



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

**ESCUELA PROFESIONAL DE NEGOCIOS  
INTERNACIONALES**

Codex alimentarius para el análisis de inocuidad de mercancías durante  
el almacenamiento en un depósito temporal, Callao 2022-2023

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:**

Licenciada en Negocios Internacionales

**AUTORA:**

Carlevarino Rossel, Francesca Teresa ([orcid.org/0000-0001-7817-0374](https://orcid.org/0000-0001-7817-0374))

**ASESOR:**

Dr. La Noire Núñez, José Antonio ([orcid.org/0000-0001-8934-1677](https://orcid.org/0000-0001-8934-1677))

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

Marketing y Comercio Internacional

**LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:**

Desarrollo económico, empleo y emprendimiento

LIMA - PERÚ

2023

## **Dedicatoria**

Dedico la presente investigación a mi familia, quienes son el pilar de mi vida y el impulso de mi motivación para mejorar y reinventarme cada día.

## **Agradecimiento**

Agradezco a mis padres, quienes de muy niña me enseñaron que en la vida todo se gana a base de perseverancia y esfuerzo.



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
ESCUELA PROFESIONAL DE NEGOCIOS INTERNACIONALES**

### **Declaratoria de Autenticidad del Asesor**

Yo, LA NOIRE NÚÑEZ JOSÉ ANTONIO, docente de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES de la escuela profesional de NEGOCIOS INTERNACIONALES de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - CALLAO, asesor de Tesis Completa titulada: "Codex Alimentarius para el análisis de inocuidad de mercancías durante el almacenamiento en un depósito temporal, Callao 2022-2023", cuyo autor es CARLEVARINO ROSSEL FRANCESCA TERESA, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 3.00%, verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, el cual ha sido realizado sin filtros, ni exclusiones.

He revisado dicho reporte y concluyo que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la Tesis Completa cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

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

LIMA, 03 de Julio del 2023

<b>Apellidos y Nombres del Asesor:</b>	<b>Firma</b>
LA NOIRE NÚÑEZ JOSE ANTONIO <b>DNI:</b> 41751368 <b>ORCID:</b> 0000-0001-8934-1677	Firmado electrónicamente por: JLAN el 03-07-2023 15:46:56

Código documento Trilce: TRI - 0566973





**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
ESCUELA PROFESIONAL DE NEGOCIOS INTERNACIONALES**

**Declaratoria de Originalidad del Autor**

Yo, CARLEVARINO ROSSEL FRANCESCA TERESA estudiante de la FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES de la escuela profesional de NEGOCIOS INTERNACIONALES de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - CALLAO, declaro bajo juramento que todos los datos e información que acompañan la Tesis titulada: "Codex Alimentarius para el análisis de inocuidad de mercancías durante el almacenamiento en un depósito temporal, Callao 2022-2023", es de mi autoría, por lo tanto, declaro que la Tesis:

1. No ha sido plagiada ni total, ni parcialmente.
2. He mencionado todas las fuentes empleadas, identificando correctamente toda cita textual o de paráfrasis proveniente de otras fuentes.
3. No ha sido publicada, ni presentada anteriormente para la obtención de otro grado académico o título profesional.
4. Los datos presentados en los resultados no han sido falseados, ni duplicados, ni copiados.

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 vigentes de la Universidad César Vallejo.

Nombres y Apellidos	Firma
CARLEVARINO ROSSEL FRANCESCA TERESA DNI: 43805866 ORCID: 0000-0001-7817-0374	Firmado electrónicamente por: FCARLEVARINOR9 el 04-07-2023 19:42:46

Código documento Trilce: INV - 1504723

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Declaratoria de Autenticidad del Asesor	iv
Declaratoria de Originalidad del Autor/ Autores	v
RESUMEN	viii
ABSTRACT	ix
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MARCO TEÓRICO	6
III. METODOLOGÍA	13
3.1. Tipo y diseño de la investigación	13
3.2. Categorías subcategorías y matriz de categorización	14
3.3. Escenario de Estudio	16
3.4. Participantes	17
3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	17
3.6. Procedimiento	18
3.7. Rigor Científico	19
3.8. Método de análisis de la información	19
3.9. Aspectos Éticos	20
IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	22
V. CONCLUSIONES	39
VI. RECOMENDACIONES	41
REFERENCIAS	43
ANEXOS	48

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Ley General de Aduanas	2
Gráfico 2: Tipos de transporte marítimo	5
Gráfico 3: Operaciones usuales	11
Gráfico 4: Subcategoría “Normativa Nacional” (Pregunta 6)	22
Gráfico 5: Normativa Internacional (Pregunta 7)	24
Gráfico 6: Normativa nacional (Pregunta 08)	25
Gráfico 7: Normativa Alimentaria (Pregunta 01)	26
Gráfico 8: Seguridad alimentaria (Pregunta 02)	28
Gráfico 9: Seguridad Alimentaria (Pregunta 05)	29
Gráfico 10: Entes Reguladores (Pregunta 12)	30
Gráfico 11: Entes Reguladores (Pregunta 11)	32
Gráfico 12: Operaciones Usuales (Pregunta 04)	33
Gráfico 13 :Operaciones Usuales (Pregunta 10)	35
<i>Gráfico 14: Tipo de Carga (Pregunta 03)</i>	36
Gráfico 15: Infraestructura (Pregunta 09)	38

## RESUMEN

La presente investigación tuvo el propósito estudiar el Codex Alimentarius para el análisis de mercancías durante el almacenamiento en un depósito temporal, Callao 2022-2023, así como la aplicación en aquellas regulaciones locales que velan por mantener el aseguramiento de la calidad en todos los procesos logísticos requeridos para los productos de grado alimenticio, velando por que estos se mantengan libres de cualquier tipo de contaminante. Por lo tanto, se analizó el cumplimiento de las medidas necesarias para el almacenamiento seguro de las mercancías dentro del recinto, así como el riesgo de contaminación en la realización de las operaciones usuales o almacenamiento de carga LCL. Para lo cual se usó un enfoque cualitativo, de nivel básica, bajo el tipo fenomenológico, con un diseño no experimental, basado en artículos de investigación, tesis, normas. Las entrevistas contrastaron el marco teórico, respecto a los entrevistados estos correspondieron a trabajadores y ex trabajadores de las distintas áreas relacionadas al estudio, como depósitos temporales, la Administración Aduanera, así como, personal relacionado a el área de calidad de diversas empresas procesadoras e importadoras de alimentos, a los almacenes del importador o fabricante. Evidenciando así que la normativa aplicada para salvaguardar la seguridad alimentaria no es extensiva al almacenamiento o realización de las operaciones usuales realizadas en un Depósito Temporal, teniendo una considerable diferencia, frente a las normas aplicadas a los almacenes del importador o fabricante.

**Palabras clave:** Inocuidad, Deposito temporal, Operaciones de Uso

## **ABSTRACT**

The purpose of this research was to study the Codex Alimentarius for the analysis of goods during storage in a temporary warehouse, Callao 2022-2023, as well as the application of local regulations that ensure quality assurance in all logistical processes required for food grade products, ensuring that these are kept free of any type of contaminant. Therefore, the compliance with the necessary measures for the safe storage of goods within the premises was analysed, as well as the risk of contamination in carrying out the usual operations or storage of LCL cargo. For this purpose, a qualitative approach was used, at a basic level, under the phenomenological type, with a non-experimental design, based on research articles, theses, standards. The interviews contrasted the theoretical framework with respect to the interviewees, who were workers and former workers in the different areas related to the study, such as temporary warehouses, the Customs Administration, as well as personnel related to the quality area of various food processing and importing companies, and the importer's or manufacturer's warehouses. This shows that the regulations applied to safeguard food safety do not extend to the storage or performance of the usual operations carried out in a Temporary Warehouse, with a considerable difference compared to the regulations applied to the importer's or manufacturer's warehouses.

**Keywords:** Food Safety, Temporary Storage, Operations of Use.

## **I. INTRODUCCIÓN**

A finales del 2019 en Wuhan China, se generó un brote derivado del virus SARS COV-2, el cual fue incontrolable convirtiéndose meses después en una epidemia para posteriormente pasar a convertirse en una pandemia, este suceso ayudó a comprender la importancia de la inocuidad requerida para el almacenamiento de los productos alimenticios, teniendo en cuenta la importancia de su cuidado en una zona primaria, específicamente en el depósito temporal o aquellos puntos de llegadas autorizados por la autoridad aduanera para ejercer esta función.

Por lo cual la inocuidad en los productos de grado alimenticio importados, debe ser la misma que los productos fabricados de forma local, los cuales se mantienen en la bodega del fabricante la misma que cumplen con unas series de normas que permiten evitar cualquier riesgo de contaminación, a diferencia de los procesos que se realizan en las mercancías importadas, las cuales cuentan con diferentes factores de exposición, como es el caso de la carga aérea el cual ingresa como mercancías paletizadas almacenándose en piso, el mismo escenario se replica para las mercancías importadas vía marítima como carga desconsolidada o carga suelta, conocidos como despacho LCL el cual hace referencia a una carga menor a un contenedor, si bien se pudo pensar que las mercancías importada como "FCL" el cual hace referencia a un contenedor completo, se encuentra libre de riesgo, esto puede cambiar si la mercancía requiere ingresar a un Depósito Temporal para la realización de distintas operaciones que requieran desconsolidar la mercadería en un ambiente no óptimo para alimentos.

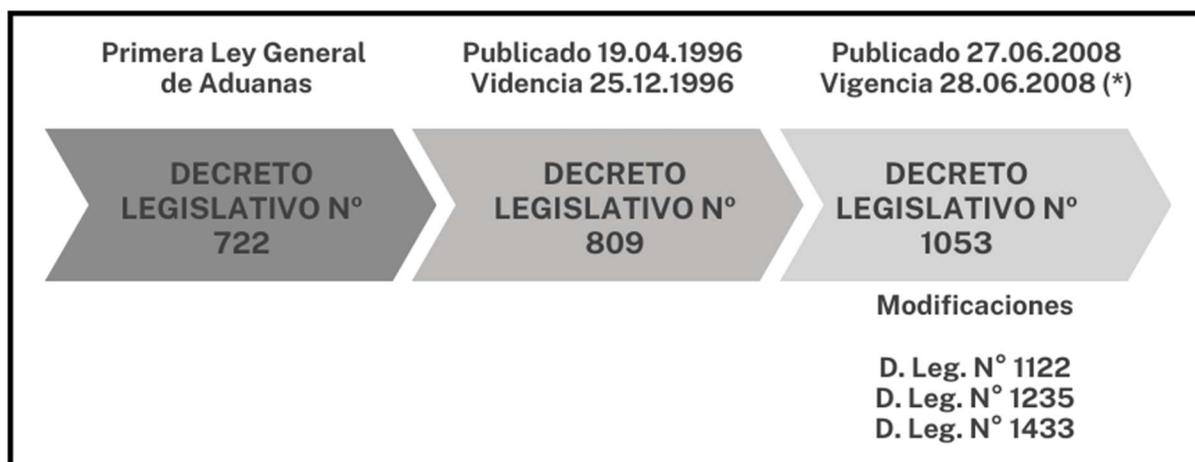
Si bien la comisión encargada del Codex Alimentarius no cuenta con ninguna implicancia en la facilitación del comercio, su marco jurídico ha sido pieza fundamental en los cambios realizados para alcanzar la facilitación del comercio, la Organización Mundial del Comercio (OMC) considera las normas internacionales del Codex, aceptándose como base en los reglamentos dentro del sistema de comercio mundial (Wieck y Grant, 2021)

El Ministerio de Salud (MINSA) es quien se encarga de adoptar y adaptar las normativas del Codex Alimentarius en Perú, estas normas son aplicadas por medio de la Dirección de Salud Ambiental (DIGESA) el cual actúa como un órgano técnico normativo, el mismo que garantiza la salud del consumidor y facilitando la armonización dentro del comercio internacional (MINSA, 2022)

Dicha normativa es aplicada, mediante el Reglamento sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, amparado bajo Decreto Supremo D.S 007-98-SA y la norma técnica de salud (NTS) 114 – MINSA el mismo que detalla la Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, normados bajo la Resolución Ministerial 066-2015 /MINSA.

Por otro lado, la Ley general de Aduanas amparada bajo el Decreto Legislativo (D. Leg.) 1433, el cual generó diversas modificaciones al D. Leg. 1053, define como Depósito Temporal, a un local ubicado dentro del territorio peruano en el cual ingresa y se almacena mercancías de manera temporal, hasta su nacionalización, sin embargo, las obligaciones de dicho depósito se mantienen bajo el D. Leg. 1053 artículo 17°

*Gráfico 1: Ley General de Aduanas*



Fuente: Elaboración propia.

Para La Noire, (2021), los cambios en el DL de la LGA fueron generados con el fin de cumplir con los lineamientos y acuerdos generados por la OMC, así como el

programa de Facilitación del Comercio, teniendo como fin de verificar los procesos y controlar a los operadores de comercio exterior.

Según Sialer y Minaya (2019), la Aduana tiene la facultad de ejercer el control aduanero del ingreso y salidas de mercancías, y además establece en el artículo 19° de la LGA aprobada por D. Leg. 1053 y modificada por el D. Leg. 1433, quienes son los operadores de comercio exterior, detallando en el inciso e), que el Almacén aduanero, está comprendido por los Depósito Temporal y los Depósitos Aduaneros.

Los Depósito Temporal pueden contar con dos tipologías, aquellos que reciben mercancías de todo tipo y aquellos autorizados por la administración aduanera para ejercer esta función como es el caso de los depósitos ubicados dentro del recinto del dueño o consignatario.

Durante el almacenamiento se pueden requerir de servicios permanentes, generados por el mismo proceso y servicios de contingencias, los cuales se generan por diversas situaciones u operaciones, por ejemplo, las movilizaciones por aforos o previos, en ambos casos se requiere la extracción de la mercancía en área externa para su revisión (Gálvez-Rivas, 2018)

En esa línea y considerando que existen almacenes en los cuales ingresan diferentes tipos de mercancías las cuales llegan como carga suelta o contenerizada y algunas requieren de operaciones que generen la extracción de las mercancías en un área externa general y no diferenciada por tipos de mercancías se preguntan ¿Cómo el Codex Alimentarius actúa en el análisis de inocuidad de mercancías durante el almacenamiento en un depósito temporal, Callao 2022-2023?

Asimismo, bajo un marco más detallado se plantea las próximas preguntas; ¿Cómo el Codex Alimentarius actúa en el análisis de inocuidad de mercancías durante la realización de las operaciones usuales en un depósito temporal?, ¿Cómo el Codex Alimentarius actúa en el análisis de inocuidad para cada tipo de carga en un depósito temporal?, ¿Cómo el Codex Alimentarius actúa en el análisis de inocuidad en el cuidado de la infraestructura en un depósito temporal?

Determinar cómo el Codex Alimentarius actúa en el análisis de inocuidad de mercancías durante el almacenamiento en un depósito temporal, Callao 2022-2023, será el objetivo general del presente estudio. Asimismo, los objetivos específicos serán: (1) Determinar cómo el Codex Alimentarius actúa en el análisis de inocuidad para cada tipo de carga en un depósito temporal; (2) Determinar cómo el Codex Alimentarius actúa en el análisis de inocuidad para cada tipo de carga en un depósito temporal; (3) Determinar cómo el Codex Alimentarius actúa en el análisis de inocuidad en el cuidado de la infraestructura en un depósito temporal.

El estudio de la inocuidad del Codex Alimentarius y las operaciones usuales durante su almacenamiento en un Depósito Temporal se justifica teóricamente porque de acuerdo con la normativa amparada en el D.S 007-98-SA así como R.M 066-2015/MINSA, el almacenamiento de productos alimenticios debe cumplir con ciertas condiciones que garanticen su inocuidad, mientras que como justificación práctica es demostrar si durante el proceso de nacionalización existe algún riesgo que afecte la inocuidad generando daños en la salud del consumidor, así como contribuir con los procesos normativos en gestión de calidad dentro del territorio peruano.

Finalmente, se expone como hipótesis general: La inocuidad del Codex Alimentarius en un depósito temporal actúa de una forma distinta a la realizada por el dueño o consignatario en su recinto, se evidencian diferentes normativas, que pueden afectar la inocuidad de las mercancías afectando la salud de los consumidores. Asimismo, La inocuidad del Codex Alimentarius no se encuentra presente en la realización de las operaciones usuales en un depósito temporal; La inocuidad del Codex Alimentarius no se encuentra presente durante los procesos logísticos de cada tipo de carga que ingresa a depósito temporal; La inocuidad del Codex Alimentarius no se encuentra presente en el cuidado de la infraestructura de un depósito temporal.

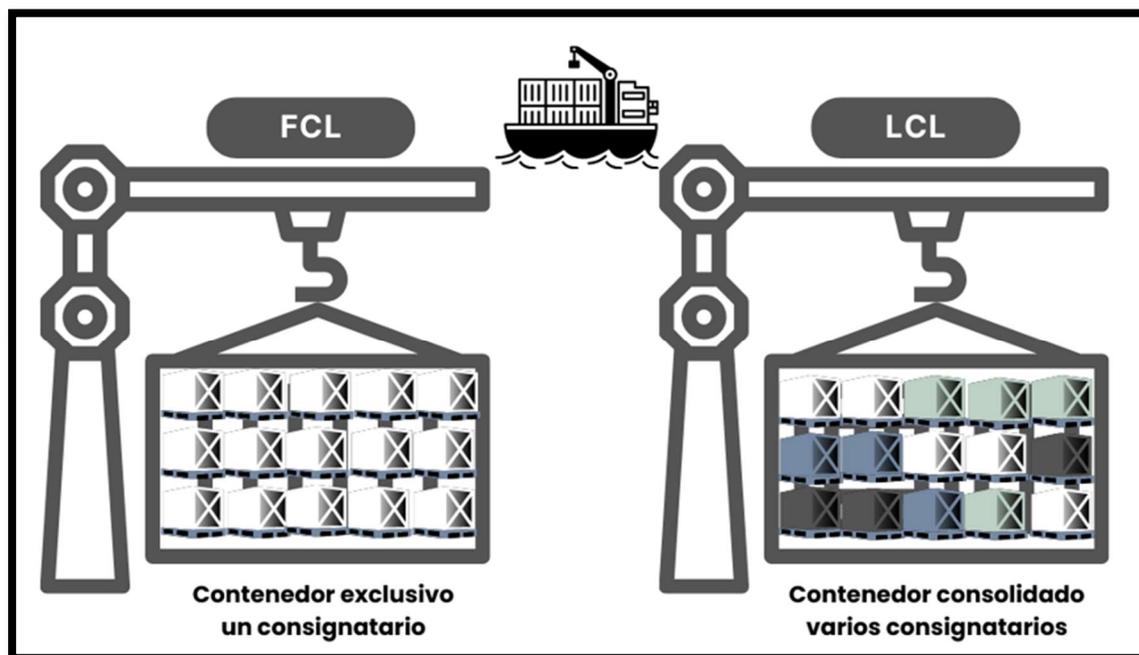
se expone como hipótesis específicas: Que la normativa de Inocuidad aplicada por DIGESA deben de ampliar el alcance aplicándose también a los depósitos temporales; El riesgo de contaminación dentro de un depósito temporal puede generarse si las mercancías no llegan contenerizadas o si se realiza alguna apertura de contenedor en una zona no inocua; Todos los productos alimenticios ingresados ya sea como carga

suelta, LCL o FCL deberán ser almacenados en un área libre de contaminación, contando con una zona especial para la realización de sus operaciones, la diferencia de estas cargas corresponderán al nivel de riesgo al cual se encuentran expuestos, entendiendo que la carga suelta cuenta con mayor nivel de riesgo.

Según Sarmiento (2019), detalla que las modalidades de transporte internacional se realizan conforme la necesidad del embarcador, si nos referimos a carga contenerizada estas pueden ser FCL y LCL.

Asimismo, Opazo (2019) menciona que la carga FCL hace referencia al uso de un contenedor exclusivo el cual es totalmente identificable tanto por su número como el precinto y será recibido por el transportista totalmente sellado, por lo cual, al ser una carga exclusiva de un solo dueño o consignatario, el contenedor solo se apertura en caso de requerir alguna operación usual o inspección por parte de Aduanas. Referente a la carga FCL detalla que el contenedor contará con estibas destinadas a varios clientes, por lo cual el transportista será encargado del consolidado, vaciando así el contenedor al llegar al destino para manifestar la carga por consignatario.

*Gráfico 2: Tipos de transporte marítimo*



Fuente: elaboración propia.

## II. MARCO TEÓRICO

Las investigaciones presentadas nos permiten brindar el análisis de la implicancia del Codex Alimentarius, evaluando la inocuidad en las operaciones usuales realizadas en el almacenamiento de productos de grado alimenticio en un Depósito Temporal. Por lo tanto, se presenta los siguientes antecedentes como materia de estudio a nivel nacional e internacional.

Copa (2020), resalta en su investigación realizada para validar el sistema de buenas prácticas de manufactura (BPM) que tanto los almacenes y bodegas en los cuales se almacenan productos de grado alimenticio deberán de mantener condiciones higiénicas, así como condiciones ambientales que eviten su deterioro o contaminación, debiendo tomar las medidas como humedad o la temperatura del recinto, así como anaqueles y estructuras que permitan su protección.

Arnoldi (2019), concluye en que la facilitación del comercio ha contribuido en la reducción del tiempo, así como en la simplificación de diversos procesos aduaneros, detallando que la seguridad apunta a la implementación de políticas y procedimientos que protege la cadena logística de los establecimientos de distintas amenazas externas o internas, sin embargo, esta seguridad es enfocada hacia un tema de actos violentos como el terrorismo o malversaciones.

Grainger (2008) indica que toda infraestructura ubicada dentro de una zona determinadas debe de adaptarse a la modernización de dicha zona, ya que en los procesos aduaneros existe tecnología que reduce costos y tiempos incrementando así las exportaciones e importaciones, contando con el mínimo de tiempo al ingreso o salida de las mercancías en una zona primaria.

Estigarribia et ál. (2019) en un estudio observacional, de alcance descriptivo y corte transversal, con un muestreo realizado a 264 manipuladores de 3 distritos de Paraguay, los cuales cuentan con un gran movimiento en el expendio de alimentos, se evidencia un bajo resultado contando con conocimiento básicos, los mismo que no son aplicados en

la en la venta, almacenamiento y preparación, así como en su recepción, siendo causas de diversas enfermedades, recomendando así capacitación y concientización de la importancia de la ejecución de buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

Caro-Hernández y Tobar (2020) en su investigación el cual usó la técnica de muestreo, detallan que las bacterias pueden ser transportadas en la ropa, utensilios y hasta en nuestra piel, estas pueden llegar a adaptarse y resistirse a diferentes medios de desinfección, sin embargo, el problema se incrementa en ambientes no controlados, en los cuales se cuentan con falencias de higiene, por el contrario, la industria de alimentos mantiene ambientes especiales y controlados para así cumplir con los límites permitidos.

Morán et ál. (2021), detalla en su estudio realizado sobre patógenos en superficies, dos aspectos importantes, en el primero determina que el tipo de superficie favorece su adhesión, en la superficie porosa predomina los agentes virales, la superficie lisa favorece a los microorganismos, por otro lado, los factores climatológicos como la humidificación o incremento de temperaturas favorecen el crecimiento de microcolonias, respecto al segundo aspecto hace referencia a la supervivencia y persistencia de microorganismos sobre superficies como madera, acero, plástico aluminio y vidrio, las cuales pueden mantenerse desde un minuto hasta meses, teniendo que hacer uso de diversos métodos o insumos para su eliminación.

Según Tournier et ál. (2009) cuando se habla de cambios fisicoquímicos, hablamos de cambios en la composición de un producto el cual es generado por agentes que alteran las características sensoriales como son la textura el sabor y el aroma.

Asimismo, Göransson et ál. (2018) detalla que muchos de los desperdicios alimenticios son generados por cambio de la temperatura, reduciendo la vida útil del productos e grado alimenticio, dándose esta afectación durante el proceso logístico, conllevando a problemas de devolución, pérdidas financieras, aumento de costos financieros, así como los problemas en la cadena de suministros, por lo tanto es recomendable mantener la temperatura de los almacenes controlados y de contar con algún producto de grado alimenticio que requiera una cuidado y control más preciso,

colocar en la paleta o embalaje instrumentos de control que permita una medición más exacta.

En el siguiente trabajo de investigación realizado en Perú, de enfoque cualitativo, detalla que las operaciones usuales tienen el propósito de realizar una debida numeración de la Declaración Aduanera de Mercancías (DAM) o en su defecto realizar una debida rectificación de ser necesario, sin llegar a modificar el estado o la naturaleza, están serán solicitadas al depositario siendo un terminal de carga aérea o de lo contrario un depósito temporal, pudiendo realizar operaciones usuales bajo las modalidades de despacho aduanero (Dioses, 2020)

En otro trabajado que busca la relación jurídica de los depósitos temporales frente al dueño o consignatario detalla que los depósitos temporales deben de cumplir con las obligaciones ante la autoridad aduanera al momento de la recepción de los contenedores, amparados en el D. Leg. N° 1053, LGA; al igual que el D.S N° 010-2009-EF, RLGA, teniendo como servicio principal el almacenamiento, contando con la obligación de conservar y custodiar las mercancías encomendadas por los usuarios (Gálvez-Rivas, 2018)

Respecto a la inocuidad Fung et al. (2018) detalla en su investigación que la inocuidad de los alimentos es generada por medidas y requisitos legales preventivos en el cual se afecta a los involucrados de la cadena alimenticia, sin embargo, el adquirir los productos inocuos es un derecho, la responsabilidad de mantenerlos en este estado se encuentra compartida entre las autoridades, los consumidores y la industria, siendo esta última en quien recae la mayor parte de responsabilidad al ser quien realiza el almacenamiento transformación y distribución de alimentos.

Respecto a la llamada contaminación cruzada Lulietto y Evers (2020) definen que este es el medio por cual se realiza una transferencia de virus o bacterias a materia prima o diversos alimentos, pudiendo aplicarse de forma directa o indirecta, por lo cual la contaminación cruzada puede ser un gran riesgo para la trasmisión de enfermedades, por lo tanto, se debe tener en cuenta el nivel de contaminación en superficies u otro medio de transferencia.

Para Siroli et ál. (2017), la contaminación puede ser generada del empaque a los alimentos, por lo cual es importante cuidar las condiciones de almacenamiento durante la cadena de suministros manteniendo así la higiene y una baja humedad, lo cual ayuda a prevenir la contaminación cruzada a los alimentos envasados, si bien el estudio determino que la los envases como el cartón tienden a contar con una mejor resistencia en la contaminación, reduciendo el riesgo de contaminación, en realidad esto dependerán del almacenamiento.

Según Rather et ál. (2017), la contaminación en productos de grado alimenticios puede darse de distintas formas siendo una de estas la contaminación ambiental, los contaminantes ambientales están formadas por una serie de impurezas los cuales ingresan de forma natural a los productos de grado alimenticio, la contaminación también puede darse por agentes patógenos, generarse con contacto con el suelo o superficies no desinfectadas.

Para Kirchner (2021), en su artículo usado bajo la técnica de encuesta, la contaminación cruzada se puede dar en cualquier lugar atípico y hasta en eventos temporales, generándose por transferencia de agentes patógenos, siendo la causa más común la falta de infraestructura exclusiva con controles adecuados o el almacenamiento en espacios reducidos, esta contaminación no solo se realizará en insumos alimenticios si no también en productos listos para el consumo.

Chávez et ál. (2018), detalla en su investigación cualitativo de tipo descriptivo, desarrollada para adquirir el grado de Maestro en Gestión pública, que mediante los resultados obtenidos se determinó que las autorizaciones sanitarias, brindadas a empresas productoras o comercializadoras de productos industrializados destinados al consumo humano no garantizan la inocuidad alimentaria, dado que la obtención del permiso se basa en un trámite de evaluación virtual, sin evaluar las instalaciones de una empresa u operaciones en los cuales se apliquen principios básicos de higiene.

Conforme lo detallado en el plan de seguridad alimentaria *safety Food Safety Plan Builder* (2020), denominado en sus siglas en inglés como FSPB, el cual forma parte del FDA, se busca brindar un soporte a los propietarios y operadores o instalaciones en el cual de almacenan productos de grado alimenticio, buscando así un plan de seguridad,

que permita realizar los análisis de peligros o riesgos, así como la aplicación de diversos controles preventivos entre otros.

Según Ryan (2017) detalla en su investigación que los muelles de carga y descarga son de vital importancia, ya que con frecuencia los pallets permanecen en esta ubicación durante periodos incontrolados a la espera de ser cargados o descargados, quedando expuesta a múltiples temperaturas como sol, lluvias u otros fenómenos meteorológicos, así como gases de camiones, suciedad del aire u otros contaminantes, los cuales rara vez pueden ser detectados por el consumidor final.

Fatemi et ál. (2022), menciona en su estudio de serie en cinco laboratorios que los riesgos de contaminación que se generan en un almacén de productos químicos, el cual cuenta con un ambiente descontrolado, teniendo como factores la vaporización, fuga de gases y derrames, esta contaminación no solo terminará afectando al medio ambiente, si no a las personas y a otro tipo de bienes que lo rodean. En tal sentido el almacenar productos químicos junto a productos de grado alimenticio genera un gran riesgo de inocuidad el cual a simple vista no se puede detectar.

A continuación, se detallan las bases teóricas y marco normativo que ampara la presente investigación:

Por CODEX Alimentarius entendemos el conjunto de normas alimentarias, así como prácticas que permiten la inocuidad y calidad en el comercio internacional, siendo alimentos crudos, elaborados o semi elaborado, teniendo alcance sobre higiene alimentario, certificaciones de importaciones y exportaciones, entre otros.

Según Boutrif (2003) resalta la influencia del CODEX en la regulación del comercio de alimentos el cual incita a los consumidores, industria y gobiernos, en reconocer la importancia y aplicar las normas, facilitando así el comercio, siguiendo un conjunto de reglas que rigen procedimiento y normas internacionales.

Según el glosario de términos correspondiente la Inocuidad de Alimentos define la palabra inocuo como algo seguro, con el cual se brinda la certeza que el producto a ingerir no es dañino para la salud, manteniéndose libre de cualquier agente patógeno, asimismo detalla también que la higiene de los alimentos no solo corresponde la

elaboración o producción, esté también abarca el almacenamiento y demás procesos que se generan hasta su consumo (Organización Panamericana de Salud, 2015).

Por lo cual Salazar y Muñoz, (2019) define la inocuidad alimentaria como la potestad de toda persona de acceder a una alimentación inocua y nutritiva. Asimismo, Torres et ál. (2018) considera que los riesgos de inocuidad no solo se generan en el almacenamiento de los productos, sino también en el almacenamiento de utensilios o equipos, por lo cual desde la producción o adquisición de la materia prima hasta la llegada al consumidor final debe ser regulada con métodos que garanticen su seguridad.

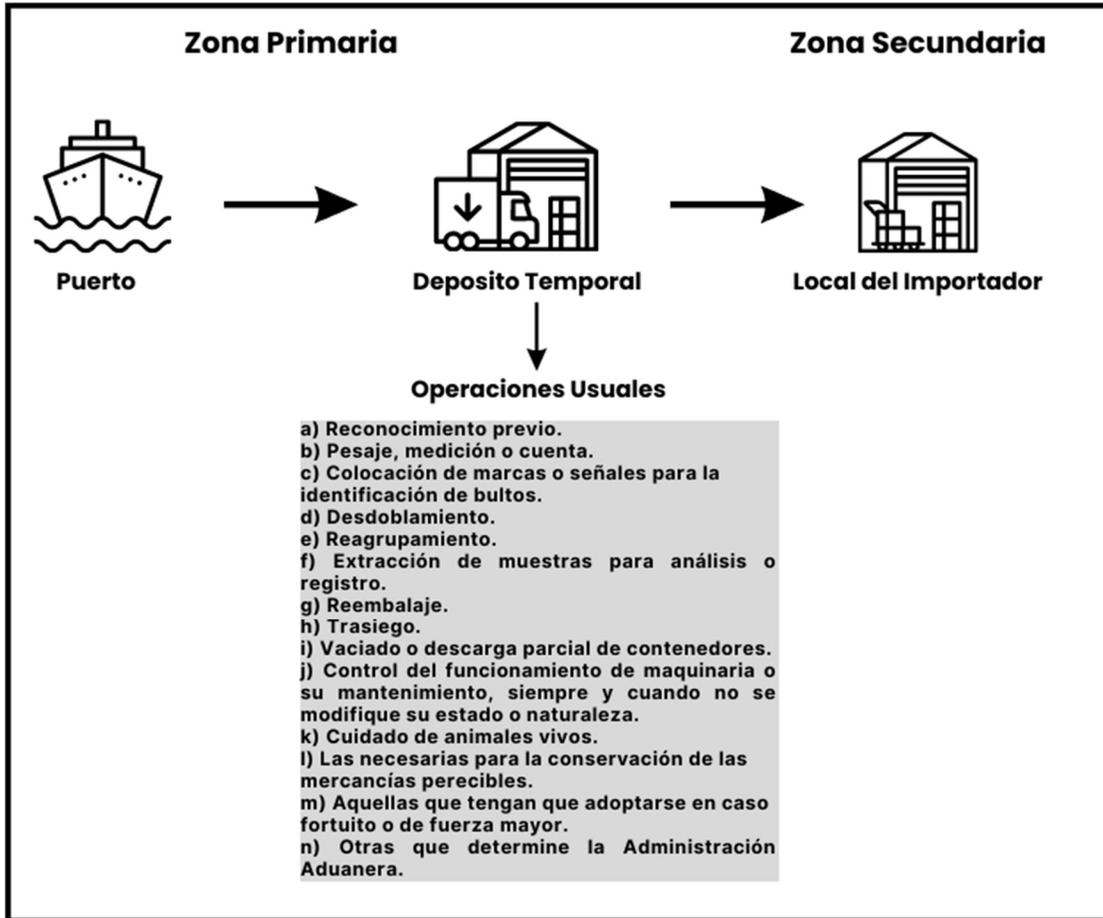
Los estándares planteados en el ISO 22000 permiten controlar los peligros de la seguridad alimentaria, proporcionando así seguridad dentro de la industria alimentaria a nivel mundial. Se recolectan las principales normas, reglamentos y decretos, los mismos que permiten definir las políticas y estrategias requeridas para las actividades científicas.

El objetivo de la norma sanitaria estipulada bajo la Resolución Ministerial N°066-2015/ MINSA es implantar la norma sanitaria que debe cumplir las bodegas destinadas para el almacenamiento de productos alimenticios, detallando la lista de chequeo que esta debe cumplir la misma que podemos detallar en anexo 1.

Según Robles (2017) dentro del territorio Peruano MINSA es quien mantiene la función de regular la salud, teniendo la máxima autoridad para ejercer normas y aspectos sanitarios en materia de salud, dichas normas enuncian las políticas públicas manteniendo un equilibrio en el sostenimiento científico y las políticas aplicadas.

Las operaciones usuales se encuentran amparadas bajo el Artículo 141° RLGA D.S N°163-2016 EF, el cual modificó el D. Leg. N° 010-2009 EF. Las cuales les permiten al dueño o consignatario realizar 14 operaciones a las mercancías, bajo la autorización del almacén aduanero y previa comunicación de parte a la Administración Aduanera, las mismas que deberán ser realizadas durante el almacenamiento y previa nacionalización.

### *Gráfico 3: Operaciones usuales*



Fuente: MINCETUR, 2015.

### **III. METODOLOGÍA**

#### **3.1. Tipo y diseño de la investigación**

Este análisis corresponde a un enfoque cualitativo de nivel básica, bajo el tipo fenomenológico.

Al respecto, Nassaji (2015) detalla que el método cualitativo como la que detalle temas de indistintas materias que no pueden ser cuantificados o representados numéricamente, utilizadas para comprender creencias, experiencias o actitudes, los cuales son obtenidos por medio entrevistas y análisis documentales.

Para Lamarre y Chamberlain (2022), el método cualitativo deberá sacar a la luz datos de experiencias de gran valor y difundir los hallazgos, de una forma creativa. Mientras que para Díaz (2018), el enfoque cualitativo no es más que llegar al resultado de un fenómeno por medio de la observación mínima y cercana de un sujeto que se mantiene en su único contexto.

El tipo de investigación fenomenológica, Sobre lo cual, Fuster (2019), afirma que este se genera del análisis de diversas experiencias o fenómenos, generados por la experiencia.

La fenomenología surge como un análisis de los fenómenos o la experiencia significativa que se le muestra (phainomenon) a la conciencia. Se aleja del conocimiento del objeto en sí mismo desligado de una experiencia

Por otra parte, Chew (2019) indica que la investigación no experimental se caracteriza por ser observacional, requiriendo la recopilación de los datos de los participantes dentro de su entorno natural o dentro de una realidad.

Para Kaliyadan y Kulkarni (2019), la variable tiene la importancia de ayudar en la operacionalización de los conceptos por medio de la recolección de datos, por lo cual par que la variable se clasifique como buena, esta debe ser confiable contar con validez, contando con bajo sesgo, siendo objetivo, claro y aceptable.

### **3.2. Categorías subcategorías y matriz de categorización**

En este trabajo de investigación se proponen 3 categorías, las mismas que presentan a la vez subcategorías, las cuales serán usadas para brindar la inmersión al campo investigado.

Por lo cual, Andrade (2021) detalla en sus notas finales que la importancia del estudio e identificación de las categorías, deberán estar relacionadas con el estudio a realizar, en tal sentido una buena determinación de las categorías mejora la comprensión del estudio.

La operacionalización se encuentra detallado en Anexo 2

#### **Categoría 1: Alcance del Normativo**

Subcategorías:

- Normativa Internacional
- Normativa Nacional

#### **Categoría 2: Inocuidad alimentaria**

Subcategorías:

- Agentes contaminantes
- Seguridad alimentaria
- Entes reguladores

#### **Categoría 3: Depósito Temporal**

Subcategorías:

- Operaciones usuales
- Tipo de carga
- Infraestructura

A continuación, se detallan la definición de las categorías aplicadas en el presente trabajo:

## **Categoría 1**

### **Categoría 1**

#### **Definición conceptual: Alcance Normativo**

El CODEX ALIMENTARIUS, es el gestor de la normativa internacional generada para el traslado, logística y almacenamiento de productos de grado alimenticios, la misma que es adoptada por MINSA y ejercida por DIGESA en el territorio peruano, por su parte la Aduana es el ente que regula las importaciones y exportaciones en el Perú.

#### **Definición operacional: Alcance Normativo**

Las normativas son determinadas por cada entidad especialista en su materia, para que SUNAT ejerza una norma distinta a la tributario o fiscalizadora es deber de la entidad notificar las acciones que deberán seguir.

## **Categoría 2**

#### **Definición conceptual: Inocuidad Alimentaria**

Esta variable puede ser descrita como la disciplina generada por medio de los procesos o acciones basados en un carácter científico que ayuda a prevenir la infestación de los alimentos por medio de sustancias que perjudiquen la salud del ser humano, teniendo como finalidad que dicha inocuidad garantice que todo tipo de alimento se mantenga inocuo (Organización de las naciones unidad para alimentación y agricultura, 2022).

#### **Definición Operacional: Inocuidad Alimentaria**

La inocuidad es la garantía de preservación, el cual tiene como función prevenir todo tipo de contaminación generada por agentes patógenos, así como distintos tipos de infestaciones, en tal sentido, la aplicación de esta es de vital importancia durante el almacenamiento y/o manipulación de productos de grado alimenticios.

### **Categoría 3**

#### **Definición conceptual: Deposito Temporal**

Reciento ubicado en una zona primaria autorizado por la entidad aduanera el cual permite el almacenamiento y realización de las operaciones usuales, en este proceso el dueño o consignatario puede realizar hasta 14 tipos de operaciones, las cuales no pueden cambiar la naturaleza o el estado. Toda operación deberá contar con la autorización del personal autorizado del almacén aduanero, responsable de dicha función, quien deberá dar parte previamente la Administración Aduanera (RLGA)

#### **Definición operacional: Deposito Temporal**

Los Depósitos Temporales tienen la misión de custodiar las mercancías hasta que estas puedan ser nacionalizadas y entregadas al dueño o consignatario, asimismo, las operaciones usuales son aquellas acciones permitidas por la Administración Aduanera y estipuladas en el Artículo 141° del RLGA, estas operaciones permiten al dueño o consignatario realizar ciertos cambios o ajustes a las mercancías, antes de su nacionalización. La función principal de la realización de las operaciones es realizar una correcta declaración aduanera.

### **3.3. Escenario de Estudio**

El escenario del presente análisis se usará el método de muestreo por bola de nieve.

Según Kirchherr y Charles (2018), detalla que el muestreo bola de nieve es usado en población de difícil acceso, por lo cual este tipo de conocimiento es particularmente valioso para llegar a una exploración profunda y contextualizada de un fenómeno central, esta, iniciando con un población pequeña acrecentándose por medios de referencias de los propios entrevistados.

### **3.4. Participantes**

La entrevista fue realizada a 10 personal implicado en los procesos de nacionalización tales como el depósito temporal, funcionarios de Aduanas y trabajadores de procesadores e importadores de productos de grado alimenticio quienes, con su amplia experiencia en el medio, brindaron el soporte necesario contrastando la base teórica.

Para Sargeant (2012), la tarea más importante del estudio es el contar con los participantes apropiados, los mismos que deberán ser capaces de detallar facetas y aspectos relacionados al fenómeno en materia de estudio, el número de participantes en una la investigación cualitativa no se encuentra predeterminado, dependiendo de la cantidad requerida para dictaminar los elementos relevantes en el fenómeno estudiado, por lo cual este no deberá ser excesivo evitando la saturación de datos.

### **3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos**

Respecto a la entrevista, este corresponde a un reporte obtenido de forma verbal, el mismo que se ejecuta entre el investigador y el sujeto que se encuentra siendo investigado, en el cual el investigado aporta información correspondiente a su experiencia, las técnicas cualitativas se encuentran orientadas a la entrevista abierta, el cual permite que el entrevistado brinde respuestas basado en su experiencia y en sus propias palabras, aplicando una entrevista estructurada (Otzen y Manterola, 2017).

Young et ál (2018) determina que las entrevistas estructuradas, son basadas en preguntas ya determinadas, por lo cual se cuenta con guía estructurada la misma que sirve como ayuda de memoria, en tal sentido, cada entrevista se realiza de forma independiente.poo

Para Philipps y Mrowczynski (2021), la orientación del entrevistado es determinando para el contenido de la entrevista, en especial cuando la técnica usada en la entrevista brinda al entrevistado una libertad narrativa, debiendo de aplicar la comprensión más adecuada de las explicaciones y justificaciones expresadas por los entrevistados.

Así mismo, se llevó a cabo la realización de la prueba piloto al 20% realizando así 2 entrevistas pilotos, en las cuales se pudo determinar que era necesario realizar la

entrevista en una plataforma amigable, que permita grabar fácilmente, así mismo se verificó que era necesario desarrollar una presentación detallando las preguntas, el cual serviría como medio de soporte, para el entrevistador y el entrevistado.

Díaz (2020) concluye que el estudio piloto o también llamada prueba piloto es fundamental, por lo tanto, se deberá llevar a cabo en toda investigación, debiendo divulgar los resultados para así generar un precedente que permita mitigar los errores.

### **3.6. Procedimiento**

La recolección de datos será realizada bajo el enfoque cualitativo, mediante una entrevista, la cual contará con 3 tipos de categorías, siendo el primero el Alcance Normativo, así como Inocuidad Alimentaria, culminando con el Depósito Temporal, las cuales abarcan un total de 8 subcategorías.

EL instrumento de recolección fue validado por tres catedráticos expertos en la materia, por lo cual este cuenta con un criterio de validez y confiabilidad.

Según Galicia et ál. (2018), la validación es posible a través de la revisión de juicio de expertos en el cual, si bien suelen encontrarse diferencia de criterios, se podrá identificar y corregir alguna falencia, el experto revisará a profundidad si el instrumento es el apropiado y si se encuentra acorde con la investigación antes de su aceptación.

Levitt et ál. (2018), manifiestan que los investigadores pueden pedir a los revisores que brinden comentarios sobre la literatura. Al menos un revisor debe tener conocimientos y experiencia en la investigación cuantitativa y en su método usado, las revisiones deberán ser detalladas para posteriormente ser comparadas con los comentarios demás revisores.

Las entrevistas se realizarán de forma virtual, el promedio de tiempo signado será de un máximo de 40 minutos por persona.

Para Borjas (2020) la entrevista cualitativa, se centran en preguntas y respuestas, llegando a mantener una plática de un solo nivel, se debe buscar profundizar en el tema, así mismo se deberán buscar personas claves que formen parte de una empresa o un

medio relacionado a la investigación, buscando brindar la confianza necesaria para que entrevistado se sienta cómodo, confiado, brindado las respuestas claras basadas en la veracidad.

### **3.7. Rigor Científico**

El rigor científico se encuentra fundamentado bajo el uso metodológico, el mismo que fue recopilado de distintas investigaciones y artículos, así como en el marco normativo amparado por el MINSA y la Administración Aduanera, los cuales serán confrontados con las entrevistas realizadas.

Para Reichlin et ál. (2016), las prácticas de investigación juegan un papel importante en la formación de investigadores. Los métodos estadísticos inexactos y no apropiados a menudo conducen a conclusiones erróneas, por lo que se requiere una mayor investigación, con el cual se podrá investigar el impacto de los diferentes aspectos de la validez científica, evaluando sus oportunidades de mejora

Morse et ál. (2021) detalla que, sin rigor, la investigación no tiene valor, se convierte en ficción y pierde su veracidad. Por lo tanto, se debe prestar mucha atención a la confiabilidad y la validez en todos los métodos de investigación

### **3.8. Método de análisis de la información**

Esto correspondió a la recolección de datos y análisis de este, identificando las ideas más relevantes para la presente investigación, con la finalidad de vinculando las subcategorías y sus categorías, relacionando así cada una de las respuestas por medio del programa ATLAS TI. 23

Para Belotto (2018), la fiabilidad de la investigación se basa en la consistencia del estudio de, método de análisis usado, por lo cual en el caso de la entrevista se recomienda la transcripción para su posterior codificación

Por lo tanto, Ronzani (2020), concluye que el uso de ATLAS TI, para las investigaciones cualitativas permite traducir las necesidades de un estudio, el cual facilita el análisis de datos en un continuo ciclo, permitiendo así una comprensión más profunda

de un fenómeno, permitiendo la asociación de códigos a diversas categorías, permitiendo una claridad y transparencia en el estudio.

### **3.9. Aspectos Éticos**

Como aspecto ético este fue basado en la aplicación del instrumento el cual fue la entrevista, las mismas que fueron compartidos a los entrevistados por medio del consentimiento informado.

Por otro lado, el presente análisis fue estructurado bajo los aspectos éticos de la Universidad Cesar Vallejos (2020), en el cual el Artículo 3° detalla los 6 principios necesarios para la realización de la investigación, resaltando que el investigador deberá contar con la preparación necesaria garantizando así que el rigor sea totalmente científico, así como el trato igualitario basado en la justicia teniendo una importante influencia en el control del almacenamiento de productos alimenticios en un depósito temporal, buscando que la cadena logística se mantenga inocua durante todos los procesos necesarios para la nacionalización, reduciendo cualquier factor de contaminación a fin de que este pueda llegar al consumidor final en las condiciones requeridas para el consumo humano. Por lo tanto, la información obtenida no sufrirá ninguna alteración, garantizando la veracidad en el análisis realizado.

Según Hirsch (2016) cada uno de los investigadores, deberán de contar con la capacidad de segmentar y focalizar los datos más relevantes de una investigación, basándose en sus propios juicios, aun cuando no se puede negar que se evidencia distintos tipos de conductas las mismas que pueden ser predeterminadas, cualquiera sea el caso afectan gravemente las investigaciones, a las instituciones y a las personas que buscan una base confiable de conocimiento.

Del mismo modo Espinoza (2019), detalla que la tecnología cambió el hecho de tener investigaciones impresas al contar con información disponible en la web, aunque este no fue el único cambio, ya que también afectó la forma de usar la autoría haciendo que estas se mantengan como una marca personal, generando así un renombre en la materia investigada, este cambio también generó que se brinden autorías no merecidas como

las fantasmas, el cual es generado por científicos profesionales, los cuales se mantienen en el anonimato, asociando a las investigaciones a la industria.

## IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### **Categoría 1: Alcance del Normativo Alimentario**

#### **Subcategoría: Normativa Internacional**

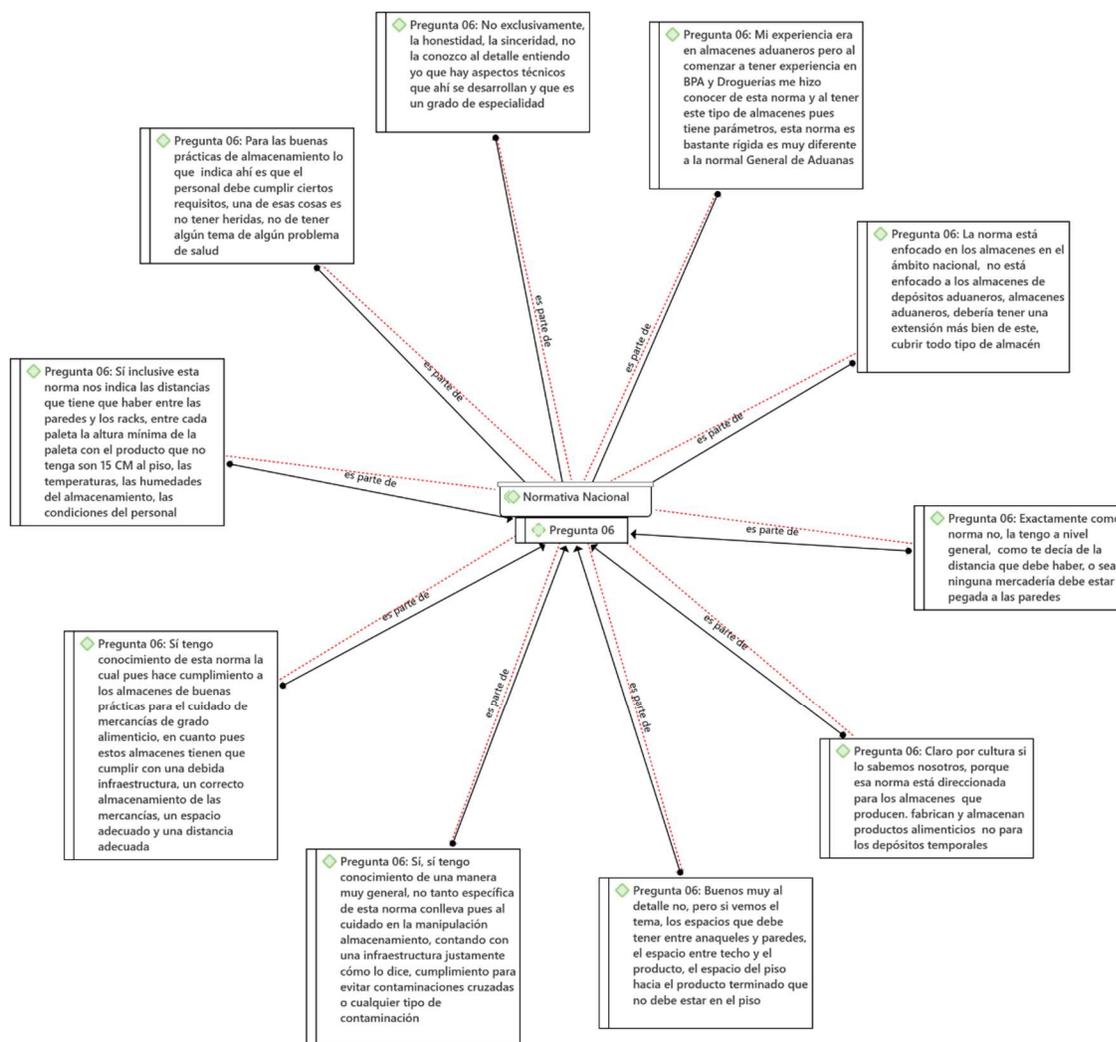
En el desarrollo de la pregunta 6, gráfico 4, los entrevistados en su gran mayoría comentaron que contaban con un conocimiento general de la R.M. 066-2015/MINSA., relacionando la norma a los controles en los almacenes de producto de grado alimenticio.

No obstante, dicha normativa es aplicable a almacenes públicos o privados así como a almacenes internos considerados como propios o almacenes tercerizados, que cuenten con la función de fabricar, almacenar o distribuir productos de grado alimenticio, detallando como condición la exclusividad del recinto para tal fin, detallando también requisitos como infraestructura y controles a ejecutar, focalizándose así en la prevención, contando con programas de higiene y extendiéndose hasta requisitos necesarios en la indumentaria de los manipuladores. Sin embargo, esta no se extiende a la zona primaria y por ende no es aplicable a un Depósito Temporal.

En esa misma línea y de acuerdo a Robles (2017), el MINSA es el ministerio que tiene la autonomía necesaria para la generación de normas sanitarias que generen un equilibrio científico y jurídico.

Lo cual va acorde con la normativa sanitaria para el almacenamiento la R.M. 066-2015/MINSA, el mismo que regula y estipula los controles que debe llevarse a cabo en dicho recinto.

*Gráfico 4: Subcategoría “Normativa Nacional” (Pregunta 6)*



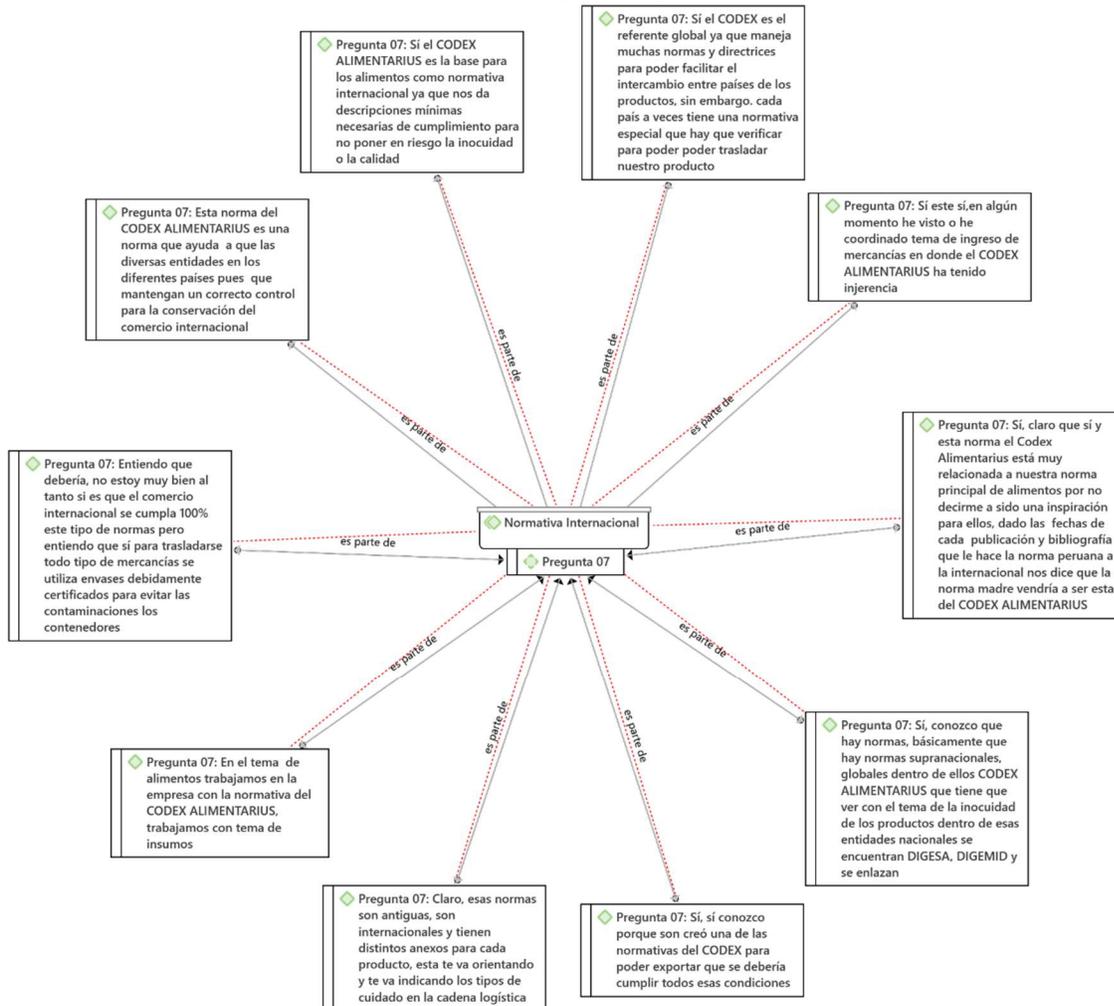
Fuente: elaboración propia.

### Subcategoría: Normativa Nacional

Como se puede determinar en la pregunta 7, gráfico 5, los entrevistados cuentan con conocimiento básico de la normativa generada por el CODEX Alimentarius, asociándolo como base de la normativa peruana, lo cual, si bien es correcto, el CODEX Alimentario va mucho más que un referente, cuentan con normativa, directrices y recomendaciones que ayudan a mantener el comercio de alimentos, velando así por la inocuidad de los productos.

Lo cual concuerda con Boutrif (2003) quien detalla que el CODEX Alimentarius no restringe ni genera barreras, por lo contrario, busca la facilitación del comercio internacional por medio de normas.

Gráfico 5: Normativa Internacional (Pregunta 7)



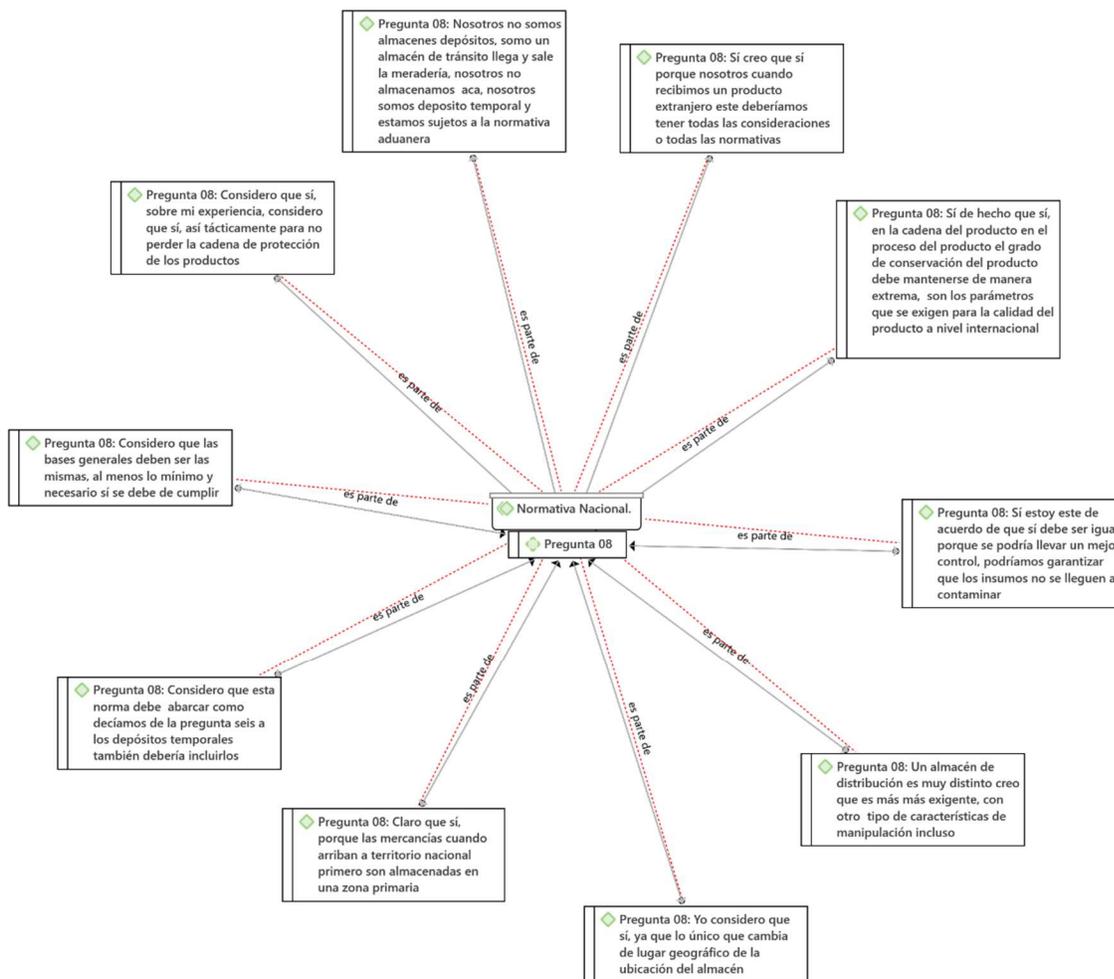
Fuente: elaboración propia.

Como respuesta a la pregunta 8, gráfico 6, los entrevistados indicaron que los almacenes de distribución son distintos a los depósitos temporales, siendo más rigurosos, mientras que los depósitos temporales son almacenes de tránsito, sin embargo, la mayoría estuvo de acuerdo en que la normativa debe ser la misma en

cualquier recinto que permanezca o se manipule productos de grado alimenticio, en este sentido no se puede ser riguroso en un almacén de distribución si la mercancía puede contaminarse en un depósito temporal.

En concordancia con Copa (2020) quien resaltó en su investigación que los almacenes y bodegas el cual ingrese producto alimenticio deberá aplicar las BPM, el cuidado en anaqueles, controles de temperatura y todo tipo de contaminación.

*Gráfico 6: Normativa nacional (Pregunta 08)*



Fuente: elaboración propia

**Categoría 2: Inocuidad alimentaria**

**Subcategoría: Agentes contaminantes**

Como respuesta a la pregunta 1, los entrevistados consideraron que los productos de grado alimenticio si pueden llegar a contaminarse por agentes patógenos, durante el proceso de almacenamiento o la relación de las operaciones usuales, conforme es determinando en la gráfico 7, siempre existirá un riesgo de contaminación durante dichos procesos, por lo cual se deberá contar con controles preventivos y lugares especiales que mitiguen la contaminación de agentes patógenos, asimismo, el empaque será un factor importante y relevante en la determinación del riesgo.

En este sentido el no contar con zonas controladas dentro de las instalaciones de un depósito temporal genera alto riesgo de contaminación, lo cual es concordante con Morán et ál. (2021), quien según su estudio determina que los patógenos pueden sobrevivir en cualquier tipo de ambiente no controlado, teniendo como factores el clima y los cambios climatológicos que favorecen su propagación y el tipo de superficie, como la madera el cual en su gran mayoría tiende a ser el material de las paletas, el plástico que se usa como film, el aluminio que podemos encontrar en los estantes y maquinarias, entre otros.

También con Caro-Hernández y Tobar (2020), quien indica que las bacterias pueden ser trasladadas en nuestra ropa o piel, llegando a ser resistentes a métodos básicos de desinfección, por ello dentro de la industria alimentaría se cuentan con ambientes controlados para el almacenamiento y manipulación de productos de grado alimenticios.

Por lo cual, si los productos de grado alimenticios son expuestos a zonas abiertas, no controladas, no sanitizada, sin una limpieza adecuada, el riesgo de una contaminación, por agentes como hongos, virus, bacterias entre otros, es latente.

*Gráfico 7: Normativa Alimentaria (Pregunta 01)*



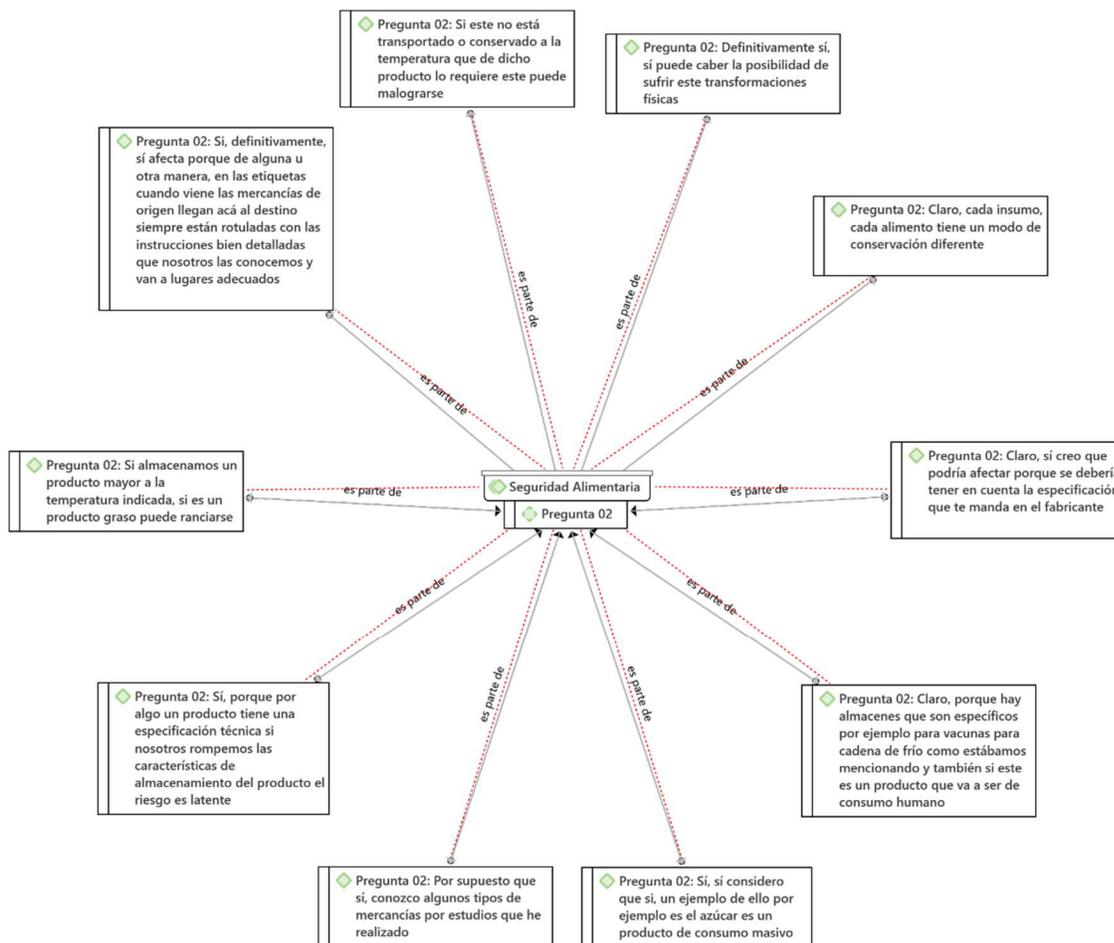
Fuente: elaboración propia.

### Subcategoría: Seguridad alimentaria

Como se puede observar en la gráfico 8, pregunta 2, los entrevistados de forma unánime consideran que el almacenar o exponer productos de grado alimenticio a distintas temperaturas, afectará las características fisicoquímicas del producto, para lo cual hicieron énfasis en el cuidado de la temperatura y su almacenamiento, considerando que todos los productos tienen especificaciones técnicas las mismas que detallan la forma de almacenamiento, siendo estos a temperatura ambiente o a temperatura controlada, las cuales deberían ser consideradas por del Depósito Temporal.

En concordancia con Tournier et ál. (2009) quien determina que el cambio fisicoquímico es realizado por agentes que alteran las características de un producto, concordando así con Göransson et ál. (2018), quien determina que el mayor factor dentro de la cadena de suministros tiende a ser el control de temperatura el cual no solo debe ser aplicado para productos perecibles si no también en todo producto de grado alimenticio que requiera un almacenamiento a temperatura ambiente.

Gráfico 8: Seguridad alimentaria (Pregunta 02)



Fuente: elaboración propia.

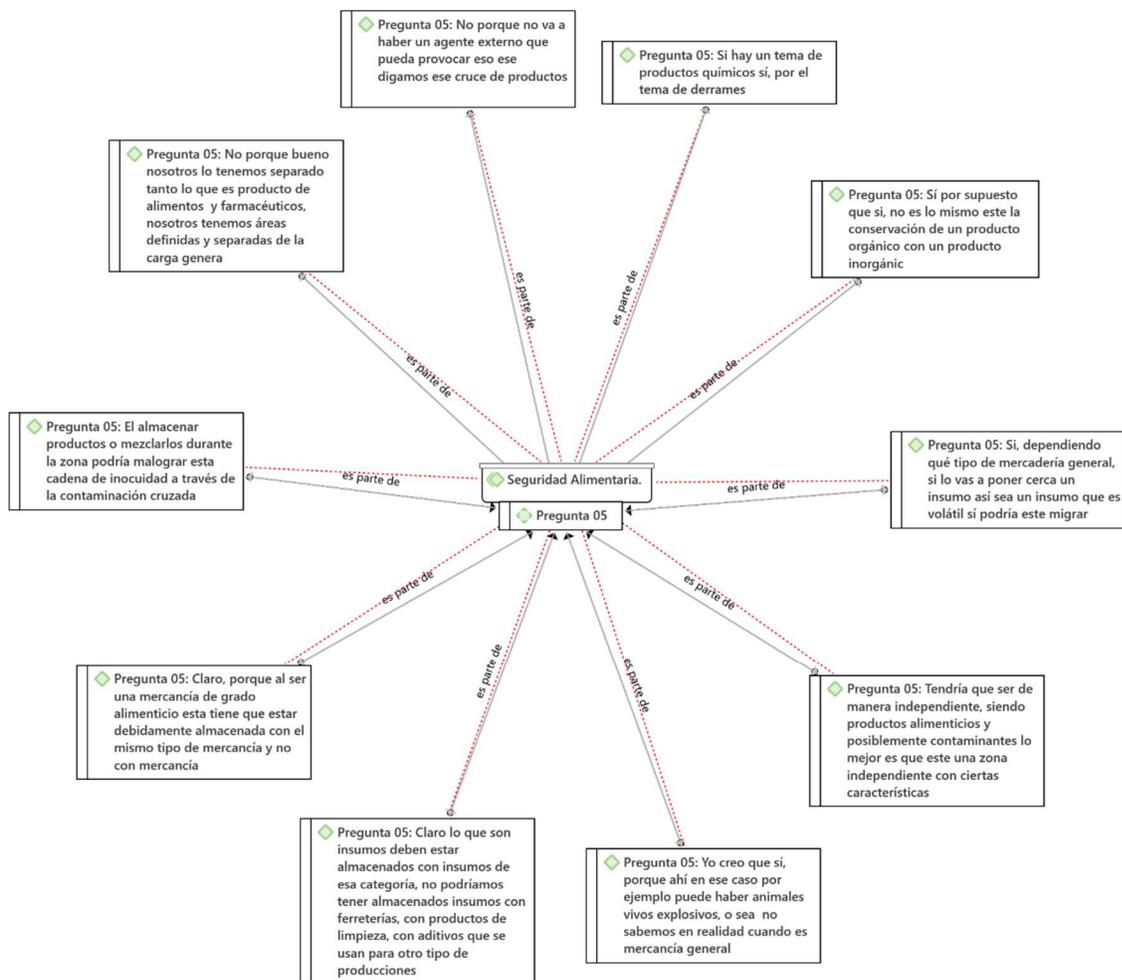
En la pregunta 5 la misma que se encuentra ilustrada en el gráfico 9, los entrevistados en su mayoría manifiestan que el almacenar mercancía de grado alimenticio junto con mercancía general puede llegar a afectar su naturaleza, salvo que la mercancía genera

general o los ambientes se encuentre libres de agentes patógenos que pueda generar una contaminación cruzada.

Lo cual concuerda con Kirchner (2021), quien detalla que la contaminación en insumo y productos terminados puede generarse en cualquier ambiente no controlado. Así como la mención realizada por Fatemi et ál. (2022) quien hace hincapié en los contaminantes y los riesgos que se genera en el proceso del almacenamiento de productos químicos, el cual al generar gases o derrames podrían contaminar otro tipo de producto como los productos grado alimenticio.

En tal sentido, es importante mantener un almacenamiento adecuado por el tipo de producto, de forma tal que se evite todo riesgo de una contaminación cruzada.

Gráfico 9: Seguridad Alimentaria (Pregunta 05)

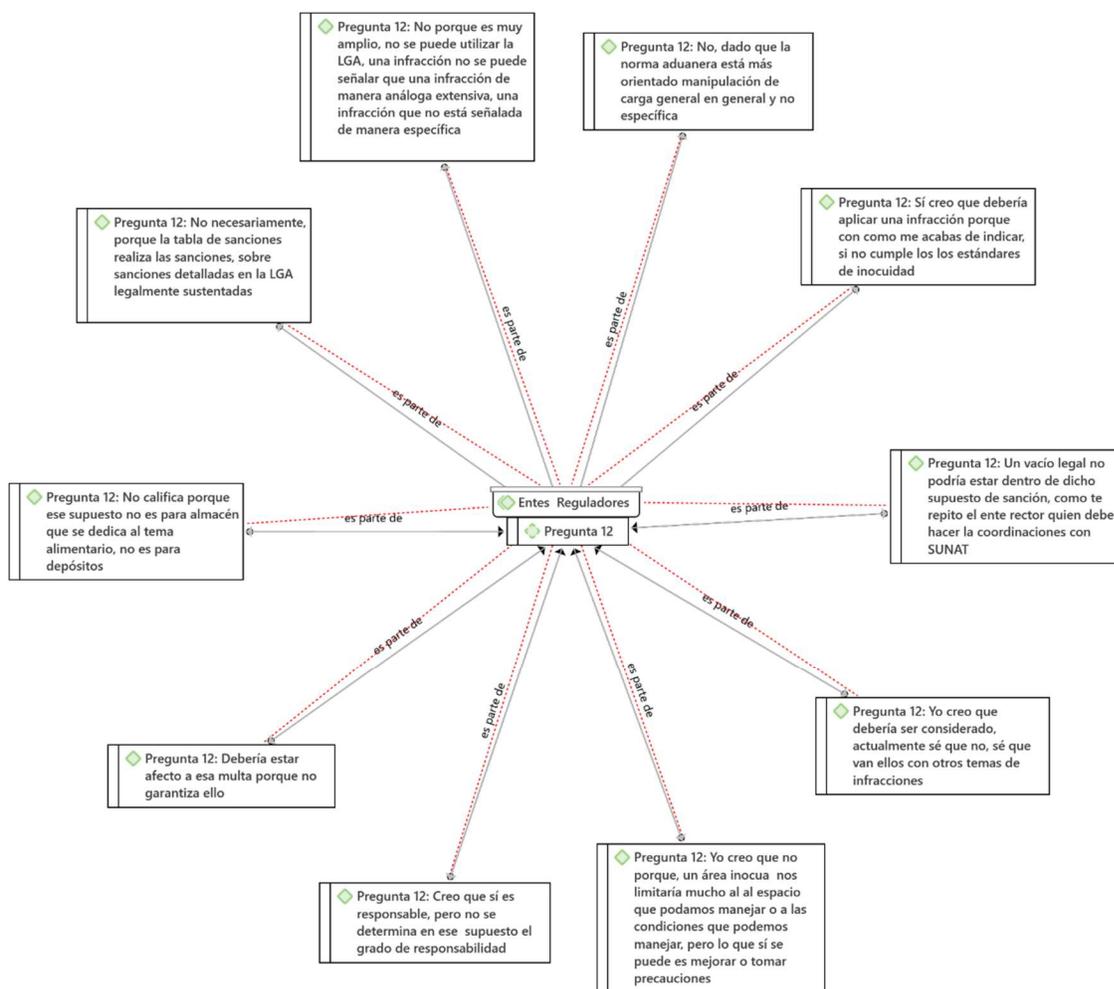


Fuente: elaboración propia.

Como respuesta a la pregunta 12, gráfico 10, la mayoría de entrevistados determinaron que el no contar con un área inocua dentro de los depósitos temporales no deberían ser calificado como supuesto de infracción del código N55, ya que la tabla de sanciones se encuentra estipulada bajo la Ley de Aduanas y su reglamento, no determinando en ninguno de estos la obligación de contar con un almacén especial para las mercancías de grado alimenticio, por lo cual para que esta infracción se afecta a los almacenes debería ser el ente recto quien genere la normativa necesaria con la Superintendencia Nacional de Aduanas.

Lo cual coincide con Gálvez-Rivas (2018) quien detalla que los Depósitos temporales deberán cumplir con las obligaciones estipuladas por la entidad aduanera, debiendo conservar y custodiar las mercancías, Sin embargo, estos conceptos no aplican a la prevención y control para el cuidado de la inocuidad.

*Gráfico 10: Entes Reguladores (Pregunta 12)*



Fuente: elaboración propia.

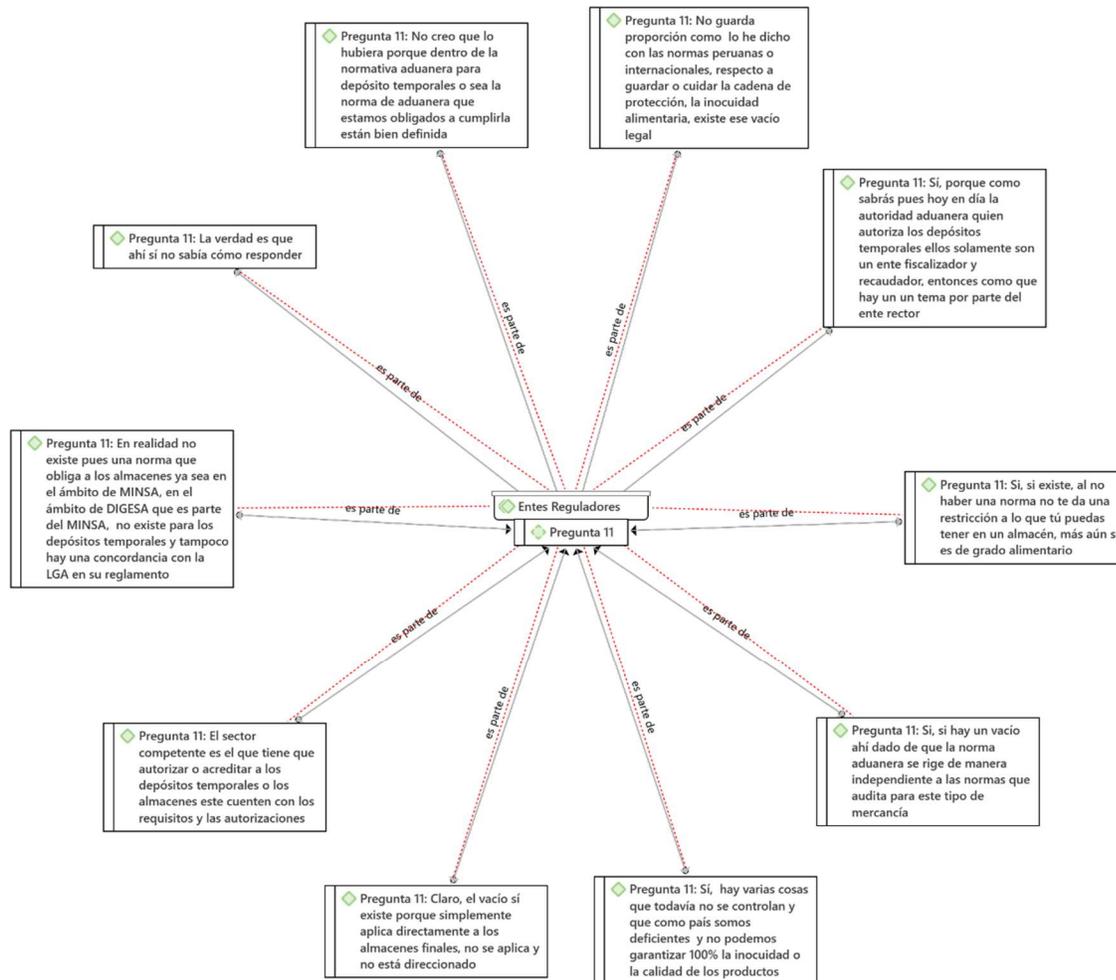
### Subcategoría: Entes reguladores

#### Pregunta 11

Los entrevistados, detallaron en la pregunta 11, gráfico 11, que si existe una diferencia entre la normativa aplicada a los almacenes de distribución en el cual se aplica la R.M. 066-2015/MINSA contando con controles que garantizan la de inocuidad en comparación a la normativa Aduanera la cual solo actúa como un ente regulador y fiscalizador, por lo cual algunos entrevistados no lo determinan como un vacío legal por parte de Aduana si no como la falta de una extensión de la normativa de MINSA a una zona primaria.

Lo cual concuerda con Arnoldi (2019) quien detalla que en la facilitación del comercio se han tomado medidas de seguridad que protegen los establecimientos, pero estas medidas internas y externas están enfocadas en los actos violentos como el terrorismo o malversación, por lo cual este no se cuenta enfocado hacia la seguridad alimentaria.

Gráfico 11: Entes Reguladores (Pregunta 11)



Fuente: elaboración propia.

### Categoría 3: Depósito

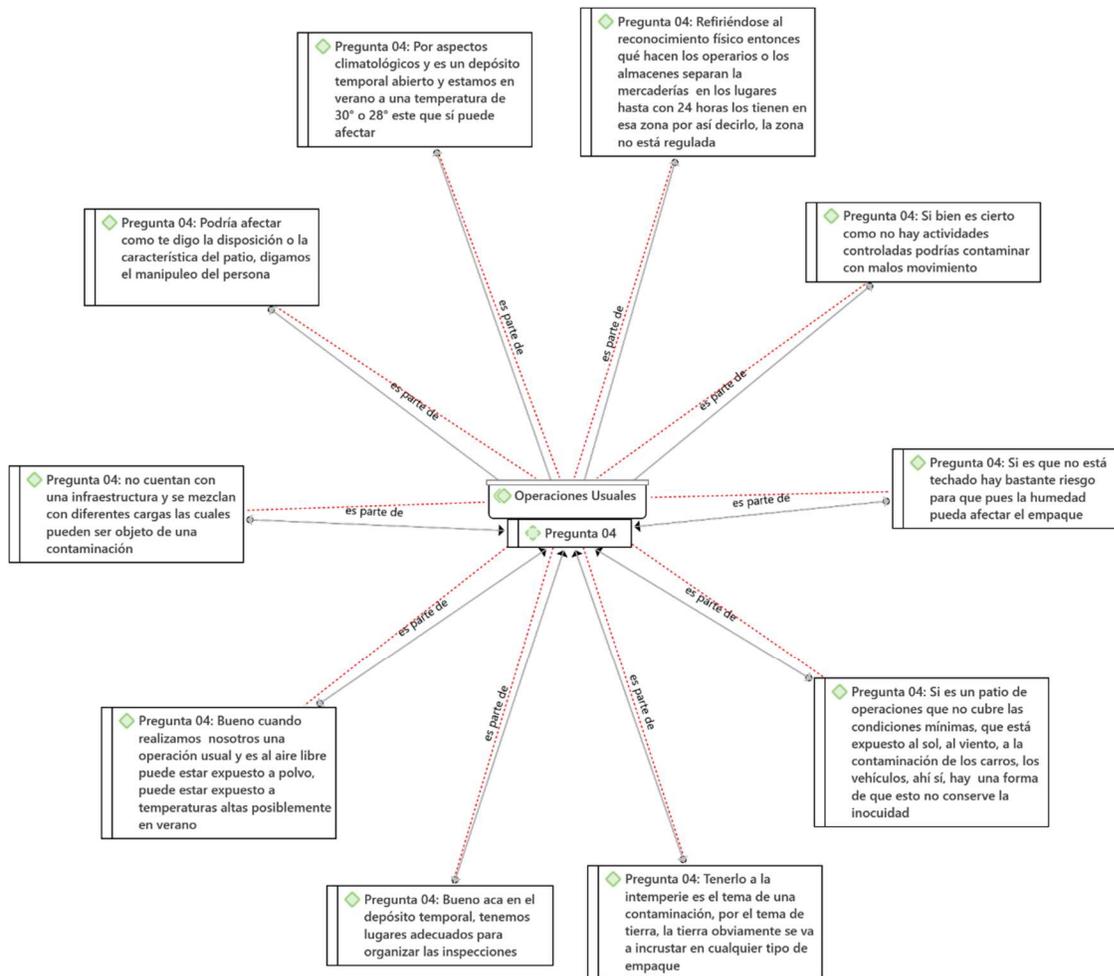
#### Subcategoría: Operaciones usuales

Como se observa en el gráfico 12, los entrevistados resaltaron como respuestas a la pregunta 4, que la contaminación es el principal factor que puede alterar la inocuidad de los productos de grado alimenticio al realizar operaciones usuales a producto de grado alimenticio en un patio de operaciones, puesto que muchas veces este tipo de actividades son realizadas al aire libre, por lo cual la actividad o puede ser controlada encontrando riesgos como polvo, contaminación de gases por medio de la afluencia de transporte.

Lo cual coincide con Rather et ál. (2017) quien detalla que las mercancías pueden ser contaminadas de manera natural, como por ejemplo en contacto con el suelo u otras superficies.

Acorde con Fung et ál. (2018) quien detalló que la inocuidad alimentaria se basa en las medidas preventivas, por lo que el adquirir un producto inocuo es el derecho del consumidor, recayendo toda responsabilidad en el control de los procesos de transformación, distribución, así como en el almacenamiento.

*Gráfico 12: Operaciones Usuales (Pregunta 04)*



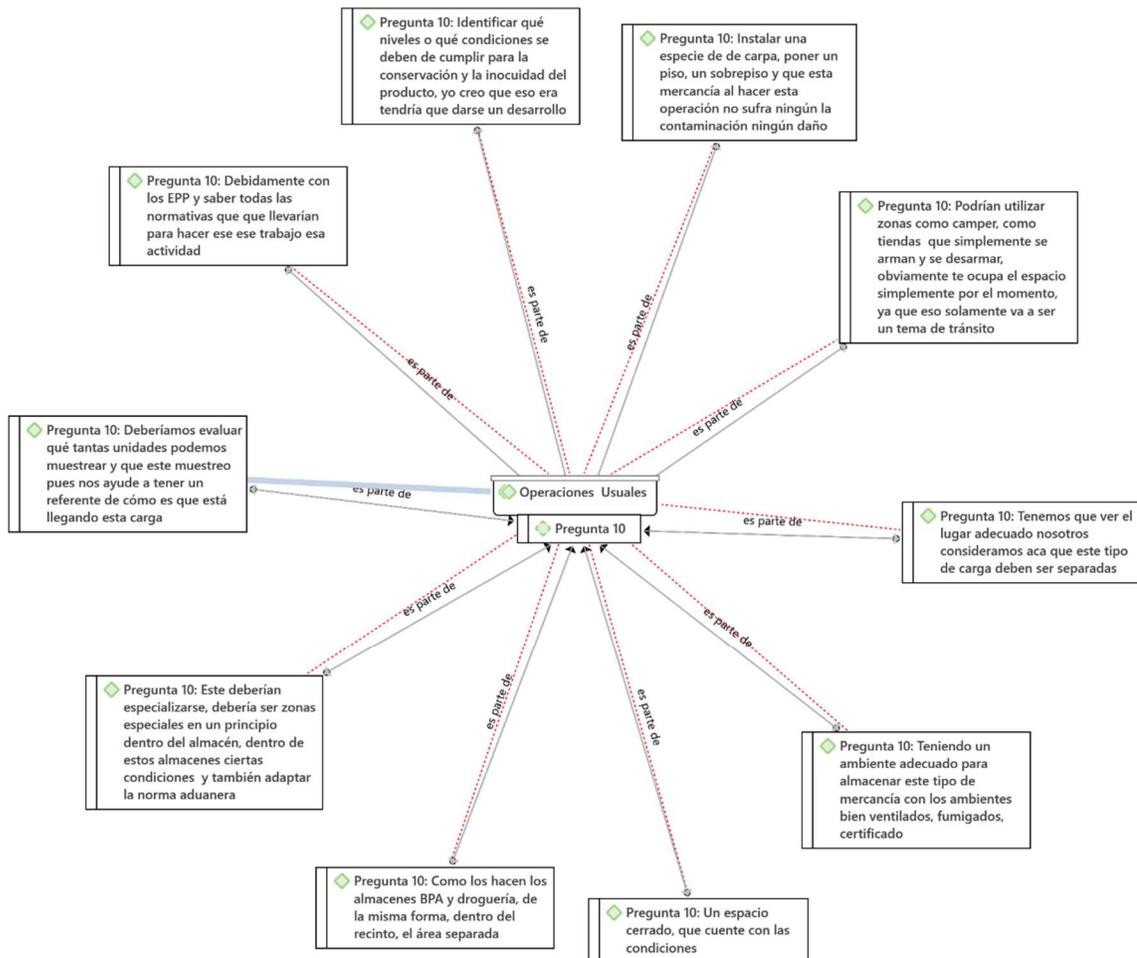
Fuente: elaboración propia.

Conforme se pudo determinar en la pregunta 10, gráfico 13 los entrevistados brindaron medidas provisionales, como instalaciones de carpas o camper, pero en su mayoría coincidieron en que se requería contar con medidas definitivas contando con zonas especiales, de igual forma detallaron que los productos de grado alimenticio deberán de contar con pictogramas que detallen claramente las condiciones básicas para su almacenamiento.

Siendo concordante con el Plan de Seguridad Alimentaria (2020) el cual detalla que se debe buscar un plan de seguridad y reducción de riesgos en los operadores y/o

instalaciones de producto de grado alimenticio, por lo cual será determinante contar con dichos controles para mantener la inocuidad.

Gráfico 13 :Operaciones Usuales (Pregunta 10)



**Subcategoría: Tipo de carga**

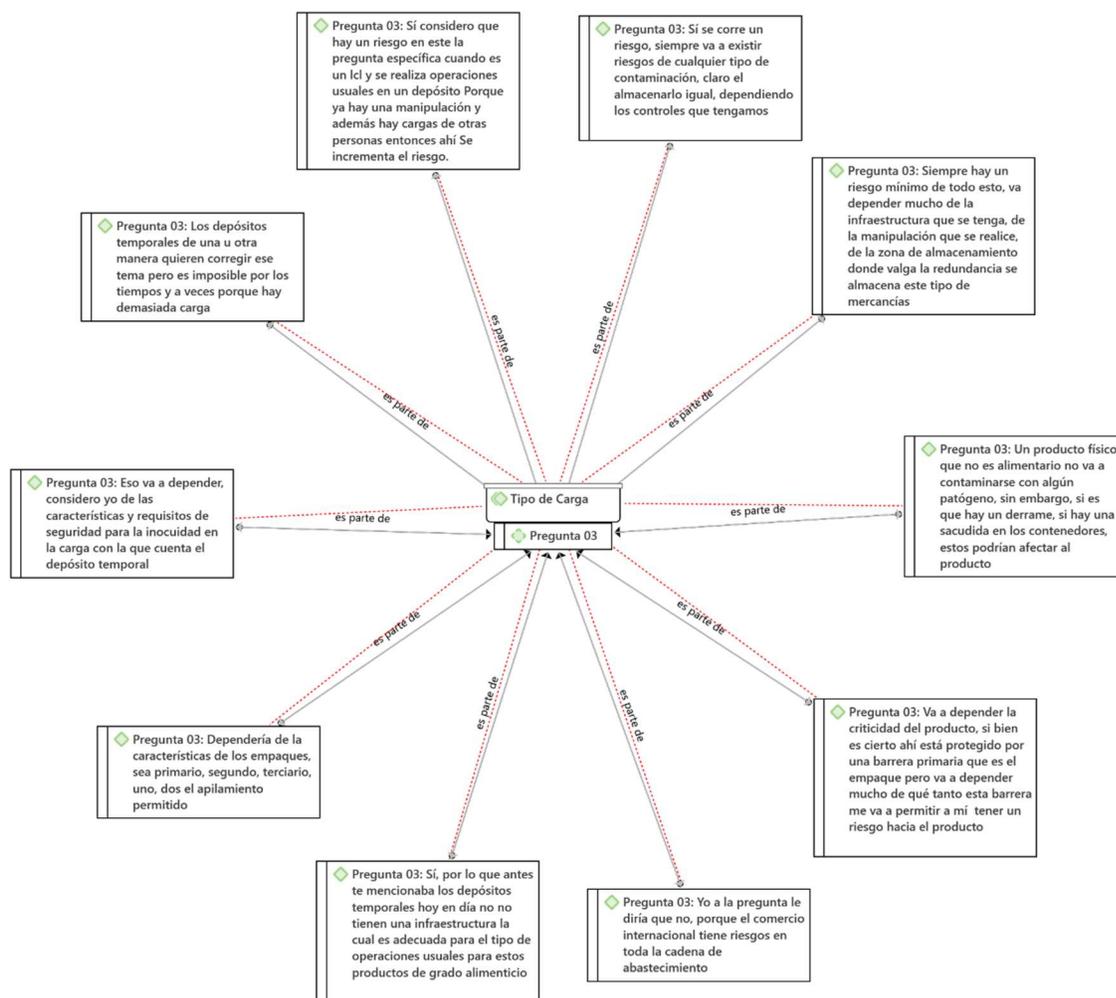
Conforme las respuestas obtenidas de la pregunta 3 y lo detallado en gráfico 14 los entrevistados consideran que si existe un riesgo en la importación de carga LCL o realización de las operaciones usuales dentro de un Depósito Temporal, sin embargo, este dependerá de las operaciones que se realice dentro de dicho Depósito Temporal, teniendo en cuenta que el riesgo se incrementará en función al grado de manipulación, así mismo, el tipo de empaque, tendrá un rol importante, ya que a un mayor grado de

empaque como un secundario o terciario se contará con una mejor barrera protectora, caso contrario en un empaque primario en el cual el riesgo será latente.

Lo cual concuerda con Siroli et ál. (2017), quien focaliza la importancia del cuidado que se debe tener en los almacenes para evitar la contaminación cruzada ya que hay empaques que podrían llegar a ser más resistentes que otros, por lo cual mantener una debida humedad e higiene serán factores determinantes para evitar cualquier riesgo de contaminación.

Coincidiendo con Ryan (2017), quien detalla en su investigación que las instalaciones de un depósito son determinantes en el almacenamiento, ya que las mercancías pueden permanecer en los muelles de carga y descarga por periodos prolongados exponiéndose a cambios de temperatura, emisiones de gases como los hidrocarburos o polvo ambiental. Por lo cual es importante mantener un control en todo el proceso logístico realizado dentro de un Depósito Temporal.

*Gráfico 14: Tipo de Carga (Pregunta 03)*



Fuente: elaboración propia.

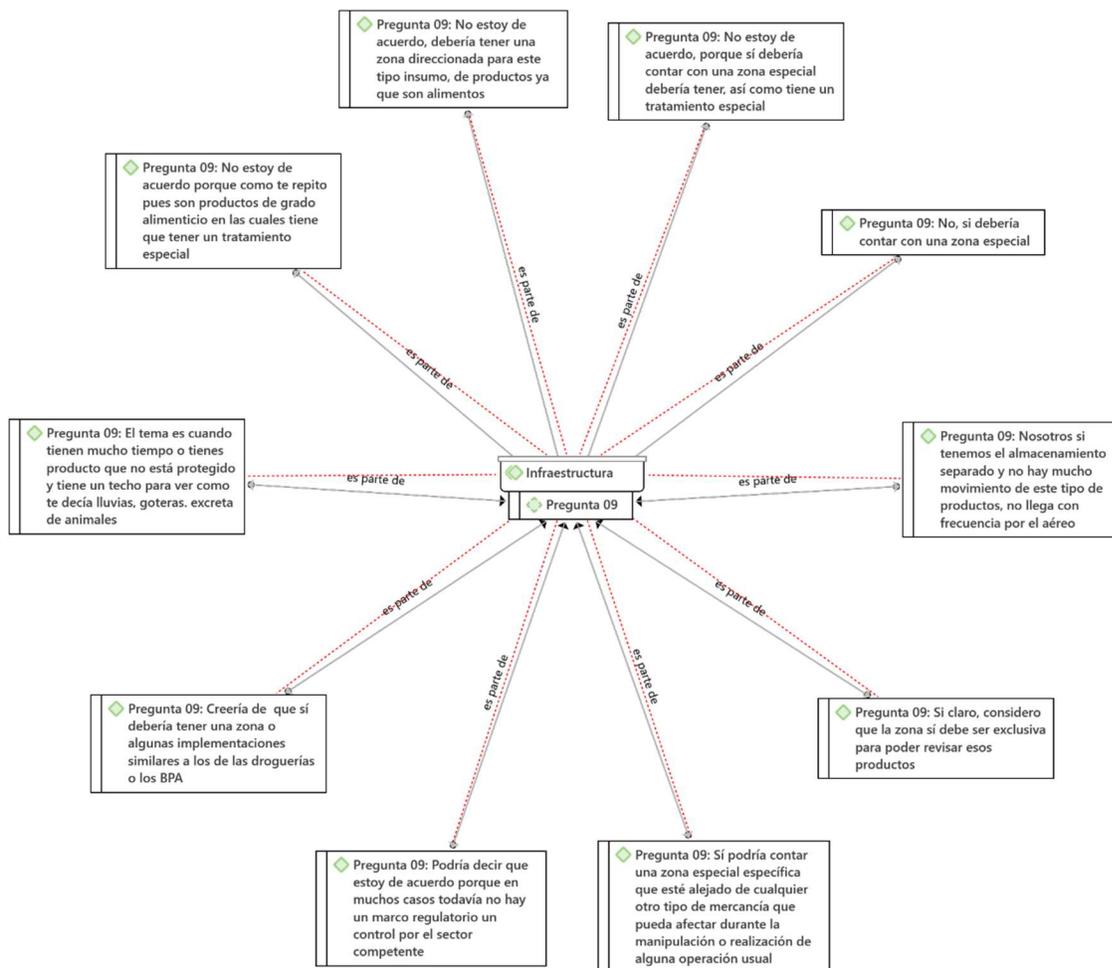
### Subcategoría: Infraestructura

En la pregunta 9, gráfico 15, los entrevistados detallaron en su totalidad que los productos de grado alimenticios deben contar con una zona especial para la realización de las operaciones usuales durante su almacenamiento, así mismo comentaron que en el Depósito Temporal aéreo no es muy frecuente el ingreso de mercancías de grado alimenticio, no obstante, también se requiere de una zona exclusiva para la realización de las operaciones usuales durante su almacenamiento.

Lo cual coincide con lo detallado con la Organización Panamericana de Salud, (2015), que el cuidado en los productos de grado alimenticios no solo debe darse en la

producción y elaboración estos también deberán ser aplicados durante el almacenamiento y demás procesos logísticos, por lo cual durante el proceso de las operaciones usuales en el cual se manipula producto de grado alimenticio, deberá llevarse a cabo en una zona con los controles adecuado que evite cualquier riesgo de contaminación.

Gráfico 15: Infraestructura (Pregunta 09)



Fuente: elaboración propia.

## V. CONCLUSIONES

Esta tesis tuvo como objetivo general determinar cómo el Codex Alimentarius actúa en el análisis de inocuidad de mercancías durante el almacenamiento en un depósito temporal, Callao 2022-2023, determinando así que, en el momento de realizar operaciones usuales, estas se realizan en zonas no controladas que suelen estar al aire libre, como el patio de maniobras y/o zona de reconocimiento, lugares que no cuentan con ninguna medida preventiva para la reducción de riesgos de contaminación

Se determinó que durante la realización de las operaciones usuales las mercancías son expuestas, rompiéndose así la inocuidad brindada por el Codex Alimentarius, por lo cual la norma generada por MINSA, el cual cuida el almacenamiento y la manipulación de los productos de grado alimenticio solo es aplicable a los recintos que tienen como función el producir, almacenar y distribuir; paradójicamente, este alcance no es aplicable a los Depósitos Temporales y, por ende, no tienen la obligación de velar por la inocuidad de las mercancías de grado alimenticio. Si bien es cierto que la tabla de sanciones aduanera tipifica como infracción el no adoptar medidas necesarias para garantizar la integridad de la carga ingresada a un depósito temporal, estas infracciones tienen un carácter recaudador y fiscalizador, y más en específico, relacionada con delitos aduaneros.

Se determinó que el actuar del Codex Alimentarios dependerá del tipo de carga, dado el grado de exposición de las mercancías Determinar cómo el Codex Alimentarius actúa en el análisis de inocuidad en el cuidado de la infraestructura en un depósito temporales, existiendo un riesgo de contaminación en las operaciones usuales y el almacenamiento de mercancías de grado alimenticio dentro de un Depósito Temporal. La contaminación se produce en las zonas abiertas destinadas a realizar operaciones usuales debido a cambios climatológicos, por pisos sucios o semi asfaltados, a causa del polvo ambiental, gases contaminantes, así como patógeno, entre otros. Incluso, el riesgo se incrementa cuando una carga suelta ingresa a un almacén extraportuario para

su desconsolidación, aunque mantengan la misma apariencia pueden haber sufrido cambios fisicoquímicos.

Por último, se pudo determinar que los Depósitos Temporales, no mantienen un cuidado en la infraestructura, dejando de lado la inocuidad brindada por el Codex Alimentarius, si bien es cierto no existe una normativa sanitaria que exija a los depósitos temporales contar con un área exclusiva para la reducción de riesgos de contaminación para la carga de grado alimenticio, hay algunos almacenes que son más cuidadosos que otros, los cuales sí cuentan con zonas exclusivas, pero no normadas, ni auditadas por el MINSA, por lo cual los cuidados aplicados quedan a criterio del Depósito Temporal quienes no cuentan con la implementación de un área de calidad y un equipo de especialistas en la materia.

## **VI. RECOMENDACIONES**

La intervención del MINSA aplicado la normativa del Codex Alimentario para el cuidado de la inocuidad de mercancías durante en el almacenamiento en un Depósito Temporal, generando una extensión de la normativa de para el almacenamiento de productos de grado alimenticio. La misma que deberá ser comunicada a la Administración Aduanera para que esta ejerza un control mínimo en los depósitos temporales y los obligue a contar con las medidas mínimas necesarias para el almacenamiento y realización de las operaciones usuales dentro de un Depósito Temporal para carga de grado alimenticio.

Realizar operaciones usuales es una facultad que tiene el importador, dueño o consignatario para realizar la verificación de sus mercancías o para extraer muestras de estas. Estas operaciones se realizan antes de ser nacionalizada y durante su almacenamiento en zona primaria, pero estas deben realizarse por cuenta y riesgo propio del importador, y solamente si el interesado lo ve necesario, pues el riesgo de contaminación es alto para la carga de grado alimenticio.

En caso de requerir realizar alguna operación usual se le recomienda al importador tener plena comunicación con el depósito temporal sobre el tipo de carga, identificando las paletas con los cuidados mínimos que deben tener. También, se le recomienda al dueño o consignatario estar presente en la operación de manipuleo a fin de evitar la exposición de las mercancías a un ambiente no adecuados y, así mitigar el riesgo.

Por último, es necesario contar con una infraestructura adecuada la cual deberá regirse bajo una normativa obligatoria para todos los operadores y como en el mercado de almacenamiento de carga hay ciertos operadores que siguen protocolos de seguridad para minimizar los riesgos de contaminación de mercancía de grado alimenticio; se deberá identificar a esos almacenes -que principalmente son aéreos-, como es el caso de TALMA con sus certificaciones ISO y CEIV Fresh, otorgada por IATA, para el manejo

y almacenamiento de carga perecible. Adicionalmente, el importador puede hacer uso de pictogramas, stretch film y esquineros en las unidades de carga a fin de mitigar los riesgos de contaminación.

## REFERENCIAS

- Andrade, C. A (2021). Student's Guide to the Classification and Operationalization of Variables in the Conceptualization and Design of a Clinical Study: Part 2. [Guía del estudiante para la clasificación y operacionalización de variables en la conceptualización y diseño de un estudio clínico: Parte 2.]. *Indian Journal of Psychological Medicine*, 43(3), 265-268. <https://doi.org/10.1177/0253717621996151>
- Arnoldi, P. (2019). Cambios en las dinámicas de control del Comercio Internacional: El programa Operador Económico Autorizado. *Revista Integración y Cooperación Internacional*, (29), 14–29. <https://doi.org/10.35305/revistamici.v0i29.16>
- Belotto, M. (2018). Data Analysis Methods for Qualitative Research: Managing the Challenges of Coding, Interrater Reliability, and Thematic Analysis. [Métodos de análisis para la investigación cualitativa: Gestión de los retos de la codificación, la fiabilidad entre evaluadores y el análisis temático]. *The Qualitative Report*. <https://doi.org/10.46743/2160-3715/2018.3492>
- Borjas-García, J. E. (2020). Validez y confiabilidad en la recolección y análisis de datos Bbajo un enfoque cualitativo. *Trascender, contabilidad y gestión*, 5(15), 79-97. <https://doi.org/10.36791/tcg.v0i15.90>
- Boutrif, E. (2003). The new role of Codex Alimentarius in the context of WTO/SPS agreement. *Food Control*, 14(2), 81-88. [El nuevo papel del Codex Alimentarius en el contexto del acuerdo OMC/MSF. Control alimentario] [https://doi.org/10.1016/S0956-7135\(02\)00113-5](https://doi.org/10.1016/S0956-7135(02)00113-5)
- Caro-Hernández, P. A., & Tobar, J. A. (2020). Análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos. *Entramado*, 16(1), 240-249. <https://doi.org/10.18041/1900-3803/entramado.1.6126>
- Chávez-Bonilla, R. E., Solis-Sánchez, G. y Montesinos-Montoya, V. C. (2018). *Optimización de los procedimientos de autorización sanitaria para garantizar la*

- inocuidad de los alimentos industrializados destinados al consumo humano en el Perú* [tesis de maestría, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas]. Repositorio Institucional de la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/625023>
- Chew B. H. (2019). Planning and Conducting Clinical Research: The Whole Process. *Cureus*, 11(2). <https://doi.org/10.7759/cureus.4112>
- Copa-Apugllón, T. E. (2020). *Actualización, ejecución y verificación del sistema de buenas prácticas de manufactura (BPM) de la planta procesadora de quinua y sus derivados COPROBICH* [tesis de licenciatura, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. Repositorio Institucional. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. <http://hdl.handle.net/20.500.12404/13369>
- Díaz-Herrera, C. (2018). Investigación cualitativa y análisis de contenido temático. Orientación intelectual de revista Universum. *Revista General de Información y Documentación*, 28(1), 119-142. <https://doi.org/10.5209/RGID.60813>
- Díaz-Muñoz, G. (2020). Metodología del estudio piloto. *Revista chilena de radiología*, 26(3), 100-104. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-93082020000300100>
- Dioses, I. E. A. (2020). Operaciones Usuales durante el Almacenamiento: Propuesta de modificación normativa aduanera [tesis doctoral, Pontificia Universidad Católica del Perú]. Repositorio Institucional. <http://hdl.handle.net/20.500.12404/19119>
- Eslava Sarmiento, A. (2019). *Logística de transporte de mercancías en contenedores marítimos* (pp. 106-109). Ediciones de la U.
- Espinoza, D. M. (2019). Consideraciones éticas en el proceso de una publicación científica. *Revista Médica Clínica Las Condes*, 30(3), 226-230. <https://doi.org/10.1016/j.rmcl.2019.04.001>
- Estigarribia, G., Aguilar, G., Ríos, P., Ortiz, A., Martínez, P. & Ríos-González, C. M. (2019). Conocimientos, actitudes y prácticas sobre buenas prácticas de manufactura de manipuladores de alimentos en Caaguazú, Paraguay. *Revista de*

*salud pública del Paraguay*, 9(2), 22-28.  
<https://doi.org/10.18004/rspp.2019.diciembre.22-28>

Fatemi, F., Dehdashti, A., & Jannati, M. (2022). Implementation of Chemical Health, Safety and Environmental Risk Assessment in Laboratories: A Case-Series Study. [Aplicación de la evaluación del riesgo químico, sanitario y medioambiental en los laboratorios: Estudio de una serie de casos] *Frontiers in Public Health*, 10.  
<https://doi.org/10.21203/rs.3.rs-1396510/v1>

Fung, F., Wang, H. S., & Menon, S. (2018). Food safety in the 21st century. [Seguridad alimentaria en el siglo XXI] *Biomedical journal*, 41(2), 88-95.  
<https://doi.org/10.1016/j.bj.2018.03.003>

Fuster Doris., (2019). Investigación cualitativa: Método fenomenológico hermenéutico. *Propósitos y Representaciones*, 7(1), 201-229.  
<https://dx.doi.org/10.20511/pyr2019.v7n1.267>

Galicia-Alarcón, L. A., Balderrama-Trápaga, J. A. & Edel-Navarro, R. (2017). Validez de contenido por juicio de expertos: propuesta de una herramienta virtual. *Apertura*, 9(2), 42-53. <https://doi.org/10.32870/ap.v9n2.993>

Gálvez-Rivas, I. C. (2018). *Interpretación de la relación jurídica entre depósitos temporales y consignatarios de contenedores que apliquen a los regímenes aduaneros de ingresos de mercancías en el Callao, como fundamento de una mayor regulación para dicha actividad económica* [Tesis de maestría, Pontificia Universidad Católica del Perú]. Repositorio Institucional de la Pontificia Universidad Católica del Perú. <http://hdl.handle.net/20.500.12404/13369>

Grainger, A. (2008). Customs and trade facilitation: from concepts to implementation. [Aduanas y facilitación del comercio: de los conceptos a la aplicación]. *World customs journal*, 2(1), 17-30  
[https://www.researchgate.net/publication/237575389 Customs and trade facilitation From concepts to implementation](https://www.researchgate.net/publication/237575389_Customs_and_trade_facilitation_From_concepts_to_implementation)

- Göransson, M., Nilsson, F., & Jevinger, Å. (2018). Temperature performance and food shelf-life accuracy in cold food supply chains—Insights from multiple field studies. [Rendimiento de la temperatura y precisión de la vida útil de los alimentos en las cadenas de suministro de alimentos fríos: conclusiones de varios estudios de campo] *Food Control*, 86, 332-341. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.10.029>
- Hirsch-Adler, A. (2016). Comportamiento responsable en la investigación y conductas no éticas en universidades de México y España. *Revista de la Educación Superior*, 45(179), 79-93. <https://doi.org/10.1016/j.resu.2016.06.005>
- Huamán-Sialer, M., & Sifuentes-Minaya, H. (2019). Autonomía del Derecho Aduanero. LEX - *Revista de La Facultad De Derecho Y Ciencias Políticas*, 17(23), 231-256. <http://dx.doi.org/10.21503/lex.v17i23.1678>
- ISO 22000 (s.f.) *Food safety management*. <https://www.iso.org/iso-22000-food-safetymanagement.html>
- Kaliyadan, F., & Kulkarni, V. (2019). Types of Variables, Descriptive Statistics, and Sample Size. [Tipos de variables, estadísticas descriptivas y tamaño de la muestra]. *Indian dermatology online journal*, 10(1), 82–86. [https://doi.org/10.4103/idoj.IDOJ\\_468\\_18](https://doi.org/10.4103/idoj.IDOJ_468_18)
- Kirchner, M., Goulter, R. M., Chapman, B. J., Clayton, J., & Jaykus, L. A. (2021). Cross-Contamination on Atypical Surfaces and Venues in Food Service Environments. [Contaminación cruzada en superficies y lugares atípicos en entornos de servicios alimentarios] *Journal of food protection*, 84(7), 1239–1251. <https://doi.org/10.4315/JFP-20-314>
- Kirchherr, J., & Charles, K. (2018). Enhancing the sample diversity of snowball samples: Recommendations from a research project on anti-dam movements in Southeast Asia. [Aumentar la diversidad de las muestras de bola de nieve: Recomendaciones de un proyecto de investigación sobre los movimientos contra las presas en el Sudeste Asiático]. *PloS one*, 13(8). <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0201710>

- La Noire Núñez, J. A. (2021). ¿Por qué cambió la legislación aduanera en el Perú? *Advocatus*, (040), 221-232. <https://doi.org/10.26439/advocatus2021.n040.5296>
- LaMarre, A., & Chamberlain, K. (2022). Innovating qualitative research methods: Proposals and possibilities. [Innovar los métodos de investigación cualitativa: Propuestas y posibilidades] *Methods in Psychology*, 6, 100083. <https://doi.org/10.1016/j.metip.2021.100083>
- Levitt, H. M., Bamberg, M., Creswell, J. W., Frost, D. M., Josselson, R., & Suárez-Orozco, C. (2018). Journal article reporting standards for qualitative primary, qualitative meta-analytic, and mixed methods research in psychology: The APA Publications and Communications Board task force report. [Normas de presentación de artículos de revistas para la investigación cualitativa primaria, metaanalítica cualitativa y de métodos mixtos en psicología: Informe del grupo de trabajo de la Junta de Publicaciones y Comunicaciones de la APA]. *American Psychologist*, 73(1), 26–46. <https://doi.org/10.1037/amp0000151>
- Lulietto, M. F., & Evers, E. G. (2020). Modelling and magnitude estimation of cross-contamination in the kitchen for quantitative microbiological risk assessment (QMRA). [Modelización y estimación de la magnitud de la contaminación cruzada en la cocina para la evaluación cuantitativa del riesgo microbiológico (QMRA).] *EFSA Journal*, 18, (1). <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.e181106>
- Morán, R., Corzo, E., Nizama, J., Rios, H., & Dávila, L. (2021). Saneamiento industrial: Biodisponibilidad de patógenos en superficies. *Boletín de Malariología y Salud Ambiental*, 61(4), 536-547. <https://doi.org/10.52808/bmsa.7e5.614.001>
- Morse, J. M., Barrett, M., Mayan, M., Olson, K., & Spiers, J. (2002). Verification Strategies for Establishing Reliability and Validity in Qualitative Research. [Estrategias de verificación para establecer la fiabilidad y la validez en la investigación cualitativa], *International Journal of Qualitative Methods*, 1(2), 13–22. <https://doi.org/10.1177/160940690200100202>

- Nassaji, H. (2015). Qualitative and descriptive research: Data type versus data analysis. [Investigación cualitativa y descriptiva: Tipo de datos frente a análisis de datos], *Language Teaching Research*, 19(2), 129–132. <https://doi.org/10.1177/1362168815572747>
- Opazo-González, M. (2019). Algunas consideraciones en torno al contrato de transporte marítimo bajo régimen de conocimiento de embarque chileno desde la perspectiva del nuevo derecho de la contratación. *Revista chilena de derecho privado*, (32), 33-70. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-80722019000100033>
- Organización Panamericana de la Salud (2015, 18 de febrero) *Educación en inocuidad de alimentos: Glosario de términos*. [https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=10433:educacion-inocuidad-alimentos-glosario-terminos-inocuidad-dealimentos&Itemid=41278&lang=es#gsc.tab=0](https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10433:educacion-inocuidad-alimentos-glosario-terminos-inocuidad-dealimentos&Itemid=41278&lang=es#gsc.tab=0)
- Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la Agricultura (s.f.). *Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) Centroamérica*. <https://www.fao.org/in-action/pesa-centroamerica/temas/conceptos-basicos/es/>
- Otzen, T., & Manterola, C. (2017). Técnicas de Muestreo sobre una Población a Estudio. *International Journal of Morphology*, 35(1), 227-232. . <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-95022017000100037>
- Philipps, A., & Mrowczynski, R. (2021). Getting more out of interviews. Understanding interviewees' accounts in relation to their frames of orientation. [Sacar más partido a las entrevistas. Comprender los relatos de los entrevistados en relación con sus marcos de orientación.] *Qualitative Research*, 21(1), 59–75. <https://doi.org/10.1177/1468794119867548>
- Presidencia de la República (1998). *Decreto Supremo N°007-98-SA* (aprobación del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas). Diario Oficial El Peruano.
- Presidencia de la República (2015). *Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA* (aprobación de la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos

- Terminados Destinados al Consumo Humano N°114-MINSA/DIGESA-V.01).  
Diario Oficial El Peruano.
- Presidencia de la República (2008). *Decreto Legislativo N°1053* (aprobación de la Ley General de Aduanas). Diario Oficial El Peruano.
- Presidencia de la República (2015). *Decreto Legislativo N°1235* (modificación de la Ley General de Aduanas). Diario Oficial El Peruano.
- Presidencia de la República (2018). *Decreto Legislativo N°1433* (modificación de la Ley General de Aduanas). Diario Oficial El Peruano.
- Presidencia de la República (2009). Decreto Supremo N°10-2009-EF. Por el cual se aprueba el Reglamento de la Ley General de Aduanas. Diario Oficial El Peruano.
- Universidad Cesar Vallejos (2020). *Resolución de Consejo Universitario N° 0262-2020/UCV* (actualización del Código de ética en Investigación de la Universidad Cesar Vallejo).
- Rather, I. A., Koh, W. Y., Paek, W. K., & Lim, J. (2017). The sources of chemical contaminants in food and their health implications. [Las fuentes de contaminantes químicos en los alimentos y sus implicaciones para la salud]. *Frontiers in pharmacology*, 8, 830. <https://doi.org/10.3389/fphar.2017.00830>
- Reichlin, T., Vog,t L. & Würbel, H. (2016) The researchers' view of scientific rigor—Survey on the conduct and reporting of in vivo research. [La opinión de los investigadores sobre el rigor científico-Encuesta sobre la realización y notificación de investigaciones in vivo]. *PLOS One* 11(12) <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0165999>
- Robles-Guerrero, L. R. (2017). Una década de experiencia en el ejercicio de la función de regulación de la Autoridad Nacional de Salud: Perú 2006 - 2015. *Horizonte Médico* 17(2), 59-70. <https://doi.org/10.24265/horizmed.2017.v17n2.10>
- Ronzani, C., Da Costa, P., Da Silva, L., Pigola, A., & De Paiva, E. (2020). Qualitative methods of analysis: an example of Atlas.TI™ Software usage. [Métodos cualitativos de análisis: un ejemplo de uso del software Atlas.TI™.] *Revista Gestão*

& *Tecnología*, 20(4), 284-311. <https://doi.org/10.20397/2177-6652/2020.v20i4.1994>

Ryan, J. (2017) Guide to Food Safety and Quality during Transportation: Controls, Standards and Practices. [Guía de seguridad y calidad de los alimentos durante el transporte: Controles, normas y prácticas] *Academic Press*, pp 16-17

Salazar, L., y Muñoz, G. (2019). *Seguridad alimentaria en America Latina*. Banco Interamericano de Desarrollo. <http://dx.doi.org/10.18235/0001784>

Sargeant J. (2012). Qualitative Research Part II: Participants, Analysis, and Quality Assurance. [Investigación cualitativa - Parte II: Participantes, análisis y garantía de calidad]. *Journal of graduate medical education*, 4(1), 1–3. <https://doi.org/10.4300/JGME-D-11-00307.1>

Siroli, L., Patrignani, F., Serrazanetti, D. I., Chiavari, C., Benevelli, M., Grazia, L., & Lanciotti, R. (2017). Survival of spoilage and pathogenic microorganisms on cardboard and plastic packaging materials. [Supervivencia de microorganismos patógenos y de deterioro en materiales de envasado de cartón y plástico]. *Frontiers in microbiology*, 2606. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2017.02606>

Torres, J., Voisier, Andres, Berríos, Ingrid, Pitto, Nicole, & Durán Agüero, Samuel. (2018). Conocimiento y aplicación en prácticas higiénicas en la elaboración de alimentos y auto-reporte de intoxicaciones alimentarias en hogares chilenos. *Revista chilena de infectología*, 35(5), 483-489. <https://dx.doi.org/10.4067/s0716-10182018000500483>

Tournier, C., Sulmont-Rossé, C., Semon, E., Vignon, A., Issanchou, S., & Guichard, E. (2009). A study on texture–taste–aroma interactions: Physico-chemical and cognitive mechanisms. [Un estudio sobre las interacciones textura-gusto-aroma: Mecanismos fisicoquímicos y cognitivos]. *International Dairy Journal*, 19(8), 450-458. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2009.01.003>

- US Food & Drug (2020). *Administration, Food Safety Plan Builder*. [Administración, Constructor de Planes de Seguridad Alimentaria.]. <https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/food-safety-plan-builder>
- Wieck, C. & Grant, J.H. (2021). Codex in Motion: Food Safety Standard Setting and Impacts on Developing Countries' Agricultural Exports. [El Codex en movimiento: Establecimiento de normas de seguridad alimentaria e impacto en las exportaciones agrícolas de los países en desarrollo]. *EuroChoices*, 20, 37-47. <https://doi.org/10.1111/1746-692X.12293>
- Young, J., Rose, D., Mumby, H., Benitez-Capistros, F., Derrick, C., Finch, T., Garcia, C., Home, C., Marwaha, E., Morgans, C., Parkinson, S., Shah, J., Wilson, A. & Mukherjee, N., (2018). A methodological guide to using and reporting on interviews in conservation science research. [Guía metodológica para la utilización de entrevistas en la investigación de las ciencias de la conservación y la elaboración de informes al respecto]. *Methods Ecol Evol.* 9, 10-19. <https://doi.org/10.1111/2041-210X.12828>

## ANEXOS

### Anexo 1: Matriz apriorística

CATEGORÍA	SUB CATEGORÍA	PROBLEMA GENERAL	PROBLEMAS ESPECÍFICOS	OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECÍFICOS
CATEGORÍA 1	NORMATIVA INTERNACIONAL	¿Los Depósitos Temporales cuidan la inocuidad de las mercancías de grado alimenticio tanto para su almacenamiento como en sus operaciones?	¿Cuál es el alcance de las normas brindadas por MINSA y aplicada por DIGESA?,	El objetivo general del estudio se basa en el análisis de la inocuidad en el almacenamiento y operaciones de mercancías de grado alimenticio ingresadas a un depósito temporal.	Conocer el alcance de la
	NORMATIVA NACIONAL				normativas brindadas por MINSA aplicadas por DIGESA las cuales garantiza la inocuidad en el almacenamiento de mercancías de grado alimenticio,

---

<b>CATEGORÍA 2 INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>	AGENTES CONTAMINANTES	¿Las mercancías de grado alimenticio cuentan con riesgo de contaminación en el almacenamiento y las operaciones realizadas en un Depósito Temporal?	Determinar el riesgo de contaminación en las operaciones o almacenamiento de mercancía de grado alimenticio en un Depósito Temporal
	SEGURIDAD ALIMENTARIA		
	ENTES REGULADORES		

---

<b>CATEGORÍA 3 DEPÓSITO TEMPORAL</b>	OPERACIONES USUALES	¿Por qué los Depósitos Temporales no cuentan con un área inocua para el almacenamiento de mercancías de grado alimenticio??	Identificar la falta de un área inocua para el almacenamiento de mercancías de grado alimenticio en un depósito temporal
	TIPO DE CARGA		
	INFRAESTRUCTURA		

*Nota: Elaboración propia*

## Anexo 2: CONSENTIMIENTO INFORMADO

### Consentimiento Informado

Título de la investigación: **El análisis e inocuidad del Codex Alimentarius y las operaciones usuales durante su almacenamiento en un Depósito Temporal.**

Investigador: **Francesca Teresa, Carlevarino Rossel.**

#### **Propósito del estudio**

Le invitamos a participar en la investigación titulada “**Codex Alimentarius para el análisis de inocuidad de mercancías durante el almacenamiento en un depósito temporal, Callao 2022-2023**” cuyo objetivo se **basa en el análisis de la inocuidad en el almacenamiento y operaciones de mercancías de grado alimenticio ingresadas a un depósito temporal.** Esta investigación es desarrollada por un estudiante de pregrado de la carrera profesional de **Negocios Internacionales**, de la Universidad César Vallejo del campus Callao, aprobado por la autoridad correspondiente de la Universidad y con el permiso de la institución.

#### **impacto del problema de la investigación.**

Las mercancías pueden ser almacenadas y/o manipuladas en diversas zonas delimitadas dentro de un depósito temporal las cuales carecen requisitos básicos que permitan mantener la inocuidad de productos de grado alimenticios él cual tiene como función el prevenir todo tipo de contaminación generada por agentes patógenos.

#### **Procedimiento**

Si usted decide participar en la investigación se realizará lo siguiente (enumerar los procedimientos del estudio):

1. Se realizará una encuesta o entrevista donde se recogerán datos personales y algunas preguntas sobre la investigación titulada: “**El análisis e inocuidad del Codex Alimentarius y las operaciones usuales durante su almacenamiento en un Depósito Temporal**”.
2. Esta entrevista tendrá un tiempo aproximado de 40 minutos y se realizará vía Google meet de la institución. Las respuestas a la guía de entrevista serán codificadas usando un número de identificación y, por lo tanto, serán anónimas.

\* Obligatorio a partir de los 18 años

### **Participación voluntaria (principio de autonomía):**

Puede hacer todas las preguntas para aclarar sus dudas antes de decidir si desea participar o no, y su decisión será respetada. Posterior a la aceptación no desea continuar puede hacerlo sin ningún problema.

### **Riesgo (principio de No maleficencia):**

Indicar al participante la existencia que NO existe riesgo o daño al participar en la investigación. Sin embargo, en el caso que existan preguntas que le puedan generar incomodidad. Usted tiene la libertad de responderlas o no.

### **Beneficios (principio de beneficencia):**

Se le informará que los resultados de la investigación se le alcanzará a la institucional término de la investigación. No recibirá ningún beneficio económico ni de ninguna otra índole. El estudio no va a aportar a la salud individual de la persona, sin embargo, los resultados del estudio podrán convertirse en beneficio de la salud pública.

### **Confidencialidad (principio de justicia):**

Los datos recolectados deben ser anónimos y no tener ninguna forma de identificar al participante. Garantizamos que la información que usted nos brinde es totalmente Confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de la investigación. Los datos permanecerán bajo custodia del investigador principal y pasado un tiempo determinado serán eliminados convenientemente.

### **Problemas o preguntas:**

Si tiene preguntas sobre la investigación puede contactar con la Investigadora Francesca Teresa, Carlevarino Rosel, con email: [fcarlevarinor9@ucvvirtual.edu.pe](mailto:fcarlevarinor9@ucvvirtual.edu.pe) y Docente asesor Jose Antonio La Noire Nuñez, con email: [jan@ucvvirtual.edu.pe](mailto:jan@ucvvirtual.edu.pe)

### **Consentimiento**

Después de haber leído los propósitos de la investigación autorizo participar en la investigación antes mencionada.

<b>Nombre y apellidos:</b>	Hildebrando Velasquez
<b>Fecha y hora:</b>	25/05/2023 - 09:37 hrs.



<b>Nombre y apellidos:</b>	Oscar Guillen
<b>Fecha y hora:</b>	25/05/2023 - 22:11 hrs.

<b>Nombre y apellidos:</b>	Gino Toscano
<b>Fecha y hora:</b>	25/05/2023 - 19:02 hrs.

<b>Nombre y apellidos:</b>	Valerie Vasquez
<b>Fecha y hora:</b>	26/05/2023 - 13:37 hrs.

<b>Nombre y apellidos:</b>	Angela Matias
<b>Fecha y hora:</b>	27/05/2023 - 19:46 hrs.

<b>Nombre y apellidos:</b>	Melissa Flores
<b>Fecha y hora:</b>	29/05/2023 - 20:13 hrs.

<b>Nombre y apellidos:</b>	Richar Lopez
<b>Fecha y hora:</b>	29/05/2023 - 21:00 hrs.

<b>Nombre y apellidos:</b>	Luis Felipe Vela
<b>Fecha y hora:</b>	30/05/2023 - 09:10 hrs.

<b>Nombre y apellidos:</b>	Javier Casalle
<b>Fecha y hora:</b>	31/05/2023 - 09:38 hrs.

<b>Nombre y apellidos:</b>	Walquer Gomez
<b>Fecha y hora:</b>	01/06/2023 - 16:20 hrs.

Duración aproximada de la entrevista: 40 minutos

- Entrevistado:

---

- Edad:

---

- Profesión: \_\_\_\_\_

- Especialidad: \_\_\_\_\_

- Cargo:

---

1. ¿Considera que las importaciones de productos de grado alimenticios pueden llegar a contaminarse por agentes patógenos como virus, hongos, bacterias, entre otros, durante el proceso de almacenamiento o realización de operaciones usuales?
2. ¿Cree usted que el almacenar o exponer productos de grado alimenticios a diversas temperaturas puede afectar las características fisicoquímicas de un producto?
3. Teniendo en cuenta que los productos de grado alimenticios son embarcados en empaques primarios, secundarios o terciarios, como por ejemplo sacos de azúcar ¿Considera usted, que es un riesgo importar carga LCL o realizar operaciones usuales en un depósito? ¿Porqué?
4. ¿De qué forma considera que el realizar operaciones usuales a productos de grado alimenticios en patio de operaciones puede afectar la inocuidad de las mercancías?
5. ¿Cree que el almacenar producto de grado alimenticio junto a mercadería general puede afectar su naturaleza? Indicar “Si” o “No”, desarrolle su respuesta.

6. ¿Tiene conocimiento de la existencia de la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos R? M 066-2015/MINSA en lo que corresponde a infraestructura, cumplimientos sanitarios, buenas prácticas en el almacenamiento, cuidado e higiene y control de manipuladores?
7. ¿Sabía usted que las normas del CODEX ALIMENTARIUS ayuda a mantener la inocuidad en el comercio internacional de alimentos?
8. ¿Considerar, que las normativas para producto de grado alimenticio deben ser la misma, tanto en depósito temporal como en un almacén de distribución?  
¿Porqué?
9. ¿Está de acuerdo que la carga de grado alimenticios no cuente con una zona especial para realizar operaciones usuales durante su almacenamiento?
10. ¿De qué manera considera usted que podría realizarse una operación usual o un almacenamiento de carga LCL sin que se vea afectada la inocuidad de la mercancía de grado alimenticio?
11. ¿Considera que existe un vacío legal sobre el almacenamiento y la contaminación entre las mercancías de grado alimenticio y la carga general? ¿Porqué?
12. La Tabla de Sanciones señala como supuesto de infracción el código N55 referido a que el almacén debe adoptar las medidas necesarias que garanticen la integridad de la carga bajo su responsabilidad. Por tanto ¿Considera usted que el almacén al no contar con un área inocua podría calificar dentro de dicho supuesto?

### **Anexo 3: Evaluación por juicio de expertos**

# Evaluación por juicio de expertos

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento “**Codex Alimentarius para el análisis de inocuidad de mercancías durante el almacenamiento en un depósito temporal, Callao 2022-2023**” La evaluación del instrumento es de gran relevancia para lograr que sea válido y que los resultados obtenidos a partir de éste sean utilizados eficientemente; aportando al quehacer psicológico. Agradecemos su valiosa colaboración.

## 1. Datos generales del juez

<b>Nombre del juez:</b>	Dante Ique, Quispe Farfan
<b>Grado profesional:</b>	Maestría (X) Doctor ( )
<b>Área de formación académica:</b>	Clínica ( ) Social ( ) Educativa (X) Organizacional ( )
<b>Áreas de experiencia profesional:</b>	Educativa
<b>Institución donde labora:</b>	Universidad Cesar Vallejo
<b>Tiempo de experiencia profesional en el área:</b>	2 a 4 años (X) Más de 5 años ( )
<b>Experiencia en Investigación Psicométrica:</b> (si corresponde)	Trabajo(s) psicométricos realizados Título del estudio realizado.

## 2. Propósito de la evaluación:

Validar el contenido del instrumento, por juicio de expertos.

## 3. Datos de la escala (Colocar nombre de la escala, cuestionario o inventario)

Nombre de la Prueba:	<b>Codex Alimentarius para el análisis de inocuidad de mercancías durante el almacenamiento en un depósito temporal, Callao 2022-2023</b>
----------------------	---

Autora:	<b>Francesca Teresa, Carlevarino Rossel</b>
Procedencia:	Universidad Cesar Vallejos
Administración:	Negocios Internacionales
Tiempo de aplicación:	<b>0:40 minutos</b>
Ámbito de aplicación:	<b>Vía Google Meet</b>
Significación:	Entrevista abierta

#### **4. Soporte teórico**

(describir en función al modelo teórico)

<b>CATEGORÍA</b>	<b>DEFINICIÓN</b>	<b>SUB CATEGORÍA</b>	<b>DEFINICIÓN</b>
<b>ALCANCE DEL NORMATIVO</b>	Mediante el Reglamento sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, amparado bajo Decreto Supremo D.S 007-98-SA y la	<b>NORMATIVA INTERNACIONAL</b>	Son normas adaptables de forma internacional, dictadas por medio de una institución, el cual cuenta con un ordenamiento el cual adopta jerarquía y orden jurídico (Quintero,2020)
	norma técnica de salud (NTS) 114 – MINSA el mismo que detalla la Norma sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados	<b>NORMATIVA NACIONAL</b>	Son reglas generadas por un ente del estado, el cual garantiza el cumplimiento de las leyes (Ministerio de Economía y Finanzas)

	<p>destinados al consumo humano, normados</p> <p>bajo la Resolución Ministerial 066-2015 /MINSA</p> <p>Por otro lado, la Ley general de Aduanas bajo el amparo del Decreto Legislativo (D. Leg.) 1433, el cual modificó el D. Leg. 1053, define como Depósito Temporal, a un local ubicado</p> <p>dentro del territorio peruano en el cual ingresa y se almacena mercancías de manera temporal, hasta su nacionalización, sin embargo, las obligaciones de dicho depósito se mantienen bajo el D. Leg. 1053 artículo 31° sufriendo solo la modificación del inciso F, mediante D. Leg. 1235</p>		
<p><b>OPERACIONES USUALES</b></p>	<p>Las operaciones usuales se realizan bajo el almacenamiento de las mercancías en un depósito temporal, en este proceso el dueño o cosignatario puede realizar hasta 14 tipos</p>	<p><b>AGENTES CONTAMINANTES</b></p>	<p>Los agentes patógenos, pueden ser físicos, químicos o biológico, estos alteran las características del producto dañando la salud (Alvarez,2023)</p>
	<p>de operaciones, las cuales no pueden cambiar</p>	<p><b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b></p>	

	<p>la naturaleza o el estado. Toda operación deberá contar con la autorización del personal autorizado del almacén aduanero, responsable de dicha función, quien deberá dar parte previamente la Administración</p> <p>Aduanera (Reglamento de la Ley General de Aduana)</p>		<p>La potestad de toda persona de acceder a una alimentación inocua y nutritiva (Salazar &amp; Muñoz, 2019)</p>
		<p><b>ENTES REGULADORES</b></p>	<p>Entidad del gobierno, con potestad administrativa y financiera para ejercer control por medio de normas Cavalcante, &amp; Silva, 2020)</p>
<p><b>DEPÓSITO</b></p>	<p>Local ubicado dentro del territorio peruano en el cual ingresa y se almacena mercancías de manera temporal, hasta su nacionalización (Ley General de Aduana)</p>	<p><b>OPERACIONES USUALES</b></p>	<p>Las operaciones usuales se realizan bajo el almacenamiento de las mercancías en un depósito temporal, en este proceso el dueño o cosignatario puede realizar hasta 14 tipos de operaciones, las cuales no pueden cambiar la naturaleza o el estado. Toda operación deberá contar con la autorización del personal autorizado del almacén aduanero, responsable de dicha función, quien deberá dar parte previamente la Administración Aduanera (Reglamento de la Ley General de Aduanas)</p>
		<p><b>TIPO DE CARGA</b></p>	<p>Modalidades de transporte internacional conforme la necesidad del embarcador, si nos referimos a un contenedor estas pueden ser FCL y LCL (Sarmiento, 2019)</p>
		<p><b>INFRAESTRUCTURA</b></p>	<p>Lugar o instalación que genera una actividad como conservar y se asegura los productos según sus necesidades, estos pueden ser libres, depósitos o cámaras de congelación. (Flamarique, 2019)</p>

**1. Presentación de instrucciones para el juez:**

A continuación, a usted le presento el cuestionario de instrumento “**El análisis e inocuidad del Codex Alimentarius y las operaciones usuales durante su almacenamiento en un Depósito Temporal**” elaborado por Francesca Teresa Carlevarino Rossel, en el año 2023 De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.

<b>Categoría</b>	<b>Calificación</b>	<b>Indicador</b>
<b>CLARIDAD</b> El ítem se comprende fácilmente, es decir, su sintáctica y semántica son adecuadas.	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo Nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de estas.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
<b>COHERENCIA</b> El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo.	1. totalmente en desacuerdo (no cumple con el criterio)	El ítem no tiene relación lógica con la dimensión.
	2. Desacuerdo (bajo nivel de acuerdo)	El ítem tiene una relación tangencial /lejana con la dimensión.
	3. Acuerdo (moderado nivel)	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que se está midiendo.
	4. Totalmente de Acuerdo (alto nivel)	El ítem se encuentra está relacionado con la dimensión que está midiendo.
<b>RELEVANCIA</b> El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido.	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo Nivel	El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.

	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.
--	---------------	---

*Leer con detenimiento los ítems y calificar en una escala de 1 a 4 su valoración, así como solicitamos brinde sus observaciones que considere pertinente*

1 No cumple con el criterio
2. Bajo Nivel
3. Moderado nivel
4. Alto nivel

**Dimensiones del instrumento:** El análisis e inocuidad del Codex Alimentarius y las operaciones usuales durante su almacenamiento en un Depósito Temporal

- Primera dimensión: Alcance Normativo
- Objetivos de la Dimensión: Conocer la normativa que garantiza la inocuidad en el almacenamiento de mercancías de grado alimenticio, así como su alcance

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
<b>NORMATIVA NACIONAL</b>	¿Tiene conocimiento de la existencia de la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos R.M 066-2015/MINSA en lo que corresponde a infraestructura, cumplimientos sanitarios, buenas prácticas en el almacenamiento, cuidado e higiene y control de manipuladores? Indicar "Si" o "No", desarrolle su respuesta.	3	4	4	
<b>NORMATIVA NACIONAL</b>	¿Considerar, que las normativas para producto de grado alimenticio deben ser la misma, tanto en depósito temporal como en un almacén de distribución? ¿Porqué?	4	4	4	
<b>NORMATIVA INTERNACIONAL</b>	¿Sabía usted que las normas del CODEX ALIMENTARIUS ayuda a mantener la inocuidad en el comercio internacional de alimentos? Indicar "Si" o "No", desarrolle su respuesta.	4	4	4	

- Segunda dimensión: Inocuidad Alimentaria

- Objetivos de la Dimensión: Determinar si existe un riesgo de contaminación en las operaciones o almacenamiento de mercancía de grado alimenticio en un Depósito Temporal

INDICADORES	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
<b>AGENTES CONTAMINANTES</b>	¿Considera que las importaciones de productos de grado alimenticios pueden llegar a contaminarse por agentes patógenos como virus, hongos, bacterias, entre otros, durante el proceso de almacenamiento o realización de operaciones usuales? Indicar "Si" o "No", desarrolle su respuesta.	4	4	4	
<b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>	¿Cree usted que el almacenar o exponer productos de grado alimenticios a diversas temperaturas puede afectar las características fisicoquímicas de un producto? Indicar "Si" o "No", desarrolle su respuesta.	4	4	4	
<b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>	¿Cree que el almacenar producto de grado alimenticio junto a mercadería general puede afectar su naturaleza?	4	4	4	

	Indicar "Si" o "No", desarrolle su respuesta.				
<b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>	La Tabla de Sanciones señala como supuesto de infracción el código N55 referido a que el almacén debe adoptar las medidas necesarias que garanticen la integridad de la carga bajo su responsabilidad. Por tanto ¿Considera usted que el almacén al no contar con un área inocua podría calificar dentro de dicho supuesto? Indicar "Si" o "No", desarrolle su respuesta.	4	4	4	
<b>ENTES REGULADORES</b>	¿Considera que existe un vacío legal sobre el almacenamiento y la contaminación entre las mercancías de grado alimenticio y la carga general? ¿Porqué?	4	4	4	

• Tercera dimensión: Deposito Temporal

• Objetivos de la Dimensión: Identificar la falta de un área inocua para el almacenamiento de mercancías de grado alimenticio en un depósito temporal.

<b>INDICADORES</b>	<b>Ítem</b>	<b>Claridad</b>	<b>Coherencia</b>	<b>Relevancia</b>	<b>Observaciones/ Recomendaciones</b>
--------------------	-------------	-----------------	-------------------	-------------------	---

<b>OPERACIONES USUALES</b>	¿De qué forma considera que el realizar operaciones usuales a productos de grado alimenticios en patio de operaciones puede afectar la inocuidad de las mercancías?	4	4	4	
<b>OPERACIONES USUALES</b>	¿De qué manera considera usted que podría realizarse una operación usual o un almacenamiento de carga LCL sin que se vea afectada la inocuidad de la mercancía de grado alimenticio?	4	4	4	
<b>TIPO DE CARGA</b>	Teniendo en cuenta que los productos de grado alimenticios son embarcados en empaques primarios, secundarios o terciarios, como por ejemplo sacos de azúcar ¿Considera usted, que es un riesgo importar carga LCL o realizar operaciones usuales en un depósito? ¿Porqué?	4	4	4	
<b>INFRAESTRUCTURA</b>	¿Está de acuerdo que la carga de grado alimenticios no cuente con una zona especial para realizar operaciones usuales durante su almacenamiento? Indicar "Si" o "No", desarrolle su respuesta.	4	4	4	



---

Firma del evaluador

DNI 10622951

Pd.: el presente formato debe tomar en cuenta:

Williams y Webb (1994) así como Powell (2003), mencionan que no existe un consenso respecto al número de expertos a emplear. Por otra parte, el número de jueces que se debe emplear en un juicio depende del nivel de experticia y de la diversidad del conocimiento. Así, mientras Gable y Wolf (1993), Grant y Davis (1997), y Lynn (1986) (citados en McGartland et al. 2003) sugieren un rango de **2** hasta **20 expertos**, Hyrkäs et al. (2003) manifiestan que **10 expertos** brindarán una estimación confiable de la validez de contenido de un instrumento (cantidad mínimamente recomendable para construcciones de nuevos instrumentos). Si un 80 % de los expertos han estado de acuerdo con la validez de un ítem éste puede ser incorporado al instrumento (Voutilainen & Liukkonen, 1995, citados en Hyrkäs et al. (2003).

Ver : <https://www.revistaespacios.com/cited2017/cited2017-23.pdf> entre otra bibliografía.

## Evaluación por juicio de expertos

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento “**Codex Alimentarius para el análisis de inocuidad de mercancías durante el almacenamiento en un depósito temporal, Callao 2022-2023**” La evaluación del instrumento es de gran relevancia para lograr que sea válido y que los resultados obtenidos a partir de éste sean utilizados eficientemente; aportando al quehacer psicológico. Agradecemos su valiosa colaboración.

### 1. Datos generales del juez

<b>Nombre del juez:</b>	<b>Royer Santelle Ferrer Tarazona</b>
<b>Grado profesional:</b>	Maestría ( ) Doctor ( X)
<b>Área de formación académica:</b>	Clínica ( ) Social ( ) Educativa ( x) Organizacional ( )
<b>Áreas de experiencia profesional:</b>	
<b>Institución donde labora:</b>	<b>Universidad César Vallejo</b>
<b>Tiempo de experiencia profesional en el área:</b>	2 a 4 años ( X) Más de 5 años ( )
<b>Experiencia en Investigación Psicométrica:</b> (si corresponde)	Trabajo(s) psicométricos realizados Título del estudio realizado.

### 2. Propósito de la evaluación:

Validar el contenido del instrumento, por juicio de expertos.

### 3. Datos de la escala (Colocar nombre de la escala, cuestionario o inventario)

Nombre de la Prueba:	<b>Codex Alimentarius para el análisis de inocuidad de mercancías durante el almacenamiento en un depósito temporal, Callao 2022-2023</b>
Autora:	<b>Francesca Teresa, Carlevarino Rossel</b>
Procedencia:	Universidad Cesar Vallejos
Administración:	Negocios Internacionales
Tiempo de aplicación:	<b>0:40 minutos</b>
Ámbito de aplicación:	<b>Vía Google Meet</b>
Significación:	Entrevista abierta

#### **4. Soporte teórico**

(describir en función al modelo teórico)

<b>CATEGORÍA</b>	<b>DEFINICIÓN</b>	<b>SUB CATEGORÍA</b>	<b>DEFINICIÓN</b>
<b>ALCANCE DEL NORMATIVO</b>	Mediante el Reglamento sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, amparado bajo Decreto Supremo D.S 007-98-SA y la	<b>NORMATIVA INTERNACIONAL</b>	Son normas adaptables de forma internacional, dictadas por medio de una institución, el cual cuenta con un ordenamiento el cual adopta jerarquía y orden jurídico (Quintero,2020)
	norma técnica de salud (NTS) 114 – MINSA el mismo que detalla la Norma sanitaria para	<b>NORMATIVA NACIONAL</b>	Son reglas generadas por un ente del estado, el cual garantiza el cumplimiento de las leyes (Ministerio de Economía y Finanzas)

	<p>el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, normados</p> <p>bajo la Resolución Ministerial 066-2015 /MINSA</p> <p>Por otro lado, la Ley general de Aduanas bajo el amparo del Decreto Legislativo (D. Leg.) 1433, el cual modificó el D. Leg. 1053, define como Depósito Temporal, a un local ubicado</p> <p>dentro del territorio peruano en el cual ingresa y se almacena mercancías de manera</p> <p>temporal, hasta su nacionalización, sin embargo, las obligaciones de dicho depósito se</p> <p>mantienen bajo el 1053 artículo 31° sufriendo solo la modificación del inciso F, mediante D. Leg. 1235</p>		
<p><b>OPERACIONES USUALES</b></p>	<p>Las operaciones usuales se realizan bajo el almacenamiento de las mercancías en un depósito temporal, en este proceso el dueño o cosignatario puede realizar hasta 14 tipos</p>	<p><b>AGENTES CONTAMINANTES</b></p>	<p>Los agentes patógenos, pueden ser físicos, químicos o biológico, estos alteran las características del producto dañando la salud (Alvarez,2023)</p>

	<p>de operaciones, las cuales no pueden cambiar la naturaleza o el estado. Toda operación deberá contar con la autorización del personal autorizado del almacén aduanero, responsable de dicha función, quien deberá dar parte previamente la Administración Aduanera (Reglamento de la Ley General de Aduana)</p>	<p><b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b></p>	<p>La potestad de toda persona de acceder a una alimentación inocua y nutritiva (Salazar &amp; Muñoz, 2019)</p>
		<p><b>ENTES REGULADORES</b></p>	<p>Entidad del gobierno, con potestad administrativa y financiera para ejercer control por medio de normas Cavalcante, &amp; Silva, 2020)</p>
<p><b>DEPÓSITO</b></p>	<p>Local ubicado dentro del territorio peruano en el cual ingresa y se almacena mercancías de manera temporal, hasta su nacionalización (Ley General de Aduana)</p>	<p><b>OPERACIONES USUALES</b></p>	<p>Las operaciones usuales se realizan bajo el almacenamiento de las mercancías en un depósito temporal, en este proceso el dueño o cosignatario puede realizar hasta 14 tipos de operaciones, las cuales no pueden cambiar la naturaleza o el estado. Toda operación deberá contar con la autorización del personal autorizado del almacén aduanero, responsable de dicha función, quien deberá dar parte previamente la Administración Aduanera (Reglamento de la Ley General de Aduanas)</p>
		<p><b>TIPO DE CARGA</b></p>	<p>Modalidades de transporte internacional conforme la necesidad del embarcador, si nos referimos a un contenedor estas pueden ser FCL y LCL (Sarmiento, 2019)</p>
		<p><b>INFRAESTRUCTURA</b></p>	<p>Lugar o instalación que genera una actividad como conservar y se asegura los productos según sus necesidades, estos pueden ser libres, depósitos o cámaras de congelación. (Flamarique, 2019)</p>

## 1. Presentación de instrucciones para el juez:

A continuación, a usted le presento el cuestionario de instrumento “**El análisis e inocuidad del Codex Alimentarius y las operaciones usuales durante su almacenamiento en un Depósito Temporal**” elaborado por Francesca Teresa Carlevarino Rossel, en el año 2023 De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.

<b>Categoría</b>	<b>Calificación</b>	<b>Indicador</b>
<b>CLARIDAD</b> El ítem se comprende fácilmente, es decir, su sintáctica y semántica son adecuadas.	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo Nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de estas.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
<b>COHERENCIA</b> El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo.	1. totalmente en desacuerdo (no cumple con el criterio)	El ítem no tiene relación lógica con la dimensión.
	2. Desacuerdo (bajo nivel de acuerdo)	El ítem tiene una relación tangencial /lejana con la dimensión.
	3. Acuerdo (moderado nivel)	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que se está midiendo.
	4. Totalmente de Acuerdo (alto nivel)	El ítem se encuentra está relacionado con la dimensión que está midiendo.
<b>RELEVANCIA</b> El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido.	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo Nivel	El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.

*Leer con detenimiento los ítems y calificar en una escala de 1 a 4 su valoración, así como solicitamos brinde sus observaciones que considere pertinente*

1 No cumple con el criterio
2. Bajo Nivel
3. Moderado nivel
4. Alto nivel

**Dimensiones del instrumento:** El análisis e inocuidad del Codex Alimentarius y las operaciones usuales durante su almacenamiento en un Depósito Temporal

- Primera dimensión: Alcance Normativo
- Objetivos de la Dimensión: Conocer la normativa que garantiza la inocuidad en el almacenamiento de mercancías de grado alimenticio, así como su alcance

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
<b>NORMATIVA NACIONAL</b>	¿Tiene conocimiento de la existencia de la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos R.M 066-2015/MINSA en lo que corresponde a infraestructura, cumplimientos sanitarios, buenas prácticas en el almacenamiento, cuidado e higiene y control de manipuladores? Indicar "Si" o "No", desarrolle su respuesta.	3	3	3	
<b>NORMATIVA NACIONAL</b>	¿Considerar, que las normativas para producto de grado alimenticio deben ser la misma, tanto en depósito temporal como en un almacén de distribución? ¿Porqué?	3	3	3	
<b>NORMATIVA INTERNACIONAL</b>	¿Sabía usted que las normas del CODEX ALIMENTARIUS ayuda a mantener la inocuidad en el comercio internacional de alimentos? Indicar "Si" o "No", desarrolle su respuesta.	4	4	4	

- Segunda dimensión: Inocuidad Alimentaria

- Objetivos de la Dimensión: Determinar si existe un riesgo de contaminación en las operaciones o almacenamiento de mercancía de grado alimenticio en un Depósito Temporal

INDICADORES	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
<b>AGENTES CONTAMINANTES</b>	¿Considera que las importaciones de productos de grado alimenticios pueden llegar a contaminarse por agentes patógenos como virus, hongos, bacterias, entre otros, durante el proceso de almacenamiento o realización de operaciones usuales? Indicar "Si" o "No", desarrolle su respuesta.	4	4	4	
<b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>	¿Cree usted que el almacenar o exponer productos de grado alimenticios a diversas temperaturas puede afectar las características fisicoquímicas de un producto? Indicar "Si" o "No", desarrolle su respuesta.	3	4	4	
<b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>	¿Cree que el almacenar producto de grado alimenticio junto a mercadería general puede afectar su naturaleza?	4	4	4	

	Indicar "Si" o "No", desarrolle su respuesta.				
<b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>	La Tabla de Sanciones señala como supuesto de infracción el código N55 referido a que el almacén debe adoptar las medidas necesarias que garanticen la integridad de la carga bajo su responsabilidad. Por tanto ¿Considera usted que el almacén al no contar con un área inocua podría calificar dentro de dicho supuesto? Indicar "Si" o "No", desarrolle su respuesta.	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
<b>ENTES REGULADORES</b>	¿Considera que existe un vacío legal sobre el almacenamiento y la contaminación entre las mercancías de grado alimenticio y la carga general? ¿Porqué?	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	

• Tercera dimensión: Deposito Temporal

• Objetivos de la Dimensión: Identificar la falta de un área inocua para el almacenamiento de mercancías de grado alimenticio en un depósito temporal.

<b>INDICADORES</b>	<b>Ítem</b>	<b>Claridad</b>	<b>Coherencia</b>	<b>Relevancia</b>	<b>Observaciones / Recomendaciones</b>

<b>OPERACIONES USUALES</b>	¿De qué forma considera que el realizar operaciones usuales a productos de grado alimenticios en patio de operaciones puede afectar la inocuidad de las mercancías?	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
<b>OPERACIONES USUALES</b>	¿De qué manera considera usted que podría realizarse una operación usual o un almacenamiento de carga LCL sin que se vea afectada la inocuidad de la mercancía de grado alimenticio?	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
<b>TIPO DE CARGA</b>	Teniendo en cuenta que los productos de grado alimenticios son embarcados en empaques primarios, secundarios o terciarios, como por ejemplo sacos de azúcar ¿Considera usted, que es un riesgo importar carga LCL o realizar operaciones usuales en un depósito? ¿Porqué?	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
<b>INFRAESTRUCTURA</b>	¿Está de acuerdo que la carga de grado alimenticios no cuente con una zona especial para realizar operaciones usuales durante su almacenamiento? Indicar "Si" o "No", desarrolle su respuesta.	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	



---

Firma del evaluador

DNI 22993041

Pd.: el presente formato debe tomar en cuenta:

Williams y Webb (1994) así como Powell (2003), mencionan que no existe un consenso respecto al número de expertos a emplear. Por otra parte, el número de jueces que se debe emplear en un juicio depende del nivel de experticia y de la diversidad del conocimiento. Así, mientras Gable y Wolf (1993), Grant y Davis (1997), y Lynn (1986) (citados en McGartland et al. 2003) sugieren un rango de **2** hasta **20 expertos**, Hyrkäs et al. (2003) manifiestan que **10 expertos** brindarán una estimación confiable de la validez de contenido de un instrumento (cantidad mínimamente recomendable para construcciones de nuevos instrumentos). Si un 80 % de los expertos han estado de acuerdo con la validez de un ítem éste puede ser incorporado al instrumento (Voutilainen & Liukkonen, 1995, citados en Hyrkäs et al. (2003).

Ver : <https://www.revistaespacios.com/cited2017/cited2017-23.pdf> entre otra bibliografía.

## Evaluación por juicio de expertos

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar el instrumento “**Codex Alimentarius para el análisis de inocuidad de mercancías durante el almacenamiento en un depósito temporal, Callao 2022-2023**” La evaluación del instrumento es de gran relevancia para lograr que sea válido y que los resultados obtenidos a partir de éste sean utilizados eficientemente; aportando al quehacer psicológico. Agradecemos su valiosa colaboración.

### 1. Datos generales del juez

<b>Nombre del juez:</b>	Enrique Barrueto Castillo
<b>Grado profesional:</b>	Maestría (x) Doctor ( )
<b>Área de formación académica:</b>	Clínica ( ) Social ( ) Educativa ( x) Organizacional ( )
<b>Áreas de experiencia profesional:</b>	
<b>Institución donde labora:</b>	Universidad César Vallejo
<b>Tiempo de experiencia profesional en el área:</b>	2 a 4 años ( x) Más de 5 años ( )
<b>Experiencia en Investigación Psicométrica:</b> (si corresponde)	Trabajo(s) psicométricos realizados Título del estudio realizado.

### 2. Propósito de la evaluación:

Validar el contenido del instrumento, por juicio de expertos.

### 3. Datos de la escala (Colocar nombre de la escala, cuestionario o inventario)

Nombre de la Prueba:	<b>Codex Alimentarius para el análisis de inocuidad de mercancías durante el almacenamiento en un depósito temporal, Callao 2022-2023</b>
Autora:	<b>Francesca Teresa, Carlevarino Rossel</b>
Procedencia:	Universidad Cesar Vallejos
Administración:	Negocios Internacionales
Tiempo de aplicación:	<b>0:40 minutos</b>
Ámbito de aplicación:	<b>Vía Google Meet</b>
Significación:	Entrevista abierta

#### **4. Soporte teórico**

(describir en función al modelo teórico)

<b>CATEGORÍA</b>	<b>DEFINICIÓN</b>	<b>SUB CATEGORÍA</b>	<b>DEFINICIÓN</b>
<b>ALCANCE DEL NORMATIVO</b>	Mediante el Reglamento sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, amparado bajo Decreto Supremo D.S 007-98-SA y la	<b>NORMATIVA INTERNACIONAL</b>	Son normas adaptables de forma internacional, dictadas por medio de una institución, el cual cuenta con un ordenamiento el cual adopta jerarquía y orden jurídico (Quintero,2020)
	norma técnica de salud (NTS) 114 – MINSA el mismo que detalla la Norma sanitaria para	<b>NORMATIVA NACIONAL</b>	Son reglas generadas por un ente del estado, el cual garantiza el cumplimiento de las leyes (Ministerio de Economía y Finanzas)

	<p>el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, normados</p> <p>bajo la Resolución Ministerial 066-2015 /MINSA</p> <p>Por otro lado, la Ley general de Aduanas bajo el amparo del Decreto Legislativo (D. Leg.) 1433, el cual modificó el D. Leg. 1053, define como Depósito Temporal, a un local ubicado</p> <p>dentro del territorio peruano en el cual ingresa y se almacena mercancías de manera</p> <p>temporal, hasta su nacionalización, sin embargo, las obligaciones de dicho depósito se</p> <p>mantienen bajo el D. Leg. 1053 artículo 31° sufriendo solo la modificación del inciso F, mediante D. Leg. 1235</p>		
<p><b>OPERACIONES USUALES</b></p>	<p>Las operaciones usuales se realizan bajo el almacenamiento de las mercancías en un depósito temporal, en este proceso el dueño o cosignatario puede realizar hasta 14 tipos</p>	<p><b>AGENTES CONTAMINANTES</b></p>	<p>Los agentes patógenos, pueden ser físicos, químicos o biológico, estos alteran las características del producto dañando la salud (Alvarez,2023)</p>

	<p>de operaciones, las cuales no pueden cambiar la naturaleza o el estado. Toda operación deberá contar con la autorización del personal autorizado del almacén aduanero, responsable de dicha función, quien deberá dar parte previamente la Administración Aduanera (Reglamento de la Ley General de Aduana)</p>	<p><b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b></p>	<p>La potestad de toda persona de acceder a una alimentación inocua y nutritiva (Salazar &amp; Muñoz, 2019)</p>
		<p><b>ENTES REGULADORES</b></p>	<p>Entidad del gobierno, con potestad administrativa y financiera para ejercer control por medio de normas Cavalcante, &amp; Silva, 2020)</p>
<p><b>DEPOSITO</b></p>	<p>Local ubicado dentro del territorio peruano en el cual ingresa y se almacena mercancías de manera temporal, hasta su nacionalización (Ley General de Aduana)</p>	<p><b>OPERACIONES USUALES</b></p>	<p>Las operaciones usuales se realizan bajo el almacenamiento de las mercancías en un depósito temporal, en este proceso el dueño o cosignatario puede realizar hasta 14 tipos de operaciones, las cuales no pueden cambiar la naturaleza o el estado. Toda operación deberá contar con la autorización del personal autorizado del almacén aduanero, responsable de dicha función, quien deberá dar parte previamente la Administración Aduanera (Reglamento de la Ley General de Aduanas)</p>
		<p><b>TIPO DE CARGA</b></p>	<p>Modalidades de transporte internacional conforme la necesidad del embarcador, si nos referimos a un contenedor estas pueden ser FCL y LCL (Sarmiento, 2019)</p>
		<p><b>INFRAESTRUCTURA</b></p>	<p>Lugar o instalación que genera una actividad como conservar y se asegura los productos según sus necesidades, estos pueden ser libres, depósitos o cámaras de congelación. (Flamarique, 2019)</p>

## 1. Presentación de instrucciones para el juez:

A continuación, a usted le presento el cuestionario de instrumento “**El análisis e inocuidad del Codex Alimentarius y las operaciones usuales durante su almacenamiento en un Depósito Temporal**” elaborado por Francesca Teresa Carlevarino Rossel, en el año 2023 De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.

<b>Categoría</b>	<b>Calificación</b>	<b>Indicador</b>
<b>CLARIDAD</b> El ítem se comprende fácilmente, es decir, su sintáctica y semántica son adecuadas.	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo Nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de estas.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
<b>COHERENCIA</b> El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo.	1. totalmente en desacuerdo (no cumple con el criterio)	El ítem no tiene relación lógica con la dimensión.
	2. Desacuerdo (bajo nivel de acuerdo)	El ítem tiene una relación tangencial /lejana con la dimensión.
	3. Acuerdo (moderado nivel)	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que se está midiendo.
	4. Totalmente de Acuerdo (alto nivel)	El ítem se encuentra está relacionado con la dimensión que está midiendo.
<b>RELEVANCIA</b> El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido.	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo Nivel	El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.

*Leer con detenimiento los ítems y calificar en una escala de 1 a 4 su valoración, así como solicitamos brinde sus observaciones que considere pertinente*

1 No cumple con el criterio
2. Bajo Nivel
3. Moderado nivel
4. Alto nivel

**Dimensiones del instrumento:** El análisis e inocuidad del Codex Alimentarius y las operaciones usuales durante su almacenamiento en un Depósito Temporal

- Primera dimensión: Alcance Normativo
- Objetivos de la Dimensión: Conocer la normativa que garantiza la inocuidad en el almacenamiento de mercancías de grado alimenticio, así como su alcance

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
<b>NORMATIVA NACIONAL</b>	¿Tiene conocimiento de la existencia de la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos R.M 066-2015/MINSA en lo que corresponde a infraestructura, cumplimientos sanitarios, buenas prácticas en el almacenamiento, cuidado e higiene y control de manipuladores?.	4	4	4	
<b>NORMATIVA NACIONAL</b>	¿Considerar, que las normativas para producto de grado alimenticio deben ser la misma, tanto en depósito temporal como en un almacén de distribución? ¿Porqué?	4	4	4	
<b>NORMATIVA INTERNACIONAL</b>	¿Sabía usted que las normas del CODEX ALIMENTARIUS ayuda a mantener la inocuidad en el comercio internacional de alimentos?.	4	4	4	

- Segunda dimensión: Inocuidad Alimentaria

- Objetivos de la Dimensión: Determinar si existe un riesgo de contaminación en las operaciones o almacenamiento de mercancía de grado alimenticio en un Depósito Temporal

INDICADORES	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones / Recomendaciones
<b>AGENTES CONTAMINANTES</b>	¿Considera que las importaciones de productos de grado alimenticios pueden llegar a contaminarse por agentes patógenos como virus, hongos, bacterias, entre otros, durante el proceso de almacenamiento o realización de operaciones usuales?	4	4	4	
<b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>	¿Cree usted que el almacenar o exponer productos de grado alimenticios a diversas temperaturas puede afectar las características fisicoquímicas de un producto?	4	4	2	
<b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>	¿Cree que el almacenar producto de grado alimenticio junto a mercadería general puede afectar su naturaleza?	4	4	4	

<b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>	La Tabla de Sanciones señala como supuesto de infracción el código N55 referido a que el almacén debe adoptar las medidas necesarias que garanticen la integridad de la carga bajo su responsabilidad. Por tanto ¿Considera usted que el almacén al no contar con un área inocua podría calificar dentro de dicho supuesto?	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	
<b>ENTES REGULADORES</b>	¿Considera que existe un vacío legal sobre el almacenamiento y la contaminación entre las mercancías de grado alimenticio y la carga general? ¿Porqué?	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>No se qué tanto una persona común sabría sobre este tema</b>

- Tercera dimensión: Deposito Temporal

- Objetivos de la Dimensión: Identificar la falta de un área inocua para el almacenamiento de mercancías de grado alimenticio en un depósito temporal.

<b>INDICADORES</b>	<b>Ítem</b>	<b>Claridad</b>	<b>Coherencia</b>	<b>Relevancia</b>	<b>Observaciones / Recomendaciones</b>
<b>OPERACIONES USUALES</b>	¿De qué forma considera que el realizar operaciones usuales a productos de grado alimenticios en patio de operaciones puede afectar la inocuidad de las mercancías?	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	

<b>OPERACIONES USUALES</b>	¿De qué manera considera usted que podría realizarse una operación usual o un almacenamiento de carga LCL sin que se vea afectada la inocuidad de la mercancía de grado alimenticio?	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	
<b>TIPO DE CARGA</b>	Teniendo en cuenta que los productos de grado alimenticios son embarcados en empaques primarios, secundarios o terciarios, como por ejemplo sacos de azúcar ¿Considera usted, que es un riesgo importar carga LCL o realizar operaciones usuales en un depósito? ¿Porqué?	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	
<b>INFRAESTRUCTURA</b>	¿Está de acuerdo que la carga de grado alimenticios no cuente con una zona especial para realizar operaciones usuales durante su almacenamiento?	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	




---

Firma del evaluador

DNI : 44709864

Pd.: el presente formato debe tomar en cuenta:

Williams y Webb (1994) así como Powell (2003), mencionan que no existe un consenso respecto al número de expertos a emplear. Por otra parte, el número de jueces que se debe emplear en un juicio depende del nivel de experticia y de la diversidad del conocimiento. Así, mientras Gable y Wolf (1993), Grant y Davis (1997), y Lynn (1986) (citados en McGartland et al. 2003) sugieren un rango de **2** hasta **20 expertos**, Hyrkäs et al. (2003) manifiestan que **10 expertos** brindarán una estimación confiable de la validez de contenido de un instrumento (cantidad mínimamente recomendable para construcciones de nuevos instrumentos). Si un 80 % de los expertos han estado de acuerdo con la validez de un ítem éste puede ser incorporado al instrumento (Voutilainen & Liukkonen, 1995, citados en Hyrkäs et al. (2003).

Ver : <https://www.revistaespacios.com/cited2017/cited2017-23.pdf> entre otra bibliografía.



NTS N° -Minsa/DIGESA-V.01  
**NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO**

**III. EVALUACIÓN SANITARIA**

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
<b>1.</b>	<b>CONDICIONES SANITARIAS GENERALES</b>			
1.1	Uso exclusivo para la actividad con alimentos. (5.2.1)			
1.2	Ubicación que no implica riesgo de contaminación cruzada desde fuentes de contaminación.(5.2.2)			
1.3	Estructura física que permite la protección de los alimentos, en buen estado de conservación e higiene.(5.2.3)			
1.4	Pisos, paredes, techo, puertas bien conservadas y limpias, de material no absorbente (impermeable).(5.2.4)			
1.5	Cuenta con protección que impide el ingreso de vectores.(5.2.5)			
1.6	Iluminación natural o artificial suficiente para realizar la inspección, bien distribuida y luminarias protegidas. (5.2.6)			
1.7	Ventilación natural o forzada.(5.2.7)			
<b>2</b>	<b>PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)</b>			
<b>2.1</b>	<b>BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL)</b>			
2.1.1	Los alimentos son ingresados al almacén en tiempo y condiciones que no implica riesgo de contaminación cruzada e interrupción de la cadena de frío (esta última en caso aplique). (6.1.1.a)			
2.1.2	Los empaques están íntegros, limpios y bien identificados.(6.1.1.b)			
2.1.3	Correcta rotación de productos (PEPS-PVPS) (6.1.1.d)			
2.1.4	No hay presencia de insumos, productos o elementos que favorecen la contaminación cruzada. (6.1.1.e)			
2.1.5	Los vehículos de transporte no ingresan al almacén. (6.1.1.f)			
2.1.6	Las condiciones de almacenamiento son acordes con las indicaciones del fabricante o en su defecto con el Codex. (6.1.2.a)			
2.1.7	Estiba de productos no perecibles (6.1.2.b): <ul style="list-style-type: none"> <li>• Espacio libre al piso (tarimas, parihuelas): no menor de 0.20 m o estándar internacional. ( )</li> <li>• Espacio libre al techo: no menor de 0.50 m. ( )</li> <li>• Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0.50 m. ( )</li> <li>• Espacio libre entre rumas: no menor de 0.20 m. ( )</li> <li>• Espacio libre entre filas de ruma y pared no menor de 0.50 m.( )</li> <li>• En los métodos de anclaje a la pared, el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menor de 0.30 m. ( )</li> </ul>			
2.1.8	Condiciones de almacenamiento de productos perecibles en refrigeración (no mayor de 5°C) o congelación (de -18°C o más frías) según corresponda. Puertas con cierre hermético.(6.1.3.a)			



NTS N° -MINS/DIGESA-V.01  
**NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO**

2.1.9	Estiba de productos perecibles (6.1.3.b): Espacio libre al piso: no menor de 0.15 m. Espacio libre a la pared: no menor de 0.15m. Espacio libre al techo: no menor de 0.50 m.			
<b>2.2</b>	<b>HIGIENE Y SANEAMIENTO</b>			
2.2.1	Los medios de almacenamiento están limpios, en buen estado de conservación y son exclusivos para el uso en el almacén de alimentos. (6.2.1)			
2.2.2	Las operaciones de limpieza se realizan con agua potable o segura según las especificaciones del MINSA (evidenciar control del nivel de cloro libre residual).(6.2.2)			
2.2.3	Manejo y disposición de residuos sólidos no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos almacenados. (6.2.3)			
2.2.4	El sistema de evacuación de aguas residuales no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos almacenados. (6.2.4)			
2.2.5	Ausencia de animales domésticos y silvestres.(6.2.5)			
2.2.6	Las sustancias peligrosas se almacenan en forma segura sin riesgo para los alimentos. (6.2.6)			
2.2.7	Cuenta con programa de prevención y control de plagas efectivo.(6.2.7)			
<b>3</b>	<b>MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>			
3.1	Los manipuladores que operan en el almacén no presentan signos asociados a enfermedades transmitidas por los alimentos, tales como procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta con fiebre, o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos o nariz.(6.3.1)			
3.2	Los manipuladores han recibido capacitación sanitaria vinculada a la actividad que realizan. (6.3.4)			
3.3	Aseo personal y vestimenta apropiada a la actividad.(6.3.2 y 6.3.3)			
<b>4</b>	<b>ALMACENAMIENTO DE ENVASES</b>			
4.1	El almacén de envases está limpio, en buen estado de conservación, sin presencia de elementos que favorecen la contaminación cruzada. (6.4)			
4.2	Los envases, incluidas las tapas, se hallan protegidos de la contaminación.(6.4)			
<b>5</b>	<b>REGISTROS DE CONTROL</b>			
5.1	Indicar (X) los registros en lo que procede (6.5): a) Condiciones de almacenamiento de los alimentos que requieran condiciones controladas como temperatura y humedad. ( ) b) Aplicación de los programas de prevención y control de roedores. ( ) c) Aplicación de los programas de limpieza y desinfección de almacenes y cámaras. ( ) d) Mantenimiento de equipos de refrigeración y congelación. ( ) e) Controles médicos del personal. ( ) f) Capacitaciones del personal. ( ) g) Información que facilita la rastreabilidad de los productos. ( )			



