

Nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos desde la perspectiva de los colaboradores

Level of compliance with good food handling practices from the perspective of employees

DAYSY JUDITH CHAVEZ NUÑEZ¹
daysjudithchaveznunez@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0003-1453-7186>

FAUSTINO CCAMA UCHIRI²
Universidad Nacional Autónoma de Huanta
fccama@unah.edu.pe
<https://orcid.org/0000-0002-8947-7336>

WILLIS RUFINI PALOMINO CORTEZ³
Universidad Nacional Autónoma de Huanta
wpalomino@unah.edu.pe
<https://orcid.org/0000-0003-0337-852X>

FERNANDO FRANCISCO GUILLERMO AGAMA⁴
Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión
fguillermo@unjfsc.edu.pe
<https://orcid.org/0000-0002-2127-1032>

Recibido: 10/03/2026
Publicado: 30/06/2026

DOI: <https://doi.org/10.56736/2026/178>

RESUMEN

El objetivo de esta investigación fue identificar el nivel de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA) en restaurantes campestres del casco urbano Distrito de Huanta, Región Ayacucho, Perú, desde la perspectiva de sus colaboradores. La investigación tuvo un enfoque cuantitativo, descriptivo, no experimental y transeccional. La muestra consistió en 45 colaboradores de 9 restaurantes campestres. La técnica empleada fue la encuesta, utilizando un cuestionario validado por juicio de expertos. En cuanto a la confiabilidad del instrumento, se obtuvo un Alfa de Cronbach de 0,884, lo que refleja una alta confiabilidad en los datos recolectados. Los resultados revelaron que el 57,78% de los colaboradores cumplen con las BPMA en un nivel medio, el 22,22% en un nivel bajo y el

¹ Investigador independiente.

² Docente ordinario en la Universidad Nacional Autónoma de Huanta – Ayacucho, Perú.

³ Docente ordinario en la Universidad Nacional Autónoma de Huanta – Ayacucho, Perú.

⁴ Docente Ordinario en la Universidad Nacional José Faustino Sanchez Carrión – Lima, Perú.

20,00% en un nivel alto, siendo el cumplimiento medio el más predominante. En conclusión, la mayoría de los colaboradores en estos restaurantes presentan un nivel de cumplimiento medio respecto a las BPMA.

PALABRAS CLAVE: buenas prácticas de manipulación de alimentos, restaurante campestre, inocuidad alimentaria.

ABSTRACT

The objective of this research was to identify the level of compliance with Good Food Handling Practices (GFHP) in countryside restaurants located in the urban area of the District of Huanta, Ayacucho Region, Peru, from the perspective of their staff. The study had a quantitative, descriptive, non-experimental, and cross-sectional approach. The sample consisted of 45 employees from 9 countryside restaurants. The technique used was a survey, applying a questionnaire validated by expert judgment. Regarding the reliability of the instrument, a Cronbach's Alpha of 0.884 was obtained, indicating high reliability of the collected data. The results revealed that 57.78% of the staff comply with GFHP at a medium level, 22.22% at a low level, and 20.00% at a high level, with medium compliance being the most predominant. In conclusion, most employees in these restaurants show a medium level of compliance with Good Food Handling Practices.

KEYWORDS: Good food handling practices, countryside restaurant, food safety.

INTRODUCCIÓN

El valor del servicio alimentario en el sector turístico se ha vuelto un factor clave para la sostenibilidad de los destinos, particularmente aquellos que fomentan su identidad gastronómica como parte de su valor distintivo. En este contexto, la inocuidad alimentaria se establece como un elemento clave para asegurar no solo la salud del consumidor, sino también la lealtad de los visitantes y el prestigio del destino (Organización Mundial del Turismo [OMT], 2019). Por tanto, la implementación efectiva de las BPMA en establecimientos gastronómicos no es solo una exigencia normativa, sino una condición estratégica para el desarrollo turístico sostenible.

Este análisis, bajo el nombre de “Nivel de cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos desde la perspectiva de los colaboradores”, se centra en establecer en qué medida se cumplen estas prácticas en los restaurantes campestres del casco urbano del distrito de Huanta, ubicado en la región Ayacucho, a lo largo del año 2023. Esta investigación surge de la necesidad de tener datos acerca del comportamiento de los participantes en la serie de manipulación alimentaria, especialmente los colaboradores, que son el eslabón más directo en la implementación de las prácticas sanitarias.

La cuestión que se trata tiene como base una realidad alarmante: el bajo conocimiento técnico de quienes manipulan alimentos, la escasa aplicación de protocolos sanitarios en las

etapas de recepción, almacenamiento, preparación y servicio, y la carencia de supervisión constante por parte de las autoridades locales. Esta situación puede conllevar la manifestación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's) y, en consecuencia, el deterioro de la imagen turística del destino (Oliva del Cid, 2011; Muguruza Crispín, 2016).

El marco teórico de esta investigación se sustenta, en primer lugar, en el Codex Alimentarius, conjunto de normas alimentarias adoptadas internacionalmente y elaboradas por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). Este conjunto de normas, en vigor desde 1963, establece los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (PGH), que van desde la producción primaria hasta el consumo final. Su finalidad es asegurar que haya productos inocuos y de alta calidad en todo el mundo (Comisión del Codex Alimentarius, 2023). El Codex establece, a través de sus principios de higiene, que los métodos para controlar riesgos microbiológicos, físicos y químicos deben ser estandarizados. Además, destaca la función del personal manipulador como un agente activo en la prevención.

El Perú se encuentra afiliado al Codex Alimentarius desde 1963 y ha implementado sus directrices regulatorias a través de diferentes disposiciones legales. La Norma Técnica Sanitaria N° 142-MINSA/2018/DIGESA, que fue aprobada por la Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA, define los requisitos sanitarios básicos para el funcionamiento de restaurantes y servicios relacionados. Entre estos requerimientos se encuentran las especificaciones relativas a infraestructuras, procesos de limpieza y desinfección, formación del personal, control de plagas y manipulación higiénica de alimentos (Ministerio de Salud [MINSA], 2018). Esta norma, que fue desarrollada usando como base los estándares del Codex, es parte del marco operativo del Plan Nacional de Calidad Turística de Perú (CALTUR), el cual fue promovido por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR).

Muguruza Crispín (2016) ha conceptualizado el cumplimiento de las BPMA, la variable principal del estudio, como el conjunto de disposiciones técnicas y normativas empleadas en toda la cadena de producción y servicio alimentario, con el objetivo de asegurar la calidad e inocuidad de dichos productos. Estos procedimientos incluyen elementos esenciales como la recepción apropiada de insumos, su almacenamiento apropiado, la preparación higiénica de los alimentos y el servicio en condiciones seguras para el cliente. No solo el bienestar del cliente se ve beneficiado por su cumplimiento, sino también la constante optimización de los servicios turísticos, lo cual se alinea con los principios del modelo de calidad que fomenta el CALTUR (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo [MINCETUR], 2008).

Para efectos de esta investigación, la variable ha sido operacionalizada en tres dimensiones fundamentales:

1. Recepción y almacenamiento de alimentos: incluye el control de la temperatura de recepción, el análisis sensorial de productos, la segregación adecuada, el uso del sistema PEPS (primero en entrar, primero en salir), y el registro de fechas de ingreso y

vencimiento. Este proceso es crucial para evitar la contaminación cruzada desde el primer contacto del insumo con el establecimiento (Muguruza Crispín, 2016; MINCETUR, 2008).

2. Preparación de alimentos: contempla la organización y condiciones de la cocina, el uso de utensilios adecuados, el control de tiempo y temperatura de cocción, la limpieza y desinfección del área de trabajo, y la correcta descongelación de alimentos. Las fallas en esta dimensión son responsables de la mayoría de los brotes de ETA a nivel global (Organización Panamericana de la Salud [OPS], 2018).
3. Servido de comidas: evalúa la higiene del personal que atiende al comensal, la manipulación de vajilla, la presentación del plato, el control de porciones y temperaturas de conservación, así como las modalidades de servicio: menú, autoservicio, asistido y entrega a domicilio (Sistema Nacional Para el Desarrollo Integral de la Familia [SNDIF], 2015).

Diversos antecedentes respaldan la necesidad de este estudio. En el contexto nacional, Almonte Valdivia (2019) determinó que entre el 65% y 78% de los restaurantes turísticos de Tacna presentaban un cumplimiento parcial de las BPMA, con debilidades en el almacenamiento y la capacitación del personal. Romero Minaya (2019), en Huaura, identificó un nivel regular de implementación de las BPMA, recomendando intervenciones correctivas en higiene personal y equipamiento. A nivel internacional, García y Quendi (2022), en Ecuador, encontraron que el 77.8% de los trabajadores no conocía las BPMA, y que ningún restaurante contaba con un manual de BPMA implementado. Rodríguez y Fernández (2020), en la feria de Simoca (Argentina), evidenciaron un alto nivel de conocimiento, pero bajo nivel de cumplimiento, destacando la brecha entre teoría y práctica.

La ciudad de Huanta, ubicada en la región Ayacucho, representa un caso de interés por su creciente dinamismo turístico y su riqueza gastronómica, la cual constituye uno de los principales motivos de visita. A pesar de contar con más de 200 restaurantes, los 11 restaurantes campestres ubicados en su casco urbano concentran la mayor parte del flujo turístico canalizado por agencias de viajes. Sin embargo, persisten deficiencias en la fiscalización sanitaria y en la aplicación del Plan Nacional de Calidad Turística por parte del gobierno local y la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo (DIRCETUR Ayacucho), lo que genera preocupación en relación con la calidad de los alimentos ofrecidos (Ministerio de Salud [MINSA], 2022).

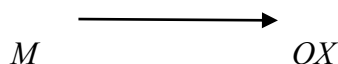
En consecuencia, el presente artículo tiene como objetivo general: Evaluar el nivel de cumplimiento de las BPMA desde la perspectiva de los colaboradores en los restaurantes campestres de la ciudad de Huanta, 2023. A partir de ello, se plantean como objetivos específicos: (a) determinar el nivel de cumplimiento en la recepción y almacenamiento de alimentos, (b) evaluar el cumplimiento en la etapa de preparación de alimentos, y (c) analizar las condiciones sanitarias durante el servicio de comidas.

Este estudio busca, por tanto, aportar al cuerpo de conocimientos sobre gestión sanitaria en servicios gastronómicos vinculados al turismo, proveyendo datos relevantes para la toma de decisiones de actores públicos y privados, y fomentando la implementación de prácticas que aseguren una experiencia gastronómica segura, sostenible y de calidad.

METODOLOGÍA

La presente investigación fue de tipo básico, sin manipulación de variables, con el objetivo de generar y consolidar conocimiento sobre la variable estudiada (Carrasco Díaz, 2019). Se adoptó un enfoque cuantitativo, recopilando datos para sus análisis mediante métodos estadísticos (Ñaupas et al., 2014). Se trató de un estudio descriptivo, puesto que se observó y se describió la variable sin intervenir en ella (Ñaupas et al., 2014). El diseño fue no experimental y transeccional, con la recolección de información en un único momento, lo que permitió observar el fenómeno en su cauce natural, sin modificarlo (Carrasco Díaz, 2019).

El diseño se representó esquemáticamente como:



Donde, *M* es la muestra y *OX* la observación del cumplimiento de las BPMA.

En este estudio, la población estuvo constituida por colaboradores de los nueve restaurantes campestres ubicados en la capital del distrito de Huanta. La muestra fue seleccionada mediante un muestreo no probabilístico de tipo intencional, comúnmente denominado muestreo por conveniencia. Este tipo de muestreo se caracteriza por seleccionar a los participantes de manera deliberada, basándose en factores o criterios específicos que facilitan su acceso para la recolección de datos (Ñaupas et al., 2014). Así se optó por seleccionar a cinco colaboradores de cada uno de los nueve restaurantes, lo que resultó en una muestra de 45 participantes.

En cuanto a las técnicas e instrumentos para la recolección de datos, se empleó la encuesta como técnica, dado que permite obtener información de manera estructurada y precisa (Carrasco Díaz, 2019). Se empleó un cuestionario con una escala tipo Likert como herramienta de recolección, lo que hizo posible establecer una conexión directa entre los participantes y los 15 ítems propuestos en el cuestionario. Esta herramienta permitió la recopilación de datos numéricos que se procesaron para hacer un análisis estadístico de las respuestas de los participantes (Carrasco Díaz, 2019).

Con relación a la validez y fiabilidad del instrumento, se utilizó un método riguroso para respaldar la calidad de los datos adquiridos (Arias González, 2020). La validación del instrumento se realizó a través del juicio de expertos, quienes evaluaron su adecuación para medir las variables en cuestión, garantizando su validez. La confiabilidad del instrumento se precisó a través del Coeficiente Alfa de Cronbach, apropiado para cuestionarios de escalas tipo Likert. Este coeficiente varía entre 0 y 1, donde 0 indica confiabilidad nula y 1 confiabilidad

total (Hernández Sampieri et al., 2010). En el presente estudio, se obtuvo un valor de 0,884, lo que indica una fuerte confiabilidad del instrumento.

En cuanto a las consideraciones éticas, se aseguró que los participantes fueran informados adecuadamente sobre el propósito de la investigación y se obtuvo su consentimiento informado antes de dar parte. Se garantizó la confidencialidad de los datos y el anonimato de los participantes y restaurantes campestres a los que pertenecen. Los criterios de inclusión para esta investigación fueron ser colaborador activo de uno de los restaurantes campestres seleccionados y tener al menos tres meses de antigüedad en su puesto. Se excluyeron los colaboradores que no aceptaron participar o aquellos con menos de tres meses en su puesto. La principal limitación del estudio fue el tamaño reducido de la muestra debido a la alta rotación de colaboradores en los restaurantes campestres, ya que muchos son contratados solo en temporadas altas, mientras los empleados permanentes son pocos.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Tabla 1

Resultado descriptivo del cumplimiento de las BPMA.

Nivel	f	%
Nivel Bajo	10	22,2
Nivel Medio	26	57,8
Nivel Alto	9	20,0
Total	45	100,0

Nota. La tabla muestra la distribución de los niveles de cumplimiento de las BPMA según la frecuencia (f) y el porcentaje (%).

Los resultados generales revelan que el 57,8% de los colaboradores presenta un nivel medio de cumplimiento, mientras que un 22,2% tiene un nivel bajo y solo el 20% alcanza un nivel alto. El promedio general fue de 67,31 puntos, lo que evidencia un conocimiento parcial y una aplicación intermedia de las BPMA. Este hallazgo refleja una práctica común en establecimientos gastronómicos de zonas rurales o turísticas, donde si bien se posee información básica sobre la normativa, su implementación efectiva es limitada, como también lo señalan Almonte Valdivia (2019) y Romero Minaya (2019).

Tabla 2

Niveles de cumplimiento de las BPMA en la recepción y almacenamiento de alimentos.

Nivel	f	%
Nivel Bajo	12	26,7
Nivel Medio	18	40,0
Nivel Alto	15	33,3
Total	45	100,0

Nota. La tabla presenta la distribución de los niveles de cumplimiento de las BPMA en el proceso de recepción y almacenamiento de alimentos, expresados en frecuencia (f) y porcentaje (%).

En la recepción y almacenamiento de alimentos, se demostró que solo el 33,3% de los colaboradores alcanza un nivel alto de cumplimiento. Esto representa una debilidad estructural en la cadena alimentaria, pues las prácticas inadecuadas en esta fase inicial, como el mal control de temperatura o el inadecuado almacenamiento de productos perecederos, comprometen la inocuidad desde el origen. Esta situación coincide con los estudios de Suárez Chiriguayo (2020) y el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD, 2019), quienes destacan la necesidad de controles sistemáticos y estandarizados en la recepción de insumos, especialmente en zonas turísticas donde el volumen de atención es elevado.

Tabla 3

Niveles de cumplimiento de las BPMA en la preparación de los alimentos.

Nivel	f	%
Nivel Bajo	11	24,4
Nivel Medio	22	48,9
Nivel Alto	12	26,7
Total	45	100,0

Nota. La tabla muestra la distribución de los niveles de cumplimiento de las BPMA en la etapa de preparación de los alimentos, detallados en frecuencia (f) y porcentaje (%).

Respecto a la preparación de alimentos, los datos muestran que el 48,9% de los colaboradores se sitúa en un nivel medio, el 26,7% en un nivel alto y el 24,4% en un nivel bajo. Si bien se advierte una mejora en relación con la etapa anterior, el cumplimiento medio aún refleja deficiencias en procesos críticos, como la descongelación, control de temperaturas y manipulación cruzada. Como resaltan García y Quendi (2022), la ausencia de un manual personalizado de BPMA limita la estandarización de procedimientos, aunque el uso de un manual ilustrativo distribuido entre los restaurantes ha favorecido el conocimiento básico. No obstante, se enfatiza la necesidad de instruir a los colaboradores de manera continua y contextualizada.

Tabla 4

Niveles de cumplimiento de las BPMA en el servicio de comidas.

Nivel	f	%
Nivel Bajo	11	24,4
Nivel Medio	34	75,6
Nivel Alto	0	0,0
Total	45	100,0

Nota. La tabla presenta la distribución de los niveles de cumplimiento de las BPMA en la etapa de servicio de comidas, expresados en frecuencia (f) y porcentaje (%).

La fase más deficiente fue la de servido de comidas, donde el 75,6% de los colaboradores se ubica en un nivel medio y el 24,4% en un nivel bajo, sin casos registrados en el nivel alto. Este resultado refleja una subestimación del riesgo sanitario en la atención al cliente, especialmente en la manipulación directa de vajilla, uso de utensilios y control de tiempos durante el servicio. Investigaciones como las de Rodríguez y Fernández (2020) también evidencian estas debilidades en contextos similares, donde se prioriza la cocina y se descuida el servicio final.

Desde una perspectiva interpretativa, los resultados evidencian una brecha entre conocimiento y aplicación, acentuada por la carencia de supervisión técnica y de procedimientos escritos que guíen de manera efectiva la operación diaria. El cumplimiento de las BPMA se mantiene en un nivel intermedio, lo cual representa una ventaja de mejora significativa en la industria gastronómica rural, sobre todo en zonas con potencial turístico.

A nivel comparativo, los resultados se alinean parcialmente con estudios realizados en regiones como Tacna (Almonte Valdivia, 2019) y Huaura (Romero Minaya, 2019), donde también se encontró un cumplimiento mayoritariamente medio. Sin embargo, difieren de investigaciones como la de López Huamaní (2019), que halló un cumplimiento deficiente, lo que destaca la heterogeneidad del sector gastronómico peruano y la necesidad de propuestas diferenciadas para contextos rurales y urbanos.

Desde el punto de vista teórico, estos hallazgos respaldan las posturas de Álvarez Cortez et al. (2020) y Córdova Oñate (2010), quienes sostienen que el cumplimiento integral de las BPMA desde la recepción hasta el servicio final es determinante para asegurar la seguridad alimentaria, evitar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA's) y garantizar la calidad del producto final. A su vez, se subraya la necesidad de una intervención multisectorial (sanitaria, turística y educativa) para potenciar la cultura de inocuidad alimentaria.

Esta investigación ofrece evidencia actualizada acerca del grado de cumplimiento de las BPMA en un ambiente rural con potencial turístico, tal como Huanta, un tema poco abordado en la literatura científica local y nacional. El estudio es novedoso porque analiza de manera sistemática tres fases críticas del proceso gastronómico en establecimientos informales o semiformales, enfatizando el impacto que tienen las prácticas de manipulación sobre la calidad del servicio turístico gastronómico.

Asimismo, se propone como línea futura de trabajo la elaboración de manuales personalizados de las BPMA y el análisis longitudinal del impacto de programas de formación continua. Estas acciones permitirán no solo mejorar el cumplimiento, sino también fortalecer la imagen turística del distrito de Huanta a través de la garantía de alimentos seguros y de calidad.

CONCLUSIONES

El presente estudio evidenció que el nivel de cumplimiento de las BPMA en los restaurantes campestres de la capital del distrito de Huanta es predominantemente medio, lo que sugiere una implementación parcial de las normativas establecidas para asegurar la inocuidad alimentaria. Esta condición refleja un conocimiento generalizado sobre las normas sanitarias básicas, pero también pone de manifiesto la ausencia de una aplicación sistemática y coherente en el transcurso de todo el proceso de la manipulación de alimentos.

El análisis por dimensiones revela una brecha crítica en la etapa final del proceso, en el servido de comidas, donde la inexistencia de niveles altos de cumplimiento plantea un riesgo significativo para la salud del consumidor. Esta falencia coincide con hallazgos previos en contextos similares, y puede atribuirse tanto a la escasa capacitación técnica como a una percepción subestimada del riesgo sanitario en esta fase del servicio.

La consistencia de los niveles medios en las tres etapas evaluadas sugiere que el problema no radica en una sola fase del proceso, sino en una deficiente cultura organizacional respecto a las BPMA. En este sentido, los resultados respaldan lo señalado por Córdova Oñate (2010) y Álvarez Cortez et al. (2020), quienes insisten en un enfoque integral e ininterrumpido en la implementación de buenas prácticas, desde la recepción de insumos hasta el servicio al comensal.

Desde un enfoque reflexivo, esta investigación permite inferir que la ausencia de manuales personalizados, la escasa supervisión técnica y la falta de programas continuos de capacitación constituyen factores estructurales que limitan la eficiencia de las BPMA en estos establecimientos. La predominancia de niveles medios no debe interpretarse como un cumplimiento satisfactorio, sino como un punto de alerta que exige acciones correctivas inmediatas para garantizar estándares mínimos de calidad y seguridad alimentaria.

Finalmente, se plantea la necesidad de investigaciones complementarias que aborden los factores contextuales asociados al cumplimiento de las BPMA, tales como las condiciones de las infraestructuras, los perfiles educativos del personal, el acceso a programas de formación, o el grado de presión turística. Estos elementos podrían enriquecer la comprensión del fenómeno y contribuir al diseño de estrategias específicas orientadas a mejorar la inocuidad alimentaria en zonas rurales con vocación turística, como es el caso de Huanta.

CONFLICTO DE INTERESES

Los autores declaran no haber incurrido en conflictos de interés.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Almonte, R. (2019, mayo 7). Cumplimiento de buenas prácticas de manufactura en los restaurantes turísticos de Pocollay en la ciudad de Tacna. *Revista Médica Basadrina*, 8(2), 34–36. <https://doi.org/10.33326/26176068.2014.2.556>

- Álvarez, L. E., del Corral Villaroel, V. H., Zambrano, D. A., & Cevallos, T. C. (2020, mayo). Análisis de las buenas prácticas de manufactura (BPM) de los restaurantes del mercado de comidas típicas del cantón Archidona, provincia de Napo. *Conciencia Digital*, 3(2), 265–284. <https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v3i2.1.1240>
- Arias, J. L. (2020). *Técnicas e instrumentos de evaluación científica*. E. C. EIRL. https://repositorio.concytec.gob.pe/bitstream/20.500.12390/2238/1/AriasGonzales_TecnicasEInstrumentosDeInvestigacion_libro.pdf
- Carrasco, S. (2019). *Metodología de la investigación científica*. Editorial San Marcos.
- Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. (CIAD). (2019). *Buenas prácticas en la producción de alimentos*. Trillas.
- Comisión del Codex Alimentarius. (2023). *Codex alimentario: Manual de procedimiento* (28.ª ed.). FAO. <https://www.fao.org/3/cc5042es/cc5042es.pdf>
- Córdova Oñate, J. P. (2010). *Evaluación microbiológica y sanitaria del proceso del faenamiento de cerdos en el camal de Riobamba, para la implementación de POES y BPM* [Tesis]. <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/930>
- García, M. J., & Quendi Sánchez, N. (2022). *Percepción del cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura (BPM) de los empleados y dueños de los restaurantes...* [Tesis de grado, Pontificia Universidad Católica del Ecuador]. <http://repositorio.puce.edu.ec/handle/22000/20341>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2010). *Metodología de la investigación* (5.ª ed.). McGraw-Hill.
- López, C. A. (2019). *Análisis del manejo de las buenas prácticas de manipulación en el área de producción de alimentos en el restaurante La Miga...* [Tesis]. https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/5321/L%C3%93PEZ_HC.pdf
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR). (2008). *Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos*. https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/CALTUR/pdfs_documentos_Caltur/MBP_MANIPULACION_DE_ALIMENTOS.pdf
- Ministerio de Salud (MINSa). (2018, septiembre 10). *Resolución ministerial N.º 822-2018/MINSa*. https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/197614/Resolucion-Ministerial_N-822-2018-MINSa.PDF
- Ministerio de Salud (MINSa). (2022). *Dirección General de Salud Ambiental: Codex alimentario Perú*. <http://www.digesa.minsa.gob.pe>
- Murguza, N. E. (2016). *Plan nacional de calidad turística del Perú*. https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/CALTUR/pdfs_documentos_Caltur/CALTUR_2017_2025.pdf
- Ñaupas, H., Mejía, E., Novoa, E., & Villagómez, A. (2014). *Metodología de la investigación cuantitativa-cualitativa y redacción de la tesis*. Ediciones de la U.

- Oliva del Cid, M. (2011, marzo). *Elaboración de una guía de buenas prácticas de manufactura para el restaurante central de IRTRA PETAPA* [Tesis]. http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/06/06_2873.pdf
- Organización Mundial del Turismo (OMT). (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. <https://doi.org/10.18111/9789284420995>
- Organización Panamericana de la Salud (OPS). (2018). *Indicadores básicos 2018: Situación de salud en las Américas*. <https://iris.paho.org/handle/10665.2/49511>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura & Organización Panamericana de la Salud. (2017). *Manual para manipuladores de alimentos para alumnos*. <https://www.fao.org/3/i7321s/i7321s.pdf>
- Organización Mundial de la Salud (OMS). (2023). *Codex alimentarius*. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/>
- Rodríguez, E. M., & Fernández, Í. E. (2020, julio 10). Conocimiento y cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la feria de Simoca – Tucumán (2018). *Revista Peruana de Investigación en Salud*, 4(4), 155–160. <https://doi.org/10.35839/repis.4.4.754>
- Romeroa, E. D. (2019). *Evaluación del cumplimiento del manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos en los restaurantes campestres del distrito Santa María* [Tesis]. https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/6053/ROMERO_ME.pdf
- Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDIF). (2015). *Guía de inocuidad*. https://sitios1.dif.gob.mx/alimentacion/docs/Guia_inocuidad.pdf
- Suárez, S. J. (2020). *Evaluación de las buenas prácticas de manufactura (BPM) en los restaurantes del cantón Manta* [Tesis de grado, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí]. <https://repositorio.ulead.edu.ec/handle/123456789/2051>