



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**ESCUELA DE POSGRADO**

**PROGRAMA ACADÉMICO DE DOCTORADO EN GESTIÓN  
PÚBLICA Y GOBERNABILIDAD**

**Política pública sanitaria para la práctica de manipulación en la  
industria panificadora del distrito de Monsefú, Lambayeque**

**TESIS PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE:**

Doctora en Gestión Pública y Gobernabilidad

**AUTORA:**

Cabrejos Ugaz, Carmela Trinidad (ORCID: 0000-0002-1942-1038)

**ASESORA:**

Dra. Chávarry Ysla, Patricia del Rocio (ORCID: 0000-0003-0575-3717)

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

Gestión ambiental y del territorio

CHICLAYO - PERÚ

2022

## **Dedicatoria**

A Dios, divino creador de la vida y artífice de nuestra felicidad.

A mi esposo e hijos, forjadores de mis nobles ambiciones de superación.

A mi madre, mujer de sabias enseñanzas de inquebrantable fortaleza espiritual.

Carmela Trinidad

## **Agradecimiento**

A los representantes y trabajadores de la Industria Panificadora del Distrito de Monsefú por su accesibilidad y aporte colaborativo en la obtención de información oportuna y eficaz.

A los Jueces expertos Drs. Segundo Daniel Chunga Rodríguez, José Luis Daza Arévalo y Luis Manuel Suclupe Quevedo al contribuir con sus sugerencias idóneas en el rigor científico de la presente investigación.

Mi infinita gratitud a la Dra. Patricia del Rocío Chávarry Ysla, por su importante soporte profesional y acompañamiento en el desarrollo del presente trabajo de investigación.

Carmela Trinidad

## Índice de contenidos

Carátula	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Índice de contenidos	iv
Índice de tablas	v
Índice de figuras y gráficos	v
Resumen	vi
Abstract	vii
I. INTRODUCCIÓN	8
II. MARCO TEÓRICO	11
III.MÉTODOLÓGÍA	26
3.1. Tipo y diseño de investigación	26
3.2. Variables y operacionalización	26
3.3. Población (criterios de selección) muestra y muestreo	28
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	28
3.5. Procedimiento	29
3.6. Método de análisis de datos	29
3.7. Aspectos éticos	29
IV. RESULTADOS	30
V. DISCUSIÓN	37
VI. CONCLUSIONES	46
VII. RECOMENDACIONES	47
VIII. PROPUESTA	48
REFERENCIAS	50
ANEXOS	

## Índice de tablas

Tabla 1: Nivel de cumplimiento en las panaderías	30
Tabla 2: Nivel de cumplimiento, según dimensión empresa	31
Tabla 3: Nivel de cumplimiento, según la dimensión planta.	32
Tabla 4: Nivel de cumplimiento, según la dimensión operación	33
Tabla 5: Nivel de cumplimiento, según la dimensión control de calidad	34
Tabla 6: Nivel de cumplimiento, según la dimensión personal	35
Tabla 7: Nivel de cumplimiento, según las diferentes dimensiones	36

## Índice de figuras

Figura 1: Modelo de propuesta de política pública sanitaria	48
---	----

## Resumen

El objetivo fue proponer una propuesta de política pública sanitaria para la práctica de manipulación en la industria panificadora del distrito de Monsefú. La problemática estuvo marcada en la brecha existente entre la falta de capacitación en la práctica de manipulación y las condiciones inapropiadas en el proceso productivo de la panificación para la elaboración de productos seguros e inocuos aptos para la salud. La metodología tuvo un enfoque cuantitativo de tipo básico y diseño transversal; la muestra probabilística estuvo representada por 40 panaderías y se utilizó la técnica de la encuesta con la aplicación de un cuestionario validado por juicio de expertos; así como también, la aplicación del coeficiente alfa de Cronbach, obteniendo un valor de 0, 850 para comprobar la precisión del instrumento. Se planteó 5 objetivos en 5 ámbitos y 26 acciones. Se concluyó que, el nivel de cumplimiento de la práctica de manipulación fué parcial; presentando un mayor déficit en la dimensión control de calidad con 63,2%. Ante este panorama se diseñó una propuesta, cuya estructura contiene los principios y enfoques que sustentan la política sanitaria; considerando el Codex Alimentarius, Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos y Lineamientos de Política de las Estrategias Sanitarias Nacionales.

**Palabras clave:** Control de alimentos, gestión industrial, industria alimentaria, procesamiento de alimentos.

## **Abstract**

The objective was to propose a public health policy proposal for the practice of manipulation in the bakery industry of the Monsefú district. The problem was marked by the gap between the lack of training in the handling practice and the inappropriate conditions in the production process of baking for the production of safe and innocuous products suitable for health. The methodology had a quantitative approach of basic type and transversal design; the probabilistic sample was represented by 40 bakeries and the survey technique was used with the application of a questionnaire validated by expert judgment; as well as the application of Cronbach's alpha coefficient, obtaining a value of 0,850 to check the precision of the instrument. 5 objectives were raised in 5 areas and 26 actions. It was concluded that the level of compliance with the handling practice was partial; presenting a greater deficit in the quality control dimension with 63,2%. Given this scenario, a proposal was designed, whose structure contains the principles and approaches that support health policy; considering the Codex Alimentarius, National Food Safety Policy and Policy Guidelines for National Sanitary Strategies.

**Keywords:** Food control, Industrial management, food industry, food processing.

## I. INTRODUCCIÓN

Una política pública sanitaria tiene como objetivo mejorar la práctica de manipulación en la industria panificadora y se sustenta en la RM N°526-2011-MINSA, que establece la normativa de bioseguridad, higiene e inocuidad alimentaria de los productos aptos para consumo humano y los requerimientos para asegurar la calidad sanitaria, sin embargo, no se cumple con lo estipulado por el deficiente control municipal y desconocimiento por parte de las panificadoras.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) reporta que, 842,000 personas mueren anualmente por patologías derivadas de la mala práctica de manipulación alimentaria y el 70% de enfermedades diarreicas (EDAs), son ocasionadas por las precarias condiciones de salubridad durante el proceso de manipulación alimentaria. Según López de Castro (2019) manifiesta que la contaminación de los alimentos es por la mala praxis en su manipulación. La Organización Panamericana de la Salud (OPS) ha reportado que, al año padecen 600 millones de personas y las estadísticas muestran su incremento al consumir productos alimentarios de dudosa procedencia. Gonzáles, E. (2019). En Europa el procedimiento de las Buenas prácticas de manipulación (BPM) es obligatorio y regulado por el Reglamento 852-853-1223/2004, que permite crear estándares de calidad e identificar el punto de quiebre en algún eslabón del proceso que contravenga con la inocuidad del producto y salud de los clientes. Martínez, H. (2015) citado por Martínez (2019).

En América Latina, mueren 125,000 cada año, lo que obstaculiza el desarrollo socioeconómico, razón por la cual el establecimiento de las BPM en la producción alimentaria sería el precursor de la inocuidad alimentaria en un 90% en cuanto a su cobertura en relación al 100% de su rendimiento. Bastidas, J, et-al. (2018).

En el Perú la contaminación de origen alimentario es causa importante para desencadenar una enfermedad o bien la muerte, con mayor magnitud en los sectores geográficos de precaria economía, donde se estima que los niños oscilan entre 10 y 12 episodios de enfermar por año, atribuido a infecciones de origen alimentario relacionado con la ausencia de las BPM. Samudio, M. (2015)

El Municipio de Chiclayo, la Fiscalía especializada en materia ambiental del Ministerio Público y la Gerencia Regional de Salud de Lambayeque, en mérito al cumplimiento de sus funciones comunes y protocolos establecidos para la protección y bienestar de la salud, programan la supervisión del control sanitario del sistema de la BPM en las panificadoras de la región Lambayeque. Portocarrero, J. y col. (2019), Yaipén (2016)

Según lo analizado, el planteamiento del problema es de la siguiente manera: ¿De qué manera la propuesta de política pública sanitaria contribuye a la práctica de manipulación en la industria panificadora del distrito de Monsefú, Chiclayo?

En la Industria panificadora del Distrito de Monsefú, se observa que existe un desconocimiento de la práctica de manipulación en el proceso de la panificación, que se evidencia en las intervenciones sanitarias GERESA-L; así mismo, el Centro de Salud de Monsefú refirió que las EDAs se ha incrementado en un 30% por la ingesta de alimentos de dudosa procedencia. En tal sentido urge la necesidad de capacitar a los panderos monsefuanos en la aplicación de las BPM, a fin de obtener mano de obra calificada acorde con las exigencias del mercado laboral y contribuir a decrecer las cifras de EDAs y ETAs.

La práctica de la manipulación, se constituye en un procedimiento con tecnología moderna a exigencia de la demanda laboral que tiene su marco legal en la BPM implementado en de todos los países que articulan su procesos agroindustriales con la panificación, por lo que su aplicabilidad es de carácter obligatorio en el Perú, particularmente en el Distrito de Monsefú, esta herramienta se convierte en la clave para lograr la seguridad e higiene y con ello mejorar la rentabilidad de las panificadoras monsefuanas, mayor inserción laboral e incremento significativo de la oferta y la demanda.

El presente trabajo de investigación permitirá asumir un abordaje teórico de la práctica de manipulación, basado en la higiene, bioseguridad e inocuidad alimentaria, cuya implementación y aplicación a través de mi propuesta de política pública sanitaria, contribuirá a fortalecer el Plan de mejora continua en los estamentos y rubros de la Industria panificadora de Distrito de Monsefú y la utilidad de la metodología se verá reflejada al término de la investigación al conocer como es en la actualidad la práctica de manipulación en las panaderías, para posteriormente elaborar la política pública y su correspondiente aplicación en el distrito de Monsefú, esto permitirá apreciar la importancia de la información recogida mediante el instrumento para el diseño de la política pública.

Este proyecto es pertinente, ya que su importancia se estriba en evitar las infecciones e intoxicaciones gastrointestinales, de allí la necesidad de contar con los procedimientos de BPM en las panaderías del distrito de Monsefú. que garantice la aceptación de los clientes y por ende más ventas diarias. Es factible implementarla, porque se cuenta con los recursos humanos y económicos, el aporte tecnológico y el suministro oportuno de la información requerida. La forma de organización es a través de la Asociación de panificadores del distrito de Monsefú y en el método de trabajo es con el uso de herramientas digitales-virtuales.

En este sentido, la presente investigación plantea como objetivo general. Proponer la política pública sanitaria para la práctica de manipulación en la industria panificadora del distrito de Monsefú, Chiclayo y los objetivos específicos son Identificar de manera global la práctica de la manipulación en la industria panificadora del distrito de Monsefú, analizar la práctica de la manipulación en las dimensiones de empresa, planta, operaciones de producción, control de calidad y personal; diseñar la política pública sanitaria, según los lineamientos de política pública nacional de inocuidad de los alimentos para la práctica de manipulación en la industria panificadora del distrito de Monsefú y validar, a través de juicio de expertos, la política pública sanitaria para la práctica de manipulación en la industria panificadora del distrito de Monsefú, Chiclayo.

## II. MARCO TEÓRICO

Revisando la literatura se encontraron investigaciones sobre las variables de estudio y en ese contexto a nivel internacional se encontró a Peralta, E y Peralta, C. (2016) en Bogotá publicaron el artículo científico "Implementación de las buenas prácticas de manipulación en pastelerías y panaderías Tauro", se plantearon como objetivo trabajar las prácticas de manipulación en el proceso de panificación de Pastelerías y Panaderías TAURO en la ciudad de Bogotá, la metodología empleada consistió en un Programa de socialización en la práctica de manipulación, el diseño de investigación que utilizaron fue experimental, la muestra se basó en las tres sedes de esta Empresa panificadora. Concluye en lo siguiente, se llegó a apreciar notablemente aspectos de mejora en las características organolépticas de los panes.

A nivel mundial, las legislaciones alimentarias, es una prioridad sanitaria, garantizar la salud de las personas, conducente a evitar contraer problemas de salud alimentaria, ya que los alimentos están sujetos a distintos tipos de contaminantes, pudiendo ser desde los equipos e instalaciones o bien durante el procedimiento, por lo que amerita el manejo de las BPM.

Asimismo Torres (2019) en Bogotá publicó el artículo científico "Propuesta de implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura en la panadería Punto del Campo en pro del desarrollo sostenible", planteó como objetivo la implementación de las buenas prácticas de manufactura, para alcanzar la calidad mejorada del alimento, la satisfacción por parte de los trabajadores de la empresa como del público consumidor, la metodología fue el estudio de caso, por ser un análisis de una situación en particular y específica, la investigación correspondió al tipo descriptivo-explicativo, la muestra fue la misma Panadería Punto del Campo. Concluye que la extensión es proponer mejoras en la aplicabilidad de las buenas prácticas de manufactura, basándose D.L N°3075-1,997, y permitió conocer la problemática, así como beneficios de la panadería en estudio.

Se considera buenas prácticas de manufactura y/o manipulación al conjunto de componentes organizados en un sistema de procedimiento estandarizado, que va desde la elaboración hasta la distribución de los productos acabados de aplicabilidad comprobada a la panificación, teniendo en considerando el principio universal de alimentación saludable, así como proveer que establecimientos de producción y expendio de pan deben estar aislados de factores internos y externos que constituyan un riesgo potencial de contaminación que contraviene con el buen funcionamiento del establecimiento, empresa o industria panificadora, lo que acarrea con la salud y el bienestar de la población.

También Almeida (2019) en Ecuador publicó su artículo científico “Estudio de mejoramiento del sistema de Buenas Prácticas de Manufactura del área de producción de la panadería El Trigal”, se planteó como objetivo elaborar un nueva Guía de BPM para que sea una herramienta de gran utilidad para la industria panificadora, la metodología se basó en someter a un análisis exhaustivo la Guía de buenas prácticas de manufactura preexistente y comparar su aplicación con respecto a una nueva Guía, afín de mejorar los procesos productivos y menguar los factores que pongan en riesgo la calidad de los alimentos, la investigación fue Observacional, la muestra son todos los integrantes de la panadería El Trigal. Concluye que, la implementación de la guía de buenas prácticas de manufactura y adicionalmente la presentación de formularios de seguimiento y control, se convertirá en una herramienta de verificación de calidad en los procesos de la panificación, puesto que los clientes conocen y exigen productos alimentarios con calidad reconocida y aceptada. Las Buenas Prácticas de Manufactura y/o manipulación, desde el momento que salieron a la luz para su conocimiento, implementación y aplicación, la OMS dispone con carácter obligatorio que, en donde se procesa productos alimentarios destinados al consumo humano se ponga en marcha de las BPM, de acuerdo con los protocolos establecidos de higiene y seguridad alimentaria.

Así también Almeida (2018) en Chile publicó el artículo científico “Políticas de seguridad alimentaria recientes en América Latina” se planteó como objetivo analizar la evolución de las políticas de seguridad alimentaria en América Latina y las limitaciones estructurales que puedan interferir en la efectividad de estas, la metodología empleada fue de síntesis y análisis, tipo de investigación cualitativo y muestra incluye la mayoría de los países latinoamericanos. Concluye que este análisis es aún parcial por la falta de datos de gastos públicos por países. De esta forma no se puede dimensionar la importancia de los gastos SAN (seguridad alimentaria y nutrición) como parte del conjunto de los gastos sociales. Pero si es posible decir que los gastos SAN han aumentado significativamente. El rol rector y su jerarquía en las políticas sociales tiene su accionar en la regulación de la seguridad, alimentaria y nutrición a nivel sectorial como salud, educación y social, para lo cual debe contar con una meta financiera fija y asignada, a fin de que se cumplan los objetivos programáticos en el contexto de política pública de cada país conformante de América Latina.

Asimismo, Moncada (2017), en Colombia publicó el artículo científico “Análisis de las políticas de seguridad alimentaria “, planteó el siguiente objetivo analizar la política de alimentación y la metodología fue analítica, transversal y descriptivo, el tipo de investigación fue observacional, híbrido entre cuantitativo y cualitativo, en una muestra que se basó en los integrantes del PNAN (programa de nutrición y alimentación) y comunidad beneficiaria del PNAN. Concluye que, se observó una pugna entre las políticas sociales y las políticas económicas propulsadas, sin embargo, su importancia socioeconómica radica en reducir la desnutrición. La respuesta en cada gobierno para la solución del problema nutricional siempre ha sido elaborar y ejecutar políticas que respondan a las exigencias alimentarias de sus habitantes, sustentado en tres aspectos: garantizar procesos óptimos de producción alimentaria, mantener la calidad desde su expendio hasta su consumo y verificar que sean accesible, seguros e inocuos para toda la población.

También Ramírez (2018), en Lima publicó el artículo científico “Implementación de las buenas prácticas de manipulación para incrementar la productividad en la pastelería La Selecta” se planteó como objetivo determinar como la implementación de las Buenas Prácticas de Manipulación incrementa la productividad en la pastelería la Selecta, cuya metodología empleada consistió en implementar una herramienta para la recolección de información real sobre los de los insumos utilizados en el proceso de la panificación y como valor agregado las destrezas de los trabajadores en la elaboración de alimentos inocuos, para ello se auditó y se obtuvo un buen porcentaje a favor de la buenas prácticas de manipulación el tipo de investigación utilizado fue cuasi experimental y cuantitativa, la muestra fue de tipo probabilístico en los mismo procesos de producción y trabajadores de la pastelería la selecta. Concluye que las buenas prácticas de manipulación logran que la productividad aumente en un 38%, la productividad mejora en un 69.25% y la eficacia-eficiencia en un 10%.

Se evidencia, sin lugar a duda que la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura y Manipulación, por parte de la empresa en todos los eslabones del proceso productivo de la panificación y la identificación responsable compartida de sus trabajadores, aseguran un empoderamiento competente. Entre la oferta y la demanda, al ofrecer productos de buena calidad sanitaria y aptos para consumo humano. Así también, Maldonado (2019), en Ica publicó el artículo científico “Estudio de mejoramiento del sistema de Buenas Prácticas de Manufactura y Manipulación del área de producción de la panadería Arenas, en la ciudad de Ica” se planteó como objetivo analizar el manual de Buenas Prácticas de Manufactura y Manipulación utilizado en sus procesos de producción y realizar la propuesta si es necesario de un nuevo manual, la metodología empleada fue analítica con propuesta y la investigación fue de tipo descriptivo – comparativo, tomando como muestra dicha panadería con todas sus áreas de producción. Entre sus conclusiones: Existen deficiencia respecto a la higiene de los trabajadores, la infraestructura de la planta no garantiza la calidad del producto, pudiendo estar en riesgo que algún componente de la cadena productiva no se cumpla a cabalidad. La propuesta de un nuevo manual contribuye a tener un mayor control sobre los procedimientos de los productos de la industria de la panificación.

Asimismo, Chiquito y Salcedo (2018), en Trujillo publicó el artículo científico “Plan de acción basado en BPM en la panadería Pastel pan, 2018” se planteó el siguiente objetivo diseñar el plan de acción fundamentado en las Buenas Prácticas de Manipulación, la metodología que se empleó fue el uso de herramientas de calidad como el diagrama de Ishikawa y los cuestionarios, la investigación fue de tipo descriptivo-comparativo, con una muestra conformada por los integrantes de dicha microempresa. Concluye que: se observa muchas deficiencias por parte de los trabajadores que se desempeñan en los diversos componentes del proceso productivo, sobre todo lo concerniente al aspecto de higiene y presentación personal, así como falencias en el programa de limpieza-desinfección, por tal razón esta situación conllevó a implementar un Plan de acción inmediata de las buenas prácticas de manipulación, así mismo se trabajó con un plan de mejora continua en el desarrollo de capacidades-habilidades personales y técnicas productivas, según nivel de competencia laboral, por consiguiente con la implantación del Plan de acción se logrará tener una Guía actualizada con un cronograma e tareas específicas de la industria. También, Chumpitas (2020), en Lima publicó el artículo científico “Estudio estratégico para la implementación de una empresa productora y comercializadora de pan precocido en Lima metropolitana “se planteó como objetivo ofrecer un alimento elaborado con insumos certificados y/o calificados y que cumpla con los estándares exigidos, la metodología empleada consistió en el análisis de factores macro externos y micro internos aplicando las 5 fuerzas de Porter y la investigación fue de tipo cualitativa, cuya muestra se trabajó con usuarios internos como externos.

En consecuencia, la microempresa debe establecer la normativa de las BPM y que se cumpla a cabalidad el Plan de acción, así como, mantener y actualizar los procedimientos fundamentales de higiene. También es importante considerar que el Programa de capacitación se cumpla y se realice en el tiempo necesario, llevando su respectiva documentación, con la finalidad que el personal cuenta con el conocimiento necesario respecto a la línea de producción y los reglamentos determinados para la seguridad e inocuidad alimentaria con la implementación oportuna de las BPM.

El presente estudio estratégico, resulta de suma utilidad ya que desarrolla una estrategia de enfoque con el estudio de mercado del pan precocido, considerando su contexto socioeconómico y con ello la diversidad preferencial de los clientes que la industria panificadora debe enfrentar y analizar si es favorable para la producción y comercialización, teniendo en cuenta que en nuestro país cada persona consume un aproximado de 35 kilogramos de pan al año, de acuerdo al reporte brindado por el Instituto de Estudios Económicos y Sociales (2018). Así también, Velásquez (2019), en Lima publicó el artículo científico “Política Nacional Multisectorial de Salud al 2030 “Perú, país saludable” se planteó el siguiente objetivo mejora en los estilos saludables de vida de los individuos, con acceso a una alimentación y nutrición saludable, la metodología empleada consistió en la aplicación de indicadores de salud, en relación a los determinantes de salud como el estilo de vida saludable que aborda la alimentación y nutrición saludable, que se mide con trazadores de Morbilidad vs. Mortalidad, el tipo de investigación es cuantitativa y con una muestra de 200 habitantes estratificados por curso de vida. Concluye, expresando que la solución constituye las posibles acciones que según las directrices de política contribuirán a disfrutar de un nuevo panorama de salud con la intervención decidida de los instituciones públicas y privadas que comportan rol de competencia afines a la Política nacional multisectorial de salud.

Entre los ejes temáticos de la política de salud del Perú, se constituye el programa de alimentación y nutrición saludable con un enfoque basado en el curso de vida de las personas, teniendo en consideración que para el presente milenio y para el año 2030 se trabaje la óptica futurista, con una perspectiva de salud direccionada a una población que asume su derecho a la accesibilidad con equidad e igualdad sin discriminación de alguna índole y hacer atendida en la atención de su alimentación, sustentada en el marco legal establecido por la política sanitaria, cuya rectoría es el Ministerio de salud a merced de una mejor calidad de vida para todos los peruanos.

Asimismo, Arce y col (2019), en Chiclayo publicó el artículo científico “Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación para mejorar la productividad en la panadería y pastelería “Adriana” y se planteó el siguiente objetivo mejorar la productividad con la aplicación de las buenas prácticas de manipulación, en la metodología hace uso de una técnica conocida, como es la encuesta con su respectivo cuestionario correspondiente a preguntas preestablecidas y organizadas de acuerdo a la información que se pretende recopilar. Concluye que con la aplicación de las buenas prácticas de manipulación en el proceso de la panificación se obtuvo un avance cualitativo y un cumplimiento porcentual significativo de las buenas prácticas de manipulación, y muy por el contrario descendió marcadamente la criticidad porcentual, llegando a optimizarse en forma gradual los procesos productivos en todos los niveles de su producción, teniendo en cuenta el tiempo y los insumos utilizados.

Actualmente, la industria de la panificación plantea sin lugar a duda la implementación de las Buenas Prácticas de Manipulación, por ser la pieza clave para lograr procedimientos de calidad en la línea alimentaria, formulando estrategias que inmersen a todo el proceso de elaboración de alimentos, esto hecho ha logrado el aseguramiento de la credibilidad en la industria de la panificación, garantizando la ausencia de daño a los consumidores. Además, se ha conseguido ventajas competitivas en el campo de la panificación al posesionarse en el mercado e impulsar el dinamismo económico. También, Guerrero (2020), en Lambayeque publicó el artículo científico “Gestión de la calidad y fidelización de los clientes en las pequeñas y medianas empresas de las panaderías y pastelerías de Lambayeque”. Se planteó como objetivo, determinar la calidad de la gestión y la fidelización de los clientes en las pequeñas y medianas empresas de las panaderías y pastelerías de Lambayeque, y como metodología empleada, consistió en el uso de encuestas y entrevistas. Fue de descriptivo, diseño no experimental de corte transversal, en la calidad de la gestión y fidelización de los clientes, el tipo de investigación fue cualitativo y el tamaño de muestra estuvo conformada por 31 trabajadores de 04 MYPES (medianas y pequeñas empresa).

Concluye, mencionando la importancia de las de las políticas, para garantizar la producción de las empresas dedicadas al rubro de panificación, en donde consideren la planificación de las actividades laborales orientadas al lograr la meta programada y el rendimiento del producto en términos de calidad, así como mejor textura y sabor; lo cual redundará en la fidelización de los clientes, dada a su preferencia por los productos de panificación que satisfagan sus expectativas alimentarias.

El rubro de las panaderías y las pastelerías, constituidas en la MYPES, en la actualidad se encuentran en un crecimiento dinámico, debido a que existe una fuerte competitividad de la industria de la panificación, lo que impulsa a gestionar un sistema de aseguramiento de la calidad del pan, que desde antaño las culturas que nos han precedido lo presentaban en su mesa como uno de los alimentos base de sus costumbres alimentarias y desde entonces llega a las familias de la mejor manera y con costos accesibles a la economía familiar, por lo consiguiente se deduce que es posible un producto de óptima calidad a un costo razonable, traducido en la relación biunívoca costo vs. beneficio (calidad), este panorama suma la fidelización del cliente por su identificación y lealtad con la empresa, actitud que comparte con su grupo familiar, laboral y social con el que frecuenta.

Concluye que, se evidenció mayor cantidad de ventas, sobre todo el pan de tipo marraqueta y francés los que cubren el 80 % del total, además aumentó el porcentaje de la producción como respuesta a la demanda, por ende, el tiempo de los procesos se redujeron. Según la ONU (Organización de la Naciones Unidas) y según la FAO (Organización de la Naciones y la Administración n del Codex Alimentarius) (2016), entre sus funciones esenciales de apoyo, presenta un catálogo de criterios técnicos normado según la legislación jurisdiccional e internacional para cada país en el logro de la seguridad nutricional en paralelo a la seguridad alimentaria, dirigido a todos los estados miembros participantes, en cumplimiento de una de funciones esenciales, de esta manera tesonera a los estados miembros y cumpliendo de esta manera con el apoyo.

También la FAO y la OMS (2016), administra la Ley de alimentos o el Código alimentario, que en vocabulario latín es Codex Alimentarius, el cual pone en ejecución las Normas Alimentarias Internacionales que inmersa la consulta de algunas disposiciones e indicaciones, bajo el esquema de directrices y códigos con sus respectivas recomendaciones, las que son utilizadas a manera de lista de cotejo para la verificación de los requerimientos básicos y elementales a solicitud de la autoridad nacional con el perfil de competencia en la vigilancia de la higiene e inocuidad alimentaria con el propósito de promover, orientar y establecer las definiciones y requerimientos aplicables a preservar la salud de la población, y finalmente armonizar las practicas saludables viabilizadas a través del comercio internacional.

El PMA (Programa Mundial de Alimentos) (2015), cataloga a la variedad de sistemas y estrategias utilizadas para evaluar la alimentación con el propósito de afianzar y medir con mayor precisión los indicadores de calidad alimentaria con capacidad de respuesta adecuada y acorde con las necesidades de alimentación saludable para la población. La OPS (2016), elabora protocolos que guían y dan pautas para el buen desempeño de los reglamentos y normas con el debido marco legislativo sanitario de los alimentos, incluyendo sus componente y dimensiones., y cuyos principios esenciales deberán ser considerados en esta legislación alimentaria por parte del órgano competente de cada nación a merced de prevenir enfermedades de origen alimentario y proteger la salud de sus habitantes.

En literatura analizada se encuentra las teorías que sostienen la variable buena prácticas de manipulación y éstas son:

La Teoría Microbiana, defendida por Louis Pasteur. Esta teoría establece un vínculo lógico entre la existencia de microorganismos en el individuo enfermo y por consiguiente el desarrollo de la patología. Esta misma Teoría fue refrendada por Robert Koch, corroborando que un microorganismo específico producida una determinada enfermedad en el individuo.

Taipe, Y. y Tuncar, K., (2018) Teoría de la Promoción de la Salud, propuesta por Nola Pender, señala que en todas las personas existen elementos cognitivos-preceptuales que pueden ser modificables por aspectos intrínsecos (personales) y extrínsecos (interpersonales o sociales) los que orientan conductas y comportamientos positivos sobre su salud. Esta teoría sigue siendo estudiada a fin de actualizarla e innovarla en su contexto por conocer concretamente las relaciones entre los aspectos que se supone que influyen sobre las posibles modificaciones de la conducta sanitaria “hay que incentivar los hábitos saludables de vida , por ser relevantes antes de brindar cuidados, ya que de esta forma habrá menos enfermedades y desde luego hay menos gastos de los recursos, la gente se siente segura e independiente de custodiar su salud y se avizora un mejor futuro”. Taipe, Y. y Tuncar, K. (2018).

Teoría del Autocuidado, propuesta por Dorothea E. Orem. Esta teoría señala que el autocuidado es un atributo innato en el individuo en el afán de velar por su bienestar y autoconservación de su existencia: “Es cualquier acción reguladora del funcionamiento del ser humano que se encuentra bajo el control del propio individuo, realizada de forma deliberada y por iniciativa propia, dirigida al bien propio y hacia los demás en armonía con su entorno.” Raile, M. y col., (2017)

Referente a las teorías sobre la variable Política pública sanitaria tenemos las siguientes: Actualmente existe un consenso de que resulta indispensable analizar y gestionar la propuesta de políticas públicas, en el sentido que englobe su programación, implementación y ejecución, basada en éstas cuatro teorías: Portocarrero, F. y col., (2018), Escudero, R. (2016). Teoría Racional, desarrollada por Simón. Esta teoría es un modelo de prescriptiva o normativa, menciona a lo que se desea y lo que debe ser, así como la compilación de información con antelación y verificar los beneficios y costos respecto a las políticas propuestas.

Teoría incrementalista, cuyo autor es Charles Lindblomes. Esta teoría es un enfoque más bien descriptivo porque hace una alusión apropiada referente a la ejecución real de las políticas y enfatiza un modelo sobre la toma de decisiones.

Teoría Implementación, desarrollada por Hogwood y Gunn, Esta teoría brinda el análisis del proceso de implementación y los motivos que determinan por qué una política no tuvo eficacia, sin entrar en detalle o indagar los hallazgos sobre la problemática que la condujeron a la ineficacia. Hogwood y Gunn establecen dos parámetros una no implementación (nonimplementation) y una implementación sin éxito (unsuccessful implementación). En el primer parámetro, una verdadera política no se debe poner en acción y aprueba apresuradamente, ya que los actores involucrados no podrían demostrar ser colaborativos o porque a pesar de ejercitar sus mejores esfuerzos no lograran zanjear los obstáculos ante una eficiente implementación y ejecución.

Teoría de Abajo hacia Arriba, propuesta por Hill. Esta teoría se distingue por ser un modelo caracterizado por una libertad relativa en relación con suposiciones predeterminadas o circunstancia prejuzgadas. Teoría de la Soberanía Alimentaria, desarrollada por Dupraz & Postolle. Esta teoría matiza un panorama analítico, socio económico e histórico, focalizado en el eje político que aboga por los compromisos de la anhelada soberanía alimentaria y el comercio dinámico, teniendo en consideración los objetivos programados y las estrategias establecidas para las políticas. Gordillo, G. (2017). Teoría de Seguridad Alimentaria, expuesta por Babu & Rhoe. Esta teoría hace la propuesta referente a las diferentes concepciones para definir de qué manera el sector agroforestal constituido en un sistema podría aportar en beneficio de la seguridad alimentaria. Gordillo, G. (2017)

Con respecto a la definición de la Práctica de Manipulación, se dice que está asociada a las Buenas Prácticas de Manipulación, que comprende la estricta aplicación de una serie de recursos, entre ellos humanos y materiales, los que aseguran los procesos productivos de alimentos con una correcta la higiene y minimizando los elementos de riesgo para una contaminación cruzada, que puede acarrear problemas de salud de los consumidores. Coronado, G. (2017), Zarate, F. y col., (2017)

En la Práctica de Manipulación, considerada como variable dependiente se observa las siguientes dimensiones: empresa, planta, operaciones de producción, control de calidad y personal. Peralta, R. y Peralta, C., (2018). Son principios de la Práctica de Manipulación, tales como: identificación y compromiso institucional, trabajo en equipo, lealtad, disciplina, integridad, calidad de gestión, responsabilidad social y ciudadanía (responsabilidad y justicia social), servicio al cliente (responder a la expectativa del cliente), plan de mejora continua, calidez y trato humanizado. Cuando en la empresa o industria de la panificación se aplican los principios con un enfoque integral en cumplimiento con las normas establecidas, redundan en la optimización de los productos alimentarios con tendencia a la apertura de otros mercados que marcan diferencia en la calidad productiva. Estigarribia, G. y col., (2019)

Se define como Política sanitaria a la red de decisiones y acciones conectadas entre sí, enmarcadas en un contexto técnico legal y que consignan valores resumidos en una trayectoria de actividades, de manera que se convierte en una propuesta sanitaria, abordada específicamente con enfoque técnico por especialistas con perfil de competencia idónea. Las actualizaciones en políticas de salud que se realizan en este sector, es para lograr la cobertura de la población por atender, lo que resulta ser una proeza, debido a que actualmente se presentan cambios globalizados de transformación en los sistemas de gestión que desafía la escala de valores institucionales con riesgos para la política sanitaria, por cual es necesario comprometerse con todos los recursos de manera significativa. Portocarrero, F. (2018), Sáenz, P. (2018)

En la Política Sanitaria, considerada como variable independiente se observa como dimensiones: rectoría, conducción sectorial, financiamiento, aseguramiento, armonización de la provisión y ejecución de funciones esenciales de salud pública (FESPs). Rivas, P. y col. (2017) Son principios de la Política Sanitaria, tales como: participación interinstitucional y rendición de cuentas. Estigarribia, G. y col., (2019)

En este proyecto de investigación se presenta un instrumento creado y diseñado por sus autores: Valerie A. Zeithaml, Parasuraman y Leonard Berry (1993), detallado en un cuestionario con preguntas estructuradas para evaluar la calidad de los servicios, fue aplicado por primera vez en los Estados Unidos bajo el auspicio de Márquetin Sáciense Instituto y validado en América Latina con el patrocinio de Michelsen Consulting y la venia del Instituto Latinoamericano de calidad de los servicios. El instrumento en su trayectoria histórica ha experimentado cambios de mejora y actualizado a merced de las exigencias demandadas por el mercado consumidor, desarrollado en la metodología de SERVQUAL “Delivering Quality Service” aplicada en norte américa y entre otros tantos países, entre ellos el Perú en done se ha validado con el estándar global de calidad de servicios productivos: son beneficios ideales, lo que desean los consumidores de la empresa. Son beneficios reales, lo que encuentran los consumidores en la empresa En la actualidad es utilizado en el proceso de vigilancia y control sanitario contemplado en la Guía técnica para la aplicación del sistema HACCP. Palomino, J. (2000)

Este instrumento identifica 5 dimensiones incorporadas en un servicio de producción alimentaria detalladas en 22 preguntas descritas en el cuestionario Los datos aportados identifican y cuantifican las 5 dimensiones esenciales que determinan el nivel de satisfacción de los usuarios y por ende, el servicio de calidad alimentaria. El instrumento propone u un parangón (comparación) entre las expectativas del usuario-consumidor y sus percepciones sobre el servicio que ofrece la empresa o industria panificadora, además proponen que este instrumento debe ser llenado de conformidad con la Guía de BPM, debido al interés sobre la satisfacción de los clientes y/o consumidores referentes a la seguridad e inocuidad de los procesos productivos. Dale & Meléndez (2015)

Comparto el enfoque que hace mención la Teoría de Seguridad Alimentaria, la cual destaca la participación decidida del sector salud en temas de políticas sanitarias vinculadas a la investigación, del mismo modo subraya la importancia de establecer conectores de ayuda articulada entre el sector agroforestal y la seguridad alimentaria como política sanitaria, en el afán de cerrar brechas en la salud alimentaria del país.

La seguridad alimentaria es una prioridad nacional cuyo común denominador es cubrir la demanda de una alimentación saludable, por lo que no sólo es un tema para la investigación, sino también para la implementación y ejecución de políticas sanitaria coherentes con a las expectativas alimentarias, ya que no se puede obviar el bagaje teórico sujeto al análisis crítico, reflexivo e interpretativo que aporta el enfoque de la teoría de seguridad alimentaria. Siempre se ha debatido respecto a los enfoques y modelos que responda a una política sanitaria congruente al contexto del país e idiosincrasia de nuestra población, sin duda para el diseño más adecuado para la elaboración de una política sanitaria en la línea de la alimentación, se recurre al soporte técnico del enfoque jurídico que hace mención el derecho a la accesibilidad de una alimentación con calidad. Debido a que, es insuficiente socializar e internalizar con amplitud la relación entre seguridad alimentaria y política sanitaria, es importante recalcar que la seguridad alimentaria en un parámetro útil en los programas sociales que maneja el sector salud, para determinar las condiciones de salud del individuo, familia y comunidad, que por su finalidad se empalma con la Teoría de la Promoción de la Salud y la Teoría del Autocuidado de la salud, pues constituyen una sinergia de impacto social. Para culminar, se afirma que las políticas sanitarias son parte del andamiaje de las políticas de salud pública.

En tal sentido, las políticas públicas sanitarias con aplicabilidad a las políticas alimentarias se deben concretizar en componentes, ejes temáticos y objetivos estratégicos. Sobre la Práctica de Manipulación asociada a las Buenas Prácticas de Manipulación, es un procedimiento que se viene acuñando en los procesos de la cadena productiva de la industria de la panificación, como vía para asegurar la calidad de los productos, y asegurar posiciones de privilegio y preferencia de los consumidores.

Sobre la Política Pública Sanitaria, existe la necesidad de implementar enfoques integrales para su correspondiente diseño, de tal manera que tenga funcionalidad significativa en el contexto descentralizado y globalizado, sujetas a acciones colaborativas y que las decisiones involucren al bien común sobrepasando los ámbitos nacionales. En relación a la Epistemología de la Práctica de Manipulación, el reporte de la OMS señala que se registra 1,500 millones de casos anuales por diarrea y de éstas el 70% causadas por alimentos contaminados por la mala manipulación en su proceso, así también por la misma causa Andino y Castillo (2010) mencionan que las ETAs corresponden a un grupo de enfermedades como consecuencia del consumo de alimentos con presencia de microorganismo patógenos, atribuido al contaminación cruzada y la mala praxis de la manipulación alimentaria.

En la asamblea mundial de salud, celebrada en Suiza en 1917, se estableció elaborar un programa responsable de la vigilancia y el control de enfermedades de origen alimentario, siendo uno de sus objetivos supervisar el cumplimiento de las BPM por estar asociadas con la seguridad, inocuidad e higiene de los alimentos, bajo esta óptica se propuso una meta ambiciosa, orientada a disminuir considerablemente los indicadores epidemiológicos de impacto en los determinantes de la salud, entre ellos la reducción de la tasas de morbimortalidad de enfermedades de transmisión alimentaria. León, R. (2015), Fontanaz, F. (2017)

### III. METODOLOGÍA

#### 3.1. Tipo y diseño de investigación

Tipo de investigación: fue cuantitativa, se trabajó con una realidad objetiva que se centró en cuantificar la recopilación y el análisis de datos. Capella y Sánchez (2017)

En este tipo de investigación, los datos se sometieron a análisis estadísticos, y matemáticos para la obtención de resultados. Andrade (2017)

El diseño: fue descriptivo con propuesta, porque su objetivo fue determinar las características de un fenómeno específico, así mismo establecer las relaciones entre las variables en un determinado momento y lugar. Hernández et al., (2014)

M—O—P

#### Leyenda:

M: Maestros panaderos

O: Práctica de manipulación

P: Política Pública Sanitara

#### 3.2. Variables y operacionalización

En el Perú la rectoría del marco legal en temas de salud y seguridad alimentaria es una prioridad sanitaria y está normado por el Ministerio de Salud, Pérez (2017), Laserna y col (2016)

#### **Variable Independiente: Política pública sanitaria**

#### **Definición conceptual:**

Se define como Política sanitaria a la red de decisiones y acciones conectadas entre sí, enmarcadas en un contexto técnico legal y que consignan valores, de manera que se convierte en una propuesta sanitaria, abordada específicamente con enfoque técnico por especialistas con perfil de competencia idónea. Las actualizaciones en políticas de salud que se realizan en este sector, es para lograr la cobertura de la población por atender, lo que resulta ser una proeza, debido a que actualmente se presentan cambios globalizados de transformación en los sistemas de gestión que desafía la escala de valores institucionales con riesgos para la política sanitaria, por

cual es necesario comprometerse con todos los recursos de manera significativa. Portocarrero (2018) y Sáenz (2018)

**Definición operacional:**

La investigación es descriptiva con propuesta, cuyo diagnóstico se planteó sobre el problema general, el objetivo general, los objetivos específicos, las acciones, seguido del seguimiento y evaluación de los resultados.

Considera las directrices intergubernamentales del Codex alimentarius, que en toma en cuenta los principios generales de la alimentación “hambre cero” inmerso en el objetivo 2 de desarrollo sostenible de la agenda 2030 y el problema general considerado en la Política nacional de inocuidad de alimentos que aboga por la seguridad e inocuidad alimentaria, sustentada en los enfoque y principios de las Estrategias Sanitarias Nacional del MINSA/MINAGRI con la participación de los agentes involucrados y comprometidos con la alimentación y nutrición saludable.

**Variable Dependiente: Práctica de manipulación**

**Definición conceptual:**

La Práctica de manipulación, se asocia a las Buenas prácticas de manipulación, que comprende la estricta aplicación de una serie de recursos, entre ellos humanos y materiales, los que aseguran el correcto proceso de alimentos y minimizando todos los elementos de riesgo para una contaminación cruzada, que puede acarrear problemas de salud de los consumidores, considerada como un indicadores negativo de salud en la población y sustancialmente afecta el grado de satisfacción de los clientes, y es allí donde radica el nivel de importancia sobre el proceso de implementación de la buenas prácticas de manipulación. Coronado (2017), Zarate y col. (2017)

**Definición operacional:**

Esta variable fue cuantificada a través de la técnica encuesta estructurada en 5 dimensiones, descritas en un cuestionario de 22 de preguntas o ítems y cada uno de ellos con un puntaje obtenido y otro referencial para conocer el puntaje promedio de la práctica de manipulación en la industria panificadora y determinar el déficit del nivel de su cumplimiento con respecto a los parámetros requeridos por el MINSA para la seguridad e inocuidad alimentaria.

### **3.3. Población, muestra y muestreo**

La población fue de 40 panaderías del distrito de Monsefú, información obtenida de la Oficina que otorga las licencias para el funcionamiento de panadería y servicios afines. De la Municipalidad de Monsefú

La muestra fue igual a la población, por lo tanto, se constituyó en una muestra poblacional. El muestreo fue por elección bajo la modalidad de conveniencia.

Los criterios que fueron considerados de inclusión son las 40 panaderías que se eligieron para la presente investigación, las cuales cumplieron con los requisitos de formalidad, de acuerdo a la Ley Orgánica de Municipalidades N°27972 y la NTS N°088-20110/MINSA/DIGESA- V.0, tales como la licencia de funcionamiento de la Municipalidad Distrital de Monsefú previa opinión técnica sanitaria favorable del MINSA y que actualmente se encuentran operativas ofertando el servicio de panificación. Para la aplicación del cuestionario se tendrá el apoyo de la -DESA-GERESA Lambayeque y se contó con la aceptación de los representantes legales de las panaderías con el consentimiento informado para responder las preguntas planteadas en este cuestionario.

En el presente trabajo de investigación se excluyó a las panaderías que no cumplieron con los requisitos establecidos por le MINSA y la Municipalidad Distrital de Monsefú, que no contaron con licencia de funcionamiento y por lo tanto no estaban operativas, así mismo con aquellos representantes legales renuentes a firmar el consentimiento informado para responder al cuestionario.

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

Para trabajar la recolección de datos, se procedió a la selección de la técnica que para esta investigación fue la encuesta y el instrumento seleccionado fue el cuestionario con preguntas organizado sobre la práctica de manipulación para posteriormente se pudo conocer si se están aplicando las buenas prácticas de manipulación en la industria panificadora del distrito de Monsefú.

El mencionado instrumento ha sido creado y diseñado por los autores Valerie A. Zeithaml, Parasuraman y Leonard Berry (1993), actualizado a merced de las exigencias demandadas por el mercado consumidor, desarrollado en la

metodología de SERVQUAL “Delivering Quality Service” y en algunos aspectos adaptado al contexto por la autora. El cuestionario está estructurado en las siguientes dimensiones: empresa, planta, operaciones de producción, aseguramiento del control de la calidad y personal con un total de 22 ítems, las cuales se formularon con preguntas cerradas en las cinco dimensiones. La referente a la empresa tiene una puntuación referencial de 10 puntos; planta, 25 puntos; operaciones de producción 25 puntos: aseguramiento del control de la calidad, 25 puntos y personal, 15 puntos.

Para la confiabilidad del instrumento se hizo uso del coeficiente alfa de Cronbach, dando un valor de 0,850 en una muestra de 10 panaderías, con la finalidad de comprobar la precisión del instrumento.

### **3.5. Procedimientos**

Se inició con la revisión teórica, para enseguida elegir la técnica y el instrumento a aplicar, luego se coordinó con los representantes legales de las panaderías del distrito de Monsefú, con el objeto de hacer de su conocimiento respecto a su participación en el presente trabajo de investigación y finalmente aplicarse y recolectar la información necesaria bajo la modalidad presencial. Se hizo uso del conteo para el procesamiento de los datos, la frecuencia relativa y porcentual en cada una de las dimensiones consideradas y así mismo a nivel total por panadería. Posteriormente se ingresaron en una base de datos estadísticos y procesados

### **3.6. Método de análisis de datos**

Los datos analizados y tabulados permitieron visualizar en forma explícita el significado de las conclusiones. Para el análisis de los datos se utilizó la estadística descriptiva, los datos fueron presentados en gráficos y en tablas de frecuencia; asimismo, para los resultados se hará uso de la estadística y el paquete estadístico SPSS y Excel.

### **3.7. Aspectos éticos**

Tales como: consentimiento informado, equidad, autonomía, respeto, Confidencialidad, privacidad, originalidad y autenticidad, (2019), OEI., (2016)

## IV. RESULTADOS

### 4.1 Resultados del Cumplimiento de la práctica de manipulación en la industria panificadora del distrito de Monsefú, Región Lambayeque.

La siguiente tabla muestra los resultados obtenidos de la práctica de manipulación en las panaderías del distrito de Monsefú, teniendo en cuenta las siguientes dimensiones: empresa, planta, operaciones de producción, control de calidad y personal.

Tabla 1. Nivel de cumplimiento de la práctica de manipulación en las panaderías del distrito de Monsefú, Región Lambayeque.

NIVEL	Frecuencia	Porcentaje
Muy satisfactorio (90 -100 puntos)	05	12 %
Satisfactorio (70 -89 puntos)	07	18 %
Parcial (50 -69 puntos)	20	50 %
Insatisfactorio (0 -50 puntos)	08	20 %
Total	40	100 %

*Nota: Cuestionario para identificar la práctica de manipulación en las panaderías del distrito de Monsefú.*

Muestra los siguientes niveles de cumplimiento con respecto a los parámetros requeridos y establecidos en los protocolos de la normatividad vigente del MINSA. Así, se aprecia que el 50% de los encuestados presentaron un nivel de cumplimiento parcial (51- 69 puntos) y el 20% de ellos obtuvo un nivel de cumplimiento insatisfactorio (0 - 50 puntos). Considerando que el 12 % de los encuestados obtuvo un nivel de cumplimiento muy satisfactorio (90 -100 puntos) y sólo el 18% de ellos presentaron un nivel de cumplimiento satisfactorio (70 - 89 puntos); por lo tanto, este resultado desalentador conlleva a confirmar que los productos de panificación elaborados en las panaderías del distrito de Monsefú, no son aptos para el consumo humano y por consiguiente la predisposición de enfermedades de transmisión alimentaria, incrementado los indicadores negativos de la salud alimentaria y nutricional, por ser el nivel de cumplimiento es parcial para las buenas prácticas de manipulación requerido para la seguridad, higiene e inocuidad alimentaria.

La presente tabla muestra la evaluación de la dimensión empresa y su porcentaje de cumplimiento en los parámetros requeridos para su funcionamiento óptimo.

Tabla 2. Nivel de cumplimiento de la práctica de manipulación en la industria panificadora, según la dimensión empresa en las panaderías del distrito de Monsefú, Región Lambayeque.

Puntaje obtenido	Frecuencia	Porcentaje
10	5	12,5 %
8	10	25 %
6	15	37,5 %
5	20	50 %
Total	40	100 %

*Nota: Cuestionario para identificar la práctica de manipulación en las panaderías del distrito de Monsefú.*

Al evaluar esta dimensión, se observó que el 50% de las panaderías seleccionadas, donde se aplicó la encuesta sobre el nivel de cumplimiento de la práctica de manipulación, alcanzaron 5 puntos y habiendo logrado sólo el 50% de cumplimiento de los parámetros requeridos, así mismo el 37,5% alcanzó 6 puntos y logrado el 60% de cumplimiento y el 25% obtuvo 8 puntos con un logro de 80% de cumplimiento. En consecuencia, solamente el 12,5 % de las panaderías encuestadas si cumplieron con el 100% de los parámetros requeridos que corresponden a su posicionamiento en el mercado consumidor y a su reglamento interno de la industria panificadora, según protocolos establecidos por la rectoría vigente del MINSA, para toda industria dedicada a la elaboración de productos de la panificación y similares. garantizando de esta manera la calidad óptima del producto.

La presente tabla muestra la evaluación de la dimensión planta, considerada como una dimensión en la que se sustenta estructuralmente todas las fases del proceso de la panificación.

Tabla 3. Nivel de cumplimiento de las prácticas de manipulación en la industria panificadora, según la dimensión planta en las panaderías del distrito de Monsefú, Región Lambayeque.

Puntaje obtenido	Frecuencia	Porcentaje
25	10	25 %
20	20	50 %
18	10	25 %
Total	40	100 %

*Nota: Cuestionario para Identificar la práctica de manipulación en las panaderías del distrito de Monsefú.*

Respecto a esta dimensión, se nota que el 50% de las panaderías seleccionadas donde se aplicó la encuesta sobre el nivel de cumplimiento de los parámetros requeridos para la práctica de manipulación, alcanzaron 20 puntos y habiendo logrado el 80% de cumplimiento; así mismo se observa que el 25% obtuvieron 25 puntos y logrando el 100% de cumplimiento. Sin embargo, el otro 25 % de las panaderías seleccionadas obtuvieron 18 puntos y el 72% de cumplimiento en relación a su infraestructura física, diseño e instalaciones para el eficiente proceso de la cadena productiva de la panificación.

La presente tabla muestra la dimensión “operaciones de producción”, siendo una de las dimensiones de mayor importancia en la cadena productiva de valor en la industria panificadora.

Tabla 4. Nivel de cumplimiento de las prácticas de manipulación en la industria panificadora, según la dimensión operaciones de producción en las panaderías del distrito de Monsefú, Región Lambayeque.

Puntaje obtenido	Frecuencia	Porcentaje
25	4	10 %
16	10	25 %
10	20	50 %
5	6	15 %
Total	40	100 %

*Nota: Cuestionario para Identificar la práctica de manipulación en las panaderías del distrito de Monsefú.*

En relación con esta dimensión, se aprecia que el 50% de las panaderías seleccionadas donde se aplicó la encuesta sobre el nivel de cumplimiento de la práctica de manipulación de acuerdo a los parámetros requeridos y establecidos, alcanzaron 10 puntos y habiendo logrado el 40% de cumplimiento; así mismo, el 25% obtuvieron 16 puntos y logrando el 64% de cumplimiento, seguido del 15 % que obtuvieron 5 puntos y logrando el 60%. En cambio, un escaso 10 % obtuvo el máximo puntaje de 25 puntos, logrando el 100 % de cumplimiento en relación a la selección de materia prima e insumos, aprovisionamiento de transporte, amasado y horneado, envasado, etiquetado y empaquetado, almacenamiento, distribución y comercialización.

La siguiente tabla muestra los resultados de la dimensión aseguramiento del control de la calidad, siendo de gran relevancia en la optimización de la calidad alimentaria del pan y otros productos similares.

Tabla 5. Nivel de cumplimiento de las prácticas de manipulación en la industria panificadora, según la dimensión control de la calidad en las panaderías del distrito de Monsefú, Región Lambayeque.

Puntaje obtenido	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje de cumplimiento
24	4	10 %	96 %
12	16	40 %	48 %
4	20	50 %	16 %
Total	40	100 %	

*Nota: Cuestionario para Identificar la práctica de manipulación en las panaderías del distrito de Monsefú.*

Para esta dimensión, el nivel de cumplimiento respecto a la práctica de manipulación de acuerdo a los parámetros requeridos y establecidos en la rectoría vigente del MINASA. Se aprecia que el 50% de las panaderías encuestadas referente a esta dimensión, el nivel de cumplimiento alcanzó 4 puntos y habiendo logrado solo el exiguo porcentaje del 16% de cumplimiento; como también el 40% obtuvieron 12 puntos y logrando el 48% de cumplimiento. Cabe indicar que el 10% obtuvieron 24 puntos y alcanzando un aceptable cumplimiento del 96%, teniendo en cuenta los parámetros de control de la calidad, registros de monitoreo control de proceso, que avalan la calidad del producto acabado.

La siguiente tabla muestra los resultados de la dimensión sobre el personal, siendo muy necesario considerar el recurso humano calificado en el desempeño laboral de la industria de la panificación.

Tabla 6. Nivel de cumplimiento de las prácticas de manipulación en la industria panificadora, según la dimensión personal en las panaderías del distrito de Monsefú, Región Lambayeque.

Puntaje obtenido	Frecuencia	Porcentaje
15	3	7,5 %
10	18	45 %
6	9	22,5 %
4	10	25 %
Total	40	100 %

*Nota: Cuestionario para Identificar la práctica de manipulación en las panaderías del distrito de Monsefú.*

En esta dimensión, se observa que el 45% de las panaderías encuestadas referente al nivel de cumplimiento relacionado con la práctica de manipulación requerido por el protocolo establecido por el MINSA, alcanzó 10 puntos y habiendo logrado el 66,6 % de cumplimiento; así como también se observa que el 22,5% obtuvieron 6 puntos y logrando el 40 % de cumplimiento, como también el 25% obtuvieron 4 puntos y logrando el 26,6% de cumplimiento; así mismo se indica que solamente el 7,5% obtuvieron 15 puntos y alcanzando una confiabilidad aceptable del 100%, de cumplimiento correspondiente a los parámetros de capacitación, indumentaria, higiene, estado de salud y equipo de protección personal (EPP), los cuales contribuyen a un eficiente desempeño en la industria panificadora.

La siguiente tabla nos muestra los puntajes en cada de las dimensiones para determinar la práctica de manipulación y que influye en el resultado final.

Tabla 7. Nivel de cumplimiento de las prácticas de manipulación en la industria Panificadora, según las diferentes dimensiones en las panaderías del distrito de Monsefú, Región Lambayeque.

Dimensiones	Puntaje promedio	Puntaje requerido	Déficit de cumplimiento	Porcentaje de déficit de cumplimiento
Empresa	20,75	25	4,25	17%
Planta	8	10	2	20%
Operaciones de producción	12,25	25	12,75	51%
Control de calidad	9,20	25	15,8	63,2 %
Personal	7,98	15	7,02	46,8%

*Nota: Cuestionario para Identificar la práctica de manipulación en las panaderías del distrito de Monsefú.*

Se observa que al aplicar la encuesta a las 40 panaderías seleccionadas, la dimensión empresa alcanzó un puntaje promedio de 20,75 puntos de los 25 puntos requeridos, presentado un déficit de 4,25 puntos; de la siguiente manera en la dimensión planta alcanzó un promedio de 8 puntos de los 10 puntos requeridos, presentando un déficit de 2 puntos; seguido de la dimensión operaciones de producción que alcanzó 12,25 puntos de los 25 puntos requeridos, presentando un déficit de 12,75 puntos y aún es más notorio y preocupante la dimensión control de calidad así también la dimensión control de calidad que alcanzó un puntaje promedio de 9,20 de los 25 puntos requeridos, presentando un déficit de 15,8 puntos y cercano a este déficit de cumplimiento se nota que la dimensión personal alcanzó un puntaje de 7.98 puntos de los 15 puntos requeridos presentando un déficit de 7,02%

Se puede concluir que, ninguna de las dimensiones cumple con el puntaje requerido para el logro de la buena práctica de manipulación en la industria panificadora, por lo que amerita aplicar una política pública sanitaria que afiance la rectoría del MINSA con respecto a los protocolos establecidos, según normatividad vigente para la higiene, seguridad e inocuidad alimentaria.

## **V. DISCUSIÓN**

La presente investigación propone una política pública sanitaria para la industria panificadora del distrito de Monsefú, con el propósito de mejorar la práctica de manipulación en las diferentes etapas del proceso productivo de la panificación y obtener productos saludables, seguros, inocuos y aptos para consumo humano. Esta propuesta tiene en consideración los lineamientos de la política nacional del Ministerio de Salud y el Ministerio de Agricultura, a través de los objetivos estratégicos establecidos en la Estrategia Sanitaria Nacional de Alimentación y Nutrición Saludable (MINSA) y la Estrategia Sanitaria Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (MINAGRI). La estructura de la propuesta está sustentada en el Centro Nacional de Planeamiento Estratégico (CEPLAN) como el ente técnico especializado que ejerce la rectoría efectiva sobre todos los ministerios públicos del gobierno de manera participativa, transparente y concertada en la formulación y evaluación de políticas públicas, contribuyendo así al mejoramiento de la calidad de vida de la población y al desarrollo sostenible del país.

Por tal razón, para el diseño de dicha propuesta, se trabajó a partir de un diagnóstico situacional insitu sobre la práctica de manipulación en la industria panificadora del distrito de Monsefú y posteriormente plantear el problema general con su objetivo respectivo, abordando como fuente referencial los enfoques y principios, contextualizados en las Buenas Prácticas de Manipulación del Codex Alimentarius-FAO/OPS/OMS y finalmente concluir con los objetivos específicos y acciones correspondientes que contribuyan a mejorar significativamente la práctica de manipulación en la industria panificadora.

Entre los hallazgos encontrados se aprecia que la práctica de manipulación está directamente inmersa y concatenada secuencialmente con las siguientes dimensiones: empresa, planta, operaciones de producción, control de calidad y personal, en donde los trabajadores realizan diariamente las actividades de rutina del proceso de panificación, se observa que los niveles de cumplimiento de la práctica de manipulación, según parámetros establecidos en los protocolos normativos del MINSA, se observa que de las 40 panaderías encuestadas sólo el 12% alcanzaron un nivel de cumplimiento muy satisfactorio, el 18% un nivel de cumplimiento satisfactorio, el 50% presenta un nivel de cumplimiento parcial, en tanto que el 20% no cumple, por lo consiguiente, no asegura la inocuidad de los diferentes productos de panificación y por ende la predisposición a enfermedades de transmisión alimentaria. Por lo que es conveniente que el rol rector de la autoridad sanitaria del Perú exija el cumplimiento estricto de la BPM que coadyube con la salubridad de los productos y bienestar de los consumidores o clientes. En los trabajos realizados por Almeida (2018) en Chile y Moncada (2017) en Colombia, coinciden en que el análisis de las políticas de seguridad alimentaria recientes de América Latina, radica en la vigilancia y control del proceso productivo para la reducción de la desnutrición con productos de calidad certificada, y que aún el nivel de aceptación y cumplimiento es del 70%, por lo que han aumentado sus gastos operativos en la elaboración e implementación de Guías Técnicas Sanitarias en la buenas prácticas de manipulación (BPM) y buenas prácticas de manufactura alimentaria (BPMA). A nivel mundial, las legislaciones alimentarias, tienen como prioridad sanitaria, garantizar la salud de las personas, conducente a evitar contraer problemas de salud alimentaria a causa de la contaminación alimentaria, ya que los alimentos procesados están sujetos a distintos tipos de contaminantes, pudiendo ser desde los equipos e instalaciones o bien durante el procedimiento y presentación de los alimentos, por tal razón amerita el manejo correcto de la práctica de manipulación. Al contrastar con el trabajo de Ramírez (2018), realizado en Lima-Perú, la implementación de las buenas prácticas de manipulación logra que el proceso productivo mejore en un 38% con una eficacia-eficiencia del 10%.

De acuerdo con la Teoría de seguridad alimentaria, destaca la participación decidida del Sector Salud en temas de políticas públicas sanitarias articuladas con el Sector Agroforestal y vinculadas con la investigación, con tendencia al cierre de brechas para una alimentación saludable, lo cual se corrobora con el bagaje teórico sujeto al análisis crítico, reflexivo e interpretativo que aporta el enfoque de la de seguridad alimentaria, congruente con el contexto del país y la idiosincrasia de nuestra población que urge ser atendida en sus deficiencias nutricionales con productos de la panificación y/o similares inocuos, y de alto valor energético. Gordillo (2017).

Al evaluar aspectos correspondientes a la dimensión “empresa”, se aprecia que el nivel de cumplimiento del 100% representa el 12.5% del total de las 40 panaderías seleccionadas para la aplicación de la encuesta, así mismo el 50% de cumplimiento es el 50% del total de panaderías, con respecto a la práctica de manipulación, referidos al posicionamiento y reglamento interno de la empresa, según parámetros requeridos por el MINSa, de esta manera se garantiza la calidad del producto. De acuerdo con el estudio realizado por Torres (2019) en Bogotá-Colombia, propone mejorar la aplicabilidad de las prácticas de manipulación y con ello obtener un producto saludable, reflejado en la satisfacción de los usuarios internos (trabajadores) y (usuarios externos-clientes-consumidores), entendiéndose que las buenas prácticas de manipulación debe ser el conjunto de componentes organizados en un sistema de procedimientos estandarizados de aplicabilidad comprobada del 100%. Al comparar con el trabajo presentado en Lima-Perú por Chumpitas (2020), manifiesta que el posicionamiento competitivo en el mercado se logra con un plan estratégico de márketing, que implica la organización y con ello el reglamento interno de la empresa con estándares exigidos por las BPM para la oferta y la demanda, lo que significa aumento de ventas, captar más clientes y conseguir la penetración en el mercado e incluso con canales digitales como E-commerce y MarKetplace, por lo que en la coyuntura de la pandemia COVID19, ha sobrepasado las ventas en la modalidad online-Web. En Lambayeque Guerrero (2020) considera que, con la planificación de las actividades laborales de los trabajadores explícitas en el reglamento interno de la empresa, es posible lograr la meta programada y el máximo rendimiento, equivalente a un nivel

de aceptación de  $\leq 80\%$ , posesionándola comercialmente, lo cual redundaría en la fidelización de los clientes, dada a su preferencia por los productos de calidad que satisfacen las expectativas alimentarias.

Otro aspecto que coadyuva es, la Teoría Racional, al enfatizar que la compilación de la información con antelación, previa a una determinada actividad, permite reconocer posibles problemas que pudieran representar una limitación potencial, así como opciones de respuestas y finalmente verificar el costo-beneficio empresarial. En este sentido, el enfoque Incrementalista hace alusión apropiada referente a la ejecución real de la política de gestión de la empresa (organización-reglamentación) y pone en relieve en un modelo sobre la toma de decisiones para evitar cometer errores significativos sólo si se ha producido cambios de tipo Incrementalista.

Al evaluar aspectos correspondientes a la dimensión “planta”, que implica la infraestructura física, diseño e instalaciones. Se nota que el 25% de las panaderías donde se aplicó la encuesta, lograron obtener el 100% de cumplimiento, de igual manera el otro 25% de las panaderías obtuvieron el 72% de cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación, por lo que se deduce que un porcentaje considerable de este cumplimiento recae sobre la deficiencia del proceso productivo enlazado con cada uno de los componentes de la planta. Igualmente, en un trabajo publicado en Chile por Aguirre, T. (2018) corrobora que el 70% de la aplicación de las buenas prácticas de manipulación en todas las fases de la panificación tiene que ver con la infraestructura e instalaciones de la industria panificadora, constituyéndose como una imagen de ubicación en el rubro alimentario. Así lo explica Cueva, S. (2018) en un estudio publicado en Ecuador, que es necesario tener en cuenta la reglamentación del Sector salud en relación a los estándares considerados para la construcción y diseño del bloque físico o infraestructura, instalaciones, compartimentos y módulos de la planta, donde se lleva a cabo el proceso de panificación para que el cumplimiento de la práctica de manipulación obtenga un nivel de aceptación del 50% con la tendencia a incrementarse a favor de la cadena productiva alimentaria.

Así también, el enfoque de la Teoría de la Implementación, explica que la ineficacia de una política estriba en las falencias de su implementación en vía de regulación y ejecución. Por lo que es conveniente, cuando se trata de una política direccionada y vinculada al ámbito salud, alimentación y nutrición, su contexto corresponde a una política sanitaria con una consistencia legal específica, que le confiera rectoría es todos los estamentos del sector productivo que engloba desde la implementación, estructuración, manejo, supervisión y evaluación de la planta e industria dedicada a la elaboración de productos alimentarios.

Al evaluar aspectos correspondientes a la dimensión “operaciones de producción”, tales como: selección de materia prima e insumos, aprovisionamiento de transporte, amasado, horneado, envasado, etiquetado y empaquetado, almacenamiento, distribución y comercialización. Es notorio el nivel de cumplimiento del 100% en un escaso 10% de 40 las panaderías sometidas a la encuesta, no obstante que el 50% de éstas mismas panaderías alcanzaron el 40 % de cumplimiento concerniente a los parámetros establecidos y exigidos para la práctica de manipulación, según Guía de procedimientos operativos de la industria alimentaria del MINSA. En relación con lo señalado Maldonado, B. (2019) en su trabajo realizado en Ica, agrega que existe una desorganización y acentuada deficiencia entre los eslabones de la cadena de producción, por lo consiguiente la aplicación y cumplimiento de la práctica de manipulación es casi nula , pudiendo estar en riesgo que algún componente de la cadena productiva no se cumpla a cabalidad, por lo que propone un nuevo Manual de BPM que, contribuya a tener un mayor control sobre los procedimientos de los productos de la industria panificadora. En este panorama de propuestas coyunturales referentes a las políticas sanitarias, Torres, N. (2020) realizó un estudio en Lambayeque y desde su perspectiva plantea el uso de un formato validado por la autoridad componente del MINSA, que permita registrar en una matriz la ponderación de mejora de la práctica de manipulación y el 100% de su nivel de cumplimiento al contrastarlo con la estandarización de cada una de las fases de los procesos operativos, minimizando así el riesgo de contaminación cruzada. Y desde la posición de Arce, E. y col., (2019) en un estudio realizado en Chiclayo-Perú, concluye que con la aplicación de las buenas prácticas de manipulación se obtuvo un avance cualitativo y un

cumplimiento porcentual significativo llegando a optimizar en forma gradual los procesos en todos los escalones de la producción, teniendo en cuenta el tiempo y los insumos utilizados.

Coherente con la actual política sanitaria y concomitantemente el enfoque holístico-integrador y el enfoque jurídico de la Teoría de la Soberanía Alimentaria, menciona que es tácito, explícito y accesible el derecho sin discriminación alguna la obtención y consumo de productos con calidad probada, basado en la idiosincrasia e interculturalidad de la población.

Al evaluar aspectos correspondientes a la dimensión “control de calidad”, se puede decir que el 96% de cumplimiento responde al 10% de 40 panaderías seleccionadas y antagónicamente el exiguo 16% de cumplimiento responde al 50% del total de panaderías, como resultado de la evaluación de los parámetros control de calidad y registros de control de procesos, considerados como indicadores de la calidad del producto acabado. Sin embargo, al comparar con el trabajo realizado por Julca, H. (2018) en Argentina, se observa que la cifra resultante del cumplimiento de la práctica de manipulación para éstos mismos parámetros sobrepasa el 50%, atribuido al monitoreo y supervisión estricta de los procesos. En esta misma línea, Peralta y Peralta (2018) es su trabajo de investigación presentado en Colombia, concluyen que existe una asociación estrecha entre la implementación y aplicación del procedimiento de la práctica de manipulación en la industria panificadora con el mejoramiento de las características organolépticas del pan (textura-color-olor-sabor), consecuentemente con la mejora de la calidad del producto (es más apetecible y aceptable), obteniendo un nivel de cumplimiento de 85,3%. De acuerdo con el estudio realizado por Almeida, S. (2019) en Ecuador, propone un análisis exhaustivo sobre el correcto manejo de las práctica de manipulación (BPM) sobre los componentes de la empresa y los procesos productivos, como una herramienta de verificación de la calidad del Sistema de Vigilancia y Control de Calidad Alimentaria, articulado con las buenas prácticas de manufactura y buenas prácticas alimentarias (BPA) como pre requisito del sistema de análisis y peligros de puntos críticos de control de la calidad (Sistema HACCP).

El enfoque de la Teoría de la Promoción de la Salud, hace alusión que las conductas y comportamientos de los seres humanos pueden ser modificados por circunstancias de índole intrínseco (personales) y extrínseco (interpersonales-sociales-laborales), inducidas por factores determinantes del entorno, inherentes a la adopción de aptitudes y actitudes preventivo-promocionales de alcance individual y colectivo, conducente a la anhelada salud holística con calidad.

Al evaluar aspectos correspondientes a la dimensión “personal”, se observa que los parámetros inmersos en esta dimensión, como son: capacitación, indumentaria, higiene, estado de salud y equipo de protección personal (EPP), solamente el 7,5% del total de 40 panaderías seleccionadas para la encuesta sobre el cumplimiento de prácticas de manipulación, llegaron a obtener el 100% y un reducido 26,6% de cumplimiento respecto al 25% del total de panaderías encuestadas; lo cual es preocupante para el óptimo desempeño laboral de la empresa, puesto que el talento del recurso humano constituye el potencial competitivo para el desarrollo productivo de la empresa o industria panificadora. Paralelamente Velásquez (2019) en su trabajo de investigación presentado en Lima-Perú, concluye que, las directrices de una política sanitaria deben incidir en planes estratégicos de mejora continua, conducente a la capacitación e innovación permanente y contextualizada de los trabajadores o empleados de la empresa y que aterrice en mano de obra calificada en componentes teóricos-prácticos patognomónicos de la panificación, con idónea capacidad de competir tanto en el mercado interno y externo. Desde la percepción de Canicoba, R. (2018), en estudio realizado en Piura-Perú, señala que los indicadores de logro reflejado en el porcentaje de cumplimiento para las buenas prácticas de manipulación (BPM), durante los procesos productivos de la panificación., es el resultado del trabajo técnico-profesional de corresponsabilidad entre las instancias de gestión de la empresa y los mismos trabajadores, direccionado a velar y salvaguardar su integridad física, emocional y moral en el ámbito laboral. Así, también presenta los siguientes valores porcentuales de cumplimiento para las BPM, siguiendo una plantilla de lista de chequeo: de 1% a 39% cumplimiento inferior a lo aceptable, de 40% a 70% cumplimiento medio a lo aceptable y de 71% a 100% cumplimiento superior a lo aceptable. Al comparar el trabajo de Segura (2019) realizado en

Lambayeque-Perú, se evidencia que la caracterización real de la industria panificadora en la región Lambayeque, adolece de la observancia del rol de fiscalización y control del estado, referente a la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo N°29783-2011/MTPE y la Ley Orgánica de Municipalidades N°27972, para promover, prevenir y vigilar riesgos laborales, de igual manera los trabajadores o empleados muestran una disposición renuente y reiterativa al hacer caso omiso sobre el uso de equipo de bioseguridad: equipo de protección personal, indumentaria e higiene personal. Ante este panorama desolador que muestra el análisis situacional de la industria panificadora, el nivel de cumplimiento de la práctica de manipulación es significativamente alarmante (< al 50%), para considerarlo aceptable, puesto que existe una exposición constante de factores de riesgo biológico, lo que pone en peligro la estabilidad de la cadena productiva y laboral de los trabajadores, acarreando un daño en la calidad del producto de la panificación y el estado de salud de los trabajadores.

Teniendo en cuenta, la fusión que existe entre la Teoría microbiana y la Teoría del autocuidado por su relación biunívoca con la cultura del autocuidado como un atributo innato en el individuo en aras de su confort, bienestar y autoconservación de su existencia en armonía con el entorno.

Al considerar aspectos de todas las dimensiones, El nivel de cumplimiento de la dimensión “planta” alcanzó el 100% en relación al 25% de las 40 panaderías encuestadas sobre el nivel de cumplimiento de la práctica de manipulación en las panificadoras, por consiguiente representa un déficit de cumplimiento del 20%, lo cual significa que un porcentaje importante del 75% de las 40 panaderías, no cumplen a cabalidad con las buenas prácticas de manipulación, por motivo de desconocimiento o caso omiso a lo establecido por el Sector Salud. Para Aguirre (2018) y Cueva (2018) consideran que, el 70% del correcto manejo y aplicación de las buenas prácticas de manipulación en todas las fases de la panificación están ligadas con la infraestructura, diseño e instalaciones de la industria panificadora, logrando una aceptación del 50% con tendencia a incrementarse a favor de la cadena productiva con calidad probada y reconocida por el público consumidor. Salinas, B. (2019) menciona que decididamente con la puesta en marcha de un programa operativo de implementación y mantenimiento de la planta, que facilite la

reingeniería en la tecnología de los procesos productivos vinculado con los procedimientos de las buenas prácticas de manipulación, se logra conseguir un nivel de aceptabilidad del 63,9% y de satisfacción del 77,9% del producto acabado, seguro e inocuo, por parte de los trabajadores y los clientes.

En relación a la dimensión “empresa”, se observa que un reducido porcentaje de 12,5% que representa el total de las panaderías encuestadas, llegaron alcanzar el 100% de cumplimiento de la práctica de manipulación, con un déficit del 17%, en consecuencia, este exiguu porcentaje de cumplimiento revela una ineficiente gestión organizativa de la industria panificadora y por ende una débil imagen de ubicación y posicionamiento en el mercado competitivo del rubro alimentario. Torres, Y. (2019), propone reestructurar la organización de la empresa, que incida en mejorar la aplicabilidad de las prácticas de manipulación y con ello obtener un producto saludable, reflejado en la satisfacción de los usuarios internos (trabajadores) y (usuarios externos-clientes-consumidores. Guerrero, T. (1920) considera que, con la planificación de las actividades laborales de los trabajadores, explícitas en el reglamento interno de la empresa, es posible lograr la meta programada y el máximo rendimiento, equivalente a un nivel de aceptación de = ó < al 80%, posesionándola comercialmente, lo cual redundaría en la fidelización de los clientes, dada a su preferencia por los productos de calidad que satisfacen las expectativas alimentarias.

## VI. CONCLUSIONES

1. Del 50% de los encuestados, 20 de ellos presentaron un nivel de cumplimiento parcial. La dimensión “control de calidad” presentó el mayor déficit de cumplimiento con un 63,2%. Lo que no garantiza la seguridad e inocuidad de los productos de panificación y por ende la presencia de enfermedades gaintestinales de transmisión alimentaria.
2. Del 50% de los encuestados, 20 de ellos, mostraron el 60% de cumplimiento respecto a la dimensión “empresa”., en cambio, sólo el 12,5% de ellas cumplieron con el 100%. Además, el 50% de los encuestados cumplieron en un 80% en lo que respecta a la dimensión “planta” y otro 40% de cumplimiento sobre la dimensión de “operaciones de producción”.
3. El diseño del Modelo de Política Pública Sanitaria considera las directrices del Codex Alimentarius, los lineamientos de la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos, la Estrategia Sanitaria Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional-MINAGRI y la Estrategia Sanitaria Nacional de Alimentación y Nutrición Saludable-MINSA. Se inició con un diagnóstico de la práctica de manipulación en la industria panificadora del distrito de Monsefú, para determinar el problema y el objetivo general, luego los ámbitos de aplicación y acciones para mejorar la práctica de manipulación, finalmente la evaluación por parte de la Entidad Sanitaria.
4. La validación de la propuesta consistió en la evaluación crítica de la estructura y profundidad de su contenido, realizada por expertos en gestión pública e investigación, quienes examinaron y analizaron en forma rigurosa la originalidad, factibilidad metodológica; coherencia y pertinencia e interrelación entre los diversos componentes investigativos.

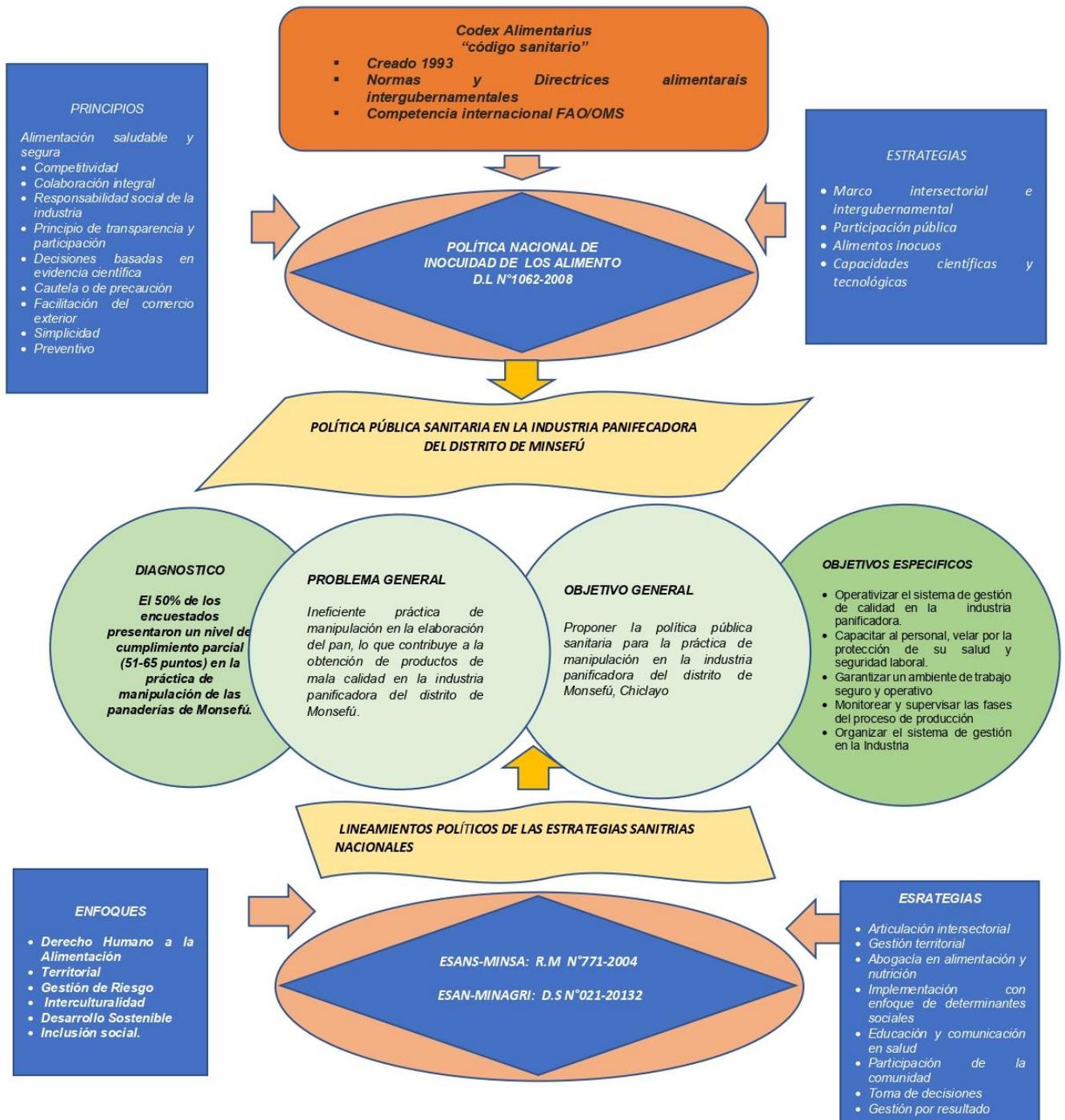
## **VII. RECOMENDACIONES**

1. Que, el Ministerio de Salud como ente rector del sistema de salud, revise y actualice permanentemente las Normas y Guías Técnica Sanitarias de inocuidad y diseñe un instrumento con indicadores de evaluación contextualizado a la caracterización de la industria panificadora y de los consumidores con estricto cumplimiento desde el nivel central.
2. Que, el Ministerio de Agricultura y la Municipalidad del distrito de Monsefú con competencias comunes al MINSA y los propietarios de la industria panificadora sometan la Propuesta a un análisis crítico a fin de establecer vías de articulación operativas para la ejecución de actividades/acciones en su ámbito jurisdiccional e inmersarlas en el Plan Estratégico Regional.
3. Que, las Entidades competentes coordinen el proceso de supervisión, inspección y evaluación e identificar oportunamente en tiempo real los puntos críticos y de riesgo de la industria panificadora, así como los factores coyunturales desfavorables para actuar con capacidad resolutive en la toma de decisiones de medidas correctivas sobre la calidad del producto de panificación y la salud de la población.
4. Que, la Gerencia Regionales de Salud y los Gobiernos Municipales en su rol de competencia en materia de vigilancia y control sanitario de la seguridad e inocuidad alimentaria, trabajen en alianzas estratégicas a favor de la implementación de esta propuesta sanitaria, que coadyuve la mejora de la práctica de manipulación en aras del bienestar de los consumidores y al cierre de brecha de enfermedades por contaminación alimentaria.

## VIII. PROPUESTA

### Propuesta: Política pública sanitaria

Figura 1: Modelo de propuesta de política pública sanitaria para la práctica de manipulación en la industria panificadora del distrito de Monsefú.



Nota: Cabrejos (2021) Investigador. Representación del Modelo teórico.

## **Descripción del Modelo de propuesta**

En el 2019 la OMS señaló que el incremento de infecciones de origen alimentario en los países en vías de desarrollo y entre ellos el Perú, fue de 20 cada 100 habitantes, así también el INEI-Perú en el 2020 informó 1,856 casos de infecciones gastrointestinales atribuidas a la mala práctica de manipulación e infecciones cruzadas en la industria panificadora, lo que conlleva a deducir que la falta de educación sanitaria sumado con la débil rectoría de las políticas públicas, deben ser revisadas y tener una connotación de estricto cumplimiento obligatorio. Actualmente, las regulaciones legales de las Buenas Prácticas de Manipulación son administradas por la OMS y la FAO, que a través del órgano intergubernamental Codex Alimentarius, busca garantizar una producción de alimentos saludables, seguros e inocuos para el consumo humano. (Jiménez, O. 2020)

El gráfico señala el proceso que debe seguir la política pública sanitaria en la industria panificadora del distrito de Monsefú, que ha sido diseñado y estructurado para alcanzar la eficacia global en la cadena de valor productiva de la panificación y permitir el buen funcionamiento de la empresa con la participación laboral y el desarrollo de tendencias competitivas a fin de obtener productos acordes con los estándares de calidad en relación con la satisfacción de los consumidores.

El presente modelo se diseña a partir de un diagnóstico situacional in situ de la industria panificadora, obtenido por la aplicación de un cuestionario de uso internacional, seleccionando el problema general que se produce por la deficiente práctica de manipulación y luego de haber planteado el objetivo general, se operativiza a través de 5 objetivos específicos y por consiguiente en 5 ámbitos de acción, tales como: empresa, planta, operaciones de producción, aseguramiento del control de la calidad y personal con el soporte y acompañamiento de 26 acciones, las mismas que deben ejecutadas por el personal de las 40 panaderías.

Este modelo se sustenta en los objetivos, enfoques y estrategias contemplados en la Estrategia Sanitaria Nacional de Alimentación y Nutrición saludable-MINSA (ESNANS) y la Estrategia Sanitaria Nacional Seguridad Alimentaria -MINAGRI. (ESAN). La estructura se basa en los lineamientos de la Política Nacional en Inocuidad de los Alimentos -COMPIAL-MINSA.

## REFERENCIAS

- Abad, D. (2018) Rectoría del Ministerio de Salud sobre la seguridad e inocuidad alimentaria. Lima - Perú.
- Agenda 2030. Objetivos de Desarrollo Sostenible. Madrid – España.  
<https://guatemala.un.org>
- Aguirre, T. (2018) Influencia de las BPM en la producción y productividad. Ecuador.
- Almeida, N. (2018) Recent food security policies in Latin America. Revista Alborada (N°2) p.8. Santiago-Chile.
- Almeida, S. (2019) Estudio de mejoramiento del sistema de Buenas Prácticas de Manufactura del área de producción de la panadería El Trigal. Revista Salud y Vida (N°8) p. 5. Quito-Ecuador.
- Andino y Castillo (2010) Enfermedades de transmisión alimentaria. Lima - Perú
- Andrade, P. (2017) Development of quantitative research. Brasil.  
<https://www.bioecnologialimentaria.com>
- Arce, E. y col., (2019) Aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura para mejorar la productividad en la panadería y pastelería “Adriana” Revista El Norteño (N°6) p.5 - Chiclayo-Perú.
- Azariss, O. (2019) Incidence and prevalence of Foodborne diseases. Colombia
- Bastidas, J. (2018) Seguridad e inocuidad alimentaria. Guayaquil-Ecuador.
- Canicoba, R. (2018) Prospective analysis of achievement indicators in the baking industry. Perú.
- Capella, J. y Sánchez Moreno. (2017) Quantitative investigation. Colombia.  
<https://alimentosprocessados.com.br/es/ciencia-tecnologia-a-ciencia-dos-alimentos.php>
- Chiquito, D y Salcedo Y. (2018) Plan de acción basado en BPM en la panadería Pastel Pan. Revista El Trigal (N° 4) p.2.Perú.

- Chumpitas, J. (2020) Estudio estratégico para la implementación de una empresa productora y comercializadora de pan precocido en Lima Metropolitana. Revista Dominical del Comercio (N°3) p. 4 - Perú
- Coronado G., (2017) Quality Management in food manufacturing. Ecuador
- Cueva S., (2018) Standardization parameters for food safety. Chile. <https://quierosalud.es>
- Cumbre Mundial sobre Alimentación (1996) -Declaración de Roma: derecho a una alimentación saludable, derecho al bienestar y derecho a la salud. Suiza
- Durand, V. (2021) Surveillance and Sanitary Control in the food value chain. Toledo - España.
- Escudero, R., y col. (2016) Enfermedades de transmisión alimentaria. Colombia
- Estigarribia, G y col. (2019) Conocimientos, actitudes y prácticas sobre buenas prácticas de manufactura de manipuladores de alimentos en Caaguazú, Paraguay.
- FAO (Organización de las naciones para la Agricultura y la Administración) (2016). El Codex Alimentarius.
- Fontanez, F. (2017) Foodborne Illness Prevention-Five Keys to Food Safety. México
- Gonzales, E. (2019) Foodborne. Diseases. Revista Fundación DIALNET-ISSN 2605-2156, ISSN-e 2605-2164. España.
- Gonzales, Z. (2017) Ethical aspects of scientific research. Argentina
- Gordillo G., (2017) Teoría soberanía alimentaria. Colombia. <https://www.fao.org/3/i7053s/i7053s.pdf>
- Goretti, R. (2020) Food Industry Approaches. Cartagena-Colombia.
- Guerrero, T. (2020) Gestión de la calidad y fidelización del cliente en las MYPES (pequeñas y medianas empresas), rubro de panaderías y pastelerías Lambayeque” Revista Finanzas y Economía (N°2) p.3 - Lambayeque-Perú.
- Hernández, R., Fernández, & Baptista (2014) Metodología de la investigación México. <https://www.alit.org.mx>.

- Jiménez, O. (2020) Panorama de la política de salud: Cifras e indicadores de contaminación alimentaria. Lima -Perú
- Julca, H. (2018). Correlation between the levels of achievement and compliance in the production operations of the baking industry. Chile
- Lacerna, A y col (2016) Aplicación de modelos para mejorar las decisiones en nuestra política sanitaria. Perú
- León, R. (2015) Identification de crítico sanitary control points- HACCP system. -Sistema HACCP. Brasil
- López De Castro F., (2019) Development of a Health Program. Barcelona. España.
- Maldonado, B. (2019) Estudio de mejoramiento del sistema de Buenas Prácticas de Manufactura del área de producción de la panadería Arenas, en la ciudad de Ica-Perú. Revistas inverted (N°12) p. 3. Perú
- Martínez, L. (2019) Las BPM in food quality assurance. Cordova-España.
- Meléndez, T. (2018) Impacto sanitario de las BPM desde el aprovisionamiento de insumos alimentarios hasta el producto terminado. Perú.  
<https://lucidchart.com>.
- MDAR-Perú (Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego) (2015) Lineamientos de práctica de seguridad alimentaria. Lima- Perú.
- MINAGRI-Perú., D.S. N°021-2013/MINAGRI (2013) Estrategia Sanitaria Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Perú.
- MINSA-COMPIAL-Perú., (2016) Política Nacional en Inocuidad Alimentaria. Perú
- MINSA-Perú., D.L. N°1062/MINSA (2008) Inocuidad de los Alimentos. Perú.
- MINSA-Perú., D.S. N°007-SA/MINSA (1998) Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Perú.
- MINSA-Perú., R.M N°1010/MINSA (30-04-2010), aprueba la NTS N°088-2010/MINSA/DIGISA-V.01” Norma Técnica Sanitaria para la fabricación,

elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería.“Perú

MINSA-Perú., R.M. N°771-2004/MINSA (27-07-2004) Estrategia Sanitaria Nacional de Alimentación y Nutrición Saludable (ESNANS). Perú.

Moncada, M. (2017) Análisis of food security Policies. Revista El Campo (N°3) p.1. Sucre – Bolivia.

Municipios-Perú., Ley Orgánica de Municipalidades N°27972 (2008) faculta la Ordenanza Municipal para la inspección y vigilancia sanitaria a industrias panificadoras y productos afines. Perú.

OEI (Organización de Estados Iberoamericanos) (2016) Ethics and university education. Chile

OMS (Organización Mundial de la Salud) (2019), Enfermedades transmitidas por los alimentos E Inocuidad alimentaria

ONU (Organización de las Naciones Unidas) (2016), Catálogo de criterios técnicos normativos internacionales.

OPS (Organización Panamericana de la Salud) (2016), Reglamento del sistema de control de la calidad de alimentos y armonización con las normas/directrices del Codex Alimentarius y sistema de vigilancia de las ETAs. mediateam@paleo.org.

Palomino, J. (2000) Calidad de bienes y servicios – SERVQUAL. Argentina

Peralta, E. y Peralta, C. (2016) Implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura en pastelerías y panaderías “Tauro” en la ciudad de Bogotá – Colombia.

PCM-Perú., (2011) D.S. N°054-2011-PCM “Plan Bicentenario: El Perú hacia el 2021” Lima - Perú.

Peralta, R. y Peralta, C. (2018) Implementación of good manufacturing practices in tauro pastry shops and bakeries in the city of Bogota. Universidad Libre-Bogotá. Colombia.

- Pérez, R. (2017) Scientific methodology. Trujillo-Perú.
- PMA (Programa Mundial de los Alimentos) (2015), Enfoques y metodologías en la evaluación de seguridad alimentaria.
- Portocarrero, F. y col. (2018) Gestión pública y políticas alimentarias en el Perú. Universidad del Pacífico. Lima-Perú.
- Portocarrero, J. y col. (2019) Plan Estratégico Regional de la Región Lambayeque (PEI). Lambayeque - Perú.
- Raile, M. y col. (2017) Self-care theory. D.F. México.
- Ramírez, W. (2018) Implementación de las buenas prácticas de manufactura para incrementar la productividad en la pastelería La Selecta. Revista La Empresa (N°2) p.4 - Perú.
- Rivas, P. y Col. (2017) Dimensions of Health policy. Cali - Colombia.
- Rosas, L. (2016) Public Policies in Latina America. México.
- Saenz, P. (2018) Importance of food safety. Santiago – Chile. [http: www.wisotools.org](http://www.wisotools.org)
- Salinas, B. (2019) Implementación of improvement. Actions in the Bread Industry. Colombia.
- Samudio, M. (2015) Vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos-INS. Lima - Perú.
- Segura, L. (2019) Analysis of the characterization of consumers in the variety of bakery products. Buenos Aires - Argentina.
- Sevilla, A. (2021) Scientific methodology. España.
- Soto, M. (2017) Achievements in Food Safety. Colombia
- Sotomayor, B. (2020) Lines of action in the monitoring and supervision of BPM. Colombia. <https://www.libreriagastronómica.com>
- Taibe, Y. y Tuncar K. (2018) Teoría microbiana y la teoría de la promoción de la salud. Universidad Nacional de Huancavelica. Perú.

- Torres, N. (2020) Propuesta de mejora del proceso de producción del pan para incrementar la productividad de la panadería el Pacífico S.A.C.” Lambayeque-Perú.
- Torres, Y. (2019) Propuesta de implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura en la panadería “Punto del Campo” en pro del desarrollo sostenible. Colombia.
- Velásquez, M. (1919) Política Nacional Multisectorial de Salud al 2030 “Perú, país saludable”. Revista Jurista y Más (N°2) p. 5 -Perú.
- Yaipén, H. (2016) Propuesta de un plan de negocio para la creación de una panadería especializada en productos nutritivos en la ciudad de Chiclayo. Perú.
- Zárate, F. (2017) Manuel de Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos. Perú.caplab@caplab.org.pe.

## Anexos

### Anexo 1. Matriz de operacionalización de variables

Variable	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensión	Indicadores
Política Pública Sanitaria	Se define como Política Sanitaria a la red de decisiones y acciones conectadas entre sí, enmarcadas en un contexto técnico legal y que consignan valores, de manera que se convierte en una propuesta sanitaria, abordada específicamente con enfoque técnico por especialistas con perfil de competencia idónea	<p>La investigación es descriptiva con propuesta, cuyo diagnóstico se planteó sobre el problema general, el objetivo general, los objetivos específicos, las acciones, seguido del seguimiento y evaluación de los resultados.</p> <p>Considera las directrices intergubernamentales del Codex Alimentarius, que en toma en cuenta los principios generales de la alimentación "hambre cero" inmerso en el objetivo 2 de desarrollo sostenible y el problema general considerado en la Política Nacional de Inocuidad de alimentos que aboga por la seguridad e inocuidad alimentaria, sustentada en los enfoque y principios de las Estrategias Sanitarias Nacional con la participación de los agentes comprometidos con la alimentación y nutrición saludable.</p>	<p>Presentación</p> <p>Base legal</p> <p>Metodología</p> <p>Principios y enfoques</p> <p>Diagnóstico</p> <p>Políticas relacionadas</p> <p>Objetivos y acciones</p>	<p>Contexto, naturaleza y antecedentes del problema.</p> <p>Leyes nacionales dentro del marco de la práctica de manipulación</p> <p>Pasos a seguir en la práctica de manipulación en la industria panificadora.</p> <p>Principios y enfoques pertinentes.</p> <p>Situación nacional y actual del problema.</p> <p>Documentos normativos del país que tienen relación con la seguridad e inocuidad alimentaria</p> <p>Objetivos según el ámbito y las acciones necesarias para conseguir los logros esperados.</p>

Variable	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensión	Indicadores	Escala de medición
Práctica de Manipulación	<p>La Práctica de Manipulación está asociada a las Buenas Prácticas de Manipulación, que comprende la estricta aplicación de una serie de recursos humanos y materiales, los que aseguran el correcto proceso de los alimentos y minimizando todos los elementos de riesgo para una contaminación cruzada, que puede acarrear problemas de salud de los consumidores, Coronado G., (2017), Zarate F y col., (2017)</p>	<p>Esta variable fue cuantificada a través de la técnica encuesta estructurada en 5 dimensiones, descritas en un cuestionario de 22 de preguntas y cada uno de ellos con un puntaje obtenido y otro referencial para conocer el puntaje promedio de la práctica de manipulación en la industria panificadora y determinar el déficit del nivel de su cumplimiento con respecto a los parámetros requeridos por el MINSA para la seguridad e inocuidad alimentaria.</p>	<p>Empresa Planta Operaciones de operación Control de calidad Personal</p>	<p>Creación de la empresa y su nivel de organización Equipo, maquinaria, mobiliario y programa de higiene Aprovisionamiento, elaboración, almacenamiento y comercialización. Parámetros y registros de control sanitario Estado de salud. Capacitación. Indumentaria e higiene personal</p>	De rango

## Anexo 2. Instrumento de recolección



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

### CUESTIONARIO

---

Apellidos y Nombres: .....

Panadería: ..... Fecha: /...../...../

Código N°.....

**Objetivo:** Identificar las prácticas de manipulación en las panaderías del distrito de Monsefú.

N° 22	ITEMS	PUNTAJES	
		P. O	P. R
<b>EMPRESA</b>			
1	Posicionamiento en el mercado		5.0
2	Reglamento interno		5.0
<b>SUB TOTA: ITEMS EVALUADOS -----GRADO DE COMPLIMIENTO-----</b>			
<b>PLANTA</b>			
3	Construcción y diseño		3.5
4	Instalaciones		3.5
5	Equipo, maquinaria y mobiliario		3.5
6	Red de agua y desagüe		3.5
7	Programa de higiene y desinfección		3.0
8	Energía eléctrica		3.0
9	Disposición de RRSS.		2.5
10	Drenaje, evacuación y afluentes		2.5
<b>SUB TOTAL: ITEMS EVALUADOS -----GRADO DE COMPLIMIENTO-----</b>			
<b>OPERACIONES DE PRODUCCIÓN</b>			
11	Selección de materia prima e insumos		5.0

**Instrucciones:** Estimado(a) señor (a) a continuación detallamos una serie de preguntas. Te pedimos que respondas en forma sincera.

12	Aprovisionamiento transporte	5.0
13	Amasado y horneado	5.0
14	Envasado, etiquetado y empaquetado	5.0
15	Almacenamiento, distribución y comercialización	5.0
<b>SUB TOTAL: ITEMS EVALUADOS -----GRADO DE CUMPLIMIENTO-----</b>		
<b>CONTROL DE CALIDAD</b>		
16	Parámetros de control de calidad	12.5
17	Registros de monitoreo y control de procesos	12.5
<b>SUB TOTAL: ITEMS EVALUADOS -----GRADO DE CUMPLIMIENTO-----</b>		
<b>PERSONAL</b>		
18	Capacitación	3
19	Indumentaria	3
20	Higiene	3
21	Estado de Salud	3
22	Equipo de protección personal (EPP)	3
<b>SUB TOTAL: ITEMS EVALUADOS -----GRADO DE CUMPLIMIENTO-----</b>		
<b>TOTAL DE CUMPLIMIENTO:</b>		

**CUESTIONARIO ADAPTADO DEL AUTOR:**

VALERIE A. ZEITHAMI, PARASURAMAN Y LEONARD BERY.

**LEYENDA:**

P.O = Puntaje obtenido

P.R. = Puntaje referencial

<b>Escala descriptiva del cumplimiento</b>
Insatisfactorio
Parcial
Satisfactorio
Muy Satisfactorio



**1. Información del Experto:**

- 1.1 Nombre y Apellido : Segundo Daniel Chunga Rodríguez  
1.2 Profesión : Lic. Tecnología Médica  
1.3 Grados académicos : Doctor en Ciencias de la Educación  
1.4 Institución donde trabaja : Universidad Particular de Chiclayo  
1.5 Cargo que desempeña : Docente a tiempo parcial  
1.6 Teléfono : 979216681  
1.7 Correo Electrónico : daniel2014chunga@gmail.com.

**2. Nombre: Mg. Carmela Trinidad Cabrejos Ugaz**

**3. Sobre la Investigación**

**3.1. Título de la Investigación**

POLÍTICA PÚBLICA SANITARIA PARA LA PRÁCTICA DE  
MANIPULACIÓN EN LA INDUSTRIA PANIFICADORA DEL DISTRITO DE  
MONSEFÚ, LAMBAYEQUE, 2021

**Objetivo del estudio:**

Objetivo General:

Proponer la política pública sanitaria para la práctica de la manipulación en la industria panificadora del distrito de Monsefú.

Objetivos Específicos:

Identificar de manera global la práctica de la manipulación en la industria panificadora del distrito de Monsefú; analizar la práctica en las dimensiones: empresa, planta, operaciones de producción, aseguramiento del control de calidad y personal; diseñar y validar la política pública sanitaria.

**4. Apreciaciones:**

**4.1. Pertinencia de los ítems con los objetivos:**

a. Suficiente: X

b. Medianamente Suficiente:

c. Insuficiente:

Observaciones:

---

**4.2. Pertinencia de los ítems con la variable:**

a. Suficiente: X

b. Medianamente Suficiente:

c. Insuficiente:

Observaciones:

---

**4.3. Pertinencia de los ítems con las dimensiones:**

a. Suficiente: X

b. Medianamente Suficiente:

c. Insuficiente:

Observaciones:

---

**4.4. Pertinencia de los ítems con los indicadores:**

a. Suficiente: X

b. Medianamente Suficiente:

c. Insuficiente:

Observaciones:

---

**4.5. Redacción de los ítems:**

a. Adecuada: X

b. Inadecuada

Observaciones:

---

Chiclayo, Julio del 2021



-----  
*Dr. Segundo Daniel Chunga Rodriguez*  
Mención: Administración de la Educación

**JUEZ EXPERTO**



**ESCUELA DE POSGRADO**  
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

## **1. Información del Experto:**

- 1.1 Nombre y Apellido : José Luis Daza Arévalo  
1.2 Profesión : Médico Veterinario  
1.3 Grados académicos : Doctor en Gestión Pública y Gobernabilidad  
1.4 Institución donde trabaja : Hospital Regional Lambayeque  
1.5 Cargo que desempeña : Equipo Técnico Unidad de Gestión Ambiental Hospitalaria  
1.6 Teléfono : 958513411  
1.7 Correo Electrónico : [jdazaa@ucvvirtual.edu.pe](mailto:jdazaa@ucvvirtual.edu.pe)

## **2. Nombre: Mg. Carmela Trinidad Cabrejos Ugaz**

### **3. Sobre la Investigación**

#### **3.1. Título de la Investigación**

POLÍTICA PÚBLICA SANITARIA PARA LA PRÁCTICA DE MANIPULACIÓN EN LA INDUSTRIA PANIFICADORA DEL DISTRITO DE MONSEFÚ, LAMBAYEQUE, 2021

#### **Objetivo del estudio:**

Objetivo General:

Proponer la política pública sanitaria para la práctica de la manipulación en la industria panificadora del distrito de Monsefú.

Objetivos Específicos:

Identificar de manera global la práctica de la manipulación en la industria panificadora del distrito de Monsefú; analizar la práctica en las dimensiones: empresa, planta, operaciones de producción, aseguramiento del control de calidad y personal; diseñar y validar la política pública sanitaria.

**1. Apreciaciones:**

**4.1. Pertinencia de los ítems con los objetivos:**

- a. Suficiente:
- b. Medianamente Suficiente:
- c. Insuficiente:

Observaciones:

---

**4.2. Pertinencia de los ítems con la variable:**

- a. Suficiente:
- b. Medianamente Suficiente:
- c. Insuficiente:

Observaciones:

---

**4.3. Pertinencia de los ítems con las dimensiones:**

- a. Suficiente:
- b. Medianamente Suficiente:
- c. Insuficiente:

Observaciones:

---

**4.4. Pertinencia de los ítems con los indicadores:**

- a. Suficiente:
- b. Medianamente Suficiente:
- c. Insuficiente:

Observaciones:

---

**4.5. Redacción de los ítems:**

- a. Adecuada:
  - b. Inadecuada:
- Observaciones:
- 

Chiclayo, Julio del 2022

  
\_\_\_\_\_  
**José Luis Daza Arévalo**  
**DNI 16722940**  
**Doctor en Gestión Pública y Gobernabilidad**



**ESCUELA DE POSGRADO**  
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

## **1. Información del Experto:**

- 1.1 Nombre y Apellido : Luis Manuel Suclupe Quevedo  
1.2 Profesión : Docente  
1.3 Grados académicos : Doctor en Ciencias de la Educación  
1.4 Institución donde trabaja : Escuela de Posgrado de la Universidad “César Vallejo” -Filial Chiclayo  
1.5 Cargo que desempeña : Docente Estable – Docente a tiempo parcial Hospitalaria  
1.6 Teléfono : 979276728  
1.7 Correo Electrónico : lmanuelsq@gmail.com,  
squevedolm@ucvvirtual.edu.pe

## **2. Nombre: Mg. Carmela Trinidad Cabrejos Ugaz**

### **3. Sobre la Investigación**

#### **3.1. Título de la Investigación**

POLÍTICA PÚBLICA SANITARIA PARA LA PRÁCTICA DE MANIPULACIÓN EN LA INDUSTRIA PANIFICADORA DEL DISTRITO DE MONSEFÚ, LAMBAYEQUE, 2021

#### **Objetivo del estudio:**

Objetivo General:

Proponer la política pública sanitaria para la práctica de la manipulación en la industria panificadora del distrito de Monsefú.

Objetivos Específicos:

Identificar de manera global la práctica de la manipulación en la industria panificadora del distrito de Monsefú; analizar la práctica en las dimensiones: empresa, planta, operaciones de producción, aseguramiento del control de calidad y personal; diseñar y validar la política pública sanitaria.

**4. Apreciaciones:**

**4.1. Pertinencia de los ítems con los objetivos:**

- a. Suficiente: X
- b. Medianamente Suficiente:
- c. Insuficiente:

Observaciones:

---

**4.2. Pertinencia de los ítems con la variable:**

- a. Suficiente: X
- b. Medianamente Suficiente:
- c. Insuficiente:

Observaciones:

---

**4.3. Pertinencia de los ítems con las dimensiones:**

- a. Suficiente: X
- b. Medianamente Suficiente:
- c. Insuficiente:

Observaciones:

---

**4.4. Pertinencia de los ítems con los indicadores:**

- a. Suficiente: X
- b. Medianamente Suficiente:
- c. Insuficiente:

Observaciones:

---

**4.5. Redacción de los ítems:**

- a. Adecuada: X
  - b. Inadecuada:
- Observaciones:

Chiclayo, 22 de Julio del 2021

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'F. Rodríguez', written over a horizontal line.

## **Anexo 4. Confiabilidad de instrumento**

### **Método análisis de fiabilidad Alfa de Cronbach**

#### **Informe de validación - Modelo Alfa De Cronbach - Coeficiente de correlación de Pearson**

##### **Resumen de procesamiento de casos**

	N	%
Válido	10	100,0
Casos Excluido <sup>a</sup>	0	,0
Total	10	100,0

a. La eliminación por lista se basa en todas las variables del procedimiento.

##### **Estadísticas de fiabilidad**

Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach basada en elementos estandarizados	N de elementos
0,850	0,854	10

## Anexo 5. Ficha técnica



### ESCUELA DE POSGRADO

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

1. **Autor:** Valerie A. Zeithamanl, Parasurama y Leonard Berry (1993)
2. **Denominación del cuestionario:** Práctica de manipulación
3. **Referencia** : MINSA- GERESA-DESA
4. **Administración** : Individual
5. **Duración** : 30 minutos
6. **Sujetos de Aplicación** : Panaderías del distrito de Monsefú
7. **Administración y Calificación:**

Se administró utilizando los siguientes materiales:

Hoja de Respuesta

Lapicero

#### 8. Consigna

El presente instrumento está inmerso en el trabajo de investigación y aborda 22 pregunta, las cuales deben ser respondidas con veracidad, transparencia y libre voluntad de acuerdo con su criterio y conveniencia.

- a. **Baremación** : Autora

#### 9. Opciones de Respuesta

Es la baremación del instrumento

DIMENSIONES	PUNTAJE REFERENCIAL
EMPRESA	10 PUNTOS
PLANTA	25 PUNTOS
OPERACIONES DE PRODUCCIÓN	25 PUNTOS
CONTRO DE CALIDAD	25 PUNTOS
PERSONAL	15 PUNTOS

## **Anexo 6. Propuesta**

### **Política pública sanitaria para la práctica de manipulación en la industria panificadora del distrito de Monsefú**

#### **I. ANTECEDENTES**

##### **1.1 Presentación**

Actualmente en la industria panificadora el cumplimiento obligatorio y estricto de las buenas prácticas de manipulación (BPM) en la cadena de valor productiva para la elaboración del pan, subproductos y similares, se ha convertido en un contexto teórico, ya que, en la mayoría de las empresas dedicadas a este rubro alimentario eximen su aplicación, lo que implica desconocimiento y apatía por la cultura de la salud con su consecuente irresponsabilidad por el bienestar social.

La puesta en marcha del correcto procedimiento de la práctica de manipulación carece de eficiencia y eficacia atentando a la productividad y competitividad de la industria panificadora, en un mercado cada vez más exigente para el consumo de productos de calidad, lo cual genera que las expectativas de los clientes y consumidores sean insatisfechas. Meléndez (2018)

La OMS, estima que, las enfermedades de transmisión alimentaria (ETAs), son causadas por la presencia de diversos factores biológicos (microorganismos patógenos) en un 30%, productos químicos 20% y la mala praxis de manipulación alimentaria en un 50%. De modo que las ETAs, afectan a casi 1 de 10 personas cada año, lo que representa de cada 550 millones de personas que enferman, 230 000 mueren.

Durante el último quinquenio se ha observado en el Perú, una clara prevalencia de enfermedades de origen alimentario que según el último reporte de la ENDES es de 21,6%, este valor puede ser explicado, por la falta del accionar articulado de las diferentes instancias públicas, la industria alimentaria y la comunidad. Azariss (2019)

Es por ello que la práctica de manipulación en la industria de la panificación se ha convertido en una técnica sistematizada con impacto significativo en la salubridad de la población, que inmersa a todas las acciones que se deben realizar para reducir los riesgos microbiológicos, físicos y químicos en la producción y beneficio del producto, que permitan la elaboración y producción de alimentos de seguridad e inocuidad comprobada. Así mismo involucran tanto al personal manipulador como a las instalaciones donde se llevan a cabo los procesos productivos, los equipos, utensilios y la forma como estas actividades han de llevarse a cabo.

Por tal razón, en mérito a su rectoría y en concordancia a su rol de competencia, el MINSA a través de los lineamientos de gestión de la Estrategia Sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludable( ESNANS) prioriza acciones de intervención sanitaria, dirigidas a la reducción de enfermedades alimentarias y deficiencias nutricionales, debiendo generar las sinergias para conseguir los resultados esperados según R.M. N°701-2004/MINSA en supervisar y monitorear las diversas actividades de los procesos alimentarios. (Sotomayor, 2020)

El gráfico señala el proceso que debe seguir la política pública sanitaria en la industria panificadora del distrito de Monsefú, que ha sido diseñado y estructurado para alcanzar la eficacia global en la cadena de valor productiva de la panificación y permitir el buen funcionamiento de la empresa con la participación laboral, y el desarrollo de nuevas tendencias competitivas a fin de obtener productos elaborados de manera consistente y acorde con los estándares de calidad en relación con la satisfacción de los clientes-consumidores.

El presente modelo se diseña a partir de un diagnóstico situacional in situ en la industria panificadora, obtenido mediante la aplicación de un cuestionario de uso internacional, seleccionando el problema general que se produce por la deficiente práctica de manipulación, lo que conduce a la elaboración de productos de mala calidad y luego de haber planteado el objetivo general, se operativiza a través de 5 objetivos específicos y por

consiguiente en 5 ámbitos de acción, tales como: empresa, planta, operaciones de producción, control de calidad y personal con el soporte y acompañamiento de 25 acciones o actividades, las mismas que deben ser coordinadas, concatenadas y ejecutadas por el propietario y los trabajadores de las 40 panaderías.

Este modelo se sustenta en los objetivos, enfoques y estrategias contemplados en la Estrategia Sanitaria Nacional de Alimentación y Nutrición Saludable-MINSA (ESNANS) y la Estrategia Sanitaria Nacional Seguridad Alimentaria -MINAGRI- (ESAAN). La estructura se basa en los lineamientos de la Política Nacional en Inocuidad de los Alimentos -COMPIAL-MINSA.

Este modelo contribuirá a definir políticas públicas que conduzcan a intervenciones sostenibles a fin de mantener la tendencia de disminución permanente de enfermedades por la mala práctica de manipulación alimentaria y demás problemas nutricionales.

## 1.2 Base legal

Marco normativo vigente:

- Constitución Política del Perú-1993
- Ley General de Salud N°26842-1997
- Ley del MINSA N°27657-2002
- Ley Orgánica de Gobiernos Regionales N°27867-2002
- Ley Orgánica de Municipalidades N°27972-2008
- Principios Generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarios-2017
- D.S. N°007-98-SA/MINSA: aprueba el Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas
- D.S. N°021-2013/MINAGRI: aprueba la Estrategia Sanitaria Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional
- D.L. N°1062-2008/MINSA: Inocuidad de los Alimentos
- R.M. N°771-2004/MINSA: aprueba la Estrategia Sanitaria Nacional de Alimentación y Nutrición Saludable
- R.M. N°225-2016/MINSA: modifica la NTS N° 088-2010/DIGIESP-MINSA: Norma Técnica sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería
- Política Nacional en Inocuidad Alimentaria-2016 COMPIAL-MINSA
- Plan Bicentenario: El Perú hacia el 2021–D.S. N°054-2011-PCM
- Cumbre Mundial sobre Alimentación1996-Declaración de Roma
- Agenda 2030 -Objetivos de Desarrollo Sostenible-2015

## 1.2 Metodología

Para su diagnóstico respectivo se recurrió a la técnica de la observación y se utilizó un cuestionario que determinó la práctica de la manipulación en las siguientes dimensiones: empres, planta, operaciones de producción, aseguramiento del control de calidad y personal que ejecutan las panaderías del distrito de Monsefú.

### 1.3 Principios

La propuesta de la presente política pública sanitaria se sustenta en la base legal señalada y en los siguientes principios descritos:

Principio de alimentación saludable y segura. - Las autoridades competentes, consumidores y agentes involucrados en toda la cadena alimentaria tienen el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los principios generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius.

Principio de competitividad. - Todos los actores de la cadena alimentaria y las autoridades competentes deben procurar la búsqueda de un desarrollo competitivo y responsable, basado en la inocuidad de los alimentos tanto de consumo interno como de exportación.

Principio de responsabilidad social de la industria. - Los agentes involucrados en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria, son los responsables directos de la producción, elaboración y comercialización de alimentos inocuos, saludables y aptos para el consumo humano.

Principio de decisiones basadas en evidencia científica. - Las decisiones en materia de inocuidad de los alimentos y las medidas para la gestión de los riesgos alimentarios deben estar sustentados en la evaluación de los riesgos de manera objetiva, transparente e independiente.

Principio de cautela o de precaución. – Si en la seguridad e inocuidad de los alimentos, los datos científicos son insuficientes, no concluyentes o inciertos, o en la evaluación científica preliminar hace sospechar que existen motivos razonables para tener efectos potencialmente peligrosos para la salud humana, se adopta medidas provisionales de gestión de riesgo que no restrinjan el comercio más que lo indispensable y en un plazo razonable. (Sevilla 2021)

### 1.4 Enfoques

Colaboración integral. - Las autoridades competentes de nivel nacional, regional y local, los consumidores y los agentes directos que participan en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria tienen el deber

de colaborar y actuar en forma integrada para contar con alimentos seguros e inocuos.

Transparencia y participación. - Todos los actores de la cadena alimentaria y, en especial, los consumidores, deben disponer de mecanismos de participación adecuados y de fácil acceso en temas de seguridad e inocuidad alimentaria.

Facilitación del comercio. - Las autoridades competentes y todos los actores de la cadena alimentaria deben asegurar la inocuidad de los alimentos que son objeto del comercio nacional e internacional y, al mismo tiempo, favorecer el libre comercio, evitando crear obstáculos innecesarios al intercambio comercial.

Simplicidad. - Todos los procedimientos administrativos relacionados con la seguridad e inocuidad alimentaria para el comercio, seguidos ante las autoridades competentes de nivel nacional, regional y local, deberán ser sencillos y dinámicos, debiendo eliminarse toda complejidad o formalidad innecesaria, siendo los requisitos exigidos únicamente aquellos indispensables y proporcionales a los fines de salud pública que se persigue cumplir.

Preventivo. - Las autoridades competentes privilegiarán las actividades educativas y difusión de la política y legislación de la seguridad e inocuidad alimentaria, así como las actividades de promoción de sistemas de aseguramiento de la calidad. Para ello podrán celebrar convenios con las asociaciones de consumidores, colegios profesionales, gremios, universidades, y otras instituciones educativas (Goretti, 2020)

#### 1.6 Situación nacional del problema

La legislación rectora del MINSA y del MINAGRI con la aprobación del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN) del 2015 al 2021, define la competencia de las autoridades para los alimentos destinados al consumo humano, elaborados industrialmente desde su procesamiento primario, así como la injerencia para su control y vigilancia en la elaboración, transporte y expedido en los establecimientos de comercialización. Dentro de las disposiciones establecidas en el PNSAN

concordante con el marco normativo vigente, establece que cada sector deberá expedir y adecuar su reglamentación sectorial correspondiente a la Ley N°1062-2018/MINSA, que deberán ser refrendados por la autoridad de salud, con el objeto de coordinar las actividades sectoriales con la sociedad civil en aras de asegurar la inocuidad de los alimentos de consumo humano a lo largo de toda la cadena alimentaria, en todo el territorio nacional; con la finalidad de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo. Abad D., (2018)

En tal sentido, la formulación e implementación de la PNSAN con la participación de las instituciones representativas del sector público y gremios del sector privado, tienen relación e implicancia directa o indirecta con el proceso de adecuación y aplicación de la política sanitaria. Sin embargo, existe una “Limitada garantía de inocuidad de los alimentos por el riesgo asociado a la presencia de peligros contaminantes: físicos, químicos y biológicos”, identificándose que este problema público tiene su origen en 6 causas fundamentales:

Débil articulación entre las autoridades competentes y con el sector privado.

Las malas prácticas de manipulación de alimentos por los operadores de la cadena productiva, originado por el desconocimiento de buenas prácticas de manipulación como un sistema de aseguramiento de la calidad.

Las malas prácticas en la provisión de alimentos a lo largo de la cadena alimentaria por parte de la empresa.

Las escasas políticas internas de la gestión de la inocuidad en las empresas.

La débil armonización y la inadecuada planificación de la vigilancia del control sanitario, originada por los limitados recursos humanos y logísticos.

La deficiente vigilancia y control sanitario a lo largo de la cadena alimentaria, por parte de las autoridades sanitarias a nivel nacional, regional y local. Durand (2021)

### 1.7 Situación actual del problema a resolver

La siguiente tabla nos muestra los resultados de las actividades que se realizan como rutina diaria en la industria panificadora de Monsefú, teniendo en cuenta la empresa, la planta, las operaciones de producción, el aseguramiento del control de calidad y el personal.

Tabla 1. Nivel de cumplimiento de la práctica de manipulación en las panaderías del distrito de Monsefú, Región Lambayeque.

NIVEL	Frecuencia	Porcentaje
Cumplimiento muy satisfactorio	05	12 %
Cumplimiento satisfactorio	07	18 %
Cumplimiento parcial	20	50 %
Insatisfactorio	08	20 %
Total	40	100 %

*Nota: Cuestionario para Identificar la práctica de manipulación*

Teniendo en cuenta los resultados de la práctica de manipulación en las panaderías del distrito de Monsefú, nos muestra los siguientes niveles de cumplimiento de los parámetros establecidos según protocolos y normatividad vigente del MINSA: el 50% de los encuestados presentaron un nivel de cumplimiento parcial (51 – 69 puntos) y el 20% de ellos fue insatisfactorio (0 – 50 puntos). Considerando que el 18% presenta un nivel de cumplimiento satisfactorio (70 – 89 puntos); por lo tanto, se observó que el 50% de la panadería encuestas tuvo un nivel de cumplimiento parcial, lo que no asegura la inocuidad de los diferentes productos de panificación y por ende enfermedades de transmisión alimentaria.

La presente tabla nos muestra la evaluación de la dimensión empresa y su porcentaje de cumplimiento de los parámetros requeridos para su funcionamiento óptimo.

**Tabla 2.** Nivel de cumplimiento de las prácticas de manipulación en la industria Panificadora, según las diferentes dimensiones en las panaderías del distrito de Monsefú, Región Lambayeque.

Dimensiones	Puntaje promedio	Puntaje requerido	Déficit de cumplimiento
Empresa	8	10	2
En planta	20,75	25	4,25
En operaciones de producción	12,25	25	12,75
En aseguramiento del control de la calidad	9,20	25	15,8
En el personal	7,98	15	7,02
Total	40	100	

*Nota: Cuestionario para Identificar la práctica de manipulación*

Se observa que la dimensión empresa alcanzó un puntaje promedio de 20,75 puntos de los 25 puntos requeridos, presentado un déficit de 4,25 puntos; así mismo en la dimensión planta se alcanzó un promedio de 12,25 puntos de los 25 puntos requeridos, presentando un déficit de 12,75 puntos. Sin embargo, la dimensión de operaciones de producción alcanzó un puntaje promedio de 9,20 de los 25 puntos requeridos, presentando un déficit de 15,8 puntos.

Se puede concluir que, ninguna de las dimensiones cumple con el puntaje requerido para el logro de la buena práctica de manipulación en la industria panificadora, lo que amerita aplicar una política pública sanitaria que afiance la rectoría del MINSA con respecto a los protocolos establecidos, según normatividad vigente para la higiene, seguridad e inocuidad alimentaria.

a. Resumen de Diagnóstico

El 50% de las 40 panaderías encuestadas presentaron un nivel de cumplimiento parcial (51-65 puntos) en la práctica de manipulación en la industria panificadora del distrito de Monsefú.

### 1.8.1 Problema central

Ineficiente práctica de manipulación en la elaboración del pan, lo que contribuye a la obtención de productos de mala calidad en la industria panificadora del distrito de Monsefú.

### 1.8.2 Objetivo central

Promover la eficiente práctica de manipulación que contribuya a mejorar la calidad de los productos en la industria panificadora de Monsefú.

### 1.8.3 Políticas relacionadas

La propuesta de política pública sanitaria que se aplicará y que, por su nivel de competencia, está enmarcada con los documentos normativos vigentes en el territorio nacional, por cual implica ponerla en práctica.

Año	Documento normativo	Contenido
1993	Constitución política del Perú	Artículo 2º Toda persona tiene derecho a su bienestar y protección de su salud.  Artículo 7º Derecho a la salud.  Artículo 65º El Estado defiende el interés de los consumidores y usuarios. Para tal efecto garantiza el derecho a la información sobre los bienes y servicios que se encuentran a su disposición en el mercado.

		Asimismo, vela en particular, por la salud y la seguridad de la población.
1997	Ley General de Salud N°26842	Artículos N° del 88° al 95° Producción y comercio de alimentos están sujetos a vigilancia higiénica y sanitaria en protección de la salud.
1998	D.S. N°007-SA/MINSA: aprueba Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas	Artículo 6° Vigilancia sanitaria de los Establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de alimentos y bebidas.  Artículo 7° Vigilancia de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas industrializados.
2013	D.S. N°021/MINAGRI: aprueba la Estrategia Sanitaria Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Lineamientos de gestión-2011	Finalidad. – Contribuir a satisfacer las necesidades alimenticias y nutricionales de la población, mediante el acceso y consumo de alimentos inocuos y nutritivos.
2008	D.L. N°1062/MINSA: Inocuidad de los Alimentos	Artículos del 1° al 22° Inocuidad de los alimentos de consumo humano.
2004	R.M. N°771/MINSA:	Finalidad. - Contribuir a la

	aprueba la Estrategia Sanitaria Nacional de Alimentación y Nutrición Saludable: Lineamientos de gestión-2011	mejora del estado nutricional de la población, a partir de las intervenciones efectivas en los diferentes niveles de gobierno en salud, para que éstos diseñen, implementen, evalúen, articulando los recursos y responsabilidades de los diferentes sectores. públicos y la sociedad civil.
2016	R.M. N°225-2016/MINSA: modifica la NTS N° 088-2010/DIGIEP-MINSA	Norma Técnica sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería.
2016	Política Nacional en Inocuidad Alimentaria-2016/COMPIAL-MINSA	Objetivo. - Garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo y comercio nacional e internacional, previniendo la exposición a peligros, mediante la implantación de un sistema nacional único de inocuidad de los alimentos, moderno, integrado, eficiente y transparente, favoreciendo la protección de la salud de los consumidores y el desarrollo competitivo y exportador de los alimentos a través de toda la cadena.

## II. OBJETIVOS Y ACCIONES

Para cumplir con los objetivos y acciones, es necesario contar con los formatos de intervención sanitaria y el aplicativo Web de la Unidad de Higiene alimentaria DESA-GERESA Lambayeque, así también con el registro sanitario de funcionamiento y uso de la Municipalidad distrital de Monsefú y su portal Web; y adicionalmente la participación de la Asociación de Panaderías de Monsefú, a fin de mejorar la práctica de manipulación en todas las fases de la cadena productiva de la industria panificadora y por consiguiente, la obtención de productos de buena calidad.

ÁMBITO: EMPRESA

OBJETIVO ESPECÍFICO: Organizar el sistema de gestión en la Industria panificadora

ACCIONES:

- Elaborar un organigrama estructural y funcional
- Exhibir el flujograma de atención a usuarios externos
- Tener un Manual de Organización y Funciones (MOF)
- Tener Reglamentos de Organización y Funciones (ROF)
- Elaborar un registro nominal de las trabajadoras
- Realizar en lo posible reuniones de trabajo virtuales
- Elaborar un Plan Anual de Trabajo (PAT)
- Elaborar un Plan Estratégico Funcional (PEF)
- Tener un Plan de Mejora Continua (PMC)

ÁMBITO: Planta

OBJETIVO ESPECÍFICO: Garantizar un ambiente de trabajo seguro y operativo

ACCIONES:

- Verificar periódicamente el estado de construcción y diseño de la planta
- Constatar que las instalaciones sean adecuadas para el proceso de

producción.

- Curso-Taller de manejo de equipo, maquinaria y mobiliario.
- Coordinación permanente con EPSEL y Electronorte para el mantenimiento de la red de agua y desagüe e instalaciones eléctricas respectivamente.
- Curso de fortalecimiento de capacidades en el programa de higiene y desinfección.
- Taller de manejo integrado de RRSS e Instalación de contenedores de RRSS comunes e industriales.
- Verificar el correcto drenaje de evacuación y afluentes.

#### ÁMBITO: OPERACIONES DE PRODUCCIÓN

OBJETIVO ESPECÍFICO: Monitorear y supervisar las fases del proceso de producción

#### ACCIONES:

- Coordina con mercados internos para el abasto y selección de materia prima.
- Provee y asegura el transporte para el aprovisionamiento de la materia prima y comercialización del producto acabado.
- Curso-Taller de adiestramiento y manejo en panificación: horneado, envasado, etiquetado y empaquetado.
- Destinar una Área y asignar responsabilidades para el almacenamiento y conservación de la materia prima, y los productos acabados.

#### ÁMBITO: ASEGURAMIENTO DEL CONTROL DE LA CALIDAD

OBJETIVO ESPECÍFICO: Operativizar el sistema de gestión de calidad en la industria panificadora.

#### ACCIONES:

- Coordinar permanentemente con el Área responsable de la Gerencia - Regional de Salud para el análisis de los parámetros del control de la calidad.
- Subsanan observaciones y aplicar recomendaciones según inspección sanitaria por el personal de salud.
- Implementar una Área de la empresa con personal capacitado para la

organización de registros referente al control de procesos.

ÁMBITO: PERSONAL

OBJETIVO ESPECÍFICO: Capacitar al personal, velar por la protección de su salud y seguridad laboral.

ACCIONES:

-Realizar convenios y alianzas estratégicas con la Gerencia Regional de salud, Gerencia Regional de Producción y Trabajo, y otras Instituciones a fines para el fortalecimiento de capacidades de los trabajadores en la diferente área de la industria de la panificación.

-Proporcionar la indumentaria y equipo de protección personal a todos los trabajadores de acuerdo a las labores que realizan.

-Brindar a los trabajadores subsidio de servicios de atención médica en cumplimiento a la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo N°29783.

### III. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

Para el logro del cumplimiento respecto a lo planificado, se debe contar con la participación decidida y responsabilidad compartida de los representantes legales de cada panadería, quienes reportarán en forma continua y periódica todas las actividades correspondientes al proceso de la cadena productiva de la industria panificadora, lo cual permitirá la compilación de información sobre el cumplimiento de los objetivos que constituyen el principal insumo para la evaluación de los resultados.



**INSTRUMENTO PARA VALIDAR LA PROPUESTA POR EXPERTOS**

**I. DATOS GENERALES Y AUTOEVALUACIÓN DE LOS EXPERTOS**

**Respetado profesional: Dr. LUIS MANUEL SUCLUPE QUEVEDO**

De acuerdo a la investigación que estoy realizando, referente a la **Política pública sanitaria** me será de gran utilidad toda la información que al respecto me pudiera brindar, en calidad de experto en el tema.

**Objetivo:** Valorar su grado de experiencia en la temática referida.

Por tal razón, le solicito cordialmente, responda a las siguientes interrogantes:

**1.1 Datos generales del experto encuestado**

**1.1.1. Años de experiencia en gestión pública:** 35 años.

**1.1.2. Cargo que ha ocupado:** Docente Tiempo parcial Post Grado Universidad César Vallejo.

**1.1.3. Institución Educativa donde labora actualmente:** Escuela pedagógica “Gonzales Burga”

**1.1.4. Especialidad:** Educación primaria.

**1.1.5. Grado académico alcanzado:** Doctor en Ciencias de la Educación

**1.2 Test de autoevaluación del experto**

**1.2.1.** Señale su nivel de dominio acerca de la esfera sobre la cual se consultará, marcando con una cruz o aspa sobre la siguiente escala (Dominio mínimo = 1 y dominio máximo=10)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

**1.2.2.** Evalúe la influencia de las siguientes fuentes de argumentación en los criterios valorativos aportados por usted:

Fuentes de Argumentación	Grado de influencia en las fuentes de argumentación		
	Alto	Medio	Bajo
Análisis teóricos realizados por Ud.	X		
Su propia experiencia	X		
Trabajos de autores nacionales	X		
Trabajos de autores extranjeros	X		
Conocimiento del estado del problema en su trabajo propio		X	
Su intuición	X		

## II. EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA POR LOS EXPERTOS

<b>Nombres y apellidos de los expertos</b>	Dr. LUIS MANUEL SUCLUPE QUEVEDO
--	------------------------------------

Se ha elaborado un instrumento para que se evalúe la Propuesta pública sanitaria en las panaderías del distrito de Monsefú, 2021

Por las particularidades del indicado Trabajo de Investigación es necesario someter su valorización, en calidad de experto; aspectos relacionados con la variable de estudio: **Política pública sanitaria**

Mucho le agradeceré se sirva otorgar según su opinión, una categoría a cada ítem que aparece a continuación, marcando con una X en la columna correspondiente. Las categorías son:

Muy adecuado (MA)  
 Bastante adecuado (BA)  
 Adecuado (A)  
 Poco adecuado (PA)  
 Inadecuado (I)

Si Ud. Considera necesario hacer algunas recomendaciones o incluir otros aspectos a evaluar.

**2.1. ASPECTOS GENERALES.**

N°	Aspectos a evaluar de la infografía	MA	BA	A	PA	I
1	Tamaño de la infografía	X				
2	Secciones que comprende	X				
3	Nombre de estas secciones	X				
4	Elementos componentes de cada una de sus secciones	X				
5	Relaciones de jerarquización de cada una de sus secciones	X				
6	Interrelaciones entre los componentes estructurales de estudio	X				

**2.2. CONTENIDO**

N°	Aspectos a Evaluar de la Política pública sanitaria	MA	BA	A	PA	I
1	La base legal sirve de apoyo al objetivo central	X				
2	El diagnóstico deriva de la situación actual del problema	X				

3	El problema central guarda relación con el objetivo central	X				
4	Los principios tienen relación con el objetivo central	X				
5	Los fundamentos guardan relación con el objetivo central	X				
6	La situación actual es producto de una investigación	X				
7	Las políticas relacionadas contribuyen a esclarecer la política pública sanitaria	X				
8	Los objetivos específicos derivan del objetivo general	X				
9	Las acciones tienen su origen en los objetivos específicos	X				
10	La política pública ambiental (PPS) tiene impacto social	X				
11	La PPS está insertada en la investigación	X				
12	La PPS tiene un apoyo por el Municipio	X				
13	La estructura de la PPS tiene relación con algún ente gubernamental	X				
14	La PPS contiene estrategias para evaluarla	X				
15	Las acciones son factibles de realizarlas	X				
16	Los ámbitos considerados apuntan a mejorar la práctica de manipulación	X				

### 2.3. VALORACIÓN INTEGRAL DE LA PROPUESTA

N°	Aspectos a Evaluar	MA	BA	A	PA	I
1	La PPS es pertinente					
2	La PPS tiene aplicabilidad en estos momentos					
3	La PPS tiene sostenibilidad en el tiempo					
4	La PPS contribuye al presente trabajo de investigación					

Lugar y fecha:

Monsefú, octubre 2021



---

Dr. LUIS MANUEL SUCLUPE QUEVEDO  
DNI. 17401905  
JUEZ EXPERTO



**INSTRUMENTO PARA VALIDAR LA PROPUESTA POR EXPERTOS**

**I. DATOS GENERALES Y AUTOEVALUACIÓN DE LOS EXPERTOS**

**Respetado profesional: Dr. JOSÉ LUIS DAZA ARÉVALO**

De acuerdo a la investigación que estoy realizando, referente a **la Política pública sanitaria** me será de gran utilidad toda la información que al respecto me pudiera brindar, en calidad de experto en el tema.

**Objetivo:** Valorar su grado de experiencia en la temática referida.

Por tal razón, le solicito cordialmente, responda a las siguientes interrogantes:

**1.1. Datos generales del experto encuestado**

**1.1.1 Años de experiencia en gestión pública:** 30 años.

**1.1.2 Cargo que ha ocupado:** Docente Tiempo parcial Post Grado  
Universidad César Valle

**1.1.3 Institución Educativa donde labora actualmente:** Hospital Regional de  
Lambayeque

**1.1.4 Especialidad:** Médico veterinario

**1.1.5 Grado académico alcanzado:** Doctor en Gestión pública y  
governabilidad.

**1.2. Test de autoevaluación del experto**

1.2.1. Señale su nivel de dominio acerca de la esfera sobre la cual se consultará, marcando con una cruz o aspa sobre la siguiente escala (Dominio mínimo = 1 y dominio máximo=10)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

1.2.2. Evalúe la influencia de las siguientes fuentes de argumentación en los criterios valorativos aportados por usted:

Fuentes de Argumentación	Grado de influencia en las fuentes de argumentación		
	Alto	Medio	Bajo
Análisis teóricos realizados por Ud.	X		
Su propia experiencia	X		
Trabajos de autores nacionales	X		
Trabajos de autores extranjeros	X		
Conocimiento del estado del problema en su trabajo propio		X	
Su intuición	X		

### III. EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA POR LOS EXPERTOS

<b>Nombres y apellidos de los expertos</b>	Dr. JOSÉ LUIS DAZA ARÉVALO
--	----------------------------

Se ha elaborado un instrumento para que se evalúe la Propuesta pública sanitaria en las panaderías del distrito de Monsefú, 2021

Por las particularidades del indicado Trabajo de Investigación es necesario someter su valorización, en calidad de experto; aspectos relacionados con la variable de estudio: **Política pública sanitaria**

Mucho le agradeceré se sirva otorgar según su opinión, una categoría a cada ítem que aparece a continuación, marcando con una X en la columna correspondiente. Las categorías son:

Muy adecuado (MA)  
 Bastante adecuado (BA)  
 Adecuado (A)  
 Poco adecuado (PA)  
 Inadecuado (I)

Si Ud. Considera necesario hacer algunas recomendaciones o incluir otros aspectos a evaluar.

### 2.1 ASPECTOS GENERALES.

N°	Aspectos a evaluar de la infografía	MA	BA	A	PA	I
1	Tamaño de la infografía	X				
2	Secciones que comprende	X				
3	Nombre de estas secciones	X				
4	Elementos componentes de cada una de sus secciones	X				
5	Relaciones de jerarquización de cada una de sus secciones	X				
6	Interrelaciones entre los componentes estructurales de estudio	X				

### 2.2 CONTENIDO

N°	Aspectos a Evaluar de la Política pública sanitaria	MA	BA	A	PA	I
1	La base legal sirve de apoyo al objetivo central	X				

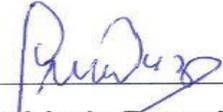
2	El diagnóstico deriva de la situación actual del problema	X				
3	El problema central guarda relación con el objetivo central	X				
4	Los principios tienen relación con el objetivo central	X				
5	Los fundamentos guardan relación con el objetivo central	X				
6	La situación actual es producto de una investigación	X				
7	Las políticas relacionadas contribuyen a esclarecer la política pública sanitaria	X				
8	Los objetivos específicos derivan del objetivo general	X				
9	Las acciones tienen su origen en los objetivos específicos	X				
10	La política pública ambiental (PPS) tiene impacto social	X				
11	La PPS está insertada en la investigación	X				
12	La PPS tiene un apoyo por el Municipio	X				

13	La estructura de la PPS tiene relación con algún ente gubernamental	X				
14	La PPS contiene estrategias para evaluarla	X				
15	Las acciones son factibles de realizarlas	X				
16	Loa ámbitos considerados apuntan a mejorar la práctica de manipulación	X				

### 2.3 VALORACIÓN INTEGRAL DE LA PROPUESTA

N°	Aspectos a Evaluar	MA	BA	A	PA	I
1	La PPS es pertinente					
2	La PPS tiene aplicabilidad en estos momentos					
3	La PPS tiene sostenibilidad en el tiempo					
4	La PPS contribuye al presente trabajo de investigación					

**Lugar y fecha:** Monsefú, octubre 2021

  
 \_\_\_\_\_  
**José Luis Daza Arévalo**  
**DNI 16722940**  
**Doctor en Gestión Pública y Gobernabilidad**



**INSTRUMENTO PARA VALIDAR LA PROPUESTA POR EXPERTOS**

**I. DATOS GENERALES Y AUTOEVALUACIÓN DE LOS EXPERTOS**

**Respetado profesional: Dr. SEGUNDO DANIEL CHUNGA RODRÍGUEZ**

De acuerdo a la investigación que estoy realizando, referente a **la Política pública sanitaria** me será de gran utilidad toda la información que al respecto me pudiera brindar, en calidad de experto en el tema.

**Objetivo:** Valorar su grado de experiencia en la temática referida.

Por tal razón, le solicito cordialmente, responda a las siguientes interrogantes:

**1.1. Datos generales del experto encuestado**

**1.1.1 Años de experiencia en gestión pública:** 36 años.

**1.1.2 Cargo que ha ocupado:** Docente Tiempo parcial Post Grado Universidad Particular de Chiclayo.

**1.1.3 Institución Educativa donde labora actualmente:** Instituto tecnológico” República Federal de Alemania”

**1.1.4 Especialidad:** Licenciado en Tecnología médica

**1.1.5 Grado académico alcanzado:** Doctor en Ciencias de la Educación

**1.2. Test de autoevaluación del experto**

1.2.1. Señale su nivel de dominio acerca de la esfera sobre la cual se consultará, marcando con una cruz o aspa sobre la siguiente escala (Dominio mínimo = 1 y dominio máximo=10)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

1.2.2. Evalúe la influencia de las siguientes fuentes de argumentación en los criterios valorativos aportados por usted:

Fuentes de Argumentación	Grado de influencia en las fuentes de argumentación		
	Alto	Medio	Bajo
Análisis teóricos realizados por Ud.	X		
Su propia experiencia	X		
Trabajos de autores nacionales	X		
Trabajos de autores extranjeros	X		
Conocimiento del estado del problema en su trabajo propio		X	
Su intuición	X		

## II. EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA POR LOS EXPERTOS

<b>Nombres y apellidos de los expertos</b>	Dr. SEGUNDO DANIEL CHUNGA RODRÍGUEZ
--	-------------------------------------

Se ha elaborado un instrumento para que se evalúe la Propuesta pública sanitaria en las panaderías del distrito de Monsefú, 2021

Por las particularidades del indicado Trabajo de Investigación es necesario someter su valorización, en calidad de experto; aspectos relacionados con la variable de estudio: **Política pública sanitaria**

Mucho le agradeceré se sirva otorgar según su opinión, una categoría a cada ítem que aparece a continuación, marcando con una X en la columna correspondiente. Las categorías son:

Muy adecuado (MA)

Bastante adecuado (BA)

Adecuado (A)

Poco adecuado (PA)

Inadecuado (I)

Si Ud. Considera necesario hacer algunas recomendaciones o incluir otros aspectos a evaluar.

### 2.1. ASPECTOS GENERALES.

N°	Aspectos a evaluar de la infografía	MA	BA	A	PA	I
1	Tamaño de la infografía	X				
2	Secciones que comprende	X				
3	Nombre de estas secciones	X				
4	Elementos componentes de cada una de sus secciones	X				
5	Relaciones de jerarquización de cada una de sus secciones	X				
6	Interrelaciones entre los componentes estructurales de estudio	X				

### 2.2. CONTENIDO

N°	Aspectos a Evaluar de la Política pública sanitaria	MA	BA	A	PA	I
1	La base legal sirve de apoyo al objetivo central	X				
2	El diagnóstico deriva de la situación actual del problema	X				

3	El problema central guarda relación con el objetivo central	X				
4	Los principios tienen relación con el objetivo central	X				
5	Los fundamentos guardan relación con el objetivo central	X				
6	La situación actual es producto de una investigación	X				
7	Las políticas relacionadas contribuyen a esclarecer la política pública sanitaria	X				
8	Los objetivos específicos derivan del objetivo general	X				
9	Las acciones tienen su origen en los objetivos específicos	X				
10	La política pública ambiental (PPS) tiene impacto social	X				
11	La PPS está insertada en la investigación	X				
12	La PPS tiene un apoyo por el Municipio	X				
13	La estructura de la PPS tiene relación con algún ente gubernamental	X				
14	La PPS contiene estrategias para evaluarla	X				
15	Las acciones son factibles de realizarlas	X				
16	Los ámbitos considerados apuntan a reducir la huella ecológica	X				

### 2.3. VALORACIÓN INTEGRAL DE LA PROPUESTA

N°	Aspectos a Evaluar	MA	BA	A	PA	I
1	La PPS es pertinente					
2	La PPS tiene aplicabilidad en estos momentos					
3	La PPS tiene sostenibilidad en el tiempo					
4	La PPS contribuye al presente trabajo de investigación					

Lugar y fecha: Monsefú, octubre 2021

  
-----  
*Dr. Segundo Daniel Chunga Rodriguez*  
Mención: Administración de la Educación

**JUEZ EXPERTO**

## Anexo 5. Matriz de consistencia

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN	HIPÓTESIS PRINCIPAL	VARIABLES	POBLACIÓN Y MUESTRA	TIPO Y DISEÑO	TÉCNICA E INSTRUMENTO
<p>Problema principal ¿De qué manera la propuesta de política pública sanitaria contribuye a la práctica de manipulación en la industria panificadora del distrito de Monsefú, Chiclayo?</p> <p>Preguntas específicas</p> <p>¿Cómo será la práctica de manipulación de manera global en la industria panificadora?</p> <p>¿Cómo será la práctica de manipulación en sus diferentes dimensiones en la industria panificadora?</p> <p>¿Cómo será la política pública sanitaria, según los lineamientos la PPN de Inocuidad de los Alimentos para la práctica de manipulación en la industria panificadora?</p> <p>¿Cómo se garantizará la factibilidad de la política pública sanitaria para la práctica de manipulación en la industria panificadora?</p>	<p><b>Objetivo general</b> Proponer la política pública sanitaria para la práctica de manipulación en la industria panificadora del distrito de Monsefú, Chiclayo.</p> <p><b>Objetivos específicos</b></p> <p>-Identificar de manera global la práctica de la manipulación en la industria panificadora.</p> <p>-Analizar la práctica de la manipulación en las dimensiones: empresa, planta, operaciones de producción, control de calidad y personal.</p> <p>-Diseñar la política pública sanitaria, según los lineamientos de política pública nacional de inocuidad de los alimentos para mejorar la práctica de manipulación en la industria panificadora.</p> <p>-Validar a través de juicio de expertos, la política pública sanitaria para la práctica de manipulación en la industria panificadora.</p>	<p>No existe, por cuanto es sólo una variable en estudio</p>	<p><b>Variable dependiente</b></p> <p>Práctica de manipulación</p> <p><b>Variable independiente</b></p> <p>Política pública sanitaria</p>	<p><b>Unidad de análisis:</b> Panaderías del distrito de Monsefú</p> <p><b>Población:</b> 40 panaderías</p> <p><b>Muestra:</b> 40 panaderías</p>	<p><b>Tipo:</b> Cuestionario</p> <p><b>Diseño:</b> El diseño se representa en el siguiente esquema</p> <p>M – O – P</p> <p><b>Donde:</b> M = panaderías del distrito de Monsefú</p> <p>O= Observación o medición que se realizará con el instrumento para medir la huella ecológica</p> <p>P= Propuesta pública sanitaria que tratará de mejorar esa problemática</p>	<p><b>Técnica:</b> Encuesta</p> <p><b>Instrumento:</b> Cuestionario</p> <p>Para determinar la práctica de manipulación en las panaderías del distrito de Monsefú.</p>