

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



Informe final de
Promoviendo las buenas prácticas de manipulación a través de
charlas en los mercados del distrito de San Miguel
Innovación en acción BPM transformando mercados

Estudiantes

Diana Gloria Mamani Mullisaca
Evelin Milagros Quispe Ccama
Madelenny Yasbeth Vilca Flores
Yeni Fabiola Ccori Quispe
Evelyn Kelly Macedo Iquise
Mary Luz Laura Chirinos
Ronal Arnol Vilcapaza Calcina
Diana Yudith Yupanqui Flores

Asesora

Dra. Olivia Magaly Luque Vilca

Juliaca - Perú, 2024



Universidad Nacional de Juliaca

Facultad de Ingeniería de Procesos Industriales

Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias

PROYECTO:

Informe final sobre "Promoviendo las buenas prácticas de manipulación a través de charlas en los mercados del distrito de San Miguel"

Modalidad : Monovalente

Nombre del equipo : Innovación en acción BPM transformando mercados

N°	Integrantes	Código	semestre	Escuela profesional
01.	Diana Gloria Mamani Mullisaca	2021204078	VII	EPIIA
02.	Evelin Milagros Quispe Ccama	2021204090	VII	EPIIA
03.	Madelenny Yasbeth Vilca Flores	2021204101	VII	EPIIA
04.	Yeni Fabiola Ccori Quispe	2021204050	VII	EPIIA
05.	Evelyn Kelly Macedo Iquise	2021204074	VII	EPIIA
06.	Mary Luz Laura Chirinos	2020204026	VII	EPIIA
07.	Ronal Arnol Vilcapaza Calcina	2021104055	VII	EPIIA
08.	Diana Yudith Yupanqui Flores	2020204039	VII	EPIIA

Asesores:

Dra. Oliva Magaly Luque Vilca

Fecha de inicio : (31/07/2024)

Fecha de finalización : (06/11/2024)

Dedicatoria

Dedicamos este proyecto de proyección social, a nuestros padres, quienes han sido el motor que impulsa nuestros sueños y esperanzas y quienes son nuestra mayor motivación para nunca rendirnos en los estudios. Aunque algunos ya no estén en este mundo, sentimos su presencia y sabemos que, desde donde se encuentren, estarán siempre orgullosos de nuestros logros, ya que este proyecto es una muestra de nuestro esfuerzo y del impacto positivo que deseamos lograr, no solo en nuestras vidas, sino también en la vida de otros.

Así mismo dedicamos este proyecto a todos nuestros hermanos, amigos quienes siempre nos acompañaron para no poder rendirnos y sacar adelante este proyecto que empezó con un gran entusiasmo y motivación gracias a las personas que nos impulsan día a día a luchar y seguir nuestros sueños y metas.

Dedicamos este proyecto de proyección social a nuestra alma mater la UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA que nos permite poder formarnos profesionalmente en sus aulas forjando profesionales que contribuyan con la sociedad.

Agradecimiento

Agradecemos a Dios, quien nos ha guiado, nos ha dado salud y fortaleza para seguir adelante. También expresamos nuestra gratitud a nuestros padres, quienes han sido pilares en nuestra formación como personas, brindándonos su comprensión, estímulo constante y apoyo incondicional a lo largo de nuestros estudios. Gracias por confiar en nosotros y por enseñarnos el valor de la perseverancia y el compromiso.

De forma especial, agradecemos a nuestra asesora, la Dr. Olivia Magaly Luque Vilca por confiar en el grupo gracias a su ayuda incondicional y sus valiosas recomendaciones en la realización de nuestras actividades. Su guía ha sido fundamental para contribuir a la Buenas prácticas de manipulación de alimentos en mercados, beneficiando a los comerciantes de los diferentes mercados del distrito de San Miguel.

Agradecemos a la Sub Gerencia de Administración de Mercados y Comercio de la municipalidad distrital de San Miguel por brindarnos la oportunidad de poder realizar este proyecto así mismo por su colaboración en este proyecto durante la ejecución de actividades para hacer de San Miguel un distrito mejor.

Agradecemos sinceramente a todos los comerciantes de los mercados La Revolución ACCMIR, Zonal Independencia, Central Señor de los Milagros, Horacio Zevallos y al Centro Comercial Mariano Melgar por su disposición y entusiasmo en cada una de las actividades de este proyecto. Por su compromiso con la mejora de las prácticas de higiene y seguridad alimentaria, así como su participación activa en los talleres y charlas, quienes han sido fundamentales para la ejecución de este proyecto. Gracias por su por su esfuerzo constante en querer y poder ofrecer productos seguros y de calidad que contribuyan con el desarrollo e imagen de cada uno de los mercados.

Índice de contenido

Dedicatoria	3
Agradecimiento	4
Índice De Contenido	5
Índice De Tablas	7
Índice De Figuras	8
Índice De Anexos	9
Resumen	11
Introducción	12
Capítulo I	13
Antecedentes	13
1.1 Internacionales	13
1.2 Nacionales	13
Capítulo II	15
Marco Teórico	15
2.1 Mercado	15
2.2 Clasificación de productos en un mercado	15
2.3 Buenas prácticas de manipulación	15
2.4 Programa de buenas prácticas de manipulación	16
2.5 Implementación de BPM	16
2.5.1 Compromiso de la gerencia	16
2.5.2 Programa escrito y registros	16
2.6 Ventajas	17
2.7 Programa de capacitación	17
2.8 Enfermedades transmitidas por alimentos	18
2.9 Conservación de alimentos	18
2.10 Higiene de los alimentos	19
2.11 Categorización de los productos alimentarios	19
2.11.1 Productos altamente perecederos	19
2.11.2 Productos poco perecederos	19
Capítulo III	20
Objetivos logrados	20
3.1 Líneas de intervención de responsabilidad social	20
3.2 Descripción de actividades cronológicamente	21
3.2.1 Actividad N° 1: Mercado Zonal Independencia	22

3.2.2	Actividad 2: Talleres en el mercado zonal independencia	22
3.2.3	Actividad 3: Talleres en el mercado zonal independencia	22
3.2.4	Actividad 4: Mercado la Revolución ACCMIR	23
3.2.5	Actividad 5: Centro Comercial Mariano Melgar	23
3.2.6	Actividad 6: Mercado Central Señor de los Milagros	23
3.2.7	Actividad 7: Talleres Mercado Central Señor de los Milagros	24
3.2.8	Actividad 8: Talleres Mercado Central Señor de los Milagros	24
3.2.9	Actividad 9: Mercado Internacional Horacio Zevallos	24
3.2.10	Actividad 10: Clausura de actividades	25
3.3	Diagnóstico de impacto de las actividades	25
3.4	Número de beneficiarios	26
3.5	Resultado de encuesta de satisfacción	27
Capitulo IV		36
Cronograma de actividades y costos		36
4.1	Cronograma	36
4.2	Informe económico	38
Conclusiones		40
Recomendaciones		41
Bibliografía		42
Anexos		44

Índice de tablas

Tabla 1	Población beneficiaria	27
Tabla 2	Nivel de satisfacción sobre la información de la charla en general	28
Tabla 3	Nivel de satisfacción del horario de charlas y talleres	29
Tabla 4	Nivel de aprendizaje sobre el correcto lavado de manos	30
Tabla 5	Nivel de aprendizaje de la vestimenta correcta en el mercado	31
Tabla 6	Nivel de aprendizaje de las dosis correctas para desinfectar alimentos y superficies	33
Tabla 7	Nivel de satisfacción de las recomendaciones	34
Tabla 8	Cronograma de Actividades	36
Tabla 9	Informe Económico	38

Índice de figuras

Figura 1	Nivel de satisfacción sobre la información de la charla en general	28
Figura 2	Nivel de satisfacción sobre el horario de las charlas y talleres	29
Figura 3	Nivel de aprendizaje sobre correcto lavado de manos	30
Figura 4	Nivel de aprendizaje de la vestimenta correcta en el mercado	31
Figura 5	Nivel de aprendizaje de las dosis para desinfectar alimentos y superficies	32
Figura 6	Nivel de satisfacción de las recomendaciones	34

Índice de anexos

Anexo 1	Constancia de conformidad del asesor	44
Anexo 2	Constancia de Conformidad de la Institución	45
Anexo 3	Proforma N° 0000382	46
Anexo 4	Boleta de venta N001-00001854	47
Anexo 5	Boleta de Venta Electrónica EB01-499	48
Anexo 6	Boleta de Venta Electrónica BOO1-00021247	49
Anexo 7	Declaración jurada N° 01	50
Anexo 8	Declaración jurada N° 02	51
Anexo 9	Declaración jurada N° 03	52
Anexo 10	Declaración jurada N° 04	53
Anexo 11	Declaración jurada N° 05	54
Anexo 12	Declaración jurada N° 06	55
Anexo 13	Declaración jurada N° 07	56
Anexo 14	Declaración jurada N° 08	57
Anexo 15	Declaración jurada N° 09	58
Anexo 16	Declaración jurada N° 10	59
Anexo 17	Declaración jurada N° 11	60
Anexo 18	Declaración jurada N° 12	61
Anexo 19	Declaración jurada N° 13	62
Anexo 20	Conformidad de grupo de interés (encuesta de satisfacción)	63
Anexo 21	Encuesta Mercado ACCMIR	64
Anexo 22	Encuesta Mariano Melgar	65
Anexo 23	Encuesta Mercado Señor de los Milagros	66
Anexo 24	Encuesta Mercado Horacio Zevallos	67
Anexo 25	Fotografía 1 Actividad N°1 Apertura y Bienvenida	68
Anexo 26	Fotografía 2 Actividad N°1	68
Anexo 27	Fotografía 3 Actividad N°2	69
Anexo 28	Fotografía 4 Actividad N°2	69
Anexo 29	Fotografía 5 Actividad N°3	70
Anexo 30	Fotografía 6 Actividad N°3	70
Anexo 31	Fotografía 7 Actividad N°4	71
Anexo 32	Fotografía 8 Actividad N°4	71
Anexo 33	Fotografía 9 Actividad N°5	72

Anexo 34	Fotografía 10 Actividad N°5	72
Anexo 35	Fotografía 11 Actividad N°6	73
Anexo 36	Fotografía 12 Actividad N°6	73
Anexo 37	Fotografía 13 Actividad N°7	74
Anexo 38	Fotografía 14 Actividad N°7	74
Anexo 39	Fotografía 15 Actividad N°8	75
Anexo 40	Fotografía 16 Actividad N°8	75
Anexo 41	Fotografía 17 Actividad N°8	76
Anexo 42	Fotografía 18 Actividad N°9	76
Anexo 43	Fotografía 19 Actividad N°10	77
Anexo 44	Fotografía 20 Actividad N°10	77
Anexo 45	Fotografía 21 Actividad N°10	78
Anexo 46	Fotografía 22 Actividad N°10	78
Anexo 47	Lista de asistencia mercado Zonal Independencia	79
Anexo 48	Asistencia Actividad 2 mercado Zonal Independencia	80
Anexo 49	Asistencia Actividad 3	81
Anexo 50	Asistencia Actividad 4	82
Anexo 51	Asistencia Actividad 5	83
Anexo 52	Asistencia Actividad 6	84
Anexo 53	Asistencia Actividad 7	85
Anexo 54	Asistencia Actividad 8	87
Anexo 55	Asistencia Actividad 9	88
Anexo 56	Material para los comerciantes en los talleres	90
Anexo 57	Material para los comerciantes como introducción	91
Anexo 58	Material de apoyo	92

Resumen

Hoy en día, las buenas prácticas de manipulación de alimentos son fundamentales para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos además que promueven el cumplimiento de normativas sanitarias y refuerzan la confianza de los consumidores su aplicación no solo protege la salud pública, sino que también contribuye al desarrollo de entornos más seguros y sostenibles por lo cual nuestro objetivo fue promover las buenas prácticas de manipulación en los mercados del distrito de San Miguel, la metodología utilizada se desarrolló mediante charlas y talleres durante un total de 10 actividades programadas en los mercados Zonal Independencia, La Revolución ACCMIR, Señor de los Milagros, Horacio Zeballos y Mariano Melgar, donde se desarrollaron temas clave como la higiene, limpieza, el almacenamiento y conservación adecuada de alimentos para ampliar el conocimiento de la aplicación de las buenas prácticas de manipulación así como talleres de lavado de manos, reconcomiendo de indumentaria correcta, dosis para la desinfección de superficies y alimentos donde se contó con la participación activa de los beneficiarios, teniendo como resultado un impacto notable y positivo en el aprendizaje de los comerciantes, concluyendo así que se logró satisfactoriamente promover las buenas prácticas de manipulación.

Introducción

Las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) son un conjunto de normas y procedimientos que buscan garantizar la inocuidad y calidad sanitaria de los alimentos desde su origen hasta su consumo. Estas prácticas son esenciales para prevenir la contaminación biológica, química o física, reduciendo así el riesgo de enfermedades en los consumidores. Las BPM abarcan todas las etapas de la cadena alimentaria, incluyendo la adquisición, transporte, almacenamiento, elaboración y distribución, promoviendo un manejo higiénico adecuado y el cumplimiento de los estándares de seguridad alimentaria. Además, estas prácticas se complementan con programas de limpieza, desinfección y sistemas como el Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP), los cuales son herramientas indispensables para asegurar la calidad de los alimentos en diversos contextos, como hospitales, mercados y servicios alimentarios, protegiendo tanto la salud de los consumidores como el prestigio de quienes manipulan y distribuyen alimentos (Ministerio de Salud, 2021). La inocuidad, que es un requisito básico de la calidad de los alimentos, implica la ausencia de todo tipo de contaminación, de tipo físico, químico y biológico que pueda hacer nocivo en el alimento para la salud de las personas. Por lo cual para proteger la salud de los consumidores es importante aplicar unas buenas prácticas de manipulación o sea una serie de procedimientos mínimos exigidos por la normatividad en materia de inocuidad de alimentos, que involucra a todas las personas que intervienen en el proceso de elaboración de los alimentos (Kosñipata, 2023).

Capítulo I

Antecedentes

1.1 Internacionales

Según Terán (2023) elaboró un manual de buenas prácticas de manipulación (BPM) e implementación del programa de 5 S para la planta de alimentos “El carmelo”, la investigación partió de un diagnóstico realizado de las condiciones higiénicas-sanitarias y técnicas de la planta con una guía de verificación, de acuerdo al reglamento vigente en Ecuador, se realizó un plan de acciones correctivas y la capacitación a personal sobre BPM y las 5 S, se determinó que debería de haber una reconstrucción de la planta para que así cumpla con los requerimientos de calidad e inocuidad.

Según Campuzano et al., (2015) determinó evaluar la calidad microbiológica de algunos alimentos preparados y servidos en puestos ambulantes cercanos a las universidades en Bogotá, en el cual se realizaron recuentos de mesófilos aerobios, mohos y levaduras, *Staphylococcus aureus*, esporas de *Clostridium sulfito reductor*, determinación de coliformes totales y fecales, de lo cual determinó que la mayoría de puestos de venta califican con un riesgo sanitario alto para lo cual se requiere un mayor control por parte de las autoridades correspondientes.

Según Pérez (2010) realizó un estudio sobre el “Diseño y desarrollo del manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y faenamiento para el Camal del Norte”, en donde inicialmente realizó un análisis del funcionamiento del camal siguiendo las normativas vigentes para contar con una visión clara sobre la situación de la empresa, en donde concluyó que las deficiencias encontradas en la empresa son más relevantes con respecto a las BPM y están relacionadas con la higiene del personal, inspección ante y post-mortem y el transporte de carne.

1.2 Nacionales

Según Piscoya (2022) menciona que existe una creciente preocupación por garantizar inocuidad alimentaria y producto de calidad en todas las empresas de restauración y también en pequeños mercados, así no hayan recibido capacitaciones ellos practican la buena manipulación alimentaria. Hay

apertura por los establecimientos para aplicar por el sistema HACCP (sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos).

Según Coguila & Concha (2015) realizo en estudio sobre en donde determino la influencia de la calidad sanitaria de la materia prima y de las buenas prácticas de manipulación sobre la calidad sanitaria del producto final: ceviche de pescado comercializado en las cevicherías del cercado de Arequipa, para lo cual se tomó muestras de pescado de 17 cevicherías y se realizó un análisis microbiológico y para evaluar las BPM se recogió muestras de superficies vivas e inertes se utilizaron fichas de evaluación sanitaria, al realizar estas pruebas se llegó a la conclusión que no cumplen con las condiciones sanitarias adecuadas.

Según López (2019) realizo un análisis sobre el manejo de las Buenas Prácticas de Manipulación en el área de producción de alimentos en el restaurante la miga del distrito de San Isidro y sus consecuencias en el año 2018, para lo cual recolecto datos en un solo periodo de tiempo obteniendo como resultado que el manejo de las Buenas Prácticas de Manipulación en el área de producción de alimentos en el restaurante es deficiente y es necesario aplicar un programa de BPM.

Capítulo II Marco teórico

2.1 Mercado

El mercado es un espacio público en el cual se llevan a cabo actividades de intercambio comercial de productos con un beneficio en común entre un comprador y un vendedor. El día de mercado (o día de plaza), es una institución que viene desde que los mayas empezaron a intercambiar sus cosechas por trabajo y hoy en día se convirtió en lugares específicos en donde se da intercambio comercial en donde los comerciantes expenden sus productos en un área determinada (Martel, 2020).

2.2 Clasificación de productos en un mercado

- **Agrícola:** Plantas, flores, fruta y hierbas permitidas, verduras, tubérculos, hortalizas, insumos agrícolas aprobadas y evaluados por la normatividad expedida por el ICA.
- **Pecuniarios o cárnicos:** Productos cárnicos y sus derivados, pescados y sus derivados, pollo, huevo. Leche y sus derivados.
- **Abarrotes: Granos en general y panela**
- **Alimentos:** Restaurante, Cafetería, frutería, comidas rápidas, comidas para animales.
- **Misceláneos:** Zapatería, Ferretería, Repuestos varios (Monrroy, 2019)

2.3 Buenas prácticas de manipulación

Las BPM (Buenas Prácticas de manipulación) es un conjunto de prácticas adecuadas que asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas. Las BPM formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación, de un documento denominado programa de las BPM, estos son procedimientos que forman parte de un sistema de calidad alimentaria y se aplican a lo largo de la elaboración de alimentos como la recepción de materia prima, almacenamiento, elaboración, envasado, transporte y distribución del alimento con el fin de garantizar la seguridad y salud de las personas (Juliano, 2022).

2.4 Programa de buenas prácticas de manipulación

Las BPM se aplican a toda la cadena de alimentos considerando, las siguientes etapas

- a) Adquisición de alimentos
- b) Transporte de alimentos.
- c) Recepción de alimentos en el mercado y en los puestos.
- d) Almacenamiento en el mercado y en los puestos.
- e) Acondicionamiento y expendio de alimentos en los puestos.

Las BPM comprenden a los manipuladores que realizan operaciones con alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena de alimentos debiendo cumplir las disposiciones sanitarias a nivel nacional dispuesto por la norma sanitaria para mercados de abasto de alimentos NTS N° 205 (Ministerio de Salud, 2023).

2.5 Implementación de BPM

2.5.1 Compromiso de la gerencia

La clave para el éxito del sistema BPM en una empresa radica en el compromiso total de la gerencia. Sin su convicción en los beneficios que ofrece este programa, es poco probable que los empleados lo adopten. La gerencia debe liderar con el ejemplo, proporcionar recursos y orientación constante (Allcca, 2019).

2.5.2 Programa escrito y registros

Es necesario tener un efectivo programa de registros que sirva para determinar el correcto funcionamiento del sistema y para determinar si está cumpliendo con todos los requisitos. Los registros que las empresas deben llevar son muy diversos, entre éstos están (Martel, 2020):

- Análisis químico, microbiológico y físico de la materia prima, producto terminado y producto en proceso.
- Monitoreo de los factores que pueden afectar la calidad del producto.
- Registro de capacitaciones, enfermedades y cumplimiento de las medidas higiénicas.
- Manejo preventivo de la maquinaria y equipo.

- Fecha de elaboración y vencimiento, código, lote de cada producto.
- Acciones correctivas

2.6 Ventajas

La aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación, reduce significativamente el riesgo de presentación de toxi-infecciones alimentarias a la población consumidora, al protegerla contra contaminaciones con: microorganismos indeseables, sustancias químicas peligrosas u objetos extraños, reduciendo de esta manera las posibles pérdidas de productos (Castellano et al., 2017).

La implementación de Buenas Prácticas de Manipulación trae consigo grandes ventajas como:

- Garantizan la higiene y la seguridad alimentaria.
- Mejoran la calidad del producto.
- Aumentan la eficiencia operativa.
- Permiten identificar riesgos y problemas en la operación.
- Disminuyen costos y ahorran recursos.
- Cumplen con los principales requisitos para abrir mercados internacionales.
- Promueven la educación o capacitación de los trabajadores.
- Disminuyen las quejas o inconformidades del cliente final.
- Generan confianza en los consumidores (Telule et al., 2023).

2.7 Programa de capacitación

El desarrollo del recurso humano es muy importante, ya que en ellos recae la mayoría de responsabilidad del cumplimiento del sistema BPM. Se debe establecer un programa de capacitaciones que sirva como retroalimentación. Se recomienda realizar una capacitación cada seis meses, pero el programa de capacitación dependerá más de la rotación del personal y el nivel de deficiencia que exista en la aplicación de las normas del sistema. Se debe tomar en cuenta el nivel de alfabetismo de los empleados, de manera que pueda ser entendido y asimilado por los empleados. Se debe realizar la capacitación en una zona ajena a la de producción para crear interés en los

empleados y brindar las comodidades necesarias para que el personal pueda asimilar mejor la información (Allcca, 2019).

2.8 Enfermedades transmitidas por alimentos

Las enfermedades de transmisión alimentaria o ETAS constituyen un problema de salud pública y además ocasionan significativas pérdidas económicas estas enfermedades son ocasionadas por alimentos contaminados principalmente, pero también pueden ser causadas por el agua y el hielo que consumimos y que podrían contener diversos agentes: físicos, químicos y microbiológicos. La mayoría producen cuadros gastrointestinales caracterizados por diarrea, vómitos, dolor abdominal, fiebre e intensa deshidratación. Sin embargo, existen algunas otras que cursan con otros síntomas como septicemia, aborto, cuadros paralíticos. Aproximadamente, un 70% de las diarreas se originan por la ingestión de alimentos contaminados con microorganismos o toxinas. Se ha descrito alrededor de 250 agentes causantes de enfermedades transmitidas por alimentos, entre los que se incluyen bacterias, virus, hongos, parásitos, priones, toxinas y metales ya que los cambios en los hábitos alimentarios de la sociedad, como el consumo de alimentos envasados, comidas fuera del hogar, expendio de comidas preparadas y comidas rápidas, son factores que contribuyeron al incremento de las mismas (Baracatt et al., 2021)

2.9 Conservación de alimentos

La conservación de alimentos, en su contexto más amplio se puede definir como la aplicación de tecnologías encargadas de prolongar la vida útil y disponibilidad de los alimentos para el consumo humano y animal, protegiéndolos de microorganismos patógenos y otros agentes responsables de su deterioro, y así permitir su consumo a futuro. La conservación de alimentos utiliza mecanismos tradicionales, así como nuevas tecnologías, el objetivo principal es preservar el sabor, los nutrientes, la textura, entre otros aspectos. Si un producto no logra lo anterior, entonces la conservación no cumple su propósito ya que en la conservación de alimentos utiliza mecanismos tradicionales, así como nuevas tecnologías, la conservación comercial de alimentos, mejora los suministros de alimentos también en otras formas. Alienta y/o inicia las prácticas intensivas en la producción de alimentos, y al mismo tiempo reduce las pérdidas debidas a la

descomposición y degeneración en los alimentos cosechados. Junto con esto aumenta el suministro de alimentos y finalmente baja el costo de ellos (Condori, 2014)

2.10 Higiene de los alimentos

Es el conjunto de medidas que se toma para garantizar la inocuidad de los alimentos, la seguridad de que los alimentos no van a generar ningún tipo de daño, peligro o contraer una enfermedad a los consumidores. La higiene en la manipulación de alimentos se refiere a la prevención que se debe tomar para asegurar la inocuidad de los alimentos, este proceso de higienización implica la limpieza, lavado, enjuague y desinfección. Durante toda la preparación o manipulación de alimentos se debe realizar una correcta limpieza para poner a disposición un alimento de calidad. Se debe lavar los alimentos si es necesario, se debe seleccionar los alimentos buenos de los malos, se debe almacenar de manera adecuada (Álvarez, 2011).

2.11 Categorización de los productos alimentarios

2.11.1 Productos altamente perecederos

Son productos que, estando expuestos al ambiente y a los contaminantes de un lugar, (temperatura y humedad) por un período que no excede las 48 horas, su nivel de deterioro es rápido y lo hace no apto para el consumo. Dentro de este grupo se encuentran: las frutas y hortalizas, con una actividad de agua alta (moras, fresas, capulí, arándanos), verduras (acelgas, espinacas, lechugas, tomate, coliflor, brócoli, champiñones, espárragos, perejil), alimentos procesados, carnes, pescados, productos lácteos (Llocclla, 2019).

2.11.2 Productos poco perecederos

Son productos que, habiendo alcanzado su plena madurez, han reducido el contenido de agua como los cereales y granos, legumbres, conservas de atún, frutas y verduras enlatadas (Llocclla, 2019).

Capítulo III

Objetivos logrados

3.1 Líneas de intervención de responsabilidad social

Según resolución de Consejo de Comisión Organizadora N° 658-2022-CCO-UNAJ, del 28 de noviembre del 2022. La línea de intervención es “Seguridad alimentaria, inocuidad, alimentación saludable y nutricional”.

Objetivo general: Promover las buenas prácticas de manipulación a través de charlas y talleres, a los comerciantes de los mercados del distrito de San Miguel, 2024.

Resultados del objetivo general

De acuerdo al objetivo general, se logró promover las buenas prácticas de manipulación en los mercados del distrito de San Miguel. Las cuales se desarrollaron en un total de 10 actividades programadas en los 5 mercados eso se logró través de charlas y talleres en donde los comerciantes de los distintos mercados conocieron la importancia de las buenas prácticas de manipulación de su aplicación, prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, almacenamiento adecuado de alimentos, en las cuales no solo se aplicó la teoría, también se realizó talleres prácticos como el lavado de manos, desinfección de alimentos, indumentaria correcta, en los cuales los comerciantes tuvieron una participación activa para así poder aplicar lo aprendido en sus puestos de comercio.

Objetivo específico 1: Impartir charlas y talleres a los comerciantes de los mercados del distrito de San Miguel, abordando temas de inocuidad de los productos expendidos y buenas prácticas de manipulación.

Resultados del objetivo específico 1

De acuerdo al objetivo específico 1, se logró impartir charlas y talleres sobre temas de inocuidad de los productos expendidos y de las buenas prácticas de manipulación, durante el desarrollo de las actividades programadas con cada uno de los mercados se logró impartir charlas sobre la inocuidad de alimentos, profundizando en la prevención de contaminación cruzada, así mismo se realizó talleres de higiene personal como el correcto lavado de manos, reconocimiento

y aplicación de una indumentaria correcta de cada uno de los comerciantes garantizando la inocuidad de los alimentos expendidos por parte de los comerciantes.

Objetivo específico 2: Orientar los cumplimientos específicos de control de calidad en manipulación, almacenamiento y exhibición, garantizando la seguridad alimentaria y salud pública en los mercados del distrito de San Miguel.

Resultados del objetivo específico 2

Con respecto al segundo objetivo específico se logró orientar a los comerciantes sobre los cumplimientos de almacenamiento, seguridad alimentaria y salud pública, esto se logró mediante charlas sobre las recomendaciones de almacenamiento de los alimentos, limpieza, desinfección, reconocimiento de superficies vivas e inertes, prevención de enfermedades transmitidas por alimentos de tal manera se realizó el taller de aplicación de dosis correctas para desinfección de superficies y alimentos por lo cual estas demostraciones fueron adoptadas por los comerciantes para su aplicación en la desinfección de sus puestos de trabajo y de almacenamiento para así reducir el desarrollo de microorganismos y garantizar la seguridad alimentaria protegiendo así la salud pública de los consumidores.

3.2 Descripción de actividades cronológicamente

Las actividades de nuestra proyección social incluyeron un total de 10 sesiones, aprobada bajo resolución N°526-2024, realizadas entre los meses de julio y octubre en los mercados del distrito de San Miguel, tales como mercado La Revolución ACCMIR, mercado Zonal Independencia, mercado Central Señor de los Milagros, mercado Internacional Horacio Zevallos y el Centro Comercial Mariano Melgar. Con el objetivo de brindar charlas y talleres sobre Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), abordando temas como introducción a las BPM, e incluyendo talleres de lavado de manos, desinfección de alimentos y vestimenta adecuada para una manipulación segura.

Estas actividades fueron fundamentales para la capacitación de los comerciantes, proporcionándoles conocimientos esenciales sobre higiene y prácticas seguras en la manipulación de alimentos. En conclusión, las 10

actividades programadas se llevaron a cabo con éxito, cumpliendo el objetivo de fomentar una cultura de higiene y seguridad alimentaria en los mercados del distrito, contribuyendo así a un entorno comercial más seguro y saludable.

3.2.1 Actividad N° 1: Mercado zonal independencia

El 31 de julio de 2024, a horas 8:30-9:30am se llevó a cabo la primera actividad la cual se dio lugar en el auditorio de la municipalidad distrital de San Miguel y así mismo dar palabras de bienvenida a cargo de nuestra asesora a los comerciantes, con el objetivo de brindar información sobre las buenas prácticas de manipulación, como resultado se logró satisfactoriamente la introducción de las buenas prácticas de manipulación, ya que al finalizar se realizó preguntas en las cuales obtuvimos buenas respuestas por parte de los comerciantes, en conclusión la apertura se realizó de una manera exitosa así mismo se notó el interés por parte de los comerciantes para poder conocer más del tema (ver Anexo 25 Fotografía 1 Actividad N°1 Apertura y Bienvenida).

3.2.2 Actividad 2: Talleres en el mercado zonal independencia

El 07 de agosto de 2024 a horas 2:30 – 3:30pm se realizó la segunda actividad en la plataforma del mercado zonal independencia con el objetivo de desarrollar temas de higiene, limpieza y desinfección a la hora de manipular alimentos, dirigido a comerciantes de viandas y jugos, se abordaron temas fundamentales como la conservación de alimentos, talleres sobre vestimenta adecuada, lavado correcto de manos y desinfección de alimentos y superficies, como resultado se contó con la participación de comerciantes quienes tuvieron la oportunidad de aplicar lo aprendido durante los talleres, concluyendo que con talleres aplicativos y preguntas al azar es en donde se muestra más el interés de los comerciantes (ver Anexo 27 Fotografía 3 Actividad N°2).

3.2.3 Actividad 3: Talleres en el mercado zonal independencia

El 14 de agosto de 2024, de 2:30 a 3:30 p.m., se llevó a cabo la tercera actividad programada en la plataforma del mercado zonal Independencia, dirigida a los comerciantes de frutas, verduras, carnes y pescados, con el objetivo de fortalecer sus conocimientos y habilidades en la implementación de buenas prácticas de manipulación, durante el desarrollo de la actividad, se abordaron temas y talleres prácticos. Obteniendo como resultado que se contó con la

participación activa de los comerciantes, quienes realizaron demostraciones sobre el uso correcto de cofia para el cabello y mandiles, lavado de manos, para poder promover un ambiente seguro e higiénico en el mercado (ver Anexo 29 Fotografía 5 Actividad N°3).

3.2.4 Actividad 4: Mercado la Revolución ACCMIR

El 21 de agosto de 2024, de 2:30 a 3:30 p.m., se realizó la cuarta actividad en la plataforma del mercado La Revolución ACCMIR, con el objetivo de brindar información sobre las Buenas Prácticas de Manipulación, la higiene, limpieza y desinfección en la manipulación de alimentos. Durante el desarrollo, se trataron temas clave como las ventajas de las BPM, talleres prácticos sobre la vestimenta adecuada para comerciantes, el lavado correcto de manos y la desinfección de alimentos y superficies. Obteniendo como resultado la participación activa de los comerciantes, quienes practicaron lo aprendido concluyendo que se permitió un aprendizaje efectivo, motivando a los comerciantes a aplicar estas prácticas en sus puestos de trabajo (ver Anexo 31 Fotografía 7 Actividad N°4).

3.2.5 Actividad 5: Centro Comercial Mariano Melgar

El 31 de agosto de 2024, de 10:00 a 11:00 a.m., se realizó la quinta actividad en la plataforma del centro comercial Mariano Melgar, con el objetivo de brindar información sobre las Buenas Prácticas de Manipulación, limpieza y desinfección durante la manipulación de alimentos. Esta actividad se desarrollaron charlas introductorias y talleres prácticos enfocados en el lavado de manos y la desinfección de alimentos y superficies. Además, se contó con la participación activa de comerciantes y niños, quienes respondieron preguntas sobre los temas abordados. Se concluyó que la combinación de charlas y talleres prácticos permitió el aprendizaje y aplicación de BPM, motivando a los comerciantes a implementar estas prácticas (ver Anexo 33 Fotografía 9 Actividad N°5).

3.2.6 Actividad 6: Mercado Central Señor de los Milagros

El 18 de septiembre de 2024, de 2:30 a 3:30 p.m., se llevó a cabo la sexta actividad en el auditorio de la municipalidad distrital de San Miguel, dirigida a los comerciantes del mercado central Señor de los Milagros, con el objetivo de introducir las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM). Durante la sesión, se abordaron temas como las enfermedades transmitidas por alimentos. En conclusión, la actividad se desarrolló de manera exitosa, logrando captar el interés de los comerciantes y motivándolos a profundizar en el tema para

aplicarlo en sus actividades diarias dentro del mercado (ver Anexo 35 Fotografía 11 Actividad N°6).

3.2.7 Actividad 7: Talleres Mercado Central Señor de los Milagros

El 25 de septiembre de 2024, de 2:30 a 3:30 p.m., se llevó a cabo la séptima actividad en la plataforma del mercado central Señor de los Milagros, dirigida a los comerciantes de viandas y jugos, con el objetivo de abordar temas de higiene, limpieza y desinfección durante la manipulación de alimentos. Se trataron temas como las superficies vivas e inertes y la conservación de alimentos, complementados con talleres prácticos sobre vestimenta adecuada, lavado correcto de manos y desinfección de alimentos. En conclusión, la actividad fue de gran importancia para la implementación de las BPM, ya que las dinámicas, talleres prácticos despertaron el interés de los comerciantes, motivándolos a replicar lo aprendido diariamente en el mercado (ver Anexo 37 Fotografía 13 Actividad N°7).

3.2.8 Actividad 8: Talleres Mercado Central Señor de los Milagros

El 02 de octubre de 2024 a horas 2:30 – 3:30pm se realizó la actividad en la plataforma del mercado central señor de los milagros con el objetivo de desarrollar temas de higiene, limpieza y desinfección a la hora de manipular alimentos que estaba dirigido a comerciantes que venden frutas, verduras, carnes y pescado por se llevó talleres prácticos como vestimenta adecuada para comerciantes, desinfección de alimentos y superficie, concluyendo que con talleres aplicativos, dinámicas y preguntas al azar es en donde se muestra más el interés de los comerciantes, para que así se genere un ambiente en donde puedan replicar lo aprendido día a día (ver Anexo 39 Fotografía 15 Actividad N°8).

3.2.9 Actividad 9: Mercado Internacional Horacio Zevallos

El 16 de octubre de 2024 a horas 2:30 – 3:30pm se realizó la actividad en la plataforma del mercado internacional horacio Zevallos con el objetivo de brindar información sobre las buenas prácticas de manipulación, así mismo se realizó talleres de higiene, limpieza y desinfección durante la manipulación de alimentos, este taller resulto ser de gran importancia para los comerciantes ya que les permitió conocer un poco más sobre las buenas prácticas de manipulación ya que después de cada taller se contó con la participación de comerciantes, concluyendo que los talleres prácticos permitió el aprendizaje de los

comerciantes del mercado para que puedan mejorar la calidad y atención a los consumidores (ver Anexo 42 Fotografía 18 Actividad N°9).

3.2.10 Actividad 10: Clausura de actividades

El 31 de octubre de 2024 a horas 2:30 - 3:30pm se realizó la ceremonia de clausura y decima actividad en el auditorio de la municipalidad distrital de San Miguel, nuestro objetivo fue reconocer y agradecer la participación de los comerciantes de los distintos mercados ya que hicieron posible la realización de este proyecto, como resultado se realizó una dinámica para poder conocer que es lo que habían aprendido los comerciantes en las charlas, en conclusión se logró culminar de manera exitosa nuestras actividades, así mismo reafirmando el compromiso de las autoridades correspondientes para que los comerciantes puedan seguir fortaleciendo sus capacidades (ver Anexo 43 Fotografía 19 Actividad N°10).

3.3 Diagnóstico de impacto de las actividades

El diagnostico de las actividades realizadas como charlas y talleres en los mercados zonal Independencia, la revolución ACCMIR, Señor de los Milagros, Horacio Zevallos, y Mariano Melgar fueron de suma importancia para determinar el impacto causado sobre la aplicación de las buenas prácticas de manipulación en los alimentos, inicialmente los comerciantes conocían muy poco sobre el tema, por ello es que a continuación se detalla el diagnostico de impacto de cada objetivo específico.

Impacto en temas de inocuidad y buenas prácticas de manipulación

Logro: las charlas y talleres sobre las buenas prácticas de manipulación lograron sensibilizar a los comerciantes ya que los participantes adoptaron estos conocimientos a través de charlas sobre la importancia y aplicación de los temas desarrollados así mismo con talleres demostrativos como la importancia de lavado de manos, el cumplimiento de una vestimenta adecuada como (barbijo, cofia, guantes), los comerciantes tuvieron un impacto positivo, lo cual les permito a los mismo aplicar lo aprendido para así garantizar y promover la inocuidad de los alimentos en su ambiente laboral.

Impacto en el cumplimiento de almacenamiento para garantizar la seguridad alimentaria

Logro: las charlas sobre la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, almacenamiento correcto y contaminación cruzada de alimentos lograron que los comerciantes más que todo aquellos que se dedican a la venta de carnes, verduras, frutas, aprendan un poco más sobre el almacenamiento ya que muy fundamental para la conservación y alargamiento de vida útil de los alimentos, así mismo en el taller donde se explicó sobre la aplicación de dosis para desinfección de superficies y alimentos logró un impacto positivo haciendo una concientización en los comerciantes para que empiecen a adoptar estas indicaciones para que de esta manera se evite el desarrollo de microorganismos y así garantizan la seguridad alimentaria y la salud pública de los consumidores.

Áreas por mejorar: a pesar de que los comerciantes aprendieron sobre las buenas prácticas de manipulación es necesario que se refuerce continuamente estas charlas y talleres impartidos con la participación de nuevo proyectos que ayuden a mejorar y promover cada vez más estas prácticas, así mismo extender la duración de actividades en cada mercado para proporcionar un enfoque más profundo sobre la práctica de estos conocimientos ya que sino se tiene el seguimiento a lo largo del tiempo podría traer consecuencias.

3.4 Número de beneficiarios

El número total de beneficiarios fue de 280 de los mercados: zonal independencia, la revolución ACCMIR, Señor de los Milagros, Horacio Zevallos y centro comercial Mariano Melgar, en la tabla 1 se muestra la población beneficiaria y en el anexo la lista de asistencia de las actividades.

Tabla 1

Población beneficiaria

Mercado	Sección	Genero	Total
Zonal Independencia	Frutas, Verduras, Carnes, Pescado, Jugos Y Viandas	Femenino	51
		Masculino	6
La Revolución ACCMIR	Frutas, Verduras, Carnes, Pescado, Jugos Y Viandas	Femenino	18
		Masculino	6
Centro comercial Mariano Melgar	Único	Femenino	15
		Masculino	12
Central Señor de los Milagros	Frutas, Verduras, Carnes, Pescado, Jugos Y Viandas	Femenino	98
		Masculino	9
Horacio Zevallos	Frutas, Verduras, Carnes, Pescado, Jugos Y Viandas	Femenino	50
		Masculino	15
Total			280

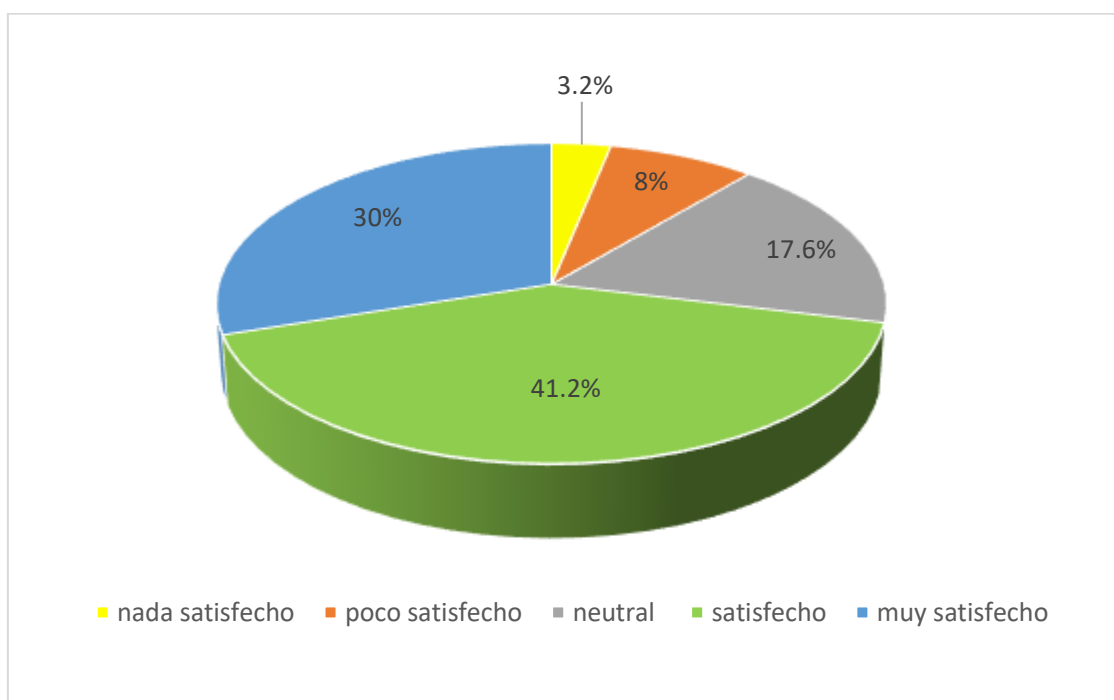
Nota. Elaboración propia

3.5 Resultado de encuesta de satisfacción

A través de la encuesta de satisfacción se realizaron 6 preguntas, de las cuales se obtuvieron los siguientes resultados:

Figura 1

Nivel de satisfacción sobre la información de la charla en general



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

Tabla 2

Nivel de satisfacción sobre la información de la charla en general

Pregunta 1.	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulado
Nada Satisfecho	8	3.2	2	2
Poco Satisfecho	20	8	8	10
Neutral	44	17.6	16.8	26.8
Satisfecho	103	41.2	43.2	70
Muy Satisfecho	75	30	30	100
Total	250	100	100	

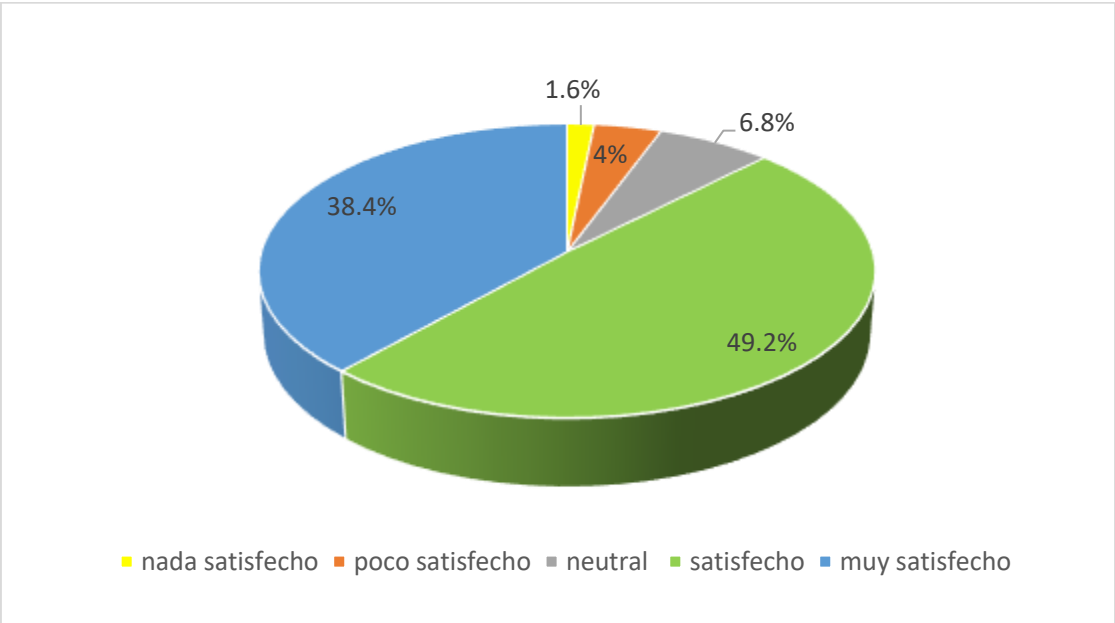
Nota. Elaborado en base a datos obtenidos de la encuesta de satisfacción.

Interpretación: De acuerdo a la Figura 1 Tabla 2 se muestran los resultados obtenidos de la encuesta de satisfacción realizada a los comerciantes de los mercados zonal independencia, la revolución ACCMIR, Señor de los Milagros, Horacio Zevallos, y el centro comercial mariano melgar en donde muestra el nivel de satisfacción de acuerdo a la pregunta ¿Qué tan satisfecho quedo con la información de la charla en general? En donde un 3.2% de los comerciantes encuestados quedo nada satisfecho con la información proporcionada, mientras que un 8% quedo poco satisfecho, un 17.6% neutral, un 41.2% quedo satisfecho y por último un 30% quedo muy satisfecho con la información dada durante las

charlas y talleres realizados. Lo cual indica que la información proporcionada fue bien recibida y aceptada por la gran mayoría de los comerciantes de los distintos mercados en el tiempo de charlas y talleres realizados.

Figura 2

Nivel de satisfacción sobre el horario de las charlas y talleres



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

Tabla 3

Nivel de satisfacción del horario de charlas y talleres

Pregunta 2.	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulado
Nada Satisfecho	4	1.6	1.6	1.6
Poco Satisfecho	10	4	4	5.6
Neutral	17	6.8	6.8	12.4
Satisfecho	123	49.2	49.2	61.6
Muy Satisfecho	96	38.4	38.4	100
Total	250	100	100	

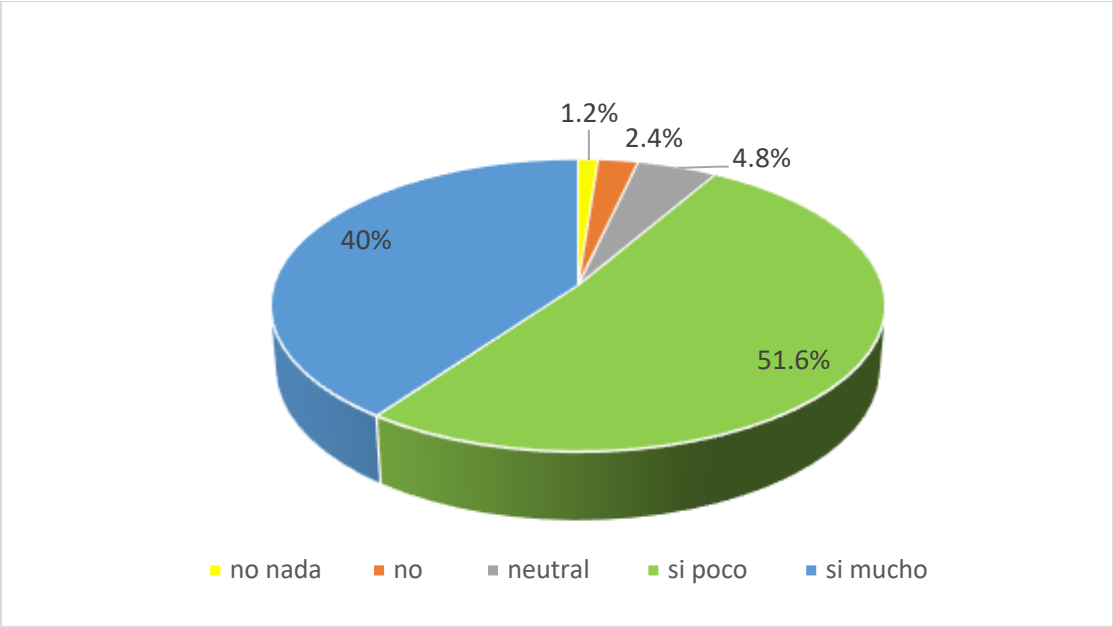
Nota. Elaborado en base a datos obtenidos en la encuesta de satisfacción.

Interpretación: De acuerdo a la Figura 2 Tabla 3 se muestran los resultados obtenidos de la encuesta de satisfacción realizada a los comerciantes de los mercados zonal independencia, la revolución ACCMIR, señor de los milagros, horacio zevallos, y el centro comercial mariano melgar en donde muestra el nivel de satisfacción de acuerdo a la pregunta ¿Qué tan satisfecho quedo con el horario de las charlas y talleres? En donde un 1.6% de los comerciantes

encuestados quedo nada satisfecho con el horario, mientras que un 4% quedo poco satisfecho, un 6.8% neutral, un 49.2% quedo satisfecho y por último un 38.4% quedo muy satisfecho con el horario de las charlas y talleres realizados. Lo cual indica que el horario establecido para cada actividad causó una satisfacción alta en los comerciantes.

Figura 3

Nivel de aprendizaje sobre correcto lavado de manos



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

Tabla 4

Nivel de aprendizaje sobre el correcto lavado de manos

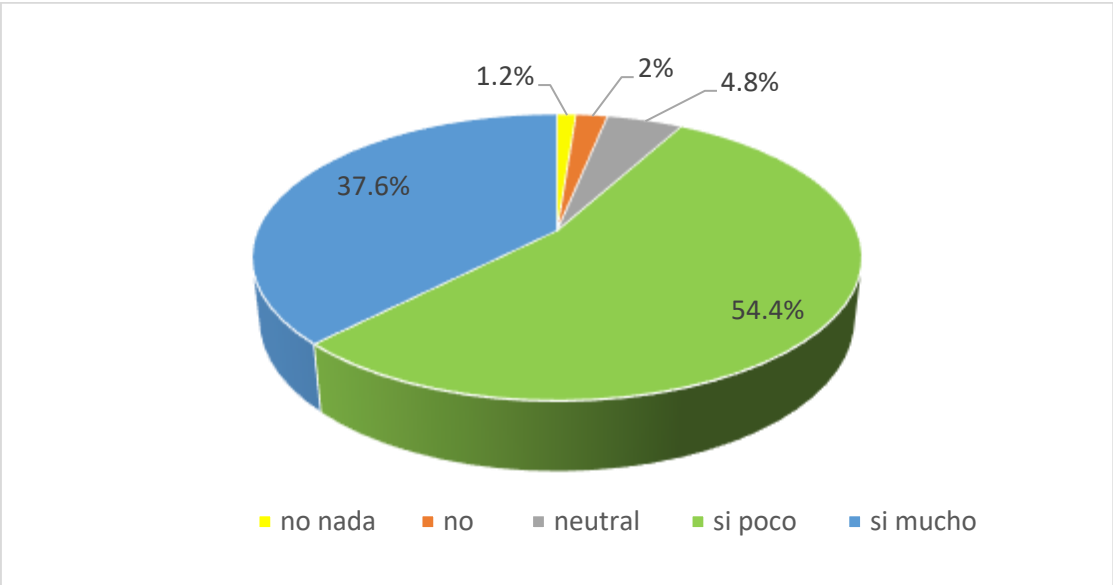
Pregunta 3.	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulado
No Nada	3	1.2	1.2	1.2
No	6	2.4	2.4	3.6
Neutral	12	4.8	4.8	8.4
Si Poco	129	51.6	51.6	60
Si Mucho	100	40	40	100
Total	250	100	100	

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

Interpretación: De acuerdo a la Figura 3 Tabla 4 se muestran los resultados obtenidos de la encuesta de satisfacción realizada a los comerciantes de los mercados zonal Independencia, la revolución ACCMIR, Señor de los Milagros, Horacio Zevallos, y el centro comercial Mariano Melgar en donde muestra el nivel

de aprendizaje de acuerdo a la pregunta: aprendió Ud. ¿Sobre el correcto lavado de manos? En donde un 1.2% de los comerciantes encuestados no aprendió nada sobre el lavado de manos, mientras que un 2.4% no aprendió, un 4.8% neutral, un 51.6% si aprendió sobre el lavado de manos, por último, un 40% aprendió mucho sobre el lavado de manos. Lo cual indica que la gran mayoría de comerciantes aprendió en el taller desarrollado sobre el correcto lavado de manos ya que los comerciantes deberían de ser aplicado cada vez que se vaya a manipular o vender algún alimento.

Figura 4
Nivel de aprendizaje de la vestimenta correcta en el mercado



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

Tabla 5
Nivel de aprendizaje de la vestimenta correcta en el mercado

Pregunta 4.	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulado
No Nada	3	1.2	1.2	1.2
No	5	2	2	3.2
Neutral	12	4.8	4.8	8
Si Poco	136	54.4	54.4	62.4
Si Mucho	94	37.6	37.6	100
Total	250	100	100	

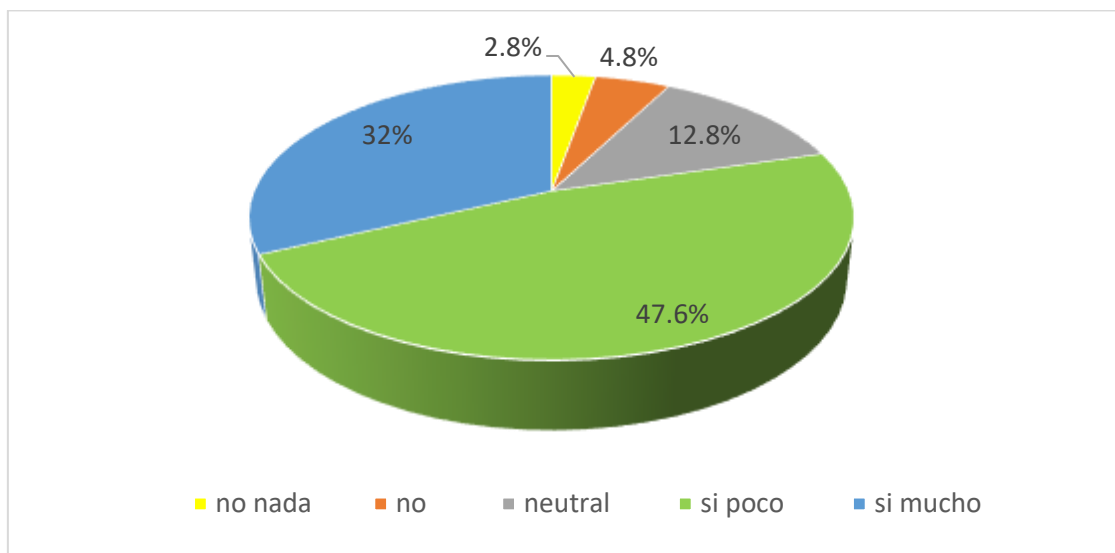
Nota. Elaborado en base a datos obtenidos en la encuesta de satisfacción.

Interpretación: De acuerdo a la Figura 4 Tabla 5 se muestran los resultados obtenidos de la encuesta de satisfacción realizada a los comerciantes de los

mercados zonal Independencia, la revolución ACCMIR, Señor de los Milagros, Horacio Zevallos, y el centro comercial Mariano Melgar en donde muestra el nivel de aprendizaje de acuerdo a la pregunta: aprendió Ud. ¿sobre la vestimenta correcta en el mercado? En donde un 1.2% de los comerciantes encuestados no aprendió nada sobre la vestimenta adecuada, mientras que un 2% no aprendió, un 4.8% neutral, un 54.4% si aprendió sobre la vestimenta, por último, un 37.7% aprendió mucho sobre una vestimenta adecuada. Lo cual indica que la gran mayoría de comerciantes encuestados aprendió sobre la vestimenta adecuada en el taller que se realizó durante las actividades programadas, teniendo en cuenta que los comerciantes en el mercado deben de tener o atender con barbijo, mandil, cofia y guantes si era necesario a sus consumidores.

Figura 5

Nivel de aprendizaje de las dosis para desinfectar alimentos y superficies



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

Tabla 6

Nivel de aprendizaje de las dosis para desinfectar alimentos y superficies

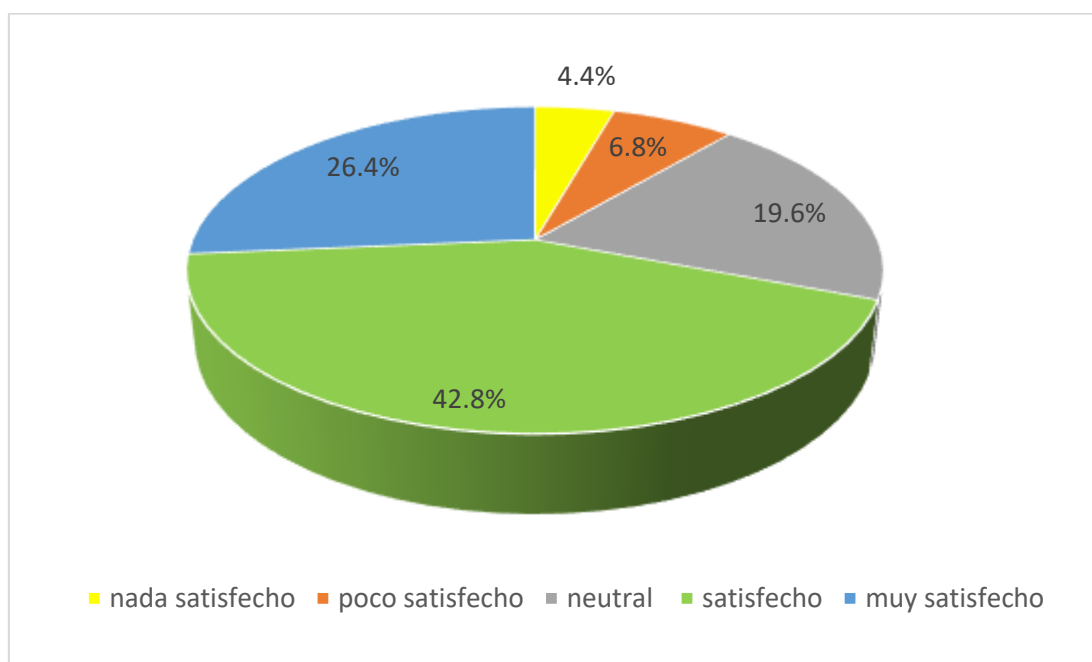
Pregunta 5.	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulado
No Nada	7	2.8	2.8	2.8
No	12	4.8	4.8	7.6
Neutral	32	12.8	12.8	20.4
Si Poco	119	47.6	47.6	68
Si Mucho	80	32	32	100
Total	250	100	100	

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

Interpretación: De acuerdo a la Figura 5 Tabla 6 se muestran los resultados obtenidos de la encuesta de satisfacción realizada a los comerciantes de los mercados zonal Independencia, la revolución ACCMIR, Señor de los Milagros, Horacio Zevallos, y el centro comercial Mariano Melgar en donde muestra el nivel de aprendizaje de acuerdo a la pregunta: aprendió Ud. ¿sobre las dosis correctas para desinfectar alimentos y superficies? En donde un 2.8% de los comerciantes encuestados no aprendió nada sobre el taller desarrollado, mientras que un 4.8% no aprendió, un 12.8% neutral, un 47.6% si aprendió sobre las dosis correctas, por último, un 32% aprendió mucho sobre las dosis para desinfectar alimentos y superficies. Lo cual indica que la gran mayoría de comerciantes encuestados aprendió en el taller desarrollado como parte de cada actividad sobre las dosis correctas de desinfección de alimentos y superficies, teniendo en cuenta que los comerciantes deben de mantener la limpieza y desinfección en cada uno de sus puestos para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.

Figura 6

Nivel de satisfacción de las recomendaciones



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

Tabla 7

Nivel de satisfacción de las recomendaciones

Pregunta 6.	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Valido	Porcentaje Acumulado
Nada Satisfecho	11	4.4	4.4	4.4
Poco Satisfecho	17	6.8	6.8	11.2
Neutral	49	19.6	19.6	30.8
Satisfecho	107	42.8	42.8	73.6
Muy Satisfecho	66	26.4	26.4	100
Total	250	100	100	

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

Interpretación: De acuerdo a la Figura 6 Tabla 7 se muestran los resultados obtenidos de la encuesta de satisfacción realizada a los comerciantes de los mercados zonal independencia, la revolución ACCMIR, señor de los milagros, horacio zevallos, y el centro comercial mariano melgar en donde muestra el nivel de satisfacción de acuerdo a la pregunta ¿Qué tan satisfecho quedo con las recomendaciones para almacenar alimentos? En donde un 4.4% de los comerciantes encuestados quedo nada satisfecho con las recomendaciones, mientras que un 6.8% quedo poco satisfecho, un 19.6% neutral, un 42.8% quedo satisfecho y por último un 26.4% quedo muy satisfecho con las recomendaciones

de almacenamiento durante las charlas y talleres realizados. Lo cual indica que un gran porcentaje entendió sobre las recomendaciones de almacenamiento, pero se debe de mejorar en cuanto al desarrollo del tema para que sea mayor la aceptación.

Capítulo IV

Cronograma de actividades y costos

4.1 Cronograma

Tabla 8

Cronograma de Actividades

Actividades	Meses de 2024							
	A	M	J	J	A	S	O	N
Conformación de equipo	FECHA 28-04-2024							
Presentación del plan de trabajo		FECHA 20-05-2024						
Aprobación de proyecto y resolución				FECHA 02-07-2024				
Actividad N° 1: introducción de las BPM, mercado zonal independencia				FECHA 31-07-2024 HORA 8:30 am hasta 9:30 am				
Actividad N°2: curso taller en jugos y viandas, mercado zonal independencia					FECHA 07-08-2024 HORA 2:30 pm hasta 3:30 pm			
Actividad N°3: curso taller en frutas, verduras, carnes y pescados, mercado zonal independencia					FECHA 14-08-2024 HORA 2:30 pm hasta 3:30 pm			
Monitoreo DPSYEC					FECHA 14-08-2024			

Actividad N°4: introducción de BPM, talleres, mercado la revolución ACCMIR					FECHA 21-08-2024 HORA 2:30 pm hasta 3:30 pm			
Actividad N° 5: introducción de BPM, curso taller, centro comercial Mariano Melgar					FECHA 31-08-2024 HORA 9:30 am hasta 10:30 am			
Presentación de informe avance de 50%						FECHA 10-09-2024		
Actividad N°6: introducción de las BPM, mercado central Señor de los Milagros						FECHA 18-09-2024 HORA 2:30 pm hasta 3:30 pm		
Actividad N°7: curso taller en jugos y viandas, mercado central Señor de los Milagros						FECHA 25-09-2024 HORA 2:30 pm hasta 3:30 pm		
Actividad N°8: curso taller en frutas, verduras, carnes, mercado central Señor de los Milagros							FECHA 02-10-2024 HORA 2:30 pm hasta 3:30 pm	
Actividad N°9: introducción de BPM, curso taller, mercado Horacio Zeballos							FECHA 16-10-2024 HORA 2:30 pm hasta 3:30 pm	
Avance de informe final							FECHA 29-10-2024	
Actividad N°10: clausura de actividades							FECHA 31-10-2024 HORA 2:30 pm hasta 3:30 pm	
Presentación de informe final								FECHA 06-11-2024

Nota. Elaboración propia

4.2 Informe económico

Nombre del grupo: Innovación en acción BPM transformando mercados

Fecha de inicio: 31/07/2024

Fecha de finalización: 31/10/2024

Tabla 9

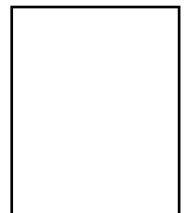
Informe Económico

N°	Fecha	Comprobante		Detalle de gasto	Importe s/.
		C/p	N°		
1	20/05/2024	Declaración jurada	01	Impresión plan de trabajo	8.60
				Quema de cd	2.50
2	30/07/2024	Proforma	0000382	Chalecos	108.00
		Boleta de venta	N001-00001854	Baner	35.00
		Declaración jurada	02	Impresiones	40.00
				Pasajes	16.00
				Incentivos	53.00
3	06/08/2024	Declaración jurada	03	Impresiones b/n	2.80
				Pasajes	16.00
				Material taller	43.50
4	14/08/2024	Declaración jurada	04	Copia b/n	3.00
				Material taller	21.50
				Incentivos	15.00
5	21/08/2024	Declaración jurada	05	Material taller	4.00
				Incentivos	64.00
				Copias	5.60
6	30/08/2024	Boleta de venta	Eb01-499	Impresiones b/n	7.00
		Declaración jurada	06	Pasaje	16.00
				Incentivos	37.00
7	10/09/2024	Declaración jurada	07	Impresión avance de 50%	6.30
				Quema de cd	2.50
8	18/09/2024	Declaración jurada	08	Impresiones b/n	7.90
				Incentivos	47.00
				Pasajes	8.00
9	25/09/2024	Declaración jurada	09	Impresiones b/n	4.60

				Incentivos	5.00
				Pasaje	5.00
10	02/10/2024	Declaración jurada	10	Impresiones b/n	6.20
				Incentivos	7.00
				Pasaje	10.00
11	16/10/2024	Declaración jurada	11	Impresiones b/n	8.20
				Incentivos	18.00
				Pasaje	16.00
12	21/10/2024	Boleta de venta	B001-00021247	Incentivos	21.00
		Declaración jurada	12	Incentivos	19.50
				Pasajes	15.00
13	28/10/2024	Declaración jurada	13	Incentivos	42.00
				Pasaje	14.00
Total					761.70



Dra. Olivia Magaly Luque Vilca
Asesora



Diana Gloria Mamani Mullisaca
Presidenta



Mary Luz Laura Chirinos
Tesorera

Juliaca, 06 de noviembre del 2024

CONCLUSIONES

Primero, se logró promover las buenas prácticas de manipulación de alimentos en los diferentes mercados (zonal independencia, la revolución ACCMIR, Señor de los milagros, Horacio Zevallos y Mariano Melgar) del distrito de San Miguel, a través de charlas y talleres prácticos que tuvieron un impacto positivo por parte de los comerciantes, donde se dio a conocer temas de inocuidad y seguridad alimentaria, en la cual se contó con la participación activa de los comerciantes, mediante la interacción de dinámicas donde aplicaron lo aprendido durante las actividades realizadas.

Segundo, las charlas y los talleres de buenas prácticas de manipulación e inocuidad de alimentos sirvieron para fortalecer y retroalimentar las capacidades de los comerciantes, logrando que las charlas impartidas amplíen nuevos conocimientos en los beneficiarios sobre las aplicaciones y recomendaciones de las buenas prácticas de manipulación, evitando la contaminación cruzada. Así mismo los talleres sensibilizaron en cuanto a la práctica de manipulación de alimentos en donde los comerciantes aplicaron el correcto lavado de manos y el reconocimiento de indumentaria completa y así garantizando la inocuidad de los alimentos en los mercados del distrito de San Miguel.

Tercero, se cumplió con el objetivo de orientar a los comerciantes sobre el almacenamiento, seguridad alimentaria y salud pública, los cuales se realizaron a través de charlas de prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, tipos de contaminación, almacenamiento de los diferentes alimentos, concluyendo así que aplicando el taller impartido de desinfección de alimentos y superficies reduzcan los riesgos de desarrollo de microorganismos patógenos y de contaminación, garantizando la salud pública de los consumidores de los diferentes mercados.

RECOMENDACIONES

Primero, fortalecer los programas de capacitación continua implementando talleres y charlas periódicas para reforzar los conocimientos adquiridos, ampliando la duración de charlas y talleres a los comerciantes de los mercados del distrito de San Miguel, estableciendo un sistema de seguimiento mediante encuestas periódicas, evaluaciones o actividades que evalúen el nivel de entendimiento a lo largo del tiempo para que el tema no sea olvidado.

Segundo, diseñar materiales educativos accesibles, como guías prácticas, videos tutoriales y carteles visuales, que permitirá reforzar las buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria entre los comerciantes de los mercados. Las guías deben ser visuales, con pasos claros y sencillos, mientras que los videos deben mostrar de forma breve. Los carteles visuales deben colocarse en puntos estratégicos de los mercados como recordatorios constantes. Además, incluir tecnologías como códigos QR puede facilitar el acceso a recursos digitales adicionales, asegurando que la información esté siempre disponible y actualizada.

Tercero, involucrar a las autoridades competentes como DIGESA, MINSA y el gobierno regional para implementar un sistema de certificación o premiación que reconozca a los comerciantes que demuestren una correcta aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos. Este sistema podría incluir evaluaciones periódicas, insignias visibles para los puestos certificados y eventos de premiación. Estas acciones no solo motivarían a los comerciantes a mantener altos estándares de higiene y seguridad alimentaria, sino que también promoverían una competencia saludable y aumentarían la confianza de los consumidores en los mercados locales.

BIBLIOGRAFÍA

- Allcca, F. (2019). *Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y un Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) en el Comedor Municipal del Distrito de Talavera* [Universidad Nacional José María Arguedas]. <https://repositorio.unajma.edu.pe/handle/20.500.14168/586>
- Álvarez, E. (2011). *Determinación del cumplimiento de las normas de higiene y de la calidad sanitaria en alimentos preparados y expendidos en kioscos escolares de colegios nacionales. Del distrito de Wánchaq - cusco*. <https://Repositorio.Unsaac.Edu.Pe/Bitstream/Handle/20.500.12918/1057/253T20110038.Pdf?Sequence=1&isAllowed=y>.
- Baracatt, K., Maier, L., López, L., & Gras, N. (2021, September). *Manual para Manipuladores de Alimentos*. https://Www.Achipia.Gob.Cl/Wp-Content/Uploads/2021/10/manual_manipuladores_formadores.pdf.
- Campuzano, S., Mejía, D., Madero, C., & Pabón, P. (2015, June 8). *Determinación de la calidad microbiológica y sanitaria de alimentos preparados vendidos en la vía pública de la ciudad de Bogotá D.C.* <http://Www.Scielo.Org.Co/Pdf/Nova/V13n23/V13n23a08.Pdf>.
- Castellano, K., Lira, S., & Monjarréz, S. (2017, November 25). *Elaboración de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la Empresa Procesadora de Alimentos de Nicaragua, S.A (PROANIC, S.A) en el municipio de Estelí, departamento de Estelí, Nicaragua*. <https://Ribuni.Uni.Edu.Ni/2391/1/AGRO27.Pdf>.
- Coguila, N., & Concha, A. (2015). *“Influencia de la Calidad Sanitaria de la Materia Prima y de las Buenas Prácticas de Manipulación sobre la Calidad Sanitaria del producto final: Ceviche de Pescado comercializado en las Cevicherías del Cercado de Arequipa, 2015”*. <https://Repositorio.Unsa.Edu.Pe/Server/Api/Core/Bitstreams/67f4c374-D6d3-4fa7-81c8-51ef4e9e14ca/Content>.
- Condori, C. (2014). *Deterioro y conservación de alimentos*. <https://repositorio.unsa.edu.pe/server/api/core/bitstreams/d3e56e4f-fc6e-47d4-b094-afb3fc67598f/content>
- Juliano, F. (2022). *Influencia de la escolaridad y nivel de conocimientos higiénico-sanitarios sobre las prácticas de manipulación de alimentos que manejan los encargados del expendio en kioscos y puestos de comidas y jugos de mercados de Arequipa*. <https://Repositorio.Unsa.Edu.Pe/Server/Api/Core/Bitstreams/5e8d33b7-1b8d-4366-9e29-723c4dd84303/Content>.
- Kosñipata. (2023, October 17). *Manual de buenas prácticas de manipulación*. <https://Repositorio.Profonanpe.Org.Pe/Bitstream/Handle/20.500.14150/2903/Manual-de-Buenas-Practicas-En-Manipulacion-de-Alimentos.Pdf?Sequence=1>.

- Llocclla, G. (2019). *Listado de productos perecederos y no perecederos*. <https://es.scribd.com/document/465782537/Alimentos-Perecederos-y-No-Perecederos-Docx>.
- López, C. (2019). *Análisis del manejo de las buenas prácticas de manipulación en el área de producción de alimentos en el restaurante la miga del distrito de san isidro, y sus consecuencias en el año 2018*. https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/5321/L%C3%93PEZ_HC.Pdf?sequence=1&isAllowed=y.
- Martel, J. (2020, November). *Implementación de plan de buenas prácticas de manufactura de los alimentos en el Mercado Municipal Monumento El Caminero de San Lucas Sacatepéquez*. https://biblioteca.galileo.edu/tesario/bitstream/123456789/1507/1/2020-T-Lgac-003_martel_diaz_javier_alejandro.pdf.
- Ministerio de Salud. (2021, October 12). *Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos*. <https://larcoherrera.gob.pe/wp-content/uploads/2021/10/RD-115-2021-DG-HVLH-MINSA.pdf>.
- MINSA. (2023, July 3). *Norma sanitaria para mercados de abasto de alimentos*. http://www.digesa.minsa.gob.pe/normaslegales/normas/RM_631-2023-MINSA.pdf.
- Monrroy, Y. (2019). *Propuesta metodológica para la implementación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos en plazas de mercado de Bogotá (Caso corpcoboc Bosa)*. <https://repositorio.uniagustiniana.edu.co/bitstream/handle/123456789/1184/MonrroyBernal-YessicaBiviana-2019%20.pdf?sequence=10&isAllowed=y>.
- Pérez, J. (2010, September). *Diseño y desarrollo del manual de buenas prácticas de manufactura y faenamiento para el Camal del Norte*. <https://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/2378/1/CD-3110.pdf>.
- Piscocoya, J. (2022). *“Efectividad de un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en una cevichería de Trujillo, 2019.”* <https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/32262/Piscocoya%20Perez%20Jean%20Lesther%20Antonio.pdf?sequence=3&isAllowed=y>.
- Telule, H., Aguilar, L., Angulo, J., & Álvarez, J. (2023). *Manual de buenas prácticas de manufactura*. <https://repositorio.ues.edu.sv/server/api/core/bitstreams/44ee3290-cd7a-4de6-8d72-559c4e307d05/content>.
- Terán, T. (2023, July 15). *Elaboración de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) e Implementación del Programa de 5 S para la Planta de Alimentos Balanceados El Carmelo, Chambo*. <http://dspace.espoch.edu.ec/bitstream/123456789/2571/1/56T00338.pdf>.

ANEXOS

Anexo 1

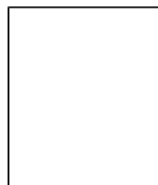
Constancia de conformidad del asesor

CONSTANCIA DE CONFORMIDAD DEL ASESOR

Yo, Olivia Magaly Luque Vilca identificada con DNI N° 40284865; adscrito a la escuela profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias doy fe que el informe final presentado por el grupo de proyección social "INNOVACION EN ACCION BPM TRANSFORMANDO MERCADOS" de la Universidad Nacional de Juliaca, han cumplido al 100% de forma satisfactoria el proyecto denominado " Promoviendo Las Buenas Prácticas De Manipulación A Través De Charlas En Los Mercados Del Distrito De San Miguel", realizaron cada una de sus actividades cumpliendo con los objetivos y que los gastos realizados se ajustan a la verdad.

Firmo y dejo mi huella digital en conformidad a lo expuesto.

Juliaca 06 de noviembre de 2024



Dra. Olivia Magaly Luque Vilca
DNI N°: 40284865

Anexo 2

Constancia de Conformidad de la Institución



Municipalidad Distrital de San Miguel



Sub Gerencia de Administración de Mercados y Comercio

CONSTANCIA DE CONFORMIDAD

Quien suscribe, Abog. Fidel Larico Ayamamani , identificado con DNI N° 41107787 Sub Gerente de la subgerencia de administración de mercados y comercio de la municipalidad distrital de San Miguel; doy fe de que el grupo **"INNOVACIÓN EN ACCIÓN BPM TRANSFORMANDO MERCADOS"** de la escuela profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias de las Universidad Nacional de Juliaca, representado por la estudiante Diana Gloria Mamani Mullisaca en su calidad de presidenta, realizaron la ejecución del proyecto de proyección social denominado **"PROMOVIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN A TRAVÉS DE CHARLAS EN LOS MERCADOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUEL"**, que inicio el 31 de julio de 2024 habiendo culminado satisfactoriamente con el desarrollo de sus actividades el 31 de octubre de 2024.

Firmo y dejo mi huella digital en conformidad a lo expuesto.

Juliaca, 05 de noviembre del 2024

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN MIGUEL
Abog. Fidel Larico Ayamamani
SUB GERENCIA DE ADMINISTRACIÓN DE
MERCADOS Y COMERCIO

Proforma N° 0000382

[illegible]

Boleta de venta N001-00001854

BOLETA DE VENTA N001-00001402



RUC: 20447919274
BOLETA DE VENTA
N001-00001854

DIRECCIÓN: JR. CARACOTO 850, PUNO - SAN ROMAN - CARACOTO

[illegible]

SON: TREINTA Y CINCO CON 00/100 SOLES

TOTAL S/ : 35.000

Monto pagado S/ : 0.000

Monto deuda S/ : 35.000

Anexo 5

Boleta de Venta Electrónica EB01-499

JUSTO COAQUIRA ROSA BL. 3 S/N INT. 19 CENTRO COMERCIAL NRO 2 BLOQUE 3 TIENDA 19 JULIACA - SAN ROMAN - PUNO		BOLETA DE VENTA ELECTRONICA RUC: 10469480181 EB01-499				
Fecha de Vencimiento : Fecha de Emisión : 31/08/2024 Señor(es) : DIANA GLORIA MAMANI MULLISACA DNI : 75805025 Tipo de Moneda : SOLES Observación :						
Cantidad	Unidad Medida	Descripción	Valor Unitario(*)	Descuento(*)	Importe de Venta(**)	ICBPER
70.00	UNIDAD	IMPRESION A BLANCO Y NEGRO	0.08475	0.00	7.00035	0.00
Otros Cargos :						S/ 0.00
Otros Tributos :						S/0.00
ICBPER :						S/ 0.00
Importe Total :						S/7.00
				SON: SIETE Y 00/100 SOLES		
(*) Sin impuestos.				Op. Gravada :	S/ 5.93	
(**) Incluye impuestos, de ser Op. Gravada.				Op. Exonerada :	S/ 0.00	
				Op. Inafecta :	S/ 0.00	
				ISC :	S/ 0.00	
				IGV :	S/ 1.07	
				ICBPER :	S/ 0.00	
				Otros Cargos :	S/ 0.00	
				Otros Tributos :	S/ 0.00	
				Monto de Redondeo :	S/ 0.00	
				Importe Total :	S/ 7.00	
Esta es una representación impresa de la Boleta de Venta Electrónica, generada en el Sistema de la SUNAT. El Emisor Electrónico puede verificarla utilizando su clave SOL, el Adquirente o Usuario puede consultar su validez en SUNAT Virtual: www.sunat.gob.pe en Opciones sin Clave SOL/ Consulta de Validez del CPE.						

Anexo 6

Boleta de Venta Electrónica BOO1-00021247



JR. BENIGNO BALLON N° 1581 (A 1 CDRA DE MERCADO SAN JOSE)
PUNO - SAN ROMAN - JULIACA
Celular: 941 084 989 / 926 032 354 / 990 600 780
E-mail: negesacj@gmail.com

R.U.C.: 20603366833

**BOLETA DE VENTA
ELECTRONICA**

B001-00021247

CÓDIGO	: 1007070001	RUC	: 00000000000	FECHA	: 22/10/2024	N° VOUCHER	: VENM039790
RAZON SOCIAL	: DIANA GLORIA MAMANI MULLISACA	N° PEDIDO	: 2210240008	N° O/C	:		
DIRECCIÓN	: JULIACA	N° GUIA	:	MONEDA	: SOLES		
E-MAIL	:	C. PAGO	: CONTADO	VENDEDOR	: LUCIO JC		

ITEM	LABORAT	CANT.	U.M	DESCRIPCIÓN	F. VCTO	LOTE	PRECIO	TOTAL
01	ALKOFAR	1	CAJ	MASCARILLA DESC C/LIGA COLOR CELESTE ALKHOFAR	12/07/2029	20240712	6.00	6.00
02	MATERIAI	1	CAJ	GORRO ENFERMERA X 100 UND BLNC	30/01/2029	201014	15.00	15.00

SON: VEINTIUNO Y 00/100 SOLES (S.E.U.O)

SUB TOTAL	S/	17.80
IGV (18.00 %)	S/	3.20
ICPER	S/	0.00
IMPORTE TOTAL	S/	21.00

Paguese a la orden de: NEGESAC IMPORT SOCIEDAD ANONIMA

CTA. CORRIENTE BCP N° 405-9899832-0-09



Representación impresa de la Boleta de Venta
Electrónica

Hash : xj8ewJhN4gOleX1KLD4kyU7AY5A=

Desarrollado por FOXSOFT

Anexo 7

Declaración jurada N° 01

DECLARACION JURADA N° 01

Yo, Diana Gloria Mamani Mullisaca con DNI N° 75805025 desempeñando el cargo de presidenta del grupo de INNOVACION EN ACCION BPM TRANSFORMANDO MERCADOS del proyecto denominado "PROMOVIENDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION A TRAVES DE CHARLAS EN LOS MERCADOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUEL".

Declaro haber utilizado una cantidad de S/.11.10 para ejecutar gastos de impresiones, pasajes e incentivos, que a continuación se detallan:

GASTO DE PLAN DE TRABAJO

N°	Fecha	Concepto	Importe
01	20/05/2024	Impresión de plan de trabajo	s/. 8.60
02	20/05/2024	Quema de CD	s/. 2.50
TOTAL			s/.11.10

Al no haber obtenido comprobante de pago que sustente este egreso, se expide la presente declaración jurada por el importe de S/11.10 en cumplimiento a las directivas vigentes.

Diana Gloria Mamani Mullisaca
Presidenta

Mary Luz Laura Chirinos
Tesorera

Anexo 8

Declaración jurada N° 02

DECLARACION JURADA N° 02

Yo, Diana Gloria Mamani Mullisaca con DNI N° 75805025 desempeñando el cargo de presidenta del grupo de INNOVACION EN ACCION BPM TRANSFORMANDO MERCADOS del proyecto denominado "PROMOVIENDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION A TRAVES DE CHARLAS EN LOS MERCADOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUEL".

Declaro haber utilizado una cantidad de S/.109.00 para ejecutar gastos de impresiones, pasajes e incentivos, que a continuación se detallan:

GASTO DE ACTIVIDAD N° 01

N°	Fecha	Concepto	Importe
01	31/07/2024	Impresiones (Material de apoyo)	s/. 40.00
02	31/07/2024	Pasajes	s/. 16.00
03	31/07/2024	Incentivos (refrigerios)	s/. 53.00
TOTAL			s/.109.00

Al no haber obtenido comprobante de pago que sustente este egreso, se expide la presente declaración jurada por el importe de S/. 109.00 en cumplimiento a las directivas vigentes.

Diana Gloria Mamani Mullisaca
Presidenta

Mary Luz Laura Chirinos
Tesorera

Anexo 9

Declaración jurada N° 03

DECLARACION JURADA N° 03

Yo, Diana Gloria Mamani Mullisaca con DNI N° 75805025 desempeñando el cargo de presidenta del grupo de INNOVACION EN ACCION BPM TRANSFORMANDO MERCADOS del proyecto denominado "PROMOVIENDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION A TRAVES DE CHARLAS EN LOS MERCADOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUEL".

Declaro haber utilizado una cantidad de S/.62.30 para ejecutar gastos de impresiones, pasajes e incentivos, que a continuación se detallan:

GASTO DE ACTIVIDAD N° 02

N°	Fecha	Concepto	Importe
01	07/08/2024	Impresiones (Material de apoyo)	s/. 2.80
02	07/08/2024	Pasajes	s/. 16.00
03	07/08/2024	Material para taller	s/. 43.50
TOTAL			s/.62.30

Al no haber obtenido comprobante de pago que sustente este egreso, se expide la presente declaración jurada por el importe de S/.62.30 en cumplimiento a las directivas vigentes.

Diana Gloria Mamani Mullisaca
Presidenta

Mary Luz Laura Chirinos
Tesorera

Anexo 10

Declaración jurada N° 04

DECLARACION JURADA N° 04

Yo, Diana Gloria Mamani Mullisaca con DNI N° 75805025 desempeñando el cargo de presidenta del grupo de INNOVACION EN ACCION BPM TRANSFORMANDO MERCADOS del proyecto denominado "PROMOVIENDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION A TRAVES DE CHARLAS EN LOS MERCADOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUEL".

Declaro haber utilizado una cantidad de S/.55.50 para ejecutar gastos de impresiones, pasajes e incentivos, que a continuación se detallan:

GASTO DE ACTIVIDAD N° 03

N°	Fecha	Concepto	Importe
01	14/08/2024	Impresiones (Material de apoyo)	s/. 3.00
02	14/08/2024	Pasajes	s/. 16.00
03	14/08/2024	Material para taller	s/. 21.50
04	14/08/2024	Incentivos	s/. 15.00
TOTAL			s/.55.50

Al no haber obtenido comprobante de pago que sustente este egreso, se expide la presente declaración jurada por el importe de S/.55.50 en cumplimiento a las directivas vigentes.

Diana Gloria Mamani Mullisaca
Presidenta

Mary Luz Laura Chirinos
Tesorera

Anexo 11

Declaración jurada N° 05

DECLARACION JURADA N° 05

Yo, Diana Gloria Mamani Mullisaca con DNI N° 75805025 desempeñando el cargo de presidenta del grupo de INNOVACION EN ACCION BPM TRANSFORMANDO MERCADOS del proyecto denominado "PROMOVIENDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION A TRAVES DE CHARLAS EN LOS MERCADOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUEL".

Declaro haber utilizado una cantidad de S/.73.60 para ejecutar gastos de impresiones, pasajes e incentivos, que a continuación se detallan:

GASTO DE ACTIVIDAD N° 04

N°	Fecha	Concepto	Importe
01	21/08/2024	Impresiones (Material de apoyo)	s/. 5.60
02	21/08/2024	Material para taller	s/. 4.00
03	21/08/2024	Incentivos	s/. 64.00
TOTAL			s/.73.60

Al no haber obtenido comprobante de pago que sustente este egreso, se expide la presente declaración jurada por el importe de S/.73.60 en cumplimiento a las directivas vigentes.

Diana Gloria Mamani Mullisaca
Presidenta

Mary Luz Laura Chirinos
Tesorera

Anexo 12

Declaración jurada N° 06

DECLARACION JURADA N° 06

Yo, Diana Gloria Mamani Mullisaca con DNI N° 75805025 desempeñando el cargo de presidenta del grupo de INNOVACION EN ACCION BPM TRANSFORMANDO MERCADOS del proyecto denominado "PROMOVIENDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION A TRAVES DE CHARLAS EN LOS MERCADOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUEL".

Declaro haber utilizado una cantidad de S/.53.00 para ejecutar gastos de impresiones, pasajes e incentivos, que a continuación se detallan:

GASTO DE ACTIVIDAD N° 05

N°	Fecha	Concepto	Importe
01	31/08/2024	Pasajes	s/. 16.00
02	31/08/2024	Incentivos	s/. 37.00
TOTAL			s/.53.00

Al no haber obtenido comprobante de pago que sustente este egreso, se expide la presente declaración jurada por el importe de S/.53.00 en cumplimiento a las directivas vigentes.

Diana Gloria Mamani Mullisaca
Presidenta

Mary Luz Laura Chirinos
Tesorera

Anexo 13

Declaración jurada N° 07

DECLARACION JURADA N° 07

Yo, Diana Gloria Mamani Mullisaca con DNI N° 75805025 desempeñando el cargo de presidenta del grupo de INNOVACION EN ACCION BPM TRANSFORMANDO MERCADOS del proyecto denominado "PROMOVIENDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION A TRAVES DE CHARLAS EN LOS MERCADOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUEL".

Declaro haber utilizado una cantidad de S/.10.40 para ejecutar gastos de impresiones, pasajes e incentivos, que a continuación se detallan:

GASTO DE AVANCE DE 50%

N°	Fecha	Concepto	Importe
01	10/09/2024	Impresión y folder	s/. 7.90
02	10/09/2024	Quema de CD	s/. 2.50
TOTAL			s/.10.40

Al no haber obtenido comprobante de pago que sustente este egreso, se expide la presente declaración jurada por el importe de S/.10.40 en cumplimiento a las directivas vigentes.

Diana Gloria Mamani Mullisaca
Presidenta

Mary Luz Laura Chirinos
Tesorera

Anexo 14

Declaración jurada N° 08

DECLARACION JURADA N° 08

Yo, Diana Gloria Mamani Mullisaca con DNI N° 75805025 desempeñando el cargo de presidenta del grupo de INNOVACION EN ACCION BPM TRANSFORMANDO MERCADOS del proyecto denominado "PROMOVIENDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION A TRAVES DE CHARLAS EN LOS MERCADOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUEL".

Declaro haber utilizado una cantidad de S/.62.90 para ejecutar gastos de impresiones, pasajes e incentivos, que a continuación se detallan:

GASTO DE ACTIVIDAD N° 06

N°	Fecha	Concepto	Importe
01	18/09/2024	Impresiones (Material de apoyo)	s/. 7.90
02	18/09/2024	Incentivos	s/. 47.00
03	18/09/2024	Pasaje	s/. 8.00
TOTAL			s/.62.90

Al no haber obtenido comprobante de pago que sustente este egreso, se expide la presente declaración jurada por el importe de S/.62.90 en cumplimiento a las directivas vigentes.

Diana Gloria Mamani Mullisaca
Presidenta

Mary Luz Laura Chirinos
Tesorera

Anexo 15

Declaración jurada N° 09

DECLARACION JURADA N° 09

Yo, Diana Gloria Mamani Mullisaca con DNI N° 75805025 desempeñando el cargo de presidenta del grupo de INNOVACION EN ACCION BPM TRANSFORMANDO MERCADOS del proyecto denominado "PROMOVIENDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION A TRAVES DE CHARLAS EN LOS MERCADOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUEL".

Declaro haber utilizado una cantidad de S/.14.60 para ejecutar gastos de impresiones, pasajes e incentivos, que a continuación se detallan:

GASTO DE ACTIVIDAD N° 07

N°	Fecha	Concepto	Importe
01	25/09/2024	Impresiones (Material de apoyo)	s/. 4.60
02	25/09/2024	Material para taller	s/. 5.00
03	25/09/2024	Incentivos	s/. 5.00
TOTAL			s/.14.60

Al no haber obtenido comprobante de pago que sustente este egreso, se expide la presente declaración jurada por el importe de S/.14.60 en cumplimiento a las directivas vigentes.

Diana Gloria Mamani Mullisaca
Presidenta

Mary Luz Laura Chirinos
Tesorera

Anexo 16

Declaración jurada N° 10

DECLARACION JURADA N° 10

Yo, Diana Gloria Mamani Mullisaca con DNI N° 75805025 desempeñando el cargo de presidenta del grupo de INNOVACION EN ACCION BPM TRANSFORMANDO MERCADOS del proyecto denominado "PROMOVIENDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION A TRAVES DE CHARLAS EN LOS MERCADOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUEL".

Declaro haber utilizado una cantidad de S/.23.20 para ejecutar gastos de impresiones, pasajes e incentivos, que a continuación se detallan:

GASTO DE ACTIVIDAD N° 08

N°	Fecha	Concepto	Importe
01	02/10/2024	Impresiones (Material de apoyo)	s/. 6.20
02	02/10/2024	Incentivos	s/. 7.00
03	02/10/2024	Pasaje	s/. 10.00
TOTAL			s/.23.20

Al no haber obtenido comprobante de pago que sustente este egreso, se expide la presente declaración jurada por el importe de S/.23.20 en cumplimiento a las directivas vigentes.

Diana Gloria Mamani Mullisaca
Presidenta

Mary Luz Laura Chirinos
Tesorera

Anexo 17

Declaración jurada N° 11

DECLARACION JURADA N° 11

Yo, Diana Gloria Mamani Mullisaca con DNI N° 75805025 desempeñando el cargo de presidenta del grupo de INNOVACION EN ACCION BPM TRANSFORMANDO MERCADOS del proyecto denominado "PROMOVIENDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION A TRAVES DE CHARLAS EN LOS MERCADOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUEL".

Declaro haber utilizado una cantidad de S/.42.20 para ejecutar gastos de impresiones, pasajes e incentivos, que a continuación se detallan:

GASTO DE ACTIVIDAD N° 09

N°	Fecha	Concepto	Importe
01	16/10/2024	Impresiones (Material de apoyo)	s/. 8.20
02	16/10/2024	Material para taller	s/. 18.00
03	16/10/2024	Incentivos	s/. 16.00
TOTAL			s/.42.20

Al no haber obtenido comprobante de pago que sustente este egreso, se expide la presente declaración jurada por el importe de S/.42.20 en cumplimiento a las directivas vigentes.

Diana Gloria Mamani Mullisaca
Presidenta

Mary Luz Laura Chirinos
Tesorera

Anexo 18

Declaración jurada N° 12

DECLARACION JURADA N° 12

Yo, Diana Gloria Mamani Mullisaca con DNI N° 75805025 desempeñando el cargo de presidenta del grupo de INNOVACION EN ACCION BPM TRANSFORMANDO MERCADOS del proyecto denominado "PROMOVIENDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION A TRAVES DE CHARLAS EN LOS MERCADOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUEL".

Declaro haber utilizado una cantidad de S/.34.50 para ejecutar gastos de impresiones, pasajes e incentivos, que a continuación se detallan:

GASTO PREVIOS A LA ACTIVIDAD N° 10

N°	Fecha	Concepto	Importe
01	21/10/2024	Impresión	s/. 19.50
02	21/10/2024	Quema de CD	s/. 15.00
TOTAL			s/.34.50

Al no haber obtenido comprobante de pago que sustente este egreso, se expide la presente declaración jurada por el importe de S/.34.50 en cumplimiento a las directivas vigentes.

Diana Gloria Mamani Mullisaca
Presidenta

Mary Luz Laura Chirinos
Tesorera

Anexo 19

Declaración jurada N° 13

DECLARACION JURADA N° 13

Yo, Diana Gloria Mamani Mullisaca con DNI N° 75805025 desempeñando el cargo de presidenta del grupo de INNOVACION EN ACCION BPM TRANSFORMANDO MERCADOS del proyecto denominado "PROMOVIENDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION A TRAVES DE CHARLAS EN LOS MERCADOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUEL".

Declaro haber utilizado una cantidad de S/.56.00 para ejecutar gastos de impresiones, pasajes e incentivos, que a continuación se detallan:

GASTO DE ACTIVIDAD N° 10

N°	Fecha	Concepto	Importe
01	28/10/2024	Incentivo	s/. 42.00
02	28/10/2024	Pasaje	s/. 14.00
TOTAL			s/.56.00

Al no haber obtenido comprobante de pago que sustente este egreso, se expide la presente declaración jurada por el importe de S/.56.00 en cumplimiento a las directivas vigentes.

Diana Gloria Mamani Mullisaca
Presidenta

Mary Luz Laura Chirinos
Tesorera

Anexo 20

Conformidad de grupo de interés (encuesta de satisfacción)



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Creada por Ley N° 29074
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



ENCUESTA DE SATISFACCIÓN

"PROMOVIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN
A TRAVÉS DE CHARLAS EN LOS MERCADOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUEL"

NOMBRES Y APELLIDOS: GABRIELA GUTIERREZ CHOQUE

MERCADO: INDEPENDENCIA

De acuerdo a las charlas y talleres que a recibido por el grupo "innovación
en acción BPM transformando mercado" conteste las siguientes preguntas.

1. ¿Qué tan satisfecho quedo con la información de la charla en general?				
Nada Satisfecho	Poco Satisfecho	Neutral	Satisfecho	Muy Satisfecho
2. ¿Qué tan satisfecho quedo con el horario de las charlas y talleres?				
Nada Satisfecho	Poco Satisfecho	Neutral	Satisfecho	Muy Satisfecho
3. Aprendió Ud. ¿Sobre el correcto lavado de manos?				
No Nada	No	Neutral	Si Poco	Si Mucho
4. Aprendió Ud. ¿Sobre la vestimenta correcta en el mercado?				
No Nada	No	Neutral	Si Poco	Si Mucho
5. Aprendió Ud. ¿Sobre las dosis correctas para desinfectar alimentos y superficies?				
No Nada	No	Neutral	Si Poco	Si Mucho
6. ¿Qué tan satisfecho quedo con las recomendaciones para almacenar alimentos?				
nada satisfecho	poco satisfecho	neutral	satisfecho	muy satisfecho

¡Gracias por su participación !

Anexo 21

Encuesta Mercado ACCMIR



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Creada por Ley N° 20078
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



ENCUESTA DE SATISFACCIÓN

"PROMOVRIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN
A TRAVÉS DE CHARLAS EN LOS MERCADOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUEL"

NOMBRES Y APELLIDOS: Yolanda Mamani Mendoza

MERCADO: ACCMIR

De acuerdo a las charlas y talleres que a recibido por el grupo "innovación
en acción BPM transformando mercado" conteste las siguientes preguntas.

1. ¿Qué tan satisfecho quedo con la información de la charla en general?				
Nada Satisfecho	Poco Satisfecho	Neutral	Satisfecho	Muy Satisfecho
2. ¿Qué tan satisfecho quedo con el horario de las charlas y talleres?				
Nada Satisfecho	Poco Satisfecho	Neutral	Satisfecho	Muy Satisfecho
3. Aprendió Ud. ¿Sobre el correcto lavado de manos?				
No Nada	No	Neutral	Si Poco	Si Mucho
4. Aprendió Ud. ¿Sobre la vestimenta correcta en el mercado?				
No Nada	No	Neutral	Si Poco	Si Mucho
5. Aprendió Ud. ¿Sobre las dosis correctas para desinfectar alimentos y superficies?				
No Nada	No	Neutral	Si Poco	Si Mucho
6. ¿Qué tan satisfecho quedo con las recomendaciones para almacenar alimentos?				
nada satisfecho	poco satisfecho	neutral	satisfecho	muy satisfecho

¡Gracias por su participación !

Anexo 22

Encuesta Mariano Melgar



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Creada por Ley N° 29074
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



ENCUESTA DE SATISFACCIÓN

"PROMOVRIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN
A TRAVÉS DE CHARLAS EN LOS MERCADOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUEL"

NOMBRES Y APELLIDOS: Machaca Ila Yanet

MERCADO: Mariano Melgar

De acuerdo a las charlas y talleres que a recibido por el grupo "innovación
en acción BPM transformando mercado" conteste las siguientes preguntas.

1. ¿Qué tan satisfecho quedo con la información de la charla en general?				
Nada Satisfecho	Poco Satisfecho	Neutral	Satisfecho	Muy Satisfecho
2. ¿Qué tan satisfecho quedo con el horario de las charlas y talleres?				
Nada Satisfecho	Poco Satisfecho	Neutral	Satisfecho	Muy Satisfecho
3. Aprendió Ud. ¿Sobre el correcto lavado de manos?				
No Nada	No	Neutral	Si Poco	Si Mucho
4. Aprendió Ud. ¿Sobre la vestimenta correcta en el mercado?				
No Nada	No	Neutral	Si Poco	Si Mucho
5. Aprendió Ud. ¿Sobre las dosis correctas para desinfectar alimentos y superficies?				
No Nada	No	Neutral	Si Poco	Si Mucho
6. ¿Qué tan satisfecho quedo con las recomendaciones para almacenar alimentos?				
nada satisfecho	poco satisfecho	neutral	satisfecho	muy satisfecho

¡Gracias por su participación !

Anexo 23

Encuesta Mercado Señor de los Milagros



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Creada por Ley N° 29074
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



ENCUESTA DE SATISFACCIÓN

"PROMOVIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN
A TRAVÉS DE CHARLAS EN LOS MERCADOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUEL"

NOMBRES Y APELLIDOS: Daniel Sorpa Guerra

MERCADO: Señor de los Milagros

De acuerdo a las charlas y talleres que a recibido por el grupo "Innovación
en acción BPM transformando mercado" conteste las siguientes preguntas.

1. ¿Qué tan satisfecho quedo con la información de la charla en general?				
Nada Satisfecho	Poco Satisfecho	Neutral	Satisfecho	Muy Satisfecho
2. ¿Qué tan satisfecho quedo con el horario de las charlas y talleres?				
Nada Satisfecho	Poco Satisfecho	Neutral	Satisfecho	Muy Satisfecho
3. Aprendió Ud. ¿Sobre el correcto lavado de manos?				
No Nada	No	Neutral	Si Poco	Si Mucho
4. Aprendió Ud. ¿Sobre la vestimenta correcta en el mercado?				
No Nada	No	Neutral	Si Poco	Si Mucho
5. Aprendió Ud. ¿Sobre las dosis correctas para desinfectar alimentos y superficies?				
No Nada	No	Neutral	Si Poco	Si Mucho
6. ¿Qué tan satisfecho quedo con las recomendaciones para almacenar alimentos?				
nada satisfecho	poco satisfecho	neutral	satisfecho	muy satisfecho

¡Gracias por su participación ;

Anexo 24

Encuesta Mercado Horacio Zevallos



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Creada por Ley N° 29074
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



ENCUESTA DE SATISFACCIÓN

"PROMOVIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN
A TRAVÉS DE CHARLAS EN LOS MERCADOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUEL"

NOMBRES Y APELLIDOS: Maria Ticona Cruz

MERCADO: horacio

De acuerdo a las charlas y talleres que a recibido por el grupo "innovación
en acción BPM transformando mercado" conteste las siguientes preguntas.

1. ¿Qué tan satisfecho quedo con la información de la charla en general?				
Nada Satisfecho	Poco Satisfecho	Neutral	Satisfecho	Muy Satisfecho
2. ¿Qué tan satisfecho quedo con el horario de las charlas y talleres?				
Nada Satisfecho	Poco Satisfecho	Neutral	Satisfecho	Muy Satisfecho
3. Aprendió Ud. ¿Sobre el correcto lavado de manos?				
No Nada	No	Neutral	Sí Poco	Sí Mucho
4. Aprendió Ud. ¿Sobre la vestimenta correcta en el mercado?				
No Nada	No	Neutral	Sí Poco	Sí Mucho
5. Aprendió Ud. ¿Sobre las dosis correctas para desinfectar alimentos y superficies?				
No Nada	No	Neutral	Sí Poco	Sí Mucho
6. ¿Qué tan satisfecho quedo con las recomendaciones para almacenar alimentos?				
nada satisfecho	poco satisfecho	neutral	satisfecho	muy satisfecho

¡Gracias por su participación ¡

Anexo 25

Fotografía 1 Actividad N°1 Apertura y Bienvenida



Nota. Innovación en acción BPM transformando mercados.

Anexo 26

Fotografía 2 Actividad N°1



Nota. Innovación en acción BPM transformando mercados.

Anexo 27

Fotografía 3 Actividad N°2



Nota. Innovación en acción BPM transformando mercados.

Anexo 28

Fotografía 4 Actividad N°2



Nota. Innovación en acción BPM transformando mercados.

Anexo 29

Fotografía 5 Actividad N°3



Nota. Innovación en acción BPM transformando mercados.

Anexo 30

Fotografía 6 Actividad N°3



Nota. Innovación en acción BPM transformando mercados.

Anexo 31

Fotografía 7 Actividad N°4



Nota. Innovación en acción BPM transformando mercados.

Anexo 32

Fotografía 8 Actividad N°4



Nota. Innovación en acción BPM transformando mercados.

Anexo 33

Fotografía 9 Actividad N°5



Nota. Innovación en acción BPM transformando mercados.

Anexo 34

Fotografía 10 Actividad N°5



Nota. Innovación en acción BPM transformando mercados.

Anexo 35

Fotografía 11 Actividad N°6



Nota. Innovación en acción BPM transformando mercados.

Anexo 36

Fotografía 12 Actividad N°6



Nota. Innovación en acción BPM transformando mercados.

Anexo 37

Fotografía 13 Actividad N°7



Nota. Innovación en acción BPM transformando mercados.

Anexo 38

Fotografía 14 Actividad N°7



Nota. Innovación en acción BPM transformando mercados.

Anexo 39

Fotografía 15 Actividad N°8



Nota. Innovación en acción BPM transformando mercados.

Anexo 40

Fotografía 16 Actividad N°8



Nota. Innovación en acción BPM transformando mercados.

Anexo 41

Fotografía 17 Actividad N°8



Nota. Innovación en acción BPM transformando mercados.

Anexo 42

Fotografía 18 Actividad N°9



Nota. Innovación en acción BPM transformando mercados.

Anexo 43

Fotografía 19 Actividad N°10



Nota. Innovación en acción BPM transformando mercados.

Anexo 44

Fotografía 20 Actividad N°10



Nota. Innovación en acción BPM transformando mercados.

Anexo 45

Fotografía 21 Actividad N°10



Nota. Innovación en acción BPM transformando mercados.

Anexo 46

Fotografía 22 Actividad N°10



Nota. Innovación en acción BPM transformando mercados.

Anexo 47

Lista de asistencia mercado Zonal Independencia

MERCADO "INDEPENDENCIA"		
Nombres y Apellidos	DNI	Firma
1. Norma Parcasí Inque	02045348	<i>Norma</i>
2. Rebeca Mamani Heranca	02037338	<i>Rebeca</i>
3. Tomaso Mamani Alo	020441450	
4. Sedunia Allo Huancollo	01521682	<i>Sedunia</i>
5. Marlon Paraca Huanco	40490981	<i>Marlon</i>
6. Benilda Flores Sanchez	01520312	<i>Benilda</i>
7. Reyna Octavia Chantzi Parampira	02011151	<i>Reyna</i>
8. Benilda Conaza Bacora Huaronca	02360722	<i>Benilda</i>
9. Justina Bezurco Abodo	02009249	<i>Justina</i>
10. Yolita Gladys Abanca Ura	02443308	<i>Yolita</i>
11. Hilde Eustencia Choque Pari	0201040087	<i>Hilde</i>
12. Hilda Mamani Guala	02030180	<i>Hilda</i>
13. Ruth Quispe Ala	40047121	<i>Ruth</i>
14. Gladys Mamani Carrizales	02428251	<i>Gladys</i>
15. Juana Quispe Uolancia	40100767	<i>Juana</i>
16. Teolinda Ascanio Pari	02422560	<i>Teolinda</i>
17. Ruth Melonia Quispe Mamani	42166947	<i>Ruth</i>
18. Gregoria Gutierrez Choque	42721968	<i>Gregoria</i>
19.		
20.		

Anexo 48

Asistencia Actividad 2 mercado Zonal Independencia



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
CREADA POR LEY N° 28074
VICEPRESIDENCIA ACADÉMICA
FACULTAD DE INGENIERIA DE PROCESOS INDUSTRIALES
DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE INGENIERIA DE PROCESOS INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

MERCADO: INDEPENDENCIA

FECHA: 31/07/2024

N°	DNI	APELLIDOS Y NOMBRES	FIRMA DE ENTRADA	FIRMA DE SALIDA
1	80568744	Halanoca Quispe Anastasia		
2	40324278	Adco Mamani Juliana		
3	02377102	Zapana Zapana Juliana		
4	80072948	Panicahua Arapa Damiana		
5	75753015	Hualpa Apaza Esther Rocío		
6	0373587	Balbina apaza chipana		
7	71940427	Yamilet Quispe Andrade		
8	01554874	Lucila SONCCO PARQUI		
9	48179257	LUZ MARY HUACIN SONCCO		
10	01554152	Carmen Condori Quispe		
11	02557404	Celia Marin Molina		
12	29285491	Elena Lazaro Huamani		
13	47693585	Ricardo Soto Pardo Santiago		
14	47826631	Carlotta Condoni Larico		
15	01480643	Leo ELGUERA HUAYTA		
16	01558466	Irene Hancoo Mamani		
17	47011188	Cari Calsin Luehilda		
18	75237373	Chahua Soto Adaluz Mirelia		
19	75237364	Chahua Soto Libeth Milagros		
20	40696831	Hermelinda Soto Panicahua		
21	42559670	Teresa Condori Ramos		
22				

Anexo 49

Asistencia Actividad 3

MERCADO: Zonal "Independencia"

CURSO: Proyección Social FECHA: 14-08-2024

N°	DNI	APELLIDOS Y NOMBRES	FIRMA DE ENTRADA	FIRMA DE SALIDA
1	41707441	Fidela Choque Cucla.		
2	41721968	Nelsi Gutierrez Choque		
3	43824040	Georgina Gutierrez Choque		
4	01520312	Berlita Flores Sanchez		
5	01535912	Francisca Soncco Leon		
6	02420777	Alejandro Flores Mamani		
7	80393601	Julian Apaza Chipanti		
8	71945003	Aracely Vasquez Huiscu		
9	46059897	Veronica Cacasaca Flores		
10	73888867	Gutierrez Ascuña Denis		
11	02011367	Emilia Jaita Huacani		
12	02860722	Berlita Canazo Huayranca		
13	—	Felicitin Huancollo Tamagochi		
14				
15	02434960	Jucia Juque Pari		
16	40156977	Dora Juchuanaco Condori		
17	40490981	Marilyn Pasaca Huancan		
18	44657620	Mamani Ulca Juan Ivan		
19	80669563	Dina Mamani Mamani		
20	75256962	Deys Jencia Cachuano M.		
21	74126628	Julisa Reyno Valeriano Condori		
22	45078065	Wilma Zela Condori		
23	02006646	Felisa Justo Apaza		
24	02009249	Justina Gauruco Abado		
25	44927668	Mory Luz Laitico Ilaguta		
26	02430415	Tedbaldo Oenocenti Chhuapa		
27	02447626	Mamani Machaca Wilma		
28	02440024	Condori Condori Elay		
29	01521682	Sabrina Sana Huancello		
30	02029048	Monica Sancho Mamani		
31	02362856	Georgina Ulca Mamani		
32	70233117	Ruth ZAHARA TORQUE ORAZO		
33	02428253	Gladys Mamani Camizata		

Anexo 50

Asistencia Actividad 4



MERCADO: ACCMIE "La Revolución" - San Miguel

CURSO: PROYECCION SOCIAL FECHA: 21-08-2024

N°	DNI	APELLIDOS Y NOMBRES	FIRMA DE ENTRADA	FIRMA DE SALIDA
1	46674778	Mamani Mendoza Yolanda	<i>[Signature]</i>	
2	41229971	Roque Sotozaco Caledonio	<i>[Signature]</i>	
3	42143413	Quispe Choque Ana.	<i>[Signature]</i>	
4	074115505	Teofila Pancca Chaima	<i>[Signature]</i>	
5	48620864	Apaza Quispe Gladys	<i>[Signature]</i>	
6	40446914	Yur Mamani Pazara Condori	<i>[Signature]</i>	
7	43469022	Wasmelinda Wloquita Jipahu	<i>[Signature]</i>	
8	07031765	Lidia Mamani Mamani	<i>[Signature]</i>	
9	02361902	Anapo Chambi Juan Francisco	<i>[Signature]</i>	
10	70509319	Luque Mamani José Hernán	<i>[Signature]</i>	
11	02426581	Condori Ticona René	<i>[Signature]</i>	
12	02371786	Huamavato Huahuamilla	<i>[Signature]</i>	
13	73774109	Pasmery Cari Calsin	<i>[Signature]</i>	
14	157448214	Sofia Cruz Puroanque	<i>[Signature]</i>	
15	75256910	Condori Apaza Soledad H.	<i>[Signature]</i>	
16	02426776	Andrés Mamani Condori	<i>[Signature]</i>	
17	02550233	Amelia Carita Guy	<i>[Signature]</i>	
18	02362908	Quispe Caldean Maria Lopez	<i>[Signature]</i>	
19	77053249	Motita Pumaypungui Yury Bertha	<i>[Signature]</i>	
20	42597519	Pancca Luis Elena	<i>[Signature]</i>	
21	40010402	Castro Apaza Delfín	<i>[Signature]</i>	
22	41449472	Torres Mamani Maxima	<i>[Signature]</i>	
23	02016460	Juan Carlos Yucro	<i>[Signature]</i>	
24	01549584	Amelia Multisara Ayarquis	<i>[Signature]</i>	
25	42878078	Quispe Benigno Juan Carlos	<i>[Signature]</i>	
26				
27				

Anexo 51

Asistencia Actividad 5

Proyección Social				
Mercado: Centro Comercial "Mariano Melgar"				
Fecha: 31-08-2024				
Nº	DNI	Apellidos y Nombres	Firma	Fr. No
1	02352643	Ochar Larra Martín	<i>[Firma]</i>	
2	01495102	Mamani Mamani Adela	<i>[Firma]</i>	
3	08367384	Toru Bacca Viviana	<i>[Firma]</i>	
4	41485120	Anzo Sacco Sofia	<i>[Firma]</i>	
5	01546464	Anzo Gutierrez Elias	<i>[Firma]</i>	
6	71388387	Iturza Mayta Dany	<i>[Firma]</i>	
7	45441440	Muñiz Ortiz Doris	<i>[Firma]</i>	
8	02527987	Chambi Huancanta Eduardo	<i>[Firma]</i>	
9	02442487	Carrasquín Suarez Luz Marina	<i>[Firma]</i>	
10	40101010	Vale Alfonso Carlos Carlos	<i>[Firma]</i>	
11	02171945	Challa Aquino Pedro	<i>[Firma]</i>	
12	024134552	Mamani Huancayo Terecinto	<i>[Firma]</i>	
13	10609146	Puma Mayta Susana	<i>[Firma]</i>	
14	—	—	—	
15	02416625	Sanchez Machaca Guayaco	<i>[Firma]</i>	
16	02282589	Alvar Mamani Karin Betty	<i>[Firma]</i>	
17	02436352	Huaco Huachadampi Terecinto	<i>[Firma]</i>	
18	02445638	Machaco Tito Janet	<i>[Firma]</i>	
19	—	—	—	
20	02407853	Ticona Mamani Marta	<i>[Firma]</i>	
21	71558219	Martino Zela Simón	<i>[Firma]</i>	
22	91041163	Huacho Huachadampi Terecinto	<i>[Firma]</i>	
23	46431332	Abayala Paccari Dany	<i>[Firma]</i>	
24	01521849	Raul Yana Leonor	<i>[Firma]</i>	
25	02043828	Dalia Muroani Julia	<i>[Firma]</i>	
26	02912506	Julia Machaca Mariana	<i>[Firma]</i>	
27	02154257	Concepcion Condori Oscar	<i>[Firma]</i>	
28	02365529	Maria R Chabco	<i>[Firma]</i>	
29	413836154	Berta Parizoca Valentin	<i>[Firma]</i>	
30	—	—	—	

Anexo 52

Asistencia Actividad 6

Mercado Señor de los Milagros		
Fecha: 18-09-2024		
Apellidos y Nombres	DNI	Firma
1. Sonia L. Mancusi Valencio	43662859	<i>[Firma]</i>
2. Martha Vargas Quispe		<i>[Firma]</i>
3. Veronica Choquehuancu Quispe	42329532	<i>[Firma]</i>
4. Pastor Arana Paola Angelica	45241632	<i>[Firma]</i>
5. Choquehuancu Quispe Rosa	44839678	<i>[Firma]</i>
6. Agustina Huane Sillopaqz	02344650	<i>[Firma]</i>
7. Nirma hipe paucap	29360366	<i>[Firma]</i>
8. Clara chipana puraca	45403893	<i>[Firma]</i>
9. Angelica chipana Puraca	47074223	<i>[Firma]</i>
10. Luz Florina Colla Huacillallo	41424028	<i>[Firma]</i>
11. Shirley Anacle Orjopansuflora	75269217	<i>[Firma]</i>
12. Marcelina Arizopana Cusquibana	01541195	<i>[Firma]</i>
13. Angelica Gutierrez Mamani	02011421	<i>[Firma]</i>
14. Roxana Mamani Gutierrez	47142624	<i>[Firma]</i>
15. Alejandra Papicanaza Mamani	01536643	<i>[Firma]</i>
16. Marina Angelica Abado Abado	40729734	<i>[Firma]</i>
17. Burelia Blanca Lario	01505439	<i>[Firma]</i>
18. Tupa Amara Juliana	44237533	<i>[Firma]</i>
19. Lina Gutierrez Apud	02011112	<i>[Firma]</i>
20. T. Policy [Firma]	01500940	<i>[Firma]</i>
21. [Firma]		<i>[Firma]</i>
22. Yonni [Firma] Jomana	45885179	<i>[Firma]</i>
23. Justina Apaza Mamani	42399193	<i>[Firma]</i>
24. Cristina Apaza Leon	40953997	<i>[Firma]</i>
25. Julia Apaza Leon	42691772	<i>[Firma]</i>
26. Marina Quispe Masias	71709665	<i>[Firma]</i>
27. Lola Sucasaca Jamarico	02011222	<i>[Firma]</i>
28. Graciela Quispe Aguirre	74704102	<i>[Firma]</i>
29. Maria Quispe Quispe	02441928	<i>[Firma]</i>
30. Maria Ascarapi Huacillallo	02430504	<i>[Firma]</i>
31. Juliana Mamani Hurtado	02409932	<i>[Firma]</i>
32. Albertina Jacho Neco	77474333	<i>[Firma]</i>
33. Fredy Mamani Mamani	77158110	<i>[Firma]</i>
34. Pilar yura choquehuancu	44886067	<i>[Firma]</i>
35. Graciela Vargas Vargas	02040829	<i>[Firma]</i>
36. Marta Borda Mendoza	02011409	<i>[Firma]</i>
37. Githor Pisco Huancu	45919375	<i>[Firma]</i>
38. Elisa Apaza Quispe	02525152	<i>[Firma]</i>

40. Justina P. Huacillallo	0155676	<i>[Firma]</i>
41. Santa Gloria Quispe Tiana	02153233	<i>[Firma]</i>
42. Bonerica Cahuapaza Huamilla	04523077	<i>[Firma]</i>
43. Yonel M. Marmori Huacillallo	77709826	<i>[Firma]</i>
44. Huacillallo Mamani Sofia	40438242	<i>[Firma]</i>
45. Mamani Lario Luz Marina	02055735	<i>[Firma]</i>
46. Jackilani milagros Salla	73873679	<i>[Firma]</i>
47. Luz Marina Uchamaco Serpa	41782919	<i>[Firma]</i>
48. Robita Neco Chupacha de	01320885	<i>[Firma]</i>
49. Elvira Huacillallo Chanki	43249748	<i>[Firma]</i>
50. Lidra Eugenia Quispe Huaco	41729243	<i>[Firma]</i>
51. Cecilia Huacillallo Salarza	02043552	<i>[Firma]</i>
52. Gregoria L. pa Cruz	40340156	<i>[Firma]</i>
53. Feliciano Apaza Tamayo	01545609	<i>[Firma]</i>
54. Mari Luz Mamani Quispe	47836933	<i>[Firma]</i>
55. Yonni Nahuari Zapana Mamani	45629418	<i>[Firma]</i>
56. Marlene Quispe Supe	02044496	<i>[Firma]</i>
57. Agustina Huacillallo Cahuapaza	02344650	<i>[Firma]</i>
58. Zelmira Quispe Quispe	02441864	<i>[Firma]</i>
59. Graciela Doris Tuyo Gutierrez	44973781	<i>[Firma]</i>
60. Galia Condori Sanchez	42751254	<i>[Firma]</i>
61. Leopoldo Alvarado Liza	43648680	<i>[Firma]</i>
62. Ana Maria Tacana Vilca Cabana	02158340	<i>[Firma]</i>
63. Ruben Zapana Mamani	47374747	<i>[Firma]</i>
64. Andres Liza Condori	80442984	<i>[Firma]</i>
65. Teresa Jarama Mamani	42993595	<i>[Firma]</i>
66. [Firma]		<i>[Firma]</i>

Anexo 53

Asistencia Actividad 7



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

CREADA POR LEY N° 28074

VICEPRESIDENCIA ACADEMICA

FACULTAD DE INGENIERIA DE PROCESOS INDUSTRIALES

DEPARTAMENTO ACADEMICO DE INGENIERIA DE PROCESOS INDUSTRIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

MERCADO: Señor de los Milagros

FECHA: 25-09-2024

HORA: 2:00 PM.

N°	DNI	APELLIDOS Y NOMBRES	FIRMA DE ENTRADA	FIRMA DE SALIDA
1	29360366	Lizapoma Nina	[Firma]	
2	02430504	Accanopi Luanicatto Maria	[Firma]	
3	02029039	Planicia Quispe Luján	[Firma]	
4	41729743	Quispe Blanco Lidia	[Firma]	
5	45919375	Pacco Huancu Ester.	[Firma]	
6	01520885	Adco Chipona Rosita	[Firma]	
7	46231546	Uyqui Morado Lirio	[Firma]	
8	43662859	Mamani Valencia Sonia	[Firma]	
9	441837533	Tupa Apaza Juliana	[Firma]	
10	47434333	Jacho Adco Albertina	[Firma]	
11	01506079	Mamani Cañapotoño Astora	[Firma]	
12	41474028	Paola Huaracatto Luz Marina	[Firma]	
13	40436642	Huancatto Mamani Sofía	[Firma]	
14	41782919	Huachamayo Sospa Jure Marina	[Firma]	
15	43648680	Muñoz Liza Elizabeth	[Firma]	
16	42451234	Condori Sanchez Cecilia	[Firma]	
17	61849882	Palli Condori Miro	[Firma]	
18	01505439	Monaco Juico Aurelia	[Firma]	
19	02544457	Quispe Mamani Sabina	[Firma]	
20	01341195	Lizapoma Chugabuanca Monica	[Firma]	
21	42329532	Chopchuanca Quispe Leonora	[Firma]	
22	44839678	Chopchuanca Quispe Rosy	[Firma]	
23	02413109	Uyqui Quispe Martha	[Firma]	
24	75269217	Lizapoma Flores Shirley Mariela	[Firma]	
25	80442984	Liza Condori Aurelio	[Firma]	
26	47074223	Chipona Pataca Angelica	[Firma]	

27	46023245	Mamani Quispe Udalía	<i>[Signature]</i>	
28	02441897	Aguste Quispe Ignacia	<i>[Signature]</i>	
29	02011399	Pari Barrioscuro Eusebia	<i>[Signature]</i>	
30	02011409	Borda Mendoza Marta	<i>[Signature]</i>	
31	01999159	Ticona Vargas Josefa	<i>[Signature]</i>	
32	44412531	Yugo Catanta Beatriz B.	<i>[Signature]</i>	
33	41002355	Churata Aracayo Rosalia	<i>[Signature]</i>	
34	01558590	Zea Ceballos Marcel L.	<i>[Signature]</i>	
35	414351451	Gutierrez Laila Hermelinda	<i>[Signature]</i>	
36	02365390	Feliciana Cari, Valeria	<i>[Signature]</i>	
37	41498907	Rosa Jilapa Qoniori	<i>[Signature]</i>	
38	01536665	Rosa Lipa Quispe	<i>[Signature]</i>	
39	01523044	Benedicta Chabunara	<i>[Signature]</i>	
40	02049194	Marleny Quispe Supo	<i>[Signature]</i>	
41	0203043557	Cecilia Chugurallata Givara	<i>[Signature]</i>	
42	41709826	Janet Mamani Huancollo	<i>[Signature]</i>	
43	412564892	Clara Apaza Quispe	<i>[Signature]</i>	
44	02153263	Santos Gloria Churata Tirone	<i>[Signature]</i>	
45	40953633	Manuelito Ortiz Vargas	<i>[Signature]</i>	
46	02035735	Luz Marina Mamani Quispe	<i>[Signature]</i>	
47	41780051	Norma Chata Aquino	<i>[Signature]</i>	
48	47476428	Ruben Zapana Mamani	<i>[Signature]</i>	
49	02525152	Elisa Apaza Quispe	<i>[Signature]</i>	
50	40430853	Gloria Flor Chipana Chipana	<i>[Signature]</i>	
51	45403693	Clara Chipana Puraca	<i>[Signature]</i>	
52	02374670	Agustina Huancachi Caltosapi	<i>[Signature]</i>	
53	44886069	Pilar Yuro Chogachunara	<i>[Signature]</i>	

Anexo 54

Asistencia Actividad 8

Señor de los Milagros

APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	FIRMA
1. Sumari Caela Roger	02451701	
2. Machaca Huancillo Julian	01559092	
3. Quispe Puma Berta	44459650	
4. Mamani Gutierrez Roxana	47192624	
5. Mamani Quispe Mary Luz	47876933	
6. Calachi Machaca Ninta	42518839	
7. Condori Laura Jesusa	01341383	
8. Yucra Serpa Daniel	02556655	
9. Gutierrez Aguirre Lina	02011102	
10. Quispe Aguirre Maria	02441928	
11. Quispe Aguirre Graciela	02433881	
12. Apaza Leon Cristian	40953997	
13. Leon Neco Blanca	71668310	
14. Lerma Quispe Maria Graciela	74704102	
15. Apaza Mamani Justina	42339193	
16. Apaza Leon Julia	42691772	
17. Umpiri Quispe Maria	01306036	
18. Quispe Mamani Florencia	4850156	
19. Huancillo Mamani Lola Eulalia	44478045	

20. Chamboi Leon Juana	47124495	
21. Ojeda Payetuanca Silvia	44906262	
22. Sucasacca Yanaico Lola	02011227	
23. Pacompia Aguirre Yolanda	02036050	
24. Gutierrez Mamani Angelica	02011471	
25.		

Anexo 55

Asistencia Actividad 9

MERCADERIA Floriano Zevallos	
TEMA: BPM " Buenas Practicas de Manufactura	
FECHA: 12-10-2024	HORA: 9:30 am.

N°	DNI	APELLIDOS Y NOMBRES	FIRMA DE ENTRADA	FIRMA DE SALIDA
1	02373391	Francisco Ulises Mamani	[Firma]	
2	01529629	Eulalia Anzo Suarez	[Firma]	
3	01490945	Magda Aniceta Poma	[Firma]	
4	02722704	Maria Ticona Cruz	[Firma]	
5	01333402	Simone Anzo Lopez	[Firma]	
6	70130297	Mamari Rodriguez Brigida G.	[Firma]	
7	40144162	Nicolas Gonzalo Chunta	[Firma]	
8	42961525	Rosa Quispe Sacaca	[Firma]	
9	29245245	Roberto Conzaga Calzina	[Firma]	
10	45433445	Gucari Chavez Nery D.	[Firma]	
11	01534199	Crispian Collanqui Gutierrez	[Firma]	
12	01688999	Eugenio Ochoa Menéndez	[Firma]	
13	42506862	Jorge Garcia Zito	[Firma]	
14	60767076	deanna Centari Raul Adrian	[Firma]	
15		Oisa Cecilio Mancera	[Firma]	
16	01338814	Eulalia Anzo Quispe	[Firma]	
17	02406843	Felipe Chino Mendo	[Firma]	
18	01534859	Julio Flores Saurer	[Firma]	
19	01532726	Angelica Flores Jovian	[Firma]	
20	02169338	Juana Gonzales Torres	[Firma]	
21	40430577	ccania Vahra Rima G.	[Firma]	
22	02280054	Francisco Flores Quispe	[Firma]	
23	01536622	Mary Luz Mamani Pomari	[Firma]	
24	41328310	Sebastian Flores Chambi	[Firma]	
25	02179400	Eugenio Paez de Ramos	[Firma]	
26	71164775	Eugenio Milla Quispe Duma	[Firma]	
27	01698249	Isabel Mamani Quispe	[Firma]	
28	01500533	Nicolas Gutierrez Mamani	[Firma]	

29	02171846	Isabel J. Vallarín Huasallo	<i>[Signature]</i>
30	07417573	Sandra Gutierrez Yana.	<i>[Signature]</i>
31	01490469	Sandra Yana Pasi	<i>[Signature]</i>
32	07365304	Rupay Apaza Feliciano	<i>[Signature]</i>
33	43440010	Vilma Cardozo Horacio	<i>[Signature]</i>
34	02367398	Myriam Diaz Thacco	<i>[Signature]</i>
35	002153327	Juan Gutierrez Churuppa	<i>[Signature]</i>
36	07383262	Apurina Monari Multisera	<i>[Signature]</i>
37	01539080	Julia Cacho Canccapa	<i>[Signature]</i>
38	01539815	Melquades Pinto Huasco	<i>[Signature]</i>
39	02282044	Juis Horacio Horacari	<i>[Signature]</i>
40	10701918	Demetrio Huallosi Cacha	<i>[Signature]</i>
41	—	Uranio Apaza Yez.	<i>[Signature]</i>
42	02442118	Florencia Renteria de Ocaso	<i>[Signature]</i>
43	10038162	Eusebio Cortezari Cacho	<i>[Signature]</i>
44	01498521	Elias Zea Yana	<i>[Signature]</i>
45	01555382	Francisca Ada Juacando	<i>[Signature]</i>
46	0241907	Dominico Uch'i Q'eq'	<i>[Signature]</i>
47	02386824	Margarita Laura Quispe	<i>[Signature]</i>
48	02361559	Juan Guatista Quispe Ramo	<i>[Signature]</i>
49	02462350	Ugustin Janin Apaza	<i>[Signature]</i>
50	61258427	Florencia Cacho Ferrer	<i>[Signature]</i>
51	40409581	Angelina Garsena Cacho	<i>[Signature]</i>
52	02369331	Santiago Huasco Horacio	<i>[Signature]</i>
53	104410184	Martin Casasola Tapa	<i>[Signature]</i>
54	47627926	Sonia May Chanco Monari	<i>[Signature]</i>
55	40249569	Elsa Justo Tito	<i>[Signature]</i>
56	40494180	Lida Moracco Mita	<i>[Signature]</i>
57	78359721	Sonia E. Gutierrez Chugutari	<i>[Signature]</i>
58	40018379	Blanca Cacho Mendoza	<i>[Signature]</i>
59	42874476	Maria Z. Canaga Chambi	<i>[Signature]</i>
60	02420399	Tomaso Humpiri Cacha	<i>[Signature]</i>

Anexo 56

Material para los comerciantes en los talleres

Lavado de manos

Duración: 20 segundos mínimo



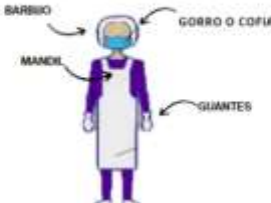






San Miguel

Vestimenta adecuada



¿Como limpiar y desinfectar alimentos?

Lavar las frutas y verduras con agua a chorro hasta retirar la tierra o suciedad, preparar la solución desinfectante por cada litro de agua agrega 5ml o una cucharita de té, sumerge las frutas y verduras en la solución de 3-5 min, enjuaga las frutas y verduras con abundante agua.

¿Como limpiar y desinfectar superficies?

Para poder desinfectar las superficies de tu negocio u hogar utiliza estas concentraciones.

Concentrado al 5% desinfección de superficies		
Dilución total	Lejía concentrada	Agua
1 Litro	20 ml	980 ml
4 Litros	80 ml	3920 ml

Desinfección con alcohol etílico al 70%		
Dilución total	Alcohol al 96%	Agua fría hervida
100 ml	70 ml	30 ml

Desinfección con agua oxigenada		
Dilución total	Agua oxigenada	Agua fría hervida
100 ml	17 ml	83 ml

¡GRACIAS POR SU PARTICIPACIÓN!

UNIVERSIDAD NACIONAL DE AJUJUA
FACULTAD DE INGENIERIA DE PROCESOS INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

PROMOVRIENDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION ATRAVES DE CHARLAS EN LOS MERCADOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUEL



Higiene, limpieza y desinfección a la hora de manipular los alimentos en viandas y jugos

GRUPO: Innovación en acción BPM transformando mercados

San Miguel – 2024

¿Limpieza y desinfección?

La desinfección tiene el propósito de eliminar los microorganismos patógenos, reduce aun mas el riesgo de propagación de la infección esta se da en la eliminación hasta un nivel que no ponga en riesgo la salud.

La limpieza remueve la suciedad e impurezas de las superficies, no necesariamente elimina los gérmenes. Remueve por arrastre la suciedad e impurezas al reducirlos disminuye el riesgo de propagar la infección, esta se hace utilizando agua, jabón, detergente.

La limpieza y desinfección constituyen procedimientos claves para mantener las condiciones sanitarias en diversos ambientes. Fallas o insuficiencias en estos procedimientos son frecuentemente la causa de diversos brotes de infecciones de diferentes orígenes.

Superficies inertes

Son aquellas como los utensilios, mesas, pisos, pasamanos y todo objeto inerte que puede contener microorganismos en su superficie.



Superficies vivas

Las superficies de los organismos vivos, de la materia orgánica como los alimentos, incluyendo áreas del cuerpo humano con las manos.

Microorganismos y enfermedades

Los microorganismos están ampliamente presentes en la naturaleza, también pueden transmitirse a través de alimentos o agua contaminados, a través de insectos, roedores, entre otros. Existen algunas enfermedades mas comunes derivadas por la mala manipulación de alimentos como:

- Escherichia coli, norovirus, botulismo**
- Salmonelosis:** ocasionada por la bacteria salmonella.
- Shigelosis:** ocasionada por la bacteria shigella.
- Intoxicación estafilocócica:** causa por una cepa toxigénica de staphylococcus aureus.
- Listeriosis:** ocasionada por la bacteria listeria monocitogenes.

Todas estas enfermedades se desarrollan por el consumo de huevos, carnes, pescados, leche, derivados lácteos, frutas y hortalizas en mal estado y/o por una mala manipulación.

Tipos de contaminación



CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

- Almacenamiento adecuado: Lugares frescos y secos; refrigeración para verduras de hoja.
- Lavado antes del consumo: Lavar bien con agua potable.
- Manipulación correcta: Usar utensilios limpios, no mezclados con carne cruda.

CONSERVACIÓN Y MANEJO DE CARNES

- Refrigeración adecuada: 0-4°C en refrigerador; -18°C en congelador.
- Descongelación segura: En refrigerador o agua fría.
- Cocción completa: Cocinar a la temperatura interna segura (75°C para pollo).
- Evitar la contaminación cruzada: No colocar carne cocida en superficies donde estuvo carne cruda.
- Lavar utensilios y superficies: Después de manipular alimentos, es fundamental lavar con agua caliente y jabón cualquier utensilio o superficie en contacto.

¿Que debemos hacer?

- Mantener la limpieza.
- Separar alimentos crudos y cocinados.
- Lavar las manos antes de preparar alimentos y con frecuencia durante su preparación.
- Lavar las manos después de ir al baño.
- Proteger los alimentos y las áreas de cocina de insectos, plagas y otros animales.
- Usar mascarillas y guantes si hay exposición o riesgo al agente infeccioso.

Anexo 57

Material para los comerciantes como introducción

Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)

Se produce cuando se ingieren alimentos o agua altamente contaminados, se asocian al consumo de un alimento mal preparado y conservado.

Las ETAS pueden causar enfermedades como la salmonelosis, intoxicación estafilocócica, botulismo, listeriosis, todas estas enfermedades son causadas por el consumo de carnes, huevo, leche, alimentos crudos y mal cocinados que ponen en riesgo la salud pública de la población pudiendo ocasionar la muerte.



¡SI UN ALIMENTO NO ES INOCUO NO ES ALIMENTO!

Recuerda que:

Los alimentos se clasifican en:

ALIMENTOS PERECIBLES
Son aquellos que se alteran fácilmente al contacto con el medio ambiente como la carne, leche fresca, queso, verduras, frutas, etc.

ALIMENTOS NO PERECIBLES
Son aquellos que duran más tiempo en contacto con el ambiente como azúcar, leche UHT, conservas.

CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

La contaminación puede ser:

Directa



Alimento contaminado + Alimento no contaminado = Alimento contaminado

Indirecta



Alimento contaminado + Superficie contaminada + Alimento no contaminado = Alimento contaminado

PROMOVRIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN ATRAVÉS DE CHARLAS EN LOS MERCADOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUEL



Introducción sobre las Buenas Prácticas de Manipulación

GRUPO: Innovación en acción BPM transformando mercados




¡GRACIAS POR SU PARTICIPACIÓN!

San Miguel - 2024

¿Que es BPM?

Las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) es una herramienta esencial para garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria. Estas prácticas abarcan desde la higiene personal de quienes manipulan los alimentos hasta las condiciones de almacenamiento y preparación. Tiene como objetivo garantizar que aquellas personas que están en contacto ya sea directo o indirecto con los alimentos no los contaminen.

¿Para que sirven?

- Reducir riesgos de contaminación durante el proceso de producción.
- Garantizar que los productos cumplan con los estándares de calidad e inocuidad.
- Proteger la salud de los consumidores.
- Mejorar la eficiencia y productividad de los procesos de fabricación o elaboración.
- Optimizar el uso de recursos y reducir desperdicios y pérdidas.
- Cumplir con los requisitos legales y regulatorios de cada industria.
- Mejorar la imagen y reputación ante los clientes y consumidores.

¿Como se aplican las BPM en los mercados?

- Con hábitos de higiene como lavarse las manos con agua y jabón o toallitas antisépticas de un solo uso y siempre que sea necesario.
- Utilizando ropa de trabajo limpia y adecuada para la manipulación de alimentos.
- No manipular alimentos si se tiene heridas abiertas o están enfermos.
- Mantener las uñas cortas y limpias así mismo evitar el uso de joyas.
- Almacenando y manipulando de manera adecuada los alimentos.

Ventajas de las BPM en los mercados

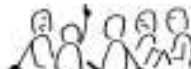
- Prevención de enfermedades.
- Mejorar la calidad de los productos.
- Confianza del consumidor.
- Aumentar su vida útil de los alimentos.
- Sostenibilidad optimizando recursos y minimizando el desperdicio de alimentos.

Recomendaciones

- Higiene personal
- Lavado de manos
- Evitar la contaminación cruzada
- Desear los desperdicios al lugar donde corresponde
- Almacenar en lugares secos
- Evitar dejar los espacios de trabajos sucios.

¿Que pasaría si no se aplican las BPM en los mercados?

- Riesgo de contaminación
- Pérdida de confianza del consumidor
- Impacto negativo en la salud pública
- Consecuencias legales
- Consecuencias ambientales





Anexo 58

Material de apoyo

PARA FRUTAS Y VERDURAS CON HOJAS

- Hacer el lavado profundamente y hoja por hoja
- Se recomienda eliminar las primeras hojas por que pueden ser las más contaminadas




PARA FRUTAS Y VERDURAS CON TALLOS

Lavarlos cuidadosamente.
No cortar el tallo para evitar que los microorganismos ingresen al interior del alimento.



PROCESO CORRECTO DE LAVADO

- Utiliza 3 gotas o 5 ml de lejía, por cada litro de agua.
- Deja reposar las frutas y verduras por 30 minutos.
- Para verduras dejarlas en solución por 5 minutos y enjuagar con agua limpia antes de consumirlas
- Luego enjuágalas con agua limpia para consumirlas.

MUCHAS GRACIAS POR SU PARTICIPACION



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LIMA
FACULTAD DE INGENIERIA DE PROCESOS INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

PROMOVRIENDO LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION A TRAVEZ DE CHARLAS EN LOS MERCADOS DEL DISTRITO DE SAN MIGUEL



INNOVACION EN ACCION "BPM" TRANSFORMANDO MERCADOS

DIRIGIDO A:

- MERCADO ZONAL INDEPENDENCIA
- MERCADO CENTRAL SEÑOR DE LOS MILAGROS
- CENTRO COMERCIAL MARIANO MELGAR
- MERCADO LA REVOLUCION ACCMIR
- MERCADO INTERNACIONAL HORACIO ZEBALLOS

La FDA señala que los productos frescos pueden estar contaminados de muchas maneras: durante su etapa de crecimiento, tanto frutas como verduras pueden contaminarse con la tierra, agua o fertilizantes; asimismo, después de la cosecha pasan por muchas manos y se incrementa el riesgo de contaminación.

¿COMO LAVAR CORRECTAMENTE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS?



Para iniciar con la limpieza y desinfección de frutas y hortalizas es necesario conocer estos conceptos fundamentales:

- LIMPIEZA:** Remover contaminantes presentes como restos de tierra, barro, recubrimiento (ceras) y otros restos del alimento.
- DESINFECCION:** Eliminar microorganismos patógenos.

Se prepara la dosis desinfectante entre cloro y agua para la mayor efectividad y eliminación de microorganismos.

DOSIS DESINFECTANTE:



PARA FRUTAS Y VERDURAS DELICADAS

Para el lavado correcto se usa presión baja de agua.



PARA FRUTAS Y VERDURAS CON MAYOR CONTACTO A LA TIERRA

- Lavar a profundidad
- CON AYUDA DE UN CEPILLO, ESPONJA O PAÑO.

