



FACULTAD DE INGENIERÍA GEOGRÁFICA, AMBIENTAL Y ECOTURISMO
SISTEMA DE VIGILANCIA SANITARIA PARA UN TURISMO GASTRONÓMICO
EN MERCADOS DE SURQUILLO, LIMA, 2023

Línea de investigación:

Ciudades sostenibles

Trabajo de suficiencia profesional para optar el título profesional de
Ingeniero en Ecoturismo

Autor:

Martínez Molina, Frank Joel

Asesora:

Bedoya Gómez, Ilse

ORCID: 0000-0002-7121-4781

Jurado:

Zamora Talaverano, Noe Sabino

Gordon Meza, Ruth Escarlen

Legua Terry, Alberto Israel

Lima - Perú

2024



SISTEMA DE VIGILANCIA SANITARIA PARA UN TURISMO GASTRONÓMICO EN MERCADOS DE SURQUILLO, LIMA, 2023

INFORME DE ORIGINALIDAD

13%

INDICE DE SIMILITUD

13%

FUENTES DE INTERNET

3%

PUBLICACIONES

3%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	hdl.handle.net Fuente de Internet	4%
2	repositorio.unfv.edu.pe Fuente de Internet	2%
3	repositorio.uwiener.edu.pe Fuente de Internet	1%
4	www.isotools.org Fuente de Internet	<1%
5	servilex.pe Fuente de Internet	<1%
6	www.monografias.com Fuente de Internet	<1%
7	www.researchgate.net Fuente de Internet	<1%
8	cdn.www.gob.pe Fuente de Internet	<1%
9	kipdf.com Fuente de Internet	



Universidad Nacional
Federico Villarreal

VRIN | VICERRECTORADO
DE INVESTIGACIÓN

FACULTAD DE INGENIERÍA GEOGRÁFICA, AMBIENTAL Y ECOTURISMO

SISTEMA DE VIGILANCIA SANITARIA PARA UN TURISMO GASTRONÓMICO EN
MERCADOS DE SURQUILLO, LIMA, 2023

Línea de investigación:

Ciudades Sostenibles

Informe de suficiencia profesional para optar el título profesional de Ingeniero en Ecoturismo

Autor:

Martínez Molina, Frank Joel

Asesora:

Bedoya Gómez, Ilse

ORCID 0000-0002-7121-4781

Jurado:

Zamora Talaverano, Noe Sabino

Gordon Meza, Ruth Escarlen

Legua Terry, Alberto Israel

Lima - Perú

2024

Dedicatoria

Doy gracias a Jehová Dios por la vida y el regalo de una familia maravillosa. A mi esposa Irma y a mi hijo Josué, mi ancla en tiempos difíciles y la razón de mi alegría en los momentos buenos; este trabajo es un reflejo de su amor y apoyo incondicional, la fuente de mi seguridad y fortaleza. Gracias por estar a mi lado en mis momentos de debilidad; ustedes son la melodía que armoniza mi vida y la paz en medio de la tormenta.

Agradecimiento

Agradezco profundamente a mis padres, quienes con amor, dedicación y valores me guiaron para alcanzar el éxito. Expreso mi más sincera gratitud a la Universidad Nacional Federico Villarreal, y a sus profesores, por su invaluable contribución a mi formación profesional.

Finalmente, agradezco a mi asesora por su paciencia y dedicación; sus precisas correcciones fueron cruciales para lograr este anhelado objetivo.

Índice

Resumen	8
Abstract	9
I. INTRODUCCIÓN	10
1.1. Trayectoria del autor	10
1.2. Descripción de la empresa	11
1.3. Organigrama de la empresa	13
1.4. Áreas y funciones desempeñadas	14
II. DESCRIPCION DE UNA ACTIVIDAD ESPECIFICA	15
2.1. Generalidades	15
2.1.1. Mercado N°1 de Surquillo, como atractivo turístico gastronómico	16
2.2. Objetivos	18
2.2.1 Objetivo General	18
2.2.2. Objetivos Específicos	18
2.3. Antecedentes	19
2.4. Metodología	22
2.4.1. Inspección sanitaria	24

2.4.2. <i>Evaluación higiénico sanitarias</i>	27
2.4.3 <i>Aspectos que se inspeccionaron en las instalaciones</i>	33
2.4.4. <i>Evaluación sanitaria factores de riesgo ETA</i>	34
2.4.5. <i>Capacitación a los manipuladores de alimentos según el giro</i>	35
2.5. Resultados	36
2.5.1. <i>Resultados de Inspeccionar los puestos de alimentos en el mercado N°1 de Surquillo</i>	36
2.5.2. <i>Resultado de Evaluar las condiciones higiénico – sanitarias de los puestos identificando los factores de riesgo ETA</i>	40
2.5.3. <i>Resultado de capacitar a los comerciantes y Personal de los puestos del mercado</i> ...	41
2.6 Discusión de resultados	44
III. APORTES MÁS DESTACABLES A LA EMPRESA	46
IV. CONCLUSIONES	47
V. RECOMENDACIONES	49
VI. REFERENCIAS	51
VII. ANEXOS	54

Índice de Tablas

Tabla 1	Datos de la empresa	12
Tabla 2	Puestos por giro y total de manipuladores por giro con los que cuenta el mercado...	23
Tabla 3	Puestos agrupados por giros.....	24
Tabla 4	Puestos inspeccionados entre mayo – junio.....	26
Tabla 5	Puestos inspeccionados entre julio – agosto.....	27
Tabla 6	Cronograma de capacitación para manipuladores de alimentos en el mercado N°1 de Surquillo.....	36
Tabla 7	Resumen de inspecciones sanitarias en el mes de mayo – junio.....	37
Tabla 8	Resumen de inspecciones sanitarias en el mes de julio – agosto.....	38
Tabla 9	Resultado final en porcentajes desde los meses de mayo – agosto.....	39
Tabla 10	Primera inspección sanitaria, puestos con factores de riesgo ETA, mayo – junio....	40
Tabla 11	Segunda inspección, puestos con factores de riesgo ETA. Julio – agosto.....	41
Tabla 12	Primera calificación obtenida en los meses de mayo – agosto	41
Tabla 13	Segunda calificación obtenida en los meses de mayo – agosto.....	42
Tabla 14	Resumen en porcentaje de las evaluaciones tomadas de mayo – agosto.....	43

Índice de Figuras

Figura 1	Organigrama de la empresa.....	13
Figura 2	Pilares sanitarios para potenciar un turismo gastronómico en el mercado N° 1 de Surquillo.....	18
Figura 3	Acta de inspección sanitaria	25
Figura 4	Clasificación empleada para el cumplimiento de las condiciones sanitarias del puesto.....	28
Figura 5	Ficha sanitaria para carnes, menudencias y huevos.....	29
Figura 6	Fichas sanitarias para frutas y hortalizas.....	30
Figura 7	Ficha sanitaria para abarrotos y especería.....	31
Figura 8	Ficha sanitaria para restaurantes y afines.....	32
Figura 9	Aspectos sanitarios y su descripción	33
Figura 10	Criterios para ficha de evaluación – factores de riesgo.....	34
Figura 11	Barra gráfica de inspecciones sanitarias de mayo – junio.....	37
Figura 12	Barra gráfica de inspecciones sanitarias de julio- agosto.....	39
Figura 13	Gráfica de la primera evaluación a manipuladores de alimentos.....	42
Figura 14	Gráfica de la segunda evaluación a manipuladores de alimentos.....	43

Resumen

El presente informe describe una experiencia, cuyo objetivo principal fue aplicar un sistema de vigilancia sanitaria para el turismo gastronómico en los mercados de Surquillo – Lima. La metodología realizada fue la evaluación *in situ* a 180 puestos y 256 manipuladores de alimentos mediante el llenado de fichas sanitarias dependiendo el giro del puesto. Se obtuvo un resultado donde se indicó que, si los puestos cumplen con las condiciones mínimas sanitarias clasificándolo en un rango y color; menor al 50% no aceptable asignando un color rojo, entre 50 % - 75 % en proceso, representado por el color amarillo, mayor al 75% aceptable asignado el color verde. Donde se obtuvo un 26.7% puestos aceptables, 54.4% en proceso y 18.9% no aceptable. Se evaluó con el mismo procedimiento los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), con un porcentaje del 53.3% bajo en factores de riesgo ETA. Se realizó capacitaciones y evaluaciones de conocimiento a los manipuladores donde el 54.4% conoce los temas en buenas prácticas de manufactura (BPM). Obteniéndose la conclusión: el porcentaje mínimo de puestos es aceptables, un porcentaje significativo de puestos en proceso, esto quiere decir que hay un avance gradual lento, los manipuladores están tomando conciencia de la importancia en BPM, es necesario continuar con el monitoreo y apoyo a estos establecimientos para asegurar una mejora continua en la higiene y seguridad alimentaria, de esta manera atraer a más visitantes y turistas sean locales, nacionales e internacionales.

Palabras clave: vigilancia sanitaria, turismo gastronómico, ETA, BPM

Abstract

This report describes an experience whose main objective was to apply a health surveillance system for gastronomic tourism in the markets of Surquillo – Lima. The methodology used was the on-site evaluation of 180 stalls and 256 food handlers by filling out health forms depending on the type of stall. A result was obtained indicating that the stalls comply with the minimum sanitary conditions by classifying them in a range and color; less than 50% not acceptable by assigning a red color, between 50% - 75% in process, represented by the yellow color, greater than 75% acceptable by assigning the green color. Where 26.7% of stalls were acceptable, 54.4% in process and 18.9% not acceptable. The risk factors for foodborne illnesses (ETA) were evaluated with the same procedure, with a percentage of 53.3% low in ETA risk factors. Training and knowledge assessments were carried out for food handlers, where 54.4% are familiar with the topics of good manufacturing practices (GMP). The conclusion was obtained: the minimum percentage of positions is acceptable, a significant percentage of positions are in process, this means that there is a slow gradual progress, the handlers are becoming aware of the importance of GMP, it is necessary to continue monitoring and supporting these establishments to ensure continuous improvement in hygiene and food safety, thus attracting more visitors and tourists, whether local, national or international.

Keywords: health surveillance, gastronomic tourism, ETA, GMP

I. INTRODUCCIÓN

1.1. Trayectoria del autor

El autor del presente trabajo de suficiencia profesional bachiller en Ingeniería en Ecoturismo de la Facultad de Ingeniería Geográfica, Ambiental y Ecoturismo (FIGAE) de la Universidad Nacional Federico Villarreal, con más de tres años de experiencia y conocimientos en vigilancia sanitarias y mejora continua, dándole un enfoque de sostenibilidad ambiental y responsabilidad social. Realizó el diplomado en Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente (SSOMA).

En los primeros meses del 2014, colaboró en el monitoreo de flora, fauna, guiado y capacitaciones en el área natural protegida (ANP), Refugio de Vida Silvestre en los Pantanos de Villa para el Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado (SERNAP).

Desarrolló funciones en el periodo comprendido entre julio del 2014 al 2015, Centro de Estudios y Promoción del Desarrollo (DESCO), como técnico catastral para el proyecto “ Actualización catastral de los espacios de áreas verdes: parques y jardines en el distrito de Villa el Salvador”.

Durante el mes de julio del 2015 a marzo del 2016 laboró en DFJ Ingeniería y Suministros S.A.C. como diseñador CAD, contribuí al desarrollo de una red de fibra óptica en las regiones de Huancavelica, Apurímac y Ayacucho, este proyecto mejoró significativamente el acceso a la información y la comunicación de la región, impulsando así su desarrollo sostenible.

Entre los años 2017 y finales del 2018 laboró en la empresa Educación al Futuro INVENTY S.A.C dando charlas en educación ambiental, sostenibilidad, gestión de residuos en los colegios y ferias como expo universidades.

En la empresa Inversiones Rehuaya S.A.C se desempeñó como supervisor de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio ambiente, en el año 2018 al 2019, realizando capacitaciones en temas medioambientales y seguridad al personal técnico, logrando principalmente mejorar la imagen de la organización, disminuir el riesgo de conflictos con las partes interesadas, alcanzar condiciones de trabajo más seguras y garantizar que la organización cumpla con la normativa vigente.

Finalmente, entre el año 2020 al 2023, se desempeñó como inspector sanitario, en Killa Ingeniería S.A.C, realizando inspecciones sanitarias a los establecimientos dedicados al expendio de alimentos tales como mercados de abasto, restaurantes, juguerías hoteles, bodegas, panaderías, pastelerías, minimarket, centros comerciales, cafeterías , ferias gastronómicas, en el distrito de Surquillo logrando mejoras continuas mediante capacitaciones constantes, procesos adecuados en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), sensibilización de residuos sólidos y temas ambientales.

1.2. Descripción de la empresa

Killa Ingeniería S.A.C desarrolla sus actividades en el territorio nacional, cumpliendo los requerimientos de sus clientes en los servicios solicitados de consultoría para la realización de implementación, mantenimiento y auditorías de las normas ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 e ISO 45001:2018, con amplia experiencia en la prestación de servicios de saneamiento ambiental, estando registrado mediante la resolución directoral N°0159-2019-DSAIA-DIRIS L.N. Realizando servicios de homologaciones, monitorios ocupacionales, capacitaciones e inspecciones en diferentes rubros solicitados por nuestros diversos clientes.

Misión

Somos líderes nacionales en servicios de saneamiento ambiental, comprometidos con la protección del medio ambiente y la salud, ofreciendo soluciones efectivas que garantizan la gratificación total de nuestros clientes.

Visión

Somos una empresa especializada en el control de plagas y gestión ambiental responsable, con la meta de ser líderes en el sector y contribuir al desarrollo sostenible.

Valores

Nos comprometemos con nuestros colaboradores ofreciendo estabilidad laboral y buenas condiciones de trabajo, con nuestros clientes brindando servicios de calidad, y con el medio ambiente protegiendo y conservando las reservas naturales.

Tabla 1

Datos de la empresa KILLA INGENIERIA S.A.C.

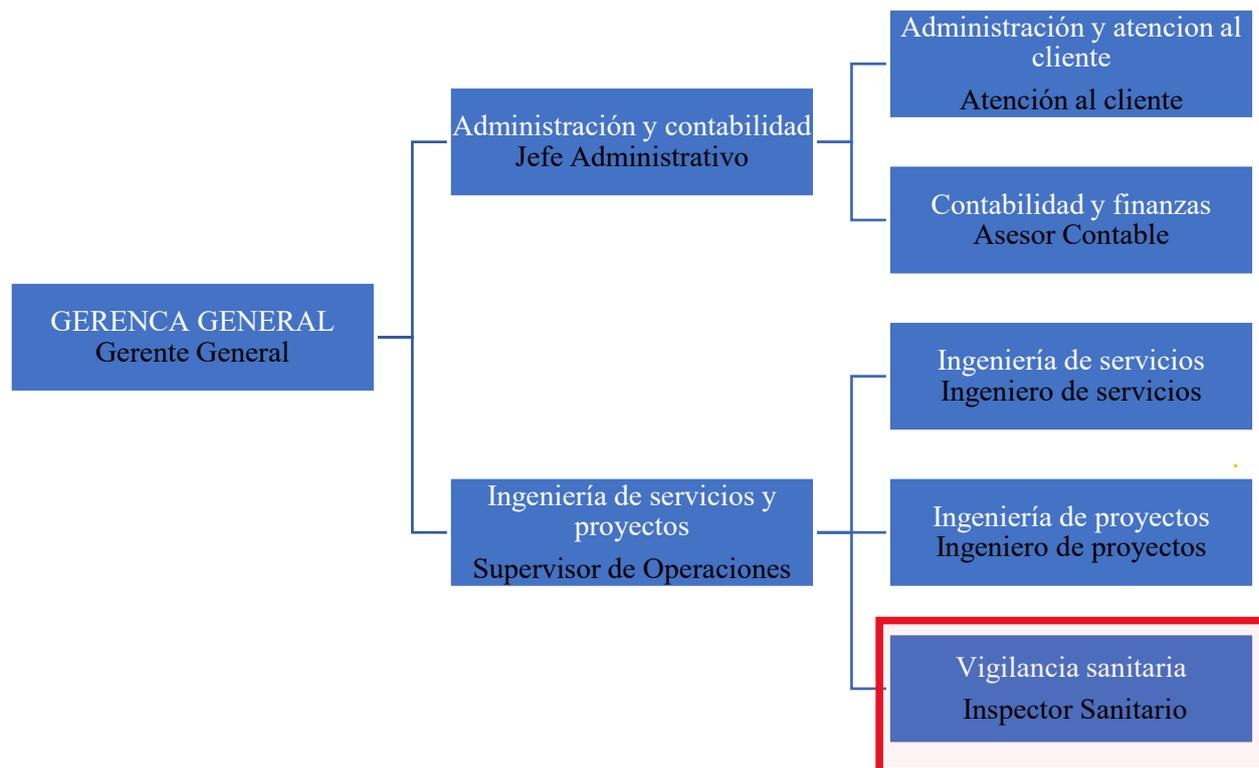
RUC	20602908853
Razón social:	Killa Ingeniería S.A.C
Actividades económicas:	Actividades de arquitectura e ingeniería y actividades conexas de consultoría técnica. Actividades de consultoría y gestión.

Tomado y adaptado de la Superintendencia Nacional de Administración Tributaria

1.3. Organigrama de la empresa

Figura 1

Organigrama de la empresa Killa Ingeniería S.A.C.



Nota: Tomado y adaptado del área administrativa de KILLA INGENIERÍA S.A.C. (2021)

1.4. Áreas y funciones desempeñadas

El autor realizó labores como inspector sanitario basándose en las leyes, decretos y ordenanzas que rigen para la inocuidad y manipulación de alimentos, en puestos de alimentos del mercado N°1 de Surquillo para un turismo gastronómico, desempeñando las siguientes funciones principales:

- Visitas técnicas inopinadas a los establecimientos dedicados a expendio de alimentos.
- Visitas técnicas al mercado N°1 de Surquillo por quejas vecinales.
- Capacitaciones constantes mediante charlas informativas y participación activa en el mercado N°1 de Surquillo.
- Llenado de las actas *in situ* para dejar las recomendaciones de las inspecciones realizadas en el mercado N°1 de Surquillo.
- Verificación documentaria: certificados de fumigación, limpieza de tanques elevados, campanas extractoras, licencia de funcionamientos.
- Verificación de carné sanitarios vigentes en el mercado N°1 de Surquillo.
- Llenado obligatorio de los registros de evaluación (ficha) sanitaria como instrumentos tomados de la Dirección General de la Salud (DIGESA) y el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA).
- Elaboración de informes detallando la situación de salubridad del mercado N°1 de Surquillo.

II. DESCRIPCION DE UNA ACTIVIDAD ESPECIFICA

2.1. Generalidades

Este informe describe la experiencia en el área de vigilancia sanitaria en la empresa Killa ingeniería S.A.C. Donde se describirá los procedimientos de inspección sanitaria para mejorar las condiciones sanitarias e inocuidad de alimentos de esta manera dar mayor impulso al turismo gastronómico en el mercado N°1 de Surquillo.

En el dinámico mundo del turismo gastronómico, la inocuidad alimentaria constituye un elemento esencial para la salud de los clientes y la reputación de los establecimientos, se requiere un sistema de monitoreo y control sanitario robusto y eficiente. Este sistema, diseñado específicamente para mercados, busca establecer un marco de trabajo integral que abarque desde la adquisición de insumos hasta la llegada del producto al consumidor.

En lo referente a la evolución gastronómica en los mercados, Saca (2015) señala:

Los mercados siguen siendo el canal de compra preferido por los consumidores debido a su tradición. Asimismo, los restaurantes valoran a los mercados como proveedores principales, garantizando la frescura de sus ingredientes. Los mercados municipales gastronómicos contribuyen significativamente, con márgenes de beneficio elevados, a la promoción de la gastronomía local. (p. 14)

Sin embargo, la falta de un sistema de vigilancia sanitaria efectiva en el mercado N°1 de Surquillo, puede representar un serio problema de salud pública; El no aplicar correctamente el manejo de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Desconocimiento de la Ley N°26842, Ley General de la Salud y la ausencia de proactividad en el sector comercial.

Dicho eso se requiere aplicar un sistema de vigilancia sanitaria en el mercado N°1 de Surquillo para minimizar los riesgos sanitarios implementando medidas que contribuyen con

altos estándares de higiene e inocuidad alimentaria, de esta manera atraerá a más clientes y generar mayor rentabilidad para los vendedores, aumentando la confianza de los consumidores para poder fortalecer un turismo gastronómico.

En este contexto, radica la urgencia de salvaguardar la salud pública, promover prácticas higiénicas, contribuir al desarrollo económico y sostenible de estos espacios. Un sistema efectivo debe incluir la capacitación del personal, la inspección regular de las instalaciones, valorar el estado sanitario e higiénico, monitorear los procesos de manipulación de alimentos y la aplicación de medidas correctivas ante posibles incumplimientos.

2.1.1. Mercado N°1 de Surquillo, como atractivo turístico gastronómico

Los mercados en los últimos tiempos han tenido un aumento en cuanto al turismo gastronómico, Mendoza (2020) señala:

Los mercados tradicionales, especialmente los más conocidos, se han convertido en atracciones turísticas y puntos focales de la vida ciudadana. Su valor radica en ser un reflejo del desarrollo cultural a través de las costumbres y tradiciones locales, atrayendo a visitantes nacionales e internacionales. Este aumento del turismo impulsa las ventas y el crecimiento económico de las ciudades, promoviendo al mismo tiempo la gastronomía y la cultura culinaria local. Recientemente, se observa una tendencia mundial revitalizar a estos espacios, reconociendo su importancia social, gastronómica y turística. (pp. 24-25).

Tomando los siguientes datos según Quispe (2016). “El mercado N°1 de Surquillo se fundó en el año 1939 Diseñado por el arquitecto Alfredo Dammert sobre un área de 4,300 m² con un área construida de 3,924 m²”. (pp. 2-3). Este lugar, rico en historia, cultura e identidad, es un espacio de encuentro y tradición que ha renacido como atractivo turístico. Su oferta se

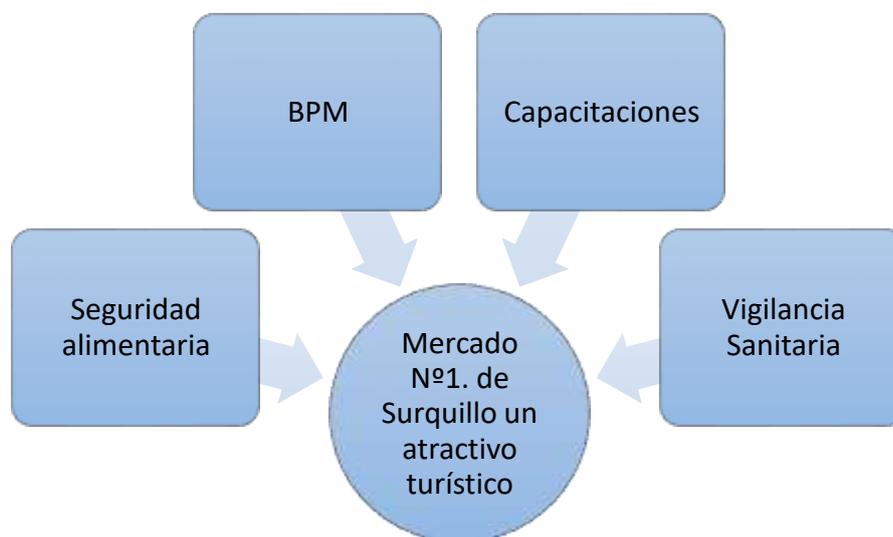
caracteriza por la variedad de productos como frutas, hortalizas, carnes, pescados y una amplia gastronomía que atrae a turistas nacionales e internacionales.

El mercado de abasto N°1 de Surquillo se comercializa productos agrícolas, en la alimentación de los hogares, es un elemento fundamental en el sistema alimentario, podemos decir que es una ventana de biodiversidad, genera trabajo de manera directa e indirecta promoviendo la gastronomía.

Por ello es importante destacar que un mercado de abasto que se rige por buenas prácticas sanitarias de higiene contribuye a la sostenibilidad ambiental. Un sistema de control de calidad visible para los alimentos es clave para la seguridad alimentaria y la fiabilidad de los turistas, esto genera confianza en los productos locales lo que puede impulsar el turismo gastronómico. Un sistema de vigilancia sanitaria que protege la salud de los consumidores también demuestra un compromiso con la responsabilidad social, por ello el mercado N°1 de Surquillo como atractivo turístico debe cumplir en temas sanitarios con los siguientes pilares detallados en la Figura 2.

Figura 2

Pilares sanitarios para potenciar un turismo gastronómico en el Mercado N°1 de Surquillo



2.2. Objetivos

2.2.1. Objetivo General

Aplicar un sistema de vigilancia sanitaria para el turismo gastronómico en el mercado N°1 de Surquillo – Lima.

2.2.2. Objetivos Específicos

- Inspeccionar los establecimientos de alimentos para un turismo gastronómico en el mercado N°1 de Surquillo.
- Evaluar las condiciones higiénico – sanitarias de los establecimientos del mercado N°1 de Surquillo identificando los factores de riesgo para la salud pública y el turismo.
- Capacitar a los Comerciantes y Personal del mercado N°1 de Surquillo en buenas prácticas de higiene, seguridad alimentaria y la atención turística para el desarrollo del turismo gastronómico.

2.3. Antecedentes

Ortega e Ignacio (2023) en su investigación denominada, “*El uso sostenible de los mercados de abastos. Identificando claves a través del análisis de percepción de los comerciantes de los mercados de Málaga*”. Este estudio, realizado en enero de 2018 mediante trabajo de campo y entrevistas (54 en total a comerciantes de los mercados municipales de, Salou, Cambrils y central de Reus), investigó el potencial turístico gastronómico de los mercados locales fue evaluado a través de una investigación sobre el origen de sus alimentos. Las doce visitas a los mercados revelaron que menos del 12% de los productos eran de origen internacional. Las frutas, especialmente las tropicales de América Central, América Latina y Nueva Zelanda (piña y kiwi, respectivamente), fueron las más comunes. Los resultados indican una notable capacidad que tienen los mercados como lugares donde se puede realizar un turismo de experiencias culinarias.

González y Maza (2023) en su investigación titulado “*Condiciones higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo 2023*”. La metodología fue la recolección de datos empleando un listado de verificación durante los meses de mayo a junio de 2023, la cual consta de 39 preguntas que evalúan los aspectos considerados en el estudio. Los resultados indican que el 56% de los evaluados presentan buenas prácticas de higiene y salubridad. Además, el 67.3% de los locales cuenta con infraestructura adecuada y un entorno saludable. El 58% de los establecimientos demostró un buen manejo de utensilios y alimentos, mientras que el 55.3% de los manipuladores mantenía buenas prácticas de higiene en el procesamiento de alimentos. Asimismo, el 58% de la muestra evidenció un adecuado manejo de sus residuos sólidos. Conclusiones, se determinó que el 56% de los trabajadores que manejan alimentos en el mercado Moshoqueque cumplen con condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

Torres y Figueroa (2023) en su investigación denominada “Estado *higiénico sanitario de los puestos de venta de comidas preparadas, jugos y refrescos del mercado central modelo – Huacho 2022*”. En el Mercado Central Modelo de Huacho, se evaluaron 39 negocios (97 puestos) con 82 manipuladores de alimentos. Los resultados mostraron en cuanto a higiene de manipuladores: 20.5% de los puestos mostraron condiciones higiénicas inaceptables para los manipuladores, 38.5% regulares y 41% aceptables. Buenas prácticas de manipulación: 12.8% de los puestos presentaron prácticas inaceptables, 53.8% regulares y 33.3% aceptables. Higiene de ambientes y enseres: 7.6% de los puestos presentaron condiciones higiénicas inaceptables en ambientes y enseres, 46.2% regulares y 46.2% aceptables. Inocuidad de alimentos: 7.7% de los puestos presentaron condiciones inaceptables, 59% regulares y 33.3% aceptables. En conclusión, la evaluación reveló un predominio de condiciones sanitarias regulares en el mercado.

Rodríguez y Fernández (2020) en su artículo “*Conocimiento y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en la feria de Simoca – Tucumán. 2018*”, la muestra consistió en 20 individuos responsables del stand de la Feria de Simoca (2018), quienes participaron voluntariamente tras otorgar su consentimiento informado. Los resultados de la obtención de cifras se realizaron mediante un cuestionario validada y una lista de verificación. Se encuestó a 20 vendedores. Si bien el 65% demostró un alto conocimiento de las BPM, ninguno las aplicaba completamente, indicando una falta de correlación entre conocimiento y práctica. El estudio concluye que se necesitan programas de capacitación, controles más estrictos y evaluaciones regulares para asegurar el cumplimiento de las BPM y ETA.

Gil (2020) en su investigación titulado “*Turismo gastronómico en la comunidad de Urquillos, distrito de Huayllabamba-Cusco 2020*”. El método de la investigación es de tipo cuantitativa, nivel descriptivo y diseño no experimental, encuestó a 70 empresarios turísticos de Urquillos. La investigación se llevó a cabo mediante la aplicación de una encuesta, con un

cuestionario como instrumento. Los resultados indican un desarrollo inadecuado del turismo gastronómico: el 51.4% de los empresarios considera que el turismo culinario es inadecuado, el 71.4% opina lo mismo sobre el producto turístico gastronómico, a pesar de que el 54.3% considera adecuada la producción de alimentos. Se recomienda sensibilizar e instruir a los habitantes en servicio de calidad y promover el arte culinario local para impulsar el turismo en Urquillos.

Zárate y Huamán (2019) en su investigación “*Análisis situacional de las condiciones higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos en los mercados de abastos de Lima Cercado enero - junio – 2017*”. Su metodología estuvo basada en fichas de inspección sanitaria (enero a junio del 2017), evaluó la realización de estándares de higiene, formación y certificación en manipulación de alimentos entre los trabajadores. Los resultados muestran que se requiere una mejora urgente en las prácticas de manipulación de alimentos. Los datos indican que el 78.5% no las implementa correctamente, el 46% no mantiene una higiene personal adecuada, aunque el 57% posee carné de sanidad, esto no garantiza prácticas seguras. En conclusión, se requiere intensificar las inspecciones, capacitaciones y campañas de sensibilización entre los manipuladores de alimentos para disminuir las enfermedades transmitidas por alimentos y proteger la salud pública.

2.4. Metodología

Este trabajo consistió en aplicar los criterios y nivel de cumplimiento *in situ* en la verificación de la Ordenanza N.º 373- MDS, sobre el sistema local de supervisión y control de la inocuidad e idoneidad de alimentos y bebidas; se tomó las características y cualidades como condiciones higiénicas - sanitarias de los puestos de expendio de alimentos en el mercado N°1 de Surquillo, los métodos usados fueron la observación y la verificación del cumplimiento del acta sanitaria, sin hacer alguna modificación por parte del inspector sanitario.

En el estudio se utilizó como instrumento la ficha para evaluación sanitaria tomadas de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) y el Ministerio de Salud (MINSA) según el giro del puesto, el procedimiento para la recolección de información consistió en visitas de campo de manera inopinada y gabinete para procesar los datos obtenidos. El mercado N°1 de Surquillo cuenta con 340 puestos en los tres niveles, de los cuales tiene registrados 198 puestos en funcionamiento divididos en 180 puestos con giro de alimentos, con un total de 256 manipuladores que trabajan con alimentos de manera directa, detallados en la Tabla 2.

Tabla 2

Puestos por giro y total de manipuladores por giro con los que cuenta el mercado

Giros	Puestos por giro	Manipuladores por giro
Frutas Secas	13	13
Frutas	18	25
Verduras	42	50
Abarrotes	15	30
Pescados y mariscos	6	10
Carne de Res	22	30
Carne Porcino	10	15
Menudencia	7	8
Pollos	18	25
Juguería	13	26
Comida	12	20
Especerías	4	4
Total	180	256

Nota: Puestos que solo manipulan alimentos.

2.4.1. Inspección sanitaria

La inspección sanitaria se realizó con puestos que solo manipulan alimentos agrupándolos en cuatro giros como se muestra en la Tabla 3.

Tabla 3

Puestos agrupados por giros

Giros	Puestos totales por giro	Manipuladores por giro
Cárnicos	63	88
Comida y juguería	25	88
Frutas y hortalizas	73	46
Abarrote y especería	19	34
Total	180	256

Las inspecciones sanitarias en el mercado N°1 de Surquillo se realizaron en el mes de mayo – agosto del 2023, identificando los puestos a inspeccionar, donde se evaluaron cuatro aspectos fundamentales: Aspectos operativos, saneamiento ambiental, medidas de seguridad y factores de riesgo ETA. Según la Resolución Ministerial (RM) N°282-2003-SA/DM, del MINSA que establece las condiciones sanitarias que debían cumplir los mercados de abasto para minimizar los peligros de los alimentos y bebidas. De esta manera una vez inspeccionado se deja un acta de inspección sanitaria ver Figura 3, con las observaciones encontradas *in situ* y tengan un tiempo determinado para levantar dichas observaciones.

Figura 3

Acta de inspección sanitaria

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA					
N°- 20.....-MD.....					
Siendo lashoras del día.....del mes de.....del 20....., se realiza la inspección sanitaria del puesto de venta de alimentos.					
I. Mercado de Abasto					
Nombre del mercado de abasto:					
Direccion del mercado de abasto:					
Region:		Provincia:		Distrito:	
II. Puesto de Venta					
Nombre del puesto de venta:		Número:			
Persona Natural :		Persona Jurídica:			
DNI:		RUC:			
nombres y apellidos del propietario o arrendatario:		Razón Social:			
III. Datos de los trabajadores (expendedores de alimento o vendedores)					
Nombre y Apellidos	DNI	Tiene carnet sanitario o certificado médico		N° de carnet sanitario o certificado médico	Fecha de caducidad
		SI	NO		
1. Constatándose lo siguiente:					
2. Otras observaciones:					
3. Acciones a adoptar o recomendaciones:					
Firma del comerciante			Firma del Inspector Sanitario		
Apellidos:		Apellidos:			
Nombres:		Nombres:			
DNI:		DNI:			

Para la inspección sanitaria en el mercado N°1 de Surquillo se realizó dos inspecciones como indica la Tabla 4 y Tabla 5, dejando las recomendaciones en cada puesto de acuerdo al giro, una primera en mayo – junio y una segunda en el mes de julio – agosto de esta manera hacer un comparativo analizando que mejoras se ha dado durante ese tiempo.

Tabla 4

Puestos inspeccionados entre mayo - junio

Inspección sanitaria 1		
Giros	Inspección sanitaria mayo	Inspección sanitaria junio
Cárnicos	34	29
Comida y juguería	12	13
Frutas y hortalizas	36	37
Abarrote y especería	11	8
Total	93	87

Tabla 5*Puestos inspeccionados entre julio – agosto*

Inspección sanitaria 2		
Giros	Puestos inspeccionados	Puestos inspeccionados
	en julio	en agosto
Cárnicos	40	23
Comida y juguería	15	10
Frutas y hortalizas	29	44
Abarrote y especería	12	7
Total	96	84

2.4.2. Evaluación higiénico sanitarias

El procedimiento empleado para la evaluación consistió en la revisión de los criterios de fichas técnicas sanitarias como instrumentos, estas a su vez tienen ítems detallados que tienen una calificación cuantitativa dando un resultado, llevándolo a un cuadro de calificación detallado en la Figura 4.

Figura 4

Calificación empleada para el cumplimiento de las condiciones sanitarias del puesto

COLOR	RANGO	RESULTADO	DESCRIPCIÓN
	75% - 100%	ACEPTABLE	Indica que el establecimiento cumple con las condiciones mínimas sanitarias.
	50% - 75%	EN PROCESO	Indica que es establecimiento esta en proceso de implementación.
	Menos del 50%	NO ACEPTABLE	Indica que el establecimiento no cumple con las condiciones mínimas de salubridad.

Nota. Tomado del Manual de capacitación para comerciantes, SENASA (2018).

Se procedió al llenado de la ficha sanitaria según el giro con una calificación cuantitativa estandarizada en los ítems, se procede a evaluar el resultado obtenido y se verifica en que rango se encuentra según Figura 4, para dar una calificación final. A continuación, se detalla las fichas sanitarias según el giro que se utilizó en la inspección figura 5; carnes, menudencias y huevos, figura 6; frutas y hortalizas, Figura 7; abarrotes y especería, Figura 8; restaurantes y afines.

Figura 5

Fichas sanitarias para carnes, menudencia y huevo

FICHA SANITARIA DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLE DE CARNES, MENUDENCIAS Y HUEVOS								
MERCADO DE ABASTO								
Nombre del mercado de Abasto:								
Dirección del mercado de Abasto:								
Región:		Provincia:		Distrito:				
Puesto de venta:								
Nombre del puesto de venta:				Número:				
Persona natural:				Persona jurídica:				
DNI:				RUC:				
Nombres y Apellidos:				Razón Social:				
De la Inspección sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y plenos	CUMPLE		Observaciones	CUMPLE		Observaciones		
	V	R		V	R			
1. INFRAESTRUCTURA			9. CARNES Y MENUDENCIAS					
Paredes y pisos limpios, impermeable y sin grietas.			1		No realiza el beneficio y eviscerado en el puesto de venta.			
Se evita el ingreso de plagas, animales domésticos y silvestres.			2		Aplica cadena de frío para las carnes de animales de abasto que exhiben.			
Cuenta con agua potable y electricidad.			2		Lavaderos sin grietas, lisos e impermeables. Cámaras y exhibidores de refrigeración de material inoxidable.			
2. ILUMINACIÓN					Carnes de animales de abasto identificados, de procedencia autorizada.			
Cuenta con alumbrado natural y artificial, evita el exceso de brillo o sombra.			1		Equipos y utensilios en buen estado y limpios			
Los focos o fluorescentes se encuentran protegidos.			2		Tablas de picar limpias y en buen estado. No utiliza troncos de árbol.			
3. VENTILACIÓN					Equipos de corte y cuchillos de acero inoxidable.			
Evita la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la			2		10. ALIMENTOS A GRANBL. (CORRESPONDIENTE AL HUEVO)			
4. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE					Mantiene los alimentos en recipientes limpios y tapados.		2	
Reposa los alimentos en envases limpios y en buen estado.			1		Estiba a una altura de Q 2 m del piso.		2	
Limpia y desinfecta el puesto de venta			2		Exhibe en envases limpios y en buen estado.		2	
Los alimentos no se contaminan con las labores de limpieza y desinfección.			2		Alimentos a granel libres de materiales extraños, con adecuado almacenado.		2	
5. IDENTIFICACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS					Exhibe productos secos en ambientes libres de contaminantes.		2	
se encuentra registrado ante la administración del mercado de abasto.			1		11. ALMACÉN DE PRODUCTOS SECOS (CORRESPONDIENTE AL HUEVO)			
6. DE LA HIGIENE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS					Estructuras físicas en buen estado y limpias.		1	
Cabello corto y recogido.			2		Los alimentos se encuentran rotulados.		2	
Manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte.			2		Los alimentos son almacenados adecuadamente, cumpliendo con las distancias establecidas.		1	
Sin maquillaje facial.			2		Desempolva en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos.		2	
No come, fuma o realiza prácticas anti higiénicas cuando manipulan alimentos.			2		Alimentos secos, almacenados en envases originales.		1	
No realiza labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos			2		12. ALMACÉN EN FRIO			
7. DE LA VESTIMENTA DE LOS MANIPULADORES					Almacena en cámaras diferentes, de acuerdo a la naturaleza de los alimentos.		2	
Uniforme completo, limpio y de color claro.			1		Registra temperaturas de 5°C en caso de Cámaras de refrigeración y -18 °C en el caso de cámaras de congelación, en el centro de las piezas.		2	
Usa calzado de jébe, delantal de materiales impermeable y gorro cuando manipula carnes y menudencias de animales de abasto.			1		Almacena los alimentos adecuadamente, de acuerdo a su origen.		2	
Los guantes en uso, se encuentran limpios y en buen estado.			2		Carcasas de res no exceden las 72 horas de guardado y otros tipos de carne, aves y menudencias no exceden de las 48 horas.		2	
8. EXPENDIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS					Almacena en anaquelos o tarimas, respetando las distancias establecidas.		1	
Proviene de un establecimiento con autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.			2		Las carcasas son colocadas en ganchos y rielera a 0.3 m del piso y 0,3 m entre piezas.		2	
Los alimentos agropecuarios primarios y plenos, están sanos y frescos			2		Las piezas cárnicas congeladas se depositan en bandejas o jabs protegidas por plástico transparente de primer		2	
Aplica temperatura de frío, para aquellos alimentos que lo requieren.			2		Almacena carne de animales de abasto identificados.		1	
Despacha en bolsas plásticas transparentes y de primer uso.			2		Almacena carne de animales de abasto identificados.		1	
PUNTAJE TOTAL					CALIFICACION			
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO								
LEYENDA					REFERENCIA			
V: valor total del ítem					75% a 100%		ACEPTABLE	
R: Resultado obtenido por inspección					50% a 75%		EN PROCESO	
Valor 2: relacionado con la inocuidad - Valor 1: No relacionado con la inocuidad					Menos de 50%		NO ACEPTABLE	

Nota: Tomado del Manual de capacitación para comerciantes, SENASA (2018).

Figura 6

Fichas sanitarias para frutas y hortalizas

FICHA SANITARIA DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLE DE FRUTAS Y HORTALIZAS							
MERCADO DE ABASTO							
Nombre del mercado de Abasto:							
Dirección del mercado de Abasto:							
Región:		Provincia:		Distrito:			
Puesto de venta:							
Nombre del puesto de venta:		Número:					
Persona natural:		Persona jurídica:					
DNI:		RUC:					
Nombres y Apellidos:		Razón Social:					
De la Inspección sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y plenos		CUMPLE		Observaciones	CUMPLE		Observaciones
		V	R		V	R	
1. INFRAESTRUCTURA					8. EXPENDIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS		
Paredes y pisos limpio, impermeable y sin grietas.		1			Proviene de un establecimiento con autorización Sanitaria otorgada por el SENASA.		2
Se evita el ingreso de plagas, animales domésticos y silvestres.		2			Los alimentos agropecuarios primarios y plenos, están sanos y frescos.		2
Cuenta con agua potable y electricidad.		2			Aplica temperatura de frío, para aquellos alimentos que lo requieren.		2
2. ILUMINACIÓN					Despacha en bolsas plásticas transparentes y de primer uso.		2
Cuenta con alumbrado natural y artificial, evita el exceso de brillo o sombra.		1			9. FRUTAS Y HORTALIZAS		
Los focos o fluorescentes se encuentran protegidos.		2			Las frutas que no han alcanzado una madurez comercial, permanecen a temperatura ambiente hasta su comercialización.		2
3. VENTILACIÓN					Las frutas y verduras no presentan daños físicos, signos de deterioro o descomposición.		2
Evita la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la temperatura.		2			Los productos están colocados sobre parihuelas, mostradores, andamios de no menos de 0,2m de altura con respecto al piso.		2
4. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE					Carne de animales de abasto identificados, de procedencia autorizada.		2
Reposa los alimentos en envases limpios y en buen estado.		1			Las frutas y hortalizas se exhiben en recipientes que evitan su contaminación o deterioro.		2
Limpia y desinfecta el puesto de venta		2			10. ALIMENTOS A GRANEL		
Los alimentos no se contaminan con las labores de limpieza y desinfección.		2			Mantiene los alimentos en recipientes limpios y tapados.		2
5. IDENTIFICACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS					Estiba a una altura de 0,2 m del piso.		2
Se encuentra registrado ante la administración del mercado de abasto.		1			Exhibe en envases limpios y en buen estado.		2
6. DE LA HIGIENE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS					Alimentos a granel libres de materiales extraños, con adecuado almacenamiento.		2
Cabello corto y recogido.		2			Exhibe productos secos en ambientes libres de contaminantes.		2
Manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte.		2			11. ALMACÉN DE PRODUCTOS SECOS		
Sin maquillaje facial.		2			Estructuras físicas en buen estado y limpias.		1
No come, fuma o realiza prácticas anti-higiénicas cuando manipulan alimentos.		2			Los alimentos se encuentran rotulados.		2
No realiza labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos		2			Los alimentos son almacenados adecuadamente, cumpliendo con las distancias		1
7. DE LA VESTIMENTA DE LOS MANIPULADORES					Desempolva en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos.		2
Uniforme completo, limpio y de color claro.		1			Alimentos secos, almacenados en envases originales.		1
Usa calzado de jébe, delantal de materiales impermeable y gorro cuando manipula carnes y menudencias de animales de abasto.		1			12. ALMACÉN EN FRÍO		
Los guantes en uso, se encuentran limpios y en buen estado.		2			Almacena en cámaras diferentes, de acuerdo a la naturaleza de los alimentos.		2
					Almacena los alimentos adecuadamente, de acuerdo a su origen.		2
					Almacena en anaqueles o tarimas, respetando las distancias establecidas.		1
PUNTAJE TOTAL				CALIFICACION			
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO							
LEYENDA				REFERENCIA			
V: valor total del ítem				75% a 100%		ACEPTABLE	
R: Resultado obtenido por inspección				50% a 75%		EN PROCESO	
Valor 2: relacionado con la inocuidad - Valor 1: No relacionado con la inocuidad				Menos de 50%		NO ACEPTABLE	

Nota: Tomado del Manual de capacitación para comerciantes, SENASA (2018).

Figura 7

Ficha sanitaria para abarrotos y especería

FICHA SANITARIA DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLE DE ALIMENTOS A GRANEL						
MERCADO DE ABASTO						
Nombre del mercado de Abasto:						
Dirección del mercado de Abasto:						
Region:		Provincia:		Distrito:		
Puesto de venta:						
Nombre del puesto de venta:		Numero:				
Persona natural:		Persona jurídica:				
DNI:		RUC:				
Nombres y Apellidos:		Razón Social:				
De la inspección sanitaria a los puestos de alimentos agropecuarios primarios y piensos	CUMPLE		Observaciones	CUMPLE		Observaciones
	V	R		V	R	
1. INFRAESTRUCTURA						7. DE LA VESTIMENTA DE LOS MANIPULADORES
Paredes y pisos limpio, impermeable y sin grietas.	1			1		Uniforme completo, limpio y de color claro.
Se evita el ingreso de plagas, animales domésticos y silvestres.	2			1		Usa calzado de jebe, de lantal de materiales impermeable y gorro cuando manipula carnes y menudencias de
Cuenta con agua potable y electricidad.	2			2		Los guantes en uso, se encuentran limpios y en buen estado.
2. ILUMINACIÓN						8. EXPENDIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS
Cuenta con alumbrado natural y artificial, evita el exceso de brillo o sombra.	1			2		Proviene de un establecimiento con autorización Sanitaria otorgado por el SENASA.
Los focos o fluorescentes se encuentran protegidos.	2			2		Los alimentos agropecuarios primarios y piensos, están sanos y frescos
3. VENTILACIÓN						Aplica temperatura de frío, para aquellos alimentos que lo
Evita la concentración de olores indeseables, humedad o incremento de la	2			2		Despacha en bolsas plásticas transparentes y de primer uso.
4. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE						9. ALIMENTOS A GRANEL
Reposa los alimentos en envases limpios y en buen estado.	1			2		Mantiene los alimentos en recipientes limpios y tapados.
Limpia y desinfecta el puesto de venta	2			2		Estiba a una altura de 0,2 m del piso.
Los alimentos no se contaminan con las labores de limpieza y desinfección.	2			2		Exhibe en envases limpios y en buen estado.
5. IDENTIFICACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS						Alimentos a granel libres de materiales extraños, con adecuado almacenado.
se encuentra registrado ante la administración del mercado de abasto.	1			2		Exhibe productos secos en ambientes libres de contaminantes.
6. DE LA HIGIENE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS						10. ALMACÉN DE PRODUCTOS SECOS
Cabello corto y recogido.	2			1		Estructuras físicas en buen estado y limpias.
Manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte.	2			2		Los alimentos se encuentran rotulados.
Sin maquillaje facial.	2			1		Los alimentos son almacenados adecuadamente, cumpliendo con las distancias establecidas.
No come, fuma o realiza prácticas anti higiénicas cuando manipulan alimentos.	2			2		Desempolva en un lugar alejado de la exhibición de los alimentos.
No realiza labores de limpieza en simultáneo con la venta de alimentos	2			1		Alimentos secos, almacenados en envases originales.
PUNTAJE TOTAL			CALIFICACION			
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO						
LEYENDA				REFERENCIA		
V: valor total del ítem				75% a 100%	ACEPTABLE	
R: Resultado obtenido por inspección				50% a 75%	EN PROCESO	
				Menos de 50%	NO ACEPTABLE	
Valor 2: relacionado con la inocuidad - Valor 1: No relacionado con la inocuidad						

Nota: Tomado del Manual de capacitación para comerciantes, SENASA (2018).

Figura 8

Ficha sanitaria para restaurantes y afines

FICHA SANITARIA DE PUESTOS DE VENTA SALUDABLE DE COMIDAS, JUGOS Y AFINES						
MERCADO DE ABASTO						
Nombre del mercado de Abasto:						
Dirección del mercado de Abasto:						
Región:		Provincia:		Distrito:		
Puesto de venta:						
Nombre del puesto de venta:		Número:				
Persona natural:		Persona jurídica:				
DNI:		RUC:				
Nombres y Apellidos:		Razón Social:				
La calificación es binaria, se asigna el puntaje de 2 ó 4 según corresponda o cero (0) si no cumple.						
RUBRO	CUMPLE		Observaciones	CUMPLE		Observaciones
	V	R		V	R	
A. ASPECTOS OPERATIVOS						
UBICACIÓN Y EXCLUSIVIDAD	4			DESAGÜE		4
Alejado de fuentes de contaminación	2			Operativo		2
Uso exclusivo y/o compatible	2			Protegido (sumideros y rejillas)		2
ALMACENAMIENTO	8			RESIDUOS		4
Orden, limpieza y distribución adecuada (parihuela)	2			Contenedor principal y ubicado adecuadamente tapa yaivén o a pedal.		2
Ambiente adecuado (seco, iluminado y ventilado)	2			Elimina con frecuencia necesaria.		2
Envasados y etiquetados adecuados (sin óxido, sin hendidura, sin abolladuras, fecha de conservación)	2			PLAGAS/ ANIMALES		2
Conserva la limpieza y funcionamiento de equipos				Ausencia de animales domésticos		2
INFRAESTRUCTURA DE COCINA	10			PUNTAJE TOTAL: B. SANEAMIENTO AMBIENTAL		20
Pisos, paredes y techos limpios.	2			C. MEDIDAS DE SEGURIDAD		
Paredes, pisos y techos de características sanitarias y en buen estado de conservación.	2			REQUISITOS COMPLEMENTARIOS		4
Campana extractora limpia y operativa	2			Botiquín de primeros auxilios implementado		2
Iluminación adecuada	2			Procesos de higiene adecuado (manos, superficies)		2
Ventilación adecuada	2			PUNTAJE TOTAL: C. MEDIDAS DE SEGURIDAD		4
COMEDOR	2			D. FACTORES DE RIESGO		
Infraestructura y muebles conservada y limpia	2			PRINCIPALES FACTORES DE RIESGO / ETA		48
EQUIPOS	8			Procedencia segura de alimentos (de riesgo, materias primas de fuentes seguras)		4
Conservación y funcionamiento de sistema de frío	2			Evitar la contaminación cruzada, separación y protección adecuada de crudos y cocidos		4
Conservación y funcionamiento de otros equipos y mobiliario.	2			Asegurar la cocción completa de carnes y productos cárnicos y avícolas.		4
LIMPIEZA	2			Disponer de módulos para facilidades del lavado de mano y desinfección adecuado		4
Registra temperatura en equipos	2			Prácticas de desinfección de verduras y frutas lavado y de desinfección adecuada.		4
VAJILLA, CUBIERTOS Y UTENSILIOS	6			Mantener las temperaturas seguras de conservación menores a 5 °C o mayores a 65 °C según riesgo sanitario		4
En buen estado de conservación y limpieza	2			Los manipuladores sin signo de enfermedades, con carné de salud vigente		4
De material adecuado	2			Aseo personal y uniforme adecuado de acuerdo al rubro al puesto que se encuentren.		4
Secado (escurrimiento protegido y/o adecuado)	2			Contar con agua potable y en red pública.		4
PREPARACIÓN PREVIA	4			Ausencia de sustancias químicas junto con alimentos		4
Flujo de preparación adecuado	2			Disponer adecuadamente los residuos con tapa oscilante y bolsa plástica, limpio, conservado y ubicado		4
Alimentos con características organolépticas normales.	2			Mantener la ausencia de plagas o de indicios (insectos, roedores)		4
Aplica temperatura de frío, para aquellos alimentos que lo requieren.	2			PUNTAJE TOTAL: 4. FACTORES DE RIESGO		48
BPM DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	4			TOTAL PUNTAJE FICHA (A+B+C+D)		118
Manipulador sin objetos ó accesorios de adorno	2			TOTAL PUNTAJE OBTENIDO		
Capacitación en higiene e inocuidad de alimentos	2			PORCENTAJE DEL PUNTAJE OBTENIDO		
PUNTAJE TOTAL : A. ASPECTOS OPERATIVOS	46					
B. SANEAMIENTO AMBIENTAL				CALIFICACION		
SERVICIOS HIGIÉNICOS	6			REFERENCIA		
Ubicación adecuada	2			75% a 100%		ACEPTABLE
Ventilación adecuada	2			50% a 75%		EN PROCESO
Limpieza	2			Menos de 50%		NO ACEPTABLE
AGUA	4			LEYENDA		
Cantidad suficiente	2			V: valor total del ítem		
No usa aditamentos en los grifos (plásticos, pedazo de manguera u otros.)	2			R: Resultado obtenido por inspección		
Valor 2: relacionado con la inocuidad - Valor 4: Relacionado con riesgos ETA.						

Nota: Tomado y adaptado de la Resolución Directoral N° 138-2019/ DIGESA/SA, Ficha

para la inspección de restaurantes y servicios a fines (2019).

2.4.3. Aspectos que se inspeccionaron en las instalaciones

Para mantener los más altos estándares de calidad y seguridad de los productos y la salud de los clientes, se realizó una inspección sanitaria exhaustiva en las instalaciones del mercado, esta inspección cubrirá los siguientes puntos detallados en la figura 9:

Figura 9

Aspectos sanitarios y descripción

ASPECTOS SANITARIOS	DESCRIPCION
Higiene y limpieza	Son cruciales se debe inspeccionar la limpieza y desinfección de todas las áreas relacionadas con la manipulación de alimentos: zonas de almacenamiento, preparación y venta. Esto abarca superficies de trabajo, equipos, pisos, paredes, techos e instalaciones sanitarias.
Temperaturas de refrigeración y congelación	Deben ser controladas para conservar correctamente los alimentos. Se debe comprobar el correcto funcionamiento de los equipos de refrigeración y congelación, además de verificar la temperatura interna de los alimentos.
Ventilación	Se inspecciona que haya una buena ventilación para prevenir la acumulación de humedad y la proliferación de microorganismos.
Control de plagas	Verificación del certificado de fumigación.
Almacenamiento	Se verificó la organización y el almacenamiento adecuado de los alimentos, separando los productos crudos de los cocinados y evitando la contaminación cruzada.
Capacitación	Todos los manipuladores de alimentos deben recibir capacitación en prácticas seguras de manipulación de alimentos, incluyendo higiene personal, lavado de manos, uso de guantes, manejo de alimentos crudos y cocinados, y control de temperaturas.
Certificación	Se debe verificar que los manipuladores de alimentos cuenten con la certificación correspondiente que demuestre su competencia en la manipulación segura de alimentos.
Higiene personal	Es importante que el personal mantenga una buena higiene personal, incluyendo el uso de uniformes limpios, el lavado de manos frecuente y el uso de guantes cuando sea necesario.
Supervisión	Con regularidad al personal para asegurar que se cumplan las normas de higiene y seguridad alimentaria.
Control de temperaturas	Utilizar termómetros para alimentos para verificar la temperatura interna de los alimentos durante la preparación y el almacenamiento.
Lavado de manos	Se verifica que el personal se lave las manos correctamente antes y después de manipular alimentos, después de usar el baño y después de tocar objetos contaminados.
Uso de guantes	Verificar que el personal utilice guantes cuando sea necesario, especialmente al manipular alimentos crudos.
Separación de alimentos	Se debe verificar que los alimentos crudos y cocinados se almacenen y manipulen por separado para evitar la contaminación cruzada.
Desinfección	Se verificó que las superficies de trabajo, los equipos y los utensilios se desinfecten adecuadamente después de cada uso.
Listas de verificación	Las listas de verificación pueden ser utilizadas para evaluar el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria.
Registros	Verificación de registros de las temperaturas de refrigeración y congelación, las fechas de vencimiento de los alimentos, los incidentes relacionados con la seguridad alimentaria, las capacitaciones del personal y registro de programa de limpieza y desinfección.

2.4.4. Evaluación sanitaria factores de riesgo ETA

Con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y la salud pública, esta ficha como instrumento se evalúa los riesgos ETA se toma los mismos criterios con los ítems como indica en la Figura 10, se coloca la suma de la puntuación total y clasificarlo en el rango de porcentajes, donde nos dará un resultado de aceptable, en proceso y no aceptable.

Figura 10

Criterios para ficha de evaluación – factores de riesgo

FICHA DE EVALUACIÓN - FACTORES DE RIESGO - ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)			
Nombre del mercado :			
Giro del puesto :			
N° de puesto :			
	Cumple		Observaciones
	V	R	
PRINCIPALES FACTORES DE RIESGO / ETA			
Procedencia segura de alimentos (de riesgo, materias primas de fuentes seguras)	4		
Evitar la contaminación cruzada, separación y protección adecuada de crudos y	4		
Asegurar la cocción completa de carnes y productos cárnicos y avícolas.	4		
Disponer de módulos para facilidades del lavado de mano y desinfección	4		
Prácticas de desinfección de verduras y frutas lavado y desinfección adecuada.	4		
Mantener las temperaturas seguras de conservación menores a 5 °C o mayores a 65 °C según riesgo sanitario	4		
Los manipuladores sin signo de enfermedades, con carné de salud vigente	4		
Aseo personal y uniforme adecuado de acuerdo al rubro al puesto que se encuentren.	4		
Contar con agua potable y en red pública.	4		
Ausencia de sustancias químicas junto con alimentos	4		
Disponer adecuadamente los residuos con tapa oscilante y bolsa plástica, limpio, conservado y ubicado adecuadamente.	4		
Mantener la Ausencia de plagas o de indicios (insectos, roedores)	4		
certificados de fumigación y desratización	4		
certificados de limpieza de tanque elevados	4		
carnet de sanidad vigente	4		
PUNTAJE TOTAL: FACTORES DE RIESGO	60		
TOTAL PUNTAJE OBTENIDO			
PORCENTAJE DEL PUNTAJE OBTENIDO			
CALIFICACION			
REFERENCIA			
75% a 100%	ACEPTABLE		
50% a 75%	EN PROCESO		
Menos de 50%	NO ACEPTABLE		
LEYENDA			
V: valor total del ítem			
R: Resultado obtenido por inspección			
Se asigna una calificación con un puntaje de (4) si cumple el ítems y (0) si no cumple			

2.4.5. Capacitación a los manipuladores de alimentos según el giro

Según el reglamento del sistema local de supervisión y control de la inocuidad e idoneidad de alimentos y bebidas (Ordenanza N°373-MDS). Los establecimientos que manipulan alimentos deben capacitar obligatoriamente a su personal. Esta capacitación, que puede ser impartida por municipalidades, entidades públicas, privadas o profesionales independientes, debe renovarse al menos cada seis meses. El programa de capacitación debe cubrir como mínimo los siguientes temas: Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos a través de la higiene alimentaria, buenas prácticas de manipulación y programas de saneamiento.

Estas capacitaciones se llevan a cabo en coordinación con el presidente del mercado en conjunto con la asociación, se programan fechas para dar capacitaciones agrupadas de acuerdo al giro del puesto al cual se dedica en la tabla 6. Estas capacitaciones se llevó de la siguiente manera: se evaluó mediante un examen de conocimientos básicos en buenas prácticas de manufactura (BPM), antes de iniciar la capacitación y después de la capacitación se tomó un segundo examen para medir el grado de entendimiento del tema, se repartieron trípticos y se trabajó de manera dinámica, haciendo participar al manipulador de alimentos, para que puedan darse cuenta de lo importante que es seguir las normas sanitarias de inocuidad de alimentos.

Tabla 6

Cronograma de capacitación para manipuladores de alimentos en el mercado N°1 de Surquillo

Giros	Número de manipuladores	Mayo	Junio	Julio	Agosto
Cárnicos	88	X			
Comida y juguería	46		X		
Frutas y hortalizas	88				X
Abarrote y especería	34			X	
Total	256				

2.5. Resultados

2.5.1. Resultados de Inspeccionar los puestos de alimentos en el mercado N°1 de Surquillo.

Para poder evaluar las mejoras del proceso del sistema de vigilancia sanitaria para un turismo gastronómico en el mercado N°1 de Surquillo se realizó dos inspecciones sanitarias, evaluación de factores de riesgo ETA y la capacitación a los manipuladores de alimentos detallando los siguientes resultados continuación.

De los 180 puestos, la primera inspección sanitaria en los meses de mayo y junio según la tabla 7 y la Figura 11, se determinó los siguientes puestos, cárnicos solo el 3.9% son puestos aceptables, el 1,7% de comida y juguerías son aceptables, así como el 10% en frutas y hortalizas y 1.7% en abarrotos y especerías. Los giros que están en proceso para cárnicos presentan un 12.8%, mientras que para comida y juguería es de 6.1%, para frutas y hortalizas 13.3% y finalmente para abarrote y especería un 5%. Finalmente, para los puestos no aceptables en giros

de cárnicos es un 18.3%, para comida y juguería un 6.1%, frutas y hortalizas 17.2% y un 3.9% para abarrote y especería.

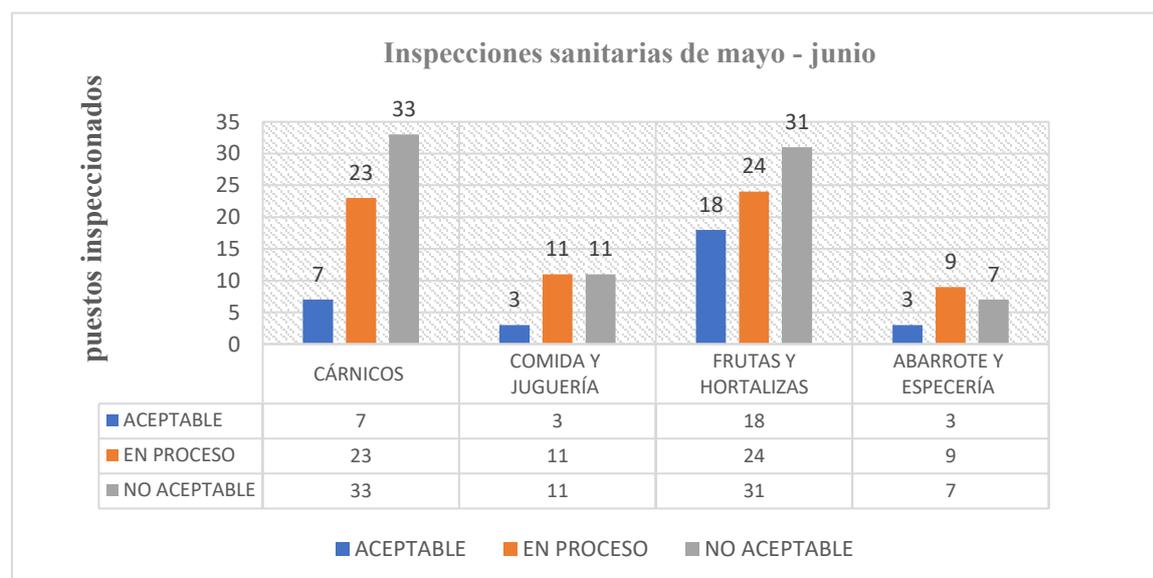
Tabla 7

Resumen de inspecciones sanitarias en el mes de mayo – junio

Giros	Puestos		
	Aceptable	En proceso	No aceptable
Cárnicos	7	23	33
Comida y juguería	3	11	11
Frutas y hortalizas	18	24	31
Abarrote y especería	3	9	7
Total	180		

Figura 11

Barra gráfica de inspecciones sanitarias de mayo – junio



Para una segunda inspección sanitaria durante los meses de julio y agosto, ver Tabla 8 y Figura 12, se llegó a los siguientes resultados en porcentajes para puestos aceptables en los giros de cárnicos es de un 7.2%, comida y juguería es de 2.8%, frutas y hortalizas 13.9% y un 2.8% en abarrote y especería. Para los puestos que se encuentran en proceso para cárnicos es de un 20%, comida y juguería 9.4%, frutas y hortalizas es de 18.9%, para abarrote y especería 6.1%. Y puestos no aceptables para giro de cárnicos es de 7.8%, comida y juguería un 1.7%, frutas y hortalizas un 7.8% y finalmente para abarrote y especería un 1.6%.

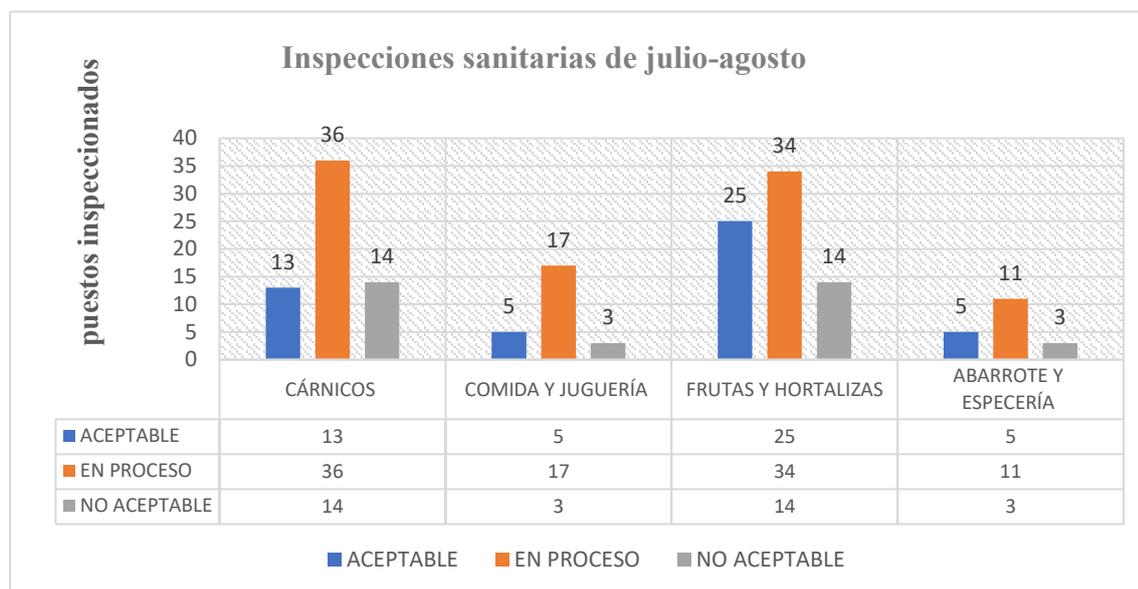
Tabla 8

Resumen de inspecciones sanitarias en el mes de julio – agosto

Giros	Puestos		
	Aceptable	En proceso	No aceptable
Cárnicos	13	36	14
Comida y juguería	5	17	3
Frutas y hortalizas	25	34	14
Abarrote y especería	5	11	3
Total		180	

Figura 12

Barra gráfica de inspecciones sanitarias de julio- agosto

**Tabla 9**

Resultado final de inspecciones sanitarias de los meses mayo - agosto

Giros	Puestos					
	Aceptable		En proceso		No aceptable	
	mayo- junio	julio - agosto	mayo- junio	julio - agosto	mayo- junio	julio - agosto
	Porcentajes					
Cárnicos	3.9 %	7.2 %	12.8 %	20%	18.3 %	7.8 %
Comida y juguería	1.7 %	2.8 %	6.1 %	9.4 %	6.1 %	1.7 %
Frutas y hortalizas	10%	13.9 %	13.3 %	18.9 %	17.2 %	7.8 %
Abarrote y especería	1.7 %	2.8 %	5%	6.1 %	3.9 %	1.6 %
Total	17.3 %	26.7 %	37.2 %	54.4 %	45.5 %	18.9%

- Después de analizar todos los cuadros tenemos los siguientes resultados; las inspecciones hechas en el mes de mayo – junio para los puestos aceptables arroja un 17.3 % y para los meses de julio – agosto un 26,7 % lo que significa un crecimiento positivo de un 9.4% de puestos aceptables entre los meses de mayo – agosto.
- Los puestos en proceso entre los meses de mayo – junio es de 37.2 % y los puestos inspeccionados entre julio – agosto es de 54.4%, eso quiere decir un crecimiento positivo de un 17.2%.
- Los puestos inspeccionados que dieron como resultados no aceptables entre los meses de mayo – junio es de 45.5 %, después de una segunda inspección entre los meses de julio – agosto fue de un 18.9 % eso quiere decir que hay un incremento positivo de un 26.6 %.

2.5.2. Resultado de evaluar las condiciones higiénico – sanitarias de los puestos

identificando los factores de riesgo ETA.

Tabla 10

Primera Inspección sanitaria, puestos con factores de riesgo ETA. mayo – junio

Giros	Puestos	Aceptable	En proceso	No aceptable
Cárnicos	63	22	30	11
Comida y juguería	25	4	9	12
Frutas y hortalizas	73	19	39	15
Abarrote y especería	19	10	5	4
Total	180	55	83	42
Porcentaje	100%	30.5%	46.2%	23.3%

Tabla 11

Segunda inspección sanitaria, puestos con factores de riesgo ETA. Julio - agosto

Giros	Puestos	Aceptable	En proceso	No aceptable
Cárnicos	63	34	25	5
Comida y juguería	25	12	9	4
Frutas y hortalizas	73	39	20	14
Abarrote y especería	19	11	3	4
Total	180	96	57	27
Porcentaje	100%	53.3%	31.7%	15%

2.5.3. Resultado de capacitar a los comerciantes y Personal de los puestos del mercado

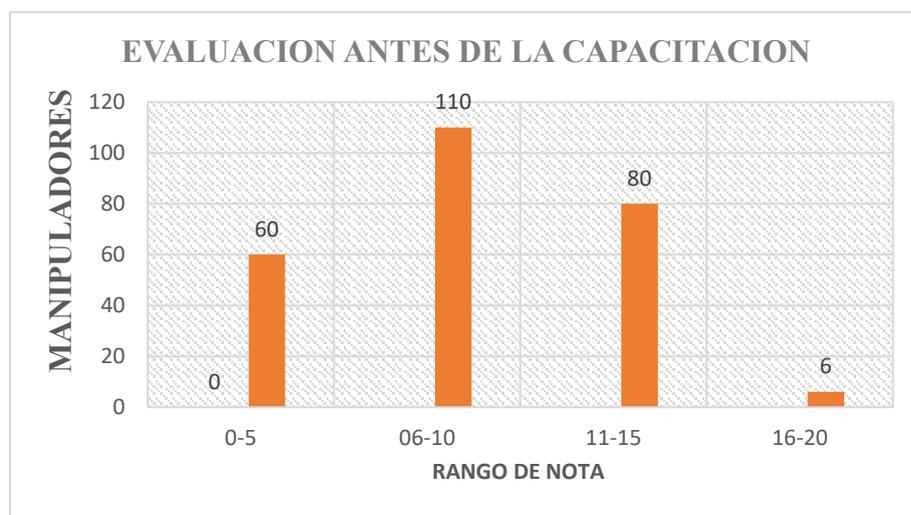
Tabla 12

Primera calificación obtenida en los meses de mayo - agosto

Calificación obtenida antes de la capacitación	
Rango de nota	Manipulador de alimento
0-5	60
06-10	110
11-15	80
16-20	6
Total	256

Figura 13

Gráfica de la primera evaluación a manipuladores de alimentos

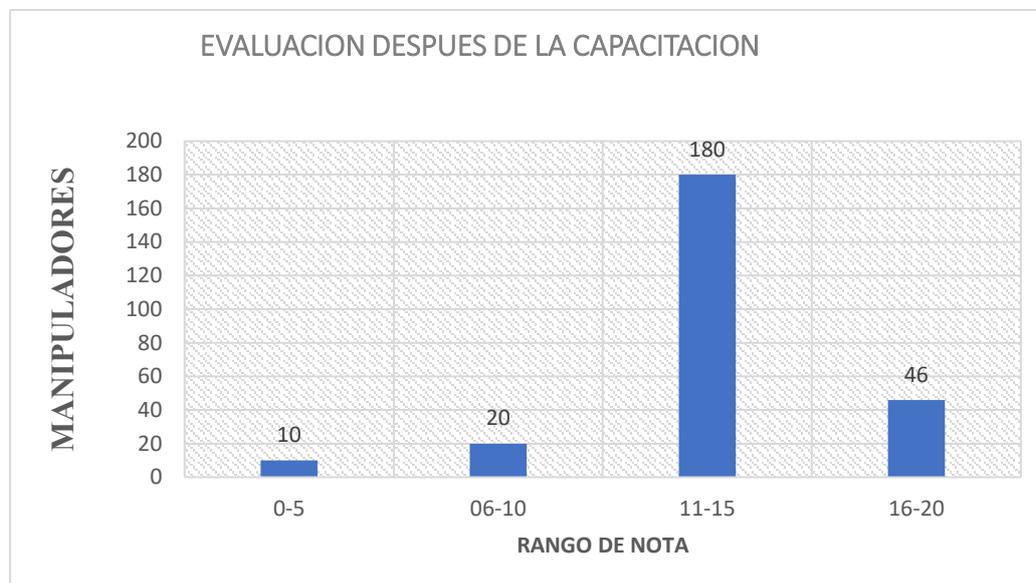
**Tabla 13**

Segunda calificación obtenida en los meses de mayo - agosto

Calificación obtenida después de la capacitación	
Rango	Manipulador de alimento
0-5	10
06-10	20
11-15	180
16-20	46
Total	256

Figura 14

Gráfica de la segunda evaluación a manipuladores de alimentos

**Tabla 14**

Resumen en porcentaje de las evaluaciones tomadas de mayo - agosto

Calificación obtenida		
Rango	Manipulador de alimento	
	mayo-junio	julio - agosto
Porcentaje		
0-5	23.4 %	3.9 %
06-10	43%	7.8 %
11-15	31.3 %	70.3 %
16-20	2.3 %	18%

Antes de dar las capacitaciones se tomó una evaluación a los manipuladores teniendo un resultado de 66.4 % desaprobados y solo el 33.6 % de aprobados ya que no tenían un concepto claro en los aspectos de salubridad y manejo de alimentos, después de las capacitaciones, charlas, orientación y seguimiento a los manipuladores se le volvió a tomar otra evaluación teniendo una mejora positiva con un 88.3% aprobados esto quiere decir que hay un 54.7 % de aumento en manipuladores aprobados en relación con la primera evaluación.

2.6. Discusión de resultados

Durante la etapa de inspección sanitaria se obtuvo los siguientes resultados un 26.7% puestos aceptables un 54.4% en proceso y 18.9% no aceptables donde prevalece una calificación en general para el mercado, en proceso. Este resultado tiene similitud con Torres C. y Figueroa P. (2023) en su investigación “*Estado higiénico sanitario de los puestos de venta de comidas preparadas, jugos y refrescos del mercado central modelo – Huacho 2022*” donde el resultado final es regular o en proceso con un 49.4%. En cuanto a los puestos que presentan factores de riesgo ETA, al culminar con las inspecciones se obtuvo un 53.3% puestos aceptables, 31,7% puestos en proceso y no aceptables 15%. por otro lado las capacitaciones sanitarias en BPM hechas se midió mediante evaluaciones calificadas obteniendo un resultado inicial de 66,4% desaprobados y 33,6% aprobados, posteriormente en una segunda calificación se obtuvo 88.3 % aprobados esto quiere decir que hay un 54.7 % de aumento en manipuladores aprobados en relación con la primera evaluación, una gran similitud con Rodríguez (2020) en su artículo “*Conocimiento y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en la feria de Simoca – Tucumán. 2018*” donde el 65% mostró un alto conocimiento de las BPM.

Tomando en consideración a Gil (2020) en su investigación titulado “*Turismo gastronómico en la comunidad de Urquillos, distrito de Huayllabamba-Cusco 2020*”. Recomienda sensibilizar e instruir a los habitantes en servicio de calidad y promover el arte culinario local para impulsar el turismo en Urquillos, tomando en consideración sus propuestas en nuestro informe uno de los objetivos tiene una similitud en cuanto a capacitar a los comerciantes en temas de atención turística para el crecimiento del turismo gastronómico.

De acuerdo a estos resultados se confirma el compromiso de continuar trabajando en las posteriores inspecciones sanitarias y lograr alcanzar del 75% al 100% exigidos en los criterios de las fichas sanitarias, para alcanzar resultados similares a los obtenidos por González M. y Maza J. (2023) en su investigación titulado “*Condiciones higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo 2023*”. Donde obtuvo un cumplimiento del 56% en puestos que cumplen con condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

III. APORTES MAS DESTACABLES A LA EMPRESA

El presente trabajo constituye un precedente de valor para la empresa en la cual se implementó la ficha técnica sanitaria para la evaluación de cada giro y poder realizar un mejor monitoreo, llevando una evaluación más precisa.

Asegurar el cumplimiento normativo de la empresa con todas las regulaciones sanitarias, evitar sanciones y multas.

Se consiguió la formación y capacitación al personal en temas sanitarios, desarrollando un ambiente laboral más confiable y efectivo a largo plazo.

Contribuí a la reducción en las infracciones sanitarias detectadas gracias a las inspecciones más frecuentes, mejoras en la comunicación con los establecimientos.

Quien suscribe fomentó mejorar la automatización de reportes: se desarrolló e implemento un sistema para automatizar la generación de reportes en las inspecciones sanitarias mejorando de manera más efectiva con mayor precisión permitiendo a nuestro equipo enfocarnos en tareas más de campo.

Contribuí con el crecimiento de nuestra cartera de clientes ya que se brindó trabajos de calidad con el buen cumplimiento y programación de acuerdo a los tiempos generando una satisfacción positiva a nuestros clientes.

IV. CONCLUSIONES

- a. Se aplicó el sistema de vigilancia sanitaria para un turismo gastronómico en establecimientos de alimentos del mercado N°1 de surquillo mediante inspecciones sanitarias, con fichas de evaluación sanitarias, capacitando a los comerciantes en buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria.
- b. Se inspeccionó los establecimientos de alimentos en el mercado N°1 de Surquillo, donde el porcentaje de establecimientos clasificados como aceptables entre la primera y segunda inspección sanitaria fue de 17.3% a 26.7% respectivamente. Y una disminución de los puestos no aceptables de 45.5 % a 18.9% esto sugiere que las medidas tomadas entre las inspecciones tuvieron un impacto positivo, en cuanto a los puestos que están en proceso de 37.2% a 54.4% nos indica que muchos puestos están trabajando para mejorar sus condiciones higiénicas pero el progreso es gradual.
- c. Se evaluó las condiciones higiénico sanitarias en los establecimientos del mercado N°1 de Surquillo para un turismo gastronómico identificando los factores de riesgo para la pública dando como resultado una mejoría significativa entre la primera y segunda inspección con un porcentaje de 30.5% y 53.3% respectivamente. Sin embargo, hay un avance parcial en los locales en proceso entre la primera y segunda inspección con un 46.2% y 31.7% respectivamente, para los puestos como no aceptables de un 23.3% disminuyo a un 15% lo que significa que hay un proceso gradual positivo donde los manipuladores están tomando iniciativa de cumplir con las normas mínimas sanitarias y dar una mejor calidad de seguridad alimentaria a los visitantes.

- d. Se capacitó a los comerciantes y personas de los establecimientos en buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria enfatizando la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, obteniendo un 88.3% de aprobados en la segunda inspección sanitaria en comparación con la primera inspección que fue de 33.6% de aprobados esto demuestra un incremento positivo del 54.7%, la alta efectividad del programa de capacitación dio un significativo incremento en el porcentaje de aprobados esto refleja una transformación considerable en las prácticas de higiene y seguridad alimentaria de los comerciantes, la capacitación no solo incremento el conocimiento teórico, sino que también impulso la adopción de mejores prácticas en la realidad.

V. RECOMENDACIONES

- a. Considerar los resultados obtenidos en el presente trabajo para un mejor sistema de vigilancia sanitaria en el mercado N°1 de Surquillo, esta información sirva como herramienta para mejorar y avanzar en la implementación.
- b. Implementar más supervisores incentivar el cumplimiento de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y que a su vez haya más capacitaciones constantes, es importante tener un programa continuo de actualización y refuerzo de los conocimientos adquiridos.
- c. A pesar de las mejoras, el hecho de que aún haya un porcentaje significativo de establecimientos "en proceso" indica que es necesario continuar con el monitoreo y apoyo a estos establecimientos para asegurar una mejora continua en la higiene y seguridad alimentaria. De esta manera atraer a más visitantes sean nacionales e internacionales.
- d. Fortalecer la supervisión y control, implementando mecanismos de control más estrictos y frecuentes, con sanciones claras para los establecimientos que no cumplan con las normas. Mejorar la infraestructura invertir en mejoras de infraestructura del mercado, ventilación, iluminación y áreas de lavado y desinfección. Promover la participación de los comerciantes en la elaboración de políticas de higiene y trabajar en conjunto con las autoridades de salud y seguridad alimentaria.
- e. Realizar evaluaciones periódicas para monitorear la retención de conocimientos y la aplicación de las buenas prácticas. Esto permitirá detectar áreas que requieren más atención y ajustar la capacitación según sea necesario.

- f. Capacitar a nuevos comerciantes cuando ingresan a laborar al mercado, así como a los proveedores de alimentos, para asegurar una cadena de suministro segura y comunicación a los clientes sobre el compromiso que se están haciendo para aumentar la seguridad alimentaria en el mercado. Esto puede generar confianza y aumentar la demanda de visitantes.

VI. REFERENCIAS

Gil, C. (2020). *Turismo gastronómico en la comunidad de Urquillos, distrito de Huayllabamba-Cusco 2020* [Tesis de pregrado, Universidad Andina del Cusco] Repositorio Digital UAC.

<https://hdl.handle.net/20.500.12557/3715>

González, M. y Maza, J. (2023). *Condiciones higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo, 2023* [Tesis de pregrado, Universidad Norbert Wiener]. Repositorio Institucional UNW.

https://alicia.concytec.gob.pe/vufind/Record/UWIE_aab0de602351e26b07ecbbc86d1f38f7

Mendoza, F. (2020). *El boom gastronómico peruano y los mercados de abasto. Una tarea pendiente.* [Tesis de Maestría, Universidad de Barcelona]. Depósito Digital de la UB.

<https://diposit.ub.edu/dspace/handle/2445/171222>

Ordenanza N ° 373-MDS. *Reglamento del sistema local de supervisión y control de la inocuidad e idoneidad de alimentos y bebidas.* (13 de diciembre de 2016).

<https://servilex.pe/documents/ambiente/da012-2017-mds-anexo.pdf>

Ortega, G. y Ignacio, J. (2023). El uso sostenible de los mercados de abastos. Identificando claves a través del análisis de percepción de los comerciantes de los mercados de Málaga. *Investigaciones Turísticas*, 1(25), pp. 121-147.

https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/131165/6/Investigaciones-Turisticas_25_06.pdf

Quispe, E. (31 de marzo de 2016). Mercado N°1 Surquillo. *ISSUU*.

<https://issuu.com/estefaniequispesalas/docs/book>

Resolución Directoral N° 138-2019/ DIGESA/SA, Ficha para la inspección de restaurantes y servicios a fines (07 de octubre del 2019).

http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RD_138-2019-DIGESA-SA.pdf

Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM. Ministerio de Salud aprueba el reglamento sanitario de funcionamiento de mercados de abasto. (16 de marzo de 2003).

https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/282488/254256_RM282-2003.pdf20190110-18386-10afe1p.pdf?v=1547175687

Rodríguez, E. y Fernández, I. (2020). Conocimiento y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en la feria de Simoca – Tucumán. *Revista Peruana de Investigación en Salud*, 4(4), pp. 155-160.

<https://revistas.unheval.edu.pe/index.php/repis/article/view/754>

Saca, C. (2015). *Mercado municipal sostenible gastronómico de la culinaria de la región de Piura* [Tesis de pregrado, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas] Repositorio Académico UPC.

<https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/581068>

Torres, S. y Figueroa, P. (2023). *Estado higiénico sanitario de los puestos de venta de Comidas preparadas, jugos y refrescos del mercado central modelo – Huacho 2022*. [Tesis de pregrado, Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión]

Repositorio UNJFSC.

<https://repositorio.unjfsc.edu.pe/handle/20.500.14067/7999>

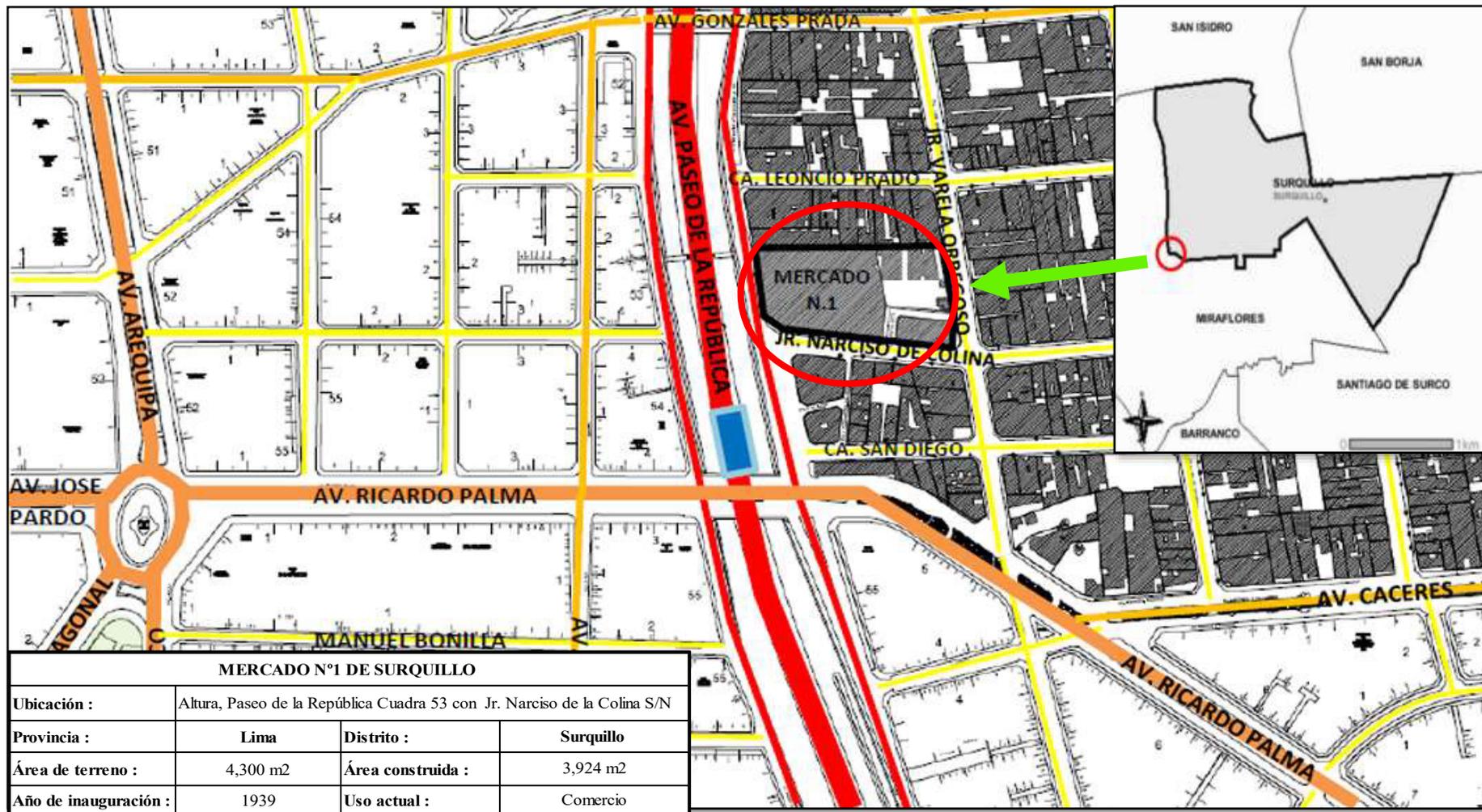
Zárate, W. y Huamán, E. (2019). “*Análisis situacional de las condiciones higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos en los mercados de abastos de Lima Cercado enero - junio – 2017*”. [Tesis de pregrado, Universidad Norbert Wiener]. Repositorio Institucional UNW.

<https://repositorio.uwiener.edu.pe/entities/publication/5ab6ff91-c6ab-45eb-a600-62ff73a9509f>

VII. ANEXOS

Anexo A

Referencia de ubicación del Mercado N°1 de Surquillo



Anexo B

Panel Fotográfico



Capacitaciones sanitarias a los comerciantes del mercado N°1 de Surquillo



Vigilancia sanitaria en restaurantes y afines



Inspección sanitaria en cadena de frío



Control de certificados sanitarios



Inspección sanitaria en puestos de frutas y verduras



Monitoreo de registro de fechas de vencimiento en puestos de abarrotes