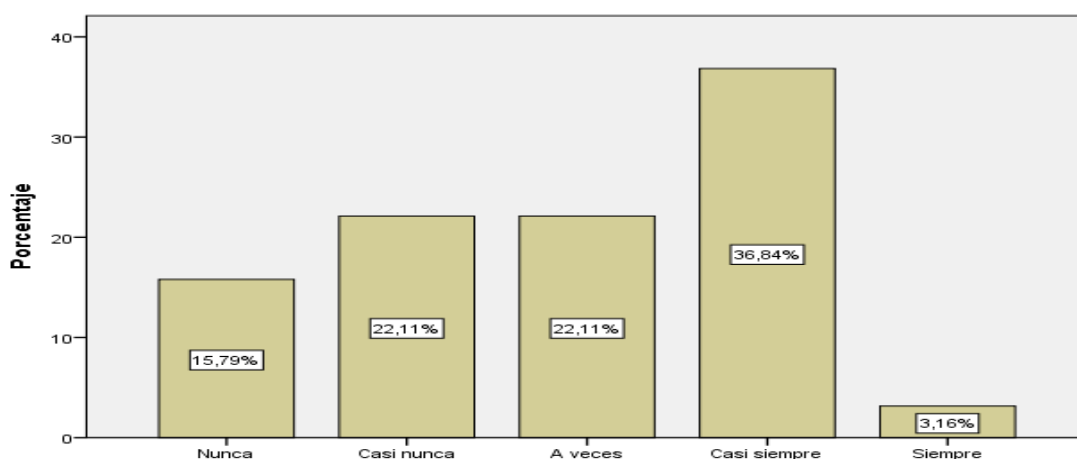
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	15	15,8	15,8	15,8
	Casi nunca	21	22,1	22,1	37,9
	A veces	21	22,1	22,1	60,0
	Casi siempre	35	36,8	36,8	96,8
	Siempre	3	3,2	3,2	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 26 y figura 23 se puede apreciar que el 40 % de los encuestados indican que el manejo y depósito de residuos sólido que desarrolla los restaurantes campestres concuerdan con lo indicado en

Manual de Buenas Prácticas. Un 22.1 % señalan que el manejo y depósitos de residuos solo “a veces” concuerda con lo indicado en Manual de Buenas Prácticas. Por último, un 37.9% de encuestados afirman que no se cumple con lo indicado en Manual de Buenas Prácticas. Con respecto al manejo y depósito de residuos sólidos.

Figura 22: Manejo y depósito de residuos sólidos.



Fuente: Elaboración propia.

5.5 Higiene personal

a) El estado de salud que usted goza concuerda con lo indicado en Manual de Buenas Prácticas en Manipulación de alimentos.

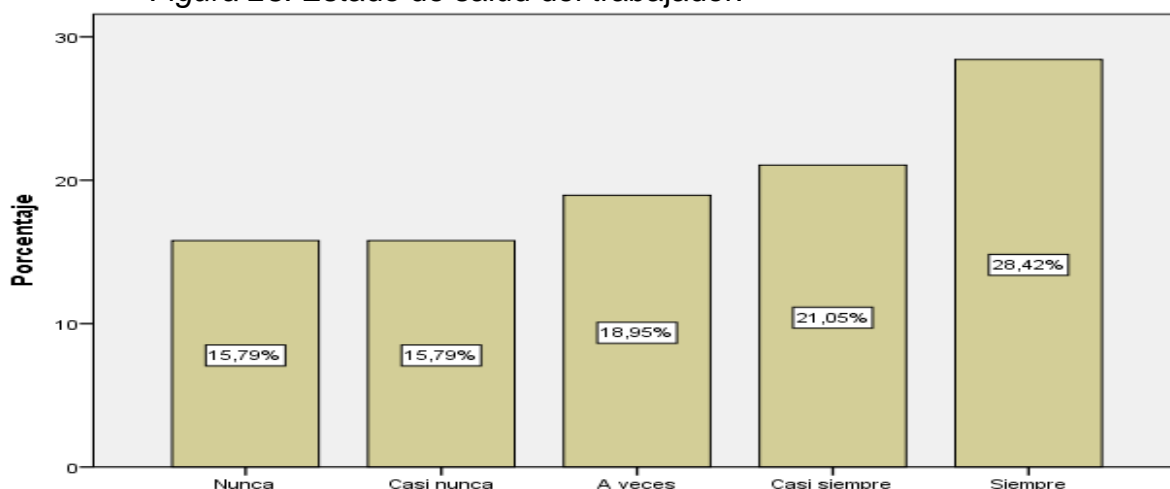
Tabla 27: Estado de salud del trabajador.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	15	15,8	15,8	15,8
	Casi nunca	15	15,8	15,8	31,6
	A veces	18	18,9	18,9	50,5
	Casi siempre	20	21,1	21,1	71,6
	Siempre	27	28,4	28,4	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 27 y figura 24 indican que el 49.5 % de los encuestados indican que el estado de salud de los trabajadores de los Restaurantes Campestre es acorde con lo señalado en Manual de Buenas Prácticas. Un 18.9% indica que solo “a veces” se puede garantizar con los indicado en Manual de Buenas Prácticas. Por último, un 31.6% indica que probablemente no cumplen con todas la indicaciones de CALTUR,

Figura 23: Estado de salud del trabajador.



Fuente: Elaboración propia.

- b) Considera usted que la higiene del personal concuerda con lo indicado en Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos.**

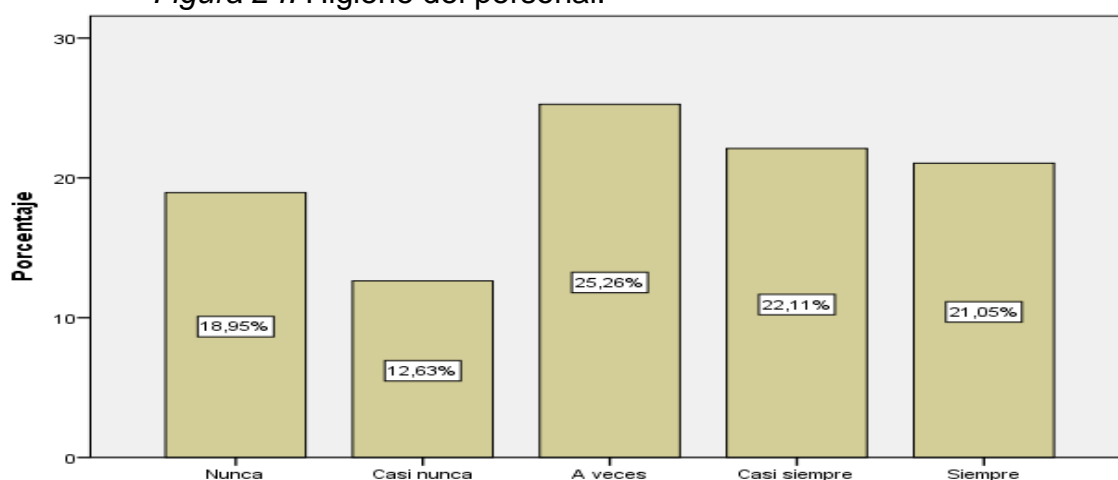
Tabla 28: Higiene del personal.

Válido		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje
				válido	acumulado
	Nunca	18	18,9	18,9	18,9
	Casi nunca	12	12,6	12,6	31,6
	A veces	24	25,3	25,3	56,8
	Casi siempre	21	22,1	22,1	78,9
	Siempre	20	21,1	21,1	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 28 y figura 25 indica 43,3% de los encuestados señalan que la higiene del personal concuerda con lo indicado en Manual de Buenas Prácticas. Un 25,3% indican que solo “a veces” la higiene del personal concuerda con lo indicado en Manual de Buenas Prácticas. Un 31.6 % indican que la higiene del personal no cumple con todo lo indicado en Manual de Buenas Prácticas.

Figura 24: Higiene del personal.



Fuente: Elaboración propia.

c) Considera usted que la práctica de higiene de manos desarrollada por el personal concuerda con lo indicado en Manual de Buenas Prácticas en Manipulación de alimentos.

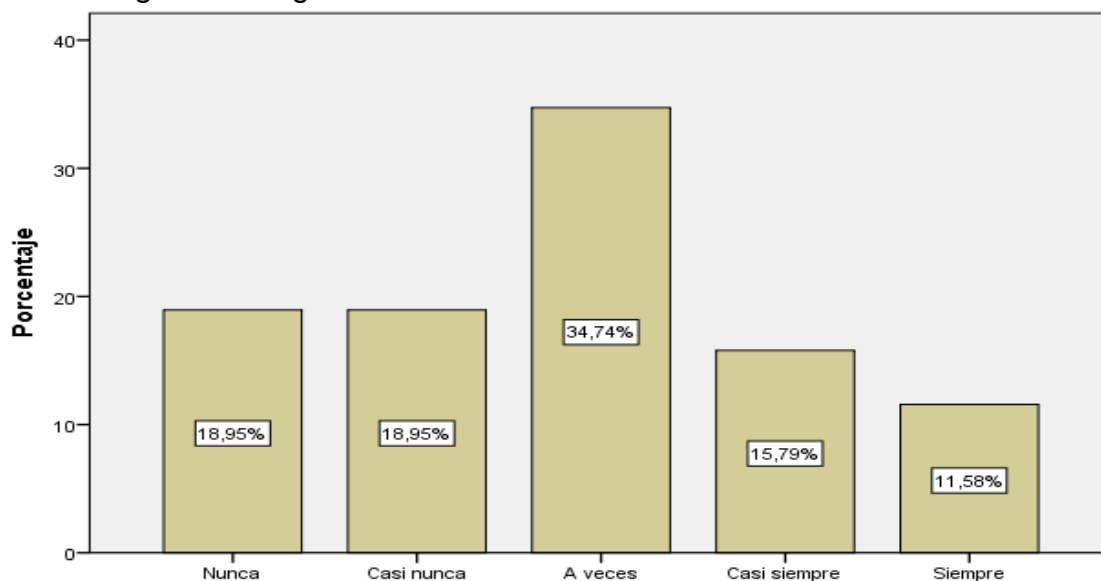
Tabla 29: Higiene de manos.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	18	18,9	18,9	18,9
	Casi nunca	18	18,9	18,9	37,9
	A veces	33	34,7	34,7	72,6
	Casi siempre	15	15,8	15,8	88,4
	Siempre	11	11,6	11,6	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 29 y figura 26 indica que el 27,4% de los encuestados indican que ejecutan el proceso de higiene de manos acorde a lo indicado por Manual de Buenas Prácticas. Un 34.7% señala que solo “a veces” cumplen con el proceso correcto de higiene de manos. Sin embargo, un 37.9% indican que no cumplen con el proceso adecuado de higienes de manos. Se obtienen estos datos debido a que una gran parte de los encuestados afirman, que omiten parte de los 7 pasos que se deben cumplir para el lavado de manos. Esta omisión se da por desconocimiento y otra por la presión laboral que ejerce la actividad en las áreas de cocina de los restaurantes campestres.

Figura 25: Higiene de manos.



Fuente: Elaboración propia.

d) **Considera usted que el cuidado de manos desarrollado por el personal concuerda con lo indicado en Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos.**

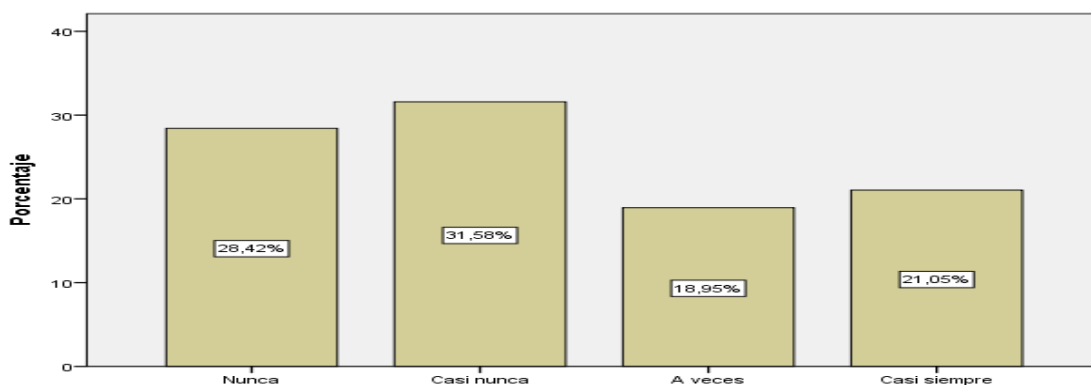
Tabla 30: Cuidado de manos.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	27	28,4	28,4	28,4
	Casi nunca	30	31,6	31,6	60,0
	A veces	18	18,9	18,9	78,9
	Casi siempre	20	21,1	21,1	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 30 y figura 27 indica que el 21,1% de los encuestados indican que si cumplen con las indicaciones de cuidado de manos según el Manual de Buenas Prácticas. Un 18.9% de los encuestados indican que solo “a veces” cumplen con las indicaciones de cuidado de manos que señala el Manual de Buenas Prácticas. Sin embargo, un 60% de los encuestados indican que los trabajadores incumplen con las indicaciones de cuidado de manos. Este incumplimiento se asocia al factor de corte adecuados de uñas, al no existir un control escrupuloso por parte de los responsables, los trabajadores nos asumen por responsabilidad propia el cuidado de manos.

Figura 26: Cuidado de manos.



Fuente: Elaboración propia.

e) Considera usted que el uso de los guantes a cargo del personal se da acorde a lo indicado en Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos.

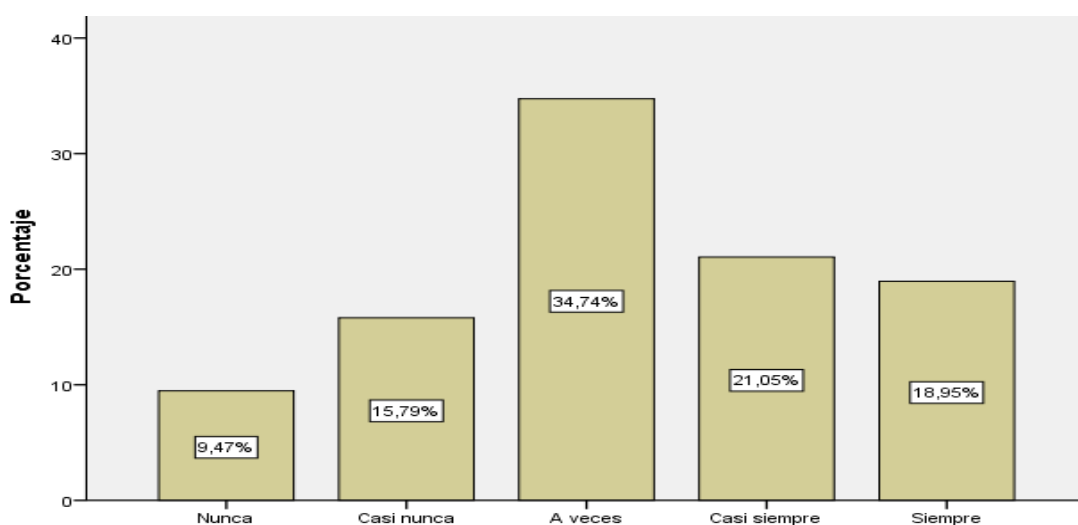
Tabla 31: Uso de guantes.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	9	9,5	9,5	9,5
	Casi nunca	15	15,8	15,8	25,3
	A veces	33	34,7	34,7	60,0
	Casi siempre	20	21,1	21,1	81,1
	Siempre	18	18,9	18,9	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 31 y figura 28 indica que el 40 % de los encuestados indican que hacen un uso adecuado de los guantes, acorde a lo indicado al Manual de Buenas Prácticas. Un 34,7% de los encuestados indican que solo “a veces” hacen un uso adecuado de los guantes. Sin embargo, un 25.3% de los encuestados señalan que no hacen un uso adecuado de los guantes.

Figura 27: Uso de guantes.



Fuente: Elaboración propia.

f) **Considera usted que uso de uniforme de trabajo por parte de los trabajadores se da acorde a lo indicado en Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos.**

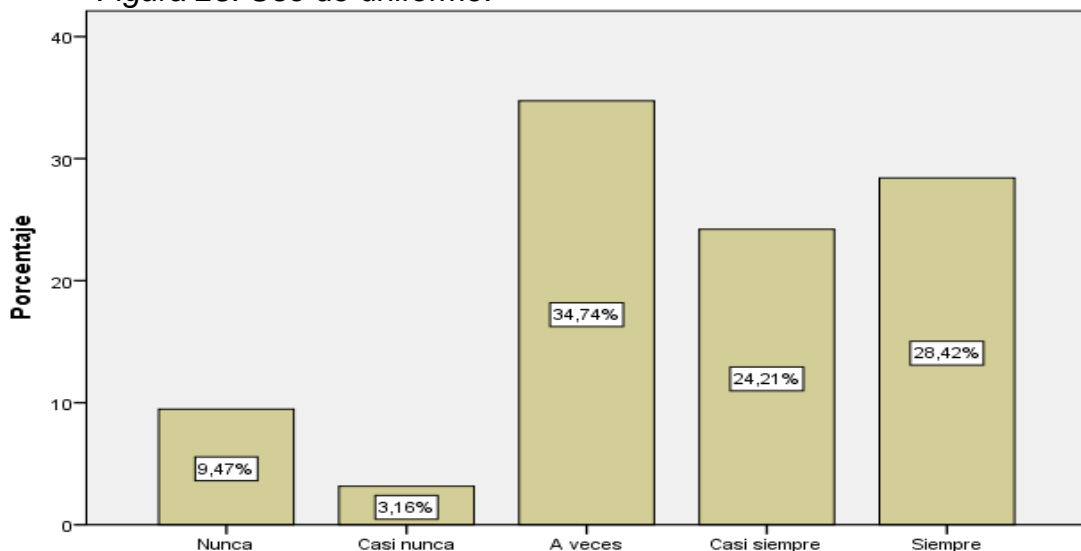
Tabla 32: Uso de uniforme.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	9	9,5	9,5	9,5
	Casi nunca	3	3,2	3,2	12,6
	A veces	33	34,7	34,7	47,4
	Casi siempre	23	24,2	24,2	71,6
	Siempre	27	28,4	28,4	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 32 y figura 29 señalan que el 52,6% de los encuestados indican que cumplen con el uso correcto del uniforme de trabajo, como indica el Manual de Buenas Prácticas. Un 34.7% de los encuestados indican que solo “a veces” cumplen con el uso correcto del uniforme de trabajo. Por ultimo un 12.6% indica que no hace uso correcto de uniforme de trabajo.

Figura 28: Uso de uniforme.



Fuente: Elaboración propia.

g) Considera usted que es frecuente la práctica de malos hábitos (Indicado en Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos) por parte de los trabajadores.

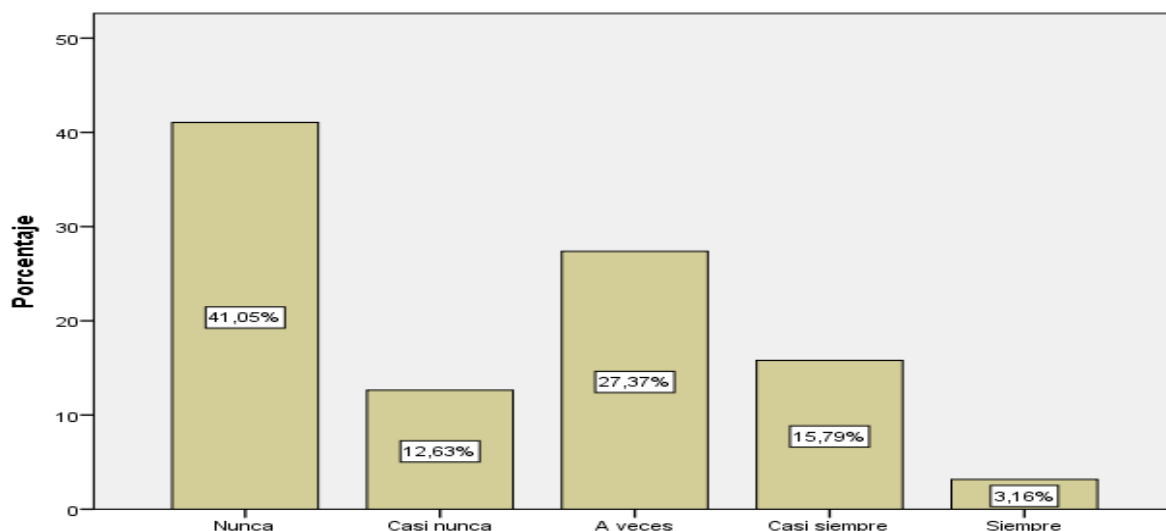
Tabla 33: Frecuencia de práctica de malos hábitos.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	39	41,1	41,1	41,1
	Casi nunca	12	12,6	12,6	53,7
	A veces	26	27,4	27,4	81,1
	Casi siempre	15	15,8	15,8	96,8
	Siempre	3	3,2	3,2	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 33 y figura 30 se puede apreciar que el 19 % de los encuestados indican que existe frecuencia en la práctica de malos hábitos por parte de los trabajadores que manipulan alimentos. Un 27,4% indica que solo “a veces” se presenta la práctica de malos hábitos. Sin embargo un 53.7% indica que no existe frecuencia en la práctica de malos hábitos.

Figura 29: Frecuencia de practica de malos hábitos.



Fuente: Elaboración propia.

h) Considera usted que es frecuente la práctica buenos hábitos Indicado en Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos) por parte de los trabajadores.

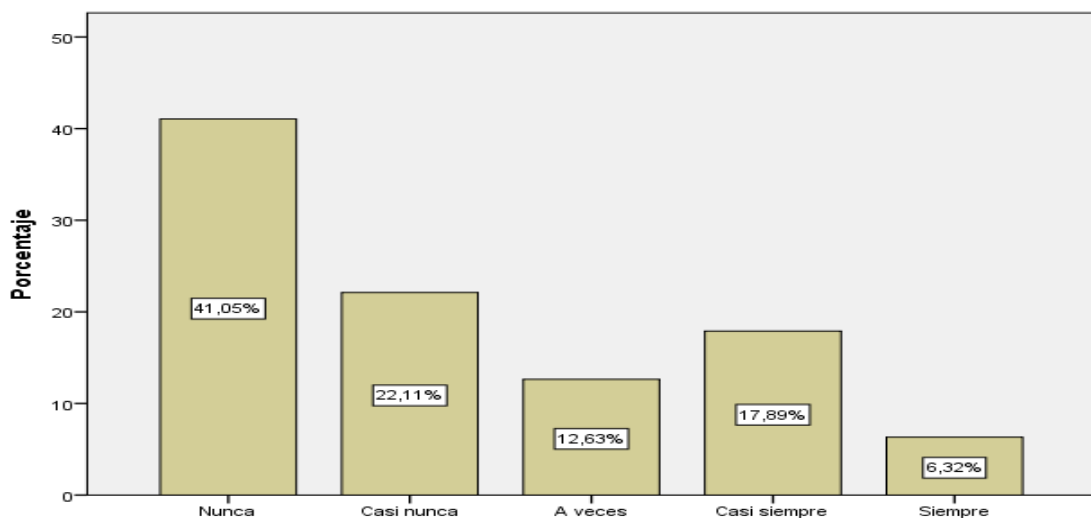
Tabla 34: Práctica de Buenos Hábitos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	39	41,1	41,1	41,1
	Casi nunca	21	22,1	22,1	63,2
	A veces	12	12,6	12,6	75,8
	Casi siempre	17	17,9	17,9	93,7
	Siempre	6	6,3	6,3	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 34 y figura 31 señalan que el 24.2 % de los encuestados indican que si es frecuente la práctica de buenos hábitos por parte de los trabajadores que manipulan alimentos. Un 12.6% considera que solo “a veces” es frecuente la práctica de buenos hábitos. Sin embargo, un 63.2% de los encuestados indican que no es frecuente la práctica de buenos hábitos.

Figura 30: Practica de Buenos Hábitos.



Fuente: Elaboración propia.

5.6 Capacitaciones Sanitarias

a) **Considera usted que el restaurante desarrolla capacitaciones de Manual de Buenas Practicas en Manipulación de alimentos de forma semestral.**

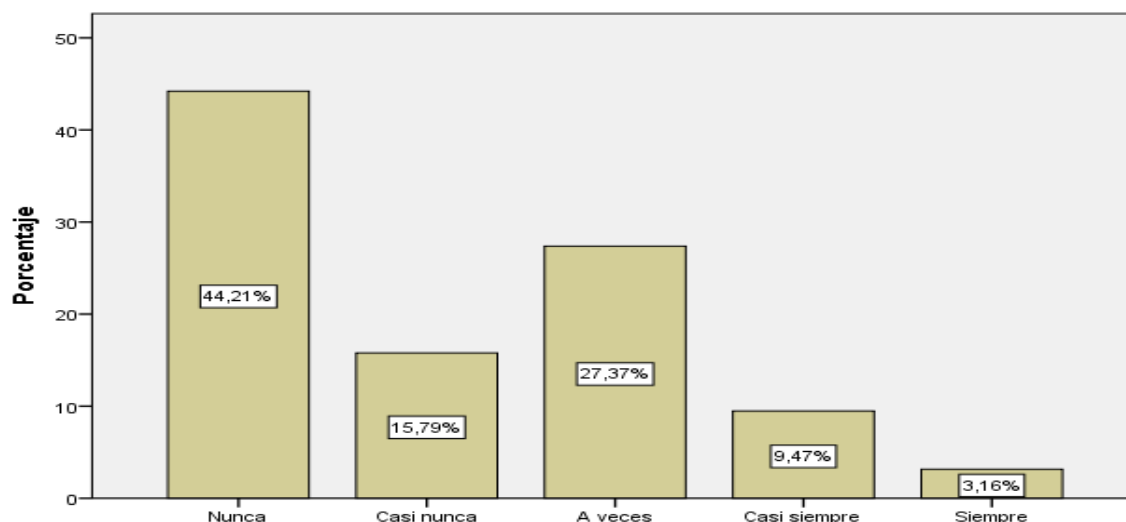
Tabla 35: Capacitaciones de Manual de Buena Prácticas en Manipulación de Alimentos.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nunca	42	44,2	44,2	44,2
	Casi nunca	15	15,8	15,8	60,0
	A veces	26	27,4	27,4	87,4
	Casi siempre	9	9,5	9,5	96,8
	Siempre	3	3,2	3,2	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 35 y figura 32 señala que el 12.7 % de los encuestados indican, que los restaurantes campestres si desarrollan capacitaciones relacionada al Manual de Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos de forma semestral. Un 27,4% indica que solo “a veces” se realizan capacitaciones relacionada al Manual de Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos. Por ultimo un 44.2 % indica que los restaurantes campestres no desarrollan capacitaciones de Manual de Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos

Figura 31: *Capacitaciones de Manual de Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos*



Fuente: Elaboración propia.

b) Considera usted que el restaurante desarrolla capacitaciones de principio general de higiene de forma semestral.

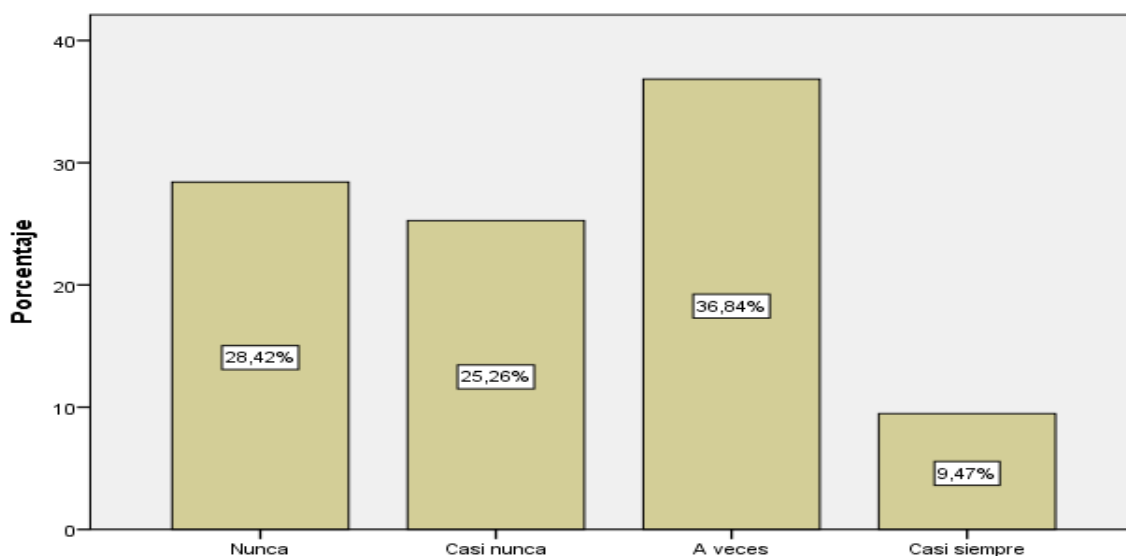
Tabla 36: Capacitaciones de Principio General de Higiene.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido Nunca	27	28,4	28,4	28,4
Casi nunca	24	25,3	25,3	53,7
A veces	35	36,8	36,8	90,5
Casi siempre	9	9,5	9,5	100,0
Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 36 y figura 33 señala que el 9.5 % de los encuestados indican; que los restaurantes campestres desarrollan capacitaciones de principios general de higiene de forma semestral. Un 36.8% indica que solo “a veces” se cumple con las capacitaciones de principio general de higiene de forma semestral. Por ultimo un 53.7% de los encuestados señalan que no se cumple con el desarrollo de capacitaciones de principios general de higiene de forma semestral.

Figura 32: Desarrollo de Capitaciones de Principio de Higiene



Fuente: Elaboración propia.

5.7 Corroboración de hipótesis

5.7.1 Hipótesis General

H1: El nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos en la dimensión construcción de las instalaciones en los restaurantes campestres del Distrito de Santa María, provincia de Huaura 2018, es de nivel regular.

Tabla 37: Descripción de la variable MBP Manipulación de alimentos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bajo	21	22,1	22,1	22,1
	Regular	54	56,8	56,8	78,9
	Alto	20	21,1	21,1	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

Para corroborar la hipótesis general univariada, se ha procedido a sumar las dimensiones y procesar por niveles como se aprecia en la tabla 37. Los resultados indican que el cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos en los restaurantes campestres del distrito de Santa María, se presenta; en 22,1% equivale a nivel bajo, 56,8% equivale a nivel regular, 21,1% equivale a nivel alto. Por lo tanto, los resultados indican que el nivel de cumplimiento Manual de Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos en los restaurantes campestres del Distrito de Santa María es de nivel regular.

Los datos procesados, contrastados con las observaciones insitu en los restaurantes campestres, nos indica que en estos últimos años ha avanzado en la aplicación de Manual de Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos en Manipulación de Alimentos, esto se debe al trabajo conjunto con los órganos competentes como es la Municipalidad de Santa María, Municipalidad Provincial y DIRCETUR. Además, la incorporación voluntaria de Manual de Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos por parte de los empresarios, se da como una necesidad para satisfacer las demandas generadas por los clientes, los cuales requiere que garanticen la calidad de los productos servidos. Si bien es cierto, el distrito de Santa María cuenta con una oferta gastronómica variada, con alta demanda de consumidores locales y externo, los empresarios están conscientes que es necesario seguir mejorando la oferta gastronómica. A pesar, de que se ha avanzado en la aplicación de Manual de Buenas Practicas, es evidente que posicionarse en un nivel regular, indica que existen muchas falencias por parte de la gestión de los Restaurantes Campestres y de los Organismos Competentes. La

ausencia de control permanente por parte de Municipalidad con respecto a la aplicación del Manual de Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos, conlleva que algunos restaurantes omitan el desarrollo de las Buenas Prácticas; ya sea por reducir costos o por incorporar mano de obra económica pero carente de capacitación. Se evidencia que la Municipalidad de Santa María no logra cumplir de forma eficiente con los aspectos de abastecimiento de agua y mejoras en vías de acceso permanente.

Finalmente, se da por validado la Hipótesis General donde se afirma que; El nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos en la dimensión construcción de las instalaciones en los restaurantes campestres del Distrito de Santa María, provincia de Huaura 2018, es de nivel regular.

5.7.1.1 Hipótesis Específica 1

H1: El nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos en la dimensión construcción de las instalaciones en los restaurantes campestres del Distrito de Santa María, provincia de Huaura 2018, es de nivel regular.

Tabla 38: Descripción de la variable Construcción de las instalaciones.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bajo	27	28,4	28,4	28,4
	Regular	57	60,0	60,0	88,4
	Alto	11	11,6	11,6	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

Para corroborar la hipótesis específica 1 univariada, se ha procedido a sumar los indicadores de la dimensión Construcción de las Instalaciones y procesar por niveles.

Los resultados indican que el nivel cumplimiento de construcción de las instalaciones en los restaurantes campestres del Distrito de Santa María, señala que el 28.8% considera que el nivel de cumplimiento de las Construcciones de la Instalaciones es bajo, un 60 % indica que es de nivel regular y por último un 11.6 % señala que el nivel de cumplimiento es alto.

La dimensión Construcción de las instalaciones de Restaurantes campestres, se analiza los siguientes indicadores; ubicación, donde se evidencia que la aglomeración en ciertas zonas como Av. Centenario, Av. San Lorenzo alto, Jopto Guayabal, promueven que las Municipalidad de Santa María mejore las vías de acceso. Pero al mismo tiempo evidencia que los trabajos de mantenimientos en estas vías nos son permanentes, y la mayor parte de estas vías carecen de asfaltado. El indicador Diseño de interior de los locales que con respecto a los pisos, paredes, techos, ventanas, puertas; cumplen de forma parcial las indicaciones de Manual de Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos. Es decir, en algunos restaurantes Campestres se observa que los pisos son acorde a lo señalado al Manual de Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos, pero sus paredes no están revestidas con un material impermeable. Con respecto a los techos, se evidencia que ciertos restaurantes al querer tener una propuesta de diseño rustico, no contemplan que estos diseños promueven la acumulación de suciedad. En los almacenes de productos secos, se evidencia que la implementación ha sido notable, esto se debe como producto de las

capacitaciones difundidas por la Municipalidad de Santa María. Asimismo, se implementa por la necesidad de conservar la materia prima en óptimas condiciones y reducir los riesgos de pérdidas a los restaurantes campestres. Los datos nos muestran que si hay mejoras con respecto al cumplimiento de construcciones, pero es evidente que el indicador se viene cumpliendo de forma parcial.

Finalmente se da por validada la Hipótesis Específica 1, donde se afirma que; El nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos en la dimensión construcción de las instalaciones en los restaurantes campestres del Distrito de Santa María, provincia de Huaura 2018, es de nivel regular.

5.7.1.2 Hipótesis Específica 2

H2: El nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos en la dimensión de instalaciones sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de María, provincia de Huaura 2018, es de nivel regular.

Tabla 39: Descripción de la variable Instalaciones sanitarias.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Regular	45	47,4	47,4	47,4
	Alto	50	52,6	52,6	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

Para corroborar la hipótesis específica 2 univariada, se ha procedido a sumar los indicadores de la dimensión instalaciones sanitarias y procesar por niveles.

Los resultados de la tabla 39 indican que el nivel cumplimiento de instalaciones sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de Santa María, señala que el 47.4% considera que el nivel de cumplimiento instalaciones sanitarias es regular, un 52,6 % indica que es de nivel de cumplimiento es alto.

La dimensión instalaciones sanitarias aborda los indicadores de servicios higiénicos, donde se evidencia que un gran porcentaje de los restaurantes campestres tiene diferenciados los servicios higiénicos para el público y la del personal de la empresa. Además, todos concuerdan que cumplen con las indicaciones señaladas en el Manual de Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos, como es inodoros, urinarios, lavatorios, dispensadores de jabón líquido, tachos con tapas y en algunos restaurantes se evidencia la disposición de papel toalla y papel higiénico.

El indicador vestuario de personal, se observó que una gran parte de los restaurantes campestres han implementados vestuarios. Los administradores de los restaurantes campestres consideran que hay que brindar un espacio adecuado y seguro para que los trabajadores que se vistan con los uniformes correspondientes, de esta forma se reduce el nivel de contaminación, y se verifica el correcto uso del uniforme. Con respecto a los puntos de lavado, los trabajadores confirmaron que es adecuado, ya que se ubican fuera de la cocina y esta abastecido de jabón líquido y toalla de papel. La zona de lavado de equipos y utensilios, se han mejorado según la percepción de los trabajadores. Sin embargo, la mayoría de los encuestados considera que en temporada de alta demanda esta zona es insuficiente.

Finalmente no se da por validada la Hipótesis Específica 2, donde se afirma que El nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos en la dimensión de instalaciones sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de María, provincia de Huaura 2018, es de nivel regular. Los datos nos indican que el mayor porcentaje de los encuestados consideran; El nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos en la dimensión construcción de las instalaciones en los restaurantes campestres del Distrito de Santa María, provincia de Huaura 2018, es de nivel alto.

5.7.1.3 Hipótesis Específica 3

H3: El nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos en la dimensión de equipos y utensilios en los restaurantes campestres del Distrito de María, provincia de Huaura 2018, es de nivel regular, 2018.

Tabla 40: Descripción de la variable Equipos y utensilios.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bajo	18	18,9	18,9	18,9
	Regular	48	50,5	50,5	69,5
	Alto	29	30,5	30,5	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

Para corroborar la hipótesis específica 3 univariada, se ha procedido a sumar los indicadores de la dimensión equipos y utensilios, procesándolos por niveles.

Los resultados de la tabla 40, nos indica con respecto al nivel cumplimiento en equipos y utensilios en los restaurantes campestres del Distrito de Santa María, señalan que el 18.9% considera que el nivel de cumplimiento es bajo, un 50,5 % indica que es de nivel de cumplimiento en equipos y utensilios es regular, el 30,5 % indica que el nivel de cumplimiento es alto.

La dimensión equipos y utensilios considera como indicadores a; las características de los equipo y utensilios, en este indicador se observó un cumplimiento parcial con respecto a las características de los equipos y utensilios, algunos equipos no son resistentes a la corrosión, existe dificultad en la implementación de diferentes tablas de picar según el tipo de alimento, esto se da por dos factores ; uno que la administración del restaurante no adquiere la diversidad de tablas, en muchos casos la ausencia de implementación en talas y equipos es resultado de una inadecuada administración, la cual se enfoca en una errada estrategia de disminución de costo , sacrificando la calidad de equipos y utensilios. Otro factor es la resistencia por parte de los trabajadores de utilizar los equipos de forma correcta.

Con respecto al lavado y desinfección de los equipos y utensilios, el desarrollo es regular, esto se debe a que existe una alta rotación de personal en esta área. Es decir, gran parte del personal nuevo no ha sido participante de las capacitaciones relacionado al lavado y desinfección de equipos y utensilios. De forma similar ocurre con lo referente a la desinfección de vajilla, cubiertos y vasos. La investigación ha evidenciado que este indicador se ha mejorado la técnica de lavado de vajilla, cubiertos y vasos, sin embargo, aún existe cierta resistencia en el uso o aplicación de desinfectantes a la vajilla y

cubiertos. En las observaciones realizadas, se evidencia que el volumen de clientes afecta el proceso correcto de lavado de vajilla, en muchos casos se omiten parte del proceso, con el objetivo de tener vajilla y cubiertos disponibles para la atención del público.

Lo observado es corroborado en las entrevistas realizadas al personal, que aduce que por cuestiones de tiempo y presión laboral; en periodos de alta demanda no se logra cumplir con el proceso correcto de lavado de vajillas, cubiertos y vasos.

Finalmente se da por validada la Hipótesis Especifica 3, donde se afirma que; El nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos en la dimensión de equipos y utensilios en los restaurantes campestres del Distrito de María, provincia de Huaura 2018, es de nivel regular.

5.7.1.4 Hipótesis Específica 4

H4: El nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos en la dimensión de facilidades sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de Santa María, provincia de Huaura 2018, es de nivel regular.

Tabla 41: Descripción de la variable Facilidades sanitarias.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bajo	27	28,4	28,4	28,4
	Regular	54	56,8	56,8	85,3
	Alto	14	14,7	14,7	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

Para corroborar la hipótesis específica 4 univariada, se ha procedido a sumar los indicadores de la dimensión facilidades sanitarias, procesándolos por niveles.

Los resultados de la tabla 41, nos indica con respecto al nivel cumplimiento facilidades sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de Santa María, señalan que el 28.4% considera que el nivel de cumplimiento es bajo, un 56,8 % indica que es de nivel de cumplimiento de facilidades sanitarias es regular, por último un 14,7 % indica que el nivel alto de cumplimiento. La dimensión de facilidades sanitarias considera los indicadores; abastecimiento y calidad de agua, evacuación de aguas residuales, manejo y disposición de residuos sólidos.

Esta dimensión está estrechamente relacionada con el soporte de infraestructura turística que genera la Municipalidad Distrital de Santa María. El indicador de abastecimiento de agua de calidad, es un servicio deficiente generado por la Municipalidad de Santa María, en una acción para hacer frente a este problema, el 100 % de los restaurantes han optado por construcciones de reservorios de agua, o extracción de agua subterránea.

Por otro lado, se logra superar el desabastecimiento, pero no se garantiza la calidad del agua que utilizan los restaurantes campestres. Por tanto, la mala calidad del agua afecta el desarrollo CULTUR, Todo el personal debe estar capacitado en el manejo del Manual de Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos

Con respecto al indicador de evacuación de aguas residuales, los restaurantes campestres tienen instalados sistema de alcantarillado, pero evidencia la carencia del servicio de mantenimiento. Los administradores de los restaurantes aducen que el servicio de mantenimiento de alcantarillado es responsabilidad de la gestión municipal.

Finalmente, el indicador de manejo y disposiciones de residuos sólidos, se observa que los trabajadores no son ajenos a los temas de reciclaje, selección de residuos sólidos. Pero se observa que el reciclaje se realiza de forma parcial, es decir solo se concentran en la recuperación de botellas plásticas, los demás residuos no se reciclan. La disposición de residuos sólidos se ha mejorado, debido a que la Municipalidad ha implementado puntos de acopio de residuos sólidos, para evitar la exposición en las calles, generando riesgos a la salud. Actualmente se está sensibilizando a los restaurantes a que respeten los puntos de acopio de residuos sólidos.

Finalmente se da por validada la Hipótesis Especifica 4, donde se afirma que; El nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos en la dimensión de facilidades sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de Santa María, provincia de Huaura 2018, es de nivel regular.

5.7.1.5 Hipótesis Específica 5

H5: El nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos en la dimensión de higiene personal en los restaurantes campestres del Distrito de Santa María, provincia de Huaura 2018, es nivel regular.

Tabla 42: Descripción de la variable higiene personal.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bajo	39	41,1	41,1	41,1
	Regular	36	37,9	37,9	78,9
	Alto	20	21,1	21,1	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

Para corroborar la hipótesis especifica 5 univariada, se ha procedido a sumar los indicadores de la dimensión higiene personal, procesándolos por niveles. Los resultados de la tabla 42, nos indica con respecto al nivel cumplimiento higiene personal en los restaurantes campestres del Distrito de Santa María, señalan que el 41.4% considera que el nivel de cumplimiento es bajo, un 37.9 % indica que es de nivel de cumplimiento de facilidades sanitarias es regular, por último, un 21.1 % indica que el nivel de cumplimiento

es alto. La dimensión de higiene personal considera los indicadores; estado de salud, higiene y comportamiento, buenas y malos hábitos. El indicador estado de salud, evidencia que los trabajadores de los restaurantes campestres, se encuentran laborando sin contratos de trabajo. El MBP indica que, ante el signo o malestares, el trabajador debe optar por descanso médico, evitando la contaminación de alimentos. No obstante, los trabajadores de los restaurantes campestres del distrito de Santa María, manifiestan que ellos laboran aunque presente signos de enfermedad, como es en el caso de gripe o resfríos; ellos afirman que no pueden dejar de percibir su sueldo; la ausencia laboral le generaría no percibir sus pago o en algunos casos ya no ser recibidos en sus centro laborales.

En el indicador de higiene y comportamiento, se ha observa que los trabajadores si tienen conocimiento de los elementos de higiene que se deben desarrollar, sin embargo, se observa cierta resistencia a respetar el proceso completo de lavado de manos; este proceso se desarrolla en siete etapas, pero la mayor parte de trabajadores omiten algunas etapas.

El indicador de cuidado de manos, se ha difundido de forma positiva entre los trabajadores, contribuyendo a que los involucrados con la manipulación de alimentos, tengan las uñas cortas y limpias, uso de guantes para manipular carnes. Con respecto al indicador del uso de uniforme, es también alentador, debido que los restaurantes han adoptado el uso de uniforme como parte de sus estrategias de marketing. Consideran los trabadores que los clientes valoran mucho el uso correcto de los uniformes, por tanto, se toman en cuenta las indicaciones del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos.

Finalmente se da por validada la Hipótesis Específica 5, donde se afirma que; El nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos en la dimensión de higiene personal en los restaurantes campestres del Distrito de Santa María, provincia de Huaura 2018, es nivel regular.

5.7.1.6 Hipótesis Específica 6

H6: El nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos en la dimensión de capacitaciones sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de Santa María, provincia de Huaura 2018, es nivel regular.

Tabla 43: Descripción de la variable Capacitaciones sanitarias.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Bajo	69	72,6	72,6	72,6
	Regular	26	27,4	27,4	100,0
	Total	95	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia.

Para corroborar la hipótesis específica 6 univariada, se ha procedido a sumar los indicadores de la dimensión capacitaciones sanitarias, procesándolos por niveles.

Los resultados de la tabla 43, nos indican con respecto al nivel cumplimiento capacitaciones sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de Santa María, señalan que el 72.6% considera que el nivel de cumplimiento es bajo, un 27.4 % indica que es de nivel de cumplimiento de capacitaciones sanitarias es regular.

La dimensión de capacitaciones considera los indicadores; capacitaciones de CALTUR, Todo el personal debe estar capacitado en el manejo del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos y programas de principios generales de Higiene. Los indicadores señalan que las capacitaciones relacionadas con la manipulación de alimentos, no son promovidas por los restaurantes. En las observaciones desarrolladas en la investigación, se evidencia que los administradores de los restaurantes campestres consideran que la responsabilidad de las capacitaciones recae en la gestión Municipal. Pero es evidente que las indicaciones de Manual de Buenas Practica en Manipulación de Alimentos, Todo el personal debe estar capacitado en el manejo del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos, sostiene que las capacitaciones deben ser semestrales, y debe ser parte de la política empresarial de los restaurantes.

Es positivo, el trabajo que viene desarrollando la Municipalidad distrital con respecto a las capacitaciones de Manipulación de alimentos, pero es necesario que estas responsabilidades sean compartidas con los empresarios para fomentar una cultura de inocuidad en las organizaciones.

Finalmente se afirma que; El nivel de cumplimiento del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos en la dimensión de capacitaciones sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de Santa María, provincia de Huaura 2018, es nivel bajo.

CAPITULO VI: DISCUSION

6. DISCUSION

PRIMERA DISCUSION

De acuerdo con los datos obtenidos, el 60% indica que el nivel del cumplimiento de construcciones de las instalaciones en los restaurantes, es de nivel regular (Tabla 34). Se evidencia que aún no se logra la incorporación total de las indicaciones de CALTUR, Todo el personal debe estar capacitado en el manejo del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos. Este proceso de adecuación de cumplimiento de construcciones de las instalaciones, es producto de cierta resistencia socio cultural, como lo manifiesta España García (2014) en su investigación; donde concluye que existe deficiencia en la infraestructura de los puestos de venta de comida ambulatoria, y que no se desarrollan mejoras en las infraestructuras debido a que los dueños carecen de planificación y de visión empresarial a largo plazo. Además, se considera que la cultura de la informalidad no promueve la mejora continua de los puestos de comida. Una situación similar se presenta en los restaurantes del distrito de Santa María; donde las capacitaciones de MBP Manipulación de Alimentos, se orientaron a las empresas en funcionamiento , el objetivo de las capacitaciones es que los restaurantes adopten buenos procesos. Todo el personal debe estar capacitado en el manejo del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos. En el marco de garantizar y proteger al consumidor, la municipalidad ha promovido capacitaciones, relacionadas con la formalización, mejora de la calidad de servicio, técnica de manipulación de alimentos. Los restaurantes campestres han adoptado estos cambios, en

una clara señal de evitar sanciones, por tanto, aun no se logra interiorizar una cultura de calidad.

SEGUNDA DISCUSION

De acuerdo con los datos obtenidos 100 % de los encuestado, señalan que nivel de cumplimiento de instalaciones sanitarias es de regular a alto. Los datos nos indican, que es esta dimensión los empresarios han optado por implementar instalaciones sanitarias adecuadas. El cumplimiento de esta dimensión, responde a las demandas de los clientes, la competencia intensiva de los demás restaurantes; por tanto, los restaurantes consideran que es necesario invertir en buenas instalaciones sanitaria, para brindar garantía a los clientes. Los resultados obtenidos concuerdan con los datos de España García, (2014), donde se afirma que los cambios que asumen los vendedores de comida ambulante, es una estrategia para mantener su cuota de mercado, hacer frente a sus competidores. Esta misma dinámica se presenta en los restaurantes de la Santa María, donde las mejoras en instalaciones sanitarias son producto del poder que ejerce el cliente y la necesidad de las empresas de ser competitivas ante mercados más exigente e informados.

TERCERA DISCUSION

En referencia los datos obtenidos, el nivel de cumplimiento de equipos y utensilios se presenta en 81% de regular a alto. Lo observado en los restaurantes es que los administradores optan por adquirir equipos y utensilios que no son coherentes en su totalidad con lo señalado en el MBP.

Cuando se profundiza sobre este aspecto en las entrevistas, los administradores aducen que no pueden invertir en equipo e utensilios costosos, debido a que ellos están propensos a perderse o dañarse; otro argumento es que al ser empresas que recién están surgiendo tienen limitaciones económicas para implementar en equipos y utensilios.

CUARTA DISCUSION

En referencia a los datos obtenidos, el nivel de cumplimiento de facilidades sanitarias, un 85 % de los encuestados señalan que el cumplimiento se presenta entre de bajo a regular. El indicador que genera mayor insatisfacción es el abastecimiento y calidad de agua por parte de la gestión de la Municipalidad de Santa María. Los administradores y empleados de los restaurantes campestres concuerdan que no pueden aplicar las indicaciones de MBP, sino se proporciona un servicio de abastecimiento de agua de calidad. Todos los entrevistados concuerdan en que el servicio de agua es deficiente, y que en periodo de verano, la situación se agrava. Los restaurantes han tratado de mitigar este problema, generando sus propios reservorios, pero esto ha propiciado que exista una mayor inversión en este servicio. Sin embargo, todos concuerdan que es necesario garantizar la seguridad alimentaria de los comensales. En este ítem se concuerda con el trabajo de España García (2014), donde los puestos de comida ambulatória señalan que BPM se ven afectados por el limitado servicio de agua, los encuestados están de acuerdo que la carencia de agua, pone en riesgo a los clientes. Además, en su trabajo considera que aún no existe un manejo adecuado de residuos sólidos en los puestos de comida, lo

que incrementa el riesgo a la salud. En el caso de los restaurantes campestres tiene un manejo adecuado de residuos sólido de forma relativa. Por tanto, se está avanzado en la materia de manejo de residuos sólidos, aun se considera endeble los avances.

QUINTA DISCUSIÓN

Los datos obtenidos nos señalan que un 78 %, indican que el nivel de cumplimiento de la dimensión de higiene personal, es de bajo a regular. Evidenciando, que los trabajadores muchas veces manipulan los alimentos a pesar de estar padeciendo un proceso viral, contraviniendo con las indicaciones MBP Manipulación de alimentos. Esto ocurre producto de la informalidad laboral, la mayor parte de los trabajadores de los restaurantes Campestres carecen de contratos laborales, y por tanto, no tiene acceso a un seguro de salud, que les permita acceder a descanso médico. Esta situación se evidencio en el trabajo de España García, (2014), que indicaba que los ambulantes , por encontrarse en la informalidad no acceden al servicio de salud, por tanto, trabajaban aunque tuvieran un problema de salud. Esto era bastante riesgoso en la seguridad alimentaria. En la investigación del distrito de Santa María, se coincide con la investigación de España García, en ambas realidades la informalidad promueve un riesgo en la seguridad de los alimentos.

Con respecto a la práctica de malos hábitos, eso se ha reducido notablemente; los trabajadores son más responsables con conductas antihigiénicas, sin embargo, aun no se logra incorporar totalmente las buenas practicas. Factores como carencia de control constante, rotación de

personal, reducción de costos; conlleva a afectar la dimensión higiene personal.

SEXTA DISCUSION

Los datos señalan, que el 72,6% indica que el nivel de cumplimiento de capacitaciones es bajo, esta dimensión vuelve a coincidir con el trabajo de España García (2014), donde se evidencia que existe un bajo compromiso con la promoción de las capacitaciones. La función del sector público es limitada con relación a las capacitaciones de Buenas Prácticas de Manipulación. En los restaurantes campestres del distrito de Santa María la situación es similar, las capacitaciones promovidas por la Municipalidad Distrital son limitas, y las empresas no asumen la responsabilidad de promover las capacitaciones constantes.

CONCLUSIONES

PRIMERA CONCLUSION

El cumplimiento de construcciones de las instalaciones ha mejorado, la concentración de oferta gastronómica en ciertas zonas del distrito de Santa María; ha permitido mejorar las vías de acceso, servicios básicos en el marco del cumplimiento de las indicaciones de Manual de Buenas Prácticas para Restaurantes. Las vías de acceso a veces son adecuadas, esta cifra se da debido a que los encuestados afirman que para temporadas altas como verano, fiestas patrias, la municipalidad promueve trabajos de mejora en las vías como afirmado, limpieza.

El diseño de interior es con tendencia urbana, esto se opone a la oferta campestre que ellos promueven, es decir existir presencia de diseño y materiales rústicos, para guardar coherencia con su ubicación y su oferta gastronómica local. Pero es rescatable que se ha invertido en adecuar, mejorar sus almacenes de productos secos para evitar pérdidas de insumos y adecuarse a las indicaciones señaladas por la Municipalidad de Santa María.

SEGUNDA CONCLUSION

Los servicios higiénicos se han mejorado en los restaurantes campestres, se ha implementado los vestidores, pero aún se considera insuficientes, debido a que en temporadas de alta demanda se contrata más personal para cubrir la demanda, por lo cual se evidencia que el área no es adecuada. La distribución de los puntos de lavados son correctos y en coherencia al CALTUR, Todo el personal debe estar capacitado en el manejo del Manual de Buenas Prácticas

en Manipulación de Alimentos. Los datos obtenidos son alentadores, señala que los restaurantes han invertido en mejorar sus zonas de lavado de equipo y utensilios, con el objetivo de garantizar la salubridad a los comensales.

TERCERA CONCLUSION

Los datos nos indican que el mayor porcentaje de encuestados señalan que los utensilios y equipos no son adecuados, es decir no reflejan la indicaciones del CALTUR, Todo el personal debe estar capacitado en el manejo del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos, según la información complementaria proporcionada por los encuestado esto de asocia a que los administradores de los restaurantes optan por minimizar costos en la compra de utensilios y equipos. Además, existe una falta de difusión y exigencia por parte de los jefes del área de alimento en el cumplimiento de los procesos de lavados y desinfección, y el ingreso de personal nuevo en los restaurantes campestres afecta el cumplimiento.

CUARTA CONCLUSION

Lo datos obtenidos nos indica que un mayor porcentaje de restaurantes consideran que están cumpliendo con las indicaciones del CALTUR, Todo el personal debe estar capacitado en el manejo del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos, con respecto al abastecimiento y calidad de agua, pero es necesario indicar que este cumplimiento, es debido a que los restaurantes campestres han optado por abastecerse de agua por sus propios medios. La evacuación de aguas residuales, no es eficiente, debido a que no se mantiene en buen estado los drenajes. Existe una cultura parcial del

reciclaje, es decir en la selección de residuos solo se recicla las botellas de plásticos. Es decir, es ineficiente el sistema de reciclaje.

QUINTA CONCLUSION

El estado de salud, no es el adecuado, debido a que los trabajadores no comunican ciertas afecciones como resfríos o gripes, por temor a perder sus pagos. El indicador nos señala que casi la mitad de los encuestados asumen que tiene una correcta higiene personal, el porcentaje que afirma que no cumple con los aspectos de higiene. Además, evidencia una falta de control y evaluación por parte de los jefes inmediatos. Este problema se agudiza con los trabajadores eventuales, debido a que ellos carecen capacitaciones.

SEXTA CONCLUSION

Los datos obtenidos señala que es muy bajo el porcentaje de restaurantes campestres que cumplen con la capacitación semestral como lo indica CALTUR, Todo el personal debe estar capacitado en el manejo del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos. Se evidencia que la realización de estas capacitaciones se considera responsabilidad de la Municipalidad Distrital de Santa María.

RECOMENDACIONES

La municipalidad distrital de Santa María debe proponer un reglamento de aplicación local, donde se establezcan las características de infraestructura y diseño que deben cumplir los restaurantes campestres de la zona. Esto puede garantizar que la infraestructura guarde coherencia con el paisaje del distrito.

Establecer un área responsable en Municipalidad Distrital que evaluar el cumplimiento de instalaciones sanitarias. Además, en este proceso se debe solicitar el apoyo de la asociación AHORA, para sensibilizar en la materia relacionada con el CALTUR, Todo el personal debe estar capacitado en el manejo del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos. Por otro lado, es necesario que la municipalidad garantice la mejora de las instalaciones sanitarias.

Promover convenios con la banca, para poder generar un programa de financiamiento para mejora de equipo y utensilios. Este programa tendrá como objetivo el acondicionamiento para los nuevos restaurantes campestres que tiene la voluntad de adecuarse al CALTUR, Todo el personal debe estar capacitado en el manejo del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos.

Los restaurantes campestres deben adoptar sistemas de control, que permitan garantizar la higiene del personal. La municipalidad Distrital de Santa María debe promover un programa de incentivo y reconocimiento para los restaurantes que cumplan en mayor porcentaje con los indicadores CALTUR, Todo el personal debe estar capacitado en el manejo del Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos

Continuar promoviendo las capacitaciones de forma semestral, establecer estrategias de participación, que garantice que la totalidad de restaurantes se beneficie de los talleres.

FUENTES DE INFORMACIÓN

- Ayala Borja, H. (2016). *Aplicación de buenas practicas de manipulación (ABP) de alimentos y condicones laborales de los colaboradores, servicio de nutrición del Hopital Regional Huacho*. Lima: Universidad César Vallejo.
- Behar Rivero, D. (2008). *Metodología de la investigación*. Shalom.
- CALTUR. (2016). Plan Nacional de Calidad Turistica del Perú 2017-2025. *Plan Nacional de Calidad Turistica del Perú 2017-2025*. Lima, Perú: Ministerio de Comercio Exxterio y Turismo. Obtenido de https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/CALTUR/pdfs_documentos_Caltur/CALTUR_2017_2025.pdf
- Chaves, P. (2010). Condiciones sanitarias de los comedores públicos del mercado municipal Bella Vista de la ciudad de Guaranda provincia de Bolívar,Ecuador. Bolivar, Ecuador: Escuela Superior Politecnica de Chimborazo. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/1684>
- España García, S. (2014). *Evaluación de buenas practicas de manufactura (BPM) en ventas ambulantes de comida y propuesta de manual de control de calidad para BPM ofrecido por vendedores ambulantes de comida en la cabecera departamental de Totonicapan, Guatemala*. Quetzaltenango: Universidad Rafael Landivar. Obtenido de <http://recursosbiblio.url.edu.gt/tesiseortiz/2014/09/15/Espana-Silvia.pdf>

- Hernandez Sampieri, R., Fernandez Collado, C., & Baptista Lucio, M. (2014). *Metodología de la investigación*. México D.F: McGraw-Hill/Interamericana Editores S.A.
- FAO S/A. (2011). Una introducción a los conceptos básicos de la seguridad alimentos. Programa
- Janampa Vasquez, E. E. (2019). *Diseño de un sistema de gestión de seguridad alimentaria que asegure la calidad en los procesos de elaboración de alimentos de restaurant "La Caribeña" Callao*. Universidad San Martin de Porres. Lima: Universidad San Martin de Porres. Obtenido de <http://www.repositorioacademico.usmp.edu.pe/handle/usmp/5159>
- MBPMA-CALTUR. (2008). *Manual de Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines*,. Ministerioa de Comercio Exterior y Turismo. Lima: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.
- MINSA. (2011). DS N° 031-2010-SA Reglamento de la calidad de agua para el consumo humano. Ministerio de Salud. Lima: Ministerio de Salud.
- Municipalidad Distrital de Santa María. (03 de 11 de 2019). *Municipalidad Distrital de Santa María*. Obtenido de Municipalidad Distrital de Santa María: http://www.munisantamaria.gob.pe/municipalidad/informacion_historia.php
- Secce Condori, G. (2017). *Conocimiento de Buenas Prácticas de Manufactura de los Colaboradores del Área de Alimnetos y Bebidas, hotel San Agustín Paracas , Ica 2017*. Limas: Universidad César Vallejo.
- Siclla Rodríguez, R. I. (2015). *La Gestión de Alimentos y Bebidas en los Establecimientos de Comida ambulatoria particpnate de concurso "Ceviche con Sentimiento", 2014*. Universidad San Martin de Porras. Lima:

Universidad San Martín de Porras. Obtenido de
<http://www.repositorioacademico.usmp.edu.pe/handle/usmp/2342>

Tamayo Tamayo, M. (2004). *El proceso de la Investigación Científica*. Mexico: Limusa.

Torres Oñate , C., & Shaca Chifla , M. (2018). *El proceso de manipulación de alimentos en los Establecimientos de Restaurantes y su importancia en la Satisfacción de los Clientes que visitan el Cantón Pelileo Provincia Tungurahua*. Universidad Técnica de Ambato. Ambato: Universidad Técnica de Ambato. Obtenido de
<http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/27824>

Villacís Guerrero, J. d. (2015). *Diseño y propuesta de un sistema de inocuidad alimentaria basado en BPM (Buenas Prácticas Manufactura) para Destiny Hotel de la Ciudad de Baño*. Universidad Central de Ecuador. Quito: Universidad Central de Ecuador. Obtenido de
<http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/4484/1/T-UCE-0008-2.pdf>

Anexo 1

CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS RESTAURANTES CAMPESTRES DEL DISTRITO SANTA MARÍA, 2018.

La presente encuesta tiene la intención de evaluar el nivel de cumplimiento de Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en Restaurantes del Distrito de Santa María, 2018. Con fines del desarrollo de esta investigación requerimos conocer su, por lo cual agradezco que responda las preguntas con mucha sinceridad ya que la información será utilizada únicamente para fines académicos y se garantiza estricta confidencialidad.

I. DATOS DEL ENCUESTADO

1. ¿Cuál es su género?

- a) Femenino
- b) Masculino

II. INSTRUCCIONES:

Marque con un aspa (X), según corresponda de acuerdo a la escala de calificación.

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

MBP-Manipulación de Alimentos en Restaurantes					
I. Construcciones de las Instalaciones	Calificación				
	1	2	3	4	5
1. Considera que la ubicación del Restaurante es acorde a MBP-MAR.					
2. Considera que las vías de acceso concuerdan con las sugeridas en MBP-MAR.					
3. Considera que el diseño del interior y materiales del restaurante es en concordancia con lo que indica MBP-MAR.					
4. Considera que la Infraestructura del almacén de productos secos concuerdan con las sugeridas en MBP-MAR.					
5. Considera usted que los sistemas de ventilación concuerdan con las indicaciones del MBP-MAR.					
6. Considera usted que los sistemas de iluminación concuerdan con las indicaciones del MBP-MAR.					
II. Instalaciones Sanitarias	Calificación				
	1	2	3	4	5
7. Considera usted que los Servicios higiénicos del restaurante concuerdan con las indicaciones en MBP-MAR.					
8. Considera usted que el área de vestuario del restaurante concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.					
9. Considera usted que los punto de lavado de manos del restaurante concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.					
10. Considera usted que la zona de lavado de equipos y utensilios de limpieza del restaurante concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.					
III. Equipos y utensilios	Calificación				
	1	2	3	4	5
11. Considera usted que las características de los equipos y utensilios del restaurante concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.					
12. Considera usted que el proceso de lavado y desinfección de los equipos y utensilios que desarrolla el restaurante concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.					
13. Considera usted que el proceso de lavado y desinfección de equipos estacionarios que desarrolla el restaurante concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.					
14. Considera usted que el proceso de lavado y desinfección de vajilla que desarrolla el restaurante concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.					
15. Considera usted que el proceso de almacenamiento de equipo y utensilios desarrollados por el restaurante concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.					
16. Considera usted que la mantelería utilizada por el restaurante concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.					
17. Considera usted que la implementación de programas de limpieza desarrollados por el restaurante concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.					
IV. Facilidad sanitaria					
	1	2	3	4	5

18. Considera usted que el abastecimiento y calidad de agua que tiene el restaurante concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.					
19. Considera usted que la evacuación de agua residuales que tiene implementada el restaurante concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.					
20. Considera usted que el manejo y depósito de residuos sólidos que desarrolla el restaurante concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.					
V. Higiene personal	1	2	3	4	5
21. El estado de salud que usted goza concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.					
22. Considera usted que la higiene del personal concuerda con lo indicado en MBP-MAR.					
23. Considera usted que la practica de higiene de manos desarrollada por el personal concuerda con lo indicado en MBP-MAR.					
24. Considera usted que el cuidado de manos desarrollado por el personal concuerdan con lo indicado en MBP-MAR.					
25. Considera usted que el uso de los guantes a cargo del personal se da acorde a lo indicado en MBP-MAR.					
26. Considera usted que uso de uniforme de trabajo por parte de los trabajadores se da acorde a lo indicado en MBP-MAR.					
27. Considera usted que es frecuente la práctica de malos hábitos (Indicado en MBP-MAR) por parte de los trabajadores.					
28. Considera usted que es frecuente la práctica buenos hábitos Indicado en MBP-MAR) por parte de los trabajadores.					
VI. Capacitación sanitaria	1	2	3	4	5
29. Considera usted que el restaurante desarrolla capacitaciones de MBP.MA de forma semestral.					
30. Considera usted que el restaurante desarrolla capacitaciones de principio general de higiene de forma semestral.					

Fuente: Elaboración propia.

GALERIA DE FOTOS DE RESTAURANTES CAMPESTRES

Figura 33. Fachada del Restaurante "CHINCHAY"



Fuente: Elaboración Propia.

Figura 34. Interior de Restaurante "CHINCHAY"



Fuente: Elaboración Propia.

Figura 35. Fachada de Restaurante "MI RANCHO"



Fuente: Elaboración Propia.

Figura 36. Fachada del Restaurante "LAS ESTERAS".



Fuente: Elaboración Propia.

Figura 37. Fachada de Restaurante "Manos Criollas".



Fuente: Elaboración Propia.

Figura 38. Fachada del Restaurante "LOS MANGLARES"



Fuente: Elaboración Propia.

Figura 39. Interior del Restaurante "LOS MANGLARES".



Fuente: Elaboración Propia.

Figura 40. Fachada del Restaurante "FUNDO PALMIRA"



Fuente: Elaboración Propia.

Figura 41. Fachada del Restaurante "FOGON DE LA NONA".



Fuente: Elaboración Propia.

Figura 42. Interior del Restaurante "FOGON DE LA NONA"



Fuente: Elaboración Propia.

Figura 43. Interior del Restaurante "EL HUARANGUITO"



Fuente: Elaboración Propia.

Figura 44. Fachada del Restaurante "EL HUARANGUITO".



Fuente: Elaboración Propia.

Anexo 3

Manual de Buenas Practicas en Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Afines

Equipo y utensilios

Características de los equipos y utensilios

Los equipos y utensilios que se empleen en los restaurantes deben contar con característica de material resistente a la corrosión, no poroso ni adsorbente, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos; permitiendo su fácil limpieza y desinfección.

Lavado y desinfección de los equipos y utensilios;

Deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse después de cada uso todos los equipos y superficies en contacto con los alimentos, utilizando toallas desechables o paños de colores para limpiar y desinfectar.

Almacenamiento de equipos y utensilios

Los equipos y utensilios desinfectados deben protegerse de agentes externos de contaminación; por tanto, se deben resguardar en un lugar cerrado protegidos del polvo e insectos.

Implementación un programa de limpieza y desinfección

Los restaurantes deben contar con un Programa de Higiene y Saneamiento, el cual incluya procedimientos de limpieza y desinfección, para lo cual utilizarán productos autorizados para tal fin Para ejecutarlo se requiere el compromiso de la Gerencia y de los empleados. Se evaluará áreas, superficies, equipos, utensilios que necesiten limpiarse, estableciendo un horario. (Manual de Buenas Prácticas Manipulación de A., 2008, págs. 33).

Facilidades Sanitarias

Abastecimiento y calidad de agua

Los restaurantes deberán contar con servicio de agua potable de la red pública manteniendo un cloro libre residual de 0.5 a 1.5 ppm y llevar un registro de control de cloro residual diario. El suministro será permanente y en cantidad suficiente, que permita atender las actividades del establecimiento. (Manual de Buenas Prácticas Manipulación de A., 2008)

Evacuación de aguas residuales

Las aguas residuales y del drenaje están contaminadas con bacterias, virus y parásitos; por lo tanto, el establecimiento debe contar con un sistema de drenaje adecuado para manejar las aguas residuales que se producen y soportar cargas máximas. Dicho sistema de evacuación debe mantenerse en buen estado de funcionamiento y estar protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos al establecimiento. (Manual de Buenas Prácticas Manipulación de A., 2008, pág. 34).

Manejo y disposición de residuos sólidos

Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con recipientes de material plástico a prueba de agua, de plagas, con tapas seguras, oscilante o pedal para evitar todo contacto con las manos, asimismo deberán tener una bolsa de plástico en el interior, de preferencia de color negro, para remover la basura y hacer más fácil la limpieza. Es recomendable que se utilicen recipientes diferenciados para residuos sólidos biodegradables y residuos no degradable. (Manual de Buenas Prácticas Manipulación de A., 2008).

Higiene de personal

Los manipuladores de alimentos ejercen una influencia notable sobre la higiene de los alimentos; por lo tanto, es importante que mantengan un alto grado de limpieza personal y vistan ropa protectora adecuada. El control médico periódico de los manipuladores de alimentos es responsabilidad de la administración del restaurante y servicios afines. Dado que la prevención de la contaminación de los alimentos se fundamenta en la higiene del manipulador. (Manual de Buenas Prácticas Manipulación de A., 2008, pág. 35).

Estado de Salud

La salud de los empleados y la higiene durante el proceso de preparación de alimentos es vital. Los empleados enfermos o portadores de infecciones que pueden transmitirse a otras personas a través de los alimentos. Por cual, los trabajadores con problemas de salud no deben trabajar en áreas de manipulación de alimentos (Manual de Buenas Prácticas Manipulación de A., 2008).

Prácticas de Higiene de las manos

La higiene de manos es probablemente la forma más efectiva de controlar la contaminación. Existen tres componentes claves de la higiene de manos para el manipulador de alimentos: 1. Contar con instalaciones y equipos adecuados para el lavado de manos. 2. Evitar el contacto directo de las manos con los alimentos listos para consumo. 3. Aplicar el procedimiento apropiado para el lavado de manos (Manual de Buenas Prácticas Manipulación de A., 2008).

Cuidado de manos

Las uñas largas son difíciles de limpiar y podrían refugiar bacterias, por lo tanto, deben mantenerse cortas, limpias y sin esmalte. En el caso de cortes o lesiones en

las manos, deben cubrirse apropiadamente con vendas limpias y a su vez deben utilizar guantes limpios, dedos o cubiertas para evitar que la venda tenga contacto con el alimento. (Manual de Buenas Prácticas Manipulación de A., 2008, pág. 38).

Uso de guantes

Las condiciones que promueven el crecimiento de microorganismos pueden reducirse a través de la utilización y cambio frecuente de guantes, lavándose las manos cada vez que se cambie un par nuevo.

(Manual de Buenas Prácticas Manipulación de A., 2008).

Uso de uniforme de trabajo apropiado

El personal del área de preparación de alimentos debe utilizar uniforme limpio y completo El administrador debe asegurarse que los responsables del manejo de la comida cumpla promover un ambiente limpio y el uso de uniformes (Manual de Buenas Prácticas Manipulación de A., 2008).

Malos hábitos que se deben evitar

Los manipuladores de alimentos deben seguir estrictas normas para evitar los malos hábitos: Fumar, comer, beber, masticar chicle o escupir en áreas de preparación de. Evitar toser y estornudar sobre los alimentos. Utilizar uñas largas o con esmaltes porque esconden gérmenes y desprenden partículas en el alimento. Manipular los alimentos o ingredientes con las manos en vez de utilizar guantes y utensilios como tenazas, papel film, etc. Utilizar anillos, esclavas, relojes, aros u otros elementos que además de esconder bacterias pueden caer en los alimentos o en los equipos causando un problema de salud al consumidor. Utilizar la vestimenta como paño para limpiar o secar (Manual de Buenas Prácticas Manipulación de A., 2008, pág. 40).

Buenos hábitos para practicar

Los manipuladores de alimentos siempre deberán acostumbrarse a: Lavar y desinfectar utensilios y superficies de preparación antes y después de utilizarlos. Lavar y desinfectar vajillas y cubiertos antes de utilizarlos para servir. Tomar los platos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el asa. Mantener la higiene y el orden principalmente en su cocina o expendio y alrededor. Lavarse las manos antes de preparar los alimentos. (Manual de Buenas Prácticas Manipulación de A., 2008, págs. 40,41).

Capacitación Sanitaria

Para el Manual de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, emitido por el CALTUR, Todo el personal debe estar capacitado en el manejo del Manual de Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos, el objetivo es de crear una cultura de salubridad de los alimentos además de garantizar la salubridad de la comida de estos establecimientos de expendio de alimentos y bebidas. La administración del restaurante está en el deber de promover la capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos y debe realizarse por lo menos cada seis (06) meses, inculcando en un plan de acción los Principios básicos de Higiene, Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas, entre otros, y así puedan ser brindada por las Municipalidades, entidades públicas y privadas o personas naturales especializadas. El propietario o administrador del restaurante deberá involucrar a todo el personal de su empresa y así reciba una capacitación continua.

Anexo 4

Matriz de Consistencia DE EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS RESTAURANTES CAMPESTRES DEL DISTRITO SANTA MARÍA, 2018.

PROBLEMAS	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLE	DIMENSIONES	METODOLOGÍA
<p>Problema general:</p> <p>¿En qué medida se da el cumplimiento de MBP Manipulación de Alimentos en los restaurantes campestres del Distrito de María, 2018?</p> <p>Problemas específicas</p> <p>¿En qué medida se da el cumplimiento de construcción de las instalaciones en los restaurantes campestres del Distrito de María, 2018?</p> <p>¿En qué medida se da el cumplimiento de instalaciones sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de María, 2018?</p> <p>¿En qué medida se da el cumplimiento de equipos y utensilios en los restaurantes campestres del Distrito de María, 2018?</p> <p>¿En qué medida se da el cumplimiento de facilidades sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de María, 2018?</p> <p>¿En qué medida se da el cumplimiento de higiene personal en los restaurantes campestres del Distrito de María, 2018?</p> <p>¿En qué medida se da el cumplimiento de capacitaciones sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de María, 2018?</p>	<p>Objetivo general:</p> <p>Conocer el nivel de cumplimiento de MBP Manipulación de Alimentos en los restaurantes campestres del Distrito de María, 2018.</p> <p>Objetivos específicos</p> <p>Conocer el nivel de cumplimiento de construcción de las instalaciones en los restaurantes campestres del Distrito de María, 2018.</p> <p>Conocer el nivel de cumplimiento de instalaciones sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de María, 2018.</p> <p>Conocer el nivel de cumplimiento de equipos y utensilios en los restaurantes campestres del Distrito de María, 2018.</p> <p>Conocer el nivel de cumplimiento de facilidades sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de María, 2018.</p> <p>Conocer el nivel de cumplimiento de higiene personal en los restaurantes campestres del Distrito de María, 2018.</p> <p>Conocer el nivel de cumplimiento de capacitaciones sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de María, 2018.</p>	<p>Hipótesis general:</p> <p>H1: El nivel de cumplimiento de MBP Manipulación de Alimentos en los restaurantes campestres del Distrito de María es de nivel regular, 2018.</p> <p>Hipótesis específicas:</p> <p>H1: El nivel de cumplimiento de construcción de las instalaciones en los restaurantes campestres del Distrito de María es de nivel regular, 2018.</p> <p>H2: El nivel de cumplimiento de instalaciones sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de María nivel regular, 2018.</p> <p>H3: El nivel de cumplimiento de equipos y utensilios en los restaurantes campestres del Distrito de María es nivel regular, 2018.</p> <p>H4: El nivel de cumplimiento de facilidades sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de María nivel regular, 2018.</p> <p>H5: El nivel de cumplimiento de higiene personal en los restaurantes campestres del Distrito de María es nivel regular, 2018.</p> <p>H6: El nivel de cumplimiento de capacitaciones sanitarias en los restaurantes campestres del Distrito de María es nivel regular, 2018.</p>	<p>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS RESTAURANTES</p>	<p>Construcciones de la Instalaciones</p> <p>Instalaciones Sanitarias</p> <p>Equipos y utensilios</p> <p>Facilidad sanitaria</p> <p>Higiene personal</p> <p>Capacitación sanitaria</p>	<p>Tipo de Investigación: Aplicada</p> <p>Nivel de Investigación: Descriptiva explicativa</p> <p>Método: Hipotético Deductivo Estadístico</p> <p>Diseño de Investigación No experimental de corte transversal</p> <p>Técnicas Encuesta, observación, entrevista.</p> <p>Instrumentos Cuestionario. Guía de observación. Guía de entrevista</p> <p>Población Total de la población: 182 Participantes en capacitaciones MBP.</p> <p>Muestra 95 trabajadores.</p>

