



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN

Evaluación de las Buenas Prácticas de Manufactura en las Mypes del Mercado

Jesús de Nazareth, del distrito de La Esperanza - 2017

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN

AUTORA

Guarniz Colqui Astrid Génesis Kiara

ASESORA METODÓLOGA

Dra. Espinoza Rodríguez Olenka

ASESORA ESPECIALISTA

Mg. Sanchez Salcedo María

LINEA DE INVESTIGACIÓN

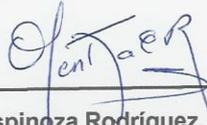
Planificación

TRUJILLO – PERÚ

2017

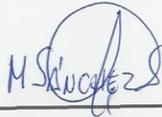
Página del jurado

Página del jurado



Dra. Espinoza Rodríguez, Olenka

Presidente



Mg. Sánchez Salcedo, María

Secretaria



Mg. Rodríguez Leyva, Ericka

Vocal

Dedicatoria

A Dios Todo poderoso, por haberme dado la vida, y permitirme haber llegado hasta este momento tan importante para mi vida. Gracias mi Padre Celestial por darme fuerzas para seguir adelante y no desmayar en los problemas que se presentaron.

A mis padres hermosos, Santos y María, por enseñarme que la vida no es fácil, que toca luchar día a día, que hay que trabajar duro para obtener nuestros sueños, también por enseñarme que la vida sin amor, no tiene significado. Esto es su triunfo, los amo como todo mi corazón.

A mis hermanos, Alexis y Angie Guarniz Colqui por apoyarme emocionalmente, por permanecer juntos como familia, los quiero mucho. También a Ángel Pecho, por la ayuda incondicional y apoyo moral, agradecida por haber llegado a mi vida.

Agradecimiento

Agradezco a Dios por protegerme durante todo mi camino y darme fuerzas para superar obstáculos y dificultades a lo largo de toda mi vida. Gracias padre, por darme la fortaleza, sabiduría y salud para poder compartir este logro con los míos.

A mis Padres, a quien les debo toda mi vida, les agradezco el cariño y su comprensión, a ustedes quienes has sabido formarse con buenos sentimientos y valores, lo cual me ha ayudado a salir adelante buscando siempre el mejor camino.

A mis hermanos, que siempre me han dan fortaleza y ayuda moral al momento de realizar la tesis, mi gratitud es infinita hacia ustedes.

Declaratoria de autenticidad

Declaratoria de autenticidad

Yo, Guarniz Colqui Astrid Génesis Kiara con DNI N° 70173619, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grado y Título de la Universidad César Vallejo, Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela de Administración, declaro bajo juramento que todos los datos e información que se presenta en la presente tesis son auténticos y veraces.

En tal sentido asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de la información aportada por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad César Vallejo.

Así mismo, autorizo a la Universidad César Vallejo a publicar el presente trabajo de investigación, si lo cree conveniente.

Trujillo, Octubre del 2017



Astrid Génesis Kiara, Guarniz Colqui

DNI: 70173619

v

Presentación

Señores miembros del jurado, presento ante ustedes la tesis titulada “Evaluación de las Buenas Prácticas de Manufactura en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, del distrito de La Esperanza – 2017”, con la finalidad de evaluar cada pyme del mercado Jesús de Nazareth, tomando en cuenta el reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Cesar Vallejo para obtener el Título Profesional Licenciada en Administración.

Esperando cumplir con los requisitos de aprobación.

Índice

Página Del Jurado.....	ii
Dedicatoria	iii
Agradecimiento	iv
Declaratoria de autenticidad.....	v
Presentación	vi
Índice.....	v
Resumen	viii
Abstract	ix
I. Introducción	2
1.1 Realidad problemática	2
1.2 Trabajos previos	3
1.3 Teorías relacionadas al tema.....	5
1.4 Formulación del problema	13
1.5 Justificación del estudios	13
1.6 Hipótesis	14
II. Método.....	16
2.1 Tipo de investigación	16
2.2 Diseño de investigación	16
2.3 Variables operacionalización	16
2.4 Población y muestra	18
2.5 Técnicas e instrumentos de recolección de datos y validez	19
2.7 Aspectos éticos	29
III. Resultados	31
IV. Discusión.....	42
V. Conclusiones	47
VI. Recomendaciones	49
V. Referencias.....	51
VI. ANEXOS	

Resumen

La presente investigación tiene como objetivo evaluar las buenas prácticas de manufactura, en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, del distrito de la Esperanza – 2017. La investigación es de diseño no experimental –Transversal de tipo descriptivo. Se utilizó un instrumento llamado guía de observación, utilizando una muestra de 98 mypes para poder evaluar las buenas prácticas de manufactura en las mypes del mercado Jesús de Nazareth, del distrito de la Esperanza – 2017. Donde se concluyó finalmente que este centro de abasto cuenta con un nivel de buenas prácticas de manufactura regular, obteniendo un porcentaje de 58,2% en cada puesto observado del mercado de abastos.

Palabra Clave: Buenas Prácticas, Manufactura.

Abstract

The objective of this research is to evaluate the good practices of manufacturing, in the Mypes of the Jesus of Nazareth Market, of the district of Esperanza - 2017. The research is of non-experimental design - Transversal of a descriptive type. The observation guide instrument was used, using a sample of 98 mypes to be able to evaluate the good manufacturing practices in the mypes of the Jesús de Nazareth market, in the district of Esperanza - 2017. Where it was found that the level of good practices of Manufacturing is regular, obtaining a percentage of 58.2% in each position of the market.

Keyword: Good Manufacturing Practice

INTRODUCCIÓN

I. Introducción

1.1 Realidad Problemática

Los mercados municipales o centros de abasto de nuestro país viven actualmente una etapa de nuevas normas. En la actualidad deben asumir medidas de desempeño que favorezcan su competitividad sustentable y global, como miembros fundamentales del dinamismo empresarial de la ciudad.

Una de estas medidas de desempeño son las buenas prácticas de manufactura cuya aplicación redundará en el bienestar de los clientes, ya que asegura la eliminación de riesgos contaminantes que atenten contra la salud aplicando procedimientos de control en la manipulación y fabricación de los alimentos o productos brindados.

Diario Correo (2016) informa que los principales mercados mayoristas de frutas, en la capital del país, constituyen una situación alarmante por la falta de higiene, las condiciones de venta son insalubres, al exponer los alimentos cerca de la basura, que es botada por los mismos comerciantes o consumidores (párr.4).

Asimismo Diario Apega (2016) indica que los mercados trujillanos, se encuentran con una autoestima baja, por las malas prácticas de manufactura que se realizan a diario en los centros de abasto (párr.1).

Un ejemplo es el mercado Jesús de Nazareth, donde se puede notar la falta de higiene, la presencia de moscos, y roedores, en el sector de pescado, fruta y verdura, originando olores fétidos y poniendo en riesgo la salud de los mismos vendedores, con lo que respecta a la venta de comida no cuenta con las medidas de higiene necesarias, ya que no utilizan guantes para coger los alimentos, ni los utensilios son apropiados para los respectivos procedimientos.

El mercado definitivamente no aplica adecuadamente las buenas prácticas de manufactura, siendo un problema para la comunidad en general ya que es un elemento de referencia en la cultura y en la identidad local, se trata de espacios de intercambio y tejidos sociales. Por último, por tener malas prácticas de manufactura, el mercado se ve envuelto en un serio problema de salubridad y la falta de información la cual hace que ponga en riesgo la salud de ellos mismos y de todos los clientes que recurren diariamente al centro de abasto. Después de ver la

realidad problemática, se han formulado las siguientes preguntas de investigación: ¿Cuál es el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión de edificios e instalaciones, en el mercado Jesús de Nazareth?, ¿Cuál es el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión de abastecimiento de agua potable del mercado Jesús de Nazareth?, ¿Cuál es el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión disposición de aguas servidas?, ¿Cuál es el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión de recolección y disposición de residuos sólidos, en el mercado Jesús de Nazareth?, ¿Cuál es el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión de sistema de frío, en el mercado Jesús de Nazareth?, ¿Cuál es el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión servicios higiénicos?, ¿Cuál es el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión prevención de plagas, en el mercado Jesús de Nazareth?, ¿Cuál es el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión de presentación e higiene del personal, en el mercado Jesús de Nazareth?

1.2 Trabajos Previos

Paternina (2012) la investigación titulada:

Evaluación de las Buenas Prácticas de Manufactura (Estudio aplicado en la planta piloto del programa de ingeniería de alimentos de la Universidad de Cartagena). Teniendo un estudio de tipo descriptivo, donde se utilizó 2 poblaciones, siendo la primera la infraestructura y todos los elementos que componen la planta y la segunda población son los trabajadores que manipulan los alimentos; para la primera población se aplicó la técnica de la observación, con la ayuda de una guía de inspección del INVIMA. Con lo que respecta a la segunda población se aplicó un cuestionario de las buenas prácticas de manufactura a los empleados. Donde se obtuvo como resultado que la infraestructura y los elementos a utilizar en la planta cuentan con buenas prácticas de manufactura que permitirá desarrollarse profesionalmente; por otro lado como resultado de las encuestas arrojó que los trabajadores no tienen noción de las buenas prácticas de manufactura, trayendo en desventaja al nuevo proyecto.

Bravo (2015) en su tesis titulada:

Guía de Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos para mejorar la Oferta Gastronómica e Imagen corporativa del Restaurante Yanusi Kichwa Ecolodge – Ecuador, de la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López, para obtener el título de Ingeniero en Turismo. Tuvo una investigación tipo descriptiva, en cada uno de las áreas del restaurante del ecolodge, utilizó como técnica la observación, además se empleó una entrevista al personal administrativo para conocer parte del juicio sobre el tema, teniendo como

conclusión que del estudio realizado de buenas prácticas de manufactura, realizado a través de una encuesta, arrojó que desconocen de este tema, haciendo que la oferta gastronómica no sea de calidad, por otro lado en las guía de observación se obtuvo un nivel regular en el establecimiento, perjudicándoles como empresa en su imagen y en la fidelización de sus clientes.

España (2014) en su investigación titulada:

Evaluación de Buenas Prácticas de Manufactura en ventas ambulantes de comida y propuesta de manual de control de calidad para la manipulación de alimentos ofrecidos por los vendedores ambulantes de comida en la cabecera departamental de Totonicapán, Guatemala – 2014 de la Universidad Rafael Landívar. Para obtener el título de Licenciada en Nutrición. Fue una investigación tipo descriptiva, la población estuvo conformada por el número de personas que se dedican a la venta de alimentos ambulantes, en la ciudad de Totocapán. El investigador realizó una reunión con el sindicato de vendedores ambulantes de alimentos, representantes de la ciudad, preguntando diversas preguntas, por otro lado se evaluó las ventas callejeras de cada una de las ventas existentes; la cual se realizó por medio de observación con una lista de chequeo.

Donde se concluyó que las ventas ambulantes de la ciudad departamental de Totonicapán, se determinó que algunas de ellas no cumplen en su totalidad las buenas prácticas de manufactura, ya que reutilizan el aceite para cocinar, haciendo que pierdan vitaminas, sabor, olor, textura, produciendo sustancias dañinas para la salud. Por otro lado también se diseñó una propuesta de control de calidad para las ventas ambulantes de alimentos, ya que muchos de los vendedores no realizan de manera adecuada el procedimiento de limpieza y desinfección, dejando a un lado guantes al momento de preparar los alimentos.

Bacalla (2015) en su investigación titulada:

Sistema de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la cadena de restaurantes de la Empresa Taichí & Proteínas S.A.C. LIMA – 2014, de la Universidad de Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas. Fue una investigación tipo descriptiva, los instrumentos a considerar fue una entrevista a las personas relacionadas con el trabajo de la elaboración de los alimentos, para llevar a cabo la entrevista y diagnóstico, se realizó con la ayuda de la “Ficha para Evaluación Sanitaria de Restaurantes y Servicios Afines”. Donde se concluye que la cadena de restaurantes cuentan con el 92.57 % de las BPM, lo cual indica que esta en un nivel estable, favoreciéndolo como empresa y obteniendo la calidad sanitaria para

los clientes, este sistema es fundamental para que ellos puedan implementar otros sistemas de gestión más adelante.

1.3 Teorías Relacionadas al tema

1.3.1 El códex alimentarius.

Díaz y Uría (2009) nos dice que el “Codex es una recopilación de normas alimentarias, códigos de prácticas, cuya aplicación busca asegurar que los productos alimentarios sean inocuos y aptos para el consumo” (p.10).

La organización de las naciones unidas para la alimentación y la agricultura (FAO, 1963) define como:

“Normas alimentarias internacionales armonizadas, que protegen la salud de los consumidores y fomentan prácticas leales en el comercio de los alimentos” (parr.1).

De acuerdo a los conceptos que exponen los autores, podemos decir que son reglas reconocidas internacionalmente de estándares altos, cuya finalidad es asegurar la protección de la salud de los consumidores.

1.3.2 Principios generales de higiene del códex alimentarius.

Díaz y Uría (2009) mencionan que:

El código Universal Recomendado de las Practicas- Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius constituye las bases para certificar la higiene de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la elaboración primaria hasta el consumidor final (p.11).

Los principios Generales de Higiene de los Alimentos brindan una ubicación general sobre los diversos controles que deben adoptarse a lo largo de la cadena alimentaria para garantizar la limpieza de los alimentos. Estos controles se logran aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura y en lo posible el Sistema de Análisis de Peligros y Punto Críticos de Control (HACCP). Este último se aplica con el fin de optimar la inocuidad alimentaria. Estos principios han sido sometidos a varias revisiones; la cuarta de ellas en el 2003 (pp.11 – 12).

1.3.3 Concepto de buenas prácticas de manufactura.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2015) confirma que:

“Las buenas prácticas de manufactura (BPM), es un conjunto de instrucciones o procedimientos operacionales que tienen que ver con la prevención y control de la ocurrencia de peligros de contaminación en alimentos” (parr.1).

Las buenas prácticas de manufactura son las situaciones en las que se encuentran los alimentos; Mayer (2015) afirma que son las condiciones de la infraestructura y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de bebidas, alimentos y productos a fines, con el objetivo de garantizar la calidad.

Pando (s.f) “son principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración y almacenamiento de alimentos para el consumo humano, con el objetivo de garantizar que estos estén en óptimas condiciones sanitarias adecuadas” (p.13).

León (2010) señala que “las buenas prácticas de manufactura se aplican a todos los procesos de manipulación de alimentos y son una herramienta fundamental para la obtención de un proceso inocuo, saludable y sano” (p.25).

La Dirección General de Salud (DIGESA, s.f) afirma que las buenas prácticas de manufactura tratan de los requisitos de higiene que deben observarse en la adquisición, transporte, recepción, almacenamiento y comercialización que se expenden en bodegas.

De acuerdo con Rivero y Baquero (2004, citado por Paliguano, 2015, p.8) “Las buenas prácticas de manufactura son aplicables a cualquier establecimiento que procesan, preparan y envasan alimentos, para la comercialización de ellos”.

Podemos decir que las buenas prácticas de manufactura, son procedimientos que ayudan a mejorar las condiciones higiénicas de los alimentos o productos, las cuales puedan ofrecerse al público con estándares altos en calidad.

1.3.4 Objetivo del manual de buenas prácticas.

Según Anzuelo (1998) afirma que es “el aumento de la productividad, un alimento limpio, confiable y seguro para el cliente, mejora la imagen de la

institución, hay disminución de merma y mejor manejo de inocuidad” (Pilaguano, 2015, p.7).

Para Flores 1999, citado por Pilaguano, (2015, p.8) manifiesta que es “reducir significativamente el riesgo de intoxicación a la población consumidora, formando una mejor imagen de calidad y adicionalmente, evitar que el empresario reciba sanciones legales”.

De acuerdo con los conceptos dados por los autores podemos decir que el objetivo principal de las BPM, es brindar un producto limpio, fuera de agentes contaminantes, asegurando la salud de las personas.

1.3.5 Importancia de las buenas prácticas de manufactura.

Las buenas prácticas de manufactura es muy importante, ya que es un proceso para obtener un producto o alimento seguro; así lo refiere Pando (2012) que cualquier empresa que desee ser competitiva en los mercados deben de obtener una política de calidad, iniciando con la aplicación de las buenas prácticas de manufacturas como el inicio o punto de partida para una gestión completa de calidad en los alimentos.

Salgado y Castro (2007) “es importante este diseño de cada uno de los diferentes programas o formatos, donde sirven para evaluar y realimentar los procesos, siempre en función de proteger la salud del consumidos” (pp 33 -34).

Los autores definen que las buenas prácticas de manufactura es de vital importancia, ya que aplicándolos hace que cualquier empresa, en el caso un mercado de abasto sea más competitivo y tenga una mejor imagen.

1.3.6 Requisitos para aplicar las buenas prácticas de manufactura.

El Ministerio de Salud Pública (2002, citado por Paliguano, 2015, p.10) menciona que estos requisitos son eficaces para su aplicación:

“Las instalaciones donde se producen y manipulan los alimentos deben de ser diseñados y construidos en armonía con las operaciones que se realizan, con la finalidad que el riesgo sea mínimo de contaminación y que sean fáciles de limpiar y desinfectar”.

Las edificaciones e instalaciones, deben de contar con una locación, accesos y alrededores limpios y estar alejadas de entes contaminadores. Asimismo se debe de contar con una buena ventilación que permita que el aire circule en todo el proceso de los alimentos, los pisos y drenajes deben de ser resistentes, los techos, las paredes, ventanas, deben de ser de un material salubre fácil de limpiar (Castillo y Chávez, 2008).

Díaz y Uría (2009) “los equipos y utensilios, que entren en contacto con los alimentos deben de estar diseñados y situados de manera que sea fácil de limpiar y desinfectarse” (p.13), se hace con la finalidad de evitar la contaminación de estos y que no se puedan transmitir otras sustancias raras que puedan afectar la salud del consumidor.

Los equipos y todo tipo de utensilios deben de ser estar ubicados en un lugar fácil de encontrar y hacer la limpieza; como menciona Castillo y Chávez (2008) “los equipos deben de evitar la contaminación del alimentos de cualquier ente toxico, en lo posible estos deben de estar hechos del material acero inoxidable fáciles de limpiar” (p.20).

El personal autorizado quienes manipulan los alimentos, ellos juegan un rol importante, como lo menciona a Henderson (2000, citado por Bojorge y López 2011), debido a que ellos son potenciales portadores de microorganismos patógenos contaminantes, el personal debe de contar con una cultura de higiene apta para poder manipular cualquier tipo de alimento. Estos hábitos abarcan el uso apropiado de ropa netamente para el trabajo, tener las manos limpias y dejarse de malas costumbres, tales como estornudar y toses sobre los productos, estos deben de ser evitados (p.9).

Castillo y Chávez (2008) definen que “el personal debe de cumplir con las reglas de higiene y comportamiento, usar la dotación completa limpia, lavar y desinfectar sus manos frecuentemente, mantener las uñas cortas, limpias y sin pintura, nada de perfumes ni joyas, para que así se evite contaminación” (p.21).

Díaz y Uría (2009) afirman que “el control de plagas deben de ser constante. Se debe de eliminar de todos los lugares porque podrían ingresar plagas y producirse, para ello deben de mantenerse en buen estado los desagües y cualquier otro sitio por donde puedan entran plagas, estos deben de permanecer tapados” (p.42).

Las plagas constituyen un peligro para la inocuidad de los alimentos, ya que pueden transmitir enfermedades; Castillo y Chávez (2008) menciona que se debe “mantener las áreas limpias y ordenadas; tapar las grietas y orificios; manejar adecuadamente la basura, para no generar malos olores, que puedan afectar a los consumidores” (p.22).

Bojorge y López (2011) define que el control de procesos son cuatro etapas principales de la cadena: Inspeccionar el alimento; segregar el alimento; preparar el alimento y almacenar el alimento.

Todas estas operaciones tienen que ser conducidos en acuerdo con los principios de inocuidad; se debe de inspeccionar el alimento para cualquier irregularidad en su estado; segregar el alimento, separar los alimentos de los cocidos con los que están aún por preparar; preparar el alimento con las medidas sanitarias de sanidad, utilizar guantes para la manipulación de los alimentos y el uniforme con todas las medidas de protección ; almacenar el alimento, para que posea una presentación impecable, en un buen empaque y en un sitio que esté libre de contaminación (pp.10-11).

Según el autor, tomando en cuenta todos estos requisitos de buenas prácticas de manufactura se puede llegar a un óptimo resultado, cada paso es indispensable para obtener un buen resultado en cualquier entidad.

1.3.7 Buenas prácticas de manipulación de alimentos a observarse en la venta de alimentos en bodegas.

La Dirección General de Salud (DIGESA, s.f) menciona los requisitos de higiene que se deben de observar en una bodega (p.16).

Adquisición. Los abarrotes deberán adquirirse de distribuidores, formales, todos los productos serán de procedencia conocida y deberán reunir los requisitos de calidad. Se deberá tomar cuidado con el rotulado de la etiqueta que haya acumulación de insecto u otros animales (p.19).

Instalaciones. Dentro de ellas encontramos; abastecimiento de agua, indica que la bodega debe de disponer de suficiente cantidad de agua para los requerimientos de la limpieza de local y las demás operaciones higiénicas; Disposición de aguas servidas: El local deberá de disponer de un sistema adecuado de evacuación de las aguas servidas y que esté protegido para evitar la salida de roedores e insectos; Sistema de Frio: La bodega deberá de disponer de

refrigeradoras y congeladoras. Además deberán de tener una capacidad suficiente para la conservación; Recolección y disposición de residuos sólidos: Los residuos sólidos deberán recolectarse en recipientes de plástico adecuadamente tapados, y con una bolsa interior para facilitar el vaciado; Prohibición de animales domésticos: Se colocaran carteles visibles sobre la prohibición de traer consigo perros gatos u otro animal en el interior del local (p.20).

Recepción. Deberá verificarse la calidad de los productos adquiridos al ser recepcionados, rechazándose aquellos que no cumplan con los criterios de calidad (frescura, envases rotos, etc.) (p.20).

Almacenamiento. En la bodega los productos se deberán almacenar en envases o depósitos cerrados que impidan el ingreso de insectos y roedores. Si hay fruta o verduras, estas deben de estar en refrigeración (p.21).

Comercialización. La bodega se limpiará diariamente, se desinfectará una vez por mes con solución de lejía, los productos se envolverán en polietileno liso de color claro y sin impresiones. La finalidad es que el puesto se vea ordenado, limpio y acto para todos los consumidores (p.21).

1.3.8 Buenas Prácticas de Manipulación en Mercados de Abasto

La Dirección General de Salud (DIGESA, 2000) señala que “esta sección establece los requisitos relativos a las zonas donde se recepcionan, almacenan y expenden los alimentos” (p.33).

Edificio e instalaciones: Estos deberán ser de construcción sólida y habrán de mantenerse en buen estado. Los materiales deben de ser impermeables y que permitan la limpieza u desinfección y no deberán de transmitir ninguna sustancia indeseable a los alimentos. Deben de mantener la limpieza de paredes, pisos, techos, ventanas y las instalaciones eléctricas deben de estar bien empotrados o contenidos en tubos cerrados. (DIGESA, 2000.p.34).

Abastecimiento de agua potable. Los mercados de abasto deberán de disponer de agua potable, lavaderos en cada puesto del mercado para los requerimientos de limpieza del local y demás operaciones higiénicas, (DIGESA, 2000.p.35).

Disposición de aguas servidas. El local del mercado deberá de disponer de un sistema adecuado para aguas servidas, también debe de contar con un sistema de alcantarillado que se encuentre protegido para evitar la salida de roedores e insectos (DIGESA, 2000.p.35).

Recolección y disposición de residuos sólidos. Los residuos sólidos deberán de recolectarse en cada puesto, en recipientes de plástico o metal adecuadamente tapados o cubiertos para evitar cualquier contagio. Estos deben de ser ubicados en áreas alejadas y separadas de los puestos (DIGESA, 2000.p.36).

Sistema de Frio. Cada puesto del mercado deben de disponer de cámaras de refrigeración o artefactos de congelación según los casos (refrigerador, congeladora), con capacidad suficiente para los requerimientos de conservación de los productos mercedores que comercialicen en el establecimiento, debe de contar con medidor o sistema que mida la temperatura. (DIGESA, 2000.p.36).

Servicios Higiénicos. Este servicio debe de mantenerse en buen estado de conservación e higiene, con buena iluminación y ventilación, contar con agua y utensilios de higiene, por otro lado no debe de haber contacto directamente con la zona de venta de alimentos (DIGESA, 2000.p.36).

Prevención y control de Plagas. Debería elaborarse y aplicarse un programa eficaz y continuo de prevención y control de plagas. El local de cada puesto del mercado debe de ser sometidos a limpieza y desinfección, utilizando productos desinfectantes para la no contaminación de alimentos (DIGESA, 2000.p.37).

Presentación e higiene del personal. Todo el personal de vendedores deberá mantener una esmerada limpieza personal durante el trabajo de venta y deberá asimismo llevar ropa protectora, inclusive gorro o cubrecabezas y calzado, además todos estos artículos deben de ser lavables, a menos que sean desechables, y mantenerse limpios de acuerdo con la naturaleza del trabajo que desempeña cada persona de

cada puesto del mercado. Asimismo deben de tener hábitos de limpieza (DIGESA, 2000.p.38).

Podemos concluir que las buenas prácticas de manufactura son procedimientos para llegar a estándares de calidad, ofreciendo productos totalmente sanos, para el cuidado de los clientes que siempre disponen comprar en un centro de abasto.

1.4 Formulación del Problema

¿Cuál es el nivel de las Buenas Prácticas de Manufactura en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, del distrito de la Esperanza - 2017?

1.5 Justificación del Estudios

Según Hernández, Fernández y Baptista (2014) este “indica porque de la investigación exponiendo sus razones. Por medio de la justificación se debe demostrar que el estudio es necesario e importante” (p.40) para ellos se considera cinco criterios para poder tomar en cuenta.

Conveniencia. Ayudará a explicar la evaluación de las buenas prácticas de manufactura de cada puesto del mercado Jesús Nazareth, mediante la observación de cada puesto del centro de abasto.

Relevancia Social. El mercado Jesús de Nazareth, es un centro de abasto formal, que maneja la Municipalidad de la Esperanza. Por ende mediante esta investigación se pretende conocer el nivel de cumplimiento o grado de las buenas prácticas de manufactura en cada Mypes o puesto del mercado.

Implicaciones Prácticas. Con las investigaciones podrá llegar a saber el nivel de cumplimiento en buenas prácticas de manufactura y en su posteridad realizar una propuesta de acción, tomando en cuenta las deficiencias que se obtendrán en la investigación.

Utilidad Metodológica. Para el cumplimiento de los objetivos, se hará uso de una guía de observación, dándole un valor a cada ítem, seguidamente se hará el procesamiento y se llegará a conocer el nivel de las buenas prácticas de manufactura del mercado Jesús de Nazareth, del distrito de La Esperanza.

1.6 Hipótesis

H_i Las Mypes del mercado Jesús de Nazareth tienen un nivel regular de las Buenas Prácticas de Manufactura, distrito de la Esperanza – 2017.

1.7 Objetivos

General

Evaluar las Buenas Prácticas de Manufactura en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Específicos

O₁ Determinar el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión de edificios e instalaciones.

O₂ Determinar el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión de abastecimiento de agua potable.

O₃ Determinar el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en aguas servidas

O₄ Determinar el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión de recolección y disposición de residuos sólidos.

O₅ Determinar el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión de sistema de frío.

O₆ Determinar el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión servicios higiénicos.

O₇ Determinar el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión de prevención de plagas.

O₈ Determinar el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión de presentación e higiene personal.

MÉTODO

II. Método

2.1. Tipo de investigación

Descriptivo

Para Hernández et al. (2014) afirman que el estudio “busca especificar propiedades y características importantes de cualquier fenómeno que se analice. Describe tendencias de un grupo o población” (p.62).

2.2. Diseño de investigación

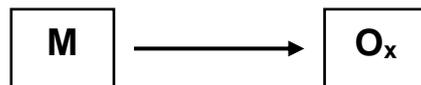
No experimental.

Hernández et al. (2014) señala que “son estudios que realizan sin la manipulación intencional de las variables y en los que solo se observara los fenómenos en su ambiente natural para analizarlos” (p.52).

Transversal

Hernández et al. (2014) indican que es de corte transversal porque la recolección de datos, se realizará en un momento determinado.

El diseño de investigación que se tendrá en cuenta es descriptivo, siendo este su diagrama:



Donde:

M: Muestra de Estudio

Ox: Buenas Prácticas de Manufactura

2.3. Variables Operacionalización

Variable Cualitativa

Buenas Prácticas de Manufactura

Operacionalización de variables

Variable	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala de Medición
Buenas Prácticas de Manufactura	Rivero y Baquero 2004, citado por Paliguano (2015) "Las buenas prácticas de manufactura son aplicadas a cualquier establecimiento que procesan, preparan y envasan alimentos, para la comercialización de ellos" (p.8).	Son procedimientos que ayudan a mejorar las condiciones higiénicas de los alimentos o producto, las cuales se puedan ofrecer al público con estándares de calidad.	Edificio e instalaciones	Nivel de Cumplimiento de un entorno propicio para el trabajo	Ordinal
			Abastecimiento de agua potable	Nivel de cumplimiento de la disposición de agua potable	
			Disposición de aguas servidas	Nivel de cumplimiento de la disposición de aguas servidas	
			Recolección y disposición de residuos sólidos	Nivel de cumplimiento adecuado de recolección y disposición de la basura	
			Sistema de Frío	Nivel de cumplimiento de la conservación de los productos	
			Servicios Higiénicos	Nivel de cumplimiento de la limpieza de los servicios higiénicos	
			Prevención de Plagas	Nivel de cumplimiento del control de insectos y roedores	
			Presentación e higiene del personal	Nivel del cumplimiento de limpieza del personal.	

Nota: indicadores de buenas prácticas, basado en la teoría de la Dirección General de Salud (DIGESA, 2000).

2.4. Población y Muestra

2.4.1. Población.

La población estuvo conformada por 218 pymes del mercado Jesús de Nazareth, del distrito de la Esperanza – 2017; tal como se detalla en la siguiente tabla:

Distribución de las pymes de la población

Tipos de Pymes	N° de pymes	Porcentaje
Pymes de frutas y verduras	20	9.2%
Pymes de aves	24	11.0%
Pymes de carnes rojas	15	6.9%
Pymes de pescado y mariscos	21	9.6%
Pymes de comidas y jugos	18	8.3%
Otras pymes	120	55.0%
Total	218	100%

Nota. Elaboración propia

2.4.2. Muestra

Para elegir el tamaño de la muestra se utilizó el muestreo no probabilístico (por conveniencia). Esta muestra representa el 45% de la población (98 pymes) que han sido seleccionados. Así mismo es una muestra representativa para llevar a cabo la investigación.

2.4.3. Unidad de Análisis

Una Mype del mercado Jesús de Nazareth.

2.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos y validez

2.5.1. Técnica e instrumento.

TÉCNICA	INSTRUMENTO
Observación	Guía de Observación

Nota: para la recolección de datos de esta muestra se utilizará la técnica de la observación que posee como instrumento la guía de observación.

Este instrumento será creado por el propio autor, donde se tiene 8 dimensiones, con 22 indicadores. Para la realización de este instrumento se creará 3 ítems por cada dimensión excepto en la dimensión de sistema de frío y disposición de aguas hervidas que cuentan con 2 ítems, sumando los 22 en total.

2.5.2. Validez

Se llevará a cabo la validez de contenido por juicio de expertos, de dos profesores especialistas y un metodólogo para la total confiabilidad del instrumento a realizar.

2.6. Método de análisis de Datos

El procesamiento de la información se realizará a través del programa Microsoft Office Excel, destinado a analizar la variable a investigar. Donde para el análisis de los resultados, se utilizarán tablas y gráficos, dando a conocer los resultados de la variable estudiada.

Para realizar dicha tabulación de niveles de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, del distrito de La Esperanza – 2017; se realizó mediante la Ley de Sturges (K), y a la vez considerando la fórmula de rango (R) tomando como el número máximo (3) y el número mínimo (1). Para finalizar se calculó la amplitud de clase (A) cuya fórmula es rango entre la fórmula de sturges, cuyo resultado dio 1 que significa de cuanto en cuanto vamos a avanzar para calcular los niveles. Obteniendo como resultado que 3 es bueno, 2 es regular y 1 es malo. Por tanto se considera cumplimiento en el nivel bueno, a veces cumple en el nivel regular y no cumple en el nivel malo.

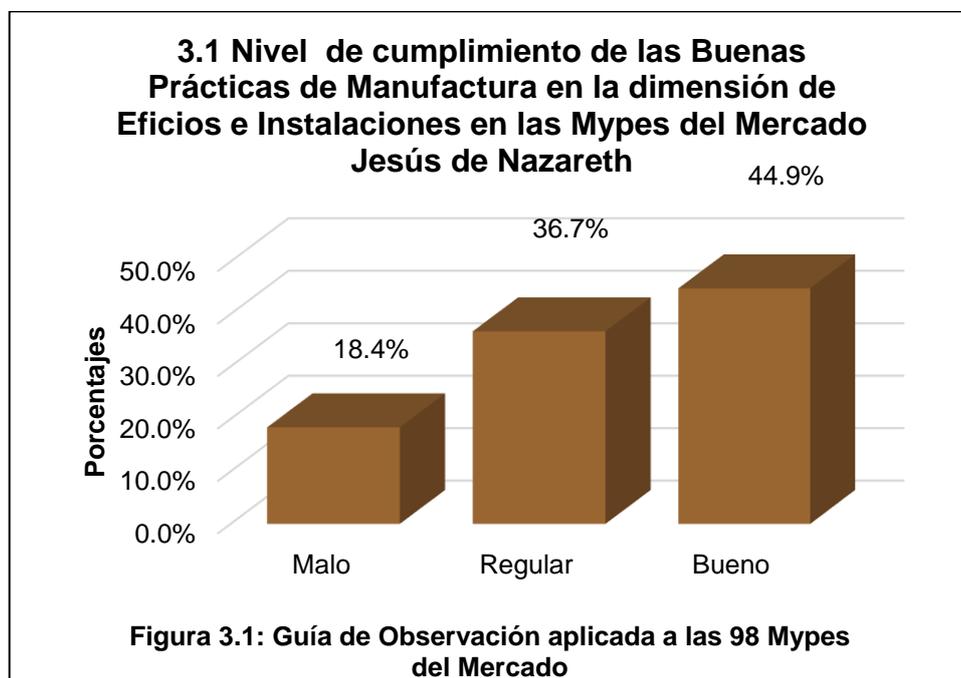
2.7. Aspectos Éticos

Esta investigación tuvo en cuenta, aspectos éticos respecto a la propiedad intelectual, la protección de las identidades de los participantes de los estudios, la honestidad en el desarrollo del tema y la obtención de la información.

RESULTADOS

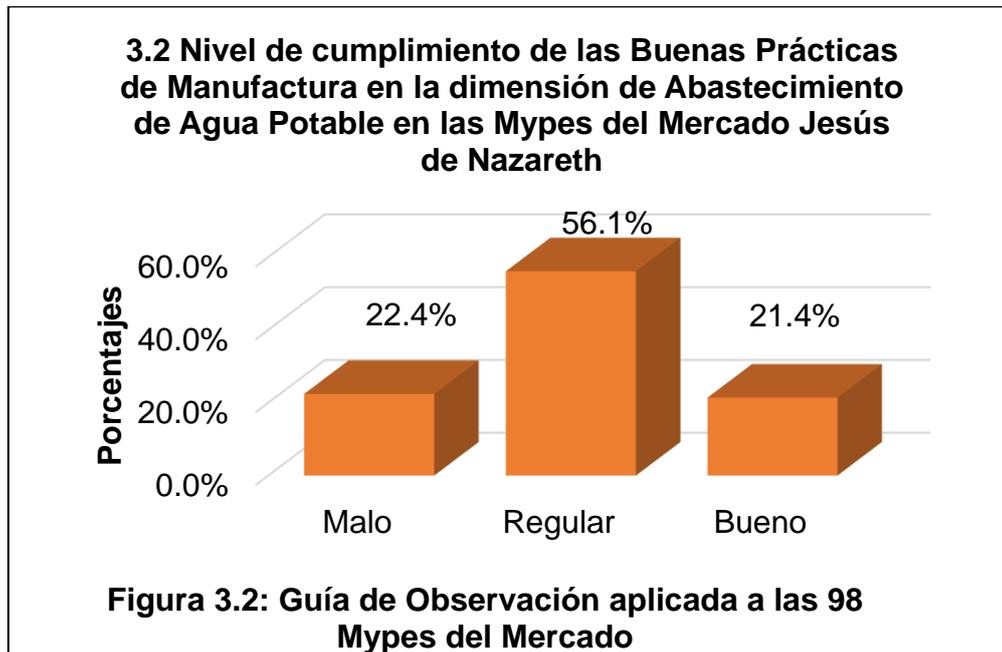
III. Resultados

Objetivo 1. Determinar el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión de edificios e instalaciones en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La esperanza – 2017.



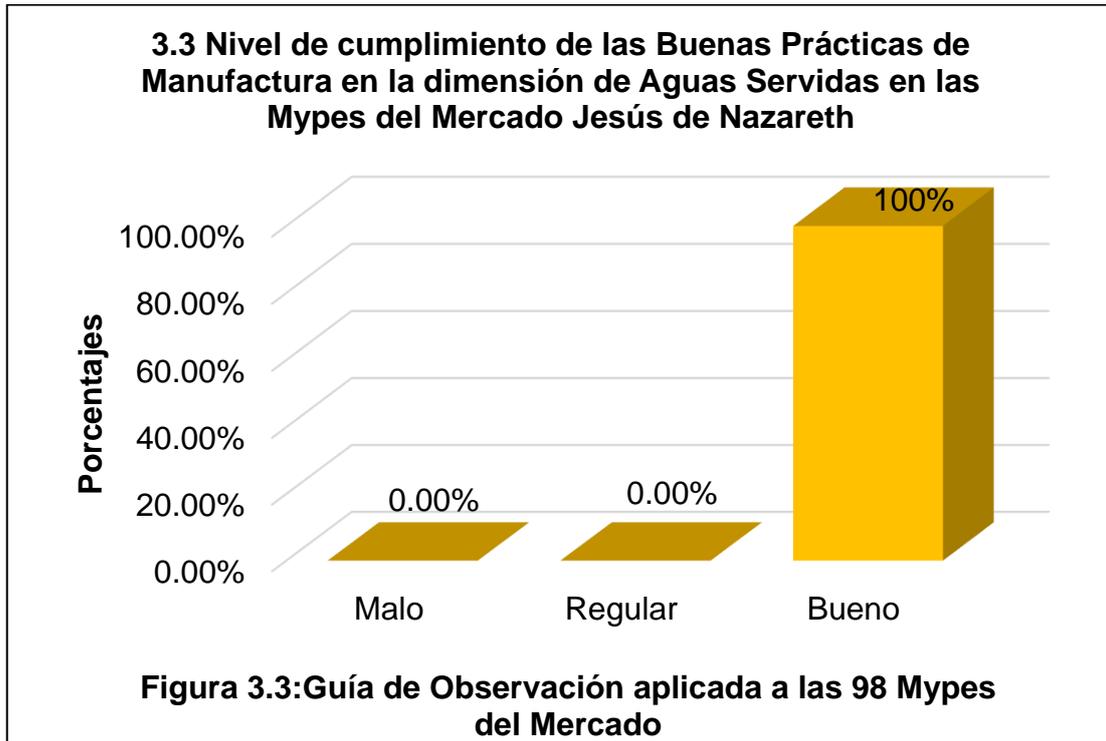
Como resultado de la dimensión Edificios e Instalaciones, se puede observar que el 44.9% de las Mypes del mercado cuentan con una infraestructura adecuada y que se adecuan a los exigencias de las buenas prácticas de manufactura; por tanto se ubica en un nivel bueno.

Objetivo 2. Determinar el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión de abastecimiento de agua potable en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.



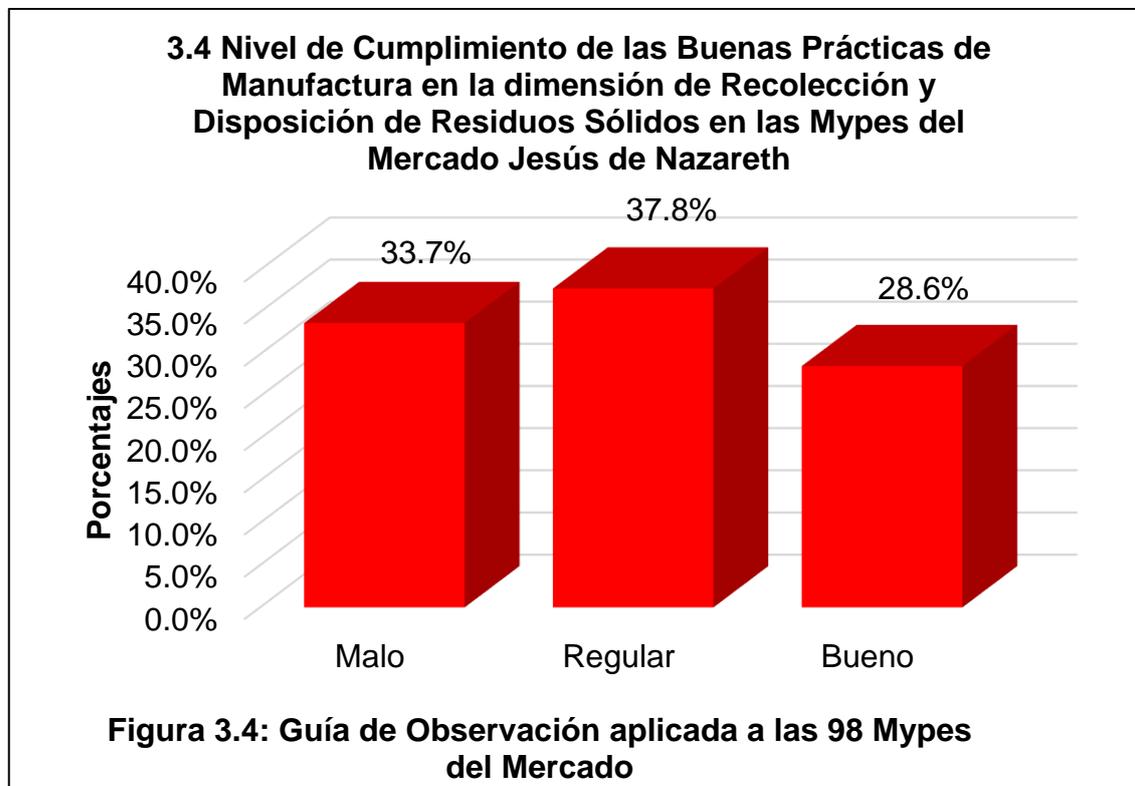
Según los resultados de la dimensión Abastecimiento de Agua Potable, encontramos con un 56.1% en un nivel regular, la cual es desfavorable ya que es un elemento vital para cada pyme del mercado, y si no se cuenta con ellos, es difícil facilitar la limpieza de los utensilios y del mismo puesto.

Objetivo 3. Determinar el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión de aguas servidas en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.



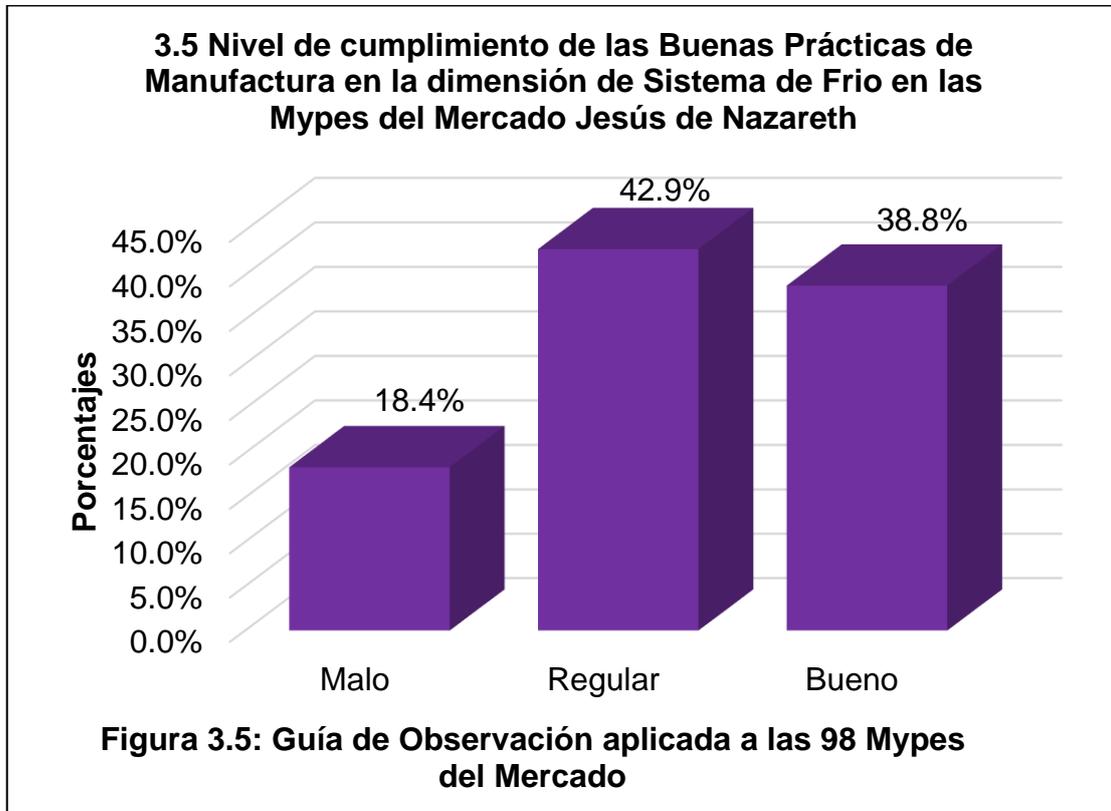
Se puede observar que el 100% de la dimensión aguas servidas, se encuentra en un nivel bueno, esto se debe a que poseen un sistema seguro de drenaje (desagües), la cual no interfiere ni perjudica en sus actividades del día a día.

Objetivo 4. Determinar el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión recolección y disposición de residuos sólidos en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.



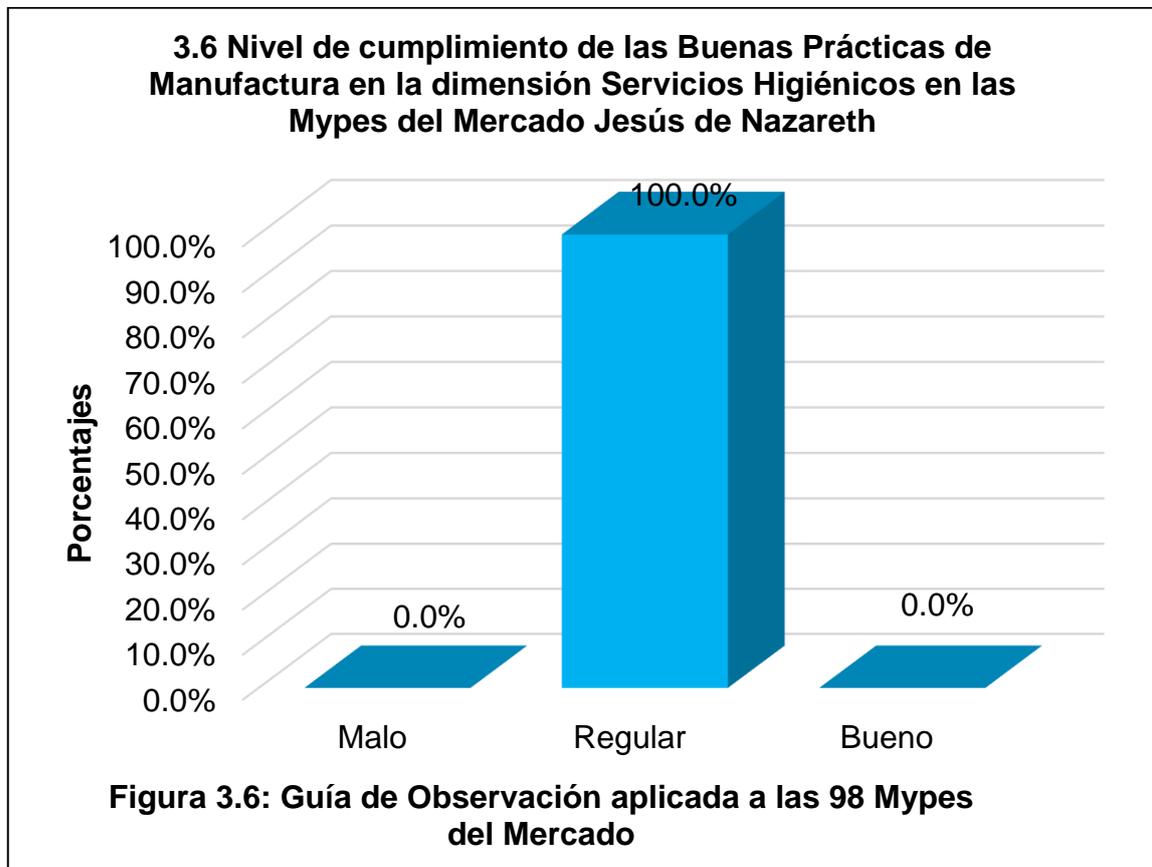
En los resultados de la dimensión recolección y disposición de residuos sólidos, arrojó que el 37.8% presentan un nivel regular, esto significa que cada pyme del centro de abasto regularmente cuentan con basureros, clasifican y ubican en una área alejada los desechos.

Objetivos 5. Determinar el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión sistema de frío en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.



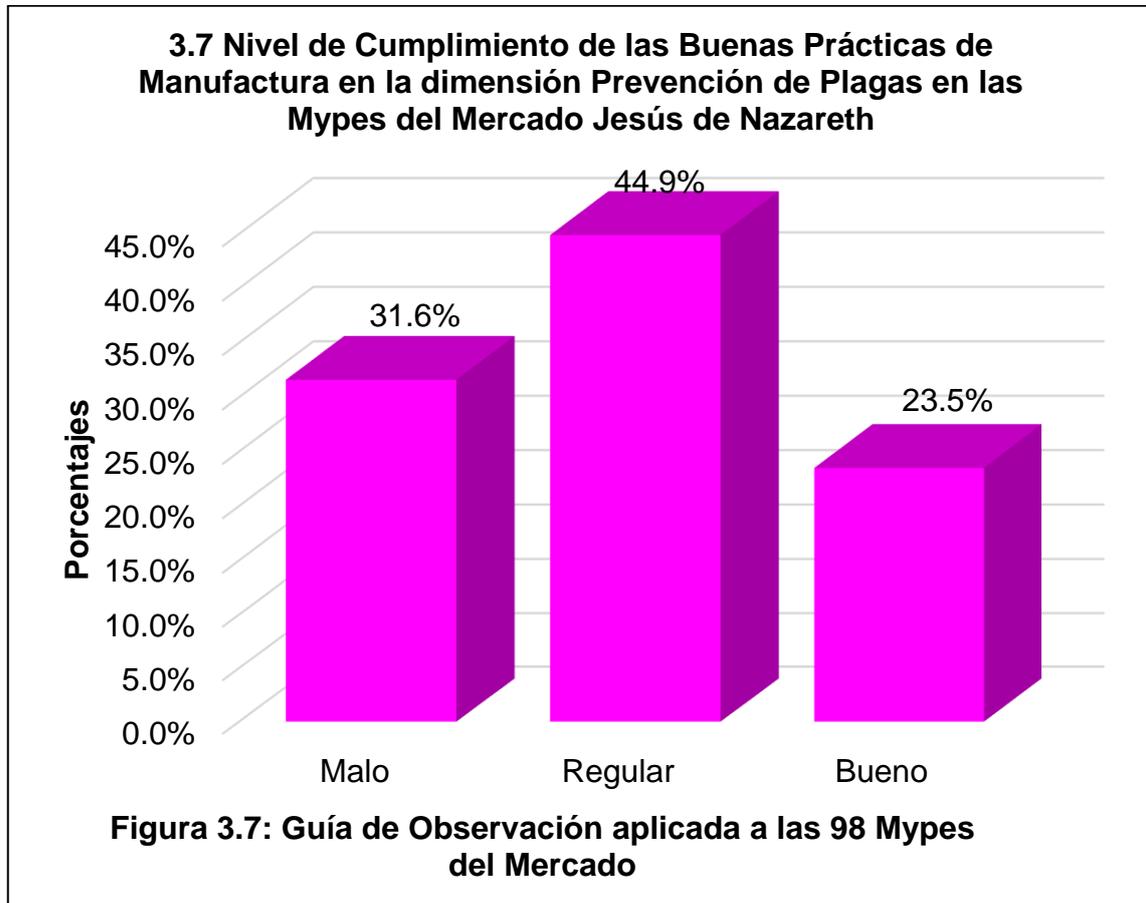
Se puede observar que el nivel que más preside es el regular con un 42,9% en la dimensión sistema de frío en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth. Esto se debe a que no todas las mypes cumplen con los requisitos del sistema de BPM, como es el caso de una de ellas; disposición de artefactos de congelación.

Objetivos 6. Determinar el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión servicios higiénicos en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.



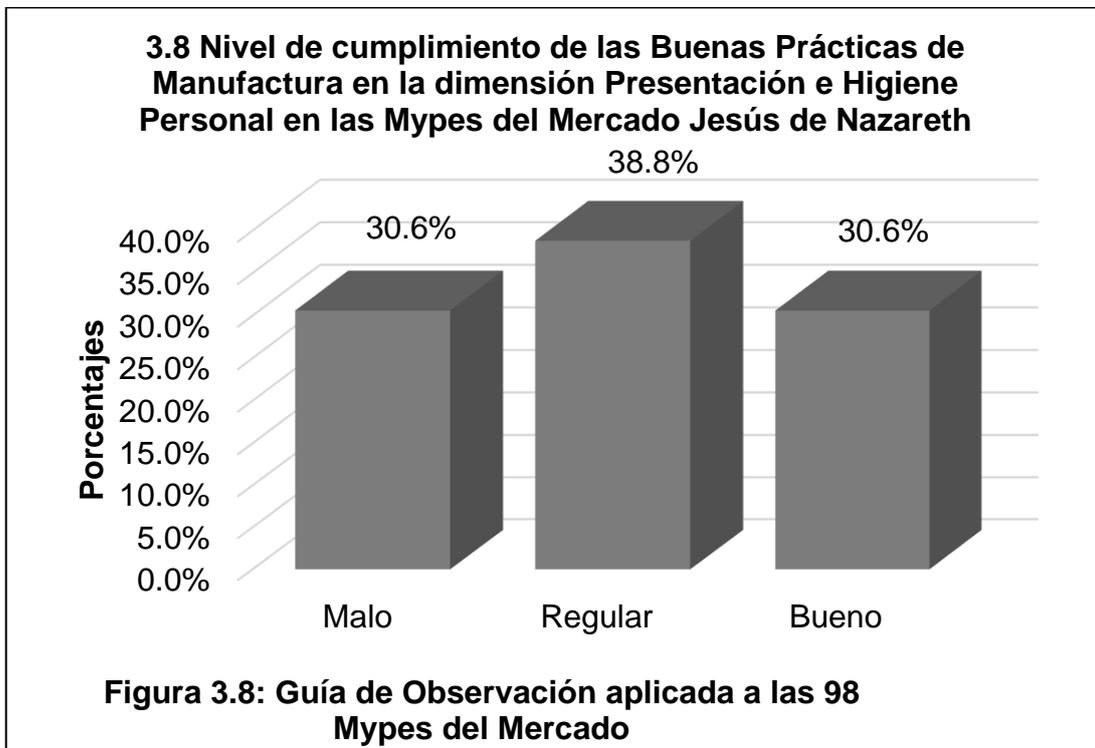
Se aplicó la guía de observación, y como resultado nos arrojó que la dimensión cuenta con un 100% en un nivel regular, a diferencia de los niveles malo y bueno que obtuvieron un porcentaje del 0% en la dimensión. Esto se debe a que la mayoría de los servicios higiénicos no cumplen con las BPM, como es uno de los casos, de no disponer depósitos de basura con tapa.

Objetivo 7. Determinar el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión prevención de plagas en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.



Se puede observar que en la dimensión Prevención de Plagas, el nivel más significativo es el regular con un 44,9% a diferencia de los otros niveles, esto significa que las pymes el hoy por hoy no enfatizan mucho en la limpieza y desinfección de los establecimientos.

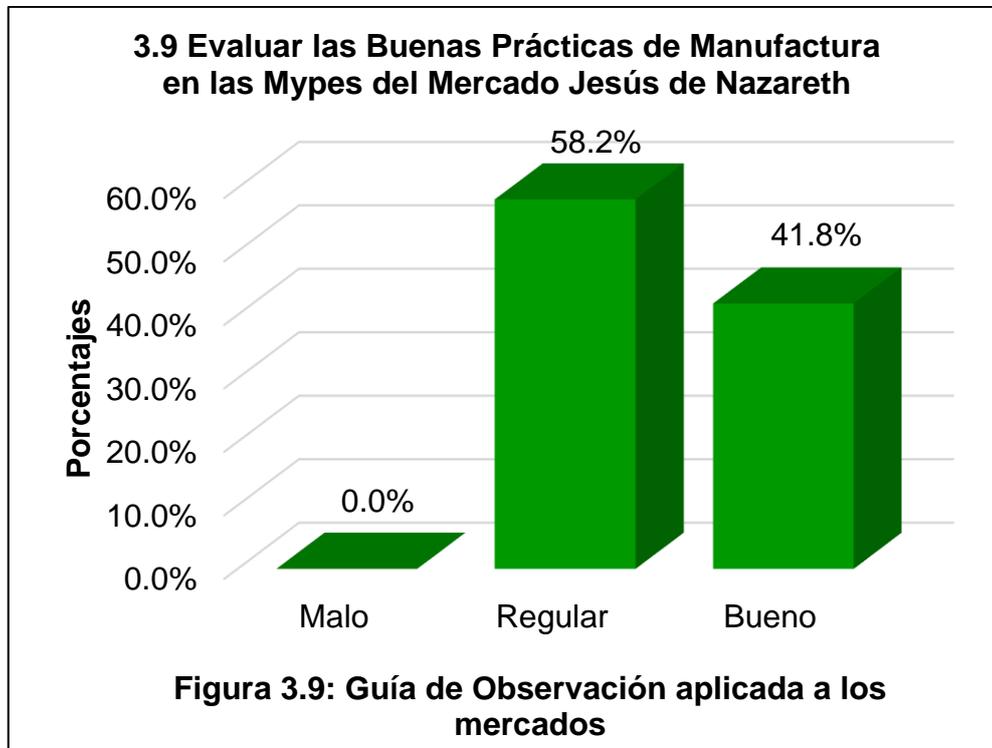
Objetivo 8. Determinar el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión presentación e higiene persona en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.



Según los resultados de la dimensión Presentación e Higiene Personal, encontramos que el 38.8% presentan un nivel regular en su vestimenta, sobresaliendo con el resto de niveles, claro está que los comerciantes de cada puesto no priorizan llevar una vestimenta adecuada, para sus diversas labores.

Objetivo General

Objetivo 9. Evaluar las Buenas prácticas de Manufactura en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.



Podemos decir que la variable Buenas Prácticas de Manufactura, se encuentra en un nivel regular logrando un porcentaje del 58,2% de manera general en el mercado Jesús de Nazareth, ubicándolo en un nivel regular. Por lo tanto se comprueba la hipótesis expuesta en el trabajo de investigación.

Contrastación de Hipótesis

La Hipótesis: Las Mypes del mercado Jesús de Nazareth tienen un nivel regular de las Buenas Prácticas de Manufactura, distrito de la Esperanza – 2017.

Siendo que en los niveles de buenas prácticas de manufactura, la puntuación mínima que se empleó fue 0 y la máxima 1, obteniendo como resultados que la mayoría de la puntuación fue de manera variable, ubicándolo en un nivel regular.

Por consiguiente, tomando en cuenta las consideraciones anteriores, se acepta la hipótesis, por tanto las buenas prácticas de manufactura, tiene un nivel regular en las Mypes del mercado Jesús de Nazareth.

DISCUSIÓN

IV. Discusión

Hoy en día, los mercados o centros de abasto de nuestro país viven actualmente en una etapa de nuevas normas. En la actualidad deben de asumir medidas de desempeño que favorezcan, su competitividad sostenible, ellos forman parte de los miembros fundamentales de la actividad empresarial de la ciudad. Estas medidas de desempeño empresarial son las buenas prácticas de manufactura, este sistema muy fructuoso busca reducir los riesgos contaminantes que atenten contra la salud pública, también se buscan un mayor crecimiento en sus ventas, tener más prestigio y mejor imagen para los clientes.

Ante el problema que las mypes del mercado Jesús de Nazareth enfrentan en la actualidad como es la falta de higiene, presencia de moscos y olores fétidos se llegó a realizar el estudio con el propósito de evaluar el nivel de las buenas prácticas de manufactura en las mypes del mercado Jesús de Nazareth.

Los resultados para la variable buenas prácticas de manufactura, fue a través de una guía de observación, donde nos permitió observar muy de cerca cada puesto del mercado Jesús de Nazareth del distrito de la Esperanza – 2017.

Las limitaciones que se presentaron al comienzo de la investigación fue la incomodidad de los comerciantes de cada mype, ante la presencia del investigador, ya que al observar cada puesto, se podía notar un poco de extrañes e indiferencia por parte de ellos. Pero al explicarle al presidente del centro de abastecimiento, sobre el estudio a realizar, cedió de una manera natural, incluso colaborando con el desarrollo de la presente investigación.

El objetivo 1 se llegó a determinar el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión de edificios e instalaciones en las mypes del mercado Jesús de Nazareth del distrito de La Esperanza - 2017 , los resultados obtenidos de la tabla 3.1 se evidencia que el 44,9% de las Mypes del mercado se encuentran en un nivel bueno, esto debido a que la mayoría de su infraestructura se encuentra en óptimas condiciones, así mismo los puestos cuentan con un buen espacio, donde les permite trabajar cómodamente; lo cual se corrobora con Castillo y Chávez (2008) donde refiere que deben de contar con una locación, accesos y alrededores limpios, así mismo se debe de contar con una buena ventilación; los pisos, los techos, las paredes deben de ser un material salubre y fácil de limpiar. Por tanto comparando con los resultados que Paternina (2012) que consiguió en su tesis aplicada a una planta piloto; arrojó que la infraestructura y los elementos a utilizar, si cuentan con buenas prácticas, obteniendo el mismo resultado en esta investigación.

El objetivo 2 se buscó medir el nivel en la dimensión de abastecimiento de agua potable donde se obtuvo como resultado en la tabla 3.2, un 56,1% ubicándolo en un nivel regular, debido que 55 mypes de las 98 en total, se observó que ellos si disponen de agua potable para la limpieza de los productos, pero por otro lado la mayoría de los puestos no disponen

de lavaderos, y el agua contaminada suelen guárdalo en baldes o regarlas a las pistas de la calle; caso contrario a lo que dice Digesa (2000) que los mercados de abasto deberán de disponer de agua potable en cada puesto del mercado para los requerimientos de limpieza del local y el resto de operaciones higiénicas, asimismo deben de disponer de lavaderos, para la limpieza (p.34).

El objetivo 3 en la dimensión de disposición de aguas servidas se obtuvo como resultado en la tabla 3.3 un 100% lo cual lo ubica en un nivel bueno, esto señala que el mercado Jesús de Nazareth cumple de manera idónea este requisito; al contar con desagües totalmente seguros, que eviten la contaminación ambiental de la zona. Lo señalado anteriormente se corrobora con Digesa(2000) el local del mercado deberá de disponer de un sistema adecuado para aguas servidas, debe de disponer un sistema de alcantarillado y que se encuentre protegido para evitar la salida de roedores e insectos (p.34)

El objetivo 4 señala que las buenas prácticas de manufactura en la dimensión recolección de residuos sólidos en las mypes del mercado Jesús de Nazareth de La Esperanza - 2017, obtuvo un 37,8%, en la tabla 3.4, siendo que esta represente un nivel regular en cada mype del mercado, ya que regularmente colocan una bolsa plástica en cada basurero, en algunas ocasiones no clasifican la basura ni mucho menos lo alejan a una distancia prudente, previniendo la contaminación de los alimentos; caso contrario, define Digesa (2000) los residuos sólidos deben de recolectarse en recipientes de plástico o metal adecuadamente tapados o cubiertos para evitar cualquier contagio. Estos deben de ser ubicados en áreas alejadas y separadas de los puestos (p.36).Por tanto hay una discrepancia con los resultados que presenta Bacalla (2015) en su investigación en la cadena de restaurantes de la Empresa Taichí & Proteínas S.A.C, donde el indica que el establecimientos tiene un nivel estable de buenas prácticas de manufactura, caso contrario a la presente investigación.

El objetivo 5 se determinó con la dimensión de sistema de frio en las mypes del mercado Jesús de Nazareth de La Esperanza – 2017 los resultados de la tabla 3.5,muestran un 42,9% ubicándolo en un nivel regular, debido a que no todos los puestos disponen de artefactos de congelación, que ayuden al mantenimiento de los alimentos, lo cual representa una desventaja al momento de ofrecer el producto en el mercado; se comprueba lo que dice Digesa (2000) que cada puesto del mercado deben de disponer de cámaras de refrigeración o artefactos de congelación según los casos, con capacidad suficiente para los requerimientos de conservación de los productos merecedores que se comercialicen en el establecimiento (p.36); España (2014) en su investigación realizado a vendedores ambulantes de la ciudad de Totonicapán – Guatemala, obtuvo un resultado parecido a este estudio, donde concluye que no todos los vendedores ponen en

conocimiento las buenas prácticas de manufactura, perjudicando la salud y alterando los alimentos, asimismo en la presente investigación, también se obtuvo un nivel regular de esta variable, afectando a los clientes y propietarios del centro de abasto.

El objetivo 6 representado por la dimensión de servicios higiénicos, en las mypes del mercado Jesús de Nazareth de la Esperanza – 2017 arrojó como resultado en la tabla 3.6 que las 98 mypes cumplen de una manera frecuente esta dimensión, obteniendo un 100%, donde lo ubica en un nivel regular, debido a que el mercado Jesús de Nazareth no cuenta con todos los requisitos de cumplimiento como la disposición de utensilios higiénicos que no permiten el contacto con las manos; caso contrario a lo que manifiesta Digesa (2000) este servicio debe de mantenerse en buen estado de conservación e higiene, con buena iluminación y ventilación, con agua para la limpieza del establecimiento y que esta no se ubique cerca de la zona de venta de alimentos (p.36).). Asimismo España (2014) en su investigación que realizó a vendedores ambulantes de la ciudad de Totonicapán – Guatemala, consiguió un resultado semejante a este estudio, donde concluye que no todos los vendedores ponen en conocimiento las buenas prácticas de manufactura, perjudicando la salud y alterando los alimentos, de igual forma en la presente investigación, obtuvo resultados semejantes, ya que en el mercado los servicios higiénicos no cumplen todos los requisitos de buenas prácticas de manufactura.

El objetivo 7 representado por la dimensión prevención y control de plagas, en el mercado Jesús de Nazareth, del distrito de La Esperanza – 2017 se obtuvo como resultado en la tabla 3.7 un 44,9% colocándose en un nivel regular, esto es debido a que regularmente las mypes del mercado utilizan diversos productos de limpieza, para evitar la contaminación de insectos, roedores, entre otros, finalmente no todos los puestos del mercado cuentan con carteles que prohíban la entrada a los animales. En relación con la definición de DIGESA (2000) menciona que debe de elaborarse u aplicarse un programa eficaz y continuo para la prevención y control de plagas. El local de cada puesto del mercado debe de ser sometido a limpieza y desinfección, utilizando productos desinfectantes para la no contaminación de alimentos (p.37), caso contrario de Paternina (2012) en su investigación realizada a una planta piloto de un programa de ingeniería, le arrojó como resultado que el establecimiento si cumplen con las buenas prácticas de manufactura, caso contrario a este estudio realizado, la cual salió un nivel bajo, por la falta de limpieza en los establecimiento.

El objetivo 8 representado por la dimensión presentación e higiene personal, en las mypes del mercado Jesús de Nazareth, del distrito de La Esperanza - 2017 se obtuvo en la tabla 3.8 los resultados, las cuales el 38,8% a obteniendo un nivel regular, esto debido a que los dueños de cada mypes del mercado no cuentan con una vestimenta apropiada para su trabajo, por otro lado el personal cuenta regularmente con estándares de limpieza como mantenerse el pelo recogido o estar sin joyas, se observó también que no todos los comerciantes tienen hábitos de limpieza, como es el estornudar encima de los alimentos, comparando con la teoría de Digesa (2000) dice que el personal de vendedores deberá mantener una esmerada limpieza personal durante el trabajo de

venta y deberá asimismo llevar ropa protectora, incluso gorro o cubrecabezas y calzado, además deben de ser artículos lavables. Así mismo todos los vendedores deben de tener hábitos de limpieza, teniendo como finalidad evitar la contaminación de los alimentos.

La hipótesis planteada en la investigación de las buenas prácticas de manufactura en las mypes del mercado Jesús de Nazareth, del distrito de La Esperanza – 2017.

La tabla 3.9 muestra la realización y comprobación de la hipótesis, utilizando como muestra a 98 pymes del mercado. Obteniendo como resultado que 57 pymes de las 98 en total cuentan con un nivel regular, cuyo porcentaje representa el 58,2% del total; y al hacer un contraste con la teoría recolectada, se obtuvo de forma más detallada la evaluación de las buenas prácticas en cada una de sus dimensiones. Dando de este modo que se acepta la hipótesis establecida en la investigación. Esto se puede comparar con los resultados que Bravo (2015) obtuvo en su tesis aplicada en el Restaurante Yanusi Kichwa, donde al evaluar con una guía de observación se obtuvo un nivel regular en el establecimiento, perjudicándoles como empresa en su imagen y en la fidelidad de sus clientes.

La investigación aporta la información necesaria para aplicar en otros centros de abastos, no solo en la ciudad de Trujillo sino también en cualquier parte del país, se puede evaluar las buenas prácticas de manufactura.

V. Conclusiones

5.1. En la investigación se determinó el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión edificios e instalaciones en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017; se obtuvo un nivel bueno, debido a que la infraestructura de los puestos del mercado se encuentran en óptimas condiciones, se encontró que cumplen perfectamente con el mantenimiento de las paredes, pisos y ventanas del establecimiento (Figura 3.1).

5.2. Se determinó el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión de abastecimiento de agua potable en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017; se obtuvo un nivel regular, ya que la mayoría de los puestos no cuentan con un lavadero y la mayoría de los comerciantes, suele guardar el agua sucia en baldes o regarlos en las pistas del mercado (Figura 3.2).

5.3. Se determinó el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión de aguas servidas en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017; obtuvo un nivel bueno, ya que el centro de abasto cuenta con alcantarillados totalmente seguros, que evitan que se contamine toda la zona del mercado (Figura 3.3).

5.4. Se determinó el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión recolección de residuos sólidos en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017; obtuvo un nivel regular, esto se da porque muy de vez en cuando los comerciantes no ponen un bolsa dentro de un basurero, en otras ocasiones no suelen ni clasificar la basura, la cual hace que la zona del mercado se contamine (Figura 3.4).

5.5. Se determinó el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión sistema de frío en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017; se concluye que posee un nivel regular, esto se da ya que no todos los puestos cuentan con equipos de congelación, la cual representa un peligro para los productos perecederos que se comercializan en el lugar (Figura 3.5).

5.6. Se determinó el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión servicios higiénicos en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017; obtuvo un nivel regular, esto se da porque en el centro de abasto no cuenta con accesorios especializados, para evitar el contacto con las manos (Figura 3.6).

5.7. Se determinó el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas en manufactura en la dimensión prevención de plagas en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017; obteniendo un 44,9%, que lo ubica en un nivel regular, esto significa que el mercado no siempre aplica productos desinfectante, ni muchos menos cuentan con carteles en donde prohíban los animales (Figura 3.7).

5.8. Se determinó el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión presentación e higiene personal, donde se obtuvo un 38,8%, obteniendo un nivel regular, esta dimensión se posiciono en ese nivel porque en las pymes del centro de abasto, no todos tiene la vestimenta formal, para que puedan atender a los clientes, además ellos no todos cuentan con hábitos de limpieza (Figura 3.8).

5.9. Se buscó evaluar el nivel de buenas prácticas de manufactura en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth de La Esperanza – 2017, donde se obtuvo un resultado final de 58,2%, ubicándolo en un nivel regular, es claro que en cada puesto aún le falta poner más énfasis en este sistema, trayendo como consecuencia, una mala imagen para el centro de abasto, afectando las ventas de sus productos y disminuyendo la clientela en el centro de abasto (Figura3.9).

VI. Recomendaciones

6.1. Se recomienda a las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, La Esperanza – 2017 seguir implementando en infraestructura, ya que en los resultados ha generado un nivel alto al momento de ser evaluado y eso es una ventaja para el centro de abasto, con respecto a la imagen.

6.2. Con lo que respecta al abastecimiento de agua potable, se le sugiere a las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, La Esperanza – 2017 que implementen los utensilios necesarios, para que de esa forma, se les pueda facilitar el trabajo, en el puesto y así evitar contaminación.

6.3. En lo que respecta al objetivo de aguas servidas, pues ellos cuentan con un sistema de alcantarillado seguro, pero se le recomienda a las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, La Esperanza – 2017, que le hagan constante mantenimiento al sistema de drenaje, para así evitar futuros inconvenientes.

6.4. A los comerciantes de las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, La Esperanza – 2017 se le sugiere realizar unos talleres informativos sobre los residuos sólidos, con el fin de mejorar, en el aspecto ambiental y así tener noción de como reciclar correctamente.

- 6.5.** Según lo observado en cada Mype del Mercado Jesús de Nazareth, La Esperanza – 2017, se recomienda, implementar más equipos de congelación, con la finalidad que los productos se conserven en un mejor estado.
- 6.6.** En los baños del Mercado Jesús de Nazareth, La Esperanza - 2017 se recomienda comprar utensilios para baño, las cuales no tengan contacto directamente con las manos, se hace con la finalidad de evitar la contaminación y futuras enfermedades.
- 6.7.** En lo que respecta en prevención de plagas en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, La Esperanza – 2017, se recomienda desinfectar las tuberías, con la finalidad de descartar algún tubo roto, en los que puedan pasar insectos y roedores.
- 6.8.** Se recomienda a los comerciantes de las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, La Esperanza – 2017, realizar una capacitación sobre presentación e higiene personal, se hace con la finalidad que ellos den una buena imagen de su persona hacia los clientes.
- 6.9.** Por último se recomienda a las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, La Esperanza – 2017, realizar capacitaciones a todos los comerciantes sobre las buenas prácticas de manufactura, pues estas capacitaciones ayudarán a fortalecer el aprendizaje y conocimiento a ellos mismos, con el fin de aplicarlos correctamente y así pueda ver un nivel bueno a futuro, trayendo como consecuencia prestigio y reconocimiento para el mercado.
- 6.10.** A futuros investigadores se recomienda realizar estudios correlacionales donde se investigue la relación entre Buenas Prácticas de Manufactura y la Competitividad en centros de abastos.

REFERENCIAS

VII. Referencias

- Apega. (18 de abril 2016). *Mercados de abasto al 2021*. Recuperado de <http://www.apega.pe/noticias/prensa-y-difusion/cig2016-mercados-de-abastos-al-2021.html>
- Bacalla, E. (2014). *Sistema de buenas prácticas de manufactura (BMP) en la cadena de restaurantes de la empresa Tauchii & Proteínas S.A.C. Lima. 2014* (tesis de pregrado). Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza. Recuperado http://repositorio.untrm.edu.pe/bitstream/handle/UNTRM/557/FIA_161.pdf?sequence=1
- Bravo, R. (2015). *Guía de buenas prácticas de manufactura de alimentos para mejorar la oferta gastronómica e imagen corporativa del restaurante Yasuní Kichwa Ecolodge* (tesis de pregrado). Escuela superior politécnica agropecuaria de Manabí Manuel Feliz - Ecuador Lopez. Recuperado <http://repositorio.espam.edu.ec/handle/42000/150>
- Bojorje, B., & López, (2011). *Diagnostico referido a buenas prácticas de Manufactura (BPM) en la Industria Alimenticia de la segunda, tercera y cuarta región de Nicaragua en el periodo de Agosto a Diciembre del año 2010*. Recuperado de repositorio.unan.edu.ni/35/1/85739.pdf
- Castillo, J., & Chávez, J (2008). *Implementación de la documentación de las buenas prácticas de manufactura y establecimiento de los manuales de procedimiento de las pruebas fisicoquímicas en la planta de enfriamiento*. Recuperad de <http://www.javeriana.edu.co/biblos/ciencias/tesis132.pdf>
- Correo. (20 de Agosto 2016). *La basura sigue siendo un talón de Aquiles en la gestión edil*. Recuperado de <http://diariocorreo.pe/edicion/la-libertad/trujillo-la-basura-sigue-siendo-un-talon-de-aquiles-en-la-gestion-edil-611508/>
- Díaz, A., & Uría, R (2009). *Buenas prácticas de manufactura: Una guía para pequeños y medianos agroempresarios*. 2da Ed. Región Miami: Editorial Imprenta IICA, sede central. Recuperado de orton.catie.ac.cr/reoc/A5294e/A5294e.pdf

España (2014). *Evaluación de buenas prácticas de manufactura en ventas ambulantes de comida y propuesta de manual de control de calidad para la manipulación de alimentos ofrecidos por los vendedores ambulantes de comida en la cabecera departamental de Totonicapán, Guatemala*. 2014 (tesis de pregrado). Universidad Rafael Landívar. Recuperado de <http://recursosbiblio.url.edu.gt/tesiseortiz/2014/09/15/Espana-Silvia.pdf>

Hernández, R. Fernández., & Baptista. (2014). *Metodología de la Investigación*. 5ta Ed. México: Editorial Mc Graw Hill.

Ministerio de Salud. (2000). *Guía para la aplicación del sistema HACCP en mercados de abasto*. Recuperado de <http://bvs.minsa.gob.pe/local/minsa/161.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (1963). *Plantillas de buenas prácticas*. Recuperado de <http://www.fao.org/faowhocodexalimentarius/scientificbasis/es/%20Concepto%20de%20el%20codex/>

Paternina, S. (2012). *Evaluación de las buenas prácticas de manufactura aplicadas en la planta piloto del programa de ingeniería de alimentos* (tesis de pregrado). Universidad de Cartagena, Colombia. Recuperado de: <https://slidedoc.es/evaluacion-de-las-buenas-practicas-de-manufactura-aplicadas-en-la-planta-piloto-del-programa-de-ingenieria-de-alimentos-de-la-universidad-de-cartagena-pdf>

Pando, K (s.f). *Diagnostico de la situación actual de la empresa de "Productos congelados Tía Lucca"*. Recuperado de. dSPACE.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/2408/1/tq1096.pdf

Paliguano. P (2015). *Elaboración de un manual de buenas prácticas de manufactura (BPM), en la empresa de lácteos verito en la parroquia de aloag, barrio Aychapicho Ecuador*. Recuperado de <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/2646/1/T-UTC-00181.pdf>

Salgado, R., & Castro (2007). *Lineamientos de buenas prácticas de manufactura y Haccp en la empresa transformadora Excélsior, S.A.* Recuperado de <http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A5294/A5294e.pdf>

Mayer, F (2015). *Buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos (BPM)*. Recuperado. <http://www.prompex.gob.pe/Miercoles/Portal/MME/descargar.aspx?archivo=64DED269-EB9D-4516-AC8D-4ADFEE087D44.PDF>

ANEXOS

Anexo 1. Instrumento de las Buenas Prácticas de Manufactura

Guía de Observación para la Evaluación de las Buenas Prácticas de Manufactura en Mercado Jesús de Nazareth

Guía de Observación					
N°Items	Ítems a Observar	Cumple	A veces cumple	No cumple	Observaciones
Edificios e Instalaciones					
1	El aspecto de los pisos y paredes de los puestos del mercado, presentan buena conservación.				
2	Las ventanas o aberturas de los puestos del mercado se encuentran en buen estado de conservación, de tal manera que ayude a reducir al mínimo, la acumulación de suciedad.				
3	El área de cada puesto del mercado, es espacioso, que permite tener una buena ventilación de los alimentos.				
Abastecimiento de Agua Potable					
4	El puesto dispone de agua potable, durante las horas de trabajo.				
5	El puesto dispone de un lavadero con caño, para la facilidad de la limpieza de los alimentos.				
6	El agua no potable que se utilizó para la producción del día, se desecha en las tuberías.				

Aguas Servidas					
7	El mercado cuenta con un alcantarillado para la zona.				
8	Por los alrededores del mercado, no se observa desechos de aguas residuales que perjudiquen al centro de abasto.				
Recolección y Disposición de Residuos Solidos					
9	Cuentan con un basurero con bolsa plástica en el puesto.				
10	Se clasifica o separa los residuos sólidos al momento que se genera.				
11	La basura se ubica en un área alejada del puesto.				
Sistema de Frio					
12	Cada Pyme del mercado dispone de un artefacto de congelación (refrigerador, congeladora).				
13	Cuenta con un termómetro visible para el mantenimiento de los alimentos.				
Servicios Higiénicos					
14	Los servicios higiénicos cuentan con buena ventilación e iluminación				
15	El área de los baños cuenta con agua potable, con un lavamanos y jabón.				
16	Cuenta con un depósito de basura con tapa, que cuente con un mecanismo que evite el contacto de las manos.				

Prevención de Plagas					
17	Los puestos del mercado Jesús de Nazareth cuenta con productos de limpieza que ayuden a desinfectar (lejía, limpia todo, quita sarro, etc.).				
18	Utilizan plaguicidas para evitar insectos, roedores, entre otros, en los puestos de cada mercado.				
19	Cuentan con carteles visibles indicando la prohibición de ingreso de mascotas, en los mercados, pues representan un riesgo para la salud pública.				
Presentación e Higiene del Personal					
20	El personal de los puestos del mercado, cuentan con una vestimenta apropiada para su trabajo (uniformes, mandiles, etc.)				
21	El personal de los puestos del mercado cuenta con los estándares de limpieza necesaria (manos limpias, uñas cortadas, sin joyas, etc.).				
22	El personal no cuenta con malos hábitos de higiene en los alimentos, tal es el caso de: Estornudar encima de los alimentos o utilizar un solo utensilio, para poder probar estos cocidos.				

Puntuación	
Cumple	3
A veces no Cumple	2
No cumple	1

Anexo 2. Validación del instrumento Buenas Prácticas de Manufactura

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Alex Edmundo Adrianzón Jiménez, titular del DNI N° 27715521, de profesión Economista, ejerciendo actualmente como Docente TP, en la Institución Universidad César Vallejo

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (cuestionario), a los efectos de su aplicación al personal que labora en Empres del mercado Jesús de Nazareth

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems			✓	
Amplitud de contenido			✓	
Redacción de los Ítems			✓	
Claridad y precisión			✓	
Pertinencia			✓	

En Trujillo, a los 16 días del mes de junio del año 2017


Firma

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Oliver Magueta Rivas, titular
del DNI. N° 17821620, de profesión
Administración, ejerciendo
actualmente como Docente, en la
Institución Universidad César Vallejo

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de
Validación del Instrumento (cuestionario), a los efectos de su aplicación al
personal que labora en
Macaco Jesús de Nazareth.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las
siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems		/		
Amplitud de contenido		/		
Redacción de los Ítems		/		
Claridad y precisión		/		
Pertinencia		/		

En Trujillo, a los 19 días del mes de Junio del
2017

Oliver Magueta Rivas

Firma

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Jury Calva Arayo, titular
del DNI. N° 18153718, de profesión
_____, ejerciendo
actualmente como Coordinadora sectorial, en la
Institución Ministerio de la Producción.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de
Validación del Instrumento (cuestionario), a los efectos de su aplicación al
personal que labora en
Mercado de Abastos Jesús de Nazareth

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las
siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems		X		
Amplitud de contenido			X	
Redacción de los Ítems			X	
Claridad y precisión		X		
Pertinencia			X	

En Chimbote, a los 12 días del mes de Junio del
2017



Firma

Anexo 3. Matriz de consistencia lógica

Titulo	Problema de Investigación	Objetivos	Hipótesis	Variable	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala de Medición
Evaluación de las buenas prácticas de manufactura en las Pymes del Mercado Jesús de Nazareth, del distrito La Esperanza -2017.	¿Cuál es el nivel de las buenas prácticas de manufactura en el Mercado Jesús de Nazareth, del distrito de la Esperanza - 2017?	General Evaluar las buenas prácticas de manufactura en el Mercado Jesús de Nazareth, distrito de la Esperanza -2017	En el mercado de Jesús de Nazareth cumple con todos los principios básicos de las buenas prácticas de manufactura	Buenas Prácticas de Manufactura	Rivero y Baquero 2004, citado por Paliguano (2015) "Las buenas prácticas de manufactura son aplicadas a cualquier establecimiento que procesan, preparan y envasan alimentos, para la comercialización de ellos" (p.8).	Son procedimientos que ayudan a mejorar las condiciones higiénicas de los alimentos o producto, las cuales se pueden ofrecer al público con estándares de calidad	Edificios e Instalaciones	Nivel de cumplimiento de un entorno propicio para el trabajo	Ordinal
		Abastecimiento de agua potable					Nivel de cumplimiento de disposición de agua potable		
		Disposición de aguas servidas					Nivel de cumplimiento de la disposición de aguas servidas.		
		Recolección y disposición de residuos sólidos					Nivel de cumplimiento adecuado de recolección y disposición de la basura.		

<p>O₄Determinar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión recolección y disposición de residuos sólidos.</p> <p>O₅ Determinar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión de sistema de frio.</p> <p>O₆ Determinar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión servicios higiénicos.</p> <p>O₇Determinar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión prevención de plagas.</p> <p>O₈Determinar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión presentación e higiene personal.</p>	Sistema de Frio	Nivel de cumplimiento de la conservación de los productos
	Servicios Higiénicos	Nivel de cumplimiento de la limpieza de los servicios higiénicos
	Prevención de plagas	Nivel de cumplimiento del control de insectos y roedores
	Presentación e higiene del personal	Nivel de cumplimiento de limpieza del personal

Anexo 4. Base de Datos

N°	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA																												Total	Nivel										
	Edificio e instalación				Abastecimiento de agua potable				Agua Servida				recolección y disposición de residuos sólidos				Sistema de Frío				Servicios Higiénicos				Prevención de Plaguas						Prerentación de higiene Personal									
	1	2	3	Total	Nivel	4	5	6	Total	Nivel	7	8	Total	Nivel	9	10	11	Total	Nivel	12	13	Total	Nivel	14	15	16	Total	Nivel			17	18	19	Total	Nivel	20	21	22	Total	Nivel
1	1	1	1	3	Buena	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	0	0	0	0	Mala	0	0	0	Mala	1	1	0	2	Regular	0	1	0	1	Mala	0	1	1	2	Regular	12	Regular
2	1	1	1	3	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	0	0	0	0	Mala	0	0	0	Mala	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	0	1	1	2	Regular	14	Regular
3	1	1	1	3	Buena	1	0	0	1	Mala	1	1	2	Buena	1	0	0	1	Mala	0	0	0	Mala	1	1	0	2	Regular	0	1	0	1	Mala	0	1	0	1	Mala	11	Regular
4	1	1	1	3	Buena	1	0	0	1	Mala	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	0	0	0	Mala	1	1	0	2	Regular	1	0	0	1	Mala	0	1	0	1	Mala	12	Regular
5	1	1	1	3	Buena	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	0	0	0	Mala	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	0	0	1	1	Mala	15	Regular
6	1	1	1	3	Buena	1	0	0	1	Mala	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	0	1	0	1	Mala	0	0	1	1	Mala	15	Regular
7	1	1	1	3	Buena	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	18	Buena
8	0	0	1	1	Mala	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	0	0	0	Mala	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	14	Regular
9	1	0	1	2	Regular	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	0	1	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	0	0	1	Mala	1	1	1	3	Buena	15	Regular
10	1	0	1	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	2	Buena	1	0	1	2	Regular	0	1	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	16	Buena
11	0	0	1	1	Mala	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	0	1	2	Regular	0	1	1	Regular	1	1	0	2	Regular	0	1	0	1	Mala	0	0	0	0	Mala	12	Regular
12	0	1	0	1	Mala	1	1	0	2	Regular	1	1	2	Buena	1	0	1	2	Regular	0	1	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	0	1	1	2	Regular	14	Regular
13	1	1	1	3	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	0	0	1	Mala	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	18	Buena
14	0	1	1	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	0	0	0	Mala	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	15	Regular
15	0	0	0	0	Mala	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	0	1	0	1	Mala	1	1	0	2	Regular	13	Regular
16	1	1	0	2	Regular	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	0	0	1	Mala	1	1	0	2	Regular	15	Regular
17	1	1	1	3	Buena	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	0	0	0	Mala	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	15	Regular
18	1	1	1	3	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	0	1	1	2	Regular	0	0	0	Mala	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	0	0	0	0	Mala	14	Regular
19	1	1	1	3	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	0	1	0	1	Mala	1	0	1	Regular	1	1	0	2	Regular	0	1	0	1	Mala	1	1	1	3	Buena	16	Buena
20	1	1	1	3	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	0	0	0	0	Mala	1	1	0	2	Regular	17	Buena
21	0	0	1	1	Mala	1	0	0	1	Mala	1	1	2	Buena	1	0	0	1	Mala	0	1	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	12	Regular
22	0	1	1	2	Regular	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	0	0	1	Mala	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	15	Regular
23	0	1	1	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	2	Buena	1	0	0	1	Mala	1	0	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	0	1	2	Regular	14	Regular
24	0	0	1	1	Mala	1	1	0	2	Regular	1	1	2	Buena	1	0	1	2	Regular	0	1	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	0	0	1	Mala	1	1	1	3	Buena	14	Regular
25	1	1	1	3	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	2	Buena	1	0	1	2	Regular	0	1	1	Regular	1	1	0	2	Regular	0	1	0	1	Mala	1	1	1	3	Buena	16	Buena
26	1	0	1	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	2	Buena	1	0	1	2	Regular	0	0	0	Mala	1	1	0	2	Regular	1	0	0	1	Mala	0	0	1	1	Mala	12	Regular
27	1	0	1	2	Regular	1	0	0	1	Mala	1	1	2	Buena	1	0	1	2	Regular	0	0	0	Mala	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	1	1	1	3	Buena	15	Regular
28	1	0	1	2	Regular	1	0	0	1	Mala	1	1	2	Buena	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	1	1	1	3	Buena	17	Buena
29	1	1	1	3	Buena	1	0	0	1	Mala	1	1	2	Buena	0	0	0	0	Mala	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	0	1	1	2	Regular	15	Regular
30	1	0	1	2	Regular	1	0	0	1	Mala	1	1	2	Buena	0	0	1	1	Mala	0	0	0	Mala	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	1	1	1	3	Buena	14	Regular
31	1	1	1	3	Buena	1	0	0	1	Mala	1	1	2	Buena	0	0	1	1	Mala	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	0	1	1	2	Regular	1	1	1	3	Buena	16	Buena
32	1	1	1	3	Buena	1	0	0	1	Mala	1	1	2	Buena	0	0	0	0	Mala	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	1	1	1	3	Buena	16	Buena
33	1	1	1	3	Buena	1	0	0	1	Mala	1	1	2	Buena	0	0	1	1	Mala	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	0	1	1	2	Regular	16	Buena
34	1	0	1	2	Regular	1	0	0	1	Mala	1	1	2	Buena	0	1	0	1	Mala	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	0	0	1	1	Mala	14	Regular
35	1	0	1	2	Regular	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	1	1	1	3	Buena	19	Buena
36	0	0	1	1	Mala	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	0	1	1	Regular	1	1	0	2	Regular	0	1	1	2	Regular	1	1	0	2	Regular	14	Regular
37	0	0	1	1	Mala	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	0	0	1	Mala	0	1	1	Regular	1	1	0	2	Regular	0	1	0	1	Mala	0	1	0	1	Mala	11	Regular
38	1	0	1	2	Regular	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	0	1	2	Regular	1	0	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	16	Buena
39	0	0	1	1	Mala	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	1	0	1	Regular	1	1	0	2	Regular	0	1	0	1	Mala	1	1	0	2	Regular	14	Regular
40	1	0	1	2	Regular	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	1	0	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	18	Buena
41	1	0	1	2	Regular	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	1	0	1	Regular	1	1	0	2	Regular	0	1	0	1	Mala	0	0	1	1	Mala	15	Regular
42	0	1	1	2	Regular	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	0	0	0	0	Mala	0	1	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	1	1	1	3	Buena	14	Regular
43	1	1	1	3	Buena	1	0	0	1	Mala	1	1	2	Buena	0	0	1	1	Mala	0	1	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	15	Regular
44	1	1	1	3	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	0	0	1	1	Mala	0	0	0	Mala	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	16	Buena

51	1	1	1	1	3	Buena	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	16	Buena
52	0	1	1	1	2	Regular	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	0	0	0	Mala	1	1	0	2	Regular	0	0	0	0	Mala	1	1	1	3	Buena	14	Regular
53	1	1	1	1	3	Buena	0	1	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	1	0	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	0	1	2	Regular	17	Buena
54	0	1	0	1	2	Mala	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	0	1	1	2	Regular	1	0	1	Regular	1	1	0	2	Regular	0	1	0	1	Mala	1	1	1	3	Buena	14	Regular
55	1	1	1	1	3	Buena	0	0	1	1	Mala	1	1	2	Buena	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	0	0	1	Mala	1	1	0	2	Regular	15	Regular
56	1	1	1	1	3	Buena	1	0	0	1	Mala	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	1	0	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	0	0	1	Mala	1	1	1	3	Buena	16	Buena
57	0	1	1	1	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	2	Buena	1	0	1	2	Regular	1	0	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	0	0	1	Mala	1	1	0	2	Regular	14	Regular
58	1	0	0	1	2	Mala	1	1	0	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	0	1	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	16	Buena
59	1	0	1	1	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	2	Buena	1	0	1	2	Regular	0	1	1	Regular	1	1	0	2	Regular	0	0	0	0	Mala	1	1	1	3	Buena	14	Regular
60	0	1	1	1	2	Regular	1	0	0	1	Mala	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	0	0	0	Mala	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	0	0	1	1	Mala	13	Regular
61	0	0	0	0	0	Mala	0	0	1	1	Mala	1	1	2	Buena	0	0	1	1	Mala	0	1	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	0	1	0	1	Mala	10	Regular
62	0	0	1	1	1	Mala	0	0	0	0	Mala	1	1	2	Buena	0	0	1	1	Mala	0	1	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	0	0	1	Mala	0	1	0	1	Mala	9	Regular
63	0	0	0	0	0	Mala	0	0	0	0	Mala	1	1	2	Buena	0	0	0	0	Mala	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	1	0	1	2	Regular	11	Regular
64	0	0	0	0	0	Mala	1	1	0	2	Regular	1	1	2	Buena	1	0	0	1	Mala	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	13	Regular
65	1	1	1	1	3	Buena	0	1	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	0	0	1	Mala	1	0	1	Regular	1	1	0	2	Regular	0	1	0	1	Mala	1	0	1	2	Regular	14	Regular
66	1	0	1	1	2	Regular	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	0	1	2	Regular	0	0	0	0	Mala	14	Regular
67	0	1	1	1	2	Regular	0	1	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	0	0	1	Mala	0	1	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	1	1	1	3	Buena	16	Buena
68	0	1	1	1	2	Regular	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	1	1	0	2	Regular	19	Buena
69	0	1	1	1	2	Regular	0	0	1	1	Mala	1	1	2	Buena	0	1	1	2	Regular	1	0	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	1	0	0	1	Mala	14	Regular
70	0	1	1	1	2	Regular	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	0	1	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	0	1	2	Regular	1	1	1	3	Buena	17	Buena
71	0	1	1	1	2	Regular	0	1	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	0	1	0	1	Mala	1	0	1	2	Regular	16	Buena
72	0	1	1	1	2	Regular	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	0	1	1	2	Regular	18	Buena
73	1	1	1	1	3	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	0	0	0	Mala	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	0	1	0	1	Mala	15	Regular
74	1	1	0	1	2	Regular	1	0	0	1	Mala	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	0	0	1	1	Mala	0	1	0	1	Mala	14	Regular
75	0	0	0	0	0	Mala	1	1	0	2	Regular	1	1	2	Buena	0	1	0	1	Mala	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	0	0	1	Mala	12	Regular
76	1	0	0	0	1	Mala	1	0	0	1	Mala	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	0	0	1	1	Mala	15	Regular
77	1	1	0	1	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	2	Buena	0	0	1	1	Mala	1	0	1	Regular	1	1	0	2	Regular	0	1	1	2	Regular	0	0	0	0	Mala	12	Regular
78	1	1	1	1	3	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	2	Buena	1	0	0	1	Mala	0	1	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	1	0	1	2	Regular	16	Buena
79	1	1	1	1	3	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	2	Buena	1	0	0	1	Mala	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	0	1	1	2	Regular	1	0	0	1	Mala	15	Regular
80	1	1	0	1	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	2	Buena	0	0	1	1	Mala	0	1	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	0	0	1	1	Mala	13	Regular
81	1	1	1	1	3	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	2	Buena	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	0	1	2	Regular	17	Buena
82	1	1	1	1	3	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	0	0	0	Mala	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	16	Buena
83	1	1	1	1	3	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	0	1	0	1	Mala	1	1	0	2	Regular	18	Buena
84	1	1	1	1	3	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	19	Buena
85	1	1	0	1	2	Regular	0	1	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	1	0	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	0	0	1	Mala	1	1	0	2	Regular	15	Regular
86	1	1	1	1	3	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	0	1	1	2	Regular	1	1	0	2	Regular	19	Buena
87	1	1	1	1	3	Buena	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	1	0	1	Regular	1	1	0	2	Regular	0	1	1	2	Regular	1	1	0	2	Regular	17	Buena
88	1	0	1	1	2	Regular	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	1	1	0	2	Regular	19	Buena
89	1	1	1	1	3	Buena	0	1	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	0	1	2	Regular	1	1	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	18	Buena
90	1	1	1	1	3	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	0	1	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	1	1	0	2	Regular	18	Buena
91	1	1	1	1	3	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	1	0	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	1	1	0	2	Regular	19	Buena
92	1	1	1	1	3	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	0	1	2	Regular	1	0	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	0	2	Regular	17	Buena
93	1	1	1	1	3	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	0	1	2	Regular	1	0	1	Regular	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	1	1	0	2	Regular	18	Buena
94	0	1	1	1	2	Regular	0	1	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	1	0	1	Regular	1	1	0	2	Regular	0	1	1	3	Buena	0	0	1	1	Mala	16	Buena
95	1	1	1	1	3	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	1	0	1	Regular	1	1	0	2	Regular	0	1	1	2	Regular	0	0	0	0	Mala	16	Buena
96	1	1	0	1	2	Regular	0	1	1	2	Regular	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	0	0	1	Mala	1	1	0	2	Regular	16	Buena
97	1	1	1	1	3	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	1	1	3	Buena	1	1	2	Buena	1	1	0	2	Regular	1	1	1	3	Buena	0	0	1	1	Mala	19	Buena

Anexo 5. Tablas de Resultados

Objetivo 1. Determinar el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión de edificios e instalaciones en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La esperanza – 2017.

Tabla 3.1.

Distribución numérica y porcentual según la dimensión Edificios e instalaciones en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Niveles	N° de Pymes	Porcentajes
Malo	18	18,4 %
Regular	36	36,7%
Bueno	44	44,9%
Total	98	100,0%

Nota: Datos de la guía de observación aplicada a las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Como resultado de la dimensión Edificios e Instalaciones, se puede observar que el 44.9% de las Mypes del mercado cuentan con una infraestructura adecuada y que se adecuan a los exigencias de las buenas prácticas de manufactura; por tanto se ubica en un nivel bueno.

Objetivo 2. Determinar el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión de abastecimiento de agua potable en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Tabla 3.2.

Distribución numérica y porcentual según la dimensión Abastecimiento de agua potable en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Niveles	N° de Pymes	Porcentajes
Malo	22	22,4%
Regular	55	56,1%
Bueno	21	21,4%
Total	98	100,0%

Nota: Datos de la guía de observación aplicada a las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Según los resultados de la dimensión Abastecimiento de Agua Potable, encontramos con un 56.1% en un nivel regular, la cual es desfavorable ya que es un elemento vital para cada pyme del mercado, y si no se cuenta con ellos, es difícil facilitar la limpieza de los utensilios y del mismo puesto.

Objetivo 3. Determinar el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión de aguas servidas en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Tabla 3.3.

Distribución numérica y porcentual según la dimensión de aguas servidas en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Niveles	N° de Pymes	Porcentajes
Malo	0	00,0%
Regular	0	00,0%
Bueno	98	100,0%
Total	98	100,0%

Nota: Datos de la guía de observación aplicada a las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Se puede observar que el 100% de la dimensión aguas servidas, se encuentra en un nivel bueno, esto se debe a que poseen un sistema seguro de drenaje (desagües), la cual no interfiere ni perjudica en sus actividades del día a

Objetivo 4. Determinar el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión recolección y disposición de residuos sólidos en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Tabla 3.4.

Distribución numérica y porcentual según la dimensión recolección y disposición de residuos sólidos en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Niveles	N° de Pymes	Porcentajes
Malo	33	33,7%
Regular	37	37,8%
Bueno	28	28,6%
Total	98	100,0%

Nota: Datos de la guía de observación aplicada a las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

En los resultados de la dimensión recolección y disposición de residuos sólidos, arrojó que el 37.8% presentan un nivel regular, esto significa que cada pyme del centro de abasto regularmente cuentan con basureros, clasifican y ubican en una área alejada los desechos.

Objetivos 5. Determinar el nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión sistema de frio en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Tabla 3.5.

Distribución numérica y porcentual según la dimensión sistema de frio en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Niveles	N° de Pymes	Porcentajes
Malo	18	18,4%
Regular	42	42,9%
Bueno	38	38,8%
Total	98	100,0%

Nota: Datos de la guía de observación aplicada a las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Se puede observar que el nivel que más preside es el regular con un 42,9% en la dimensión sistema de frio en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth. Esto se debe a que no todas las mypes cumplen con los requisitos del sistema de BPM, como es el caso de una de ellas; disposición de artefactos de congelación

Objetivos 6. Determinar los cumplimientos de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión servicios higiénicos en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Tabla 3.6.

Distribución numérica y porcentual según la dimensión servicios higiénicos en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Niveles	N° de Pymes	Porcentajes
Malo	0	00,0%
Regular	98	100,0%
Bueno	0	00,0%
Total	98	100,0%

Nota: Datos de la guía de observación aplicada a las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Se aplicó la guía de observación, y como resultado nos arrojó que la dimensión cuenta con un 100% en un nivel regular, a diferencia de los niveles malo y bueno que obtuvieron un porcentaje del 0% en la dimensión. Esto se debe a que la mayoría de los servicios higiénicos no cumplen con las BPM, como es uno de los casos, de no disponer depósitos de basura con tapa.

Objetivo 7. Determinar los cumplimientos de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión prevención de plagas en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Tabla 3.7.

Distribución numérica y porcentual según la dimensión prevención de plagas en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017

Niveles	N° de Pymes	Porcentajes
Malo	31	31,6%
Regular	44	44,9%
Bueno	23	23,5%
Total	98	100,0%

Nota: Datos de la guía de observación aplicada a las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Se puede observar que en la dimensión prevención de plagas, el nivel más significativo es el regular con un 44,9% a diferencia de los otros niveles, esto significa que las pymes el hoy por hoy no enfatizan mucho en la limpieza y desinfección de los establecimientos.

Objetivo 8. Determinar los cumplimientos de las buenas prácticas de manufactura en la dimensión presentación e higiene persona en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Tabla 3.8.

Distribución numérica y porcentual según la dimensión presentación e higiene personal en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Niveles	N° de Pymes	Porcentajes
Malo	30	30,6%
Regular	38	38,8%
Bueno	30	30,6%
Total	98	100,0%

Nota: Datos de la guía de observación aplicada a las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Según los resultados de la dimensión Presentación e Higiene Personal, encontramos que el 38.8% presentan un nivel regular en su vestimenta, sobresaliendo con el resto de niveles, claro está que los comerciantes de cada puesto no priorizan llevar una vestimenta adecuada, para sus diversas labores.

Objetivo General

Objetivo 9. Evaluar las Buenas prácticas de Manufactura en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Tabla 3.9.

Distribución numérica y porcentual según las Buenas Prácticas de Manufactura en las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Niveles	N° de Pymes	Porcentajes
Malo	0	0.0%
Regular	57	58,2%
Bueno	41	41,8%
Total	98	100,0

Nota: Datos de la guía de observación aplicada a las Mypes del Mercado Jesús de Nazareth, distrito de La Esperanza – 2017.

Podemos decir que la variable Buenas Prácticas de Manufactura, se encuentra en un nivel regular logrando un porcentaje del 58,2% de manera general en el mercado Jesús de

Nazareth, ubicándolo en un nivel regular. Por lo tanto se comprueba la hipótesis expuesta en el trabajo de investigación.