

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
FACULTAD DE INGENIERÍAS DE PROCESOS
INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Título del proyecto

**Fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM),
En los procesos de producción de la Corporación Industrial
FLING SRCL - Juliaca**

Estudiantes

Calsina Layme, Noely Yaquelin
Calderon Llanque, Claeyde Vaneza
Carrizales Luicho, Rossy Ingrith
Gonzales Huahuacondori, Melisa Lourdes
Mamani Martínez, Luz Marina
Paccara Quispe, Nancy
Pancca Mamani, Mirian Betzaida
Quispe Mamani, Flor Blanca
Uchamaco Yucra, Deysi Margot

Asesores

Mg. Roger Gómez Mamani
Mg. Bradley Condori Mamani

Juliaca - Perú, 2023



Universidad Nacional de Juliaca

Facultad De Ingenierías De Procesos Industriales

Escuela Profesional de Ingeniería En Industrias Alimentarias

PROYECTO:

Fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), En los procesos de producción de la Corporación Industrial FLING SRL Juliaca

Modalidad : Monovalente

Nombre del equipo : Cooperación Interinstitucional de
Desarrollo Alimentario, Social y
Proyectos (C-IdeasPRO)

Nº	Integrantes	Código	Semestre	Escuela Profesional
01.	Mamani Martínez Luz Marina	9241664228	VIII	EPIIA
02.	Uchamaco Yucra Deysi Margot	9271392185	VIII	EPIIA
03.	Gonzales Huahuacondori Melisa Lourdes	9272895108	VIII	EPIIA
04.	Calderon Llanque Claeyde Vaneza	8272482122	VIII	EPIIA
05.	Calsina Layme Noely Yaquelin	9273653848	VIII	EPIIA
06.	Carrizales Luicho Rossy Ingrith	9270678192	VIII	EPIIA
07.	Quispe Mamani Flor Blanca	9273819780	VIII	EPIIA
08.	Paccara Quispe Nancy	9270558441	VIII	EPIIA
09.	Pancca Mamani, Mirian Betzaida	9275570826	VIII	EPIIA

Asesores:

Mg. Roger Gómez Mamani

Mg. Bradley Condori Mamani

Fecha de inicio : 12/09/2022

Fecha de finalización : 12/01/2023

DEDICATORIA:

A nuestros queridos padres con cariño, por su confianza, empeño y dedicación en nuestra formación, a todas las personas que creyeron en nosotras, en nuestras capacidades y en nuestro esfuerzo por ser cada día mejores.

AGRADECIMIENTO:

A Dios por cuidarnos y guiar nuestros pasos en cada momento de nuestra vida.

A las autoridades y responsables de las diversas instancias de nuestra Universidad Nacional de Juliaca.

A nuestros asesores Mg. Roger Gómez Mamani, Mg. Bradley Condori Mamani, por sus enseñanzas sus palabras fueron sabias, sus conocimientos rigurosos y precisos para el desarrollo de nuestro trabajo de proyección social.

Gracias

ÍNDICE DE CONTENIDO

Dedicatoria	3
Agradecimiento	4
Índice De Contenido	5
Índice De Tablas	7
Índice De Figuras	8
Índice De Anexos	9
Resumen	12
Introducción	13
Junta Directiva	14
Capítulo I	
Antecedentes	15
1.1. Antecedentes Internacional	15
1.2. Antecedentes Nacional	15
Capítulo II	16
Marco Teórico	16
2.1. Buenas Practicas De Manufactura	16
2.1.1. Aspectos Generales De Las Bpm	16
2.1.2. Ventajas De La Implementación De Las Bpm	17
2.2. Producción Con Inocuidad	18
2.2.1. El Papel De La Fao	18
2.2.2. Sistemas Oficiales De Inocuidad	18
2.3. Enfermedades Transmitidas Por Alimentos Eta	19
2.3.1. Síntomas Más Frecuentes O Comunes De Las Eta	20
2.3.2. Los Mecanismos De Transmisión De Las Eta	20
2.3.3. Prevención De Las Eta	20
2.4. Higiene En Personal	21
2.4.1. Higiene	21
2.4.2. Higiene Alimentaria	21
2.4.3. Higiene Personal	21
2.5. Limpieza Y Desinfección	22

Capítulo III

Objetivos Logrados	23
3.1. Líneas De Intervención De Extensión Cultural	23
3.1.1. Objetivo General Logrado	23
3.1.2. Objetivos Específicos Logrados	24
3.2. Descripción De Actividades Cronológicamente	25
3.3. Diagnóstico De Impacto De Las Actividades	28
3.4. Número De Beneficiarios	29
3.5. Resultado De Encuesta De Satisfacción	32

Capítulo IV

Cronograma De Actividades Y Costos	42
4.1. Cronograma	42
4.2. Informe Económico	44
Conclusiones.....	46
Recomendaciones.....	48
Bibliografía	49
Anexos	51

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Relación de trabajadores corporación industrial fling	30
Tabla 2 Satisfacción del material didáctico utilizado en la capacitación.	32
Tabla 3 Satisfacción sobre nivel de comprensión de la información	33
Tabla 4 Valoración sobre la organización de la capacitación.	34
Tabla 5 Valoración de la metodología utilizada por el conferencista.	35
Tabla 6 Valoración sobre la calidad del material utilizado	36
Tabla 7 Valoración sobre el dominio del tema	37
Tabla 8 Valoración sobre la capacitación en el área de trabajo	38
Tabla 9 Valoración sobre la duración de la capacitación.	39
Tabla 10 Valoración de satisfacción del encuestado.	40
Tabla 11 Valoración del aprendizaje proporcionado.	41

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Representación gráfica sobre la satisfacción del material didáctico.	32
Figura 2 Representación gráfica del nivel de comprensión de la información	33
Figura 3 Representación gráfica sobre la organización de la capacitación	34
Figura 4 Representación gráfica sobre la metodología utilizada	35
Figura 5 Representación gráfica sobre la calidad del material utilizado	36
Figura 6 Representación gráfica sobre el dominio del tema	37
Figura 7 Representación gráfica sobre la capacitación en el área de trabajo.	38
Figura 8 Representación gráfica sobre la duración de la capacitación.	39
Figura 9 Representación gráfica de valoración de satisfacción del encuestado.	40
Figura 10 Representación gráfica sobre del aprendizaje proporcionado	41

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Constancia de conformidad de asesores	51
Anexo 2 Constancia de conformidad de la institución.	53
Anexo 3 Comprobantes de pago.	54
Anexo 4 Ficha de diagnóstico	63
Anexo 5 Fotografía de la actividad 1, recorrido – planta.	65
Anexo 6 Fotografía de la actividad 1, zona de seguridad.	65
Anexo 7 Fotografía de la actividad 1, área de producción	65
Anexo 8 Ficha de diagnóstico de la visita guiada	66
Anexo 9 Fotografía de la actividad 2, áreas de almacenamiento	67
Anexo 10 Fotografía de la actividad 2, transporte.	67
Anexo 11 Fotografía de la actividad 3, entrevistas con el gerente gral.	68
Anexo 12 Fotografía de la actividad 3, entrevista.	68
Anexo 13 Aprobación del cronograma de actividades.	69
Anexo 14 Fotografía de la actividad 4, entrevista con el jefe de planta.	73
Anexo 15 Guía de evaluación	73
Anexo 16 Fotografía de la actividad 5, visitas guiadas – producción.	74
Anexo 17 Fotografía de la actividad 5, área de envasado.	74
Anexo 18 Aplicación de la ficha de monitoreo - visita guiada.	75
Anexo 19 Fotografía de la actividad 6, visitas guiadas.	76
Anexo 20 Fotografía de la actividad 6, área de almacenamiento	76
Anexo 21 Aplicación de la ficha de monitorio – visita guiada.	77
Anexo 22 Fotografía de la actividad 6, evaluando la limpieza.	78
Anexo 23 Fotografía de la actividad 7, retroalimentación de los asesores.	78
Anexo 24 Fotografía de la actividad 7, validación de material.	79
Anexo 25 Diseño de logotipo	79
Anexo 26 Elaboración de trípticos – producción con inocuidad.	80
Anexo 27 Diapositivas de la capacitación – producción con inocuidad	81
Anexo 28 Capacitación al personal – Producción con inocuidad	82
Anexo 29 Fotografía de la actividad 9, entrega de resolución	82
Anexo 30 Asistencia capacitación	83
Anexo 31 Fotografía de la actividad 10, evaluación interna.	85
Anexo 32 Fotografía de la actividad 10, evaluación interna	85
Anexo 33 Fotografía de la actividad 11, monitoreo y valoración.	86

Anexo 34 Ficha basada en el control de higiene y salud del personal	87
Anexo 35 Fotografía de la actividad 11, personal que evaluó.	88
Anexo 36 Ficha de monitoreo	89
Anexo 37 Fotografía de actividad 11, evaluando las instalaciones.	90
Anexo 38 Ficha de control de higiene y salud del personal	91
Anexo 39 Monitoreo y valoración de control de higiene.	92
Anexo 40 Monitoreo	93
Anexo 41 Fotografía de la actividad 13, retroalimentación de los asesores.	94
Anexo 42 Fotografía de la actividad 13, validación de los materiales.	94
Anexo 43 Producción de materiales - elaboración de trípticos	95
Anexo 44 Diapositivas de la capacitación.	96
Anexo 45 Fotografía de la actividad 15, capacitación al personal	96
Anexo 46 Fotografía de la actividad 15, exposición del equipo CideasPro	96
Anexo 47 Lista de asistentes.	97
Anexo 48 Evaluación de actividad internamente	99
Anexo 49 Fotografía de la actividad 16, reunión con el jefe de producción.	99
Anexo 50 Fichas de monitoreo	100
Anexo 51 Visita de verificación y valoración	103
Anexo 52 Retroalimentación de docentes	104
Anexo 53 Validación de los materiales didácticos	104
Anexo 54 Producción de materiales informativos	105
Anexo 55 Producción de material - diapositivas de la capacitación	106
Anexo 56 Presentación del informe de avance	106
Anexo 57 Fotografía de la actividad 22, capacitación.	107
Anexo 58 Salón de usos múltiples - desarrollo de la capacitación	107
Anexo 59 Taller de lavado correcto de manos	108
Anexo 60 Lista de asistentes	108
Anexo 61 Visita de verificación y valoración	110
Anexo 62 Monitoreo	111
Anexo 63 Fotografía de la actividad 25, retroalimentación de los asesores.	112
Anexo 64 Fotografía de la actividad 25, validación de materiales.	112
Anexo 65 Producción de materiales informativos	113
Anexo 66 Producción de material – diapositiva de la capacitación	114
Anexo 67 Fotografía de la actividad 27 - capacitación al personal.	114

Anexo 68 Fotografía grupal.	115
Anexo 69 Lista de asistentes.	115
Anexo 70 Elaboración de informe del proyecto final	117
Anexo 71 Formato de la encuesta realizada	118
Anexo 72 Conformidad de autoridades - Resolución de aprobación	119
Anexo 73 Carpeta drive	122

RESUMEN

La intervención de nuestro equipo “Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO)” se dio en La Corporación Industrial FLING S.C.R.L dentro del marco del fortalecimiento de las capacidades en las cadenas productivas para la mejora continua de la empresa rural, emprendimientos, la seguridad alimentaria, inocuidad y alimentación saludable mediante nuestro proyecto de proyección social denominado Fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) , en los procesos de producción de la Corporación Industrial FLING S.C.R.L. Juliaca, que beneficiara al personal que labora en esta institución en las diversas áreas de trabajo de producción industrial, siendo 30 los beneficiarios de este proyecto, que fue aprobado mediante la resolución N° 458-2022.CCO-UNAJ iniciando oficialmente el 12 de septiembre del año 2022 y finalizando el 12 de enero del año 2023. Nuestra labor de fortalecimiento de las Buena prácticas de manufactura se realizó mediate la ejecución de un diagnóstico situacional, y capacitaciones denominadas: Producción con inocuidad, Enfermedades transmitidas por los alimentos, Higiene en personal y Limpieza y desinfección, también realizamos monitoreos de las actividades realizadas mediante fichas de seguimiento realizado al personal y consideramos positivamente las actividades desarrolladas por nuestro equipo logrando fortalecer las buenas prácticas de manufactura en la Corporación Industrial FLING SCRL. Nuestro equipo de proyección social “Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO)” tuvo el rol sumamente importante como veedor de los procesos industriales que el personal realiza durante las horas de producción a fin de garantizar la inocuidad en la producción de cereales que produce la Corporación Industrial FLING SCRL Juliaca.

INTRODUCCIÓN

La Facultad de Ingenierías de Procesos Industriales a través nuestra Escuela Profesional de Ingenierías en Industrias Alimentarias, tiene la finalidad de realizar intervenciones de proyección social a fin de promover el fortalecimiento de las capacidades en las cadenas productivas para la mejora continua de la empresa rural y emprendimientos además velar por la seguridad alimentaria, inocuidad y alimentación saludable. Nuestro equipo monovalente denominado Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO) conformado por 09 estudiantes del VIII semestres y II asesores docentes de nuestra Escuela Profesional; hemos intervenido satisfactoriamente mediante el desarrollo de nuestro proyecto denominado “Fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), En los procesos de producción de la Corporación Industrial FLING SRL Juliaca”.

La intervención de nuestro equipo Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO), logro el fortalecimiento de las buenas prácticas de manufactura en la Corporación Industrial FLING S.C.R.L mediante la ejecución de actividades y estrategias de intervención para el cumplimiento de los lineamientos legales que tiene La Corporación Industrial FLING S.C.R.L sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para contribuir en el fortalecimiento en la producción industrial de productos aptos para el consumo humano.

En el presente informe daremos a conocer nuestras actividades realizadas en IV capítulos; en el Capítulo I veremos los antecedentes sobre la importación de la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las industrias alimentarias en el Capítulo II: encontramos el marco teórico que hemos utilizamos en el desarrollo de nuestras actividades, en el Capítulo III tenemos los objetivos logrados, asimismo encontramos descripción cronológica de la actividades, diagnóstico de impacto de las actividades, información sobre el número de beneficiarios y los resultados de la encuesta de satisfacción y finalmente en el Capítulo IV encontramos información sobre el Cronograma de actividades, el informe económico, las conclusiones, recomendaciones la bibliografía y finalmente los anexos basados en evidencias de nuestras actividades realizadas.

JUNTA DIRECTIVA

Presidente	: Uchamaco Yucra Deysi Margot
Vicepresidente	: Mamani Martínez Luz Marina
Secretario	: Pancca Mamani Mirian Betzaida
	: Quispe Mamani Flor Blanca
Tesorero	: Gonzales Huahuacondori Melisa L.
Vocal	: Paccara Quispe Nancy
Responsable de seguimiento de tramite:	Calsina Layme Noely Yaquelin
	: Carrizales Luicho Rossy Ingrith
Responsable de difusión y/o imagen	: Calderon Llanque Claeyde Vaneza

CAPÍTULO I

ANTECEDENTES

1.1. ANTECEDENTES INTERNACIONAL

Saraúz (2017) en su tesis pregrado titulada: Diseño de un Sistema de buenas prácticas de manufactura para industrias ipiales, tuvo como objetivo el desarrollo del diseño de un sistema de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para Industria Ipiiales, con la finalidad de conocer los capítulos que presentaron un inadecuado cumplimiento de BPM y así direccionar un Plan de mejoras, donde se detallaron las acciones correctivas realizar en la planta procesadora. Concluyendo que si se elaboró el manual BPM donde se describen los diferentes procedimientos, fichas técnicas, métodos y requisitos exigidos en la Norma Técnica Sanitaria Unificada de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

1.2. ANTECEDENTES NACIONAL

Taquia y Paliza (2020) en su tesis pregrado titulada: Propuesta de implementación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control de los alimentos extruidos en la empresa proinka inversiones EIRL. Cuyo objetivo general fue: Plantear una propuesta de implementación del Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control de los alimentos extruidos en la empresa Proinka inversiones EIRL, Cusco. Partió de la falta de control en los procesos de producción de alimentos en la empresa, donde no se tiene ningún registro previo actualizado. Y concluyo lo siguiente: Se ha logrado desarrollar, los pre requisitos como son: un manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos (Manual BPM) y el manual de procedimiento operativos estandarizados de saneamiento (Manual POES).

Cruz (2017) en su tesis pregrado titulada: Condiciones higiénico-sanitarias de los servicios de alimentación y carga microbiana de las raciones servidas, en I.I.E.E. Beneficiarias del programa qali warma, Puno. Cuyo objetivo general fue: Determinar las condiciones higiénico-sanitarias de los servicios de alimentación y carga microbiana de mesofilos viables, coliformes fecales, y salmonella de las raciones servidas. Concluyendo que las condiciones higienico-sanitaria de los servicios de alimentación no son aceptables para la preparación de alimentos y la presencia de

mesofilos viables en el 44%, coliformes fecales en el 56% y salmonella en el 11% de raciones servidas, indican que no son aptos para el consumo humano.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los principios básicos y prácticas generales de higiene que se aplican en todos los procesos de elaboración y manipulación de alimentos y son una herramienta fundamental para la obtención de productos inocuos. Las BPM son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación. Son indispensables para la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés), de un programa de Gestión de Calidad Total (TQM) o de un Sistema de Calidad como ISO 9001. Las empresas que implementan y certifican su Sistema de BPM generan confianza en el consumidor al minimizar la probabilidad de ocurrencia de una Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA). El nivel de exigencia del consumidor es elevado y, además de los atributos relacionados con la calidad, requiere garantía de la inocuidad. Al lograr el reconocimiento nacional e internacional se mejoran las ganancias, ya que las exigencias de estándares de calidad son cada vez más importantes en la industria de los alimentos y pueden llegar a transformarse en barreras no arancelarias para el comercio. Además, reducen reprocesos, devoluciones, pérdida de reputación, desmotivación, responsabilidades legales, reducción de rentabilidad, etc. Mejorar la inocuidad a través de la BPM implica también optimizar los procesos de producción, se mejoran las prácticas higiénico sanitarias y el adecuado control del estado de los equipos, instalaciones y edificios. Asimismo, las BPM proveen la base estructural para implementar los sistemas HACCP y de otros Sistemas de Gestión de la Calidad (OIRSA, 2017).

2.1.1. ASPECTOS GENERALES DE LAS BPM

Una "buena práctica" es considerada como una idea que afirma que hay técnicas, métodos, procesos, actividades o incentivos que son más eficaces que otros para alcanzar un resultado, o que permiten alcanzarlo de forma más simple o con menos complicaciones. Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación,

elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos son inocuos para la población.

Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica y útil para:

El diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.

Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.

Son indispensables para la aplicación del Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), de un programa de Gestión de Calidad Total (TQM) o de un Sistema de Calidad como ISO 9001.

Se asocian con el control a través de inspecciones del establecimiento.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se aplican en todos los procesos de elaboración y manipulación de alimentos y son una herramienta fundamental para la obtención de productos inocuos.

Constituyen un conjunto de principios básicos con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución (OIRSA, 2017).

2.1.2. VENTAJAS DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS BPM

- Ayuda a producir alimentos saludables e inocuos.
- Amplía y fortalece los conocimientos y un mejor desempeño de los empleados.
- Contribuye a un mejor control de las operaciones, minimizando las devoluciones y quejas.
- Mejora la imagen de los productos, aumentando su demanda y la competitividad productiva de la empresa.
- Es indispensable para captar nuevos clientes e ingresar a mercados más exigentes.
- Es la base para la implementación del plan HACCP, ISO 22000, entre otros (Calle et al., 2019).

2.2. PRODUCCIÓN CON INOCUIDAD

La inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.

En los últimos años se ha avanzado en la sensibilización acerca de la importancia de la inocuidad teniendo en cuenta toda la cadena alimentaria, puesto que se considera que algunos problemas pueden tener su origen en la producción primaria, es decir en la finca, y se transfiere a otras fases como el procesamiento, el empaque, el transporte, la comercialización y aún la preparación del producto y su consumo (MPS, 2023).

2.2.1. EL PAPEL DE LA FAO

Garantizar la inocuidad alimentaria es un proceso complejo que empieza en la explotación agrícola y termina con el consumidor. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) es la única organización internacional que supervisa todos los aspectos de la cadena alimentaria, lo que le permite ofrecer una visión única, de 360°, de la inocuidad de los alimentos. Esta perspectiva se amplía aún más gracias a una asociación consolidada con la Organización Mundial de la Salud (OMS). Con sus mandatos complementarios, la FAO y la OMS se ocupan de una serie de cuestiones con miras a respaldar la inocuidad alimentaria a escala mundial y proteger la salud de los consumidores. En general, la OMS supervisa el sector de la salud pública y mantiene relaciones sólidas con él, mientras que la FAO aborda los aspectos relacionados con la inocuidad alimentaria a lo largo de la cadena de producción de alimentos (FAO, 2023).

2.2.2. SISTEMAS OFICIALES DE INOCUIDAD

Debido a la importancia para la salud humana, se requiere de una o varias entidades regulatorias para ejercer una autoridad. Después de esta primera condición a cubrir, es muy conveniente para la economía que los sistemas estatales brinden el apoyo necesario para sostener el comercio y apoyar la infraestructura turística.

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la competencia de la entidad regulatoria depende mucho de su capacidad para supervisar la capacidad de producción, actualización y comercio

del sector productivo. En ese sentido, se requiere mantener una cobertura suficiente, respecto a calidad como en cantidad, para mantener un control que resulte efectivo para los medios de producción. Sobre todo, cuando comercian sus productos con mercados formales e internacionales.

Se entiende por control de los alimentos a la actividad reguladora obligatoria de cumplimiento realizado por las autoridades nacionales o locales para: Proteger al consumidor y garantizar que todos los alimentos: Sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano durante su producción, empaque, almacenamiento, transporte, distribución, proceso, preparación y su consumo. Cumplan los requisitos de inocuidad y calidad y estén etiquetados de forma objetiva y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley.

La responsabilidad máxima de este control se dirige a contribuir, crear y hacer cumplir las leyes que protejan al consumidor de alimentos (1) peligrosos, (2) impuros y (3) fraudulentamente presentados. Asimismo, prohibiendo la venta de alimentos que no tienen la naturaleza, sustancia o calidad exigidas por el comprador. Es preciso que el consumidor tenga confianza en la inocuidad e integridad de los alimentos que logre establecer el marco legal.

Las preocupaciones concretas sobre los riesgos alimentarios se han centrado en general en los siguientes aspectos: riesgos microbiológicos, residuos de plaguicidas, utilización inadecuada de los aditivos alimentarios, contaminantes como (vidrios, metales, piedras, entre otros) y químicos, incluidas las toxinas biológicas, alérgenos y adulteración;

Los siguientes componentes deben considerarse como elementos básicos de un sistema de control de los alimentos: Legislación y reglamentos alimentarios, gestión del control de los alimentos, servicios de inspección, servicios de laboratorio seguimiento y datos epidemiológicos de los alimentos e información, educación, comunicación y capacitación (OIRSA, 2018).

2.3. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETA

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), se definen como el síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes

etiológicos, en cantidades suficientes, que afecten la salud del consumidor a nivel individual o colectivo. Por otra parte, las enfermedades relacionadas con el consumo de agua son aquellas producidas por el agua contaminada con desechos humanos, animales o químicos. Se consideran enfermedades transmitidas por el agua el cólera, la fiebre tifoidea, la disentería, la poliomielitis, la meningitis y las hepatitis A y E.

Para el país la afectación de dos o más personas con sintomatología similar después de ingerir alimentos y/o agua contaminados del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o los resultados de laboratorio implican a los alimentos o al agua como vehículo de la misma constituyen un “brote” (Vásquez , 2003).

2.3.1. SÍNTOMAS MÁS FRECUENTES O COMUNES DE LAS ETA

Los síntomas dependerán del agente etiológico y del órgano que afecte a la persona. La manifestación clínica más común de una enfermedad transmitida por los alimentos consiste en la aparición de síntomas gastrointestinales (náuseas, vómitos, calambres estomacales y diarrea), pero estas enfermedades también pueden dar lugar a síntomas neurológicos, ginecológicos, inmunológicos y de otro tipo (OMS, 2019).

2.3.2. LOS MECANISMOS DE TRANSMISIÓN DE LAS ETA

Podrían considerarse dos mecanismos de transmisión, el primero ocurre generalmente por contaminación fecal del alimento o inadecuado manejo del mismo, desde su producción hasta su consumo, mientras que el segundo mecanismo ocurre por la ingesta de alimentos preparados o seleccionados inadecuadamente para el consumo, en los cuales los microorganismos tienen parte del ciclo de vida, en este grupo esta principalmente la carne y los lácteos (OMS, 2019).

2.3.3. PREVENCIÓN DE LAS ETA

Trabajar con todo el sector productivo e instituciones de control y demás actores intersectoriales, para mejorar la calidad de los alimentos desde su producción, hasta su consumo.

Implementar medidas que fortalezcan la inocuidad de alimentos en todas las personas y comunidades, para ello puede consultar todo lo referente a “Inocuidad

de Alimentos” en fuentes confiables (instituciones oficiales nacionales e internacionales), principalmente resaltar (OMS, 2020).

Lávese las manos durante 20 segundos con agua y jabón antes, durante y después de preparar los alimentos, y antes de comer. Checa la técnica SOMEICCA.

Los alimentos crudos como la carne y el huevo pueden propagar los microbios a los alimentos que vienen listos para consumir, por ello: Use tablas de cortar y platos diferentes para la carne, pescado y otros alimentos crudos.

Cocinar los alimentos a la temperatura adecuada para garantizar la destrucción de los microorganismos patógenos. Para asegurarnos de esto debemos usar un termómetro de alimentos, ya que mirar el color o la textura no son suficientemente confiables.

Tenga cuidado con la “zona de peligro». Las bacterias pueden multiplicarse rápidamente si se dejan a temperatura ambiente o en la “zona de peligro” que se encuentra entre los 5°C y 60°C. Nunca deje alimentos perecederos fuera del refrigerador (OMS, 2019).

2.4. HIGIENE EN PERSONAL

2.4.1. HIGIENE

La higiene es el conjunto de normas y prácticas con el objetivo a la satisfacción más conveniente de las necesidades humanas, así como a la prevención de enfermedades en general (novano, 2006).

2.4.2. HIGIENE ALIMENTARIA

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), la higiene alimentaria engloba todas aquellas medidas para asegurar la inocuidad sanitaria de los alimentos, a la vez conserva las características que son propias del producto. Asimismo, se preserva la particularidad del valor nutricional del producto (Martin, 2019).

2.4.3. HIGIENE PERSONAL

La higiene es el conjunto de conocimientos y técnicas que deben ser aplicados por la persona, esto con la finalidad de controlar los factores de efectos nocivos sobre la salud. La higiene establece normas, reglas, principios para conllevar hacia la conservación del cuerpo limpio y en un buen estado (Soriano Colca, 2017).

Los manipuladores de alimentos son aquellos que tienen contacto directo con los alimentos y, por ende, deben mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso único, utilizando cuando proceda ropa protectora, calzado adecuado, cubrecabezas (Moreno G. & Alarcon, 2010).

La higiene personal no solo es sinónimo de limpieza sino también de salud, es una práctica importante en los seres humanos, ya que la falta de higiene no pasa desapercibida y la ausencia puede acarrear consecuencias negativas para el organismo y la sociedad en su conjunto, con lo cual se previenen muchas enfermedades (Feal Cañizares, 2020).

El aseo personal es la base de la higiene individual, es un principio importante para la conservación de la salud, para hacerlo se necesita tener la voluntad, disciplina y saber bien el concepto claro de la importancia del aseo del cuerpo (Aryeris Jimenez & Valezka Ramirez, 2017).

El lavado de manos es la frotación vigorosa de las manos previamente enjabonadas, seguida de un aclarado con agua abundante, con el fin de eliminar la suciedad, materia orgánica, flora transitoria y residente, y así evitar la transmisión de estos microorganismos de persona a persona. Además, las manos son las que más se ensucian y contaminan con más frecuencia, son las que portan más gérmenes (Aryeris Jimenez & Valezka Ramirez, 2017).

2.5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza y la desinfección son claves en la industria alimentaria, normalmente se realizan por separado. Para que todos los alimentos lleguen al consumidor de forma segura, todos los equipos, superficies y materiales usados en el procesamiento de dichos alimentos, de forma directa o indirecta deben tener unas condiciones higiénicas excepcionales y evitar las contaminaciones cruzadas durante todo el procesamiento del alimento.

Por ello, se hace necesaria la implementación de programas de limpieza y desinfección e implementar procedimientos específicos para las distintas zonas de trabajo, convirtiendo todos estos procesos en una parte complementaria de la producción de los alimentos.

Deben entenderse como procesos distintos pero complementarios. Los desinfectantes son los encargados de reducir o eliminar la presencia de materia orgánica significativamente, mientras que los detergentes, por su parte se encargan de limpiar las superficies y así permitir al desinfectante actuar directamente sobre los microorganismos.

El objetivo de la limpieza es eliminar los distintos tipos de suciedad en todo el material y superficies del establecimiento como grasa, restos de alimentos, polvo, desechos, etc. Por otro lado, el objetivo de la desinfección es eliminar todos los patógenos y no patógenos para no alterar la calidad la calidad y la vida comercial de los productos, la desinfección puede realizarse mediante distintos métodos como por ejemplo por métodos físicos, temperaturas altas, desecación o irradiación o por métodos químicos aplicando productos desinfectantes (Dimasa, 2020).

CAPÍTULO III

OBJETIVOS LOGRADOS

3.1. LÍNEAS DE INTERVENCIÓN DE EXTENSIÓN CULTURAL

La Facultad de Ingenierías de Procesos Industriales a través nuestra Escuela Profesional de Ingenierías en Industrias Alimentarias, tiene la finalidad de realizar intervenciones de proyección social a fin de promover el fortalecimiento de las capacidades en las cadenas productivas para la mejora continua de la empresa rural y emprendimientos velando por la seguridad alimentaria, inocuidad y alimentación saludable.

Nuestro equipo monovalente denominado Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO) conformado por II asesores docentes de nuestra Escuela Profesional y IX estudiantes del VIII semestres; hemos intervenido satisfactoriamente mediante el desarrollo de nuestro proyecto denominado “Fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), En los procesos de producción de la Corporación Industrial FLING SRL Juliaca”.

3.1.1. OBJETIVO GENERAL LOGRADO

Se realizo satisfactoriamente las actividades de fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los procesos de producción de la Corporación

Industrial FLING S.C.R.L Juliaca al 100% mediante la realización de un diagnóstico situacional, capacitaciones al personal y monitoreos programados para 30 empleados (beneficiarios) en el lapso de intervención de proyección social de nuestro equipo logrando promover la inocuidad y calidad en los cereales producidos industrialmente.

3.1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS LOGRADOS

- El diagnóstico situacional desarrollada a la Corporación Industrial FLING S.C.R.L. Por nuestro equipo (CideasPRO), fue el punto de partida de nuestra intervención donde logramos diagnosticar mediante vistas guiadas y fichas y/o formatos de Monitoreo que nos ha permitido valorar y tener un panorama sobre la aplicación de la Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) que aplica la Corporación FLING en los procesos de producción de cereales.
- La inocuidad en el proceso de fabricación de cereales producidos por la Corporación Industrial FLING S.C.R.L. Es uno de los temas que hemos abordado a profundidad, el mismo que nos permitió desarrollar una capacitación al personal que labora en esta Corporación, llegamos a ellos mediante materiales didácticos como trípticos y presentaciones conforme a los lineamientos de la Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y su valoración posterior mediante monitoreos programados.
- Se logro concientizar en el personal de la Corporación Industrial FLING S.C.R.L. Mediante la capacitación denominada fortalecimiento sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs), enfatizando en el grado considerable de intoxicación que podría generar la mala praxis de las buenas de manufactura durante el proceso de producción de alimentos, complementando con el monitoreo correspondiente a esta actividad.
- Con éxito logramos desarrollar la capacitación al personal de la Corporación Industrial FLING S.C.R.L. Denominada higiene del personal apoyada con materiales didácticos como trípticos y presentación acorde a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de la Corporación Industrial FLING S.C.R.L. Y un taller de lavado manos al personal hemos abordado la importancia de la higiene que debe de mantener permanentemente el personal a fin de garantizar la producción con inocuidad.

- Logramos concientizar en el personal que labora sobre la importancia de la Limpieza y desinfección que se debe de mantener en las diferentes áreas de producción, materiales, equipos e instrumentos en una planta de producción de alimentos.
- Se logro realizar el control de plagas mediante el uso frecuente de sistemas de prevención

3.2. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES CRONOLÓGICAMENTE

Nuestras actividades de proyección social en la Corporación Industrial FLING S.C.R.L. Dio inicio en el mes de setiembre del año 2022 con las reuniones de coordinación con los gerentes y encargados de las diferentes áreas de trabajo en esta institución a fin de realizar trabajos coordinados entre ambas partes, finalizando estas coordinaciones con los representantes y encargados de cada área de la Corporación Industrial FLING S.C.R.L. Hemos elaborado una ficha de control de visitas a la planta de acuerdo a las actividades que hemos concertado los cuales detallamos en la siguiente tabla.

N°	Nombre de las actividades	Fecha	N° de beneficiarios	Cantidad de asistentes	Evidencias (Anexos)
Diagnostico					
1	situacional de la Corporación Industrial FLING S.C.R.L. Se realizará visitas	17/09/2022	30	30	4, 5 6 y 7.
2	guiadas durante la producción.	20/09/2022	30	15	8, 9 y 10
3	Entrevistas con gerentes generales.	17/09/2022	30	02	11, 12 y 13.
4	Entrevistas con el jefe de producción.	21/09/2022	30	01	14 y 15
5	Se realizará visitas guiadas durante la producción – Diagnostico situacional.	27/09/2022	30	15 personal turno mañana	16, 17 y 18.

6	Se realizará visitas guiadas durante la producción – Diagnostico situacional. Retroalimentación de los asesores al equipo	29/09/2022	30	15 personal turno tarde	19, 20, 21 y 22.
7	(C-IdeasPRO), Capacitación Manejo - Inocuidad- virtual	04/10/2022	11	02 asesores 09 estudiantes	23, 24 y 25.
8	Producción de materiales informativos didácticos (Afiches, carpetas, informativas)	05/10/2022 7/10/2022	30	09 estudiantes	26 y 27.
9	Capacitación al personal – Producción con inocuidad	08/10/2022	30	30 trabajadores	28, 29 y 30.
10	Evaluación de actividad internamente	10/10/2022 12/10/2022	12	02 asesores, jefe de prod. 09 estudiantes	31 y 32.
11	Monitoreo y valoración de la capacitación al personal	14/10/2022 15/10/2022 18/10/2022 21/10/2022	30 30 30 30	15 15 15 15	33 y 34. 35 y 36 37 y 38 39
12	Monitoreo	22/10/2022	30	15	40
Retroalimentación de los asesores al equipo (C-IdeasPRO),					
13	Capacitación Enfermedades Transmitidas por los Alimentos	25/10/2022	11	11	41 y 42

14	Producción de materiales informativos didácticos (Afiches, carpetas, informativas)	27/10/2022 28/10/2022	09	09	43 y 44
15	Capacitación al personal - Enfermedades Transmitidas por los Alimentos	29/10/2022	30	30	45, 46 y 47
16	Evaluación de actividad internamente	31/10/2022 02/11/2022	11 04	11 04	48 y 49.
17	Monitoreo	03/11/2022	30	30	50
18	Visita de verificación y valoración de la capacitación al personal	04/11/2022	30	30	51
19	Retroalimentación de los asesores al equipo (C-IdeasPRO), higiene en personal en la producción de alimentos	07/11/2022	11	11	52 y 53
20	Producción de materiales informativos didácticos (Afiches, carpetas, informativas)	08/11/2022 10/11/2022	09	09	54 y 55
21	Presentación del informe de avance	12/11/2022			56
22	Capacitación sobre la higiene en personal de la Corporación Industrial FLING S.C.R.L.	27/11/2022	30	30	57, 58, 59 y 60

	Visita de verificación y				
23	valoración de la	30/11/2022	30	15	61
	capacitación al personal				
24	Monitoreo	01/12/2022	15	15	62
	Retroalimentación de los asesores al equipo				
25	(C-IdeasPRO), Limpieza y desinfección	05/12/2022	11	11	63 y 64
	Producción de				
26	materiales informativos	12/12/2022	09	09	65 y 66
	didácticos (Afiches,	16/12/2022			
	carpetas, informativas)				
27	Capacitación Limpieza y desinfección	07/01/2023	30	30	67, 68 y 69
	Elaboración de				
28	informe del proyecto final	09/01/2023 11/01/2023	11	11	70
29	Entrega de informe final del proyecto	12/01/2023			

Nota. C-IDEASPRO (2022).

3.3. DIAGNÓSTICO DE IMPACTO DE LAS ACTIVIDADES

La Corporación Industrial FLING SCRL Juliaca cuenta con normativas sanitarias aprobadas para su funcionamiento y el rol que cumplimos fue de motivar el fortalecimiento y cumplimiento exhaustivo de las buenas prácticas de manufactura fomentando la praxis de estas mediante las capacitaciones realizadas sobre temas inherentes a la Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Y como agentes de fiscalización nosotras hemos valorado nuestra intervención mediante el registro de formatos de monitoreo que se han desarrollado en días posteriores a cada actividad garantizando la inocuidad en la producción industrial de alimentos.

Mediante la correcta aplicación de la buenas prácticas de manufactura(BPMs) en las plantas de producción industrial de alimento es importante el fortalecimiento de la producción con inocuidad asimismo logramos motivar la higiene en el personal

de esta Corporación, también pusimos énfasis en la importancia de las enfermedades que se transmiten a través de los alimentos y dando a conocer las consecuencias que podría generar al no aplicar correctamente las (BPMs), asimismo enfatizamos sobre la limpieza y la desinfección de la planta cuyo impacto fue positivo durante nuestra intervención .

Las fichas basadas en el control de higiene y salud del personal que labora en los turnos de mañana y tarde en su totalidad cumplen al 100% sobre los aspectos evaluados como el uniforme que lleva el personal el que encontramos limpio y bien puesto a nivel general lograron un check positivo lo que nos indica que se encuentran laborando con la indumentaria respectiva. Asimismo, esta ficha nos permite evaluar aspecto como manos, uñas, presentación personal y estado de salud los que también se cumple satisfactoriamente durante nuestra intervención.

3.4. NÚMERO DE BENEFICIARIOS

La Corporación Industrial FLING S.C.R.L., es una empresa de producción de cereales a base de productos de la Región, como hojuelas de quinua, hojuelas de avena, hojuelas de cañihua, hojuelas kiwichas y entre otros, que van al consumo de los programas sociales que promueve el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), cabe resaltar que indirectamente la población beneficiaria de estos productos mediante su consumo son niños en etapa escolar en nuestra región de Puno y otras regiones.

La Corporación Industrial FLING S.C.R.L. Juliaca, cuenta con un personal distribuidos en las áreas de Materia prima, producción, envasado, almacenamiento y transporte en su totalidad suman 30 persona que laboran entre mujeres y varones de distintas edades, la condición laboral que ellos tienen: trabajadores en planillas, trabajadores por tiempo de servicio o temporal.

Nuestro equipo denominado Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO), Motivada por el alcance que tiene los productos de la Corporación FLING hemos fortalecido positivamente en los procedimientos de las buenas prácticas de manufactura (BPMs) de la Corporación Industrial FLING, velando por la inocuidad de los productos terminados. En la siguiente tabla observamos la relación del personal con el que cuenta la empresa.

Tabla 1

Relación de trabajadores corporación industrial fling

Nombre y apellidos	Edad	Sexo	Cargo que desempeña	Relación laboral
Alejandrina Estrada	35	Femenino	Materia prima	Planillas
Genoveva Sucasaca	55	Femenino	Materia prima	Servicio temporal
Isidro Mamani M.	54	Varón	Materia prima	Planillas
Carlos Apaza Quispe	23	Varón	Producción	Planillas
Joel Apaza Quispe	22	Varón	Materia prima	Servicio temporal
Jhon Quispa A.	24	Varón	Producción	Servicio temporal
Edith Calcina C.	24	Femenino	Embolsado	Servicio temporal
Artemio Mamani	25	Varón	Materia prima	Servicio temporal
Nohemí Mamani M.	34	Femenino	Producción	Planillas
Summer Mamani C.	27	Varón	Producción	Servicio temporal
Cesar Quijano T.	38	Varón	Producción	Servicio temporal
Marina Torres	35	Femenino	Producción	Planillas
Oscar G. Apaza P.	35	Varón	Producción	Servicio temporal
Gonzalo Pérez M.	33	Varón	Producción	Servicio temporal

Antony Arivilca R.	32	Varón	Producción	Servicio temporal
Eliana Jove P.	24	Femenino	Embolsado	Servicio temporal
Margot Calcina C.	23	Femenino	Embolsado	Servicio temporal
Carmen Coaquira C.	24	Femenino	Almacén	Servicio temporal
Delia Apaza F.	25	Femenino	Materia Prima	Servicio temporal
Juana Guillen R.	22	Femenino	Materia prima	Servicio temporal
Karen Pari A.	25	Femenino	Embolsado	Servicio temporal
Thania Velazques P.	32	Femenino	Materia prima	Servicio temporal
Raul Pino M.	25	Varón	Producción	Servicio temporal
Edison Colque M	28	Varón	Producción	Servicio temporal
Alex Fernández E.	26	Varón	Transporte	Servicio temporal
Fredy Mamani P.	26	Varón	Mantenimiento	Servicio temporal
Raúl Gutiérrez M.	32	Varón	Mantenimiento	Servicio temporal
Hilda Pari S.	28	Femenino	Embolsado	Planillas
Ricardo Apaza	27	Varón	Mantenimiento	Servicio temporal
Víctor Suaña R.	28	Varón	Producción	Planillas

Nota. C-IDEASPRO (2022)

3.5. RESULTADO DE ENCUESTA DE SATISFACCIÓN

A continuación, puntualizamos los resultados de la encuesta realizada al finalizar nuestra intervención de proyección social, realizada al personal que labora en la Corporación Industrial FLING a fin de medir la satisfacción de nuestras actividades. (ver anexo 23).

El resultado de la encuesta realizada se consideró 10 preguntas que ha permitido valorar nuestra intervención en 30 encuestados y/o trabajadores de la Corporación Industrial FLING S.C.R.L. Por lo tanto, desarrollamos un análisis de datos estadísticos con su respectiva interpretación que se muestra de la siguiente manera.

Tabla 2

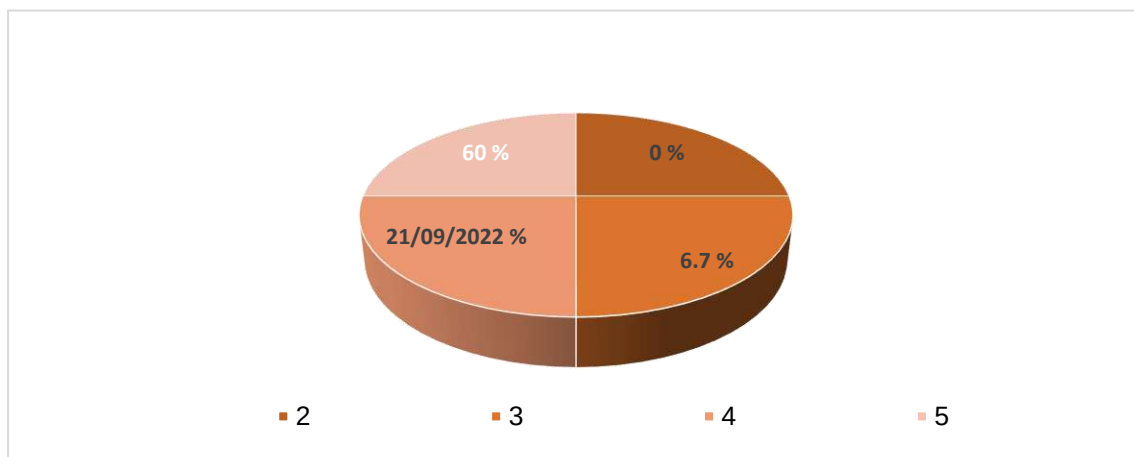
Satisfacción del material didáctico utilizado en la capacitación

Nivel de satisfacción	N° de personas	%
Insatisfecho	0	0
Neutral	2	6.7
Satisfecho	10	33.3
Muy satisfecho	18	60
Total	30	100

Nota. Elaborado en base a datos obtenidos en la encuesta realizada al personal de la Corporación Industrial Fling- Juliaca 2022.

Figura 1

Representación gráfica sobre la satisfacción del material didáctico



Nota. Elaborado en base a datos obtenidos en la encuesta.

Interpretación:

Durante la intervención que tuvimos en la Corporación industrial FLING, la información brindamos que mediante los materiales didácticos como trípticos, diapositivas fueron evaluadas de siguiente manera como se muestra en la tabla y en el gráfico: el 6.7 % de los asistentes se mantiene en la posición de neutro con respecto al material, el 33.3% se encuentra satisfecho con el material brindado y un 60 % opto por la calificación de muy satisfecho, obteniendo así buenos resultados con respecto al material brindado en la capacitación.

Tabla 3

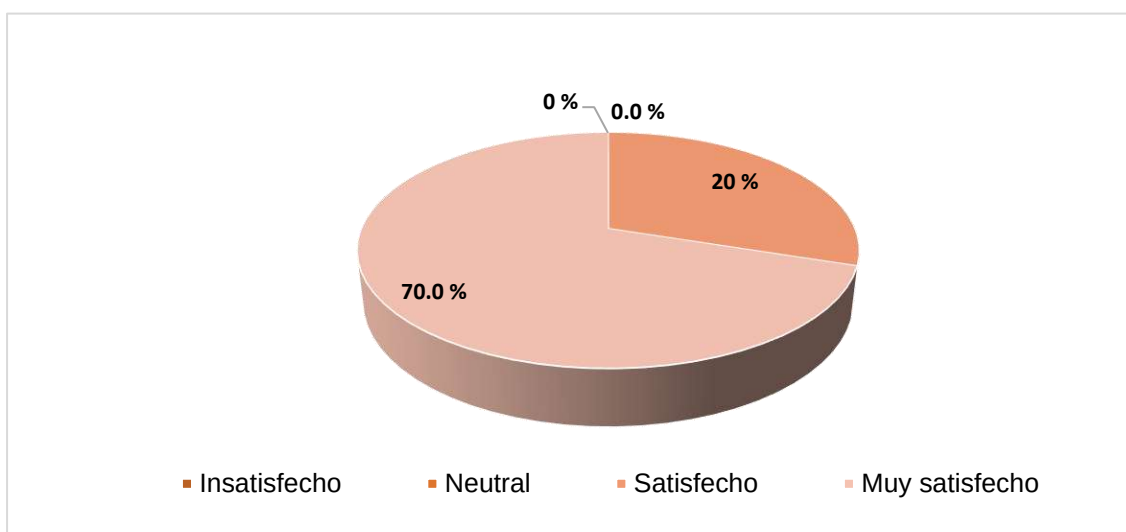
Satisfacción sobre nivel de comprensión de la información

Nivel de satisfacción	N° de personas	%
Insatisfecho	0	0
Neutral	1	3.3
Satisfecho	6	20
Muy satisfecho	23	76.7
Total	30	100

Nota. Elaborado en base a datos obtenidos en la encuesta realizada al personal de la Corporacion Industrial Fling- Juliaca 2022

Figura 2

Representación gráfica del nivel de comprensión de la información.



Nota. Elaborado en base a datos obtenidos en la encuesta.

Interpretación:

Con esta interrogante logramos evaluar el nivel de comprensión de la información brinda en las capacitaciones, como se muestra en la tabla y en el gráfico, el 3.3 % de los asistentes opinan su posición neutra con respecto a la información brindada, el 20 % se encuentra satisfecho con la información y un 76.7 % optó por la calificación de muy satisfecho, teniendo así que la información brindada fue bien explicada.

Tabla 4

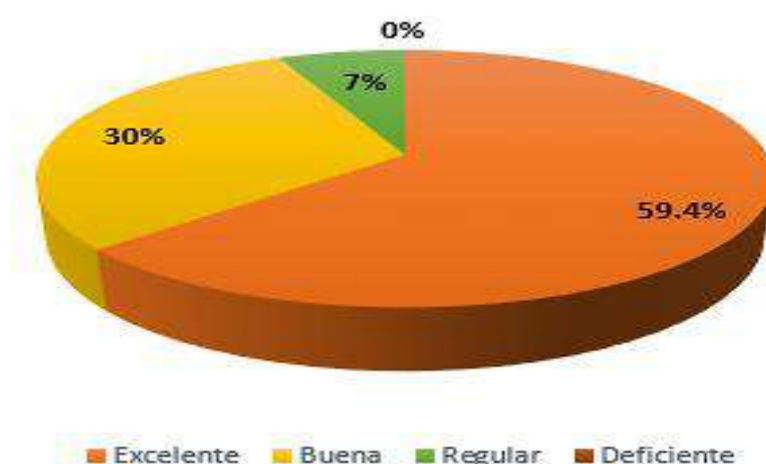
Valoración sobre la organización de la capacitación

Calificación	Encuestados	%
Excelente	19	63.3
Buena	9	30
Regular	2	7
Deficiente	0	0
Total	30	100

Nota. Elaborado en base a datos obtenidos en la encuesta realizada al personal de la Corporacion Industrial Fling- Juliaca 2022

Figura 3

Representación gráfica sobre la organización de la capacitación



Nota. Elaborado en base a datos obtenidos en la encuesta.

Interpretación:

En la presente tabla se muestra la calificación de la organización de la capacitación, determinando apto para un trabajo en equipo al conferencista, los datos obtenidos están dados al 100% que representa a los 30 personas que fueron encuestados, presentado así un valor 63.3% representa 19 personas encuestados indicaron una calificación excelente, el 30% representa 9 personas encuestados indicaron una calificación buena, el 7% representa 2 personas encuestados indicaron una calificación regular y el 0% representa indicaron una calificación deficiente. Cabe recalcar que no se entrenó a los encuestados.

Tabla 5

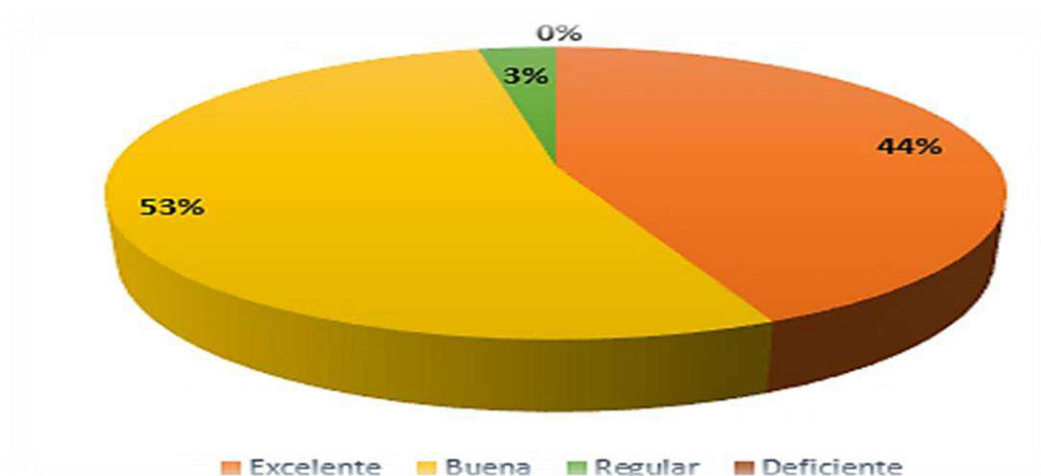
Valoración de la metodología utilizada por el conferencista

Calificación	Encuestados	%
Excelente	13	43.3
Buena	16	53.3
Regular	1	3.3
Deficiente	0	0
Total	30	100

Nota. Elaborado en base a datos obtenidos en la encuesta realizada al personal de la Corporacion Industrial Fling- Juliaca 2022

Figura 4

Representación gráfica de la metodología utilizada



Nota. Elaborado en base a datos obtenidos en la encuesta.

Interpretación:

En la presente tabla se muestra la calificación de la metodología utilizada por el conferencista, los datos obtenidos están dados al 100% que representa a los 30 personas que fueron encuestados, presentado así un valor 43.3% representa 13 personas encuestados indicaron una calificación excelente, el 53.33% representa 16 personas encuestados indicaron una calificación buena, el 3.33% representa 1 personas encuestados indicaron una calificación regular y el 0% representa 0 personas encuestados indicaron una calificación deficiente. Cabe recalcar que no se entrenó a los encuestados.

Tabla 6

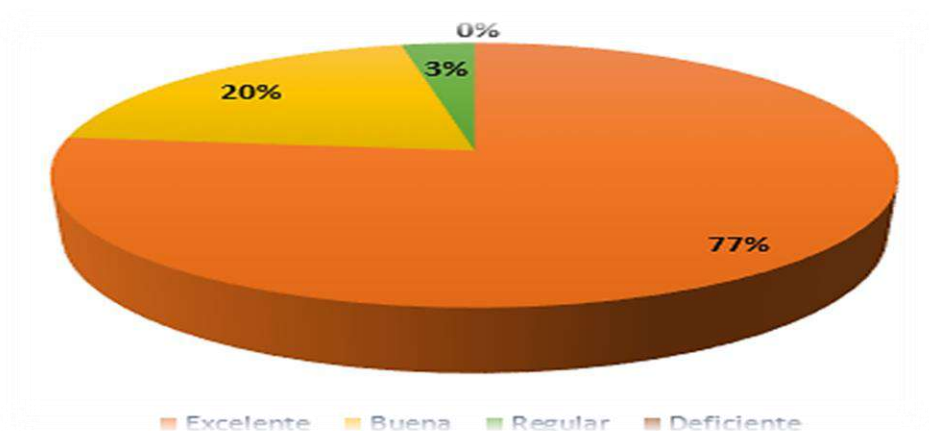
Valoración sobre la calidad del material utilizado

Calificación	Encuestados	%
Excelente	23	76.7
Buena	6	20
Regular	1	3.33
Deficiente	0	0
Total	30	100

Nota. Elaborado en base a datos obtenidos en la encuesta realizada al personal de la Corporacion Industrial Fling- Juliaca 2022

Figura 5

Representación gráfica sobre la calidad del material utilizado



Nota. Elaborado en base a datos obtenidos en la encuesta.

Interpretación:

En la presente tabla se muestra la calificación de la calidad del material utilizado, determino para una mejor comprensión a los encuestados y poder calificar al conferencista, los datos obtenidos están dados al 100% que representa a los 30 personas que fueron encuestados, presentado así un valor 76.7% representa 23 personas encuestados indicaron una calificación excelente, el 20% representa 7 personas encuestados indicaron una calificación buena, el 3.33% representa 1 personas encuestados indicaron una calificación regular y el 0% representa 0 personas encuestados indicaron una calificación deficiente. Cabe recalcar que no se entrenó a los encuestados.

Tabla 7

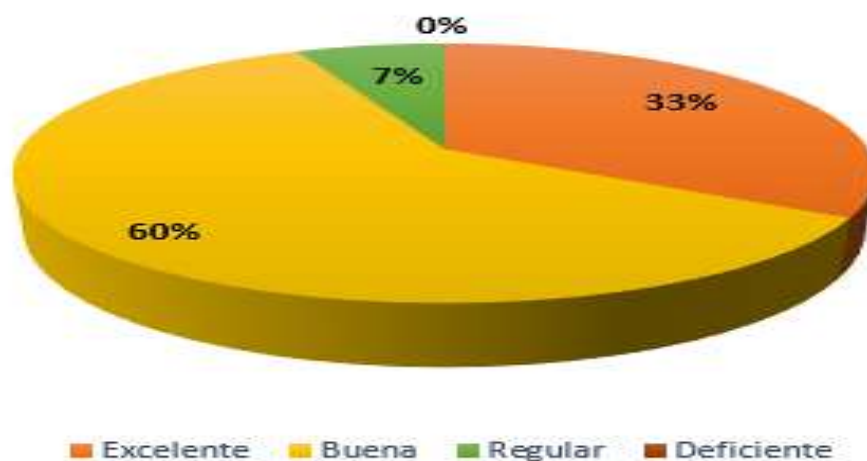
Valoración sobre el dominio del tema.

Calificación	Encuestados	%
Excelente	10	33.33
Buena	18	60
Regular	2	6.67
Deficiente	0	0
Total	30	100

Nota. Elaborado en base a datos obtenidos en la encuesta realizada al personal de la Corporacion Industrial Fling- Juliaca 2022

Figura 6

Representación gráfica sobre el dominio del tema



Nota. Elaborado en base a datos obtenidos en la encuesta.

Interpretación:

En la presente tabla se muestra la calificación sobre el dominio del tema,

Calificación	Encuestados	%
Si	30	100.0
No	0	0
Total	30	100

determino para calificar la capacidad del conferencista, los datos obtenidos están dados al 100% que representa a los 30 personas que fueron encuestados, presentado así un valor 33.33% representa 10 personas encuestados indicaron una calificación excelente, el 60% representa 18 personas encuestados indicaron una calificación buena, el 6.67% representa 2 personas encuestados indicaron una calificación regular y el 0% representa 0 personas encuestados indicaron una calificación deficiente. Cabe recalcar que no se entrenó a los encuestados.

Tabla 8

Valoración sobre la capacitación en el área de trabajo.

Nota. Elaborado en base a datos obtenidos en la encuesta realizada al personal de la Corporacion Industrial Fling - Juliaca 2022

Figura 7

Representación gráfica sobre la capacitación en el área de trabajo.



Nota. Elaborado en base a datos obtenidos en la encuesta.

Interpretación:

En la presente tabla se muestra la calificación sobre si el encuestado cree

Calificación	Encuestados	%
Si	28	93.3
No	2	6.7
Total	30	100

necesaria la capacitación en el área de trabajo, los datos obtenidos están dados al 100% que representa a las 30 personas que fueron encuestados, presentado así un valor de 100% representa 30 personas encuestados indicaron una calificación Si y el 0% representa 0 personas encuestados indicaron No. Cabe recalcar que no se entrenó a los encuestados.

Tabla 9

Valoración sobre la duración de la capacitación.

Nota. Elaborado en base a datos obtenidos en la encuesta realizada al personal de la Corporacion Industrial Fling- Juliaca 2022

Figura 8

Representación gráfica sobre la duración de la capacitación.



Nota. Elaborado en base a datos obtenidos en la encuesta.

Interpretación:

En la presente tabla se muestra la calificación sobre si el encuestado cree que la duración de la capacitación fue lo suficientemente buena como para satisfacer tus expectativas de formación, los datos obtenidos están dados al 100% que representa a las 30 personas que fueron encuestados, presentado así un valor de

93.3% representa 28 personas encuestados indicaron una calificación Si y el 6.7% representa 2 personas encuestados indicaron No. Cabe recalcar que no se entrenó a los encuestados.

Tabla 10

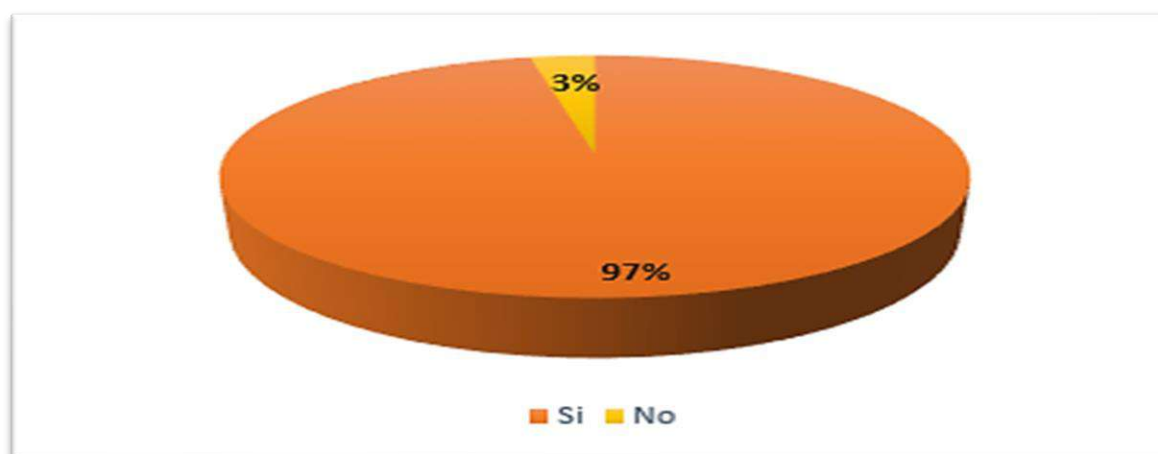
Calificación	Encuestados	%
Si	29	96.7
No	1	3.33
Total	30	100

Valoración de satisfacción del encuestado

Nota. Elaborado en base a datos obtenidos en la encuesta realizada al personal de la Corporacion Industrial Fling- Juliaca 2022

Figura 9

Representación gráfica de valoración de satisfacción del encuestado



Nota. Elaborado en base a datos obtenidos en la encuesta.

Interpretación:

En la presente tabla se muestra la calificación sobre si al encuestado se ha sentido satisfecho después de completar la capacitación, los datos obtenidos están dados al 100% que representa a las 32 personas que fueron encuestados, presentado así un valor de 93.8% representa 30 personas encuestados indicaron una calificación Si y el 6.3% representa 2 personas encuestados indicaron No. Cabe recalcar que no se entrenó a los encuestados.

Tabla 11

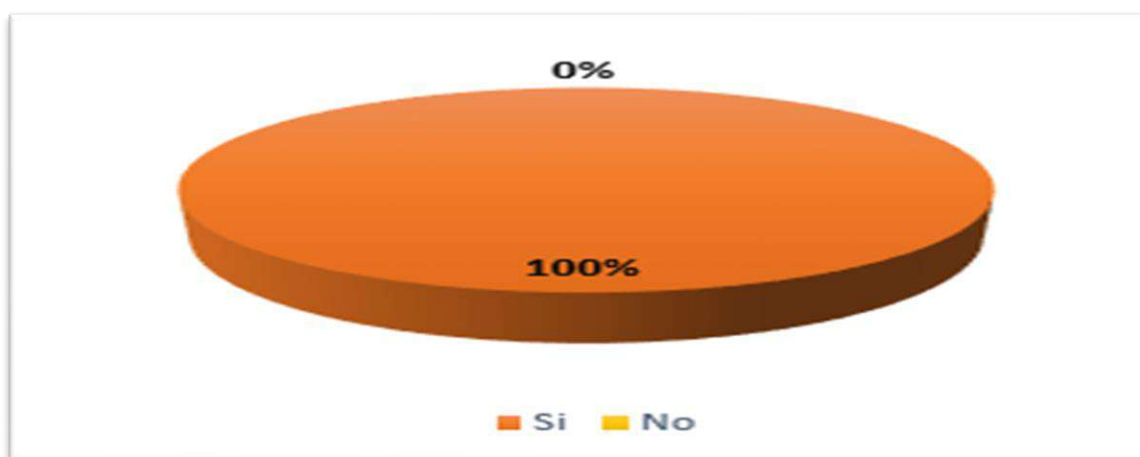
Valoración del aprendizaje proporcionado.

Calificación	Encuestados	%
Si	30	100
No	0	0
Total	30	100

Nota. Elaborado en base a datos obtenidos en la encuesta realizada al personal de la Corporacion Industrial Fling- Juliaca 2022

Figura 10

Representación gráfica sobre del aprendizaje proporcionado



Nota. Elaborado en base a datos obtenidos en la encuesta.

Interpretación:

En la presente tabla se muestra la calificación sobre si al encuestado La capacitación de formación le proporcionó una buena cantidad de aprendizajes, los datos obtenidos están dados al 100% que representa a las 30 personas que fueron encuestados, presentado así un valor de 100% representa 30 personas encuestados indicaron una calificación Si y el 0% representa 0 personas encuestados indicaron No. Cabe recalcar que no se entrenó a los encuestados.

CAPITULO IV

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES Y COSTOS

4.1. CRONOGRAMA

[illegible]

[illegible]

4.2. INFORME ECONÓMICO

Equipo de extensión cultural: Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-Ideas PRO).

Nombre de proyecto de extensión cultural: Fortalecimiento de las buenas prácticas de manufactura (BPM), en los procesos de producción de la corporación industrial FLING S.R.L.

Fecha de inicio: 12/09/2022

Fecha de finalización: 12/01/2023

N°	Fecha	Comprobante		Detalle del gasto	Importe s/.
		C/P	N°		
1	12/09/2022	Declaración Jurada	N° 01	Gastos de transporte	18.00
2	20/09/2022	Declaración Jurada	N° 01	Gastos de transporte	18.00
3	21/09/2022	Declaración Jurada	N° 01	Gastos de transporte	18.00
4	27/09/2022	Declaración Jurada	N° 01	Gastos de transporte	18.00
5	29/09/2022	Declaración Jurada	N° 02	Gastos de transporte	18.00
6	05/10/2022 07/10/2022	Declaración Jurada	N° 02	Gastos de Producción de carpetas informativas	99.00
7	08 /10/2022	Declaración Jurada	N° 02	Gastos de transporte y refrigerios	78.00
8	14/10/2022 15/10/2022 18/10/2022 21/10/2022	Declaración Jurada	N° 03	Gastos de transporte e impresión de formatos	17.80
9	22/10/2022	Declaración Jurada	N° 03	Gastos de transporte e impresión de formatos	4.40
10	27/10/2022 28/10/2022	Declaración Jurada	N° 04	Gastos de Producción de carpetas informativas	107.60
11	29/10/2022	Declaración Jurada	N° 04	Gastos de transporte y refrigerios	82.00

12	03/11/2022	Declaración Jurada	N° 05	Gastos de transporte	4.00
	04/11/2022	Declaración Jurada	N°05	Gastos de transporte	4.00
	08/11/2022 10/11/2022	Declaración Jurada	N°05	Gastos de transporte	8.00
13	Formatos de evaluación	Declaración Jurada	N°05	Gasto de impresión	1.8
14	27/11/2022	Declaración Jurada	N°06	Gastos de Producción de carpetas informativas, transporte y refrigerios	177.00
15	30/11/2022	Declaración Jurada	N°07	Gastos de transporte	4.00
	01/12/2022	Declaración Jurada	N°07	Gastos de transporte	4.00
16	Formato de evaluación	Declaración Jurada	N°07	Impresión de formatos	1.80
17	12/12/2022 16/12/2022	Declaración Jurada	N°08	Gastos de Producción de carpetas informativas	99.00
18	07/01/2023	Declaración Jurada	N°08	Gastos de transporte y refrigerios	78.00
19	09/01/2023 10/01/2023 11/01/2023 12/01/2023	Declaración Jurada	N°09	Gastos de transporte	16.00
20	Formatos de evaluación	Declaración Jurada	N°09	impresión de formatos	1.80
TOTAL					878.2



Deysi M. Uchamaco Y.
Presidenta



Melisa L. Gonzales H.
Tesorera

Juliaca, 29 de febrero del 2023

CONCLUSIONES

Nuestro equipo de proyección social denominado Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO) mediante nuestro proyecto “Fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en los procesos de producción de la Corporación Industrial FLING SCRL Juliaca” ha realizado un diagnóstico situacional que nos ha permitido valorar las (BPMs) encontrando una adecuada aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura durante la producción de industrial de alimentos.

En nuestra intervención logramos fortalecer la inocuidad en el manejo de alimentos y productos en la Corporación Industrial FLING S.C.R.L. mediante capacitaciones y monitoreos permanentes al personal, vigilando los estados de los instrumentos, materiales, utensilios, equipos a utilizarse durante la producción.

Atreves de una capacitación sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos que son generalmente de carácter infeccioso o tóxico y son causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas que penetran en el organismo a través del agua o los alimentos contaminados los que pudimos destacar en nuestra capacitación desarrolla al personal de la Corporación Industrial FLING.

Logramos fortalecer sobre la importancia de la higiene en el personal de la Corporación Industrial FLING S.C.R.L. y cuán importante es mantenerse limpio durante la producción de alimentoso fin de evitar la contaminación cruzada.

Fomentamos la limpieza y desinfección que se debe mantener en la planta de producción de alimentos en la Corporación Industrial FLING S.C.R.L. con el propósito de que el personal debe mantener la limpieza y eliminación de restos de alimentos e insumos que podrían quedar en las superficies de trabajo que pueden generar microorganismos y esta puedan adherirse al producto.

La planta procesadora de alimentos de la Corporación Industrial FLING S.C.R.L. cuenta con la implementación de políticas sanitarias cuya finalidad es ofrecer al consumidor productos de alta calidad sanitaria asegurando las condiciones higiénicas de los elementos que intervienen en el proceso de producción

mediante lineamientos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) por ello hemos incidido en usos permanente de los ahuyentadores de insectos (insectocutores) y el uso permanente de trampas para roedores en zonas de riesgo .

RECOMENDACIONES

Se debe realizar permanente monitoreos y evaluaciones de las diversas áreas de producción de planta de la Corporación Industrial FLING S.C.R.L. por los responsables de la planta a fin de cumplir con todas las normativas vigentes en los procesos de producción de cereales.

Es de mucha importancia el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura durante la preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte o distribución de alimentos dirigidos al consumo humano y continuar garantizando la producción con inocuidad a nivel general.

Fomentar permanentemente las consecuencias que podría traer la mala manipulación de alimento y los efectos que estas pueden ocasionar convirtiéndose en enfermedades transmitidas por alimentos y sobre todo las consecuencias que estas pueden generar en las personas al momento de consumirlas.

La importancia sobre la higiene del personal que debe de tener al momento de entrar en producción de alimentos en de la Corporación Industrial FLING S.C.R.L. debe mantenerse muy rígida para no incurrir en consecuencias que podrían ser fatales para la producción.

Continuar fomentando la limpieza y desinfección dentro y fuera de la planta de producción de alimentos en la Corporación Industrial FLING S.C.R.L.

Seguir fomentado el encendido de insectocutores durante la hora de producción.

BIBLIOGRAFÍA

- Aryeris Jimenez, N., & Valezka Ramirez, D. (2017). *Higiene personal y su influencia en el desarrollo social de los niños y niñas en el III nivel matutino de preescolar Lolita Salazar del Municipio de Condega departamento de Esteli*. Para optar al grado de Licenciado en la Carrera Pedagogica con mencion en Educacion Infantil. Universidad Nacional Autonoma De Nicaragua, Managua, Esteli.
- Calle Salazar, E. A., Perez Maceda, E. A., & Lopez Iman, E. P. (2019). *“Aplicación de las buenas prácticas de manufactura en un concesionario de alimentos ubicado en la ciudad de Piura”*. <https://repositorio.unp.edu.pe/bitstream/handle/UNP/1924/IND-CAL-PER-2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Cruz (2017). *Condiciones higiénico-sanitarias de los servicios de alimentación y carga microbiana de las raciones servidas, en I.I.E.E. Beneficiarias del programa qali warma*, Universidad Nacional del Altiplano. Puno.
- Diaz Agudelo, M. L., & Saavedra Florez, S. L. (2012). *Documentación de las buenas prácticas de manufactura (bpm) en la empresa derivados de fruta ltda segun decreto 3075 de 1997*. (Para optar el titulo de Quimico Industrial). Universidad Tecnologica de Pereira, Pereira.
- Dimasa. (2020). *Limpieza y desinfección en la industria Alimentaria*. <https://dimasa.org/limpieza-y-desinfeccion-en-la-industria-alimentaria/>
- FAO. (2023). *Inocuidad y calidad de los alimentos*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. <https://www.fao.org/food-safety/es/>
- Feal Cañizares, P. (2020). *Higiene personal, sinónimo de salud*. <https://instituciones.sld.cu/upp/2020/02/21/higiene-personal-sinonimo-de-salud/>
- MPS. (2023). *Calidad e inocuidad de alimentos*. Ministerio de salud y protección social. <https://n9.cl/cxj5wy>

- Martín, E. M. (2019). *Higiene alimentaria. Definición y consejos*. Consumoteca.com. <https://www.consumoteca.com/alimentacion/higiene-alimentaria/>
- Moreno G., M., & Alarcon, A. (2010). *Higiene Alimentaria Para La Prevencion De Trastornos Digestivos Infecciosos y Por Toxinas*. elservier.es(750), 749-755.
- Novano, N. (2006). *Guía para la implementación de proyectos de la salud bucodental en el área rural*. Programa de salud bucodental.
- OMS. (2019). *Enfermedades de transmisión alimentaria*.
- OMS. (2019). *Investigación de brote enfermedades transmitidas por alimentos y vehiculizadas por agua*.
- OMS. (2019). *World Health Organization (WHO), Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos*.
- OMS. (2020). *Inocuidad de los alimentos*. Organización Mundial de la Salud.
- Vásquez , G. (2003). *La Contaminación de los alimentos. Problema por Resolver*. minsalud.
- OIRSA. (2018). *Manual de introducción a la inocuidad de los alimentos*. Dirección Regional de Inocuidad de Alimentos. <https://n9.cl/vj1dt>
- OIRSA. (2017). *Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para productos acuícolas y pesqueros*. <https://n9.cl/s3cs5>
- Saráuz (2017). *Diseño de un Sistema de buenas prácticas de manufactura para industrias Ipiales*. Universidad Técnica del norte. Ibarra, Ecuador.
- Soriano Colca, M. R. (2017). *Habitos de higiene en los niños y niñas de 4 años*. (Para optar el título de segunda especialidad profesional de educación inicial). Universidad Nacional de Huancavelica, Huancavelica.
- Taquia & Paliza (2020). *Propuesta de implementación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control de los alimentos extruidos en la empresa proinka inversiones EIRL*. Universidad Andina del Cusco. Perú.

ANEXOS

Anexo 1. Constancia de conformidad de asesores

Constancia de conformidad del asesor sobre informe final

Yo, Bradley Condori Mamani, , identificado con DNI N° 29722580; adscrito a la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias ; doy fe que el informe final presentado por el equipo de proyección social “COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL DE DESARROLLO ALIMENTARIO, SOCIAL Y PROYECTOS (C-IDEASPRO)”, es conforme, han cumplido al 100% con lo programado en el proyecto denominado “FORTALECIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), ORIENTADO A LA INOCUIDAD EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE LA CORPORACIÓN INDUSTRIAL FLING SRL JULIACA”, y que los gatos realizados se ajustan a la verdad, por lo que firmo al reverso de cada comprobante de pago.

Atentamente



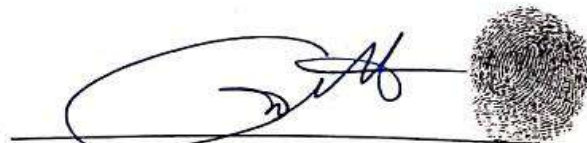
Mg. Bradley Condori Mamani
DNI: 29722580

Juliaca, 17 de abril del 2023

Constancia de conformidad del asesor sobre informe final

Yo, Roger Gómez Mamani, identificado con DNI N° 40079196 ; adscrito a la escuela profesional de Ingeniería en industrias alimentarias ; doy fe que el informe final presentado por el equipo de proyección social “COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL DE DESARROLLO ALIMENTARIO, SOCIAL Y PROYECTOS (C-IDEASPRO)”, es conforme, han cumplido al 100% con lo programado en el proyecto denominado “FORTALECIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), ORIENTADO A LA INOCUIDAD EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE LA CORPORACIÓN INDUSTRIAL FLING SRL JULIACA”, y que los gatos realizados se ajustan a la verdad, por lo que firmo al reverso de cada comprobante de pago.

Atentamente,



Mg. Roger Gómez Mamani
DNI: 40079196

Juliaca, 17 de abril del 2023

Anexo 2. Constancia de conformidad de la institución.



CORPORACIÓN INDUSTRIAL FLING SCRL

Dirección: Jr. Volta esquina con Jr. Urubamba mza.i-14 lotes 1,2,3,15 Urb.Municipal Taparachi (salida Puno)-
Juliaca-San Roman -PUNO

CONTANCIA

EL QUE SUSCRIBE, ADMINISTRADOR DE LA CORPORACIÓN INDUSTRIAL FLING
S.C.R.L. DE LA CIUDAD DE JULIACA.

HACER CONSTAR:

Que, el equipo de proyección social "Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO)" de la Escuela Profesional de Ingenierías en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de Juliaca, representado por la estudiante **Deysi Margot Uchamaco Yucra** en su calidad de presidenta. Han iniciado la ejecución del proyecto de proyección social denominado "Fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), En los procesos de producción de la Corporación Industrial FLING SCRL Juliaca, el 12 de setiembre del año 2022 habiendo culminado satisfactoriamente con el desarrollo de sus actividades actividades el 12 de enero del 2023.

Se expide la presente, a solicitud de los interesados para los fines que vea por conveniente.

Juliaca, 15 de enero del 2023.

CORPORACIÓN INDUSTRIAL
FLING SCRL

OSCAR GONZALO APAZA PEREZ
GERENTE

Dirección: Jr. Volta esquina con Jr. Urubamba mza.i-14 lotes 1,2,3,15 Urb.Municipal Taparachi
(salida Puno)-Juliaca -San Roman -PUNO

Anexo 3. Comprobantes de pago.

DECLARACIÓN JURADA N° 01

Gastos de ejecución de las actividades del proyecto de Fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en los procesos de producción de la corporación industrial FLING SCRL Juliaca- CideasPRO.

Yo, Melisa Lourdes Gonzales Huahuacondori, estudiante de la Escuela Profesional de Ingenierías en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional del Juliaca identificado e integrante del equipo monovalente *CideasPRO*, identificado con código de estudiante 9272895108, declaro bajo juramento haber realizado los siguientes gastos:

Para la actividad denominada Diagnostico situacional, comprendido en las fechas de: 12 ,20,21 y 27 de setiembre 2022, incurriendo en los gastos de transportes que se detallan a continuación, los cuales no han podido ser sustentados con documentos emitidos por el prestador del servicio.

N°	Gastos de transporte	N° de estudiantes	total, s/.
1	Pasajes 12/09/2022	9	18.00
2	Pasajes 20/09/2022	9	18.00
3	Pasajes 21/09/2022	9	18.00
4	Pasajes 27/09/2022	9	18.00
Sub total			72.00

Los datos consignados al presente documento son en acuerdo de grupo y corresponden a la verdad asíéndome responsable por la exactitud de los mismos.

Juliaca, 15 de octubre del 2022

Melisa L. Gonzales Huahuacondori
Cod. 9272895108

Deysi M. Uchamaco Yucra
Cod. 9271392185

DECLARACIÓN JURADA N° 02

Gastos de ejecución de las actividades del proyecto de Fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en los procesos de producción de la corporación industrial FLING SCRL Juliaca- CideasPRO.

Yo, Melisa Lourdes Gonzales Huahuacondori, estudiante de la Escuela Profesional de Ingenierías en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional del Juliaca identificado e integrante del equipo monovalente *CideasPRO*, identificado con código de estudiante 9272895108, declaro bajo juramento haber realizado los siguientes gastos:

Para la actividad denominada Capacitación al personal – Producción con inocuidad realizado el 29 de setiembre 2022, incurriendo en los gastos que se detallan a continuación, los cuales no han podido ser sustentados con documentos emitidos por el prestador del servicio.

N°	Actividad	Precio unitario	Total, s/.
5	Pasajes de estudiantes 09 estudiantes (ida – vuelta)	1.00	18.00
6	Producción de carpetas informativas Tríptico (30 Und.) Presentaciones PPT (30 Und.) Lapiceros (30 Und.) Fólderes (30 Und.) Refrigerios	0.50 1.10 1.00 0.70	15.00 33.00 30.00 21.00
7	Empanadas (30 Und.) Jugos (30 Und.) 09 estudiantes (ida – vuelta)	1.00 1.00	30.00 30.00 18.00
	Total		195.00

Los datos consignados al presente documento son en acuerdo de grupo y corresponden a la verdad asíéndome responsable por la exactitud de los mismos.

Juliaca, 15 de octubre del 2022

Melisa L. Gonzales Huahuacondori
Cod. 9272895108

Deysi M. Uchamaco Yucra
Cod. 9271392185

DECLARACIÓN JURADA N° 03

Gastos de ejecución de las actividades del proyecto de Fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en los procesos de producción de la corporación industrial FLING SCRL Juliaca- CideasPRO.

Yo, Melisa Lourdes Gonzales Huahuacondori, estudiante de la Escuela Profesional de Ingenierías en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional del Juliaca identificado e integrante del equipo monovalente *CideasPRO*, identificado con código de estudiante 9272895108, declaro bajo juramento haber realizado los siguientes gastos:

Para la actividad denominada Monitoreo y valoración de la capacitación al personal - Producción con inocuidad realizado los días 14,15,18,21 y 22 de octubre 2022, incurriendo en los gastos que se detallan a continuación, los cuales no han podido ser sustentados con documentos emitidos por el prestador del servicio.

N°	Actividad	Precio unitario	Total, S/.
	Pasajes de estudiantes		
8	14/10/15- 02 estudiantes (ida – vuelta)	1.00	4.00
	15/10/2022 02 estudiantes (ida – vuelta)	1.00	4.00
	18/10/2022 - 02 estudiantes (ida – vuelta)	1.00	4.00
	21/10/2022- 02 estudiantes (ida – vuelta)	1.00	4.00
	22/10/2022- 02 estudiantes (ida – vuelta)	1.00	4.00
9	Impresión de formatos		
	20 formatos de evaluación	0.10	2.20
	Total		22.20

Los datos consignados al presente documento son en acuerdo de grupo y corresponden a la verdad asíéndome responsable por la exactitud de los mismos.

Juliaca, 18 de octubre del 2022

Melisa L. Gonzales Huahuacondori
Cod. 9272895108

Deysi M. Uchamaco Yucra
Cod. 9271392185

DECLARACIÓN JURADA N° 04

Gastos de ejecución de las actividades del proyecto de Fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en los procesos de producción de la corporación industrial FLING SCRL Juliaca- CideasPRO.

Yo, Melisa Lourdes Gonzales Huahuacondori, estudiante de la Escuela Profesional de Ingenierías en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional del Juliaca identificado e integrante del equipo monovalente *CideasPRO*, identificado con código de estudiante 9272895108, declaro bajo juramento haber realizado los siguientes gastos:

Para la actividad denominada Capacitación al personal – Enfermedades Transmitidas por los Alimentos realizado el 29 de octubre 2022, incurriendo en los gastos que se detallan a continuación, los cuales no han podido ser sustentados con documentos emitidos por el prestador del servicio.

N°	Actividad	Precio unitario	Total, S/.
	Producción de carpetas informativas		
10	Tríptico (32 Und.)	0.50	16.00
	Presentaciones PPT (32 Und.)	1.10	35.20
	Lapiceros (32 Und.)	1.00	32.00
	Fólderes (32 Und.)	0.70	22.40
	Refrigerios		
11	Empanadas (32 Und.)	1.00	32.00
	Jugos (32 Und.)	1.00	32.00
	Pasajes de estudiantes	1.00	18.00
	09 estudiantes (ida – vuelta)		
Total			189.60

Los datos consignados al presente documento son en acuerdo de grupo y corresponden a la verdad asíéndome responsable por la exactitud de los mismos.

Juliaca, 15 de octubre del 2022

Melisa L. Gonzales Huahuacondori
Cod. 9272895108

Deysi M. Uchamaco Yucra
Cod. 9271392185

DECLARACIÓN JURADA N° 05

Gastos de ejecución de las actividades del proyecto de Fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en los procesos de producción de la corporación industrial FLING SCRL Juliaca- CideasPRO.

Yo, Melisa Lourdes Gonzales Huahuacondori, estudiante de la Escuela Profesional de Ingenierías en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional del Juliaca identificado e integrante del equipo monovalente *CideasPRO*, identificado con código de estudiante 9272895108, declaro bajo juramento haber realizado los siguientes gastos:

Para la actividad denominada Monitoreo y valoración de la Capacitación al personal - Enfermedades Transmitidas por los Alimentos los días 03,04,10 y 12 de noviembre 2022, incurriendo en los gastos que se detallan a continuación, los cuales no han podido ser sustentados con documentos emitidos por el prestador del servicio.

N°	Actividad	Precio unitario	Total, S/.
12	Pasajes de estudiantes 03/11/2022- 02 estudiantes (ida – vuelta)	1.00	4.00
	04/11/2022 02 estudiantes (ida – vuelta)	1.00	4.00
	08/11/2022 - 02 estudiantes (ida – vuelta)	1.00	4.00
	10/11/2022 - 02 estudiantes (ida – vuelta)	1.00	4.00
13	Impresión de formatos 18 formatos de evaluación	0.10	1.80
	Total		17.80

Los datos consignados al presente documento son en acuerdo de grupo y corresponden a la verdad asíéndome responsable por la exactitud de los mismos.

Juliaca, 12 de noviembre del 2022

Melisa L. Gonzales Huahuacondori
Cod. 9272895108

Deysi M. Uchamaco Yucra
Cod. 9271392185

DECLARACIÓN JURADA N° 06

Gastos de ejecución de las actividades del proyecto de Fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en los procesos de producción de la corporación industrial FLING SCRL Juliaca- CideasPRO.

Yo, Melisa Lourdes Gonzales Huahuacondori, estudiante de la Escuela Profesional de Ingenierías en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional del Juliaca identificado e integrante del equipo monovalente *CideasPRO*, identificado con código de estudiante 9272895108, declaro bajo juramento haber realizado los siguientes gastos:

Para la actividad denominada Capacitación sobre la higiene en personal de la Corporación Industrial FLING S.C.R.L., realizado el 27 de noviembre del 2022, incurriendo en los gastos que se detallan a continuación, los cuales no han podido ser sustentados con documentos emitidos por el prestador del servicio.

N°	Actividad	Precio unitario	Total, S/.
14	Producción de carpetas informativas		
	Tríptico (30 Und.)	0.50	15.00
	Presentaciones PPT (30 Und.)	1.10	33.00
	Lapiceros (30 Und.)	1.00	30.00
	Fólderes (30 Und.)	0.70	21.00
	Refrigerios		
	Empanadas (30 Und.)	1.00	30.00
	Jugos (30 Und.)	1.00	30.00
	Pasajes de estudiantes		
	09 estudiantes (ida – vuelta)	1.00	18.00
	Total		177.00

Los datos consignados al presente documento son en acuerdo de grupo y corresponden a la verdad asíéndome responsable por la exactitud de los mismos.

Juliaca, 28 de noviembre del 2022

Melisa L. Gonzales Huahuacondori
Cod. 9272895108

Deysi M. Uchamaco Yucra
Cod. 9271392185

DECLARACIÓN JURADA N° 07

Gastos de ejecución de las actividades del proyecto de Fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en los procesos de producción de la corporación industrial FLING SCRL Juliaca- CideasPRO.

Yo, Melisa Lourdes Gonzales Huahuacondori, estudiante de la Escuela Profesional de Ingenierías en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional del Juliaca identificado e integrante del equipo monovalente *CideasPRO*, identificado con código de estudiante 9272895108, declaro bajo juramento haber realizado los siguientes gastos:

Para la actividad denominada Monitoreo y valoración de la Capacitación sobre la higiene en personal de la Corporación Industrial FLING S.C.R.L., los días 30 de noviembre y 01 de diciembre del 2022, incurriendo en los gastos que se detallan a continuación, los cuales no han podido ser sustentados con documentos emitidos por el prestador del servicio.

N°	Actividad	Precio unitario	Total, S/.
Pasajes de estudiantes			
15	30/11/2022- 02 estudiantes (ida – vuelta)	1.00	4.00
	01/12/2022 02 estudiantes (ida – vuelta)	1.00	4.00
16	Impresión de formatos		
	18 formatos de evaluación	0.10	1.80
	Total		9.80

Los datos consignados al presente documento son en acuerdo de grupo y corresponden a la verdad asíéndome responsable por la exactitud de los mismos.

Juliaca, 04 de diciembre del 2022

Melisa L. Gonzales Huahuacondori
Cod. 9272895108

Deysi M. Uchamaco Yucra
Cod. 9271392185

DECLARACIÓN JURADA N° 08

Gastos de ejecución de las actividades del proyecto de Fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en los procesos de producción de la corporación industrial FLING SCRL Juliaca- CideasPRO.

Yo, Melisa Lourdes Gonzales Huahuacondori, estudiante de la Escuela Profesional de Ingenierías en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional del Juliaca identificado e integrante del equipo monovalente *CideasPRO*, identificado con código de estudiante 9272895108, declaro bajo juramento haber realizado los siguientes gastos:

Para la actividad denominada Capacitación Limpieza y desinfección, realizado el 07 de enero del 2023, incurriendo en los gastos que se detallan a continuación, los cuales no han podido ser sustentados con documentos emitidos por el prestador del servicio.

N°	Actividad	Precio unitario	Total, S/.
	Producción de carpetas informativas		
	Tríptico (30 Und.)	0.50	15.00
17	Presentaciones PPT (30 Und.)	1.10	33.00
	Lapiceros (30 Und.)	1.00	30.00
	Fólderes (30 Und.)	0.70	21.00
	Refrigerios		
18	Empanadas (30 Und.)	1.00	30.00
	Jugos (30 Und.)	1.00	30.00
	Pasajes de estudiantes		
	09 estudiantes (ida – vuelta)	1.00	18.00
	Total		177.00

Los datos consignados al presente documento son en acuerdo de grupo y corresponden a la verdad asíéndome responsable por la exactitud de los mismos.

Juliaca, 08 de enero del 2023

Melisa L. Gonzales Huahuacondori
Cod. 9272895108

Deysi M. Uchamaco Yucra
Cod. 9271392185

DECLARACIÓN JURADA N° 09

Gastos de ejecución de las actividades del proyecto de Fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en los procesos de producción de la corporación industrial FLING SCRL Juliaca- CideasPRO.

Yo, Melisa Lourdes Gonzales Huahuacondori, estudiante de la Escuela Profesional de Ingenierías en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional del Juliaca identificado e integrante del equipo monovalente *CideasPRO*, identificado con código de estudiante 9272895108, declaro bajo juramento haber realizado los siguientes gastos:

Para la actividad denominada Capacitación Limpieza y desinfección, los días 09, 10, 11, 12 de enero del 2023, incurriendo en los gastos que se detallan a continuación, los cuales no han podido ser sustentados con documentos emitidos por el prestador del servicio.

N°	Actividad	Precio unitario	Total, S/.
19	Pasajes de estudiantes 09/01/2023- 02 estudiantes (ida – vuelta)	1.00	4.00
	10/01/2023 02 estudiantes (ida – vuelta)	1.00	4.00
	11/01/2023 - 02 estudiantes (ida – vuelta)	1.00	4.00
	12/01/2023 - 02 estudiantes (ida – vuelta)	1.00	4.00
20	Impresión de formatos 18 formatos de evaluación	0.10	1.80
	Total		17.80

Los datos consignados al presente documento son en acuerdo de grupo y corresponden a la verdad asíéndome responsable por la exactitud de los mismos.

Juliaca, 12 de enero del 2023

Melisa L. Gonzales Huahuacondori
Cod. 9272895108

Deysi M. Uchamaco Yucra
Cod. 9271392185

Anexo 4. Ficha de diagnóstico



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Unión Interinstitucional de Desarrollo Alimentario
Social y Proyectos



CUESTIONARIO PARA EVALUAR LA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS				
EMPRESA: Corporación Industrial FLING S.C.R.L- Juliaca			ELABORADO: Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO).	
Aplicador 1. Mamoni Martínez Luz Marina 2. Uchomaco Yucra Deysi M.			Fecha: 17/09/2022	
NUMERAL	ASPECTO	C	NC	JUSTIFIQUE
	EDIFICACIONES E INSTALACIONES			
1	Localización y accesos	3		JUSTIFIQUE
1.1	Aislados de focos de insalubridad	X		
1.2	Su funcionamiento pone en riesgo la salud y bienestar de comunidad			
1.3	Alrededores limpios y accesos libre de polvo o estancamiento de agua	X		
2	Diseño y construcción	9		JUSTIFIQUE
2.1	La construcción protege las áreas de producción contra la contaminación	X		
2.2	Separación adecuada de áreas funcionales.			
2.3	Tamaño adecuado de instalaciones. Áreas en flujo secuencial, ambientes controlados donde se requiere.	X		
2.4	Construcción que facilite la limpieza y desinfección	X		
2.5	Almacenes y depósitos de tamaño suficiente	X		
2.6	Áreas separadas de viviendas y no usadas como dormitorio	X		
2.7	Ausencia de animales domésticos en área de fabricación, procesamiento, preparación, envase almacenamiento y expendio.	X		
2.8	Área para el consumo de alimentos y descanso del personal			
2.9	No almacena productos químicos peligrosos ajenos a las actividades realizadas	X		
2.10	Las puertas y ventanas se encuentran en buen estado	X		
2.11	Las puertas y ventanas de la unidad cuentan con algún mecanismo que impida la entrada de plagas y polvo	X		
2.12	La iluminación artificial cuenta con protección en caso de rotura	X		
2.13	La iluminación artificial no altera el color de los alimentos	X		

[Firma]

Nombre y firma del Evaluador

[Firma]

Nombre y firma por la empresa

CORPORACIÓN INDUSTRIAL
FLING S.C.R.L.

OSCAR GONZALO APAZA PEREZ
GERENTE

Descripción de la actividad 1.

El diagnóstico situacional se realizó a 30 personas que laboran en distintas áreas de producción en la Corporación Industrial FLING S.C.R.L. Juliaca. Para el logro de nuestros objetivos nos hemos basado en llenado la ficha aplicada el 17 de setiembre del año 2022 nos ha permitido evaluar las instalaciones, equipos y utensilios de la Corporación Industrial FLING. Donde hemos podido valorar la correcta aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura: la localización y accesos con referencia a las edificaciones e instalaciones basados en la localización y accesos de la Corporación Industrial FLING Juliaca, donde hemos podido visualizar que esta se encuentra aislados de focos de insalubridad el cual no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad asimismo los alrededores de la Corporación se encuentran limpios y sus accesos están libres de polvos y estancamientos de agua.

La construcción que posee la Corporación Industrial FLING protege las áreas de producción contra la contaminación a áreas son funcionales de tamaño adecuado poseen un flujo secuencial y la construcción facilita la limpieza y desinfección de sus áreas.

Las puertas y ventanas se encuentran en un buen estado y cuentan con un mecanismo que impida la entrada de plagas y polvo a las áreas de materia prima, producción, envasado y almacenamiento.

Anexo 5. Fotografía de la actividad 1, recorrido – planta.



Descripción de la actividad 1

Para el logro del diagnóstico situacional hemos realizado recorridos de las instalaciones de la planta a fin de recoger la información necesaria en áreas externas e internas

Anexo 6 Fotografía de la actividad 1, zona de seguridad.



Anexo 7 Fotografía de la actividad 1, área de producción



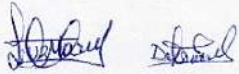
Anexo 8 Ficha de diagnóstico de la visita guiada



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Unión Interinstitucional de Desarrollo Alimentario
Social y Proyectos



CUESTIONARIO PARA EVALUAR LA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS					
EMPRESA: Corporación Industrial FLING S.C.R.L- Juliaca			ELABORADO: Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO).		
Aplicador 1. Mamani Monting Luz Marina 2. Uchamaco Yucra Daisy M.			Fecha: 20/09/2022 hora: 3:40 PM.		
NUMERAL	ASPECTO	C	NC	JUSTIFIQUE	
	PRODUCTO FINAL				
1.1	El producto final se encuentra libre de contaminación química y/o biológica	X			
1.2	El producto final se maneja en condiciones que impidan su contaminación química y/o biológica	X			
1.3	El producto se almacena en estantería de modo tal que no tenga contacto con paredes o pisos	X			
1.4	El producto se almacena en las condiciones de congelación (menor a -18 °C) o de refrigeración (0 - 4°C) según el caso	X		Temperatura Ambiente	
1.5	Existe evidencia de acciones preventivas y correctivas para posibles desviaciones en las condiciones higiénicas de manejo y/o temperatura de almacenamiento	X			
2	TRANSPORTE	2			
2.1	Los vehículos de transporte cuentan con un medio de refrigeración que permita la conservación de la temperatura durante el traslado	X		Furgones Adecuados	
2.2	Existe evidencia de acciones preventivas y correctivas para posibles desviaciones en la temperatura de transporte				


 Nombre y firma del Evaluador


 OSCAR SUZALO APAZA PEREZ
 GERENTE
 Nombre y firma por la empresa

Descripción de la actividad 2.

Con esta ficha que aplicamos es para valorar aspectos del producto final y el servicio de transporte que utiliza la Corporación Industrial FLING en su totalidad fue positiva debido a que todos los iconos valorados presentan que si cumple con las interrogativas que nos planteado. El producto final que ellos elaboran se encuentra libre de contaminación química o biológica.

Anexo 9 Fotografía de la actividad 2, áreas de almacenamiento



Descripción de la actividad 2.

Esta actividad consistió en el recorrido de las diferentes áreas de trabajo que posee la corporación podemos observar imágenes durante la visita que hemos realizado al desarrollar esta actividad.

el producto final cuenta con un sistema parihuelas que evitan el contacto del producto con el piso además manejan correctamente las medidas de aislamiento de las paredes.

Anexo 10 Fotografía de la actividad 2, transporte.



Descripción de la actividad 2

También hemos observado que los de transporte de producto final cumplen con requerimientos establecidos para transportar alimentos.

Anexo 11 Fotografía de la actividad 3, entrevistas con el gerente gral.



Anexo 12 Fotografía de la actividad 3, entrevista.

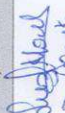
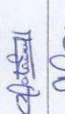
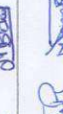
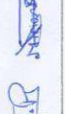


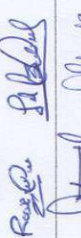
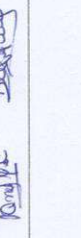
Descripción de la actividad 3.

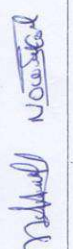
El desarrollo de las entrevistas con los representantes de la Corporación Industrial FLING S.C.R.L. Se ha coordinado con el gerente general además del ingeniero encargado de producción Ing. Jhon Apaza. Nos ha permitido diagnosticar y precisar nuestras estrategias de intervención de proyección social actividades que se han realizado el día 17 de setiembre del año 2022.

Anexo 13 Aprobación del cronograma de actividades.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES-PROYECCIÓN SOCIAL - FORTALECIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA(BPM), EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE LA CORPORACIÓN INDUSTRIAL FLING SRL

N°	NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	FECHA	HORA	Nombre y apellidos	FIRMA
1	Diagnostico situacional de la Corporación Industrial FLING S.C.R.L.	17/09/2022	9:00 – 10:30 a.m.	Luz Marina Mamani Martínez Deysi Margot Uchamaco Yucra Melisa Lourdes Gonzales Claeyde Vaneza Calderon Llanque	   
1.1	Se realizará visitas guiadas durante la producción.	20/09/2022	3:40 – 5:00 p.m.	Luz Marina Mamani Martínez Deysi Margot Uchamaco Yucra	 
1.2	Entrevistas con el jefe de producción	21/09/2022	3:00 – 4:00 p.m.	Melisa Lourdes Gonzales Huahuacondori Noely Yaquelin Calsina Layme	 
1.3	Entrevistas con gerentes generales	17/09/2022	2:00 – 3:30 p.m.	Rossy Ingrith Carrizales Luicho Flor Blanca Quispe Mamani	 
1.4	Se realizará visitas guiadas durante la producción – Diagnostico situacional.	27/09/2022	2:00 – 4:00 p.m.	Nancy Paccara Quispe Mirian Betzaida Pancca Mamani	 
1.5	Se realizará visitas guiadas durante la producción – Diagnostico situacional.	29/09/2022	2:00 – 4:00 p.m.	Claeyde Vaneza Calderon Llanque Deysi Margot Uchamaco Yucra	 
2	Retroalimentación de los asesores al equipo (C-IdeasPRO), Capacitación Manejo -Inocuidad-virtual	04 – 10 - 2022	6:00 – 7:00 p.m.	Asesores EQUIPO C-IDEAS PRO	x
2.1	Producción de materiales informativos didácticos (Afiches, carpetas, informativas)	5/10/2022 – 7/10/2022	7:00 – 10:00 p.m.	Asesores EQUIPO C-IDEAS PRO	x

3	Capacitación al personal -- Producción con inocuidad	08 /10/2022	3:45 – 6:00 p.m.	EQUIPO C-IDEAS PRO	x
3.1	Evaluación de actividad internamente	10/10/2022 – 12/10/2022	7:00 – 11:00 a.m.	EQUIPO C-IDEAS PRO	x
3.2.	Monitoreo y valoración de la capacitación al personal	14/10/15	7:00 – 9:00 a.m.	Luz Marina Mamani Martínez Deysi Margot Uchamaco Yucra	
		15/10/2022		Melisa Lourdes Gonzales Huahuacandori Noely Yaqueilin Calsina Layme	
		18/10/2022		Rosy Ingrith Carrizales Luicho Flor Blanca Quispe Mamani	
		21/10/2022		Nancy Paccara Quispe Mirian Betzaida Pancca Mamani	
3.3	Monitoreo	22/10/2022	7:00 – 9:00 a.m.	Glaeyde Vaneza Calderon Llanque Deysi Margot Uchamaco Yucra	
4	Retroalimentación de los asesores al equipo (C-IdeasPRO), Capacitación Enfermedades Transmitidas por los Alimentos	25/10/2022	6:00 – 7:00 p.m.	Asesores y equipo C-ideas PRO	—
4.1	Producción de materiales informativos didácticos (Afiches, carpetas, informativas)	27/10/2022 – 28/10/2022	7:00 – 10:00 p.m.	Asesores y equipo C-ideas PRO	—

N°	NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	FECHA	HORA	Nombre y apellidos	Firma
5	Capacitación al personal - Enfermedades Transmisibles por los Alimentos	29/10/2022	3:45 – 6:00 p.m.	EQUIPO C-IDEAS PRO	—
5.1	Evaluación de actividad internamente	31/10/2022 – 02/11/2022	7:00 – 11:00 a.m.	EQUIPO C-IDEAS PRO	—
5.2	Monitoreo	03/11/2022	7:00 – 9:00 a.m.	Luz Marina Mamani Martínez Deysi Margot Uchamaco Yucra	
5.3	Visita de verificación y valoración de la capacitación al personal	04/11/2022	7:00 – 8:30 a.m.	Melisa Lourdes Gonzales Huahuacondori Noely Yaquelin Calsina Layme	
6	Retroalimentación de los asesores al equipo (C-IdeasPRO), higiene en personal en la producción de alimentos	07/11/2022	6:00 – 7:00 p.m.	EQUIPO C-IDEAS PRO	x
6.1	Producción de materiales informativos (Afiches, carpetas, informativas)	8/11/2022 – 10/11/2022	7:00 – 10:00 p.m.	Rosy Ingrith Carizales Luicho Flor Blanca Quispe Mamani Nancy Paccara Quispe Mirian Betzaida Pancca Mamani	
7	Presentación del informe de avance	12/11/2022	—	EQUIPO C-IDEAS PRO	x
8	Capacitación sobre la higiene en personal de la Corporación Industrial FLING S.C.R.L.	27/11/2022	3:45 – 5:30 p.m.	EQUIPO C-IDEAS PRO	x
8.1	Visita de verificación y valoración de la capacitación al personal	30/11/2022	7:00 – 8:30 a.m.	Claeyde Vaneza Calderon Llanque Deysi Margot Uchamaco Yucra	
8.2	Monitoreo	01/12/2022	—	Luz Marina Mamani Martínez Deysi Margot Uchamaco Yucra	

9	Retroalimentación de los asesores al equipo (C-IdeasPRO), Limpieza y desinfección	5/12/2022	6:00 – 7:00 p.m.	Asesores y Equipo C-Ideas PRO	X
9.1	Producción de materiales didácticos (Archivos, carpetas, informativas)	12/12/2022 – 16/12/2022	7:00 – 10:00 p.m.	EQUIPO C-IDEAS PRO	X
10	Capacitación Limpieza y desinfección	07/01/2023	3:45 – 5:30 p.m.	EQUIPO C-IDEAS PRO	X
11	Elaboración de informe del proyecto final	09/01/2023 – 11/01/2023	5:00 – 9:00 p.m.	EQUIPO C-IDEAS PRO	X
12	Entrega de informe final del proyecto	12/01/2023	7:00 – 9:00 a.m.	EQUIPO C-IDEAS PRO	X



CORPORACIÓN INDUSTRIAL FLING

Descripción de la actividad 3

El resultado de esta actividad fue positiva logramos precisar y programar nuestras actividades de proyección social dentro de las actividades de la Corporación Industrial FLING donde conjuntamente entre los responsable de la institución y nuestro equipo hemos podido elaborar un cronograma de intervención que está avalado por esta institución , asimismo podemos observar las firmas de conformidad de las visitas que hemos realizado a la planta con la finalidad de tener un control por parte de la empresa hacia nuestro equipo

Anexo 14 Fotografía de la actividad 4, entrevista con el jefe de planta.



Anexo 15 Guía de evaluación

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos

CUESTIONARIO PARA EVALUAR LA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS					
EMPRESA: Corporación Industrial FLING S.C.R.L- Juliaca			ELABORADO: Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO).		
Aplicador 1. Melissa Gonzales H. 2. Luz Marina Mamoni M.			Fecha: 21/09/2022 2:00PM.		
NUMERAL		ASPECTO	C	NC	JUSTIFIQUE
		MATERIA PRIMA E INSUMOS			
1		La materia prima entra al área de proceso en contenedores limpios y en buen estado	4		
	1.1	Existe evidencia que la materia prima se encuentra libre de contaminación química y biológica	X		
	1.2	La materia prima e insumos se manejan en condiciones que impidan su contaminación química y/o biológica	X		
	1.3	Existe evidencia de acciones correctivas al observarse desviaciones en las condiciones higiénicas de manejo de la materia prima e insumos	X		
	1.4	Se implementa un sistema PEPS en la Unidad de Procesamiento	X		

Descripción de la actividad 4.

El día 21 de setiembre, se realizó una entrevista al jefe de producción con ayuda de la guía de evaluación, la cual nos ha permitido evaluar los aspectos con referencia a la materia prima e insumos y la limpieza y desinfección.

Con referencia a la materia prima nos existen evidencias de contaminación cruzada, biológica y/o química, también hemos podido observar que existe un sistema de medidas correctivas si se diera el caso de contaminación. Hemos observado positivamente un sistema de procesamiento de primeras

Anexo 16 Fotografía de la actividad 5, visitas guiadas – producción.



Anexo 17 Fotografía de la actividad 5, área de envasado.



Anexo 18 Aplicación de la ficha de monitoreo - visita guiada.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Comisión Interinstitucional de Desarrollo Alimentario
Social y Proyectos



CUESTIONARIO PARA EVALUAR LA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS					
EMPRESA: Corporación Industrial FLING S.C.R.L- Juliaca			ELABORADO: Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO).		
Aplicador 1. Nancy Paccara Quispe 2. Nedy Yaqutelin Calsina Layme			Fecha: 27/09/2022		
NUMERAL	ASPECTO		C	NC	JUSTIFIQUE
	INSTALACIONES, EQUIPO Y UTENSILIOS				
1	Localización y accesos		3		JUSTIFIQUE
1.1	Las instalaciones exteriores de la unidad de procesamiento se encuentran libres de maleza y basura de forma que no se propicia la anidación de fauna nociva		X		
1.2	El piso, las paredes y el techo del área donde se manipula el producto son impermeables, lisos y se encuentran en buen estado y libres de moho y condensación		X		
1.3	Las uniones pared-pared y piso-pared son redondeadas		X		
2	El piso cuenta con un ángulo de inclinación hacia coladeras evitando encharcamientos		9		JUSTIFIQUE
2.1	Las instalaciones exteriores de la unidad de procesamiento se encuentran libres de maleza y basura de forma que no se propicia la anidación de fauna nociva		X		
2.2	Las alcantarillas de drenaje cuentan con tapa de rejillas y trampas para sólidos que sean resistentes a la corrosión y se encuentren en buen estado		X		
2.3	Las puertas y ventanas se encuentran en buen estado		X		
2.4	La iluminación artificial cuenta con protección en caso de rotura		X		
2.5	La iluminación artificial no altera el color de los alimentos ajenos al establecimiento dentro de el área de proceso y almacenamiento se mantienen limpias y en buen estado		X		
2.6	Las tuberías se identifican de acuerdo a la normatividad correspondiente 11 El flujo operacional de personal y producto no permite la contaminación cruzada		X		
2.7	No existen objetos y alimentos ajenos al establecimiento dentro de el área de proceso y almacenamiento		X		
2.8	Se cuenta con registros de mantenimiento preventivo y/o correctivo de los equipos con los que cuenta la unidad		X		
2.9	Los aceites y lubricantes usados en la maquinaria y/o equipo están indicados para uso en la industria alimenticia		X		

Nombre y firma del Evaluador

[Firma]

Nombre y firma por la empresa

[Firma]
CORPORACIÓN INDUSTRIAL
OSCAR
GERENTE

Descripción de la actividad 5

Durante la producción el día 27 de setiembre del año 2022 logramos realizar las vistas guiadas a las áreas de producción de la corporación industrial FLING en el turno de mañana donde laboran un total de 15 colaboradores en las distintas áreas de trabajo y con el apoyo de una ficha de monitoreo, durante la producción logramos evaluar aspectos como: las instalaciones de la planta procesadora de la Corporación Industrial FLING, los equipos y utensilios. asimismo, la localización y accesos, donde las instalaciones de la unidad de procesamiento se encuentran libres de maleza, basura de forma que no se propicia la anidación de fauna nociva. El piso las paredes el techo del área donde se manipula el

producto son impermeable, lisos en un buen estado libres de moho y condensación. Las puertas y ventanas se encuentran en un buen estado la iluminación artificial no altera el producto también encontramos un registro preventivo y/o correctivo de los equipos con los que cuenta la unidad.

Anexo 19 *Fotografía de la actividad 6, visitas guiadas.*



Anexo 20 *Fotografía de la actividad 6, área de almacenamiento*



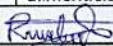
Anexo 21 Aplicación de la ficha de monitorio – visita guiada.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario
Social y Proyectos



CUESTIONARIO PARA EVALUAR LA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS					
EMPRESA: Corporación Industrial FLING S.C.R.L- Juliaca			ELABORADO: Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO).		
Aplicador 1. Carrizales Ivich Rosy Irigoin 2.			Fecha: 29/09/2022		
NUMERAL	ASPECTO		C	NC	JUSTIFIQUE
	INSTALACIONES, EQUIPO Y UTENSILIOS				
1	Localización y accesos		3		JUSTIFIQUE
	1.1	Las instalaciones exteriores de la unidad de procesamiento se encuentran libres de maleza y basura de forma que no se propicia la anidación de fauna nociva	X		
	1.2	El piso, las paredes y el techo del área donde se manipula el producto son impermeables, lisos y se encuentran en buen estado y libres de moho y condensación	X		
	1.3.	Las uniones pared-pared y piso-pared son redondeadas	X		
2	El piso cuenta con un ángulo de inclinación hacia coladeras evitando encharcamientos		9		JUSTIFIQUE
	2.1.	Las instalaciones exteriores de la unidad de procesamiento se encuentran libres de maleza y basura de forma que no se propicia la anidación de fauna nociva	X		
	2.2.	Las alcantarillas de drenaje cuentan con tapa de rejillas y trampas para sólidos que sean resistentes a la corrosión y se encuentren en buen estado	X		
	2.3.	Las puertas y ventanas se encuentran en buen estado	X		
	2.4.	La iluminación artificial cuenta con protección en caso de rotura	X		
	2.5.	La iluminación artificial no altera el color de los alimentos ajenos al establecimiento dentro de el área de proceso y almacenamiento se mantienen limpias y en buen estado	X		
	2.6.	Las tuberías se identifican de acuerdo a la normatividad correspondiente 11 El flujo operacional de personal y producto no permite la contaminación cruzada	X		
	2.7.	No existen objetos y alimentos ajenos al establecimiento dentro de el área de proceso y almacenamiento	X		
	2.8.	Se cuenta con registros de mantenimiento preventivo y/o correctivo de los equipos con los que cuenta la unidad	X		
	2.9.	Los aceites y lubricantes usados en la maquinaria y/o equipo están indicados para uso en la industria alimenticia	X		


 Nombre y firma del Evaluador


 Nombre y firma por la empresa

Descripción de la actividad 6.

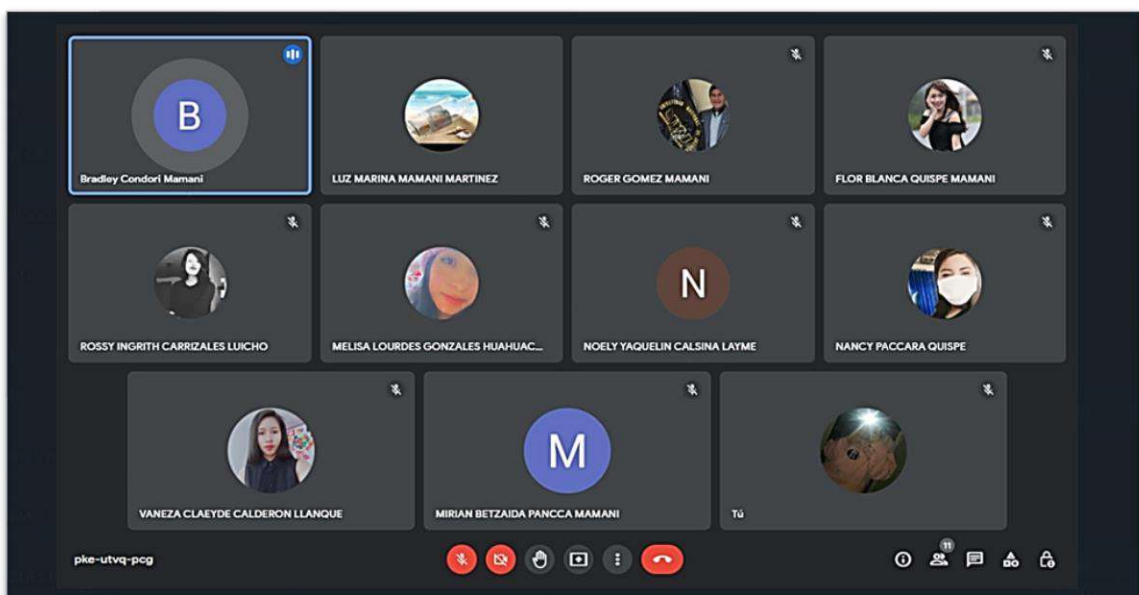
Con la guía del jefe de producción el día 29 de setiembre del año 2022 logramos realizar las visitas guiadas a las áreas de producción de la corporación industrial FLING en el turno de tarde donde laboran un total de 15 colaboradores en las distintas áreas de trabajo.

Asimismo, aplicamos la ficha de monitoreo durante nuestra visita guida en que nos ha permitido evaluar el aspecto del manejo del producto final en la Corporación Industrial FLING. Donde hemos podido valorar la correcta aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura donde hemos podido observar que el producto final se encuentra libre de contaminación química y biológica el cual se almacena en estanterías o parihuelas de tal modo no tiene contacto con las paredes y el piso asimismo cuentan con medidas preventivas y correctivas como la temperatura de almacenamiento

Anexo 22 Fotografía de la actividad 6, evaluando la limpieza.



Anexo 23 Fotografía de la actividad 7, retroalimentación de los asesores.



Descripción de la actividad 7

La actividad de retroalimentación fue desarrollada satisfactoriamente por parte de los 02 asesores Mg. Bradley Condori Mamani, Mg. Roger Gómez Mamani al equipo Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO) conformado por 09 integrantes. Esta actividad fue desarrollada 04 de octubre del 2022 a horas de 6 a 7 pm. de manera virtual mediante taller vía el portal Meet, realizándose previamente a las capacitaciones de producción con inocuidad

Anexo 24 Fotografía de la actividad 7, validación de material.



Descripción de la actividad 7.

El logro en esta actividad fue analizar orientar y perfilar cada presentación de power point, materiales didácticos como trípticos basados en los temas de acuerdo a las Buenas prácticas de Manufactura que tiene la Institución validada por La Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA).

Anexo 25 Diseño de logotipo



Descripción de la actividad 7.

Diseño de logotipo del equipo de cooperación interinstitucional de desarrollo alimentario, social y proyectos (C-IdeasPRO).

Dentro de esta actividad realizada el 04 de octubre hemos validado nuestra identidad corporativa como grupo de proyección social logrando diseñar nuestro logotipo de Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO). Diseño que fue incluido en cada una de nuestras presentaciones y formatos de intervención.

Anexo 26 *Elaboración de trípticos – producción con inocuidad.*

LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Las BPM son los principios básicos y prácticas de higiene en la manipulación, preparación, procesamiento, envasado, almacena almacenamiento, transporte y miento, transporte y distribución de alimentos o productos de alimentos o productos agroindustriales. ¿PARA QUE SON LAS BPM? ✓ Para producir alimentos seguros e inocuos y proteger la salud del consumidor. ✓ Para tener control higiénico de las áreas relacionadas con el procesamiento. ✓ Para enseñar y capacitar a los técnicos y manipuladores en todo lo relacionado con las practicas higiénicas. ✓ Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección. ¿DÓNDE SE APLICAN LAS BPM? A lo largo de toda la CADENA ALIMENTARIA	INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Es la garantía que los alimentos al ser consumidos no causarán daño a la salud de la persona que los ingiera. Es la ausencia de microorganismos EN LOS ALIMENTOS que puedan afectar la salud de consumidor. CINCO CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS  ¿QUÉ PELIGROS EXISTEN EN LOS ALIMENTOS? Existen tres tipos de peligros que pueden contaminar los alimentos y que implican un riesgo para la salud pública: ➢ Físicos ➢ Químicos ➢ Biológicos	“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”  TEMA: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA  AÑO 2022
--	---	--

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar, la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.



PERSONAL MANIPULADOR

El personal deberá ser autorizado por personal médico antes de desempeñar la función y cada vez que una situación epidemiológica lo requiera.

PRACTICAS HIGIENICAS

- Vestuario (Vestimenta De Trabajo)
- Higiene Personal
- Lavado De Manos
- Cuidado De Heridas
- Estado De Salud
- Respetar Los No Del Sector

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS



- Baño diario antes de iniciar labores.
- Uñas recortadas, limpias, libres de mugre y barniz.
- No utilizar joyas, reloj, pulseras, aretes ya que guardan la mugre y microbios.
- Cabello recogido y cubierto por cofia o red.
- Usar sobre boca y delantal (limpio)

LAVADO DE MANOS

Es uno de los aspectos clave para evitar contaminaciones cruzadas y minimizar la presencia de microorganismos patógenos.



CONTAMINACION CRUZADA

Es la transferencia de microorganismos como bacterias, virus y parásitos, desde alimentos crudos o sin desinfectar hacia alimentos que están listos para el consumo humano.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Asegurar la calidad de los alimentos implica tener implementado un plan de limpieza y desinfección, limpieza y desinfección, conjuntamente con las buenas prácticas de la p con las buenas prácticas de la persona manipuladora, a reducir al mínimo el peligro de contaminación y por lo tanto permita garantizar la inocuidad

Descripción de la actividad 8

La producción de materiales informativos didácticos se realizó internamente con los 09 integrantes del equipo de Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO) en las fechas de 05 y 07 de octubre del año del año 2022, a fin de tener una buena intervención en la primera capacitación al personal de la Corporación Industrial FLING SCRL Juliaca.

Anexo 27 Diapositivas de la capacitación – producción con inocuidad



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
ESCUELA PROFESIONAL DE
INGENIERIA EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS



TEMA:
BUENAS
PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA
(BPM)

Ver diapositiva completa en el siguiente link:

<https://drive.google.com/drive/folders/1DMEj4suz-Za7YZDNVYxgOc7LV3RLK8AA>

Anexo 28 . Capacitación al personal – Producción con inocuidad



Descripción de la actividad 9.

Esta actividad se desarrolló el día 08 de octubre del año 2022 dirigido al personal de la Corporación Industrial FLING SRL Juliaca. que son un total de 30 empleados beneficiarios de nuestras intervenciones de proyección social. Asimismo, fue el inicio capacitaciones donde logramos revalorar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con referencia a la producción con inocuidad

Anexo 29 Fotografía de la actividad 9, entrega de resolución



Descripción de la actividad 9.

Entrega de la resolución N° 458-2022.CCO-UNAJ al jefe de producción iniciando oficialmente proyecto de proyección social denominado Fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), En los procesos de producción de la Corporación Industrial FLING S.C.R.L. Juliaca.

Anexo 30 Asistencia capacitación

UNAJ

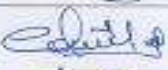
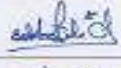
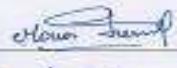
UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
*Cooperación Interinstitucional de Desarrollo
Alimentario,
Social y Proyectos*

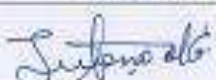
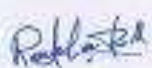
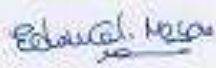
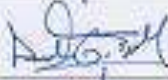
EducaPRO

CAPACITACIÓN DE FORTALECIMIENTO

Capacitación al personal – Producción con inocuidad

CORPORACIÓN INDUSTRIAL FLING S.C.R.L. JULIACA 08-10-2022

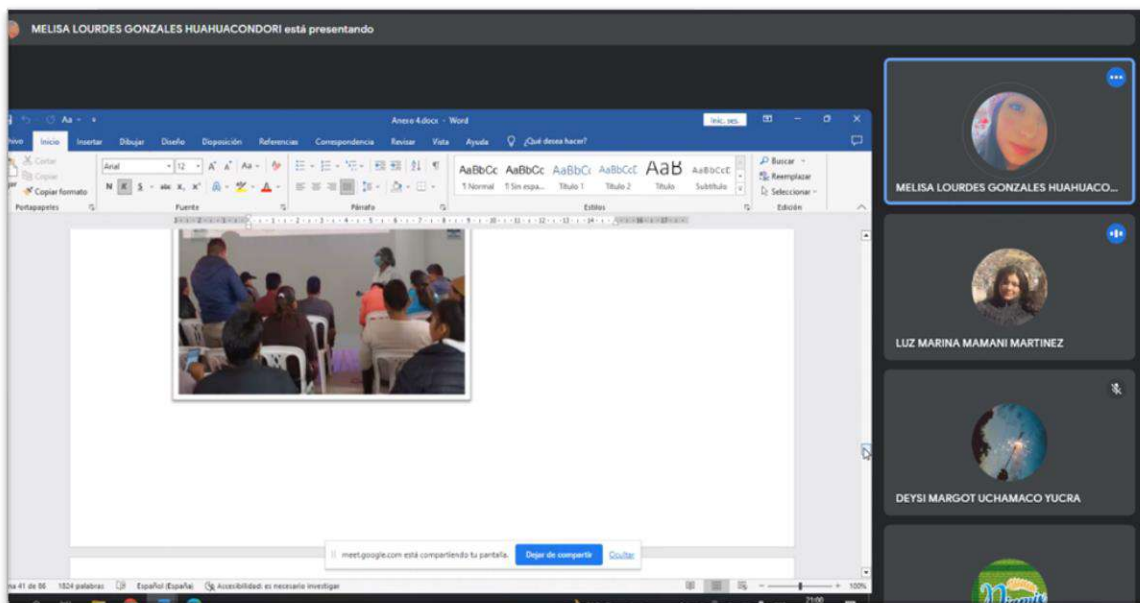
	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO QUE DESEMPEÑA	Firma
1	Alejandrina Estrada M.	Materia prima	
2	Genoveva Sucasaca M.	Materia prima	
3	Isidro Mamani Machaca	Materia prima	
4	Carlos Apaza Quispe	Producción	
5	Joel Apaza Quispe	Materia prima	
6	Jhon Quispa A.	Producción	
7	Edith Calaña C.	Embolcado	
8	Artemio Mamani	Materia prima	
9	Nohemi Mamani M	Producción	
10	Summer Mamani C	Producción	
11	Cesar Quijano T	Producción	
12	Marina Torres	Producción	
13	Oscar G. Apaza P	Producción	
14	Gonzalo Pérez M	Producción	
15	Antony Arivilca R.	Producción	
16	Eliana Jave P	Embolcado	

17	Margot Calcina C.	Embolsado	
18	Carmen Coaquira C.	Almacén	
19	Delia Apaza F.	Materia Prima	
20	Juana Guillen R.	Materia prima	
21	Karen Pari A.	Embolsado	
22	Thania Velazques P.	Materia prima	
23	Raul Pino M.	Producción	
24	Edison Colque M.	Producción	
25	Alex Fernandez E.	Transporte	
26	Fredy Mamani P.	Mantenimiento	
27	Raúl Gutiérrez M.	Materia Prima	
28	Hilda Pari S.	Materia prima	
29	Ricardo Apaza	Embolsado	
30	Victor Suafia R.	Materia prima	

Descripción de la actividad 9.

La capacitación producción con inocuidad estuvo dirigido a 30 trabajadores de la corporación industrial FLING. Beneficiarios de nuestro proyecto. Relación de beneficiarios que han participado en esta capacitación

Anexo 31 Fotografía de la actividad 10, evaluación interna.



Descripción de la actividad 10:

Esta actividad se desarrolló internamente el 10 de octubre del año 2022 a horas 8:00 pm conjuntamente con los 02 asesores y los 09 integrantes de nuestro equipo Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO). A fin de valorar nuestra intervención, advertir errores que cometimos a fin de mejorar.

Anexo 32 Fotografía de la actividad 10, evaluación interna



Descripción de la actividad 10:

En esta imagen podemos observar la reunión que tuvimos con el jefe de producción el día 12 de octubre del año 2022 a hora 9:00 A.M. en las

instalaciones de la Corporación Industrial FLING a fin de valorar nuestra intervención, recibir sugerencia y proponer alternativas de intervención.

Anexo 33 Fotografía de la actividad 11, monitoreo y valoración.



Descripción de la actividad 11:

Se han desarrollado después de la primera capacitación los días 14,15, 18, 21 y el 22 de octubre del año 2022, donde hemos aplicado 5 fichas de monitoreo y valoración de la capacitación realizada.

Anexo 34 Ficha basada en el control de higiene y salud del personal

CORPORACIÓN INDUSTRIAL		BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA				FLING • BPM-06		Edición: 02		Revisión: 00		Cideas PRO	
FECHA	14 / 10 / 2022	TURNO	7:00 M.	HORA	7:25	SUPERVISOR:		Rosa E. González / Rosa E. González M.					
NOMBRES Y APELLIDOS	UNIFORME			MANOS Y UÑAS			PRESENTACIÓN PERSONAL			ESTADO DE SALUD		OBSERVACIONES	ACCIÓN CORRECTIVA
	COMPLETO	LIMPIO	BIEN PUESTO	LIMPIAS	CORTAS	SIN ESMALTE	HIGIENE PERSONAL	SIN JOYAS	SIN MAQUILLAJE	HERIDAS	SINTOMAS DE ENFERMEDAD		
Lejandrina Estrada M.	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
Lenoveva Sucasaca M.	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
Idro Mamani Machaca	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
Arlos Apaza Quispe	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
Del Apaza Quispe	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
Don Quispa A.	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
Dith Calcina C.	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
Remio Mamani	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
Ohemi Mamani M	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
Ummmer Mamani C	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
esar Quijano T	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
arina Torres	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
iscar G. Apaza P	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
onzalo Pérez M	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
ntony Arivilca R	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	

☒ = Satisfactorio ☒ = No Satisfactorio

REPRESENTANTE - Cideas PRO

[Firma]

CORPORACIÓN INDUSTRIAL

FLING • BPM-06

Vºgº JEFE DE PLANTA

OSCAR GONZÁLEZ APAZA PÉREZ

GERENTE

Descripción de la actividad 11:

Esta ficha fue aplicada el día 14 de octubre del año 2022 al personal que labora en la Corporación Industrial FLING, aplicada al turno de la mañana donde fueron evaluados 15 trabajadores. sobre aspectos como el uniforme q sobre el uniforme que contempla aspectos de completo, limpio y bien puesto donde en su totalidad de los trabajadores del turno de la mañana tiene un check positivo el que nos indica que se está con la indumentaria respectiva. Asimismo, se han evaluado aspecto como manos, uñas, presentación personal y estado de salud, podemos observar mediante esta ficha cumple satisfactoriamente con estos aspectos de control de higiene y salud del personal.

Anexo 35 *Fotografía de la actividad 11, personal que evaluó.*



Anexo 36 Ficha de monitoreo



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Unión Interinstitucional de Desarrollo Alimentario
Social y Proyectos



CUESTIONARIO PARA EVALUAR LA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS				
EMPRESA: Corporación Industrial FLING S.C.R.L- Juliaca		ELABORADO: Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO).		
Aplicador 1. Luz Marina Mamoni M. 2. Nancy Pacara R.		Fecha: 15 / 10 / 2022		
NUMERAL	ASPECTO	C	NC	JUSTIFIQUE
	INSTALACIONES, EQUIPO Y UTENSILIOS			
1	Localización y accesos	3		JUSTIFIQUE
1.1	Las instalaciones exteriores de la unidad de procesamiento se encuentran libres de maleza y basura de forma que no se propicia la anidación de fauna nociva	X		
1.2	El piso, las paredes y el techo del área donde se manipula el producto son impermeables, lisos y se encuentran en buen estado y libres de moho y condensación	X		
1.3	Las uniones pared-pared y piso-pared son redondeadas	X		
2	El piso cuenta con un ángulo de inclinación hacia coladeras evitando encharcamientos	9		JUSTIFIQUE
2.1	Las instalaciones exteriores de la unidad de procesamiento se encuentran libres de maleza y basura de forma que no se propicia la anidación de fauna nociva	X		
2.2	Las alcantarillas de drenaje cuentan con tapa de rejillas y trampas para sólidos que sean resistentes a la corrosión y se encuentren en buen estado	X		
2.3	Las puertas y ventanas se encuentran en buen estado	X		
2.4	La iluminación artificial cuenta con protección en caso de rotura	X		
2.5	La iluminación artificial no altera el color de los alimentos ajenos al establecimiento dentro de el área de proceso y almacenamiento se mantienen limpias y en buen estado	X		
2.6	Las tuberías se identifican de acuerdo a la normatividad correspondiente 11 El flujo operacional de personal y producto no permite la contaminación cruzada	X		
2.7	No existen objetos y alimentos ajenos al establecimiento dentro de el área de proceso y almacenamiento	X		
2.8	Se cuenta con registros de mantenimiento preventivo y/o correctivo de los equipos con los que cuenta la unidad	X		
2.9	Los aceites y lubricantes usados en la maquinaria y/o equipo están indicados para uso en la industria alimenticia	X		


Nombre y firma del Evaluador

Nombre y firma por la empresa

OSCAR GONZALO APAZA PEREZ
 GERENTE

Descripción de la actividad 11:

Esta ficha fue aplicada el día 15 de octubre del año 2022 al personal que labora en la Corporación Industrial FLING, aplicada al turno de la tarde donde fueron evaluados los aspectos sobre la localización y accesos acordes a los reglamentos sanitarios asimismo observamos que el piso cuenta con un ángulo

de inclinación hacia coladeras evitando empozamientos de agua aspecto como manos, uñas, presentación personal y estado de salud, podemos observar mediante esta ficha cumple satisfactoriamente con estos aspectos de control de higiene y salud del personal.

Anexo 37 *Fotografía de actividad 11, evaluando las instalaciones.*



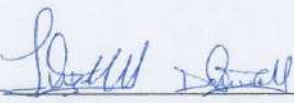
Anexo 38 Ficha de control de higiene y salud del personal

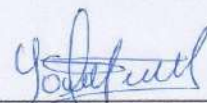


UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Unión Interinstitucional de Desarrollo Alimentario
Social y Proyectos



CUESTIONARIO PARA EVALUAR LA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS				
EMPRESA: Corporación Industrial FLING S.C.R.L- Juliaca			ELABORADO: Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO).	
Aplicador 1. <i>Dyysi Huachamaca</i> 2. <i>Luz Mamani</i>			Fecha: <i>18/10/15</i>	
NUMERAL	ASPECTO	C	NC	JUSTIFIQUE
	PERSONAL			
3	El personal cuenta con la indumentaria adecuada para la manipulación de alimentos	9 ✓		JUSTIFIQUE
3.1	Los trabajadores cuentan con capacitaciones de buenas prácticas de manufactura	✓		
3.2	Se realizan exámenes médicos periódicamente a quienes manipulan los alimentos	✓		
3.3	Realizan el adecuado lavado de manos antes de y después de la manipulación de alimentos.	✓		
3.4	Se vigila la salud del personal que tenga contacto directo con el producto de manera que no se comprometa la inocuidad del producto	✓		
3.5	El personal en contacto directo con el producto tiene las uñas cortas y sin pintura	✓		
3.6	El personal en contacto directo con el producto no porta joyas u otros objetos en manos, cuello, rostro, orejas ni sobre el uniforme			
3.7	El personal en contacto directo con el producto no usa maquillaje	✓		
3.8	El personal no come, fuma, escupe ni masca chicle dentro del establecimiento	✓		
3.9	El personal cuenta con equipo de protección (cubrepelo, cubreboca, cubremangas, redes para barba y bigote) y lo usa de tal manera que se evite contaminar el producto	✓		


 Nombre y firma del Evaluador


 Nombre y firma por la empresa

Descripción de la actividad 11:

Esta ficha fue aplicada el día 18 de octubre del año 2022 a quince personas que labora en la Corporación Industrial FLING en el turno de la tarde donde fueron evaluados los aspectos y nos ha permitido valorar aspectos del personal observamos que el personal cuenta con la indumentaria adecuada para la manipulación de alimentos, cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura.

Anexo 39 Monitoreo y valoración de control de higiene.

CORPORACIÓN INDUSTRIAL FLING		BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA CONTROL DE HIGIENE Y SALUD DEL PERSONAL FLING - BPM-06 Edición: 02 Revisión: 00		C-PRO											
FECHA: 21/10/2022	TURNO: M.	HORA: 7:15	SUPERVISOR: Melissa L. González / Nelly González												
NOMBRES Y APELLIDOS	UNIFORME		MANOS Y UÑAS		PRESENTACIÓN PERSONAL		ESTADO DE SALUD		OBSERVACIONES	ACCIÓN CORRECTIVA					
	COMPLETO	LIMPIO	BIEN PUESTO	LIMPIAS	CORTAS	SIN ESMALTE	HIGIENE PERSONAL	SIN JOYAS			SIN MAQUILLAJE	HERIDAS	SINTOMAS DE ENFERMEDAD		
Alejandrina Estrada M.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Genoveva Sucasaca M.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Isidro Mamani Machaca	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Carlos Apaza Quispe	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Joel Apaza Quispe	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Jhon Quispa A.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Edith Calcina C.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Artemio Mamani	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Noemí Mamani M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Summer Mamani C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Cesar Quijano T	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Marina Torres	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Oscar G. Apaza P	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Gonzalo Pérez M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Antony Arvilca R	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				

✓ = Satisfactorio X = No Satisfactorio
 REPRESENTANTE - Cides PRO: *[Firma]*
 CORPORACIÓN INDUSTRIAL FLING S.R.L.
 ...YB... JEFE DE PLANTA

Descripción de la actividad 11

Esta ficha fue aplicada el día 21 de octubre del año 2022 al personal que labora en la Corporación Industrial FLING, aplicada al turno de la mañana donde fueron evaluados 15 trabajadores. sobre aspectos como el uniforme que contempla aspectos de completo, limpio y bien puesto donde en su totalidad de los trabajadores del turno de la mañana tiene un check positivo el que nos indica que se está con la indumentaria respectiva. Asimismo, se han evaluado aspecto como manos, uñas, presentación personal y estado de salud, podemos observar

mediante esta ficha cumple satisfactoriamente con estos aspectos de control de higiene y salud del personal.

Anexo 40 Monitoreo

CORPORACIÓN INDUSTRIAL		BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA		CONTROL DE HIGIENE Y SALUD DEL PERSONAL		FLING. • Edición: 02		Revisión: 00		Códex PRO			
FECHA	29/10/22	TURNO	Mañana	HORA	7:00	SUPERVISOR:		Deysi Uchamaco Yucno.					
NOMBRES Y APELLIDOS	UNIFORME			MANOS Y UÑAS			PRESENTACIÓN PERSONAL			ESTADO DE SALUD		OBSERVACIONES	ACCIÓN CORRECTIVA
	COMPLETO	LIMPIO	BIEN PUESTO	LIMPIAS	CORTAS	SIN ESMALTE	HIGIENE PERSONAL	SIN JOYAS	SIN MAQUILLAJE	HERIDAS	SINTOMAS DE ENFERMEDAD		
Alejandrina Estrada M.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Genoveva Sucasaca M.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Isidro Mamani Machaca	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Carlos Apaza Quispe	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Joel Apaza Quispe	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Jhon Quispa A.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Edith Calcina C.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Artemio Mamani	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Nohemi Mamani M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Summer Mamani C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Cesar Quijano T	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Marina Torres	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Oscar G. Apaza P	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Gonzalo Pérez M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Antony Arvilca R	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		

✓ = Satisfactorio X = No Satisfactorio

REPRESENTANTE - Códex PRO

[Firma]

CORPORACIÓN INDUSTRIAL

FLING. • Edición: 02

WIR® JEFE DE PLANTA ANZA-TEL

OSCAR G. ESPINTE

Descripción de la actividad 12:

Aplicada el 22 de octubre del año 2022, sobre el uniforme que contempla aspectos de completo, limpio y bien puesto donde en su totalidad de los trabajadores del turno de la mañana (15 trabajadores) obteniendo un check positivo el que nos indica que se están con la indumentaria respectiva. Asimismo,

se han evaluado aspecto como manos, uñas, presentación personal y estado de salud, podemos observar mediante esta ficha cumple satisfactoriamente con estos aspectos de control de higiene y salud del personal.

Anexo 41 *Fotografía de la actividad 13, retroalimentación de los asesores.*



Descripción de la actividad 13:

Esta actividad de fue desarrollada satisfactoriamente por parte de los 02 asesores Mg. Bradley Condori Mamani, Mg. Roger Gómez Mamani al equipo Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO) conformado por 09 integrantes. Esta actividad fue desarrollada 25 de octubre del 2022 a horas de 7:00 p.m. a 9:00 pm. de manera virtual mediante taller vía el portal Meet, realizándose previamente a las capacitaciones de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos.

Anexo 42 *Fotografía de la actividad 13, validación de los materiales.*



¿Qué son las ETAS?

Es un incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad (OPS)

¿Por qué se produce una ETA?

Se puede producir por un mal manejo de alimentos como:

- No sonetizar.
- Por un lavado de manos poco frecuente.
- Consumir alimentos visualmente deteriorados.

Tipos de enfermedades transmitidas por alimentos

Existen aproximadamente unos 250 enfermedades diferentes, la mayoría de estas enfermedades transmitidas por los alimentos son causadas por:

- Bacterias.
- Virus.
- Parásitos.
- Hongos.



Salmonella



Clostridium butulinum

Inocuidad

Es la garantía que un alimento no causa daño al consumidor de acuerdo que se destine el alimento preparado a ingerido.

Agentes contaminantes

- **Peligro biológico:**
 - Insectos.
 - Roedores.
 - Pájaros.
 - Parásitos.
 - Bacterias.
 - Hongos.
 - Virus.
- **Peligro químico:**
 - Residuos de agroquímicos y pesticidas.
 - Sustancias limpiadoras desinfectantes mal usadas.
 - Aditivos auxiliares mal usados.
 - Contaminación de aguas.
 - Poluciones.
 - Drogas veterinarias.
- **Peligro físico:**
 - Partículas de metales.
 - Partículas de plásticos.
 - Piedras.
 - Tierra.
 - Polvo.
 - Espinas.
 - Huesos.

Cómo se puede prevenir la contaminación de los alimentos y evitar estas enfermedades.

La Organización Mundial de la Salud ha establecido lo siguiente:

- Use agua y materias primas seguras.**
- Mantenga la limpieza.**
- Separe los alimentos crudos de los cocidos.**
- Cocine completamente.**
- Mantenga los alimentos a temperaturas seguras.**

The infographic illustrates five key food safety practices from the WHO. It includes illustrations of a faucet with water drops, hands being washed with soap, a plate with raw meat next to a plate with cooked meat, a pot of food being stirred, and a thermometer showing temperature ranges for food storage (4°C to 60°C) and reheating (above 70°C).

Descripción de actividad 14:

Producción de materiales informativos didácticos (Afiches, carpetas, informativas) para la capacitación al personal - Enfermedades transmitidas por los alimentos - Trípticos – Diseño zona externa.

Anexo 44 Diapositivas de la capacitación.



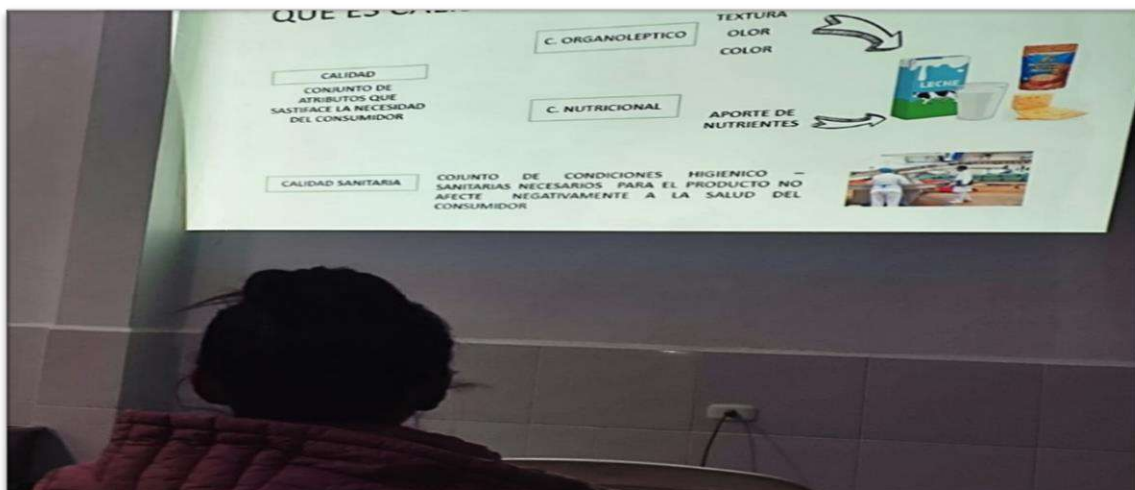
Ver diapositiva completa en el siguiente link:

<https://drive.google.com/drive/folders/1DMEj4suz-Za7YZDNVYxgOc7LV3RLK8AA>

Anexo 45 Fotografía de la actividad 15, capacitación al personal



Anexo 46 Fotografía de la actividad 15, exposición del equipo CideasPro



Anexo 47 Lista de asistentes.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

Cooperación Interinstitucional de Desarrollo

Alimentario,
Social y Proyectos



CAPACITACIÓN DE FORTALECIMIENTO
Enfermedades Transmitidas Por Alimentos
CORPORACIÓN INDUSTRIAL FLING S.C.R.L. JULIACA 29-10-2022

	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO QUE DESEMPEÑA	Firma
1	Alejandrina Estrada M.	Materia prima	
2	Genoveva Sucasaca M.	Materia prima	
3	Isidro Mamani Machaca	Materia prima	
4	Carlos Apaza Quispe	Producción	
5	Joel Apaza Quispe	Materia prima	
6	Jhon Quispa A.	Producción	
7	Edith Calcina C.	Embolsado	
8	Artemio Mamani	Materia prima	
9	Nohemi Mamani M	Producción	
10	Summer Mamani C	Producción	
11	Cesar Quijano T	Producción	
12	Marina Torres	Producción	
13	Oscar G. Apaza P	Producción	
14	Gonzalo Pérez M	Producción	
15	Antony Arivilca R	Producción	
16	Eliana Jove P	Embolsado	

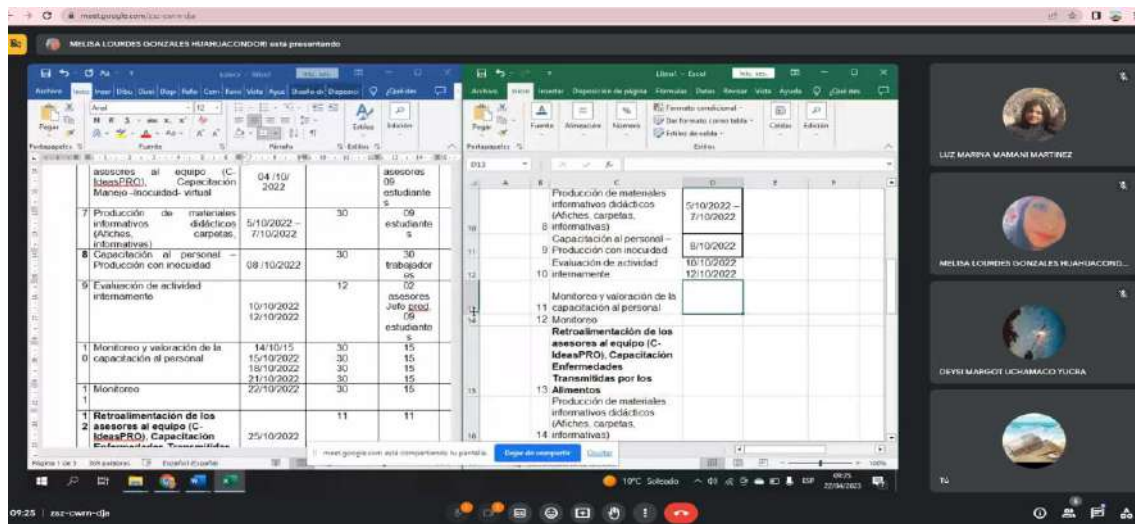
17	Margot Calcina C	Embolcado	Margot Calcina C
18	Carmen Cosquira C.	Almacén	Carmen Cosquira C.
19	Delia Apaza F.	Materia Prima	Delia Apaza F.
20	Juana Guillen R	Materia prima	Juana Guillen R
21	Karen Pari A.	Embolcado	Karen Pari A.
22	Thania Velazques P	Materia prima	Thania Velazques P
23	Raul Pino M.	Producción	Raul Pino M.
24	Edison Colque M	Producción	Edison Colque M
25	Alex Fernandez E.	Transporte	Alex Fernandez E.
26	Fredy Mamani P.	Mantenimiento	Fredy Mamani P.
27	Raul Gutierrez M.	Materia Prima	Raul Gutierrez M.
28	Hilda Pari S.	Materia prima	Hilda Pari S.
29	Ricardo Apaza	Embolcado	Ricardo Apaza
30	Victor Suaña R.	Materia prima	Victor Suaña R.

Descripción de actividad 15:

Esta actividad se desarrolló el 29 de octubre del año 2022 en las instalaciones de la Corporación Industrial FLING donde se tuvo la presencia de 30 trabajadores que participaron activamente donde logramos incidir en la importancia del manejo higiénico de los alimentos es sumamente importante en la pre producción, producción y post producción de alimentos, es por ellos que unos de los ejes temáticos en la capacitación como parte de nuestro proyecto de proyección social ha sido las enfermedades transmitidas por alimentos y son causadas por la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos, virus y bacterias que producen enfermedades como salmonelosis, listeriosis, triquinosis, hepatitis A y toxoplasmosis. Asimismo en las Intoxicaciones

alimentarias Se generan por la ingesta de alimentos que tienen adheridos toxinas, sustancias químicas externas o veneno. Algunos ejemplos de estas enfermedades son el botulismo, intoxicación por estafilococo o por toxinas producidas por hongos o especies marinas como la ciguatonina o la saxitonina, entre otras que se han considerado en la presentación y trípticos.

Anexo 48 Evaluación de actividad internamente



Actividad	Fecha	Asesor	Integrante
asesores al equipo (C-IdeasPRO). Capacitación Manejo inocuidad virtual	04/10/2022	asesores 09	estudiantes
7 Producción de materiales informativos didácticos (Afiches, carpetas, folletos)	5/10/2022 - 7/10/2022	30	09 estudiantes
8 Capacitación al personal Producción con inocuidad	08/10/2022	30	30 trabajadores
9 Evaluación de actividad internamente	10/10/2022 - 12/10/2022	12	asesores 09 estudiantes
11 Monitoreo y valoración de la capacitación al personal	14/10/15 - 15/10/2022	30	15
12 Monitoreo	18/10/2022 - 21/10/2022	30	15
13 Retroalimentación de los asesores al equipo (C-IdeasPRO). Capacitación Enfermedades Transmitidas por los Alimentos	25/10/2022	11	11

Descripción de actividad 16:

Esta actividad se desarrolló internamente el 31 de octubre del año 2022 a horas 8:00 pm conjuntamente con los 02 asesores y los 09 integrantes de nuestro equipo Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO). A fin de valorar nuestra intervención, advertir errores que cometimos a fin de mejorar a través del portal meet.

Anexo 49 Fotografía de la actividad 16, reunión con el jefe de producción.

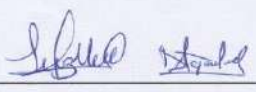


Descripción de la actividad 16:

En esta actividad podemos observar la reunión que tuvimos con el jefe de producción el día 02 de noviembre del año 2022 a hora 9:00 A.M. en las instalaciones de la Corporación Industrial FLING a fin de valorar nuestra intervención, recibir sugerencia y proponer alternativas de intervención.

Anexo 50 Fichas de monitoreo

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA		Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario Social y Proyectos		C-ideasPRO	
CUESTIONARIO PARA EVALUAR LA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS					
EMPRESA:			ELABORADO:		
Corporación Industrial FLING S.C.R.L- Juliaca			Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-ideasPRO).		
Aplicador			Fecha:		
1. Marino Momeni H.			31/10/2022		
2. Deysi H. Uchamaca Y.					
NUMERAL	ASPECTO	C	NC	JUSTIFIQUE	
	PRODUCTO FINAL				
1.1	El producto final se encuentra libre de contaminación química y/o biológica	✓			
1.2	El producto final se maneja en condiciones que impidan su contaminación química y/o biológica	✓			
1.3	El producto se almacena en estantería de modo tal que no tenga contacto con paredes o pisos	✓			
1.4	El producto se almacena en las condiciones de congelación (menor a -18 °C) o de refrigeración (0 – 4°C) según el caso	✓			
1.5	Existe evidencia de acciones preventivas y correctivas para posibles desviaciones en las condiciones higiénicas de manejo y/o temperatura de almacenamiento	✓			
2	TRANSPORTE	2			
2.1	Los vehículos de transporte cuentan con un medio de refrigeración que permita la conservación de la temperatura durante el traslado	✓			
2.2	Existe evidencia de acciones preventivas y correctivas para posibles desviaciones en la temperatura de transporte	✓			


Nombre y firma del Evaluador


Nombre y firma por la empresa

Descripción de la actividad 17:

Para realizar este monitoreo se han utilizado 03 fichas de monitoreo y valoración en las fechas 31 de octubre, 02, y 03 de noviembre del año 2022 dirigida al personal que labora en el turno de la mañana y el turno de la tarde que a continuación detallamos y entre ambos turnos suman 30 personas que laboran en la Corporación Industrial FLING.

Con esta ficha del 31 de octubre aplica en la planta de producción de la Corporación Industrial FLING producto final monitoreamos que la Planta se encuentra libre de contaminación química y biológica. Se almacena en estanterías o parihuelas que evita el contacto con el suelo y existe la distancia entre el producto y las paredes.

CORPORACIÓN INDUSTRIAL		BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA		CONTROL DE HIGIENE Y SALUD DEL PERSONAL		Revisor:		Revisión:		BPM		FECHA: 02/11/2022		TURNO: Tarde		HORA: 12:30.MH.		SUPERVISOR: Delys Urbaneaux Yuen	
NOMBRES Y APELLIDOS	COMPLETO	LIMPIO	BIEN PUESTO	MANOS Y UÑAS		PRESENTACIÓN PERSONAL			ESTADO DE SALUD		OBSERVACIONES	ACCIÓN CORRECTIVA							
				LIMPIAS	CORTAS	SIN ESMALTE	HIGIENE PERSONAL	SIN JOYAS	SIN MAQUILLAJE	HERIDAS			SINTOMAS DE ENFERMEDAD						
Cesar Quijano T	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒								
Marina Torres	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒								
Oscar G. Apaza P	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒								
Gonzalo Pérez M	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒								
Antony Arvilca R	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒								
Eliana Jove c	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒								
Margot Calcina C	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒								
Carmen Coaquira C.	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒								
Juana Guillen R	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒								
Karen Pari A	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒								
Thania Velazques P	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒								
Raul Pino M.	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒								
Edison Colque M	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒								
Juana Guillen R	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒								
Karen Pari A	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒								

✓= Satisfactorio X= No Satisfactorio

Representante ColchisPRO

VFB JEFE DE PLANTA

Descripción de la actividad 17:

Con esta ficha de control de higiene y salud del personal realizada en la fecha del 02 de noviembre del año 2022 hemos podido monitorear al personal (15

beneficiarios) que labora en el turno de la tarde con referencia al control de higiene y salud del trabajador. Pudimos evidenciar el uso correcto de los uniformes los cuales se encontró en condiciones adecuadas en su totalidad del personal. De igual modo las manos y uñas, su estado de salud es óptima no hemos percibido síntomas de enfermedades ni heridas expuestas.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
 División Interinstitucional de Desarrollo Alimentario
 Social y Proyectos

C-IDEAS PRO

CUESTIONARIO PARA EVALUAR LA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

EMPRESA: Corporación Industrial FLING S.C.R.L- Juliaca		ELABORADO: Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO).		
Aplicador 1. Nancy Paez 2. Rosy Inyrit		Fecha: 03/11/2022		
NUMERAL	ASPECTO	C	NC	JUSTIFIQUE
	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	2		
1.1	Los baños cuentan con agua corriente, papel higiénico, jabón de manos, botes de basura con tapa y un mecanismo para el secado de manos			
1.2	El área de vestidores se encuentra limpia, ordenada y se encuentra separada del área de baños			

Descripción de la actividad 17:

Esta ficha fue aplicada el 3 de noviembre del año 2022 a las instalaciones de la planta de producción de la Corporación Industrial FLING que nos permite monitorear aspectos como la limpieza y la desinfección de la planta donde hemos encontrado los baños en condiciones adecuadas, cuentan con un sistema de agua potable papel higiénico, jabón de manos, gel de desinfección y secado mecánico de manos. Asimismo, pudimos visitar el área de vestidores del personal los cuales las encontramos limpias, ordenadas.

Anexo 51 Visita de verificación y valoración



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Unión Interinstitucional de Desarrollo Alimentario
Social y Proyectos



CUESTIONARIO PARA EVALUAR LA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS				
EMPRESA: Corporación Industrial FLING S.C.R.L- Juliaca		ELABORADO: Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO).		
Aplicador 1. <i>Melisa L. Gonzales huancacondori</i> 2. <i>Vanesa Colahan Llanque</i>		Fecha: <i>04/11/22.</i>		
NUMERAL	ASPECTO	C	NC	JUSTIFIQUE
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
1	Existen estaciones de lavado de manos y botas que cuenten con agua corriente, jabón de manos, desinfectante y un mecanismo para el secado de manos	10 X		
1.1	La materia prima entra al área de proceso en contenedores limpios y en buen estado	X		
1.2	Existen estaciones de desinfectado de zapatos(vados sanitarios) con solución antiséptica	X		
1.3	Existe evidencia que la materia prima se encuentra libre de contaminación química y biológica	X		
1.4	Se cuenta con registros de vigilancia y mantenimiento de las estaciones de lavado y desinfección (concentración del desinfectante, recambio de solución, disponibilidad)	X		
1.5	La materia prima e insumos se manejan en condiciones que impidan su contaminación química y/o biológica	X		
1.6	Existe evidencia de acciones correctivas al observarse desviaciones en las condiciones higiénicas de manejo de la materia prima e insumos	X		
1.7	Se implementa un sistema PEPS en la Unidad de Procesamiento	X		
1.8	Se cuenta con instrumentos para realizar limpieza y desinfección claramente identificados y de uso exclusivo del área destinada	X		
1.9	Se cuenta con registros o bitácoras de actividades de limpieza y desinfección	X		
1.10	Se cuenta con registros o bitácoras de las acciones que verifican la efectividad de la limpieza y desinfección *	X		

[Firma]

Nombre y firma del Evaluador

[Firma]

Nombre y firma por la empresa



Descripción de actividad 18:

La visita de verificación y valoración de la capacitación al personal fue aplicada al personal (15 personas) que labora en el turno de la tarde donde valorar aspectos como la limpieza y desinfección del personal donde los resultados fueron positivos

Anexo 54 Producción de materiales informativos

¿Cuándo se debe lavar las manos?

- ❑ Antes de comenzar el trabajo.
- ❑ Después de utilizar los servicios higiénicos.
- ❑ Cuando se cambie de actividad.
- ❑ Después de tocarse el pelo, nariz, boca, etc.
- ❑ Después de manipular alimentos.
- ❑ Después del contacto con animales.
- ❑ Después de manipular basuras, dinero, compuestos químicos.
- ❑ Y siempre que las circunstancias lo requieran.

Indumentaria adecuada

1. Aseo Corporal Completo
2. Cabello recogido y cubierto con gorro
3. Rascador de orejas (hombres) / Sin moquillas (mujeres)
4. Uñas cortas, limpias y sin esmalte y/o pintura
5. Uniforme limpio
6. Zapatos de seguridad limpios, cerrados
7. Sin aretes, aretes, cadenas, collares en la cabeza, pendientes, pendientes
8. Usar guantes limpios, sin veladura, al estar en contacto directo con el alimento
9. Cabello cubierto al cuerpo en forma segura
10. Usar tapabocas en las áreas de contacto directo con el alimento
11. No colocar lápices u otro objeto dentro de la oreja

UNW
UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

HIGIENE PERSONAL

Año 2022

Guantes

En caso de usar, deberán mantenerse limpios y en buen estado, al igual la higiene de las manos.

Cofia

Llevar el pelo limpio y recogido, que cubra completamente la cabeza

Mascarilla

Usar cubriendo desde el puente de la nariz hasta debajo del mentón. Usar tapabocas siempre que se esté cerca de los alimentos.

Accesorios

Relojes, anillos, collares, pulseras etc. Artículos personales están prohibidos por ser agentes de contaminación.

Salud

El personal debe contar con buen estado de salud, no se permite con enfermedades infecciosas. De lo contrario avisar al superior.

NO fumar

Para evitar la contaminación en el ambiente de trabajo y mantener la salud del personal

Higiene alimentaria

Según la OMS, son medidas que deben de estar presentes en todas las etapas desde producción, hasta el almacenamiento y cocinado para garantizar la salubridad de los alimentos.

Importancia: Poder mejorar la vida útil de los alimentos, así como evitar la contaminación cruzada.

¿Qué son las buenas prácticas de higiene?

BPH, son todas las condiciones y medidas que se toman para asegurar la inocuidad de los alimentos a través toda la cadena alimentaria.

Higiene personal

Todos los días, se está en contacto con millones de gérmenes y virus externos. La higiene personal es la forma en que cuidas tu cuerpo. Esta práctica incluye bañarte, lavarte las manos, cepillarte los dientes y mucho más.

El ser humano como fuente de contaminación

Aseo personal

El aseo personal y la higiene de los manipuladores de alimentos deben ser siempre impecables. Es muy importante que se aseen con frecuencia y mantenga su cabello, manos y uñas siempre limpios y bien cuidados.

Lavado de las manos

Las manos son el principal agente y vehículo transmisor de bacterias, las manos deben estar tan higiénicas como sea posible en todo momento.

Origen de la contaminación

Procedimientos para el lavado de manos

1. Se mojan las manos con agua.
2. Se aplican las manos con jabón.
3. Se frota entre las palmas.
4. Se frota la palma de la mano derecha contra la palma de la izquierda.
5. Se frota la palma de la mano izquierda contra la palma de la derecha.
6. Se frota los dedos de la mano derecha contra la palma de la izquierda y viceversa.

Descripción de actividad 20:

Esta actividad fue desarrollada el 08 y 10 de noviembre del año 2022 en coordinación de todo el grupo de proyección social. Producción de materiales informativos didácticos (Afiches, carpetas, informativos) zona externa

Anexo 55 Producción de material - diapositivas de la capacitación



Ver diapositiva completa en el siguiente link:
<https://drive.google.com/drive/folders/1DMEj4suz-Za7YZDNVYxgOc7LV3RLK8AA>

Anexo 56 Presentación del informe de avance



Universidad Nacional de Juliaca

Anexo N°04

INFORME DE AVANCE DEL PROYECTO

Equipo de proyección social:	Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO).
Título del proyecto:	Fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en los procesos de producción de la Corporación Industrial FLING SRL Juliaca.
Modalidad:	Monovalente
Asesores:	Mg. Roger Gómez Mamani Mg. Bradley Condori Mamani
Presidente del equipo:	Est. Deysi Margot Uchamaco Yucra
Fecha del informe:	16/11/2022

Mediante el presente me dirijo a usted para informarle sobre el avance de las actividades del proyecto del equipo de proyección social denominado: **"FORTALECIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE LA CORPORACIÓN INDUSTRIAL FLING S.C.R.L. Ejecutado por el equipo monovalente de la Escuela Profesional de ingenierías en Industrias Alimentarias (EPIIA) denominado Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO) por lo tanto informamos lo siguiente:**

PRIMERO: La Universidad Nacional de Juliaca en cumplimiento a las normas vigentes de la Nueva Ley Universitaria aprobó bajo Resolución de Consejo de la Comisión Organizadora: N° 458-202-CCO-UNAJ en fecha 12 de setiembre del 2022, nuestro proyecto denominado, "Fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en los procesos de producción de la Corporación Industrial FLING SRL Juliaca".

Descripción de la actividad 21:

En la fecha del 12 de noviembre del año 2022 presentamos el avance del 50% de nuestro proyecto denominado Fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), En los procesos de producción de la Corporación Industrial FLING SRCL - Juliaca a las instancias correspondientes

Anexo 57 Fotografía de la actividad 22, capacitación.



Anexo 58 Salón de usos múltiples - desarrollo de la capacitación



Descripción de actividad 22:

Esta actividad se desarrolló a fin promover la Higiene en el personal de la Corporación Industrial FLING S.C.R.L el 27 de noviembre del año 2022 ,en el cual participaron 30 personas trabajadores de la Corporación Asimismo, pudimos valorar la importancia de la higiene personal en las empresas de

producción alimentaria establecidos como requisitos de higiene y comportamiento para el personal, durante las capacitaciones hemos podido proporcionarles los peligros potenciales sobre el producto y las áreas de proceso

Anexo 59 Taller de lavado correcto de manos



Descripción de la actividad 22:

Realizamos un taller del lavado correcto de las manos al personal que participo de la capacitación higiene en personal

Anexo 60 Lista de asistentes

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA <i>Cooperación Interinstitucional de Desarrollo</i> <i>Alimentario, Social y Proyectos</i>			
CAPACITACIÓN DE FORTALECIMIENTO Enfermedades Transmitidas Por Alimentos CORPORACIÓN INDUSTRIAL FLING S.C.R.L. JULIACA 29-10-2022			
	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO QUE DESEMPEÑA	Firma
1	Alejandrina Estrada M.	Materia prima	
2	Genoveva Sucasaca M.	Materia prima	
3	Isidro Mamani Machaca	Materia prima	
4	Carlos Apaza Quispe	Producción	
5	Joel Apaza Quispe	Materia prima	
6	Jhon Quispa A.	Producción	
7	Edith Calcina C.	Embolado	
8	Artemio Mamani	Materia prima	
9	Nohemí Mamani M	Producción	
10	Summer Mamani C	Producción	
11	Cesar Quijano T	Producción	
12	Marina Torres	Producción	
13	Oscar G. Apaza P	Producción	
14	Gonzalo Pérez M	Producción	
15	Antony Arivilca R	Producción	
16	Eliana Jove P	Embolado	

17	Margot Calcina C.	Embolcado	<i>Margot Calcina</i>
18	Carmen Coaquira C.	Almacén	<i>Carmen Coaquira</i>
19	Delia Apaza F.	Materia Prima	<i>Delia Apaza</i>
20	Juana Guillen R.	Materia prima	<i>Juana Guillen</i>
21	Karen Pari A.	Embolcado	<i>Karen Pari</i>
22	Thania Velazques P.	Materia prima	<i>Thania Velazques</i>
23	Raul Pino M.	Producción	<i>Raul Pino</i>
24	Edison Colque M.	Producción	<i>Edison Colque</i>
25	Alex Fernandez E.	Transporte	<i>Alex Fernandez</i>
26	Fredy Mamani P.	Mantenimiento	<i>Fredy Mamani</i>
27	Raúl Gutiérrez M.	Materia Prima	<i>Raúl Gutiérrez</i>
28	Hilda Pari S.	Materia prima	<i>Hilda Pari</i>
29	Ricardo Apaza	Embolcado	<i>Ricardo Apaza</i>
30	Victor Suafia R.	Materia prima	<i>Victor Suafia</i>

Anexo 61 Visita de verificación y valoración

CORPORACIÓN INDUSTRIAL		BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA CONTROL DE HIGIENE Y SALUD DEL PERSONAL			Edición: Revisión:		2 PRO				
FECHA:	30/11/2022	TURNO:	Tarde	HORA:	12:30	SUPERVISOR:	Luz Horno Momeni M.				
NOMBRES Y APELLIDOS	UNIFORME		MANOS Y UÑAS		PRESENTACIÓN PERSONAL		ESTADO DE SALUD		OBSERVACIONES	ACCIÓN CORRECTIVA	
	COMPLETO	LIMPIO	BIEN PUESTO	LIMPIAS	CORTAS	SIN ESMALTE	HIGIENE PERSONAL	SIN JOYAS			SIN MAQUILLAJE
Cesar Quijano T	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Marina Torres	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Oscar G. Apaza P	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gonzalo Pérez M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Antony Arvilca R	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Eliana Jove c	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Margot Calcina C	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Carmen Coaquira C.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Juana Guillen R	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Karen Pari A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Thania Velazques P	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Raul Pino M.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Edison Colque M	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Juana Guillen R	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Karen Pari A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

V= Satisfactorio X= No Satisfactorio

Representante ObisPRO

VIB JEFE DE PLANTA

Descripción de actividad 23:

Visita de verificación y valoración de la capacitación al personal fue ejecutada el 30 de noviembre del año 2022, específicamente a 15 trabajadores de la corporación. A fin de realizar el control de higiene y salud al personal fue desarrollado al personal que labora en el turno de la tarde hemos encontrado en un nivel satisfactorio los 04 aspectos evaluados: uniforme, manos y uñas, presentación del personal y el estado de salud de cada uno del personal evaluado.

Anexo 62 Monitoreo



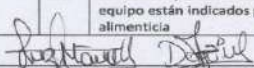
UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Unión Interinstitucional de Desarrollo Alimentario
Social y Proyectos



CUESTIONARIO PARA EVALUAR LA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

EMPRESA: Corporación Industrial FLING S.C.R.L- Juliaca		ELABORADO: Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO).	
Aplicador 1. Momoni Montenegro Aug M. 2. Deysi Uchamaca Yucra		Fecha: 01/12/2022	

NUMERAL	ASPECTO	C	NC	JUSTIFIQUE
	INSTALACIONES, EQUIPO Y UTENSILIOS			
1	Localización y accesos	3		JUSTIFIQUE
1.1	Las instalaciones exteriores de la unidad de procesamiento se encuentran libres de maleza y basura de forma que no se propicia la anidación de fauna nociva	X		
1.2	El piso, las paredes y el techo del área donde se manipula el producto son impermeables, lisos y se encuentran en buen estado y libres de moho y condensación	X		
1.3	Las uniones pared-pared y piso-pared son redondeadas	X		
2	El piso cuenta con un ángulo de inclinación hacia coladeras evitando encharcamientos	9		JUSTIFIQUE
2.1	Las instalaciones exteriores de la unidad de procesamiento se encuentran libres de maleza y basura de forma que no se propicia la anidación de fauna nociva	X		
2.2	Las alcantarillas de drenaje cuentan con tapa de rejillas y trampas para sólidos que sean resistentes a la corrosión y se encuentren en buen estado	X		
2.3	Las puertas y ventanas se encuentran en buen estado	X		
2.4	La iluminación artificial cuenta con protección en caso de rotura	X		
2.5	La iluminación artificial no altera el color de los alimentos ajenos al establecimiento dentro de el área de proceso y almacenamiento se mantienen limpias y en buen estado	X		
2.6	Las tuberías se identifican de acuerdo a la normatividad correspondiente 11 El flujo operacional de personal y producto no permite la contaminación cruzada	X		
2.7	No existen objetos y alimentos ajenos al establecimiento dentro de el área de proceso y almacenamiento	X		
2.8	Se cuenta con registros de mantenimiento preventivo y/o correctivo de los equipos con los que cuenta la unidad	X		
2.9	Los aceites y lubricantes usados en la maquinaria y/o equipo están indicados para uso en la industria alimenticia	X		


Nombre y firma del Evaluador

Nombre y firma por la empresa

OSCAR JUAN APAZA PEREZ
GERENTE

Descripción de la actividad 24:

En la fecha del 01 de diciembre del año 2022, aplicamos la ficha de monitoreo a los 15 trabajadores de la corporación FLING al turno de la mañana (15 beneficiarios) el cual que nos ha permitido monitorear las instalaciones, equipos y utensilios donde pudimos obtener resultados positivos en los 9 iconos evaluados en esta ficha.

Anexo 63 Fotografía de la actividad 25, retroalimentación de los asesores.



Descripción de la actividad 25:

Esta actividad se desarrolló internamente el 05 de diciembre del año 2022 a horas 8:00 pm conjuntamente con los 02 asesores y los 09 integrantes de nuestro equipo Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO). A fin de valorar nuestra intervención, advertir errores que cometimos a fin de mejorar a través del portal meet.

Anexo 64 Fotografía de la actividad 25, validación de materiales.



¿SABE CÓMO LIMPIAR Y DESINFECTAR SU VIVIENDA?

Para limpiar y desinfectar

- Retire el polvo
- Lave con agua y jabón
- Enjuague con agua limpia
- La desinfección debe realizarse con productos de uso doméstico
- **Diariamente limpie y desinfecte baños y cocina**

Limpie todos aquellos equipos y elementos de manipulación diaria

Con frecuencia limpie equipos de cómputo, mouse, llaves, teléfonos fijos, celulares, manijas de puertas, controles de televisor, etc.

Recuerde mínimo cada 2 horas, realizar lavado de manos con agua y jabón, mínimo cada dos horas.

Incremente la limpieza de áreas en su hogar

Establezca rutinas de limpieza para pisos, mesones, paredes, interruptores, pasamanos, muebles, escritorios, equipos de gimnasia, armarios, bicicletas, etc.

Tenga cuidado con el uso de desinfectantes

- Siga las instrucciones de dilución del producto, utilice guantes, tapabocas y ventile el área a desinfectar. Ej. hipoclorito de sodio (clorox) 1 cucharadita por cada litro de agua y dejarlo actuar uno a dos minutos.
- Conserve estos productos en su envase original y manténgalos fuera del alcance de los niños. No fume ni consuma alimentos durante su manipulación y aplicación.
- **Evite mezclas de productos** pues, se generan gases que pueden producir intoxicaciones.

No Olvide

- En baños cambie y lave regularmente toallas.
- Cambie o lave con agua caliente las esponjas de lavado de loza.
- Siempre realice higiene a los alimentos antes de guardarlos en nevera o despensa.



PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Para evitar el contagio mediante objetos o superficies contaminadas, limpie y desinfecte con frecuencia todos aquellos que tengan contacto con las manos.

PASOS DE LIMPIEZA

- Primero limpie** con agua y jabón y seque el objeto o superficie.
- Luego desinfecte** con un paño o papel desechable mojado con desinfectante común: cloro doméstico o alcohol al 70% o 80%.

RECOMENDACIONES DE BIOSEGURIDAD

- ♦ Utilizar siempre los **elementos de protección personal**: guantes, tapabocas, gafas, entre otros.
- ♦ Los elementos para el proceso de limpieza y desinfección deben estar estrictamente limpios.
- ♦ Asegurar que el proceso se realice **periódicamente** durante el día y de forma segura.
- ♦ Utilizar los desinfectantes y jabones según las recomendaciones del fabricante.
- ♦ Eliminar guantes y paños después de su uso si son descartables; si son reutilizables, lavarlos y ponerlos a secar.

Calder PRO



Consejos de Bioseguridad:

- Asegúrese de tener ventilación natural mientras limpia y desinfecta.
- No abuse de la desinfección en cantidad y frecuencia para evitar intoxicación.
- No combine productos para limpieza y desinfección.
- Luego de terminar la limpieza y desinfección limpie los utensilios y lávese las manos con agua y jabón.

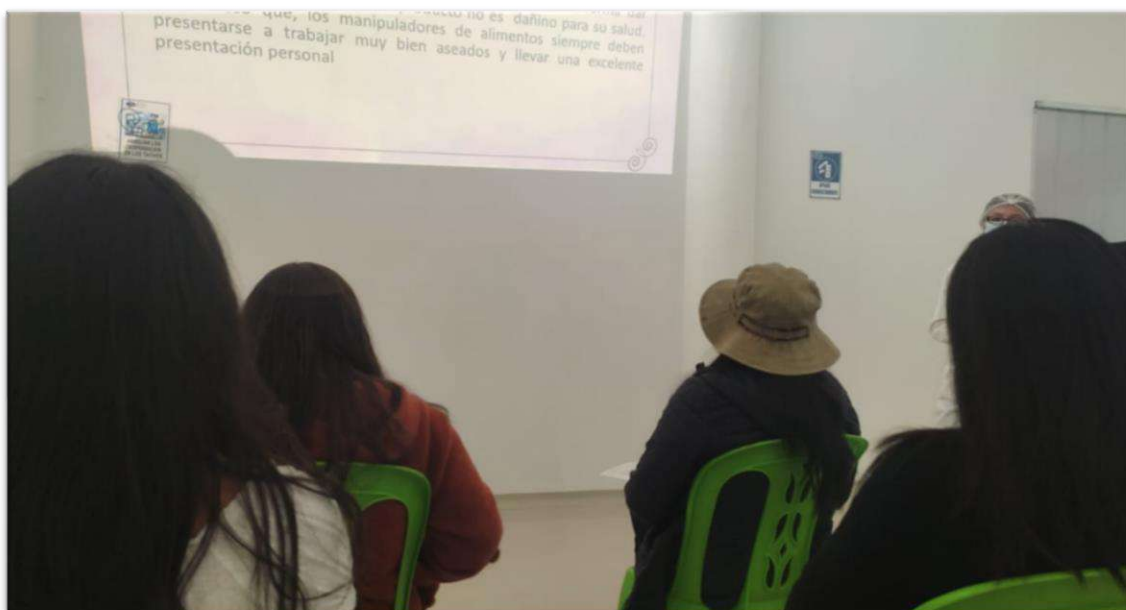
Anexo 66 Producción de material – diapositiva de la capacitación



Ver diapositiva completa en el siguiente link:

<https://drive.google.com/drive/folders/1DMEj4suz-Za7YZDNVYxgOc7LV3RLK8AA>

Anexo 67 Fotografía de la actividad 27 - capacitación al personal.



Descripción de actividad 27:

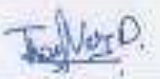
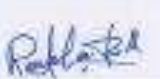
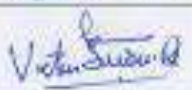
Esta actividad se desarrolló el 06 de enero del año 2023 en las instalaciones de la Corporación Industrial FLING donde se tuvo una cantidad de 30 participantes trabajadores de esta institución. El que se desarrolló positivamente.

Anexo 68 Fotografía grupal.



Anexo 69 Lista de asistentes.

 UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA <i>Cooperación Interinstitucional de Desarrollo</i> <i>Alimentario,</i> <i>Social y Proyectos</i> 			
CAPACITACIÓN DE FORTALECIMIENTO <i>Capacitación al personal Limpieza y desinfección</i> CORPORACIÓN INDUSTRIAL FLING S.C.R.L. JULIACA 07-01-2023			
	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO QUE DESEMPEÑA	Firma
1	Alejandrina Estrada M.	Materia prima	
2	Genoveva Sucasaca M.	Materia prima	
3	Isidro Mamani Machaca	Materia prima	
4	Carlos Apaza Quispe	Producción	
5	Joel Apaza Quispe	Materia prima	
6	Jhon Quispa A.	Producción	
7	Edith Calcina C.	Embolcado	
8	Artemio Mamani	Materia prima	
9	Nohemi Mamani M	Producción	
10	Summer Mamani C	Producción	
11	Cesar Quijano T	Producción	
12	Marina Torres	Producción	
13	Oscar G. Apaza P	Producción	
14	Gonzalo Pérez M	Producción	
15	Antony Arivila R	Producción	
16	Eliana Jove P	Embolcado	

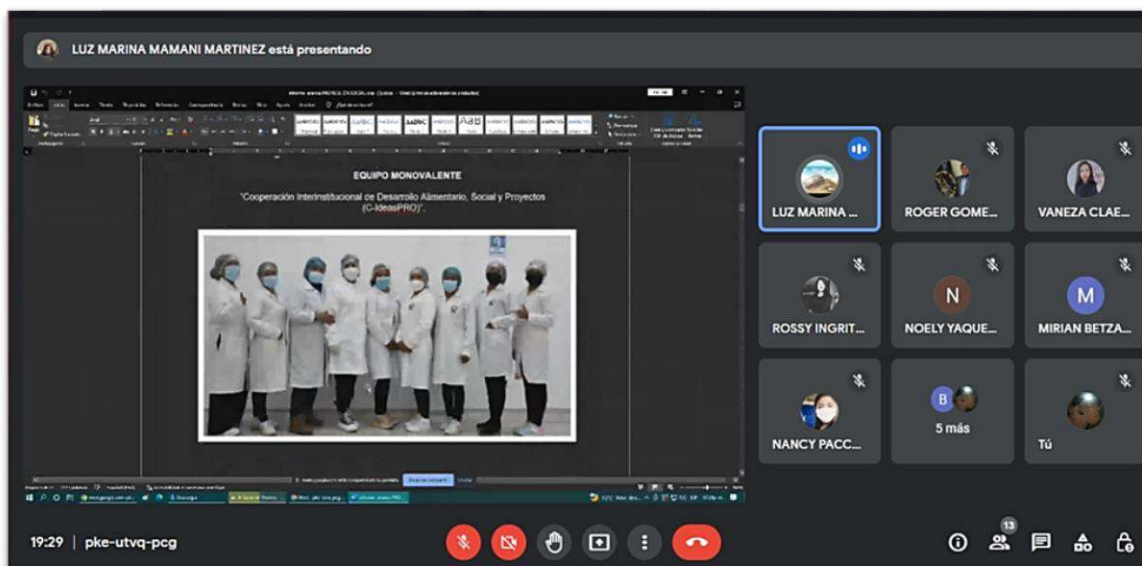
17	Margot Calcina C.	Embolsado	
18	Carmen Coaquira C.	Almacén	
19	Delia Apaza F.	Materia Prima	
20	Juana Guillen R.	Materia prima	
21	Karen Pari A.	Embolsado	
22	Thania Velazques P.	Materia prima	
23	Raul Pino M.	Producción	
24	Edison Colque M.	Producción	
25	Alex Fernandez E.	Transporte	
26	Fredy Mamani P.	Mantenimiento	
27	Raúl Gutiérrez M.	Materia Prima	
28	Hilda Pari S.	Materia prima	
29	Ricardo Apaza	Embolsado	
30	Victor Suafia R.	Materia prima	

Descripción de la actividad 27:

En este anexo podemos visualizar la lista de participantes con las firmas de conformidad de la asistencia tomada durante la capacitación de enfermedades transmitidas por alimentos donde participaron 30 trabajadores de la Corporación

Industrial FLING. Beneficiarios de nuestro proyecto. Ejecutado el 07 de enero del año 2023.

Anexo 70 *Elaboración de informe del proyecto final*



Descripción de actividad 28:

Esta actividad de elaboración de informe final se desarrolló a partir del día 09,11 de enero del año 2023 con la participación de las integrantes del equipo de Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario, Social y Proyectos (C-IdeasPRO), el mismo ha tenido varias reuniones de coordinación vía el portal meet para trabajar la información con referencia a nuestra intervención de con el proyecto de Fortalecimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), En los procesos de producción de la Corporación Industrial FLING SRCL – Juliaca.

Anexo 71 Formato de la encuesta realizada

UNW		UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA Cooperación Interinstitucional de Desarrollo Alimentario Social y Proyectos		eideas PRO	
ENCUESTA					
Buen día; a continuación, encontraras preguntas que nos permitirá evaluar las intervenciones que realizamos. Agradecemos su colaboración en la capacitación dada, Lea cuidadosamente y marque su respuesta con una "X"					
Fecha:					
Pregunta	Muy insatisfecho	Insatisfecho	Neutral	Satisfecho	Muy Satisfecho
1. ¿Qué tan satisfecho estás con el material didáctico utilizado en la capacitación de Higiene Personal?					
2. La información brindada es comprensible					
	Excelente	Buena	Regular	Deficiente	
3. La organización de la capacitación fue.					
4. La metodología utilizada por el conferencista fue.					
5. La calidad del material utilizado fue.					
6. El dominio del tema.					
	Si		No		
7. Cree Ud. necesaria la capacitación en el área de trabajo.					
8. Cree Ud. que la duración de la capacitación fue lo suficientemente buena como para satisfacer tus expectativas de formación.					
9. Te sentiste satisfecho después de completar la capacitación.					
10. La capacitación de formación te proporcionó una buena cantidad de aprendizajes.					
OBSERVACIONES:					

Gracias por su apoyo.

Anexo 72 Conformidad de autoridades - Resolución de aprobación



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

Creada por Ley N°29074

COMISIÓN ORGANIZADORA



RESOLUCIÓN DE CONSEJO DE COMISIÓN ORGANIZADORA **N° 458-2022-CCO-UNAJ**

Juliaca, 12 de setiembre del 2022.

VISTOS:

Formulario Único de Trámite de fecha 13 de julio del 2022; Informe N° 009-2022-UNAJ/EPIIA-RUPSyEC-LQQ, de fecha de emisión 13 de julio del 2022; Carta N° 029-2022-1-URSyc-FIPI-UNAJ, de fecha 15 de julio del 2022; Informe N° 053-2022/DMCC/DPSyEC/UNAJ, de fecha de emisión 21 de julio del 2022; Carta N° 039-2022-1-URSyc-FIPI-UNAJ, de fecha de emisión 27 de julio del 2022; Informe N° 001-2022/C-Ideas PRO/EPIIA/UNAJ, de fecha de emisión 16 de agosto del 2022; Informe N° 015-2022-UNAJ/EPIIA-RUPSyEC-LQQ, de fecha de emisión 16 de agosto del 2022; Carta N° 056-2022-1-URSyc-FIPI-UNAJ, de fecha 01 de setiembre del 2022; Informe N° 074-2022/DMCC/DPSyEC/UNAJ, de fecha 02 de setiembre del 2022; Informe N° 059-2022-UNAJ-VPAC-EA-MEHF, de fecha 05 de setiembre del 2022; Oficio N° 0308-2022/VAC-CO-UNAJ, de fecha 06 de setiembre del 2022; y el Acuerdo N° 651-2022-SO-CCO-UNAJ de Sesión Ordinaria de Comisión Organizadora de la UNAJ, de fecha 07 de setiembre del 2022, y;

CONSIDERANDO:

Que, conforme a lo dispuesto por el Art. 18, 4to párrafo de la Constitución Política del Estado, cada Universidad es autónoma en su régimen normativo de gobierno, académico, administrativo y económico. Las Universidades se rigen por sus propios estatutos en el marco de la constitución y las leyes.

Que, según la Ley Universitaria N° 30220, en su Art. 8, establece que el Estado reconoce la autonomía Universitaria, la autonomía inherente a las Universidades se ejerce de conformidad con lo establecido en la Constitución, la presente Ley y demás normativa aplicable, ésta autonomía se manifiesta en los siguientes regímenes: Normativo, de Gobierno, Académico, Administrativo y Económico.

Que, la Norma Técnica "Disposiciones para la constitución y funcionamiento de las Comisiones Organizadoras de las Universidades Públicas en proceso de Constitución", aprobado mediante Resolución Viceministerial N° 244-2021-MINEDU, en el numeral 6.1.4, establece las funciones de la Comisión Organizadora; señalando son funciones de la Comisión Organizadora, literal b) Aprobar y velar por el adecuado cumplimiento del Estatuto, Reglamentos y documentos de gestión de la universidad emitir resoluciones en el ámbito de su competencia; literal s) Otras que le sean encargadas por el Minedu, en el marco de sus competencias.

Que, mediante Formulario Único de Trámite de fecha 13 de julio del 2022, la Estudiante DEYSI MARGOT UCHAMACO YUCRA, en calidad de Presidente del Equipo Monovalente denominado "COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL DE DESARROLLO ALIMENTARIO SOCIAL Y PROYECTOS (C-IDEASPRO)" solicita la Inscripción del Proyecto de Proyección Social titulado "FORTALECIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM), EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE LA CORPORACIÓN INDUSTRIAL FLING S.R.L. JULIACA", el mismo que es remitido por el Responsable de la Unidad de Proyección Social y Extensión Cultural de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias M.Sc. Lenin Quille Quille al responsable de Proyección Social y Extensión Cultural de la facultad de Ingeniería de Procesos Industriales mediante Informe N° 009-2022-UNAJ/EPIIA-RUPSyEC-LQQ.

Que, mediante Carta N° 029-2022-1-URSyc-FIPI-UNAJ, de fecha 15 de julio del 2022, el Responsable de la Unidad de Proyección Social y Extensión Cultural M.Sc. Wilber Antonio Figueroa Quispe, remite el expediente para su revisión evaluación, y/o determinación a la Directora de Proyección Social y Extensión Cultural Dra. Dominga Micaela Cano Ccoa, quien mediante Informe N° 053-2022/DMCC/DPSyEC/UNAJ, lo devuelve para el levantamiento de observaciones.

Que, mediante Informe N° 001-2022/C-IdeasPRO/EPIIA/UNAJ, de fecha de emisión 16 de agosto del 2022, la Estudiante DEYSI MARGOT UCHAMACO YUCRA, en calidad de Presidente del Equipo Monovalente denominado "COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL DE DESARROLLO ALIMENTARIO SOCIAL Y PROYECTOS (C-IDEASPRO)", remite el levantamiento de las observaciones del Proyecto de proyección Social denominado "FORTALECIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM), EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE LA CORPORACIÓN INDUSTRIAL FLING S.R.L. JULIACA", el mismo que es remitido mediante Informe N° 015-2022-UNAJ/EPIIA-RUPSyEC-LQQ, por el Responsable de la Unidad de Proyección Social y Extensión Cultural de la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias M.Sc. Lenin Quille Quille.

Que, mediante Carta N° 056-2022-1-URSyc-FIPI-UNAJ, de fecha 01 de setiembre del 2022, el Responsable de la Unidad de Proyección Social y Extensión Cultural M.Sc. Wilber Antonio Figueroa Quispe, remite el informe de levantamiento de observaciones del proyecto de Proyección Social del equipo monovalente denominado "FORTALECIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM), EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE LA CORPORACIÓN INDUSTRIAL FLING S.R.L. JULIACA".

Página 1 de 3

Av. Nueva Zelandia N°631 - Juliaca. Teléfono





UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

Creada por Ley N°29074

COMISIÓN ORGANIZADORA



N° 458-2022-CCO-UNAJ

Que, mediante Informe N° 074-2022/DMCC/DPSyEC/UNAJ, de fecha 02 de setiembre del 2022, la Directora de Proyección Social y Extensión Cultural Dra. Dominga Micaela Cano Ccoa, solicita se emita bajo resolución la inscripción del grupo monovalente de Proyección Social "COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL DE DESARROLLO ALIMENTARIO SOCIAL Y PROYECTOS (C-IDEASPRO)", con su proyecto denominado "FORTALECIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM), EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE LA CORPORACIÓN INDUSTRIAL FLING S.R.L. JULIACA", el cual cuenta con el "V°B" de esa dirección habiéndose realizado la evaluación pertinente, el cual se encuentra adscrito a la escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, así mismo informa que el presente proyecto se encuentra en el orden correcto y completo, según el reglamento de Proyección Social.

Que, mediante Informe N° 059-2022-UNAJ-VPAC-EA-MEHF, de fecha 05 de setiembre del 2022, el Especialista Académico M.Sc. Milton Edward Humpiri Flores, informa que revisado y subsanado las observaciones se da visto bueno al proyecto denominado "FORTALECIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM), EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE LA CORPORACIÓN INDUSTRIAL FLING S.R.L. JULIACA", presentado por la Directora de Proyección Social y Extensión Cultural, Dra. Dominga Micaela Cano Ccoa, solicitando para ello su aprobación.



Que, mediante Oficio N° 0308-2022/VAC-CO-UNAJ, de fecha 06 de setiembre del 2022, el Vicepresidente Académico Dr. Arnulfo Alcántara Hernández, informa que en relación al Informe N° 074-2022/DMCC/DPSyEC/UNAJ, se observa que la Dirección de Proyección Social emite pronunciamiento favorable, en consecuencia con visto bueno eleva el expediente al Pleno del Consejo de Comisión Organizadora.

Que, el Art. 7 del Reglamento de Proyección Social y Extensión Cultural Universitaria, en su segundo párrafo del numeral b señala que Las Actividades de Extensión Cultural serán realizadas de manera permanente por cada Escuela Profesional, bajo la dirección del docente responsable de Proyección Social y Extensión Cultural.

Así mismo, el Artículo 21 del reglamento antes mencionado establece: "Funciones del asesor: a. Asesorar al equipo en la elaboración del proyecto; b. Guiar al equipo de Proyección Social y Extensión Cultural para su efectiva labor, durante todas las etapas de ejecución del proyecto; c. Monitorear y supervisar el cumplimiento de las actividades programadas; d. Guiar al equipo en la presentación de informes parcial y final e. Evaluar el informe final y emitir su conformidad"; de igual forma el Artículo 22 señala: "El asesor que incumpla con sus funciones será sustituido, previo informe fundamentado por todos los integrantes del equipo de proyección, el mismo que será emitido al Responsable de Proyección Social y Extensión Cultural de la Escuela Profesional".

Que, así mismo el Art. 26 del Reglamento mencionado en el párrafo precedente se establece que El Periodo de ejecución del proyecto será de 04 (cuatro) meses, a partir de la fecha de emisión de la resolución de inscripción la cual también será considerada en el cronograma del proyecto, periodo en el cual deberán cumplir con el 100% del plan de Trabajo y cronograma presentado.

Que, mediante Acuerdo N° 651-2022-SO-CCO-UNAJ, de Sesión Ordinaria de Consejo de Comisión Organizadora de la UNAJ, de fecha 07 de setiembre del 2022, el pleno del Consejo de Comisión Organizadora acordó POR UNANIMIDAD APROBAR la inscripción del proyecto de Proyección Social Universitaria denominado "FORTALECIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM), EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE LA CORPORACIÓN INDUSTRIAL FLING S.R.L. JULIACA", presentado por la Estudiante DEYSI MARGOT UCHAMACO YUCRA, en calidad de Presidenta del Equipo Monovalente denominado "COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL DE DESARROLLO ALIMENTARIO SOCIAL Y PROYECTOS (C-IDEASPRO)".

Por tanto, en uso de las facultades y atribuciones conferidas por el Art. 18, de la Constitución Política del Perú, la nueva Ley Universitaria N° 30220, el Documento Normativo "Disposiciones para la Constitución y funcionamiento de las comisiones organizadoras de las universidades públicas en proceso de constitución, aprobada bajo Resolución Vice Ministerial N° 244-2021-MINEDU y el Estatuto de la UNAJ;

SE RESUELVE:

Artículo Primero.- APROBAR la inscripción del Proyecto de Proyección Social denominado "FORTALECIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM), EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE LA CORPORACIÓN INDUSTRIAL FLING S.R.L. JULIACA", presentado por el Equipo monovalente denominado "COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL DE DESARROLLO ALIMENTARIO SOCIAL Y PROYECTOS (C-IDEASPRO)", conformado por los siguientes integrantes:



Deysi Margot Uchamaco Yucra	Presidente
Luz Marina Mamani Martínez	Miembro
Melisa Lourdes Gonzales Hushuacondori	Miembro
Noely Yaquelin Calsina Layme	Miembro
Rosy Ingrid Carrizales Lucho	Miembro
Flor Blanca Quispe Mamani	Miembro
Nancy Paccara Quispe	Miembro
Mirian Betzaida Pancca Mamani	Miembro
Clayde Vaneza Calderon Llanque	Miembro

Vaya

Página 2 de 3



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

Creada por Ley N°29074

COMISIÓN ORGANIZADORA



N° 458-2022-CCO-UNAJ

Artículo Segundo.- DESIGNAR como Asesores del Proyecto de Proyección Social denominado "FORTALECIMIENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM), EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE LA CORPORACIÓN INDUSTRIAL FLING S.R.L. JULIACA", a los siguientes docentes:

- Mg. Roger Gomez Mamani Docente Adscrito a la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias
- Mg. Bradley Condori Mamani Docente Adscrito a la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias

Artículo Tercero.- EXHORTAR a las asesoras designadas en el artículo segundo del presente acto resolutivo al correcto cumplimiento del artículo 21, y demás del Reglamento de Proyección Social y Extensión Cultural Universitaria.

Artículo Cuarto.- NOTIFICAR la presente Resolución a Vicepresidencia Académica, Vicepresidencia de Investigación, Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, Dirección de Proyección Social y Extensión Cultural de la Universidad Nacional de Juliaca, Oficina de Tecnologías de la Información.

Regístrese, comuníquese y cúmplase.



ABOG. DANNY ALEXIS SANCA YANA
SECRETARIO GENERAL



DR. FREDDY MARTIN MARRERO SAUCEDO
PRESIDENTE
COMISIÓN ORGANIZADORA

Anexo 73 *Carpeta drive*

Contenido:

- Video
- Trípticos
- Diapositivas
- Fotos

Enlace: [https://drive.google.com/drive/folders/1VsmpWpqIV8HOncw03A7tn1F](https://drive.google.com/drive/folders/1VsmpWpqIV8HOncw03A7tn1FwjSTi_7Q)

[wjSTi_7Q](https://drive.google.com/drive/folders/1VsmpWpqIV8HOncw03A7tn1FwjSTi_7Q)

CD's