

## Tabla de Contenido

Dedicatoria .....	ii
Agradecimientos .....	iii
Tabla de Contenido .....	iv
Índice de Tablas .....	vii
Índice de Anexos .....	viii
Resumen .....	ix
1. Introducción .....	11
2. Marco Teórico .....	12
2.1. Antecedentes de la Fundación Integra .....	12
2.2. Antecedentes Epidemiológicos de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos .....	15
2.3. Regulación Nacional e Internacional .....	16
2.4. Objetivos del Trabajo .....	19
2.4.1. Objetivo General .....	19
2.4.2. Objetivos Específicos .....	19
2.5. Hipótesis .....	20
3. Metodología .....	21
3.1. Diseño del Instrumento de Evaluación de BPF .....	21
3.1.1. Instrumento .....	21
3.1.2. Referencia Cruzada .....	22
3.1.3. Validación .....	23
3.2. Aplicación del Instrumento de Evaluación de BPF .....	24
3.2.1. Cálculo del Tamaño Muestral .....	24
3.2.2. Levantamiento de la Información .....	26
3.2.3. Evaluación del Cumplimiento y Clasificación .....	26
3.3. Asesoría Técnica en Inocuidad de Alimentos .....	27
3.3.1. Proceso de Licitación Pública .....	27

3.3.1.1. Revisión de las Secciones "Sistema de Control y Aseguramiento de la Calidad" y "Multas e Infracciones" .....	27
3.3.1.2. Participación en el Proceso de Respuesta de Preguntas de los Oferentes....	28
3.3.2. Actividades de Capacitación .....	28
4. Resultados y Discusión .....	30
4.1. Evaluación de las Buenas Prácticas de Fabricación .....	30
4.1.1. Instrumento .....	30
4.1.2. Referencia Cruzada .....	31
4.1.3. Validación.....	33
4.2. Aplicación del Instrumento de Evaluación de BPF .....	35
4.2.1. Tamaño Muestral .....	35
4.2.2. Levantamiento de la Información.....	37
4.2.3. Evaluación del Cumplimiento y Clasificación.....	37
4.2.3.1. Aspectos Generales .....	40
4.2.3.2. Manipuladoras de Alimentos e Higiene .....	44
4.2.3.3. Manipulación Higiénica de Alimentos.....	47
4.2.3.4. Condiciones Estructurales del Establecimiento .....	49
4.2.3.5. Condiciones de los Sistemas de Apoyo .....	52
4.2.3.6. Productos de Limpieza y Desinfección.....	53
4.2.3.7. Disposición de Residuos Sólidos y Control de Plagas.....	54
4.2.3.8. Condiciones Estructurales y de Limpieza de la Bodega de Materias Primas Alimentarias y Sistema de Almacenamiento de Alimentos.....	57
4.2.3.9. Condiciones de Equipos de Congelación y Refrigeración .....	60
4.2.3.10. Condiciones de los Alimentos Almacenados.....	62
4.2.3.11. Control y Registro .....	64
4.2.3.12. Mantención de Artefactos y Utensilios de Cocina .....	66
4.2.3.13. Estado de Limpieza de Artefactos y Utensilios de Cocina.....	68
4.2.3.14. Comparación por Estratos.....	70
4.3. Asesoría Técnica en Inocuidad de Alimentos .....	72
4.3.1. Proceso de Licitación Pública.....	72

4.3.1.1. Revisión Secciones "Sistema de Control y Aseguramiento de la Calidad" y "Multas e Infracciones" .....	72
4.3.1.2. Participación en el Proceso de Respuestas de las Preguntas de Oferentes ...	74
4.3.2. Actividades de Capacitación .....	74
5. Discusión.....	76
6. Conclusiones.....	81
7. Recomendaciones .....	82
8. Bibliografía.....	85
9. Anexos.....	89

## Índice de Tablas

Tabla 1: Composición del universo de establecimientos educacionales de acuerdo a ruralidad .....	24
Tabla 2: Forma de clasificación del establecimiento de acuerdo al porcentaje de cumplimiento .....	27
Tabla 3: Resultados de la validación mediante aplicación del instrumento de evaluación en submuestra .....	34
Tabla 4: Distribución de la muestra de establecimientos de acuerdo a ruralidad y región .....	36
Tabla 5: Distribución de establecimientos evaluados según empresa concesionaria y región .....	36

## Índice de Anexos

Anexo 1: Acta de Supervisión de la Fundación Integra .....	90
Anexo 2: Acta de Supervisión BPF.....	94
Anexo 3: Manual del Acta de Supervisión de la Fundación Integra .....	96
Anexo 4: Clasificación de Infracciones de Acuerdo a los Aspectos Considerados en el Acta de Supervisión.....	98
Anexo 5: Análisis de Referencia Cruzada de los Aspectos Evaluados en el Acta de Supervisión de BPF.....	105
Anexo 6: Frecuencia de Supervisión de Aspectos a Evaluar en Servicios de Alimentación de la Red de Establecimientos de la Fundación Integra y JUNJI.....	176