

## CUMPLIMIENTO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS RESTAURANTES TURISTICOS DE POCOLLAY EN LA CIUDAD DE TACNA

### COMPLIANCE WITH GOOD MANUFACTURING PRACTICES IN TOURIST POCOLLAY RESTAURANTS IN THE CITY OF TACNA

Raúl Almonte Valdivia (1)

(1) Químico Farmacéutico del Hospital Daniel Alcides Carrión de EsSalud Tacna. Profesor de la Universidad Nacional Jorge Basadre de Tacna. Segunda especialidad en toxicología y control alimentario.

#### RESUMEN

**Objetivo:** Determinar el cumplimiento de buenas prácticas de manufactura en Restaurantes del Departamento de Tacna. **Material y métodos:** Estudio descriptivo. Se realizó encuestas e inspecciones sanitarias a 6 restaurantes de Pocollay y Calana para evaluar dos sistemas de aseguramiento de la calidad: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Las encuestas constaron de 100 requisitos alternativos, cada uno con el valor de 1, diferenciando área de trabajo (cocina, comedor, almacén, etc.), obteniendo resultado en porcentaje (%) según reunía condiciones para brindar una atención con calidad. **Resultados:** Los restaurantes cumplieron normas establecidas por las BPM entre 65% y 78%. La mayoría no capacita al personal en higiene de alimentos. Cuentan con buena infraestructura, pero no con señalización en casos de sismo. Muy pocos utilizan aceites de primera calidad. En su mayoría depositan alimentos secos en el suelo. No cuentan con pisos pavimentados y están expuestos al aire y polvo. No tienen vestidores para su personal. Casi todos los servicios higiénicos cumplen con parámetros establecidos, pero muy pocos tienen jabón y papel higiénico. En la cocina, muy pocos tienen campanas extractoras, ocasionando mayor calor, vapores de humo y riesgo de contaminación cruzada. Los restaurantes se mantienen limpios, cuentan con agua y desagüe, el personal está uniformado y brinda una buena atención a los comensales. Las vajillas, utensilios y equipos se encuentran en buen estado de conservación, limpio y seco. No hay presencia de plagas ni roedores. Los Alimentos son frescos y se preparan al momento, los productos industrializados o enlatados tienen registros sanitarios y fechas de vencimiento vigentes. **Conclusión:** La mayoría de restaurantes aplican buenas prácticas de manufactura (BPM) en forma aceptable.

**Palabras clave:** Buenas prácticas de manufactura, restaurantes turísticos, manipulación de alimentos.

#### ABSTRACT

**Objective:** To determine compliance with good manufacturing practices in the Department of Tacna Restaurants. **Material and Methods:** A descriptive study. Sanitary surveys and inspections were performed at 6 restaurants Calana Pocollay and evaluate two systems for quality assurance: Good Manufacturing Practices (GMP) and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP). The survey consisted of 100 alternative requirements, each with a value of 1, differentiating work area (kitchen, warehouse, etc.) to obtain result as a percentage (%) according to met conditions to provide quality care. **Results:** The restaurant met standards set by BPM from 65% to 78%. Most non trains staff in food hygiene. They have good infrastructure, but not signaling in case of an earthquake. Very few use high quality oils. Mostly dry food deposited on the ground. There have paved floors and exposed to air and dust. There are changing rooms for staff. Almost all toilets meet parameters established, but few have soap and toilet paper. In the kitchen, very few have hoods, causing more heat, fumes, smoke and risk of cross contamination. The restaurants are kept clean, have water and sewer, this uniformed personnel and provides a good service to the guests. Dishes, utensils and equipment are in good condition, clean and dry. No presence of pests and rodents. The food is fresh and prepared to order; industrialized or canned products have health records and current maturities. **Conclusion:** Most restaurants apply good manufacturing practices (GMP) as acceptable.

**Keywords:** Good manufacturing practices, tourist restaurants, food handling.

#### INTRODUCCIÓN

El alimento es cualquier sustancia (sólida o líquida) normalmente ingerida por los seres vivos para satisfacer el apetito, las funciones fisiológicas, regular el metabolismo y mantener la temperatura corporal. Los compuestos adquiridos que no poseen beneficios al organismo no se consideran alimentos. Así también, los compuestos que regulan o alteran las funciones metabólicas del mismo no entran en la definición. De esa manera, las bebidas alcohólicas, el tabaco, los medicamentos, no se consideran alimentos.

Clasificación de los alimentos por su origen:

- Los de origen vegetal: verduras, frutas, cereales.
- Los de origen animal: carnes, leche, huevos.
- Los de origen mineral: aguas y sales minerales.

Cada uno de estos alimentos proporciona a nuestro organismo sustancias que le son indispensables para su funcionamiento y desarrollo. Estas sustancias son:

- Los carbohidratos (pan, harinas, azúcares, pastas), de alto valor energético.
- Las proteínas (carnes, huevos, lácteos, legumbres) necesarios para el crecimiento y formación de los tejidos.
- Los lípidos (grasas y aceites) productores de energía.
- Aguas y sales minerales en proporciones variables para el equilibrio de las funciones del organismo.

- Las vitaminas, sustancias químicas complejas, en cantidades mínimas, pero indispensables para el buen estado del organismo.

Para definir la calidad de los alimentos no sólo hay que considerar su valor nutritivo o sus cualidades organolépticas, sino también su seguridad, es decir, su inocuidad, vinculada siempre a la ausencia de agentes químicos o biológicos capaces de atentar contra la salud del consumidor.

En la actualidad las personas tienden a lograr un equilibrio en la ingesta de dichas macromoléculas para preservar la salud; pero además se busca que la ingesta de alimento sea lo más agradable posible en cuanto al sabor, olor, y apariencia. Si a ello le agregamos la forma como es presentado dicho alimento, entonces la palabra agradable se convierte en el superlativo de exquisito.

Para que un alimento sea considerado exquisito, tiene que satisfacer todas las exigencias del cliente que consume ese alimento. Entonces la presentación entra a tallar, no solo para que sea agradable a la vista, sino que la presentación tiene que seguir ciertas conductas de preparación para que dicho alimento sea inocuo y nutritivo al ser consumido. Esas conductas de preparación son conocidas como las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM); y en esta ocasión nos avocaremos a las BPM que deben seguir los establecimientos de expendio de alimento para que la comida sea completamente libre de toxicidad.

El objetivo fue determinar a partir de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), las mejoras en los restaurantes de Pocollay y Calana en la ciudad de Tacna

## MATERIAL Y METODOS

Estudio descriptivo. Se realizó encuestas a todos los Restaurantes de Pocollay con los que trabajamos, para evaluar el cumplimiento de las normas establecidas según las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Se trabajó individualmente con cada Restaurante, realizando inspecciones sanitarias puntuales, determinando si es que cumplían o no con los parámetros establecidos.

Se coordinó con cada representante de los establecimientos alimenticios la autorización para la toma fotográfica, verificando de esta manera los resultados obtenidos en las encuestas realizadas. Los parámetros no cumplidos obtenidos en cada uno de los Restaurantes, sirvieron para poder elaborar los planes estratégicos de mejora en cada área, ya sea en cuanto a Desinfección, Limpieza, Higiene y Seguridad. Los formatos utilizados para las encuestas constaban de 100 requisitos alternativos, diferenciándose según el área de trabajo (cocina, comedor, almacén, etc.), cada uno tenía el valor de 1 (uno), siempre y cuando cumpliera con lo requerido, obteniéndose resultados en porcentaje (%) que detallaban si cada establecimiento reunía las condiciones para brindar una atención con calidad a los comensales que acudían a degustar sus alimentos en los Restaurantes de Pocollay en el Departamento de Tacna.

## RESULTADOS

Según se puede observar los resultados de las encuestas indican que los restaurantes de Pocollay y Calana en el Departamento de Tacna cumplen en forma aceptable las normas establecidas por las BPM. De los 6 Restaurantes encuestados "EL ALAMO" obtuvo el mejor porcentaje promedio, con un valor aceptable de 78%. El que menos promedio obtuvo fue el Restaurante Campestre "LAS PARRAS" con un 65%, lo cual indica que se encuentra en un proceso de mejoramiento.



La mayoría de Restaurantes en Pocollay y Calana no Capacitan al personal en cuanto a higiene de Alimentos.



Si bien es cierto la mayoría de los Restaurantes cuentan con una buena infraestructura, ninguno de ellos cuenta con una señalización en casos de Sismo.

Muy pocos de los establecimientos estudiados utilizan aceites de primera calidad muy por el contrario lo usan simultáneamente para diversas frituras de carnes.

Ninguno de los almacenes cuenta con tarimas de 20 centímetros para conservar alimentos secos, en su mayoría los depositan en el suelo.

En vista que los Restaurantes de Pocollay y Calana son mayormente campestres, muchos de ellos no cuentan con pisos pavimentados y están expuestos al aire y polvo que ingresa desde el exterior.

Según la encuesta realizada, los Restaurantes de la campaña de Tacna no cuentan con vestidores para su personal, utilizando para dichos fines el almacén o los servicios higiénicos.

En cuanto a los servicios higiénicos, casi todos cumplen con los parámetros establecidos, sin embargo muy pocos cuentan con jabón y papel higiénico.

Debido a su condición de Restaurantes campestres muy pocos cuentan en sus cocinas con campanas extractoras, ocasionando mayor calor, vapores de humo y riesgo de contaminación cruzada.

Los Establecimientos encuestados se mantienen limpios, cuentan con agua y desagüe, el personal uniformado brinda una buena atención a los comensales y cumplen en gran parte con las medidas de seguridad.

Las vajillas, utensilios y equipos se encuentran en buen estado de conservación, limpio y seco. No hay presencia de plagas ni roedores.

Los Alimentos que utilizan son frescos y se preparan al momento, si usan productos industrializados o enlatados estos cuentan con los registros sanitarios y las fechas de vencimiento vigentes.

Los mozos cuentan con una vestimenta simple: una camisa blanca y pantalón negro.

## DISCUSION

Tacna presenta una amplia variedad de platos en su rica gastronomía, siendo una de las más importantes ciudades del Perú que destacan por su arte culinario. Si bien es cierto son productos ricos en proteínas, carbohidratos, vitaminas y minerales, es muy probable que algunos de estos alimentos por falta de un control sanitario puedan presentar una toxicidad manifiesta y por ende causar daño tanto a los seres humanos como a los animales que los consuman (1,10).

Por lo dicho se han diseñado planes estratégicos de mejora (BPM) los cuales permitirán a los restaurantes en estudio brindar una

atención de calidad a todos sus clientes que acudan a degustar la variedad de platos típicos de la región (6).

Si bien es cierto las buenas prácticas de manufactura engloban un sinnúmero de procedimientos a realizar, la propuesta del presente trabajo es llevar a cabo lo siguiente:

- Realizar un mantenimiento apropiado de las instalaciones externas e internas, enfatizando en la limpieza y desinfección, iluminación, almacenamiento.
- Permitir que los establecimientos cuenten con la cantidad de agua necesaria (tanques de almacenamiento)
- Contar con un área de almacenamiento de desechos y productos químicos a fin de garantizar el control efectivo de plagas, insectos y roedores.(3)
- Trabajar estratégicamente en la higiene del personal, preparación y conservación de las comidas.
- Capacitar al personal en forma continua en cuanto a las BPM y almacenamiento.

Se concluye que los restaurantes de Pocollay y Calana del Departamento de Tacna, por ser campestres y contando con algunas limitaciones se puede concluir, que en su gran mayoría aplican las BPM en forma aceptable. La mayoría de los Establecimientos alimenticios, no cuenta dentro de sus servicios higiénicos con el material necesario para realizar su aseo personal (toalla, papel, jabón). El aplicar adecuadamente las BPM, permitirá a cada Restaurante mejorar la calidad de atención a sus comensales, siendo necesario subsanar las recomendaciones dejadas en el presente trabajo. Si bien es cierto se cumple con la mayoría de parámetros solicitados por las BPM en todas las áreas del establecimiento, en la mayoría de ellos no se cuenta con personal de seguridad, requisito indispensable para garantizar la

tranquilidad y confort del cliente.

El presente trabajo descriptivo nos ha permitido evaluar la labor que vienen realizando los restaurantes en la campaña de Pocollay y Calana en el Departamento de Tacna. Asimismo detectar las deficiencias a través de la aplicación de las normas de las Buenas Prácticas de Manufactura, las cuales una vez superadas asegurarán el mejoramiento de la atención al cliente y las condiciones sanitarias del establecimiento.

Se recomienda una mayor capacitación en cuanto a la higiene de los Alimentos en todos los Restaurantes de Pocollay y Calana en el Departamento de Tacna. Es de suma importancia almacenar los insumos alimenticios sobre tarimas de 20 cm por encima del piso, garantizando de esa manera la seguridad del alimento y por ende brindar una atención con calidad a los clientes del establecimiento. Con la finalidad de evitar una contaminación cruzada, es recomendable mantener la limpieza y conservación sanitaria en todas las áreas de los Restaurantes, en especial los servicios higiénicos; Los cuales deberán ser provistos del material necesario de uso para la comodidad de los clientes (jabón, papel, toalla.). La seguridad es básica en cada local que se destina a brindar una atención alimenticia, por lo que se recomienda contar con personal de seguridad o bien coordinar con la Policía Nacional en el Departamento de Tacna.

Se recomienda a los Responsables de cada Establecimiento ser más innovadores, ya que no solo con el cumplimiento de las BPM podemos lograr captar nuestros clientes, sino por el contrario deberíamos adicionar a esto nuevas alternativas que vislumbren a nuestros comensales y sientan que además de ser muy bien atendidos en la degustación de sus platos, nos preocupamos también por la parte cultural y social.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. Codex Alimentarius Committee. International Recommended Code of Practice – General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev.3 1997).
2. Decreto Supremo N° 007-98-SA del 24 de setiembre de 1998 Normas de Funcionamiento del Comité Nacional del Codex Alimentarius.
3. Secretaría de Salud. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. México D.F. Diario Oficial de la Federación, 9 de Agosto de 1999.
4. Secretaría del Trabajo y Previsión Social. NOM-027-STPS-1993, señales y avisos de seguridad e higiene. México D.F. 1993.
5. Secretaría de Salud. Guía para la Auto verificación de las Buenas Prácticas de Higiene en su Establecimiento. México D.F. 1993.
6. Secretaría de Salud. Manual de Aplicación del Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos. México D.F, 1993.
7. Badui DS. Diccionario de Tecnología de los Alimentos, Editorial Alhambra Mexicana. 1988.
8. Frazier WC. Microbiología de los Alimentos. Editorial Acirbia S.A. Zaragoza, España. 1978.
9. Gould WA. CGMP's, Food Plant Sanitation, Food Industries Consultant, President. Ohio Food Processors Association and Emeritus Professor of Food Processing & Technology. The Ohio State University. 1989.
10. Lonade & Blaker. Técnicas Sanitarias en el Manejo de los Alimentos. Editorial Pax-Mex, 1981.
11. U.S. Government printing office, 1990. Washington office of the Federal Register. Code of Federal Regulations. 21.110 "Current Good Manufacturing Practices".

## CORRESPONDENCIA:

Raúl Almonte Valdivia  
pachoalmonte@hotmail.com

Recibido: 03/11/2014

Aceptado: 27/11/2014