

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO  
ESCUELA DE POSGRADO,  
UNIDAD DE POSGRADO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS  
ADMINISTRATIVAS



**“GESTIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y LA  
PRODUCTIVIDAD DE LOS RESTAURANTES DE HUARAL, 2023”**

**TESIS PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE DOCTOR EN  
ADMINISTRACIÓN**

**GISELLA PATTY LACHERRE RODRIGUEZ**

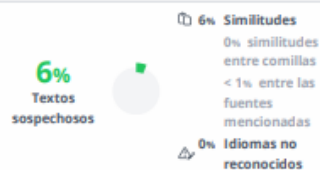
**ASESORA: DRA. MARIA CELINA HUAMAN MEJIA**

**Línea de investigación: 5.02.04 -- Negocios, Administración**

Callao, 2024

PERÚ

# TesisDoctorado - LACHERRE RODRIGUEZ GISELLA PATTY



Nombre del documento: TesisDoctorado - LACHERRE RODRIGUEZ GISELLA PATTY.pdf  
ID del documento: b76d2d373cd369384bd7117a8bb67270683255c3  
Tamaño del documento original: 3,61 MB

Depositante: FCA PREGRADO UNIDAD DE INVESTIGACION  
Fecha de depósito: 14/6/2024  
Tipo de carga: interface  
fecha de fin de análisis: 14/6/2024

Número de palabras: 27.169  
Número de caracteres: 167.282

Ubicación de las similitudes en el documento:



## Fuentes de similitudes

### Fuentes principales detectadas

N°	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	<a href="https://repositorio.unac.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12952/6301/TESIS_DOCTOR_PESANTES_FC...">repositorio.unac.edu.pe</a> <a href="https://repositorio.unac.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12952/6301/TESIS_DOCTOR_PESANTES_FC...">https://repositorio.unac.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12952/6301/TESIS_DOCTOR_PESANTES_FC...</a>	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (423 palabras)
2	<a href="https://sites.google.com/site/evalozanorangel/productividad">sites.google.com   PRODUCTIVIDAD - Ingeniería Industrial</a> <a href="https://sites.google.com/site/evalozanorangel/productividad">https://sites.google.com/site/evalozanorangel/productividad</a> 9 fuentes similares	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (180 palabras)
3	<a href="http://repositorio.upagu.edu.pe/bitstream/handle/UPAGU/396/16_DIAZ-MINCHAN_30-10-17.pdf">repositorio.upagu.edu.pe</a> <a href="http://repositorio.upagu.edu.pe/bitstream/handle/UPAGU/396/16_DIAZ-MINCHAN_30-10-17.pdf">http://repositorio.upagu.edu.pe/bitstream/handle/UPAGU/396/16_DIAZ-MINCHAN_30-10-17.pdf</a> 4 fuentes similares	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (133 palabras)
4	<a href="http://repositorio.unsaac.edu.pe/bitstream/20.500.12918/8084/1/253T20230596_TC.pdf">repositorio.unsaac.edu.pe</a> <a href="http://repositorio.unsaac.edu.pe/bitstream/20.500.12918/8084/1/253T20230596_TC.pdf">http://repositorio.unsaac.edu.pe/bitstream/20.500.12918/8084/1/253T20230596_TC.pdf</a> 1 fuente similar	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (130 palabras)
5	IF - HUARCAYA GODOY.pdf   IF - HUARCAYA GODOY #2ca606 El documento proviene de mi biblioteca de referencias	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (318 palabras)

### Fuentes con similitudes fortuitas

N°	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones	Datos adicionales
1	<a href="https://repositorio.uwiener.edu.pe/bitstream/20.500.13053/3023/1/TESIS_Rodriguez_Mari_-_Vargas_Iv...">repositorio.uwiener.edu.pe</a> <a href="https://repositorio.uwiener.edu.pe/bitstream/20.500.13053/3023/1/TESIS_Rodriguez_Mari_-_Vargas_Iv...">https://repositorio.uwiener.edu.pe/bitstream/20.500.13053/3023/1/TESIS_Rodriguez_Mari_-_Vargas_Iv...</a>	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (14 palabras)
2	<a href="http://repositoriodspace.unipamplona.edu.co/jspui/bitstream/20.500.12744/2922/1/Angarita_Galvis...">repositoriodspace.unipamplona.edu.co</a> <a href="http://repositoriodspace.unipamplona.edu.co/jspui/bitstream/20.500.12744/2922/1/Angarita_Galvis...">http://repositoriodspace.unipamplona.edu.co/jspui/bitstream/20.500.12744/2922/1/Angarita_Galvis...</a>	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (40 palabras)
3	<a href="http://riul.unanleon.edu.ni:8080/jspui/retrieve/6475">riul.unanleon.edu.ni</a> <a href="http://riul.unanleon.edu.ni:8080/jspui/retrieve/6475">http://riul.unanleon.edu.ni:8080/jspui/retrieve/6475</a>	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (35 palabras)
4	<a href="http://repositorio.upagu.edu.pe/handle/UPAGU/396/16-text-La_Investigaci3n_tiene_como_objetivo_de...">repositorio.upagu.edu.pe   Clima organizacional y la implementación de las buen...</a> <a href="http://repositorio.upagu.edu.pe/handle/UPAGU/396/16-text-La_Investigaci3n_tiene_como_objetivo_de...">http://repositorio.upagu.edu.pe/handle/UPAGU/396/16-text-La_Investigaci3n_tiene_como_objetivo_de...</a>	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (36 palabras)
5	<a href="https://repositorio.unc.edu.pe/handle/20.500.14074/4348">repositorio.unc.edu.pe   La calidad de servicio y su influencia en la satisfacción y l...</a> <a href="https://repositorio.unc.edu.pe/handle/20.500.14074/4348">https://repositorio.unc.edu.pe/handle/20.500.14074/4348</a>	< 1%		Palabras idénticas: < 1% (36 palabras)

### Fuentes mencionadas (sin similitudes detectadas) Estas fuentes han sido citadas en el documento sin encontrar similitudes.

- <https://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/20.500.12672/20659>
- <http://hdl.handle.net/20.500.14074/4348>
- <https://nulan.mdp.edu.ar/rid/eprint/1607/>
- <https://elibro.net/es/ereader/bibliotecaune/45837>
- <https://repositorio.iica.int/handle/11324/7844>

## INFORMACIÓN BÁSICA

### **Facultad**

Ciencias Administrativas

### **Unidad de investigación**

Facultad de Ciencias Administrativas

### **Título**

Gestión de las buenas prácticas de manufactura y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

### **Autor(es)/Código ORCID/DNI**

Gisella Patty Lacherre Rodriguez

Codigo ORCID: 0000-0001-5916-5748 DNI 25807620

### **Asesor y coasesor/ Código ORCID/DNI**

Dra. María Celina Huaman Mejia

Codigo ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1034-0151> DNI 06152205

### **Lugar de ejecución**

Huaral, Lima

### **Unidad de análisis**

Restaurante de Huaral – Lima – Perú, integrantes de la asociación Ahora Huaral.

### **Tipo de investigación**

Básica/Aplicada

### **Enfoque:**

Cuantitativo.

### **Diseño de investigación**

No experimental, corte transversal, hipotético deductivo.

### **Tema OCDE: Negocios, Administración**

5.02.04 Negocios, Administración

## HOJA DE REFERENCIA DEL JURADO Y APROBACIÓN

### MIEMBROS DEL JURADO:

- Dr. Juan Benjamin Puican Castro           Presidente
- Dr. Constantino Miguel Nieves Barreto   Secretario
- Dr. Madison Huarcaya Godoy           Vocal
- Dr. Rufino Alejos Ipanaqué           Vocal
- Dr. Néstor Marcial Alvarado Bravo       Suplente
- Dra. María Celina Huamán Mejía       Asesora

Nº de Libro: 1

Nº de Acta: 19

Nº Folio: 121

Fecha de Aprobación de tesis: 07 de junio del 2024

Fecha de Sustentación: 24 de Julio del 2024

Resolución de Comité Directivo de la Unidad de Posgrado N° 117 -2024-CD-UPG-FCA-UNAC de fecha 17 de mayo del 2024, donde se designa Jurado Examinador de Tesis para obtener el grado académico de Doctor.

## **DEDICATORIA**

A mi hijo Gonzalo que siempre está ayudándome en todo, a mis padres Víctor y Zoila, aunque ya no están físicamente conmigo, su amor es infinito y sin su apoyo y gran amor, no hubiera sido posible este logro. A mis hermanos Tito, Coco y Gladys, por su amor incondicional.

## **AGRADECIMIENTOS**

A Dios, mis padres que en paz descansen, hijo, hermanos y mi linda familia, que siempre me apoyan.

A la asociación Ahora Huaral que hicieron posible que pudiera realizar este presente trabajo de investigación.

A mi asesora Dra Maria Huaman, por las enseñanzas, confianza, asesoría profesional y paciencia. Por enseñarme de forma práctica como se debe realizar un trabajo de investigación.

A mis docentes del doctorado de administración de la UNAC, por las enseñanzas impartidas en las clases.

A la Dra. Norma Muguruza, Dra Juana Ramos, Ing. Damary Chumpitaz y Mg. Carlos Alfaro, grandes amigos, por la preocupación para que pueda realizar mi tesis, enseñanzas, consejos y ejemplo.

A mis compañeros de trabajo de la Facultad de Ciencias Empresariales de la Cantuta, por la motivación que me dan para seguir estudiando y creciendo profesionalmente.

A mis compañeros de clases del Doctorado de Administración por compartir sus conocimientos, por el trabajo en equipo, por el compañerismo y alegría.

El autor

## ÍNDICE

INDICE DE TABLAS .....	4
INDICE DE FIGURA .....	5
RESUMEN.....	6
RESUMO.....	7
ABSTRATTO .....	8
INTRODUCCIÓN.....	9
I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	12
1.1. Descripción de la realidad problemática.....	12
1.2. Formulación del problema.....	15
1.2.1. Problema general .....	15
1.2.2. Problemas específicos .....	15
1.3. Objetivos.....	16
1.3.1. Objetivo general .....	16
1.3.2. Objetivos específicos.....	16
1.4. Justificación .....	16
1.5. Limitantes de la investigación .....	20
1.5.1. Limitaciones teóricas .....	20
1.5.2. Limitaciones Temporales .....	20
1.5.3. Limitaciones espaciales.....	21
II. MARCO TEÓRICO .....	22
2.1. Antecedentes.....	22
2.1.1. Antecedentes Internacionales .....	22
2.1.2. Antecedentes Nacionales .....	25
2.2. Bases teóricas .....	28

2.2.1.	Variable 1. Gestión de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) .....	28
2.2.2.	Variable 2. Productividad .....	38
2.3.	Marco Conceptual .....	43
2.3.1.	Variable 1. Buenas Practicas de Manufactura .....	43
2.3.2.	Variable 2. Productividad .....	44
2.4.	Definición de términos básicos:.....	45
III.	HIPÓTESIS Y VARIABLES .....	47
3.1.	Hipótesis .....	47
3.1.1.	Hipótesis general.....	47
3.1.2.	Hipótesis específicas.....	47
3.2.	Definición conceptual de variables .....	47
3.2.1.	Operacionalización de variables .....	49
IV.	METODOLOGÍA .....	51
4.1.	Diseño de metodológico .....	51
4.2.	Método de Investigación .....	52
4.3.	Población y muestra.....	52
4.4.	Lugar de estudio y periodo desarrollado.....	54
4.5.	Técnicas e instrumentos para la recolección de la información.....	54
4.5.1.	Técnicas .....	54
4.5.2.	Instrumentos.....	54
4.5.3.	Validez.....	55
4.5.4.	Confiability.....	55
4.6.	Análisis y procesamiento de datos .....	56
4.6.1.	Análisis de datos.....	56
4.6.2.	Procesamiento de datos .....	57



4.7.	Aspectos Éticos en investigación .....	57
V.	RESULTADOS.....	58
5.1.	Resultados descriptivos.....	58
5.1.1.	Variable: Gestión de las BPM.....	58
5.1.2.	Variable: Productividad.....	65
5.2.	Resultados inferenciales .....	68
5.2.1.	Prueba de Hipótesis General de la investigación .....	68
5.2.2.	Prueba de Hipótesis Específicas.....	69
VI.	DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS .....	75
6.1.	Contrastación y demostración de la hipótesis con los resultados .....	75
6.2.	Contrastación de los resultados con otros estudios similares.....	78
6.3.	Responsabilidad ética de acuerdo con los reglamentos vigentes.....	81
VII.	CONCLUSIONES .....	82
VIII.	RECOMENDACIONES.....	84
IX.	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	86
X.	ANEXOS.....	93

## INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Matriz operacionalización Buenas Prácticas de Manufactura. ....	49
Tabla 2 Matriz operacionalización de la Productividad. ....	50
Tabla 3 Número de trabajadores de los restaurantes de Huaral integrantes de la asociación Ahora Huaral. ....	54
Tabla 4 Validez por los expertos del instrumento Gestión de las Buenas Prácticas de Manufactura: .....	55
Tabla 5 Validez por los expertos del instrumento Productividad. ....	55
Tabla 6 Resultado del alfa de cronbach para la Gestión de las BPM .....	56
Tabla 7 Resultado del alfa de cronbach para la Productividad .....	56
Tabla 8 Distribución de frecuencia de la variable Gestión de las BPM .....	58
Tabla 9 Distribución de frecuencia por nivel de instalaciones y equipos.....	59
Tabla 10 Distribución de frecuencia por nivel de los manipuladores de alimentos...	60
Tabla 11 Distribución de frecuencia por nivel de control de operaciones .....	61
Tabla 12 Distribución de frecuencia por nivel de mantenimiento y saneamiento .....	62
Tabla 13 Distribución de frecuencia por nivel de documentación .....	63
Tabla 14 Distribución de frecuencia por nivel de Productividad.....	65
Tabla 15 Distribución de frecuencia por nivel de eficiencia.....	66
Tabla 16 Distribución de frecuencia por nivel de eficacia .....	67
Tabla 17 Prueba de la normalidad.....	68
Tabla 18 Correlación de la Gestión de las BPM y la productividad.....	69
Tabla 19 Correlación de la gestión de las instalaciones y equipos y la productividad .....	70
Tabla 20 Correlación de la gestión manipuladores de alimentos y la productividad	71
Tabla 21 Correlación de la gestión del control de operaciones y la productividad ...	72

Tabla 22 Correlación de la gestión de mantenimiento y saneamiento y la productividad .....	73
Tabla 23 Correlación de la gestión de la documentación y la productividad .....	74

## INDICE DE FIGURA

Figura 1_Mapa de gestión de procesos .....	41
Figura 2 Figura de la Variable: Gestión de buenas prácticas de manufactura .....	58
Figura 3_Figura de la Dimensión Instalaciones y equipos. ....	60
Figura 4_Figura de la dimensión manipuladores de alimentos.....	61
Figura 5_Figura de la dimensión control de operaciones. ....	62
Figura 6_Figura de la dimensión mantenimiento y saneamiento.....	63
Figura 7_Figura de la dimensión de documentación .....	64
Figura 8_Figura de la Variable: Productividad.....	65
Figura 9_Figura de la dimensión eficiencia .....	66
Figura 10_Figura de la dimensión eficacia.....	67

## RESUMEN

El estudio presente con el título Gestión de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la Productividad de los Restaurantes de Huaral, 2023, ha tenido como objetivo general determinar la relación en la Gestión de las Buenas Prácticas de Manufactura y la Productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

La metodología empleada ha sido el hipotético deductivo, investigación básica, el diseño sin experimentación y transversal de nivel correlacional, La conformación de la muestra ha sido de 58 colaboradores, cocineros y administrativos de los restaurantes integrantes de la asociación Ahora Huaral. La técnica que se ha utilizado para recabar la información de los participantes ha sido la encuesta, y el instrumento ha sido el cuestionario, que se ha validado mediante la evaluación de expertos, y la confiabilidad comprobada mediante el estadístico alfa de cronbach. El resultado del coeficiente de correlacion de Rho Sperman ( $p\text{valor} = 0.00 < 0.05$ ) entre las 2 variables fue de 0.823, el cual nos evidencia, que entre las variables Gestión de las BPM y la productividad hay una correlación directa muy alta. Así mismo existe correlación directa entre la hipótesis específica 1, 2, 3, 4, 5 con la productividad.

Palabras claves: buenas prácticas de manufactura, productividad, inocuidad.

## RESUMO

O presente estudo intitulado Gestão de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Produtividade de Restaurantes em Huaral, 2023, teve como objetivo geral determinar a relação entre a Gestão de Boas Práticas de Fabricação e a Produtividade de restaurantes. .

A metodologia utilizada foi a pesquisa hipotética dedutiva, básica, o desenho sem experimentação e nível correlacional transversal. A composição da amostra foi de 58 colaboradores, cozinheiros e administradores dos restaurantes membros da associação Ahora Huaral. A técnica utilizada para coletar informações dos participantes foi a pesquisa e o instrumento foi o questionário, que foi validado por meio de avaliação de especialistas e a confiabilidade verificada por meio da estatística alfa de Cronbach. O resultado do coeficiente de correlação Rho Serman ( $p\text{valor} = 0,00 < 0,05$ ) entre as 2 variáveis foi de 0,823, o que nos mostra que existe uma correlação direta muito alta entre as variáveis de Gestão BPM e a produtividade. Da mesma forma, existe uma correlação direta entre as hipóteses específicas 1, 2, 3, 4, 5 com a produtividade.

Palavras-chave: boas práticas de fabricação, produtividade, segurança.

## ABSTRATTO

Il presente studio dal titolo Gestione delle buone pratiche di produzione (GMP) e produttività dei ristoranti a Huaral, 2023, ha avuto l'obiettivo generale di determinare la relazione tra la gestione delle buone pratiche di produzione e la produttività dei ristoranti da Huaral, 2023.

La metodologia utilizzata è stata l'ipotetico deduttivo, la ricerca di base, la progettazione senza sperimentazione e il livello di correlazione trasversale. La composizione del campione è stata di 58 collaboratori, cuochi e amministratori dei ristoranti membri dell'associazione Ahora Huaral. La tecnica utilizzata per raccogliere informazioni dai partecipanti è stata l'indagine, e lo strumento è stato il questionario, che è stato validato attraverso la valutazione di esperti e l'affidabilità verificata attraverso la statistica alfa di Cronbach. Il risultato del coefficiente di correlazione Rho Sperman ( $pvalue = 0,00 < 0,05$ ) tra le 2 variabili è stato 0,823, il che ci mostra che esiste una correlazione diretta molto elevata tra le variabili di BPM Management e la produttività. Allo stesso modo, esiste una correlazione diretta tra l'ipotesi specifica 1, 2, 3, 4, 5 con la produttività.

Parole chiave: buone pratiche di fabbricazione, produttività, sicurezza.

## INTRODUCCIÓN

El estudio presente tiene como objetivo central relacionar la Gestión BPM y la Productividad de los restaurantes de Huaral, 2023 – Lima.

Según indica la OMS (2020), que, debido a la contaminación de alimentos en los países de menores ingresos, hay una pérdida de \$110 000 millones en productividad y gastos en la salud.

Y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son un grupo de medidas aplicadas en el proceso y venta de los alimentos, La implementación de las BPM son garantes de la calidad en cuanto a la sanidad e inocuidad. Los programas se realizan de forma escrita para que sean aplicados, se les dé seguimiento y se evalúen (DIGESA y MINSA, 2010). Y estas deben ser cumplidas de forma obligatoria por todas las empresas que procesan alimentos.

Así mismo, las BPM, dentro de una empresa de alimentos se define como las pautas que deben seguir los manipuladores de alimentos, para no contaminar durante toda la línea productiva donde se elaboran los productos alimenticios, hasta que llega al consumidor final (Ministerio de Agricultura, ganadería y pesca, Argentina, 2020).

Cuando las empresas no cumplen las BPM, podrían tener problemas con la autoridad sanitaria con sanciones que significarían el cierre del negocio o cuantiosas multas. Puede afectar a los clientes con graves enfermedades hasta la muerte, o pérdida económica de la empresa, con la merma de insumos y/o alimentos preparados. Y esto en varios puntos está relacionado con la productividad de la empresa. Por ejemplo, si no se establecen procesos adecuados de control de materia prima esta se podría deteriorar y se tendría que eliminar, disminuyendo la productividad de la empresa, así mismo cuando un producto se contamina y causa

daños al consumidor, habría la posibilidad de perder un cliente, o que este denuncie al establecimiento, causando pérdidas de más clientes y desprestigio para el establecimiento.

Y la productividad está determinada por la proporción que existe entre lo producido y los recursos que se utiliza para lograr esa cantidad producida. (Medina, 2010 como cito en Fontalvo et al, 2018).

Así mismo, la productividad son los bienes o mercancía que se produce en un determinado espacio relacionado con los recursos utilizados. Y esto va a servir para evaluación del rendimiento de las empresas, maquinaria y equipos, empleados. Es importante mencionar, que la productividad está condicionada por la forma de producción, el tipo de adelanto tecnológico, y el mejoramiento de habilidades del recurso humano. (Robbins y Coulter, 2010 como cito en Loli 2019).

Se tomó como muestra del estudio a 58 empleados, de 6 restaurantes integrantes de la asociación “Ahora Huaral”, los establecimientos quedan ubicados en el distrito de Huaral, Departamento de Lima. La encuesta se empleó como técnica para recabar la información de la muestra (participantes), y el cuestionario como instrumento, el cual a través de los expertos ha sido validado, y la confiabilidad demostrada por la estadística de alfa de cronbach.

La gastronomía del distrito de Huaral se caracteriza por elaborar platos típicos de la región; como chanco al palo, picante de cuy, arroz con pato, pato en ají, carapulcra, pachamanca, sopa garcia y otros. Dentro del distrito de Huaral se encuentra trabajando los restaurantes que pertenecen a la asociación “Ahora Huaral”.

La asociación “Ahora Huaral” es organizadora de la feria gastronómica de chanco al palo de Huaral, que se realiza anualmente. Participan en distintas ferias gastronómicas a nivel nacional e internacional y programas del estado como CALTUR



(calidad turística dada por MINCETUR), con la municipalidad distrital y otros. Reciben capacitaciones y asesorías en buenas prácticas de manipulación de alimentos, calidad de servicios, capacitaciones gastronómicas y otros.

## **I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

### **1.1. Descripción de la realidad problemática**

Según la Organización Mundial de la Salud (2020), menciona que en el mundo por ingerir alimentos contaminados se enferman 600 millones de personas, y que esto representa 1 de cada 10 habitantes, y mueren 420000. Esto se debe al incumplimiento de las buenas prácticas en la manipulación, inadecuada conservación de los alimentos, agua contaminada y otros, la cual lleva a una pérdida de \$110 000 millones en productividad y gastos en la salud.

Según la FAO (2022), la inexistencia de principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura (deben seguir la cadena de expendio de comidas), puede no garantizar que se cumplan los requisitos sanitarios en la elaboración de alimentos. Los principios básicos de las Buenas Prácticas, cuidan la salud de los consumidores y aseguran un producto de calidad.

En cuanto a los restaurantes a nivel mundial, los que han obtenido la certificación en gestión de calidad e inocuidad son muy pocos. En el sector hoteles con servicio de restaurantes solo el 0.43% del total, estas cifras reflejan el poco conocimiento e importancia de la inocuidad (Pesantes, 2021).

Un estudio realizado en España, sobre los conocimientos de las Buenas Prácticas de Manufactura, a las personas que manipulan productos alimenticios, se pudo apreciar que conocían de los hábitos que consideraban poco higiénicos, sin embargo, esto no garantiza que ellos no realizan estos hábitos poco higiénicos (Carrasco et al, 2014).

En Colombia se evidenció que el 60.7 % de trabajadores que manipulan alimentos, han tenido capacitaciones en Buenas Prácticas de Manufactura. Pero en

la práctica se encontró que manejan dinero y manipulan alimentos (17%), usaban joyas mientras trabajaban (8.9%), con esmalte, las uñas y largas (15.2%), (Carrasco et al, 2014).

En Venezuela se encontró que el 84.2% de los empleados asistieron a cursos de Buenas Prácticas de Manufactura, sin embargo, el 68.9% no demostraron un nivel adecuado de conocimientos.

En el Estado peruano las Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA), es debido al incumplimiento de las Buenas Prácticas, generando efectos negativos para con la salud, direccionado a los sectores más vulnerables. Considerando que el 90% de las ETA es originado por ingerir alimentos en los centros educativos, mercados, expendio ambulatorio de forma pública e incluso en el centro familiar (Carrasco et al, 2014).

En Lima no se puede dejar de mencionar estos problemas que se visualiza según detalle de los resultados de una investigación en Buenas Prácticas de Manufactura desarrollada en 27 restaurantes de Mariscos y Pescado en que consideraron como delimitación geográfica 21 distritos de Lima Metropolitana, obteniendo que un 40% de la muestra, el personal de cocina consideraba correcto consumir sus alimentos en el proceso de preparación de los diferentes potajes que ofrecía el restaurante, asimismo, el 76% del personal se observó que carecía de la indumentaria reglamentada en buenas prácticas de preparación alimentaria, y el 64% del personal mostraban presencia antihigiénica, el 77% de estos restaurantes no contaban con protocolos e ilustraciones educativos en higiene para con los comensales. Con respecto a otro estudio desarrollado en el distrito de Comas, se detalló que el 98% de los centros de expendio de alimentos no contaban con el protocolo exigente para los residuos sólidos y que el 72% de los responsables de

manipular los alimentos para su preparación, carecían de capacitación en buenas prácticas alimentarias (Carrasco et al, 2014).

Así mismo, hay estudios que indican que debido a las malas prácticas de manufactura reportan alimentos contaminados y que causan graves enfermedades al ser humano. Se tienen investigaciones de casos de personas enfermas por el consumo de productos no saludables y que esto es debido a la incorrecta manipulación del consumidor, inadecuada producción, inadecuado control de los procedimientos de calidad y otros (Gonzales et al, 2012 como cito en Palomino et al, 2018).

Las enfermedades transmitidas por medio de los alimentos contaminados (ETAs), podrían causar graves enfermedades y perjuicio para los establecimientos de restauración (Gonzales et al, 2012). Las ETAs, ocasionan problemas de salud que pueden llegar hasta la muerte de los consumidores, y a la vez un problema de economía para las naciones, e impacto internacional del comercio de los alimentos (Palomino, 2018).

Existen peligros asociados a la manipulación de alimentos, estos pueden ser contaminados en cualquier etapa de la cadena productiva, desde la crianza o cultivo hasta llegar al consumidor final (Armendáriz, 2013).

En lo personal, mi experiencia como asesora, en restaurantes he visto en varios casos como; el personal carece de conocimiento en las BPM, no hay control de la limpieza y desinfección al no conocer sobre la dosificación de los productos químicos e instructivos, inadecuada higiene, como uniforme sucio, uñas largas, uso de esmalte, mala manipulación de los alimentos pudiendo causar una contaminación cruzada, la infraestructura sin mantenimiento, equipos obsoletos, utensilios en mal

estado, poco control de productos perecibles, inadecuado control de almacenes, entre otros.

## **1.2. Formulación del problema**

### **1.2.1. Problema general**

¿En qué medida se relaciona la gestión de las buenas prácticas de manufactura y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023?

### **1.2.2. Problemas específicos**

P1 ¿En qué medida se relaciona la gestión de las instalaciones y equipos y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023?

P2 ¿En qué medida se relaciona la gestión de los manipuladores de alimentos y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023?

P3 ¿En qué medida se relaciona la gestión en el control de operaciones y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023?

P4 ¿En qué medida se relaciona la gestión en mantenimiento y saneamiento y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023?

P5 ¿En qué medida se relaciona la documentación en BPM y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023?

### **1.3. Objetivos**

#### **1.3.1. Objetivo general**

Determinar la relación en la gestión de las Buenas Prácticas de Manufactura y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

#### **1.3.2. Objetivos específicos**

O1 Determinar la relación en la gestión de las instalaciones y equipos y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

O2 Determinar la relación en la gestión de los manipuladores de alimentos y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

O3 Determinar la relación en la gestión del control de operaciones y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

O4 Determinar la relación en la gestión de mantenimiento y saneamiento y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

O5 Determinar la relación en la gestión de la documentación en la BPM y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023

### **1.4. Justificación**

#### **Justificación Filosófica o Epistemológica de la investigación.**

Platón (369 – 361 AC.), en su periodo crítico, En este período, se comienzan a formular los primeros conceptos de la Teoría de las Ideas y la Teoría política. Es aquí donde emergen las denominadas Intenciones:

**Intención ética:** Siguiendo la filosofía de Sócrates, esta perspectiva busca fundamentar la virtud en el conocimiento. Es necesario definir varios conceptos clave:

- **Bien:** Se relaciona con el objetivo final del conocimiento y la virtud, lo que guía las acciones humanas hacia lo correcto y beneficioso.
- **Estético:** representa la armonía y perfección moral, reflejando el Bien y vinculándose a la virtud.
- **Justicia:** Esta direccionada a una virtud central que implica actuar conforme a la verdad y el bien común, garantizando la armonía social y personal.
- **Moral socrática:** direcciona al entendimiento de la idea donde, el conocimiento verdadero conduce a la virtud, ya que el mal es resultado de la ignorancia, y educar es esencial para desarrollar la virtud. (Vásquez et al, 2024)

Según Ludwig von Bertalanffy, “la Teoría general de sistemas, en concordancia con Platón, la Escuela Tomista, las teorías autobiográficas del ser humano y Ludwig von Bertalanffy en el año de 1969 en su libro “Teoría general de los sistemas” define las interrelaciones entre el Macroentorno, Microentorno y su influencia en la formación de los seres humanos”. (Vásquez et al, 2024)

Es así que, la justificación filosófica o epistemológica de las Buenas Prácticas de Manufactura está centrada en conocimientos científicos en los cuales se considera la ética, las costumbres y las culturas. Es por ello por lo que se considera como eje fundamental para asegurar una salud óptima y bienestar de la especie humana. Integrar estos factores de las buenas prácticas en los programas y políticas de salud pública es importante para el desarrollo sano y sostenible de la sociedad. Así mismo se rescata lo indicado por: Kittler, Sucher y Nelms (2016) en el que refiere que "la alimentación y la cultura están intrínsecamente vinculadas, y cualquier intento de promover cambios en los hábitos alimentarios debe considerar los factores culturales que influyen en las elecciones de alimentos" (p. 22).

Las buenas prácticas de manufactura son procesos sistémicos para que se controle y asegure que los productos se elaboren con calidad, están diseñados para minimizar los riesgos de que el producto salga contaminado (WHO, 2003).

Y siendo las buenas prácticas una de las aristas que logra alcanzar la calidad de los alimentos es por eso necesario dar a conocer los conceptos que han evolucionado en torno a la calidad y las BPM y mencionar que este enfoque está sustentado en teorías dadas por diferentes autores e instituciones que ven los temas de inocuidad y salud del ser humano.

La calidad es característica para satisfacer al cliente en lo que necesita, y esta no debe tener deficiencias, es la adecuación para su uso (Juran, 1993).

La calidad no resulta de inspeccionar, sino en mejorar los procesos en la producción, en su mayoría los problemas en empresas, son del sistema, no de personas (Deming, 1982).

Los niveles altos de calidad y productividad se alcanzan cuando los trabajadores se involucran y se capacitan (Crosby, 1979).

Las BPM aseguran que los productos sean de calidad y seguros. La calidad debe ser construida durante toda la elaboración del producto y no solo aprobada al final (FDA, 2004).

Las BPM exigen un control en el proceso de fabricación, con procedimientos y uso de formatos. El control de procesos es necesario para mantener la uniformidad y calidad (ICH Q7, 2000).

Las BPM tiene como uno de sus principios el mantenimiento de instalaciones y equipos de frecuencia regular, que debe estar señalado dentro de un programa con procedimientos y fechas. El dar mantenimiento preventivo evita fallos y asegura la calidad del producto (WHO, 2003).



Las BPM destacan en su importancia en la higiene, para elaborar productos seguros y sanos. La higiene es de vital importancia para producir alimentos seguros, (ICH Q7, 2000).

El marco filosófico de la productividad se centra en la eficiencia y eficacia para obtener resultados óptimos y sostenibles. Así mismo, esto es sustentada por diferentes teorías y conceptos como se mencionan a continuación:

La eficiencia involucra el uso de recursos de manera más efectiva para lograr resultados, la cual se minimiza desperdicios y ser más óptimo con los procesos o servicios (Drucker, 1985).

La productividad en una empresa va a depender de las capacidades de los trabajadores. Es por eso que invertir en la capacitación, incentivar el trabajo en equipo, y que los empleados tengan un equilibrio entre su vida profesional y personal son esenciales para tener altos niveles de productividad (Wooden, 2003).

En la productividad la tecnología e innovación son claves. Las organizaciones que adoptan nuevas tecnologías se posicionan en el mercado y tienen un crecimiento sostenible, innovar y mejorar continuamente fomenta el crecimiento económico (Krugman, 1994).

### **Justificación a nivel técnico y metodológico.**

Asimismo, se consideró la importancia de desarrollar la presente investigación para observar la relación entre las buenas prácticas de manufactura y la productividad de los restaurantes objeto de la presente investigación, lo que permitirá analizar, si existe relación entre las variables y el nivel de coeficiente de correlación entre las dos variables identificadas en la investigación, de esta manera contribuir a la generación de nuevos conocimientos. Así mismo, metodológicamente se utilizó los instrumentos

de investigación para la aplicación en la población muestral definida de la población, con el objeto de recabar información cuantitativa que llevara al análisis e interpretación luego del proceso de la estadística descriptiva e inferencia.

De la misma manera se busca determinar la relación entre la gestión de las BPM y la productividad. En el Perú, en los restaurantes hay una baja implementación de los sistemas de calidad e inocuidad. Esto se debe a que no quieren invertir, muchos propietarios y/o administradores de estas unidades, considerando que es un gasto más que una inversión. Si se da a conocer que existe una relación de las BPM y la productividad, animaría a implementar a más restaurantes las BPM. Los aportes importantes de este estudio que nos permitirán apreciar los resultados y dar las recomendaciones para que puedan ser tomados por otros propietarios de restaurantes y/o empresas donde elaboran alimentos.

## **1.5. Limitantes de la investigación**

### **1.5.1. Limitaciones teóricas**

Según la FAO (2016), "la falta de una definición estándar y universalmente aceptada de buenas prácticas alimentarias puede llevar a interpretaciones variadas y dificultar la comparación de estudios" (p. 30).

Pocos antecedentes de la investigación, donde buscan la relación de la gestión de las BPM y la productividad

### **1.5.2. Limitaciones Temporales**

Swinburn et al. (2011) subrayan que "el entorno alimentario está en constante evolución debido a factores económicos, políticos y sociales, lo que puede afectar la eficacia y la sostenibilidad de las buenas prácticas manufactura" (p. 809).

La insuficiente disponibilidad de tiempo se debe a motivos laborales y familiares, pero se tiene que efectivizar el tiempo para cumplir con el cronograma de la tesis.

### **1.5.3. Limitaciones espaciales**

En cuanto al espacio de Huaral se encuentra ubicado a 1.5 horas de Lima, y los restaurantes se encuentran relativamente cerca entre ellos, solo que algunas ocasiones hay neblina en la variante, cerca de la ciudad de Huaral, aumentando el tiempo de llegada.

## **II. MARCO TEÓRICO**

### **2.1. Antecedentes**

#### **2.1.1. Antecedentes Internacionales**

Alban, A. (2017), en su investigación Las Buenas Prácticas de Manufactura y su Impacto en los Procesos Productivos en la Quesera Comunal Pímbalo en la Comunidad de Pímbalo, Parroquia Simiátug Cantón Guaranda, menciona el problema principal de estudio ¿Las buenas prácticas de manufactura inciden el proceso productivo de la unidad de análisis del estudio?, utiliza en su investigación el enfoque cualitativo y cuantitativo, de tipo correlacional, la información es recogida mediante un check list de las BPM, y un cuestionario de preguntas abiertas y cerradas. La muestra está conformada por 44 personas involucrados en el proceso productivo, y según sus resultados el 17 % de los establecimientos no cumplen con las condiciones de infraestructura, el 50% del personal no cuentan con la indumentaria correcta, el 100% no acatan con las normas de higiene del personal, 62 % usan recipientes adecuados para la recolección de la leche, y el 21% no cumplen con las disposiciones de las instalaciones.

Rodas, G. (2018), en su estudio; Influencia de la aplicación de buenas prácticas de manufactura, en la calidad del queso tipo fresco, en plantas procesadoras de lácteos en la provincia de Chimborazo, Ecuador, donde determina la influencia de aplicación de BPM en la calidad del queso fresco de las plantas procesadoras en la provincia de Chimborazo siendo este su objetivo principal. El método que ha usado es el cuantitativo, la investigación es de tipo aplicada, descriptivo, de no experimentación de corte transversal, la investigación no probabilística. 5 microempresas han participado en su estudio como parte de la muestra; ha usado

como técnica para recolectar los datos la entrevista y encuesta. En cuanto a los resultados respecto a la dimensión de BPM indicaron que el 40 por ciento de empresas están en desacuerdo, el otro 40% está de acuerdo y el 20% no está seguro. Así mismo a la comprobación de la hipótesis general, lo ha realizado con una gráfica de dispersión para ambas variables, donde le indica una alta correlación y el valor del R de Pearson es igual a 0.973 y el valor de la significancia es de 0.005, donde afirma que guardan una relación positiva entre las variables de su estudio. Así mismo, indica que aplicación de BPM si influye de manera positiva en la calidad del Queso de tipo fresco.

Martínez, M (2021), en su estudio de investigación Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en las Industrias de Alimentos, donde su objetivo principal fue el desarrollo de un programa de BPM en la industria alimentaria con el fin de afianzar los sistemas de gestión de calidad e inocuidad para las empresas, su investigación es aplicada, ya que indica que sirve para resolver un debido problema o planteo específico, y con un método deductivo, ya que parte de datos generales hasta que llegan a una conclusión en particular. La técnica que utilizada fue mediante la observación, dentro de las conclusiones del estudio recalcan la importancia para la industria que manipula alimentos, implementar las BPM, para tener los procesos controlados, mejorando la calidad e inocuidad de los productos manufacturados, y el compromiso del trabajador con una mejor actitud y compromiso por la organización.

Fontalvo Herrera et al. (2018), en su investigación, la productividad y sus factores: Incidencia en el mejoramiento organizacional, donde menciona que debido a la importancia de la productividad es indispensable que se cuente con los instrumentos que ayuden a la evaluación y administración, donde los responsables de las empresas obtienen información que detalla sobre cada uno de los procesos y

los procedimientos internos, lo que posibilita realizar los ajustes necesarios para la función de los resultados que se obtienen. En la metodología utilizada se realizó un análisis racional donde se estudiaron factores de la productividad donde inciden en la mejora de la gestión en organizaciones. Analizaron artículos publicados en revistas indexadas la cual permitió formar fundamentos y bases conceptuales para construir el objeto de la investigación. En cuanto a la epistemología, fue de enfoque racional con los cual permitió estructurar, definir, analizar y plantear factores de la productividad que afectan a la gestión de las organizaciones. Indicando como conclusión de su estudio que la productividad no se determina por un solo factor sino por varios que influyen para obtener el nivel de productividad en una empresa, los factores pueden ser internos (depende de la empresa) y externos (no depende de la empresa), entre los factores más relevantes se tiene al factor humano. Asimismo, la tecnología utilizada mejora la productividad, lo cual pone más ágiles los procesos y aminora los tiempos, logrando una producción más rápida. También en su estudio muestra la existencia de una relación entre la calidad y productividad, siendo la calidad determinante positivo, ya que a través de un sistema implementado de gestión de calidad se consiguen niveles de productividad altos y la disminución de los costos.

Cruz, (2001), en su estudio relación entre el enfoque de gestión de calidad y el desempeño organizativo, donde uno de sus principales aportes es explicar cómo el enfoque del aseguramiento de la calidad influye sobre el desempeño de la organización, así mismo, hacen un análisis en detalle las técnicas y prácticas de calidad, ya que es importante porque determinan las competencias que adquiere la organización. La población de este estudio son medianas y pequeñas empresas ubicadas en España, en el sector de hostelería, bancario, seguros, transporte y hospitales. En el estudio validan el modelo que relacionan el enfoque de calidad los

principios de calidad, las competencias y desempeño de la organización. Y como conclusión plantea futuras líneas de investigación donde se oriente el analizar la relación del enfoque de gestión de la calidad y el desempeño organizacional.

### **2.1.2. Antecedentes Nacionales**

Condori M et al. (2018), en su investigación Buenas Prácticas en la Elaboración del Pisco en la Región Ica, donde su objetivo principal identificar si se realizan las buenas prácticas en la industria del Pisco en la región Ica. El diseño utilizado en esta investigación fue, exploratorio; transeccional; y cualitativo. La muestra de su investigación fue no probabilística por conveniencia donde se consideraron a 14 empresas pisqueras, la técnica de la entrevista ha sido utilizada para la recolección de datos. Los resultados identifican que las empresas cuentan con capacitaciones enmarcadas en un plan, existe rastreo al personal para identificar problemas en la salud que puedan afectar la inocuidad, cumplen con las condiciones de higiene, realizan control de plagas y fumigaciones, entre otros.

Pesantes, C. (2021), en su investigación Gestión del sistema HACCP y el incremento de la productividad de servicio de alimentos en restaurantes de Lima Metropolitana, 2020. Donde menciona que el HACCP es una herramienta que se usa en la industria alimentaria en el sector de los restaurantes y garantiza que los alimentos sean sanos y sean aptos para ser consumidos sin ningún problema para el consumidor. Con ello también induce aprovechar mejor la materia prima ya que va a ver un mejor cuidado con esta materia prima, observándola, viendo si cumple con las características organolépticas, y esta apta y poder usarse para la elaboración de alimentos. En este estudio usa datos de enfoque cuantitativo, utiliza la medida estadística para ver si hay una correlación y se describe su investigación sin implicar

la experimentación, la muestra que participaron en este estudio fue de 28 trabajadores que forman parte del equipo que estuvo presente en la implementación y certificación HACCP. Los resultados que se manifiesta es que 67,9% indican que la empresa es muy buena en el cumplimiento del HACCP, 32.1% mencionan que es buena. Así mismo cuando analiza la variable productividad, los restaurantes consideran que su establecimiento presenta índice de productividad alta en un 64.3 % y el 35.7% considera muy alta. El estadístico de correlación de Spearman indicó un resultado de 0.923 ( $p=0,000$ ) entre ambas variables. La cual con los datos obtenidos se concluye que existe una relación positiva muy alta entre sus variables del estudio.

Mejía, F. (2021), en su investigación Modelo de Gestión para la Mejora Continua en el Procesamiento de los Derivados de Aceitunas, Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura y Haccp En La Región Arequipa. El estudio tiene como objetivo principal proponer un modelo de gestión empresarial aplicando las buenas prácticas de manufactura y el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control en la empresa Agroindustria Unidad S.A.C, con el fin de mejorar la productividad y calidad en el proceso de los derivados de aceituna en la región Arequipa. El tipo y diseño de la investigación son exploratorias, descriptivas y causales explicativas, ya que buscan mostrar una relación de dependencia entre las variables. El tipo de diseño en este estudio es no experimental, porque las variables no son manipuladas, es de carácter transversal porque observa lo sucedido en un momento determinado. La muestra se trabajó con la empresa agroindustrias Unidas, dentro de los resultados obtenidos indica el 70 % de los trabajadores desconoce acerca de buenas prácticas de manufactura, el 60 % el personal desconoce sobre inocuidad de alimentos, el 50 % del personal principalmente el fijo ha recibido capacitación en el rubro, en el análisis de las fichas de BPM, obtiene 84 puntos de



184 que es el máximo puntaje, así mismo indica que la validación del método propuesto, en la evaluación de la productividad en una campaña de producción habido una reducción de costo en un 10% y el tiempo en un 56%. Y da como una recomendación revisar y actualizar de forma frecuente las buenas prácticas de manufactura.

Díaz, S y Minchán, W, (2017), en su investigación Clima Organizacional y la Implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura en las Pymes Del Sector Lácteo en la Ciudad de Cajamarca, donde el problema general del estudio es ¿Cuál es la relación entre el Clima Organizacional con la Implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura en los colaboradores de las PYMES del Sector Lácteo de Cajamarca? El tipo de investigación es básica, el nivel es descriptivo correlacional, porque analiza la correlación entre las variables, diseño no experimental, de tipo transversal o sincrónica. La población y muestra fue de 66 colaboradores de la Mype del sector lácteo, la técnica que utilizó para recolectar los datos es a través de la encuesta, el estadístico utilizado para comprobar la hipótesis fue el chi cuadrado. El resultado del p valor es igual a 0.002 siendo este menor de 0.05, con este resultado la hipótesis planteada por el investigador es aceptada, aduciendo que existe relación directa entre las variables del estudio clima organizacional y buenas prácticas de manufactura.

Bravo Burgos, (2021), en su investigación La calidad de servicio y su influencia en la satisfacción y la productividad de los hoteles en Cajamarca, 2019, donde su objetivo principal; como la calidad de servicio influye en satisfacer los clientes, y la productividad de la unidad de estudio, la muestra fue de 149 clientes de hoteles 3 y 4 estrellas. En el estudio se elaboraron 3 cuestionarios, 20 ítems en calidad de servicio en hoteles. 7 ítems en el cuestionario satisfacción del cliente, 12 ítems de

productividad. El juicio de expertos validó el instrumento, en su estudio encontraron que existe una relación positiva altamente significativa entre las variables del estudio.

## **2.2. Bases teóricas**

### **2.2.1. Variable 1. Gestión de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**

Son aplicaciones para las empresas donde se producen alimentos, y con estas deben garantizar que los mismos sean seguros. Ya que las BPM garantizan la seguridad y salubridad de los alimentos. Los alimentos sanos es una de las condiciones de la calidad, básica, y las acciones que se realizan en la cadena alimentaria cumpliendo las BPM, encaminan a garantizar la máxima seguridad. Las normativas relacionadas a la producción de alimentos tienen como principal finalidad de cuidar la salud de los comensales y prevenir enfermedades que se transmitan por alimentos contaminados (Feldman et al., 2021).

#### **Aspectos que se detallan en las BPM,**

Los aspectos que se tienen que tener en cuenta en la implementación de las BPM

según Díaz, 2009, (como cito Huánuco Azabache et al., 2021).

- Instalaciones: en este punto es necesario tener en cuenta, donde se ubica la empresa, como se distribuyen los materiales, equipos y los servicios del procesamiento.
- Control de las operaciones: se deben implementar sistemas para el control de la materia prima, equipos e insumos. Durante el proceso se deben respetar los parámetros de temperatura y tiempo específicos.

- Mantenimiento y saneamiento: se deben implementar procedimientos, acciones y métodos de sanitización, gestión de residuos y control de plagas
- Higiene del personal: La formación del personal, las medidas sobre la higiene y comportamiento del personal son indispensables durante el proceso de alimentos. Establecer las medidas indicadas en los espacios sanitarios y tener disponibles los implementos adecuados para las visitas.
- Transporte: Los medios de transporte de las materias prima y los productos terminados deben ser idóneos.
- Capacitación: la capacitación para todo el personal debe estar respaldado con un plan de capacitación, donde se agregue las funciones y procesos en la manipulación de los alimentos, limpieza y desinfección.
- Documentación: La documentación se debe comprender, ser accesible. Con esto se permitirá demostrar, sistematizar y reproducir las actividades. (pp. 39-65)

Según lo descrito por el autor Díaz (2009), es así en el Perú se considera importante cumplir con las normas sanitarias en el rubro de alimentos, donde indican que las instalaciones deben estar alejadas de zonas contaminadas de polvo, plagas u otros, deben ser de un único uso para lo que son destinadas. Los materiales de equipos y utensilios deben facilitar su sanitización, así como tener una frecuencia de mantenimiento que se contemplan en el plan de mantenimiento dentro de los instructivos de las BPM. Es importante tener un control de la materia prima desde el ingreso de producto al restaurante, viendo las características organolépticas del mismo, temperatura, empaque y otros.

Díaz (2009), el correcto almacenamiento, si requiere refrigeración debe estar a una temperatura entre 1 y 4 ° C, si requiere congelación se almacenará a

– 18°C. Los productos que no requieren sistema de frío, se deben almacenar en lugares a temperatura ambiente. Los almacenes deben mantener un orden, donde pueda circular el aire correctamente, iluminados y protegidos contra las plagas, manejando un kardex y cumpliendo las PEPS, el primer alimento que ingresa es el primero que sale para ser procesado. En el mantenimiento y saneamiento deben tener en cuenta la limpieza de los equipos, utensilios e infraestructura, así como su desinfección, y se debe realizar utilizando productos químicos en las concentraciones adecuadas que no causen daño al consumidor.

Díaz (2009), la fumigación y desratización deben hacerse con frecuencia y con proveedores garantizados, cumpliendo los protocolos de seguridad, antes de la fumigación, durante y después. En cuanto la higiene del personal, el uniforme debe ser completo color claro, en buen estado de conservación y limpieza, con el cabello amarrado, no tener accesorios como aretes, pulsera, relojes, conocer de las BPM, manuales, procedimientos, formatos. La capacitación en las BPM debe ser de forma frecuente y contemplar los temas como lavado de manos, limpieza y desinfección, contaminación cruzada, entre otros.

### **Ventajas de la aplicación de las BPM**

Como menciona Juárez et al. (2011), en cuanto a las ventajas de aplicar las BPM en las empresas procesadoras de alimentos, considera que:

- Producción de alimentos sanos
- Garantiza alimentos sanos mejorando la higiene en los procesos de manufactura.
- Participar a nivel local en el mercado.
- Cumplimiento de la normativa, de los sistemas de control y garantizar la

calidad.

- Reducir los riesgos que podrían contaminar los alimentos.
- Conservar la satisfacción de los clientes. (pp. 3-4)

### **Ubicación de los establecimientos donde elaboran alimentos.**

Según la (FAO y OMS, 2022), en cuanto a la ubicación de los establecimientos donde se procesan alimentos debemos tener en cuenta que no se situaran en espacios donde representen un riesgo para la salud de los consumidores, y afectar la calidad de los alimentos. No deben estar en:

- Espacio que estén afectados por las actividades de la industria, o contaminaciones ambientales, donde exista un riesgo para los alimentos que se procesan en el establecimiento.
- Terrenos que podrían ser afectados por las inundaciones.
- Lugares que pueden tener infestaciones de plagas.
- Espacios donde es dificultoso o no factible la eliminación de residuos sólidos como líquidos. (p.10)

### **Instalaciones y equipos**

En la investigación Agricultura y Argentina (2020), nos indica que en las instalaciones, es necesario que se eviten el ingreso de plagas. Y que el material que se utilice para las edificaciones, no transmitan sustancias no deseadas que puedan afectar los alimentos. Se deben tomar las siguientes medidas:

- Los espacios abiertos se estructurarán de tal forma que sean fáciles de limpiar, mantener y que impidan la presencia de plagas, animales domésticos y otras contaminaciones del aire (humo, polvo, vapor).

- Los pisos serán hechos con materiales que sean resistente al constante tránsito, no permeables, y antideslizante. No tener fisuras, ser de sanitización y la pendiente debe permitir el drenaje de los líquidos.
- Las paredes deben ser de material no absorbente, lavables y con ángulos que eviten la acumulación de líquidos, y de colores claros de preferencia.
- Los techos con los mismos criterios de las paredes y los pisos, que no acumulen suciedad ni condensación, donde se evite la presencia de mohos.
- Cualquier estructura auxiliar deben ser instaladas de tal forma que no sea fuente de contaminación.
- Los espacios deben permitir que los empleados realicen sus trabajos con comodidad, los empleados deben prevenir la contaminación cruzada. El diseño debe ser de fácil limpieza y desinfección, y que los equipos de limpieza se manipulen con facilidad.
- La iluminación que se use en el establecimiento, natural o artificial permitirá que se realicen las actividades de elaboración de alimentos sin afectar la higiene. Los dispositivos de iluminaciones deben estar protegidos contra las roturas.
- La ventilación evitará una temperatura excesiva, el ingreso del vapor y del aire contaminado. El flujo de aire debe pasar de un área limpia a un área sucia para evitar la contaminación del alimento. Los vapores generados en la cocina deben dirigirse hacia la campana extractora que cumpla con las regulaciones ambientales y no obstaculice la limpieza (pp.13 -14).

## **Limpieza y desinfección**

Los equipos y utensilios usados por el trabajador que manipula los alimentos son propensos a contaminarse rápidamente y ser ende para la propagación de los microorganismos, esto representa un riesgo para los comensales, y para garantizar una adecuada higiene. Es importante aplicar una limpieza detallada en primer lugar y luego realizar la desinfección. La limpieza es eliminar tierra, residuos y suciedad que pueden estar presentes en los implementos de cocina y estos deben limpiarse después de su uso en la elaboración de alimentos, así evitar la transmisión de los microorganismos. La desinfección se realiza después de la limpieza y su principal función es eliminar los microorganismos patógenos que puedan estar en los equipos de trabajo y utensilios (Lorca Romero y Chacón Camaches, 2016).

## **Higiene del personal**

Los inadecuados hábitos de higiene, e inadecuada vestimenta son errores que pueden contaminar los alimentos, con un riesgo biológico o físico por parte del manipulador de alimentos (Feijoó y Degrossi, 2018).

El personal que labore en el área donde se manipulen los alimentos deben tener una adecuada higiene. Deben usar ropa protectora, calzado apropiado, cofia, no deben usar anillos collares, relojes y pulseras. Evitar conductas como comer, fumar, escupir, u otras prácticas no higiénicas (Feldman et al., 2021).

Mantener higiene adecuada, uñas, cortas, sin esmalte, no se debe fumar ni comer durante las operaciones de trabajo (MINSa y DIGESA, 2018).

## **Capacidades de los manipuladores de alimentos**

La capacitación y formación de los empleados que manipulan los alimentos,

en buenas prácticas, es obligatorio y es responsabilidad de la empresa. Esta capacitación se puede dar por personas con experiencia en los temas de inocuidad y seguridad alimentaria, ya sean que trabajen en municipalidades, entidades privadas o sean personas con los conocimientos y experiencia que trabajen en la empresa (MINSa y DIGESA, 2018).

### **Manipulación de alimentos**

Las operaciones que se relacionan con los procesos de alimentos desde la materia prima e insumos hasta su distribución o servido del comensal, deben seguir un flujo en orden y consecutivo, de modo que no se genere riesgo de contaminación cruzada en las actividades (DIGESA y MINSa, 2021)

En la recepción de materia prima, los vehículos que la transportan serán de uso exclusivo de alimentos, y no deben transportarse con productos tóxicos. Deben estar limpios y desinfectados y mantener la cadena de frío si el alimento lo requiere (DIGESA y MINSa, 2021).

El personal que trabaja en la manipulación de carga y descarga de alimentos debe portar ropa limpia, con su cabello cubierto y tener una adecuada higiene. La zona donde se recibe la materia prima e insumos deben estar protegidas con mallas o cortinas o lo que corresponda, y la iluminación permitirá un adecuado manejo de los productos. Mantendrán los alimentos según la temperatura que requieren. Se realizarán los controles que asegure la condición sanitaria. Los responsables del servicio deben llevar registros de proveedores, certificación sanitaria, fichas de ingreso para poder realizar la rastreabilidad con fines sanitarios, epidemiológicos y otros (DIGESA y MINSa, 2021).



## **Control de operaciones**

### **Almacenamiento**

En su libro Vaquero González (2013), menciona que el almacén es un espacio físico donde se encuentran las mercancías para realizar las tareas y trabajos propios del restaurante y están disponibles para ser usadas. Existen uno o varios almacenes en el establecimiento, esto va a depender del tamaño del restaurante. El objetivo del almacén es evitar las demoras en el servicio y pedido y que no se produzca cortes en la cadena de procesos, las materias primas se almacenaran por clases tamaños y categorías, y en buenas condiciones hasta su consumo. Los productos se colocarán dependiendo la rotación. En las condiciones de almacenamiento se tendrá en cuenta las temperaturas de almacenamiento, normas de higiene y manipulación, fecha de caducidad, y otras condiciones físicas, químicas y ambientales. En el caso de los productos frescos, se trasladarán a nuevos envases para evitar los envases originales que pueden estar sucios, estos estarán en cámaras frigoríficas organizadas por categoría a una temperatura óptima para el producto. Los productos congelados se mantendrán a temperaturas inferiores de  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Según Vaquero González (2013), los productos no perecederos deben almacenarse bajo ciertas condiciones:

- El almacén debe estar equipado con armarios, estanterías y otros sistemas que permitan tener un orden de los productos.
- Se identificarán las zonas del almacén en función a las condiciones de temperatura y accesibilidad.
- Los productos más pesados se ubicarán en la parte baja para evitar accidentes y daños.
- Etiquetar los productos al recibirlos, incluyendo información como fecha de

adquisición, proveedor, fecha de caducidad, precio y características (pp. 59-79)

### **Flujo de proceso productivo**

El diseño del flujo por donde se traslada los alimentos debe considerar el espacio disponible de tal manera que siga la secuencia desde la zona donde se maneja las materias primas crudas, conocida como zona sucia, hacia la zona de manipulación de productos procesados, la zona limpia, antes de llegar a la zona de servido donde se sirve el plato terminado. Es necesario que el flujo de procesos sea lo más lineal, y evitar retrocesos y con esto reducir el riesgo de la contaminación cruzada. Hay que disponer de un espacio adecuado que permita la separación física de las áreas de labor, pero cuando esto no es posible realizar una separación funcional es decir completar el trabajo sucio para luego avanzar al limpio, realizando una minuciosa limpieza entre ambos. Con el objetivo de minimizar la contaminación el personal debe permanecer en su lugar de trabajo, evitando los desplazamientos innecesarios a áreas donde no le corresponde laborar, así mismo hay que tener en cuenta la gestión de sustancias que causan alergias e intolerancia alimentarias (Feijoó y Degrossi, 2018).

### **Control de las preparaciones de alimentos**

La preparación inicial abarca actividades como cortar limpiar, sacar las vísceras, quitar escamas del pescado, lavar vegetales, descongelar, y otros. Estas se deben realizar con total limpieza y cuidado para evitar la contaminación debido a la mala manipulación o contaminación entre alimentos (como crudos con cocidos). En cuanto al proceso de frutas y verduras deben llevarse en áreas separadas de las que se procesan carnes y pescados, utilizando utensilios de uso exclusivo. Las frutas y

verduras deben recibir un tratamiento de limpieza y desinfección. Los residuos sólidos que se generan deben colocarse en contenedores para su uso, evitando que estos caigan al suelo. Los productos que necesiten descongelación pueden hacerse en agua segura, siempre que estos estén protegidos, sin que entren en contacto con el agua directamente. Hay que tener en cuenta que el alimento descongelado no puede volver a congelarse. En la zona intermedia o de cocción se debe garantizar los alimentos inocuos, las carnes deben cocinarse que en el centro sea superior a 80°C, para minimizar el riesgo de las bacterias patógenas, de igual forma los rellenos de carne cocida, y estos deben servirse o refrigerarse. Para freír, las grasas y aceites utilizados no deben pasar la temperatura de 180 °C, y cuando se reutilice debe filtrarse para eliminar las partículas de las frituras anteriores, si hay signos de recalentamiento en exceso o quemados o se percibe cambios de color, olor, turbidez, sabor, u otros, se tiene que desechar. En la elaboración final es necesario que los utensilios se utilicen de forma separada, diferenciando para alimentos crudos, alimentos cocidos y alimentos listos para su consumo. Todos los espacios relacionados con el área se deben mantener en estado óptimo de conservación e higiene. Los alimentos listos para el consumo que requieran manipulación directa, se deben usar guantes como una medida segura. (MINSAs y DIGESA, 2018)

D.L N° 1062, Ley de inocuidad, tiene como objeto garantizar la inocuidad de los alimentos que se destinan para el consumo humano con el fin de proteger la salud y vida del ser humano, con esto se promueve la competencia de los agentes económicos que se ven involucrados en toda la cadena alimentaria. En el contexto de la política de inocuidad de los alimentos, se sustenta fundamentalmente en 10 principios,

- Alimentación saludable segura.

- De competitividad.
- De colaboración Integral.
- De responsabilidad social.
- De transparencia y participación.
- De decisiones basadas en evidencia científica.
- De cautela o de precaución.
- De facilitación de comercio exterior.
- De simplicidad.
- De enfoque preventivo.

### **2.2.2. Variable 2. Productividad**

La productividad, el concepto, es la relación que existen entre la entrada y salida de procesos, así mismo la productividad se evalúa como los esfuerzos productivos, medidos en términos de producción por unidad de entrada. Este cálculo cobra sentido cuando se cumplen con los objetivos establecidos (Burber 2008 como cito Rodríguez Moreno, 2022).

Los avances de la productividad pueden deberse a 5 causas: en principio el aumento de entradas es menor al aumento de producción. Segundo lugar si se logra mayor producción manteniendo la misma cantidad de entrada. Tercer lugar, es cuando se logra mayor producción con una reducción de entrada. La cuarta causa, mantener la misma producción con una menor cantidad de entrada. Y finalmente se caracteriza con una disminución en la producción con una reducción de entrada en mayor proporción (Misterik, 1992 como cito Rodríguez Moreno, 2022).

La productividad es la relación entre lo que se produce en un proceso y recursos utilizados para alcanzar dicho resultado. Para esto es necesario hacer la

medición de los resultados y los recursos empleados, y se requiere que se establezcan las mismas unidades de medida para los recursos y resultados (Castanyer Figueras, 2009).

Según Castanyer (2009), los factores que intervienen en la productividad:

- Diseño del producto: Es importante que el producto tenga cualidades fundamentales, que posea características intrínsecas. Para asegurar que el producto cumple estas condiciones ideales se ha demostrado que el análisis de valor resulta ser una útil herramienta en investigaciones y estudios relacionados con este propósito.

- Gestión de la Tecnología: se debe tener en cuenta que para lograr un producto adecuado tenemos que tener tecnologías que maximicen su productividad. El producto debe ir de la mano con la innovación de los métodos para obtener un bien de calidad. La innovación de la tecnología se divide en tecnología del producto y tecnología de procesos, y están suelen influirse mutuamente, acá se identifica la demanda potencial para satisfacer una necesidad y se mezclan con la viabilidad técnica, la cual da lugar a la innovación. Así mismo, la introducción de nuevos productos conlleva la necesidad de desarrollar nuevos procesos.

- Gestión de la calidad: en estos tiempos se entiende bajo un enfoque holístico su función y propósito de la calidad en una empresa. La misión de la calidad se enfoca hacia el uso previsto de ese producto, la cual la política de la calidad debe estar centrada en el conocimiento del comportamiento del producto desde la perspectiva de los usuarios. El objetivo es lograr la conformidad con las especificaciones.

- Instalaciones: la ubicación debe ser adecuada para llevar a cabo el proceso productivo, y que las condiciones de funcionamiento sean idóneas. Lo primero se consiguen con un estudio a fondo de la situación del taller. El segundo con la

disponibilidad óptima de las instalaciones, la cual se da con el mantenimiento correctivo y preventivo.

- Materias: comprende la gestión adecuada de las materias primas, componentes y materiales auxiliares, la adquisición, la conservación (almacenaje), y transportes internos, tanto de las materias primas para los procesos productivos y acabados resultante de los mismos. Hay que tener en cuenta cuando comprar, y a quién comprar, esto es parte de la gestión de stock y seleccionar a los proveedores.

- Personal: es importante que el personal sea parte de los objetivos de la empresa, y para obtener los resultados que desea, también debe darse, por parte del personal la competencia técnica, en un ambiente disciplinario y de control, en un clima de los trabajadores favorable. Para ello se proporciona un conjunto de normas y recompensas acorde al nivel de actuación.

- Métodos y tiempo: la utilización óptima se va a conseguir si todas las actividades en el proceso productivo se realizan de forma óptima y tiempos ejecutados de forma adecuada.

- Planificación: en toda producción se distinguen funciones como ordenación y la de lanzamiento. La ordenación parte del pedido del cliente, elabora programas, el cual los llama de compromiso y de aprovisionamiento. Y de lanzamiento, donde envía las ordenes sucesivas para el cumplir los programas de entregas que es establecido en la ordenación (pp.7-116)

La productividad mejora cuando las economías aumentan la inversión en capital por trabajador, la fuerza laboral es mejorada con la capacitación y se optimiza la eficiencia en uso de recursos, lo que se conoce como avance tecnológico. En la acumulación de capital los datos mencionan diferencias en tres principales aspectos: 1) cantidad de inversión y por ende la velocidad de acumulación de capital. 2) la

elección de los tipos de activos que se está invirtiendo. 3) la trayectoria seguida (Mas Ivars y Robledo Domínguez, (2016),

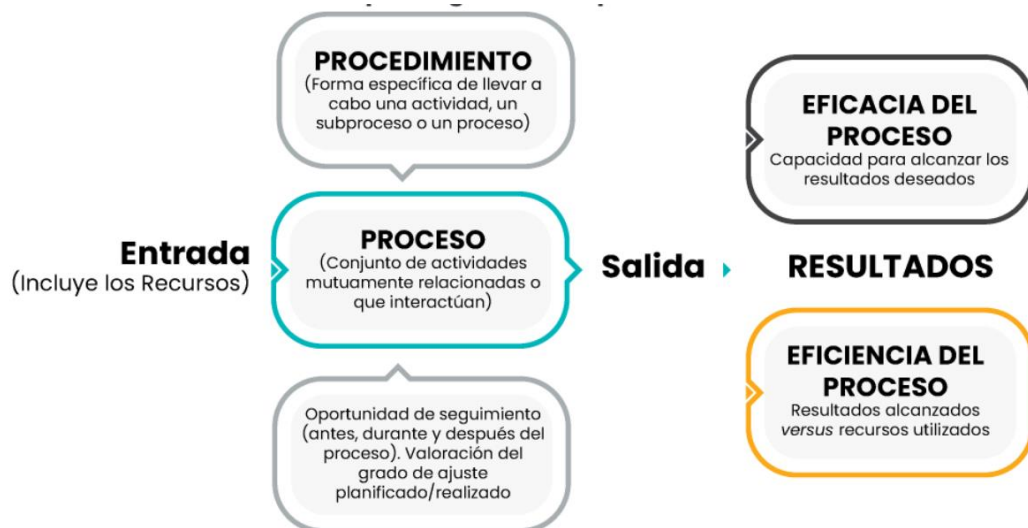
Según mencionan, Mas Ivars y Robledo Domínguez, considero que los factores que influyen en la productividad de las Mypes, describe como se enmarca dentro de los procesos la gestión de la calidad, la cual sostiene que la empresa se apoya en planificar, organizar, la dirección y control, y así lograr sus objetivos establecidos dentro de la organización.

Dentro de este el proceso se concibe como un conjunto de actividades y recursos interconectados que buscan que sus ingresos sean transformados en resultados, y se dan a conocer subprocesos, que presentan las partes dentro de un proceso con una secuencia ordenada de actividades. Luego se llega a los procedimientos que especifican como se va a llevar a cabo cierta actividad, y estos están documentados en manuales, y en esta se detallan todos los procedimientos (López López et al., 2021).

Se observa en la figura 1 la entrada que incluye los recursos y estos van a estar enmarcados en procedimientos, procesos y esto va a tener una salida las cuales se van a denominar resultados. El proceso debe ser llevado con Eficacia y Eficiencia

### **Figura 1**

*Mapa de gestión de procesos*



Nota: Tomado de Factores que influyen en la productividad de las Pymes (p.56), López López, M. K., Pérez Pertuz, J., y Rincón, E., 2021, Fundación universitaria San Mateo.

La productividad es asumido y recomendado para organizaciones que ostentan estándares de calidad altos (Ruiz, 2013 como cito Muñoz, 2021).

### **Eficiencia**

La eficiencia se define como el mínimo recurso para llevar a cabo las operaciones en un sistema productivo específico y eso se compara con la cantidad real de recursos utilizados. Este concepto de eficiencia es parecido a la tasa de utilización, que indica la proporción del equipo que se usa en la práctica en comparación con su máxima capacidad (Misterik, 1992 como cito Rodríguez Moreno, 2022). Desde un punto de vista ingenieril, la eficiencia en la producción alcanza la cantidad máxima posible considerando la parte técnica y factores de entrada disponibles durante el periodo de observación (Diewert et al., 1999 como cito Rodríguez Moreno, 2022). La eficiencia se calcula con la cantidad que se produce y la relación con costos por unidad y está asociada con el objeto de maximizar lo que se produce a un mínimo costo (Martínez, 2003 como cito Rodríguez Moreno, 2022)



## **Eficacia**

La eficacia es la medida para lograr los objetivos sin considerar los costos de producción utilizados para obtener los resultados o el volumen de salidas (Djellal y Gallouj, 2008 como cito Rodríguez Moreno, 2022). La eficacia es la capacidad de llegar alcanzar un objetivo (Lehmann y Koelling, 2010 como cito Rodríguez Moreno, 2022). La eficacia es el nivel en que los resultados se alcanzan de acuerdo con lo requerido (Johnston y Jones, 2004 como cito Rodríguez Moreno, 2022).

### **2.3. Marco Conceptual**

#### **2.3.1. Variable 1. (BPM)**

Las BPM son un conjunto de técnicas y principios que deben aplicar en el procesamiento de alimentos, así se garantice que el proceso sea inocuo y su aptitud para evitar el riesgo de adulteración del alimento. (Díaz y Uría, 2009).

Las BPM son medidas que se deben unir para realizar los procesos de manufactura de alimentos de forma adecuada, desde la limpieza e higiene de los utensilios y local, y el comportamiento de los productores para obtener alimentos libres de contaminación. (Juárez et al., 2011)

Las buenas prácticas de higiene (BPH) da como resultado alimentos sanos e idóneos para el consumo humano, gracias a las condiciones y actividades que apoyan en la producción de alimentos. El control debe realizarse en todo el eslabón alimentario, desde la obtención del producto primario hasta el producto final. (FAO y OMS, 2022)

Según los autores mencionados en las citas, las BPM también se conoce como buenas prácticas de fabricación, buenas prácticas de elaboración, y en codex

alimentario, como buenas prácticas de higiene, con esto direccionando al objetivo principal de cumplir las BPM para la elaboración de alimentos inocuos que no generen daño a la salud del consumidor. Por ello que las BPM se deben aplicar en toda la cadena alimentaria. Asimismo, hay que tener en cuenta la ubicación del restaurante, infraestructura, iluminación, higiene del personal, control de las operaciones, mantenimiento preventivo y correctivo, control de plagas, gestión de los residuos sólidos, limpieza y desinfección, control del agua, capacitación del personal, y documentación.

### **2.3.2. Variable 2. Productividad**

La productividad está dada por los cambios de mejoras de las etapas de producción. La mejora es comparar favorablemente la cantidad de recursos usados y servicios y bienes producidos. La productividad relaciona lo producido y los recursos que genera lo que se ha producido (Carro y González Gómez, 2012).

$$\text{Productividad} = \text{Salidas/Entradas.}$$

La productividad se puede definir como la estrategia de inventar, mejorar, o generar bienes y servicios. La economía lo ve como una medida que es la relación entre los recursos usados en producción (entradas) y lo producido (salidas), así mismo la productividad total se da cuando se considera los ingresos y salidas. El desempeño productivo va a ser dependiente de la productividad. (Nemur, 2016).

La productividad es el nivel de rendimiento que se usan los recursos, el relacionar la producción y los insumos para crear un valor adicional ( Heizer, 2009 cómo cito Muñoz, 2021).

Es así que la investigadora objeto de la presente investigación, asimila los conceptos que se mencionan en párrafos anteriores y además agrego que para alcanzar la productividad debe haber mejora continua en las entradas, como la

materia prima e insumos, maquinaria, equipos, personal capacitado, idoneidad en la infraestructura (si fuera el caso), mejoras en las etapas de producción. El objetivo es cumplir las expectativas del cliente, así al relacionar lo producido y los recursos que se usó para producirlos y que eso sea favorable para la empresa.

#### **2.4. Definición de términos básicos:**

**Buenas prácticas de manufactura:** principios y técnicas que deben aplicar en el proceso de alimentos para garantizar que el proceso y producto sean inocuos (Díaz y Uría, 2009).

**Productividad:** es el cociente entre la cantidad que se produce y los insumos que se utiliza. (Pérez Rodríguez, 2013)

**Restaurante:** espacio abierto al público donde sirven comidas y bebidas, a cambio del pago de un precio establecido por el establecimiento (Vaquero González, 2013). Estas comidas pueden ser consumidas en el mismo local o ser llevadas.

**Servicio de restaurante:** espacios donde se cocinan, mezclan, combinan componentes y alimentos para el consumo directo que puede ser in situ o para llevar. (FSSC 22000, 2023).

**Eficiencia:** La eficiencia se define como el mínimo recursos para llevar a cabo las operaciones en un sistema productivo específico y eso se compara con la cantidad real de recursos utilizados (Misterik, 1992 como cito Rodríguez Moreno, 2022)

**Eficacia:** el nivel en que los objetivos se logran y está relacionada directamente con el desempeño (Pérez Rodríguez, 2013).

**Contaminante:** cualquier agente externo, químico, físico o biológico que puede contaminar el alimento y afectar la salud del consumidor.

**Inocuidad:** garantiza que los alimentos son sanos y no causan daños al consumidor, cuando sean preparados y/o se usen o consuman, referente al uso que se destine (DIGESA y MINSA, 2015).

**Gestión:** es una serie de actividades y procesos que se llevan a cabo para lograr un objetivo común.

**Limpieza:** Es la acción de eliminar la suciedad, tierra, polvo, grasa, de alguna superficie, equipos, utensilios, alimentos.

**Desinfección:** Reducción del número de microbios en un alimento, ambiente, infraestructura, equipos, maquinarias, por medios químicos, físicos, que estén probados que no causan afecto adverso a la inocuidad del alimento o a la salud del ser humano.

**Manipulador de alimentos:** persona que maneja de forma directa los alimentos, que estén envasados o sin envasar, equipamiento, utensilios, superficies donde se manipulen los alimentos. Estos no deben representar un riesgo que contamine los alimentos (MINSA y DIGESA, 2018)

**Almacén:** espacio que se proyecta, estructura y planifica, para que se reciba, almacene, proteja, controle, manipule, expidan productos como materias primas, productos semielaborados y terminados. (Flamarique, 2019)

**Flujo de procesos:** es la secuencia de las etapas de un determinado proceso, en el caso de las empresas que elaboran alimentos el flujo puede ir desde la recepción de la materia prima hasta el producto final.

### **III. HIPÓTESIS Y VARIABLES**

#### **3.1. Hipótesis**

##### **3.1.1. Hipótesis general**

Existe relación directa en la gestión de buenas prácticas de manufactura y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

##### **3.1.2. Hipótesis específicas**

H1 Existe una relación directa en la gestión de las instalaciones y equipos y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

H2 Existe una relación directa en la gestión de los manipuladores de alimentos y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

H3 Existe relación directa en la gestión del control de operaciones y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

H4 Existe relación directa en la gestión de mantenimiento y saneamiento y la productividad los restaurantes de Huaral, 2023.

H5 Existe relación directa en la gestión de la documentación en la BPM y la productividad los restaurantes de Huaral, 2023.

#### **3.2. Definición conceptual de variables**

##### **Buenas prácticas de manufactura**

Son los principios básicos y las prácticas generales de higiene en la manipulación, elaboración, envasado, almacenamiento, de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones

sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción ( Albarracin y Casrrascal, 2005 como cito Díaz Requejo, 2017, p.32)

### **Productividad**

Puede definirse como la relación entre la cantidad de bienes y servicios producidos y la cantidad de recursos utilizados. En la fabricación la productividad sirve para evaluar el rendimiento de los talleres, las máquinas, los equipos de trabajo y los empleados. Productividad en términos de empleados es sinónimo de rendimiento. En un enfoque sistemático decimos que algo o alguien es productivo con una cantidad de recursos (Insumos) en un periodo de tiempo dado se obtiene el máximo de productos. La productividad en las máquinas y equipos está dada como parte de sus características técnicas (Jiménez, J.et al. 2009. p.6).

### 3.2.1. Operacionalización de variables

Tabla 1:

Matriz operacionalización Buenas Prácticas de Manufactura.

Variable	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores	Índice	Ítems	Método	Técnica
Buenas prácticas de Manufactura	Son los principios básicos y las prácticas generales de higiene en la manipulación, elaboración, envasado, almacenamiento, de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción (Albarracín y Casrascal, 2005 citado en Díaz	Se efectuará una encuesta, a los trabajadores de restaurantes de Huaral - Lima, el cuestionario constará de 32 preguntas a la escala de Likert, para identificar el nivel de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instalaciones y equipos.</li> <li>• Manipuladores de alimentos.</li> <li>• Control de operaciones</li> <li>• Mantenimiento y saneamiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad de las instalaciones y equipos de los restaurantes.</li> <li>• Ubicación de las instalaciones y equipos</li> <li>• Limpieza y desinfección de las instalaciones y Equipos.</li> <li>• Higiene del personal</li> <li>• Capacidades de los manipuladores de alimentos.</li> <li>• Manipulación de los alimentos.</li> <li>• Recepción de la materia prima y almacenamiento.</li> <li>• Rotación de los alimentos.</li> <li>• Vida Útil de los alimentos.</li> <li>• Control de temperatura y tiempo de procesos.</li> <li>• Distribución de equipos y áreas de procesos</li> <li>• Orden y limpieza en los procesos.</li> <li>• Distribución del personal en el trabajo.</li> <li>• Mantenimiento de infraestructura, equipos y utensilios.</li> <li>• Fumigación</li> </ul>	Escala: Ordinal. Tipo liker Siempre: 5 Casi siempre: 4 A veces: 3 Casi Nunca 2 Nunca: 1	1-8 9-14 15-26 27-30	Hipotético Deductivo	Técnica: Encuesta Instrumento: Cuestionario

Requejo, 2017,  
p.32)

- Documentación en BPM
- Manual de Buenas prácticas de manufactura.

31-32

Tabla 2:

Matriz operacionalización de la Productividad.

Variable	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores	Índice	Ítems	Método	Técnica
Productividad	Puede definirse como la relación entre la cantidad de bienes y servicios producidos y la cantidad de recursos utilizados. En la fabricación la productividad sirve para evaluar el rendimiento de los talleres, las máquinas, los equipos de trabajo y los empleados. (Jiménez, J.et al. 2009. p.6).	Se efectuará una encuesta, a los trabajadores de restaurantes de Huaral - Lima, el cuestionario constará de 16 preguntas a la escala de Likert, para identificar el nivel de productividad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eficiencia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiempo de producción y atención.</li> <li>• Cantidad de Platos producidos.</li> <li>• Merma de insumo</li> <li>• Producto terminado.</li> <li>• Compra de insumos.</li> </ul>	Escala: Ordinal Siempre: 5 Casi siempre: 4 A veces: 3	1-8	Hipotético	Técnica:
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eficacia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad del producto y servicio</li> <li>• Reconocimiento en el mercado.</li> </ul>	Casi Nunca 2 Nunca: 1	9-16	Deductivo	Encuesta



## **IV. METODOLOGÍA**

### **4.1. Diseño de metodológico**

Tipo de investigación: el presente estudio es de tipo básico.

Tipo básico busca producir nuevas teorías y ampliar los conocimientos de las variables en estudio (Hernández et al, 2014).

Diseño: en el presente estudio es no experimental y es transversal.

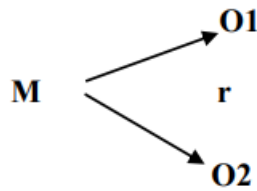
El diseño no experimental se realiza sin la manipulación de las variables en estudio, hay observación y se analizan los fenómenos, tal como están en su naturaleza. (Hernández et al, 2016).

Debido a que se recolectan los datos en un solo momento, se dice que transversal.

El propósito de una investigación transeccional o transversal describe las variables analizando la incidencia y como se interrelacionan en un momento específico. Es como si se tomara una foto de algo que está sucediendo. (Hernández et al, 2016).

EL diseño es descriptivo, ya que, mide el objeto de estudio en base un análisis y da la descripción y es correlacional, ya que se ha descrito la relación entre las variables gestión de las BPM y la productividad.

Los diseños de correlación, describen la relación entre 2 o más categorías en un momento específico, Hernández et al (2016).



O1= Buenas Prácticas de Manufactura

O2= Productividad

Se mide y se describen la relación entre O1 y O2

Enfoque: el enfoque de la investigación es cuantitativa.

Este enfoque cuantitativo se sigue un proceso estructurado y se pretende medir la relación de las variables del estudio.

Según Hernández et al (2014), el enfoque cuantitativo sigue una secuencia que debe probarse, cada etapa es precedente a la siguiente, esto nos quiere decir que no se puede evitar ningún paso. Se evalúa y calcula las dimensiones de las variables o fenómenos en cuestión

#### **4.2. Método de Investigación**

En el estudio se ha utilizado el método hipotético deductivo.

En el método hipotético deductivo, se proponen hipótesis posible, después se comprueban o vinculan, se usan técnicas matemáticas o estadísticas, para aportar soluciones a los hechos sugeridos. (Sánchez, H y Reyes, C, 2015)

#### **4.3. Población y muestra**

La población son 58 trabajadores de los restaurantes que pertenecen a la asociación "Ahora Huaral". Una investigación considera la población como el conjunto total de individuos, objetos o eventos que poseen algunas características comunes

en el proceso de investigación científica de las cuales se desea obtener información (Babbie, 2010).

Población muestral también identificada como muestra, a un subconjunto de individuos, elementos o datos seleccionados de una población determinada como el conjunto de individuos o datos que se identifica para desarrollar un trabajo de investigación. Es así que la muestra se utiliza para hacer inferencias o generalizaciones sobre la población objeto de la investigación.

### **Características de una Población Muestral:**

1. **Representatividad:** La muestra refleja las características esenciales de la población determinada para que las inferencias hechas a partir de la muestra sean válidas (Sharma, 2010).
2. **Tamaño:** El tamaño de la muestra debe ser lo suficiente para obtener resultados precisos y confiables (Fowler, 2013).
3. **Aleatoriedad:** Para evitar sesgos y asegurar la representatividad, los individuos de la muestra suelen ser seleccionados de manera aleatoria (Fowler, 2013).

La muestra fue la misma que la población debido a que el número de individuos es pequeño, el presente estudio se tomó como muestra a los 58 trabajadores de los restaurantes que pertenecen a la Asociación "Ahora Huaral".

Hurtado (1998) señala que "en las poblaciones pequeñas o finitas no se selecciona muestra alguna para no afectar la validez de los resultados" (p. 77).

Tabla 3

Número de trabajadores de los restaurantes de Huaral integrantes de la asociación Ahora Huaral.

	Número de trabajadores
Restaurantes de la Asociación Ahora Huaral	58

#### **4.4. Lugar de estudio y periodo desarrollado**

Restaurantes del distrito de Huaral, 2023.

#### **4.5. Técnicas e instrumentos para la recolección de la información.**

##### **4.5.1. Técnicas**

En este estudio, la encuesta es utilizada como la técnica para recabar los datos de las dimensiones y variables que se investiga.

La información mediante la encuesta, es recogida y se utiliza procesos estándares, para que a cada individuo que es parte de la muestra, se les haga las mismas preguntas (Behar-Rivero, 2008).

##### **4.5.2. Instrumentos**

Como instrumento utilizado en esta investigación es el cuestionario.

Los cuestionarios son preguntas que tienen un orden y estructura, diseñadas para recabar información vinculada con los objetivos de la investigación (Bernal, 2010).

### 4.5.3. Validez

Los instrumentos han sido validados por 3 expertos, Los instrumentos para las 2 variables han tenido resultados de aplicable. Ver tabla 4 y 5.

Tabla 4

Validez por los expertos del instrumento Gestión de las Buenas Prácticas de Manufactura

	Nombre del experto	Evaluación
1	Dr. Ruiz Villavicencio Ricardo Edmundo.	Aplicable
2	Dra. Juana Rosa Ramos Vera	Aplicable
3	Dr. Edward Filomeno Huamani Alhuay	Aplicable

Tabla 5

Validez por los expertos del instrumento Productividad.

	Nombre del experto	Evaluación
1	Dr. Ruiz Villavicencio Ricardo Edmundo.	Aplicable
2	Dra. Juana Rosa Ramos Vera.	Aplicable
3	Dr. Edward Filomeno Huamani Alhuay	Aplicable

### 4.5.4. Confiabilidad

Se realizó la prueba estadística con alfa de cronbach (AC), para determinar la confiabilidad de los instrumentos, siendo la escala politomica.

Para la variable Gestión de las BPM, el AC fue de 0.773 como indica la tabla 6. Según el resultado, se considera que la confiabilidad del instrumento, es de excelente confiabilidad, teniendo en cuenta los niveles de confiabilidad.

Tabla 6

Resultado del alfa de cronbach para la Gestión de las BPM

AC	Nº de elementos
0.773	32

Para la variable Productividad, el AC fue de 0.78, (Ver tabla 7) según el resultado se considera que la confiabilidad del instrumento es de excelente confiabilidad. Teniendo en cuenta los niveles de confiabilidad dados por Mejía (2005).

Tabla 7

Resultado del alfa de cronbach para la Productividad

AC	N de elementos
0.780	16

#### 4.6. Análisis y procesamiento de datos

##### 4.6.1. Análisis de datos

Para analizar la información de forma descriptiva, se ha realizado interpretando las tablas de frecuencia y figura, dando información relevante de las variables y dimensiones.

Para analizar el estadístico inferencial y hallar la correlación de las dimensiones y variables, se usó la prueba de la normalidad, y la prueba estadística se trabajó con Rho de Spearman.

#### **4.6.2. Procesamiento de datos**

Para el recojo de la información para la investigación se realizó, mediante las encuestas.

Los cuestionarios fueron elaborados usando información primaria y secundaria de las variables en estudio, siendo validada por los expertos. Los datos obtenidos se procesaron mediante el programa spss versión 27, primero se sistematizaron en el programa Excel, luego se trasladó al spss versión 27.

#### **4.7. Aspectos Éticos en investigación**

Como autor del estudio presente, soy responsable por la información que proporciono, comprometiéndome a adherirme a los principios éticos establecidos por UNAC; tales como profesionalismo, transparencia, objetividad, igualdad, compromiso, honestidad, confidencialidad. Se ha respetado la autoría de conceptos, ideas, e imágenes, citando según la conformidad de las normas APA 7 edición, el estudio tiene fines académicos, propuestas de mejoras para los restaurantes de Huaral, y será publicado en el repositorio de la UNAC.

## V. RESULTADOS

### 5.1. Resultados descriptivos

#### 5.1.1. Variable: Gestión de las BPM

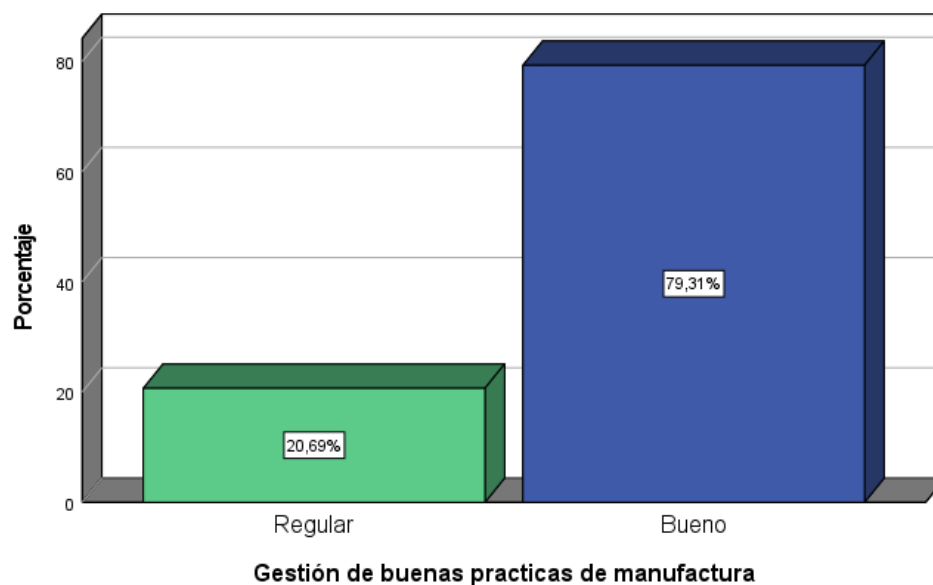
Tabla 8

Distribución de frecuencia de la variable Gestión de las BPM

Nivel	Frecuencia	Porcentaje
Regular	12	20,69
Bueno	46	79,31
Total	58	100,0

Figura 2

Figura de la Variable: Gestión de las BPM



Con respecto a la variable Gestión de las BPM se aprecia que el 79.31 % de encuestados considera un nivel bueno en cumplimiento de las BPM, y el 20.69 % opina que están en un nivel regular. En este proceso se consideran las dimensiones de gestión de instalaciones y equipos, manipulación de alimentos, control de



operaciones, mantenimiento y saneamiento y documentación. El resultado que se observa en la Gestión de las BPM (79.31 %), es debido a que la asociación “Ahora Huaral”, participa en diferentes capacitaciones impartidas por la municipalidad de la jurisdicción de Huaral y programas del estado en inocuidad y satisfacción de clientes.

Así mismo, en la actualidad cuentan con manuales en proceso de las BPM, los que serán implementados, aunque aún faltan mejorar los procesos referidos en los manuales como: los controles en el manejo de alimentos, a la recepción de insumos y despacho, así como la distribución de los equipos de cocina, entre otros.

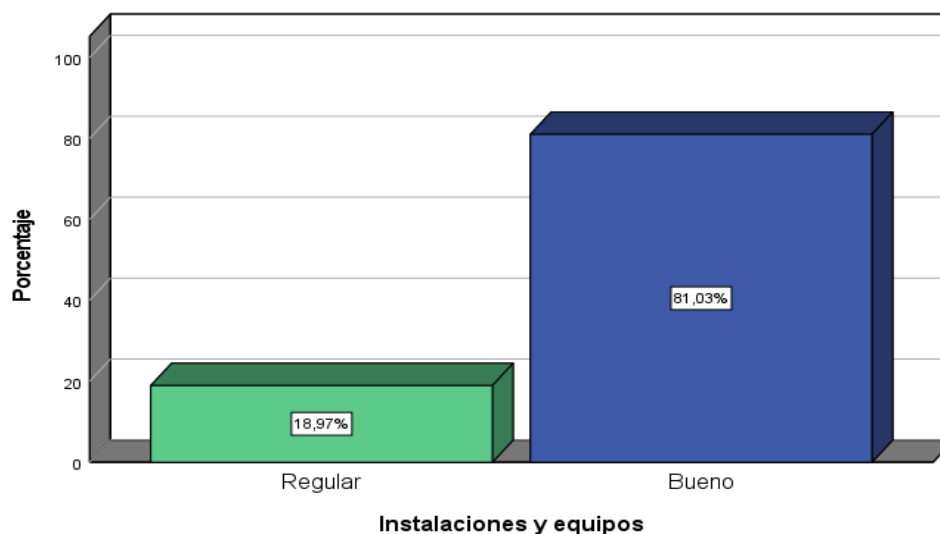
Tabla 9

Distribución de frecuencia por nivel de instalaciones y equipos.

Nivel	Frecuencia	Porcentaje
Regular	11	18,97
Bueno	47	81,03
Total	58	100,00

### Figura 3

Figura de la Dimensión Instalaciones y equipos.



Con respecto a la dimensión, instalación y equipos se puede observar que el 81.03% de encuestados considera un nivel bueno en cumplimiento de las instalaciones y equipos y el 18.97 % opina que están en un nivel regular. Cabe resaltar que el mayor indicador (81.03%) proviene de la pregunta si el “restaurante es de uso exclusivo y las instalaciones y equipos están en buen estado de conservación”.

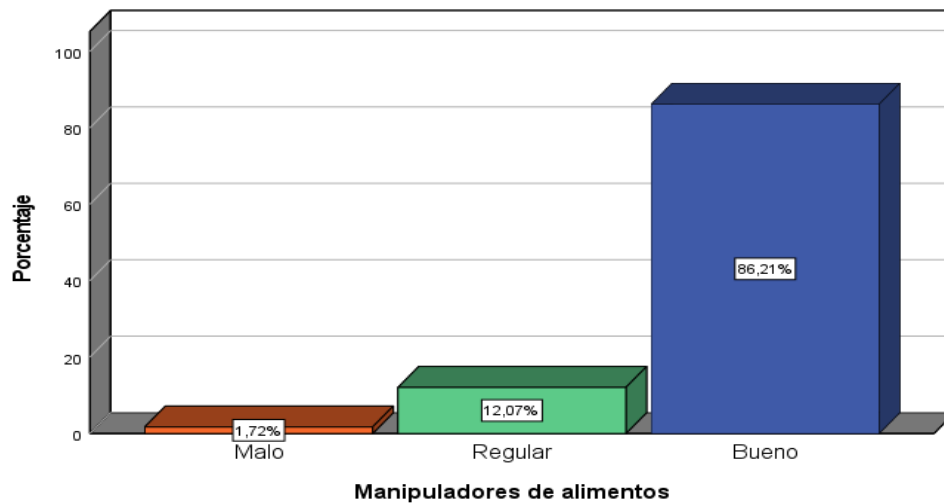
Tabla 10

Distribución de frecuencia por nivel de los manipuladores de alimentos

Nivel	Frecuencia	Porcentaje
Malo	1	1,72
Regular	7	12,07
Bueno	50	86,21
Total	58	100,00

#### Figura 4

Figura de la dimensión manipuladores de alimentos.



Como se puede apreciar en la tabla que antecede, el 86.21% de encuestados considera un nivel bueno en cumplimiento del nivel de los manipuladores de alimentos, seguidamente con el 12.07 % representa la opinión de un nivel regular y el 1.72 % un nivel malo. Cabe recalcar que ha tenido un mayor puntaje en el nivel bueno en la pregunta si el “uso de uniforme de trabajo es de uso exclusivo y lo mantiene limpio”.

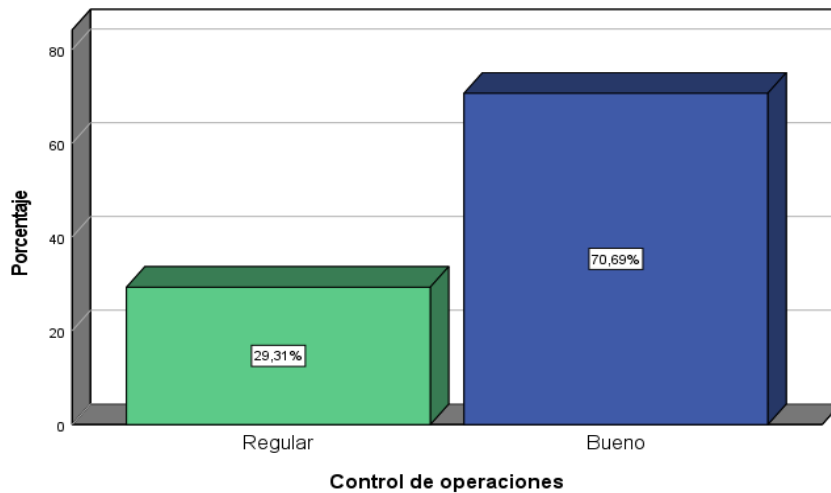
Tabla 11

Distribución de frecuencia por nivel de control de operaciones

Nivel	Frecuencia	Porcentaje
Regular	17	29,31
Bueno	41	70,69
Total	58	100,0

**Figura 5**

*Figura de la dimensión control de operaciones.*



Como se puede apreciar que, el 70.69% de encuestados considera que la dimensión control de operaciones, el nivel es bueno, y el 29.31 % considera un nivel regular. Cabe recalcar que ha tenido un mayor nivel en puntuación en la pregunta si mantienen una secuencia ordenada de las operaciones que realizan y en condiciones higiénicas, y en la elección de los proveedores.

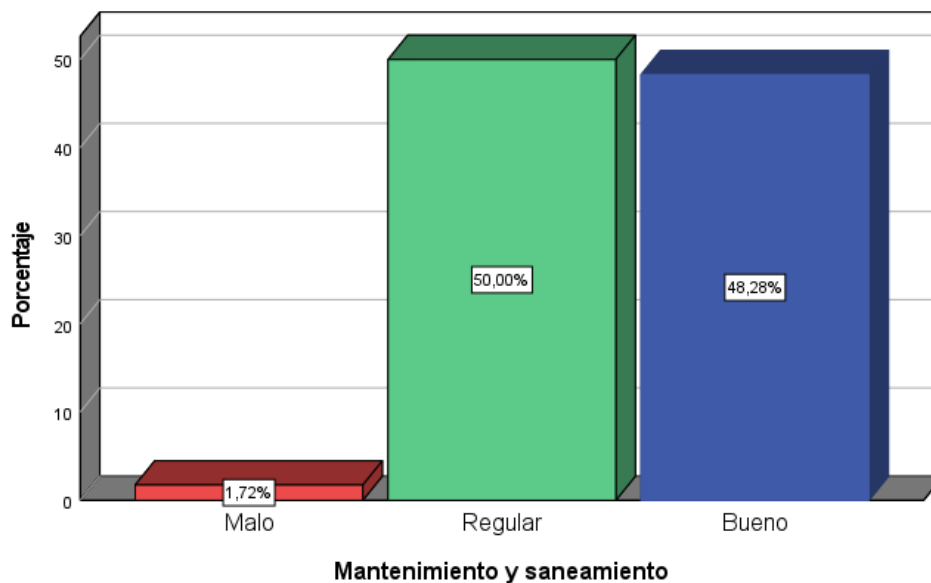
Tabla 12

Distribución de frecuencia por nivel de mantenimiento y saneamiento

Nivel	Frecuencia	Porcentaje
Válido		
Malo	1	1,72
Regular	29	50,00
Bueno	28	48,28
Total	58	100,0

**Figura 6**

*Figura de la dimensión mantenimiento y saneamiento*



Con respecto a la dimensión mantenimiento y saneamiento, se aprecia que el 48.28% de encuestados considera un nivel bueno en cumplimiento del mantenimiento y saneamiento y el 50 % considera un nivel regular y 1.72% un nivel malo. Cabe recalcar que ha tenido una mayor puntuación en la pregunta si los residuos sólidos que generan en las operaciones se disponen de forma limpia dentro de contenedores con tapa sin dejar restos en el piso.

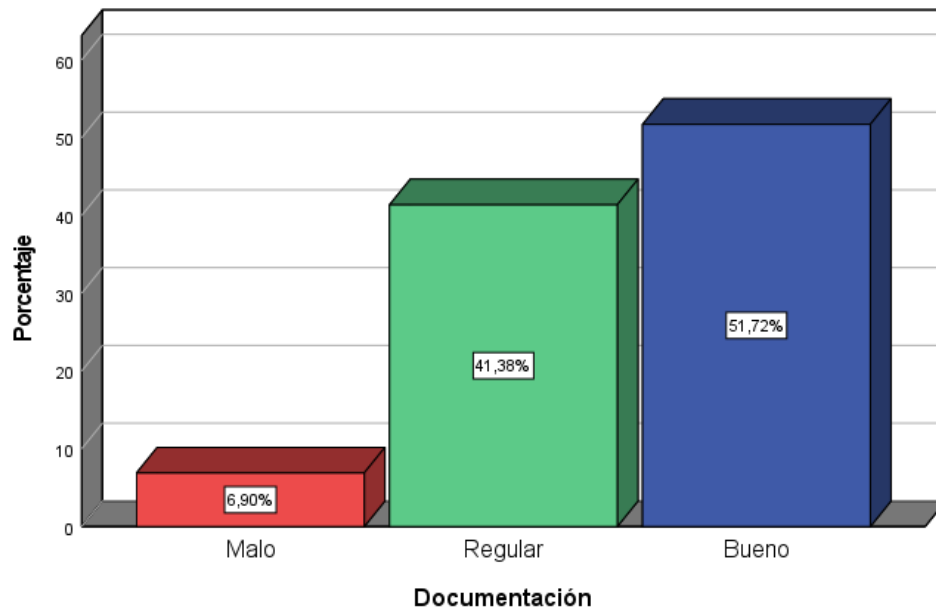
Tabla 13

Distribución de frecuencia por nivel de documentación

Nivel	Frecuencia	Porcentaje
Malo	4	6,9
Regular	24	41,4
Bueno	30	51,7
Total	58	100,0

## Figura 7

Figura de la dimensión de documentación



Con referencia a la dimensión nivel de documentación, se observa que el 51.72% de encuestados considera un nivel bueno en el cumplimiento de la gestión de la documentación de las BPM y el 41.38 % considera un nivel regular y el 6.9% un nivel malo. Cabe recalcar que cuentan con su manual de buenas prácticas de manufactura, pero falta implementar algunos procedimientos y formatos que se encuentran enmarcados dentro del manual.

### 5.1.2. Variable: Productividad

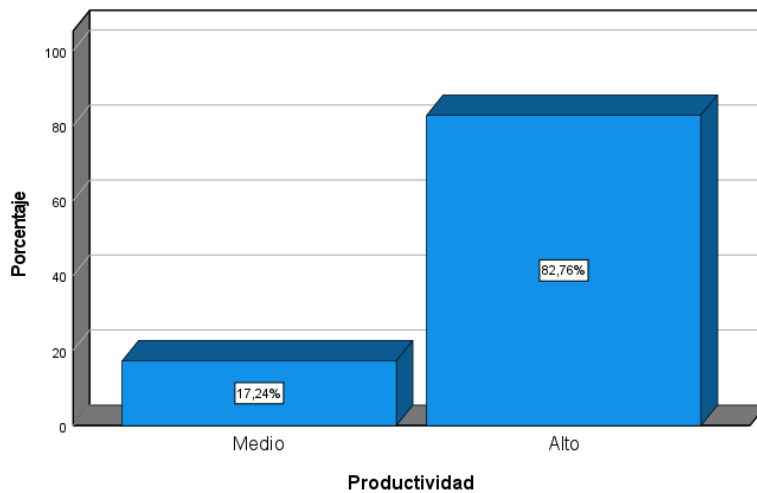
Tabla 14

Distribución de frecuencia por nivel de Productividad.

Nivel	Frecuencia	Porcentaje
Medio	10	17,24
Alto	48	82,76
Total	58	100,0

Figura 8

Figura de la Variable: Productividad.



Con referencia a la variable nivel de productividad, se aprecia el detalle del 82.8% de encuestados considera un nivel alto en productividad y el 17.2 % considera un nivel medio.

Teniendo en cuenta que la productividad direcciona a considerar los indicadores de nivel alto, medio, bajo.

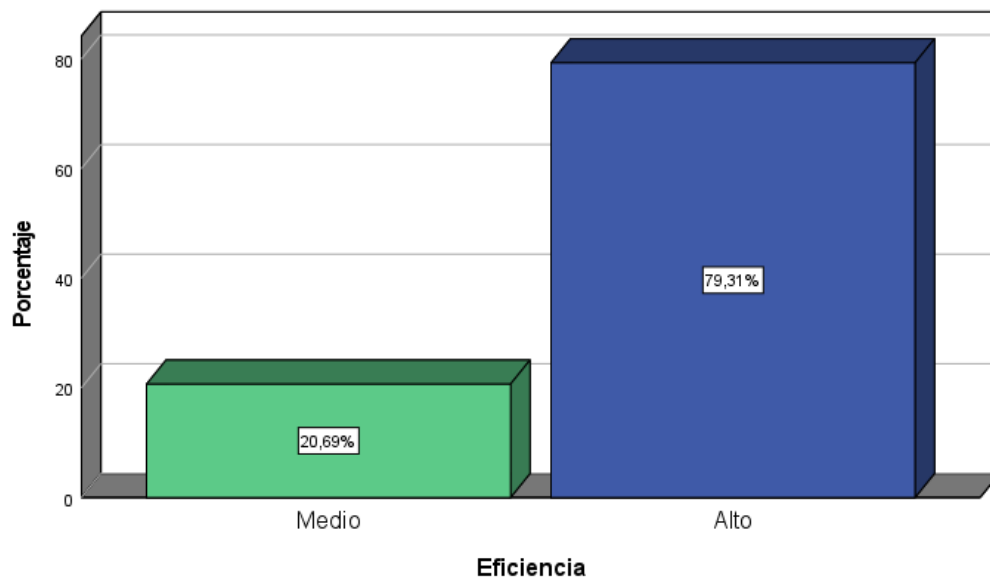
Tabla 15

Distribución de frecuencia por nivel de eficiencia

Nivel	Frecuencia	Porcentaje
Medio	12	20,69
Alto	46	79,31
Total	58	100,00

Figura 9

Figura de la dimensión eficiencia



Con referencia a la dimensión Eficiencia, se aprecia que el 79.31% de encuestados considera un nivel alto, seguidamente los encuestados opinan que el 20.69 % está referido a un nivel medio en eficiencia.

Resultado que conlleva detallar la satisfacción del consumidor (79.31%).



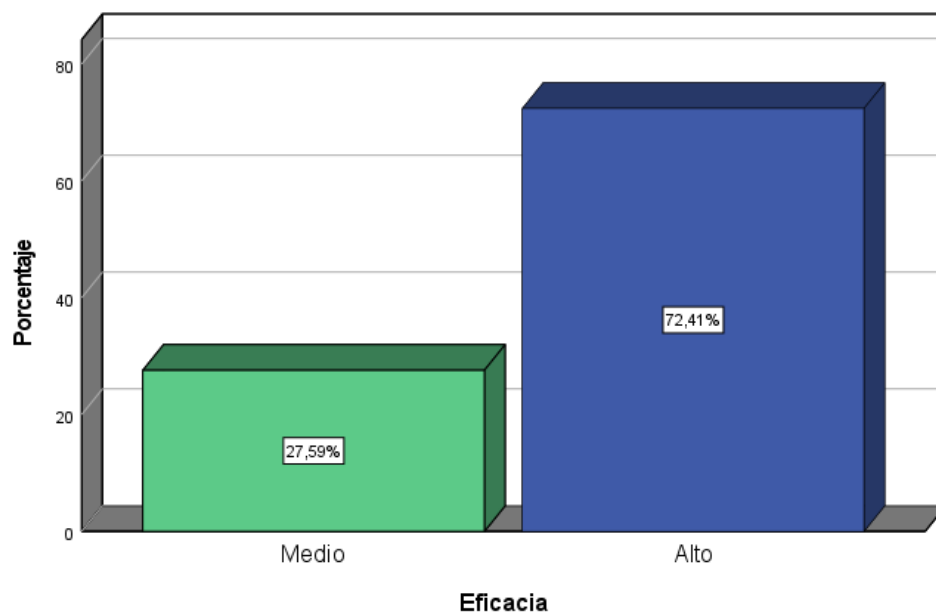
Tabla 16

Distribución de frecuencia por nivel de eficacia

Nivel	Frecuencia	Porcentaje
Medio	16	27,59
Alto	42	72,41
Total	58	100,0

Figura 10

Figura de la dimensión eficacia



En lo referido a la dimensión Eficacia, se aprecia que el 72.41% de encuestados consideran que los restaurantes se encuentran en un nivel alto y el 27.59 % opinan que se encuentran en un nivel medio, ninguno de los encuestados considera un nivel malo.

## Prueba de normalidad

El Test de Kolmogorov-Smirnov, es aplicada para una muestra (M) > a 50 individuos.

Criterios:

H0= M proviene de una población normal (Si sig > 0.05)

H1= M no proviene una población normal (Si sig < 0.05)

Tabla 17

Prueba de la normalidad

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>		
	Estadístico	gl	Sig.
Productividad	,502	58	,000
Gestión de las BPM	,487	58	,000

En la prueba de normalidad se aprecia que sig < 0,05, la cual nos hace rechazar H0 y aceptar H1 donde nos sugiere que la muestra no se ajusta a una distribución normal. El estadístico a usar en una población no normal, para probar la correlación, es Rho de Spearman.

## 5.2. Resultados inferenciales

### 5.2.1. Prueba de Hipótesis General de la investigación

#### Hipótesis general

H1: Existe relación directa en la gestión de las buenas prácticas de manufactura y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

#### Nivel de significancia:

El nivel de significancia teórica  $\alpha = 0,05$ ; equivale a un nivel de confianza del 95%.

#### Regla de decisión:

El nivel de significación “p” <  $\alpha$ , aceptar la hipótesis del investigador.

### Prueba estadística

La prueba estadística se utiliza el coeficiente de correlación Rho de Spearman (RhS) como estadístico inferencial.

Tabla 18

Correlación de la Gestión de las BPM y la productividad

<b>Correlaciones</b>				
			Gestión de las BPM	Productividad
Rho	Gestión de las BPM	Coeficientes de correlación (Coef.de Correl)	1,000	,823**
De		Sig. (bilateral)	.	,000
Spearman		Numero	58	58
	Productividad	Coef.de Correl	,823**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		Numero	58	58

Según el resultado de la tabla 18, se asevera con un 95 % de confianza (el pvalor. = 0.000<0.05), que la hipótesis general del investigador es aceptada, en la cual afirmamos que hay relación en la Gestión de las BPM y la Productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

### 5.2.2. Prueba de Hipótesis Específicas

#### Hipótesis específica 1

H1 Existe una relación directa en la gestión de las instalaciones y equipos y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

Tabla 19

Correlación de la gestión de las instalaciones y equipos y la productividad

<b>Correlaciones</b>				
			Instalaciones y equipos	Productividad
Rho de	Instalaciones y equipos	Coef.de Correl	1,000	,538**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		Numero	58	58
Spearman.	Productividad	Coef.de Correl	,538**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		Numero	58	58

Según el resultado de la tabla 19, podemos aseverar con un 95 % de confianza (el pvalor. =  $0.00 < 0.05$ ), que la hipótesis específica 1 (H1) del investigador es aceptada, la cual afirmamos que hay relación en la gestión de las instalaciones y equipos y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

### **Hipótesis específica 2**

H2 Existe una relación directa en la gestión de los manipuladores de alimentos y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

Tabla 20

Correlación de la gestión manipuladores de alimentos y la productividad

<b>Correlaciones</b>				
			Manipuladores de alimentos	Productividad
Rho	Manipuladores de alimentos	Coef.de Correl	1,000	,594**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		Numero	58	58
Spearman.	Productividad	Coef.de Correl	,594**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		Numero	58	58

Según el resultado de la tabla 20, se confirma con un 95 % de confianza (el pvalor. =  $0.00 < 0.05$ ) refiere que la hipótesis especifica 2 (H2), planteado por la investigadora, es aceptada, en la cual afirmamos que hay una relación en la gestión de los manipuladores de alimentos y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

### Hipótesis especifica 3

H3 Existe relación directa en la gestión del control de operaciones y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

Tabla 21

Correlación de la gestión del control de operaciones y la productividad

<b>Correlaciones</b>				
			Control de operaciones	Productividad
Rho	Control de operaciones	Coef.de Correl	1,000	,763**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		Numero	58	58
Spearman.	Productividad	Coef.de Correl	,763**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		Numero	58	58

Según el resultado de la tabla 21, se detalla con un 95 % de confianza (el pvalor. = 0.00<0.05) que la hipótesis específica 3 (H3) planteada por el investigador es aceptada, en la cual afirmamos que hay relación en la gestión de control de operaciones y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

#### **Hipótesis específica 4**

H4 Existe relación directa en la gestión de mantenimiento y saneamiento y la productividad los restaurantes de Huaral, 2023.

Tabla 22

Correlación de la gestión de mantenimiento y saneamiento y la productividad

<b>Correlaciones</b>				
			Mantenimiento y Saneamiento	Productividad
Rho	Mantenimiento y Saneamiento	Coef.de Correl	1,000	,735**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		Numero	58	58
Spearman.	Productividad	Coef.de Correl	,735**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		Numero	58	58

Según el resultado de la tabla 22, se confirma con un 95 % de confianza (el pvalor. = 0.00<0.05), que la hipótesis específica 4 (H4), del investigador es aceptada, en la cual afirmamos que hay una relación en la gestión de mantenimiento y saneamiento y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

### **Hipótesis específica 5**

H5 Existe relación directa en la gestión de la documentación y la productividad los restaurantes de Huaral, 2023.

Tabla 23

Correlación de la gestión de la documentación y la productividad

Correlaciones				
			Documentación	Productividad
Rho	Documentación	Coef.de Correl	1,000	,829**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		Numero	58	58
Spearman.	Productividad	Coef.de Correl	,829**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		Numero	58	58

Según el resultado de la tabla 23, se confirma que con un 95 % de confianza (el pvalor. =  $0.00 < 0.05$ ), que la hipótesis específica 5 (H5) planteada por el investigador es aceptada, el cual afirmamos que hay relación en la gestión de la documentación y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.



## **VI. DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS**

### **6.1. Contrastación y demostración de la hipótesis con los resultados**

#### **Hipótesis general**

H0: No existe relación directa en la gestión de Buenas Prácticas de Manufactura y la Productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

H1: Existe relación directa en la gestión de las buenas prácticas de manufactura y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

Según los resultados obtenidos, como muestra la tabla 18, a partir del estadístico no paramétrico de rho spearman, el pvalor =  $0.00 < 0.05$  por el cual hipótesis de H0 es rechazada y aceptamos H1, donde nos indica que existe relación en la Gestión de las BPM y la Productividad de los restaurantes de Huaral, 2023. De igual manera, el resultado del Coef.de Correl.= 0.823, el cual revela la existencia de una correlación directa muy alta entre las variables analizadas, esto nos indica que cuanto mejor sea la Gestión de las BPM, más alto el nivel de la productividad.

#### **Hipótesis específica 1**

H0 No existe una relación directa en la gestión de las instalaciones y equipos y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

H1 Existe una relación directa en la gestión de las instalaciones y equipos y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

Según los resultados obtenidos como muestra la tabla 19, a partir del estadístico no paramétrico de rho spearman, el pvalor =  $0.00 < 0.05$ , por el cual la hipótesis de H0 es rechazada y aceptamos H1, donde nos indica que existe relación en la gestión de las instalaciones y equipos y la productividad de los restaurantes de Huaral,2023. De igual manera, el resultado del Coef de Correl = 0.538, el cual revela

la existencia de una correlación directa moderada entre la dimensión y la variable analizadas, esto nos dice que cuanto mejor sea la gestión de las instalaciones y equipos, más alto el nivel de la productividad.

### **Hipótesis específica 2**

H0 No existe una relación directa en la gestión de los manipuladores de alimentos y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

H1 Existe una relación directa en la gestión de los manipuladores de alimentos y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

Según los resultados obtenidos como muestra la tabla 20, a partir del estadístico no paramétrico de rho spearman, el pvalor =  $0.00 < 0.05$  por el cual hipótesis de H0 es rechazada y aceptamos H1. Esto nos indica que existe relación en la gestión de los manipuladores de alimentos y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023. De igual manera el resultado Coef de Correl = 0.594, nos revela la existencia de una correlación directa moderada entre la dimensión y variable analizadas. En la cual podemos afirmar que cuanto mejor sea la gestión de los manipuladores de alimentos, más alto el nivel de la productividad.

### **Hipótesis específica 3**

H0 No existe relación directa en la gestión del control de operaciones y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

H1 Existe relación directa en la gestión del control de operaciones y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

Según los resultados obtenidos como muestra la tabla 21, a partir del estadístico no paramétrico de rho spearman, el pvalor =  $0.00 < 0.05$  por el cual la

hipótesis de H0 es rechazada y aceptamos H1. Esto nos indica que existe relación en la gestión del control de operaciones y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023. De igual manera el resultado del Coef de Correl = 0.763, nos revela la existencia de una correlación directa alta entre la dimensión y variable analizadas. El cual podemos afirmar que cuanto mejor sea la gestión del control de operaciones, más alto el nivel de la productividad.

#### **Hipótesis específica 4**

H0 No existe relación directa en la gestión de mantenimiento y saneamiento y la productividad los restaurantes de Huaral, 2023.

H1 Existe relación directa en la gestión de mantenimiento y saneamiento y la productividad los restaurantes de Huaral, 2023.

Según los resultados obtenidos como muestra la tabla 22, a partir del estadístico no paramétrico de rho spearman, el pvalor =  $0.00 < 0.05$  por el cual hipótesis de H0 es rechazada y aceptamos H1. Esto nos indica que existe relación en la gestión de mantenimiento y saneamiento y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023. De igual manera el resultado del Coef de Correl = 0.735, nos revela la existencia de una correlación directa alta entre la dimensión y variable analizadas, esto nos indica que cuanto mejor sea la gestión de mantenimiento y saneamiento, más alto el nivel de la productividad.

#### **Hipótesis específica 5**

H0 No existe relación directa en la gestión de la documentación y la productividad los restaurantes de Huaral, 2023.

H1 Existe relación directa en la gestión de la documentación y la productividad los restaurantes de Huaral, 2023.

Según los resultados obtenidos como muestra la tabla 23, a partir del estadístico no paramétrico de rho spearman, el pvalor =  $0.00 < 0.05$  por el cual hipótesis de H0 es rechazada y aceptamos H1. Donde nos indica que existe relación en la gestión de la documentación y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023. De igual manera el resultado del Coef de Correl = 0.829, el cual nos muestra la existencia de una correlación directa muy alta entre la dimensión y variable analizadas. El cual podemos aseverar que cuanto mejor sea la gestión de la documentación, más alto el nivel de la productividad.

## **6.2. Contrastación de los resultados con otros estudios similares**

Diagnosticar el nivel de la gestión de las buenas prácticas nos indica que tiene un nivel bueno en 79.31%, hay que considerar que dentro de esta variable se está tomando en cuenta las dimensiones gestión de instalaciones y equipos, manipulación de alimentos, control de operaciones, mantenimiento y saneamiento y documentación.

Estos resultados guardan relación con los resultados hallados en la tesis de Aguirre (2019) donde menciona la implementación de las BPM al elaborar sus productos, donde el personal califica con puntuación de cumplimiento alto (entre 4 y 5 puntos).

Al determinar la relación entre la Gestión de las BPM y la productividad mediante el Coef de Correl de rho spearman, se obtuvo una correlación directa muy alta, 0.823, y el pvalor. =  $0.00 < 0.05$  por el cual la hipótesis de H0 es rechazada y

aceptamos H1, donde nos revela que existe relación en la Gestión de las BPM y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.

De la misma forma, Aguirre (2019), indica una correlación de 0.79, una correlación alta entre las BPM y la mejora continua, teniendo en cuenta que dentro de la mejora continua hace un análisis de la productividad. Cabe mencionar que, en el estudio de Aguirre, hacen análisis por pregunta, y el análisis en este estudio se realiza por variables y dimensiones.

Así mismo los resultados del presente estudio guardan relación con el estudio de Pesantes (2021) en cuanto a la gestión del sistema Haccp en los restaurantes de Lima, teniendo en cuenta que para implementar un sistema Haccp primero se debe cumplir con las BPM, indica que el 67.9 % indico en un nivel muy bueno y 32.1 % bueno, en general el 100% de encuestado indica un alto nivel, considerando que los restaurantes del estudio de Pesantes (2019) cuentan con certificación HACCP y en cuanto a la correlación entre las variables gestión del sistema HACCP y la productividad, el Coef de Correl fue de 0.923, el cual tiene una correlación positiva muy alta, concordante con el presente estudio.

Al diagnosticar el nivel de gestión de las instalaciones y equipos, el 81.03 % considera que se encuentra en un nivel bueno, y con un 95% de confianza en que existe una relación en la gestión de las instalaciones y equipos y la productividad de los restaurantes de Huaral.

Lo mismo acredita Castanyer (2009), donde indica que uno de los factores que afectan en la productividad son las instalaciones y dentro de estas que las condiciones de funcionamiento sean los adecuados, así como dar mantenimiento tanto correctivo como preventivo en la planta.

Al diagnosticar el nivel de los manipuladores de alimentos tenemos que 86.21 % de los encuestados considera que se encuentra en un nivel bueno, así mismo el presente estudio demuestra que existe relación entre la gestión de los manipuladores de alimentos y productividad de los restaurantes de Huaral.

En concordancia con el presente estudio Bravo (2023) menciona que las áreas y soporte de la organización pueden generar calidad del trabajo, maximizar el desenvolvimiento laboral, así mismo en la pregunta de su estudio si el personal que es capacitado para realizar productos de calidad, el 92% de los encuestados indica estar de acuerdo (32%) y totalmente de acuerdo (60%),

Fernández (2013) la calidad total es un reconocimiento a la organización que da gestión de un espacio laboral de buena aceptabilidad, esta se puede obtener por diversos factores de las áreas distintas de la organización para generar la productividad.

Se determina con un 95 % de confianza que existe relación directa alta entre el control de operaciones y la productividad (coeficiente de correlación 0.763), indica Castanyer (2009) como uno de los factores importante para la productividad la gestión de la materia prima, el almacenaje, el transporte y procesos productivos, dentro de estos el control de estos procesos. Asimismo en similitud con el estudio López (2021) indica que la influencia de la productividad está dada por la gestión de la calidad de los procesos y dentro de estos se concibe un conjunto de actividad y recursos interconectados.

En los resultados del presente estudio podemos apreciar que la gestión de la documentación tiene relación con la productividad,

Las normas FSSC 22000, indica en cuanto a la cultura de calidad e inocuidad alimentaria, que sus objetivos se deben respaldar por un plan documentado, con

metas plazos, incluidos la revisión de la dirección y en los procesos de mejora continua de los sistemas de gestión.

Digesa (2018) menciona los controles que se realizan para la verificación de la eficacia del programa de BPM, se deben realizar de forma ordenada para orientar la toma de decisiones para la mejora del programa.

### **6.3. Responsabilidad ética de acuerdo con los reglamentos vigentes**

En el marco de la investigación se ha cumplido con los reglamentos vigentes de la Universidad Nacional del Callao. La integridad ética ha sido fundamental para la elaboración del estudio, toda la información recabada ya sea en textos, libros, pagina web, artículos científicos, y otros ha sido referenciada siguiendo las normas del APA 7. Se ha seguido las pautas de los reglamentos de investigación actualizada de la universidad, donde nos indica en orden del documento de investigación, índice y otros. Así mismo me comprometo a dar garantía que la información compilada cumpla con los estándares de similitud al pasar por el software utilizado por la universidad y requeridos para el informe final de investigación.

## VII. CONCLUSIONES

**Primero:** Se determinó una correlación directa muy alta entre la gestión de las BPM y la productividad de los restaurantes de Huaral 2023, ya que se obtuvo un coeficiente de Rho Sperman de 0.823, siendo significativa con un  $P < 0.05$ , por lo tanto, cuanto mejor sea la gestión de las BPM en los restaurantes analizados, más alto el nivel de la productividad de dichos restaurantes.

**Segundo:** Se determinó una correlación directa moderada entre la gestión de las instalaciones y equipos y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023, ya que se obtuvo un coeficiente de Rho Sperman de 0.523 siendo significativa con un  $P < 0.05$ , por lo tanto, nos indica que cuanto mejor sea la gestión de las instalaciones y equipos, más alto el nivel de la productividad de dichos restaurantes.

**Tercero:** Se determinó una correlación directa moderada entre gestión de los manipuladores de alimentos y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023, ya que se obtuvo un coeficiente de Rho Sperman de 0.594 siendo significativa con un  $P < 0.05$ , por lo tanto, nos indica que cuanto mejor sea la gestión de los manipuladores de alimentos, más alto el nivel de la productividad.

**Cuarto:** Se determinó una correlación directa alta entre gestión del control de operaciones y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023, y se obtuvo un coeficiente de Rho Sperman de 0.763 siendo significativa con un  $P < 0.05$ , por lo tanto, nos indica que cuanto mejor sea la gestión del control de operaciones, más alto el nivel de la productividad.

**Quinto:** Se determinó una correlación directa alta entre la gestión de mantenimiento y saneamiento y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023, y se obtuvo un coeficiente de Rho Sperman de 0.735 siendo significativa con un



$P < 0.05$ , por lo tanto, nos indica que cuanto mejor sea la gestión del mantenimiento y saneamiento, más alto el nivel de la productividad.

**Sexto:** Se determinó una correlación directa alta entre gestión de la documentación y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023, y se obtuvo un coeficiente de Rho Spearman de 0.829 siendo significativa con un  $P < 0.05$ , por lo tanto, nos indica que cuanto mejor sea la gestión de la documentación, más alto el nivel de la productividad.

## VIII. RECOMENDACIONES

**Primero:** En lo referido a la Gestión de las BPM, se debe seguir cumpliendo e implementado las buenas prácticas de manufactura, ya que se visto que mientras más se cumpla con las BPM, aumenta la productividad de las empresas en el rubro de la gastronomía.

**Segundo:** Con respecto a la gestión de los manipuladores, los restaurantes objeto de la presente investigación, deben continuar cumpliendo con la exclusividad del local solo para la elaboración y servido de alimentos, así como la atención al público consumidor, capacitar al personal sobre el uso correcto de los desinfectantes y si se aumenta el volumen de los platillos, hacer un estudio de cuantas mesas, mostradores, utensilios, equipos y otros se necesitan con el fin de que se conserven en buen estado y halla un flujo de personal correcto.

**Tercero:** En cuanto a la gestión de los manipuladores; las capacitaciones cumplen un rol importante en las BPM, por lo que se recomienda la continuidad por lo menos 2 veces al año, sobre el lavado de manos, limpieza y desinfección de las zonas de trabajo, equipos y utensilios, calidad de los alimentos y agua, mantenimiento y otros.

**Cuarta:** En lo referido a la gestión del control de operaciones, se debe de continuar con el control de recepción y de salida del proceso productivo en los restaurantes

**Quinto:** Con respecto al mantenimiento y saneamiento, se debe implementar y cumplir con un programa de mantenimiento en infraestructura, equipos utensilios, así como un programa de saneamiento donde se indique la fumigación, desratización, limpieza de tanque, control del agua y otros.

**Sexto:** Con respecto a la gestión de documentación se debe tener los procedimientos y formatos enmarcados en el manual de buenas prácticas, estos deben ser aprobados por el titular encargado de la dirección de los restaurantes, y revisar su cumplimiento con frecuencia.

## IX. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Agricultura, S. de, y Argentina, G. y P. de la N. (2020). *Guía de buenas prácticas de manufactura para servicios de comidas*. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación Argentina.
- Aguirre Rodríguez, C. G. (2019). *Gestión de calidad en el proceso de producción de cacao en las Mipymes y su influencia en la mejora continua. Caso provincia de Los Ríos-Ecuador, periodo 2013-2016* [Tesis de doctorado, Universidad Nacional Mayor de San Marcos].  
<https://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/20.500.12672/10464>
- Albán Trujillo, A. A. (2017). *Las buenas prácticas de manufactura y su impacto en los procesos productivos en la quesera comunal Pímbalo en la comunidad de Pímbalo, parroquia Simiátug, cantón Guaranda* (Tesis de maestría). Universidad Tecnológica Indoamérica.
- Armendáriz Sanz, J. L. (2013). *Aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos. en Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias* (pp. [165]-196). Paraninfo.
- Babbie, E. (2010). *The Practice of Social Research (12th ed.)*. Wadsworth Cengage Learning.
- Behar-Rivero, D. (2008). *Metodología de la investigación*. Buenos Aires: Ediciones Shalom.
- Bernal, César A. (2010). *Metodología de la Investigación*. Tercera edición. Pearson Educación: Colombia.
- Bravo Aranibar, J. C. (2023). *Aseguramiento de la calidad en la competitividad de MYPES del sector de panificación y pastelería de Lima Metropolitana 2021* [Tesis de doctorado, Universidad Nacional Mayor de San Marcos].  
<https://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/20.500.12672/20659>
- Bravo Burgos, E. A. (2021). *La calidad de servicio y su influencia en la satisfacción y la productividad de los hoteles en Cajamarca, 2019*. [Tesis de doctorado,

Universidad Nacional de Cajamarca].

<http://hdl.handle.net/20.500.14074/4348>

Carro, R., y González Gómez, D. A. (2012). *Productividad y competitividad*.

Universidad Nacional de Mar de Plata. <https://nulan.mdp.edu.ar/id/eprint/1607/>

Castanyer Figueras, F. (2009). *Cómo mejorar la productividad en el taller*. Marcombo.

<https://elibro.net/es/ereader/bibliotecaune/45837>

Condori Chiqui, M. K., Domínguez Huerta, C. M., Torres Cubas, C. A., & Torres Tafur,

J. A. I. (2018). *Buenas prácticas en la elaboración del pisco en la región Ica*

(Tesis de maestría). Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima, Perú.

Covey, S. R. (1989). *The 7 Habits of Highly Effective People: Powerful Lessons in*

*Personal Change*. Free Press.

Cruz Ros, S. (2001). *Relación entre el enfoque de gestión de la calidad y el*

*desempeño organizativo. Una aproximación desde la perspectiva basada en*

*los recursos*. [Tesis de doctorado, Universidad de Valencia].

<https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/9663/cruz.pdf;jsessionid=76>

FAD0D1A23956765EC6C183D4AAE0AA?sequence=1

Crosby, P. B. (1979). *Quality is Free: The Art of Making Quality Certain*. McGraw-Hill.

Deming, W. E. (1982). *Out of the Crisis*. MIT Press

Díaz, A., y Uría, R. (2009). *Buenas prácticas de manufactura. Una guía para*

*pequeños y medianos agroempresarios*. Instituto Interamericano de

Cooperación para la Agricultura (IICA).

<https://repositorio.iica.int/handle/11324/7844>

Díaz Requejo, S. K., y Minchán Quispe, W. (2017). *Clima organizacional y la*

*implementación de las buenas prácticas de manufactura en las PYMES del*

*sector lácteo en la ciudad de Cajamarca* [Tesis de maestría, Universidad

Privada Antonio Guillermo Urrelo].

<http://repositorio.upagu.edu.pe/handle/UPAGU/396>

DIGESA, y MINSA. (2015). *Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano* (NTS N° 114 - MINSA/2015/DIGESA).

DIGESA, y. MINSA (2018). *Norma para Restaurantes y Servicios Afines* (NTS N°-142-MINSA/DIGESA.V.01). <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/195873-822-2018-minsa>

DIGESA, y MINSA. (2021). *Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva* (NTS N° 1537 -MINSA/2021/DIGESA).

DIGESA, y MINSA. (2010). *Norma Sanitaria para la elaboración y expendio de productos de panificación, galletería, y pastelería* (NTS N° 088 - MINSA/2010/DIGESA).

Drucker, P. F. (1985). *Innovation and Entrepreneurship*. Harper & Row.

Etikan, I., Musa, S. A., & Alkassim, R. S. (2016). Comparison of Convenience Sampling and Purposive Sampling. *American Journal of Theoretical and Applied Statistics*, 5(1), 1-4.

FAO, y OMS. (2022). *Principios generales de higiene de los alimentos -CXC 1-1969. Codex Alimentarius*. Roma.

FAO. (2016). *Guidelines for the safe use of wastewater, excreta and greywater*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

FDA. (2004). *Guidance for Industry: Quality Systems Approach to Pharmaceutical CGMP Regulations*. Retrieved from FDA website.

Feijoo, J. L., y Degrossi, M. C. (2018). *Alimentos y bebidas: Su gerenciamiento en hoteles y restaurantes*. Ugerman Editor.

<https://elibro.net/es/ereader/bibliotecaune/78925>

Feldman, P., Melero, M., y Teisaire, C. (2021). *Sistemas de Gestión de Calidad en el Sector Agroalimentario: BMP-POES-MIP-HACCP*. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación Argentina. <https://elibro.net/es/ereader/bibliotecaune/185529?page=7>

Fernández García, R. (2013). *La mejora de la productividad en la pequeña y mediana empresa*. San Vicente (Alicante), Spain: ECU. <https://elibro.net/es/ereader/ulcb/62307?page=21-22-173>.

Flamarique, S. (2019). *Manual de gestión de almacenes*. Marge Books.

Fontalvo-Herrera, Tomás; De La Hoz-Granadillo, Efraín y Morelos-Gómez, José (2017) *La productividad y sus factores: incidencia en el mejoramiento organizacional*. *Dimensión Empresarial*, 15(2), 47-60. [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1692-85632018000100047](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1692-85632018000100047)

Fowler, F. J. (2013). *Survey Research Methods* (5th ed.). Sage Publications.

FSSC 22000. (2023). *ESQUEMA FSSC 22000 (Versión 6)*. Países Bajos.

González-Muñoz, Y., y Palomino-Camargo, C. E. (2012). *Acciones para la gestión de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurante con servicio bufet*. *Revista Gerencia y Políticas De Salud*, 11(22), 123-140. Retrieved from [www.scopus.com](http://www.scopus.com)

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., y Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación (6a. ed.)*. México D.F.: McGraw-Hill.

Huánuco Azabache, L., Cevallos Ampuero, J., Campos Contreras, C., Huánuco Azabache, L., Cevallos Ampuero, J., y Campos Contreras, C. (2021). *Validez y fiabilidad de una lista de verificación en Buenas Prácticas de Manufactura para la industria de agrobiológicos*. *Industrial Data*, 24(2), 175-191. <https://doi.org/10.15381/idata.v24i2.20348>

- Hurtado, J. (1998). *Metodología de la investigación*. Caracas: Ediciones Quirón.
- ICH. (2000). *ICH Q7: Good Manufacturing Practice Guide for Active Pharmaceutical Ingredients*. ICH website.
- Jiménez, J., Castro, A., y Brenes, C. (2009). *Productividad*. [Santa Fe, Argentina]: [El Cid Editor | apuntes].
- Juárez, M. A., Moscoso, B., Hernández, J. A., y Mérida, M. (2011). *Buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos lácteos*.
- Juran, J. M. (1993). *Juran on Quality by Design: The New Steps for Planning Quality into Goods and Services*. USA.
- Kittler, P. G., Sucher, K. P., & Nelms, M. (2016). *Food and Culture*. Cengage Learning.
- Krugman, P. (1994). *Peddling Prosperity: Economic Sense and Nonsense in the Age of Diminished Expectations*. W. W. Norton & Company.
- Loli, T. (2019). *Innovación y Productividad en las Mypes Comercializadoras de Calzados de la Ciudad de Huaraz. Año 2015* [Tesis de Doctorado. Universidad Nacional Santiago Antunez de Mayolo]. <http://repositorio.unasam.edu.pe/handle/UNASAM/3668>
- López López, M. K., Pérez Pertuz, J., y Rincón, E. (2021). *Factores que influyen en la productividad de las Pymes*. <https://elibro.net/es/ereader/bibliotecaune/195579>
- Lorca Romero, E., y Chacón Camaches, A. (2016). *MF0257\_1 Servicio básico de restaurante-bar*. Cano Pina. <https://elibro.net/es/ereader/bibliotecaune/44028?page=81>
- Mas Ivars, M., y Robledo Domínguez, J. C. (2016). *Productividad: Una perspectiva internacional y sectorial*. Fundación BBVA. <https://elibro.net/es/lc/bibliotecaune/titulos/60324>
- Mejía Nova, F. C. (2021). *Modelo de gestión para la mejora continua en el procesamiento de los derivados de aceitunas, aplicación de BPM y HACCP en la región Arequipa* [Tesis de doctorado, Universidad Nacional de San Agustín



- de Arequipa]. <http://hdl.handle.net/20.500.12773/12983>
- Martínez Báez, M. (2021). Implementación de buenas prácticas de manufactura en las industrias de alimentos en la República Dominicana (Tesis de maestría). Universidad APEC, Santo Domingo, República Dominicana.
- Mir, P. (2013). *Producción, productividad y crecimiento*: (ed.). Edicions de la Universitat de Lleida. <https://elibro.net/es/lc/bibliotecaune/titulos/54523>
- Muñoz, A. M. M. (2021). *Estudio de tiempos y su relación con la productividad*. Revista Enfoques, 5(17), Article 17. <https://doi.org/10.33996/revistaenfoques.v5i17.104>
- Nemur, L. (2016). *Productividad: Consejos y Atajos de Productividad para Personas Ocupadas*. Babelcube Inc.
- Organización Mundial de la Salud (OMS). (2020). <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (Agricultura, S. de, y Argentina, G. y P. de la N. (2020). *Guía de buenas prácticas de manufactura para servicios de comidas*. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación Argentina. <https://elibro.net/es/ereader/bibliotecaune/178374>
- Palomino-Camargo, C., González-Muñoz, y., Pérez-Sira, E., y Aguilar, V. H. (2018). *Delphi methodology in food safety management and foodborne disease prevention*. [Metodología delphi en la gestión de la inocuidad alimentaria y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos] Revista Peruana De Medicina Experimental y Salud Publica, 35(3), 483-490. doi:10.17843/rpmesp.2018.353.3086
- Pérez Rodríguez, M. D. (2013). *Herramientas de medida de la productividad*. Editorial ICB. <https://elibro.net/es/ereader/bibliotecaune/113014>
- Pesantes Arriola, G. C. (2021). *Gestión del sistema HACCP y el incremento de la productividad de servicio de alimentos en restaurantes de Lima Metropolitana, 2020* [Tesis de doctorado, Universidad Nacional del Callao]. <http://repositorio.unac.edu.pe/handle/20.500.12952/6301>
- Rodas Espinoza, S. L. (2018). *Influencia de la aplicación de buenas prácticas de*

- manufactura, en la calidad del queso tipo fresco, en plantas procesadoras de lácteos en la provincia de Chimborazo, Ecuador* [Universidad Nacional Mayor de San Marcos]. <https://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/20.500.12672/9732>
- Rodríguez Moreno, D. C. (2022). *La productividad en el servicio*. Editorial UPTC. <https://elibro.net/es/ereader/bibliotecaune/231879>
- Sánchez, H. y Reyes, C. (2015). *Metodología y Diseños en la Investigación Científica*. Lima: Editorial Bussines Suport
- Secretaría de Agricultura, G. Y. P. D. L. N. A. (Il.). (2020). *Guía de buenas prácticas de manufactura para servicios de comidas*. Secretaría de agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación Argentina.
- Sharma, S. (2010). *Applied Multivariate Techniques*. John Wiley & Sons.
- Soledispa Lucas, F. F. (2018). *La calidad y su influencia en la competitividad en las empresas enlatadoras de atún de la ciudad de Manta—Ecuador* [Universidad Nacional Mayor de San Marcos]. <https://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/20.500.12672/7927>
- Swinburn, B. A., Sacks, G., Hall, K. D., McPherson, K., Finegood, D. T., Moodie, M. L., & Gortmaker, S. L. (2011). *The global obesity pandemic: shaped by global drivers and local environments*. *The Lancet*, 378(9793), 804-814.
- Vaquero González, J. (2013). *Servicio en restaurante*. Editorial CEP, S.L. <https://elibro.net/es/ereader/bibliotecaune/50743>
- Vásquez et al (2024). Applied epistemology: philosophical strategies for improving occupational health and safety. *International Journal of Multicultural Education (IJME)*, 26(1). <https://doi.org/10.5281/zenodo.12187497>
- WHO. (2003). *Good Manufacturing Practices for Pharmaceutical Products: Main Principles*. Retrieved from WHO website.

X. ANEXOS

**Anexo 1: Matriz de Consistencia**

**TÍTULO DE TESIS: “GESTION DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y LA PRODUCTIVIDAD DE LOS RESTAURANTES DE HUARAL, 2023”**

**INVESTIGADOR:**

PROBLEMAS	OBJETIVOS	HIPOTESIS	VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	METODOLOGIA
<p><b>Problema general</b></p> <p>¿En qué medida se relaciona la gestión de las buenas prácticas de manufactura y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023?</p>	<p><b>Objetivo general</b></p> <p>Determinar la relación en la gestión de las buenas prácticas de manufactura y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.</p>	<p><b>Hipótesis general</b></p> <p>Existe relación directa en la gestión de buenas prácticas de manufactura y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.</p>	<p><b>Variable 1</b></p> <p>Buenas prácticas de manufactura. Son los principios básicos y las prácticas generales de higiene en la manipulación, elaboración, envasado, almacenamiento, de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción (Albarracin y Casrascal, 2005 citado en Díaz Requejo, 2017, p.32)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instalaciones y equipos.</li> <li>• Manipuladores de alimentos.</li> <li>• Control de operaciones</li> <li>• Mantenimiento y saneamiento.</li> <li>• Documentación en BPM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad de las instalaciones y equipos de los restaurantes.</li> <li>• Ubicación de las instalaciones y equipos</li> <li>• Limpieza y desinfección de las instalaciones y Equipos.</li> <li>• Higiene del personal</li> <li>• Capacidades de los manipuladores de alimentos.</li> <li>• Manipulación de los alimentos.</li> <li>• Recepción de la materia prima y almacenamiento.</li> <li>• Rotación de los alimentos.</li> <li>• Vida Útil de los alimentos.</li> <li>• Control de temperatura y tiempo de procesos.</li> <li>• Distribución de equipos y áreas de procesos</li> <li>• Orden y limpieza en los procesos.</li> <li>• Distribución del personal en el trabajo.</li> <li>• Mantenimiento de infraestructura, equipos y utensilios.</li> <li>• Fumigación</li> <li>• Manual de Buenas prácticas de manufactura.</li> </ul>	<p><b>Enfoque de la Investigación:</b></p> <p>Cuantitativa.</p> <p><b>Tipo:</b></p> <p>Básica/ Aplicada.</p> <p><b>Alcance:</b></p> <p>Correlacional.</p> <p><b>Diseño:</b></p> <p>No experimental.</p> <p><b>Método:</b></p> <p>Hipotético deductivo.</p> <p><b>Muestreo:</b></p> <p>No probabilístico.</p>
<p><b>Problemas específicos</b></p>	<p>Objetivos específicos</p>	<p>Hipótesis específicas</p>	<p><b>Variable 2</b></p> <p>Productividad:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eficiencia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiempo de producción y atención.</li> <li>• Cantidad de Platos producidos.</li> </ul>	<p><b>POBLACION</b></p> <p>56 trabajadores de 6 restaurantes de Huaral</p>

<p>P1 ¿En qué medida se relaciona la gestión de las instalaciones y equipos y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023?</p> <p>P2 ¿En qué medida se relaciona la gestión de los manipuladores de alimentos y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023?</p> <p>P3 ¿En qué medida se relaciona la gestión en el control de operaciones y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023?</p> <p>P4 ¿En qué medida se relaciona la gestión en mantenimiento y saneamiento y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023?</p> <p>P5 ¿En qué medida se relaciona la documentación en BPM y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023?</p>	<p>O1 Determinar la relación en la gestión de las instalaciones y equipos y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.</p> <p>O2 Determinar la relación en la gestión de los manipuladores de alimentos y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.</p> <p>O3 Determinar la relación en la gestión del control de operaciones y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.</p> <p>O4 Determinar la relación en la gestión de mantenimiento y saneamiento y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.</p> <p>O5 Determinar la relación en la gestión de la documentación en la BPM y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.</p>	<p>H1 Existe una relación directa en la gestión de las instalaciones y equipos y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.</p> <p>H2 Existe una relación directa en la gestión de los manipuladores de alimentos y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.</p> <p>H3 Existe relación directa en la gestión del control de operaciones y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.</p> <p>H4 Existe relación directa en la gestión de mantenimiento y saneamiento y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.</p> <p>H5 Existe relación directa en la gestión de la documentación en la BPM y la productividad de los restaurantes de Huaral, 2023.</p>	<p>Puede definirse como la relación entre la cantidad de bienes y servicios producidos y la cantidad de recursos utilizados. En la fabricación la productividad sirve para evaluar el rendimiento de los talleres, las máquinas, los equipos de trabajo y los empleados. Productividad en términos de empleados es sinónimo de rendimiento. En un enfoque sistemático decimos que algo o alguien es productivo con una cantidad de recursos (Insumos) en un periodo de tiempo dado se obtiene el máximo de productos. La productividad en las máquinas y equipos está dada como parte de sus características técnicas. (Jiménez, J.et al. 2009. p.6).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eficacia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merma de insumo</li> <li>• Producto terminado.</li> <li>• Compra de insumos.</li> <li>• Calidad del producto y servicio</li> <li>• Reconocimiento en el mercado.</li> </ul>	<p>integrantes de la asociación Ahora Huaral.</p> <p><b>MUESTRA</b> 56 trabajadores de 6 restaurantes de Huaral integrantes de la asociación Ahora Huaral.</p> <p><b>TÉCNICA</b> Encuesta</p> <p><b>INSTRUMENTO</b> Cuestionario.</p>
--	---	--	---	---	--	---

## Anexo 2: Cuestionario de Buenas Prácticas de Manufactura y Productividad

### Instrumentos de recolección de datos

Preguntas de la encuesta aplicada a trabajadores de cocina y administrativos de los restaurantes de Huaral que pertenecen a la asociación “AHORA HUARAL”.

Estimado(a) señor(a), solicito a usted de la manera cordial se sirva responder la presente encuesta, la misma que se aplica en el marco de una investigación científica que pretende demostrar la **“GESTION DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y LA PRODUCTIVIDAD DE LOS RESTAURANTES DE HUARAL”** Apreciaré mucho que sus respuestas sean veraces, es necesario indicar que la información obtenida por medio de la presente será confidencial y anónima. ¡Gracias por su gentil colaboración!

Se solicita de favor lea detenidamente cada una de las siguientes afirmaciones y marque la opción que se adecue mejor a su opinión, con base en la siguiente escala:

1 = Nunca.    2 = Casi nunca.    3 = A veces.    4 = Casi siempre.    5 = Siempre.

<b>Variable: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA</b>						
#	<b>DIMENSIONES:</b>	1	2	3	4	5
<b>INSTALACIONES Y EQUIPOS</b>						
1	El Restaurante es de uso exclusivo para la preparación y venta de alimentos.					
2	Las instalaciones y equipos están en buen estado de conservación e higiene.					
3	El diseño (paredes, piso techo, acabado) del restaurante es adecuado para las labores que realiza.					
4	La iluminación de los ambientes es adecuada para las labores que realiza.					
5	Los SS. HH se encuentran limpios y en buen estado de conservación.					
6	En la zona de preparación de alimentos dispone de un lavadero de manos con jabón y medios de secado de manos.					
7	Considera que los equipos, utensilios, mesas, mostradores, estantería, exhibidores y similares permiten una fácil limpieza y desinfección y están en buen estado de conservación e higiene.					
8	Se aplica en los equipos y utensilios procedimientos de limpieza y desinfección con químicos u otros métodos a concentraciones adecuadas.					
<b>MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>						
9	En el trabajo mantiene el cabello limpio, y recogido.					
10	En el trabajo no utiliza artículos de uso personal como aretes, collares, piercing, pulseras, reloj, celular, llave.					
11	En el trabajo mantiene las manos limpias, uñas cortas, y sin esmalte.					
12	El uso del uniforme de trabajo es de uso exclusivo para el trabajo en el restaurante, es de uso personal y está limpio y en buen estado de conservación.					
13	Ha recibido capacitaciones por parte de la empresa, en los últimos 3 meses en Buenas prácticas de higiene					

14	La empresa los capacita con frecuencia.					
	<b>CONTROL DE OPERACIONES</b>					
15	Considera que se eligen adecuadamente a los proveedores de insumos					
16	Considera que la empresa registra adecuadamente a los proveedores y el ingreso de los insumos.					
17	Considera que el área de almacén está limpio y ordenado y es de uso exclusivo para alimentos y estos separados de los productos químicos.					
18	Registran el ingreso y la salida de productos en el almacenamiento					
19	Controlan la vida útil (fecha de vencimiento) de los alimentos.					
20	Hay un control de temperatura de los productos perecibles y no perecibles.					
21	Hay un control de tiempo y temperatura en la elaboración de alimentos.					
22	Mantienen una secuencia ordenada de las operaciones que realiza en el trabajo, y en condiciones de higiene.					
23	En el procesamiento de alimentos desde el ingreso de la materia prima hasta el servido se mantiene una secuencia ordenada y en condiciones de higiene.					
24	Considera que la distribución de los equipos es idónea para realizar su trabajo y estos no generan contaminación a los alimentos.					
25	Considera que el espacio donde trabaja está limpio y ordenado.					
26	Considera que cuenta con el espacio suficiente para realizar las labores en el trabajo.					
	<b>MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO</b>					
27	Utilizan un programa de renovación y mantenimiento de infraestructura, equipos y utensilios.					
28	Los residuos sólidos que generan las operaciones se disponen de forma limpia dentro de contenedores con tapa sin dejar restos en el piso.					
29	El flujo de retirada de los residuos sólidos de los ambientes mantiene una secuencia ordenada de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos.					
30	Fumigan y desratizan de forma frecuente cumpliendo un programa establecido					
	<b>DOCUMENTACIÓN</b>					
31	Cuentan con un manual de buenas prácticas de manufactura (BPM)					
32	Utilizan los procedimientos y formatos del manual de BPM					

<b>Variable: PRODUCTIVIDAD</b>						
#	DIMENSIONES:	1	2	3	4	5
	<b>Eficiencia</b>					
1	Considera que el tiempo en los que se elaboran los platillos es el adecuado y no genera reclamos por parte del cliente.					
2	Considera que el tiempo que se atiende y se sirve la comida al cliente, es adecuado y no genera reclamos por parte del cliente.					
3	La cantidad de platillos producidos y vendidos ha aumentado en los últimos años.					
4	Considera que es asertivos con los pedidos que realiza el cliente.					

5	Considera que se conserva adecuadamente la materia prima e insumo evitando la merma					
6	Ha disminuido los reclamos y quejas en los últimos años.					
7	Considera que está capacitado y equipado adecuadamente para sus labores en el restaurante.					
8	Tu área de trabajo se encuentra debidamente organizada y hay buena coordinación entre compañeros de trabajo					
	<b>Eficacia</b>					
9	Responde la calidad del producto (presentación, sabor, olor, higiene) a los gustos y exigencias de los consumidores.					
10	Responde la calidad del servicio a las exigencias de los consumidores.					
11	Considera que la satisfacción de los cliente ha mejorado con el tiempo.					
12	Consideras que la empresa es reconocida en el rubro de restaurantes de Huaral.					
13	La empresa participado en feria y otros eventos importantes.					
14	La empresa considera como objetivo una mejor calidad de los platillos y atención al cliente.					
15	Considera que el menú y la presentación de los platos se actualizan de manera regular para satisfacer las preferencias de los clientes.					
16	Considera que tus conocimientos y habilidades contribuyen alcanzar las metas del restaurante.					



### Anexo 3: Validez del instrumento

Validez del contenido del instrumento que mide la Gestión de las Buenas Prácticas de Manufactura

- Apellidos y Nombres del Experto: Dr. Ricardo Edmundo Ruiz Villavicencio
- Especialidad: Dr. en Administración.
- Cargo e Institución donde labora: Docente de la Universidad Enrique Guzmán y Valle
- Autor del Instrumento: Gisella Patty Lacherre Rodriguez

<b>VARIABLE: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA</b>		Pertinencia		Relevancia		Claridad	
#	<b>DIMENSIONES:</b>	Si	No	Si	No	Si	No
	<b>INSTALACIONES Y EQUIPOS</b>	X		X		X	
1	El Restaurante es de uso exclusivo para la preparación y venta de alimentos.	X		X		X	
2	Las instalaciones y equipos están en buen estado de conservación e higiene.	X		X		X	
3	El diseño (paredes, piso techo, acabado) del restaurante es adecuado para las labores que realiza.	X		X		X	
4	La iluminación de los ambientes es adecuada para las labores que realiza.	X		X		X	
5	Los SS. HH se encuentran limpios y en buen estado de conservación.	X		X		X	
6	En la zona de preparación de alimentos dispone de un lavadero de manos con jabón y medios de secado de manos.	X		X		X	
7	Considera que los equipos, utensilios, mesas, mostradores, estantería, exhibidores y similares permiten una fácil limpieza y desinfección y están en buen estado de conservación e higiene.	X		X		X	
8	Se aplica en los equipos y utensilios procedimientos de limpieza y desinfección con químicos u otros métodos a concentraciones adecuadas.	X		X		X	
	<b>MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>	X		X		X	
9	En el trabajo mantiene el cabello limpio, y recogido.	X		X		X	
10	En el trabajo no utiliza artículos de uso personal como aretes, collares, piercing, pulseras, reloj, celular, llave.	X		X		X	
11	En el trabajo mantiene las manos limpias, uñas cortas, y sin esmalte.	X		X		X	
12	El uso del uniforme de trabajo es de uso exclusivo para el trabajo en el restaurante, es de uso personal y está limpio y en buen estado de conservación.	X		X		X	
13	Ha recibido capacitaciones por parte de la empresa, en los últimos 3 meses en Buenas prácticas de higiene	X		X		X	
14	La empresa los capacita con frecuencia.	X		X		X	
	<b>CONTROL DE OPERACIONES</b>	X		X		X	
15	Considera que se eligen adecuadamente a los proveedores de insumos	X		X		X	
16	Considera que la empresa registra adecuadamente a los proveedores y el ingreso de los insumos.	X		X		X	

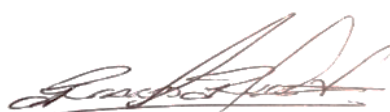


17	Considera que el área de almacén está limpio y ordenado y es de uso exclusivo para alimentos y estos separados de los productos químicos.	X		X		X	
18	Registran el ingreso y la salida de productos en el almacenamiento	X		X		X	
19	Controlan la vida útil (fecha de vencimiento) de los alimentos.	X		X		X	
20	Hay un control de temperatura de los productos perecibles y no perecibles.	X		X		X	
21	Hay un control de tiempo y temperatura en la elaboración de alimentos.	X		X		X	
22	Mantienen una secuencia ordenada de las operaciones que realiza en el trabajo, y en condiciones de higiene.	X		X		X	
23	En el procesamiento de alimentos desde el ingreso de la materia prima hasta el servido se mantiene una secuencia ordenada y en condiciones de higiene.	X		X		X	
24	Considera que la distribución de los equipos es idónea para realizar su trabajo y estos no generan contaminación a los alimentos.	X		X		X	
25	Considera que el espacio donde trabaja está limpio y ordenado.	X		X		X	
26	Considera que cuenta con el espacio suficiente para realizar las labores en el trabajo.	X		X		X	
	<b>MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO</b>	X		X		X	
27	Utilizan un programa de renovación y mantenimiento de infraestructura, equipos y utensilios.	X		X		X	
28	Los residuos sólidos que generan las operaciones se disponen de forma limpia dentro de contenedores con tapa sin dejar restos en el piso.	X		X		X	
29	El flujo de retirada de los residuos sólidos de los ambientes mantiene una secuencia ordenada de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos.	X		X		X	
30	Fumigan y desratizan de forma frecuente cumpliendo un programa establecido	X		X		X	
	<b>DOCUMENTACIÓN</b>	X		X		X	
31	Cuentan con un manual de buenas prácticas de manufactura (BPM)	X		X		X	
32	Utilizan los procedimientos y formatos del manual de BPM	X		X		X	

Opinión de aplicabilidad: Aplicable

Las preguntas de la investigación son pertinentes, relevantes y claro para el objeto de estudio

Callao 20 enero del 2022



Dr. Ricardo Edmundo Ruiz Villavicencio



Validez del contenido del instrumento que mide la Productividad

- Apellidos y Nombres del Experto: Dr. Ricardo Edmundo Ruiz Villavicencio
- Especialidad: Dr. en Administración.
- Cargo e Institución donde labora: Docente de la Universidad Enrique Guzmán y Valle
- Autor del Instrumento: Gisella Patty Lacherre Rodriguez

Variable: PRODUCTIVIDAD		Pertinencia		Relevancia		Claridad	
#	DIMENSIONES:	Si	No	Si	No	Si	NO
	<b>Eficiencia</b>	X		X		X	
1	Considera que el tiempo en los que se elaboran los platillos es el adecuado y no genera reclamos por parte del cliente.	X		X		X	
2	Considera que el tiempo que se atiende y se sirve la comida al cliente, es adecuado y no genera reclamos por parte del cliente.	X		X		X	
3	La cantidad de platillos producidos y vendidos ha aumentado en los últimos años.	X		X		X	
4	Considera que es asertivos con los pedidos que realiza el cliente.	X		X		X	
5	Considera que se conserva adecuadamente la materia prima e insumo evitando la merma	X		X		X	
6	Ha disminuido los reclamos y quejas en los últimos años.	X		X		X	
7	Considera que está capacitado y equipado adecuadamente para sus labores en el restaurante.	X		X		X	
8	Tu área de trabajo se encuentra debidamente organizada y hay buena coordinación entre compañeros de trabajo	X		X		X	
	<b>Eficacia</b>	X		X		X	
9	Responde la calidad del producto (presentación, sabor, olor, higiene) a los gustos y exigencias de los consumidores.	X		X		X	
10	Responde la calidad del servicio a las exigencias de los consumidores.	X		X		X	
11	Considera que la satisfacción de los cliente ha mejorado con el tiempo.	X		X		X	
12	Consideras que la empresa es reconocida en el rubro de restaurantes de Huaral.	X		X		X	
13	La empresa participado en feria y otros eventos importantes.	X		X		X	
14	La empresa considera como objetivo una mejor calidad de los platillos y atención al cliente.	X		X		X	
15	Considera que el menú y la presentación de los platos se actualizan de manera regular para satisfacer las preferencias de los clientes.	X		X		X	
16	Considera que tus conocimientos y habilidades contribuyen alcanzar las metas del restaurante.	X		X		X	

Opinión de aplicabilidad: Aplicable

Las preguntas de la investigación son pertinentes, relevantes y claro para el objeto de estudio

Callao 20 enero del 2022

Dr. Ricardo Edmundo Ruiz Villavicencio



Validez del contenido del instrumento que mide la Gestión de las Buenas Prácticas de  
 Manufactura

- Apellidos y Nombres del Experto: Dr. EDWARD FILOMENO HUAMANI ALHUAY
- Especialidad: Dr.en Estadística.
- Cargo e Institución donde labora: Docente de Universidad Nacional del Callao.
- Autor del Instrumento: Gisella Patty Lacherre Rodriguez

VARIABLE: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA		Pertinencia		Relevancia		Claridad	
#	DIMENSIONES:	Si	No	Si	No	Si	No
	<b>INSTALACIONES Y EQUIPOS</b>	X		X		X	
1	El Restaurante es de uso exclusivo para la preparación y venta de alimentos.	X		X		X	
2	Las instalaciones y equipos están en buen estado de conservación e higiene.	X		X		X	
3	El diseño (paredes, piso techo, acabado) del restaurante es adecuado para las labores que realiza.	X		X		X	
4	La iluminación de los ambientes es adecuada para las labores que realiza.	X		X		X	
5	Los SS. HH se encuentran limpios y en buen estado de conservación.	X		X		X	
6	En la zona de preparación de alimentos dispone de un lavadero de manos con jabón y medios de secado de manos.	X		X		X	
7	Considera que los equipos, utensilios, mesas, mostradores, estantería, exhibidores y similares permiten una fácil limpieza y desinfección y están en buen estado de conservación e higiene.	X		X		X	
8	Se aplica en los equipos y utensilios procedimientos de limpieza y desinfección con químicos u otros métodos a concentraciones adecuadas.	X		X		X	
	<b>MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>	X		X		X	
9	En el trabajo mantiene el cabello limpio, y recogido.	X		X		X	
10	En el trabajo no utiliza artículos de uso personal como aretes, collares, piercing, pulseras, reloj, celular, llave.	X		X		X	
11	En el trabajo mantiene las manos limpias, uñas cortas, y sin esmalte.	X		X		X	
12	El uso del uniforme de trabajo es de uso exclusivo para el trabajo en el restaurante, es de uso personal y está limpio y en buen estado de conservación.	X		X		X	
13	Ha recibido capacitaciones por parte de la empresa, en los últimos 3 meses en Buenas prácticas de higiene	X		X		X	
14	La empresa los capacita con frecuencia.	X		X		X	
	<b>CONTROL DE OPERACIONES</b>	X		X		X	
15	Considera que se eligen adecuadamente a los proveedores de insumos	X		X		X	
16	Considera que la empresa registra adecuadamente a los proveedores y el ingreso de los insumos.	X		X		X	
17	Considera que el área de almacén está limpio y ordenado y es de uso exclusivo para alimentos y estos separados de los productos químicos.	X		X		X	

18	Registran el ingreso y la salida de productos en el almacenamiento	X		X		X	
19	Controlan la vida útil (fecha de vencimiento) de los alimentos.	X		X		X	
20	Hay un control de temperatura de los productos perecibles y no perecibles.	X		X		X	
21	Hay un control de tiempo y temperatura en la elaboración de alimentos.	X		X		X	
22	Mantienen una secuencia ordenada de las operaciones que realiza en el trabajo, y en condiciones de higiene.	X		X		X	
23	En el procesamiento de alimentos desde el ingreso de la materia prima hasta el servido se mantiene una secuencia ordenada y en condiciones de higiene.	X		X		X	
24	Considera que la distribución de los equipos es idónea para realizar su trabajo y estos no generan contaminación a los alimentos.	X		X		X	
25	Considera que el espacio donde trabaja está limpio y ordenado.	X		X		X	
26	Considera que cuenta con el espacio suficiente para realizar las labores en el trabajo.	X		X		X	
	<b>MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO</b>	X		X		X	
27	Utilizan un programa de renovación y mantenimiento de infraestructura, equipos y utensilios.	X		X		X	
28	Los residuos sólidos que generan las operaciones se disponen de forma limpia dentro de contenedores con tapa sin dejar restos en el piso.	X		X		X	
29	El flujo de retirada de los residuos sólidos de los ambientes mantiene una secuencia ordenada de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos.	X		X		X	
30	Fumigan y desratizan de forma frecuente cumpliendo un programa establecido	X		X		X	
	<b>DOCUMENTACIÓN</b>	X		X		X	
31	Cuentan con un manual de buenas prácticas de manufactura (BPM)	X		X		X	
32	Utilizan los procedimientos y formatos del manual de BPM	X		X		X	

Opinión de aplicabilidad: Aplicable

Callao 20 enero del 2022

**DR. EDWARD FILOMENO HUAMANI ALHUAY**



Validez del contenido del instrumento que mide la Productividad

- Apellidos y Nombres del Experto: Dr. EDWARD FILOMENO HUAMANI ALHUAY
- Especialidad: Dr.en Estadística.
- Cargo e Institución donde labora: Docente de Universidad Nacional del Callao.
- Autor del Instrumento: Gisella Patty Lacherre Rodriguez

Variable: PRODUCTIVIDAD		Pertinencia		Relevancia		Claridad	
#	DIMENSIONES:	Si	No	Si	No	Si	NO
	<b>Eficiencia</b>	X		X		X	
1	Considera que el tiempo en los que se elaboran los platillos es el adecuado y no genera reclamos por parte del cliente.	X		X		X	
2	Considera que el tiempo que se atiende y se sirve la comida al cliente, es adecuado y no genera reclamos por parte del cliente.	X		X		X	
3	La cantidad de platillos producidos y vendidos ha aumentado en los últimos años.	X		X		X	
4	Considera que es asertivos con los pedidos que realiza el cliente.	X		X		X	
5	Considera que se conserva adecuadamente la materia prima e insumo evitando la merma	X		X		X	
6	Ha disminuido los reclamos y quejas en los últimos años.	X		X		X	
7	Considera que está capacitado y equipado adecuadamente para sus labores en el restaurante.	X		X		X	
8	Tu área de trabajo se encuentra debidamente organizada y hay buena coordinación entre compañeros de trabajo	X		X		X	
	<b>Eficacia</b>	X		X		X	
9	Responde la calidad del producto (presentación, sabor, olor, higiene) a los gustos y exigencias de los consumidores.	X		X		X	
10	Responde la calidad del servicio a las exigencias de los consumidores.	X		X		X	
11	Considera que la satisfacción de los cliente ha mejorado con el tiempo.	X		X		X	
12	Consideras que la empresa es reconocida en el rubro de restaurantes de Huaral.	X		X		X	
13	La empresa participado en feria y otros eventos importantes.	X		X		X	
14	La empresa considera como objetivo una mejor calidad de los platillos y atención al cliente.	X		X		X	
15	Considera que el menú y la presentación de los platos se actualizan de manera regular para satisfacer las preferencias de los clientes.	X		X		X	
16	Considera que tus conocimientos y habilidades contribuyen alcanzar las metas del restaurante.	X		X		X	

Opinión de aplicabilidad: Aplicable

Las preguntas de la investigación son pertinente, relevante y claro para el objeto de estudio

Callao 20 enero del 2022

DR. EDWARD FILOMENO HUAMANI ALHUAY



Validez del contenido del instrumento que mide la Gestión de las Buenas Prácticas de  
 Manufactura

- Apellidos y Nombres del Experto: Dra. Ramos Vera, Juana Rosa
- Especialidad: Dra en Desarrollo Sostenible
- Cargo e Institución donde labora: Docente de Universidad Enrique Guzman y Valle
- Autor del Instrumento: Gisella Patty Lacherre Rodriguez

VARIABLE: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA		Pertinencia		Relevancia		Claridad	
#	DIMENSIONES:	Si	No	Si	No	Si	No
	<b>INSTALACIONES Y EQUIPOS</b>	X		X		X	
1	El Restaurante es de uso exclusivo para la preparación y venta de alimentos.	X		X		X	
2	Las instalaciones y equipos están en buen estado de conservación e higiene.	X		X		X	
3	El diseño (paredes, piso techo, acabado) del restaurante es adecuado para las labores que realiza.	X		X		X	
4	La iluminación de los ambientes es adecuada para las labores que realiza.	X		X		X	
5	Los SS. HH se encuentran limpios y en buen estado de conservación.	X		X		X	
6	En la zona de preparación de alimentos dispone de un lavadero de manos con jabón y medios de secado de manos.	X		X		X	
7	Considera que los equipos, utensilios, mesas, mostradores, estantería, exhibidores y similares permiten una fácil limpieza y desinfección y están en buen estado de conservación e higiene.	X		X		X	
8	Se aplica en los equipos y utensilios procedimientos de limpieza y desinfección con químicos u otros métodos a concentraciones adecuadas.	X		X		X	
	<b>MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>	X		X		X	
9	En el trabajo mantiene el cabello limpio, y recogido.	X		X		X	
10	En el trabajo no utiliza artículos de uso personal como aretes, collares, piercing, pulseras, reloj, celular, llave.	X		X		X	
11	En el trabajo mantiene las manos limpias, uñas cortas, y sin esmalte.	X		X		X	
12	El uso del uniforme de trabajo es de uso exclusivo para el trabajo en el restaurante, es de uso personal y está limpio y en buen estado de conservación.	X		X		X	
13	Ha recibido capacitaciones por parte de la empresa, en los últimos 3 meses en Buenas prácticas de higiene	X		X		X	
14	La empresa los capacita con frecuencia.	X		X		X	
	<b>CONTROL DE OPERACIONES</b>	X		X		X	
15	Considera que se eligen adecuadamente a los proveedores de insumos	X		X		X	
16	Considera que la empresa registra adecuadamente a los proveedores y el ingreso de los insumos.	X		X		X	
17	Considera que el área de almacén está limpio y ordenado y es de uso exclusivo para alimentos y estos separados de los productos químicos.	X		X		X	

18	Registran el ingreso y la salida de productos en el almacenamiento	X		X		X	
19	Controlan la vida útil (fecha de vencimiento) de los alimentos.	X		X		X	
20	Hay un control de temperatura de los productos perecibles y no perecibles.	X		X		X	
21	Hay un control de tiempo y temperatura en la elaboración de alimentos.	X		X		X	
22	Mantienen una secuencia ordenada de las operaciones que realiza en el trabajo, y en condiciones de higiene.	X		X		X	
23	En el procesamiento de alimentos desde el ingreso de la materia prima hasta el servido se mantiene una secuencia ordenada y en condiciones de higiene.	X		X		X	
24	Considera que la distribución de los equipos es idónea para realizar su trabajo y estos no generan contaminación a los alimentos.	X		X		X	
25	Considera que el espacio donde trabaja está limpio y ordenado.	X		X		X	
26	Considera que cuenta con el espacio suficiente para realizar las labores en el trabajo.	X		X		X	
	<b>MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO</b>	X		X		X	
27	Utilizan un programa de renovación y mantenimiento de infraestructura, equipos y utensilios.	X		X		X	
28	Los residuos sólidos que generan las operaciones se disponen de forma limpia dentro de contenedores con tapa sin dejar restos en el piso.	X		X		X	
29	El flujo de retirada de los residuos sólidos de los ambientes mantiene una secuencia ordenada de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos.	X		X		X	
30	Fumigan y desratizan de forma frecuente cumpliendo un programa establecido	X		X		X	
	<b>DOCUMENTACIÓN</b>	X		X		X	
31	Cuentan con un manual de buenas prácticas de manufactura (BPM)	X		X		X	
32	Utilizan los procedimientos y formatos del manual de BPM	X		X		X	

Opinión de aplicabilidad: Aplicable

Las preguntas de la investigación son pertinente, relevante y claro para el objeto de estudio

Callao 20 enero del 2022



Dra. Ramos Vera, Juana Rosa



Validez del contenido del instrumento que mide la Productividad

- Apellidos y Nombres del Experto: Dra. Ramos Vera, Juana Rosa
- Especialidad: Dra en Desarrollo Sostenible
- Cargo e Institución donde labora: Docente de Universidad Enrique Guzman y Valle
- Autor del Instrumento: Gisella Patty Lacherre Rodriguez

Variable: PRODUCTIVIDAD		Pertinencia		Relevancia		Claridad	
#	DIMENSIONES:	Si	No	Si	No	Si	NO
	<b>Eficiencia</b>	X		X		X	
1	Considera que el tiempo en los que se elaboran los platillos es el adecuado y no genera reclamos por parte del cliente.	X		X		X	
2	Considera que el tiempo que se atiende y se sirve la comida al cliente, es adecuado y no genera reclamos por parte del cliente.	X		X		X	
3	La cantidad de platillos producidos y vendidos ha aumentado en los últimos años.	X		X		X	
4	Considera que es asertivos con los pedidos que realiza el cliente.	X		X		X	
5	Considera que se conserva adecuadamente la materia prima e insumo evitando la merma	X		X		X	
6	Ha disminuido los reclamos y quejas en los últimos años.	X		X		X	
7	Considera que está capacitado y equipado adecuadamente para sus labores en el restaurante.	X		X		X	
8	Tu área de trabajo se encuentra debidamente organizada y hay buena coordinación entre compañeros de trabajo	X		X		X	
	<b>Eficacia</b>	X		X		X	
9	Responde la calidad del producto (presentación, sabor, olor, higiene) a los gustos y exigencias de los consumidores.	X		X		X	
10	Responde la calidad del servicio a las exigencias de los consumidores.	X		X		X	
11	Considera que la satisfacción de los cliente ha mejorado con el tiempo.	X		X		X	
12	Consideras que la empresa es reconocida en el rubro de restaurantes de Huaral.	X		X		X	
13	La empresa participado en feria y otros eventos importantes.	X		X		X	
14	La empresa considera como objetivo una mejor calidad de los platillos y atención al cliente.	X		X		X	
15	Considera que el menú y la presentación de los platos se actualizan de manera regular para satisfacer las preferencias de los clientes.	X		X		X	
16	Considera que tus conocimientos y habilidades contribuyen alcanzar las metas del restaurante.	X		X		X	

Opinión de aplicabilidad: Aplicable

Las preguntas de la investigación son pertinente, relevante y claro para el objeto de estudio

Callao 20 enero del 2022

Dra. Ramos Vera, Juana Rosa



Anexo 5: Base de datos de la investigación

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20	P21	P22	P23	P24	P25	P26	P27	P28	P29	P30	P31	P32	P33	P34	P35	P36	P37	P38	P39	P40	P41	P42	P43	P44	P45	P46	P47	P48	P49	P50	Total																																							
																																																			Gestion de Buenas Practicas de Manufactura																											Productividad											
																																																			Dimension 1									Dimension 2									Dimension 3									Dimension 4									D5		
4	4	3	4	4	3	3	4	29	4	4	4	4	3	23	4	3	4	4	4	3	3	4	5	4	4	5	47	3	4	4	4	15	3	2	5	119	4	4	4	3	4	4	4	31	5	5	5	3	3	4	3	4	3	4	32	63																																	
4	5	4	4	5	3	4	4	33	4	3	4	5	5	4	25	5	4	5	5	3	5	3	4	4	4	4	50	4	4	4	5	17	4	4	8	133	4	4	4	3	4	5	5	34	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	34	68																																	
5	4	4	5	4	3	4	4	33	4	4	5	4	5	4	26	4	3	4	4	5	4	4	4	5	5	5	51	4	4	4	5	17	4	4	8	135	5	5	4	4	4	4	4	34	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	35	69																																
4	5	4	4	4	4	4	4	33	5	5	5	5	5	5	30	5	5	4	4	5	4	5	4	4	4	4	52	3	4	5	5	17	4	4	8	140	4	4	4	4	4	4	4	32	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	39	71																																
4	4	4	3	3	4	4	3	29	3	3	5	5	5	5	26	3	4	3	3	3	4	4	4	2	4	4	42	4	3	4	3	14	3	2	5	116	4	4	4	4	4	4	4	32	4	4	4	4	3	3	4	3	3	4	3	29	61																																
4	4	4	4	4	3	4	3	31	3	3	5	5	5	4	25	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	47	4	4	4	4	16	5	3	8	127	4	4	4	4	4	5	5	35	4	4	4	4	4	4	4	3	31	66																																			
4	4	4	4	4	3	4	3	30	3	3	4	5	4	5	24	4	3	4	3	4	4	4	4	4	3	4	45	4	4	4	4	16	5	3	8	123	3	3	4	4	4	4	4	30	4	4	4	4	4	5	5	5	35	65																																			
5	4	4	4	4	4	4	4	33	5	4	4	4	5	5	27	5	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	46	3	5	4	4	16	4	4	8	130	3	3	4	4	4	4	4	30	4	4	5	3	5	5	5	5	5	36	66																																		
4	3	3	4	4	3	4	3	28	3	3	4	4	4	4	22	4	4	4	5	4	5	4	4	5	5	3	51	3	4	4	3	14	4	1	5	120	4	4	3	3	4	4	3	28	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	32	60																																
4	5	5	5	5	4	4	4	36	4	4	4	3	5	24	4	5	3	4	4	3	4	3	4	4	3	45	3	4	3	4	14	4	2	6	125	4	4	4	4	4	4	4	32	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	32	64																																
4	4	4	4	4	4	5	3	3	4	4	3	4	4	3	22	4	3	3	3	3	3	3	4	4	3	41	3	4	3	3	13	3	2	5	114	4	4	3	3	3	3	3	26	4	4	4	4	4	4	4	4	5	33	59																																			
4	4	4	4	3	3	4	4	30	3	3	4	4	4	4	22	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	41	4	3	3	3	13	3	2	5	111	4	4	4	4	3	3	3	28	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	26	54																																		
4	4	4	4	4	4	4	4	30	4	4	4	4	4	4	24	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	44	5	4	3	3	15	3	2	5	118	4	4	4	4	3	3	3	29	4	4	4	3	5	5	3	3	4	4	32	61																																		
5	4	5	5	4	5	4	5	37	4	5	4	5	4	4	26	4	5	5	5	4	5	5	4	5	5	55	4	4	5	5	18	4	4	8	144	5	5	5	5	5	5	5	40	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	39	79																																		
5	4	4	4	4	4	5	5	35	5	4	4	4	5	4	26	4	5	4	5	4	5	4	4	5	4	53	5	5	5	5	20	5	4	9	143	4	4	5	5	5	4	5	36	5	4	4	4	5	5	5	4	36	72																																				
5	4	4	4	4	4	4	4	33	5	5	4	4	4	3	25	3	3	4	3	4	4	4	4	4	5	45	4	4	4	5	17	2	4	6	126	4	4	5	5	5	4	4	35	4	4	4	4	4	3	3	3	29	64																																				
5	4	4	4	4	4	4	4	33	4	4	4	5	3	23	4	3	5	4	4	4	3	3	4	3	43	4	4	4	3	15	3	3	6	120	4	4	5	5	5	4	4	35	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	28	63																																		
4	4	4	4	4	5	5	5	35	4	4	4	4	5	4	25	4	5	4	4	5	4	5	4	4	53	4	5	4	4	17	4	4	8	138	3	4	4	4	4	4	4	32	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5	40	72																																			
5	4	4	4	4	4	4	4	33	4	4	3	3	4	22	4	4	4	4	4	5	3	4	5	3	48	4	4	4	3	14	4	4	8	125	4	4	4	4	4	4	4	32	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	32	64																																	
4	4	4	4	4	4	4	4	32	4	5	4	4	4	4	26	5	4	4	4	5	3	4	4	5	50	4	4	4	5	17	5	3	8	133	3	3	4	4	5	5	4	35	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	32	67																																		
5	4	4	4	3	4	4	3	31	5	5	4	4	4	4	26	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3	41	4	4	4	3	15	2	3	5	118	3	3	3	4	4	4	4	29	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	32	61																																		
5	4	4	4	4	4	4	4	33	5	5	5	3	4	3	25	3	4	5	3	4	4	3	4	5	3	47	3	3	4	5	15	4	2	6	126	5	5	5	3	3	4	4	34	3	4	3	4	3	4	4	3	28	62																																				
5	5	5	4	4	4	4	4	35	4	4	4	3	5	5	25	4	5	4	4	5	4	5	4	5	52	5	4	4	4	17	4	3	7	136	3	5	5	5	5	5	5	38	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	35	73																																		
4	4	5	3	5	3	5	3	32	3	5	4	4	4	4	24	3	4	3	4	4	4	4	4	4	46	4	4	4	4	16	4	4	8	126	4	4	4	4	4	4	4	32	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	32	64																																		
4	4	4	4	4	5	5	5	35	4	4	4	4	4	3	23	4	4	4	5	4	4	5	4	4	51	4	4	4	4	17	4	5	9	135	4	4	4	4	4	4	4	32	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	38	70																																			
4	4	4	4	4	4	5	4	33	5	5	4	4	4	4	26	4	4	4	4	5	3	4	4	4	47	3	4	3	5	15	5	3	8	129	5	5	5	5	4	4	4	36	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	30	66																																		
4	4	4	4	4	4	4	4	32	4	4	4	4	3	22	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	46	3	3	4	4	14	5	3	8	122	4	4	4	4	4	4	4	32	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	32	64																																	
5	3	5	3	5	4	4	4	34	3	3	3	3	5	5	22	4	3	5	3	5	5	4	4	4	49	5	5	3	3	16	4	4	8	129	4	4	4	3	3	3	3	29	4	4	4	3	5	5	5	5	5	5	36	65																																			
5	3	3	4	4	4	4	4	31	5	5	5	5	5	5	30	5	5	4	5	4	5	5	4	5	56	4	4	5	5	18	4	5	9	144	5	5	5	5	5	5	5	40	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	40	80																																		
3	5	5	5	5	5	5	5	4	37	4	4	4	4	4	24	4	4	4	5	5	4	4	3	4	50	5	5	4	4	18	5	4	9	138	4	4	5	5	5	4	5	36	5	4	4	4	5	5	5	4	36	72																																					
4	3	3	3	3	4	4	4	28	4	4	4	3	3	22	4	5	4	4	5	4	4	5	4	5	53	5	5	5	5	20	4	4	8	131	4	4	5	5	5	4	4	35	4	4	4	4	4	4	4	4	5	33	68																																				
5	5	5	5	5	4	4	4	38	4	4	5	4	4	4	26	4	4	3	3	3	4	4	4	4	43	4	4	4	4	16	4	1	5	128	4	4	5	5	5	4	4	35	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	28	63																																		
5	5	5	4	4	4	3	3	33	3	3																																																																															

## Anexo 5: Baremos

Variable 1		
Gestión de Buenas Practicas de Manufactura		
Max	160	
Min	32	
Rango	128	3
Interv	42.67	41.67
Bueno	32	73.67
Regula	75	116.7
Malo	118	159.7
Dimensión 1		Dimensión 2
Instalaciones y equipos		Manipuladores de Alimentos
Max	40	Max 30
Min	8	Min 6
Rango	32	3
Interv	10.67	10
Malo	8	18
Regula	19	29
Bueno	30	40
Malo	6	13
Regula	14	21
Bueno	22	30

Dimensión 3		
Control de operaciones		
Max	60	
Min	12	
Rango	48	3
Interv	16	15
Malo	12	27
Regula	28	43
Bueno	44	60

Dimensión 4		
Mantenimiento y saneamiento		
Max	20	
Min	4	
Rango	16	3
Interv	5	
Malo	4	9
Regula	10	15
Bueno	15	20

Dimensión 5		
Documentación		
Max	10	
Min	2	
Rango	8	3
Interv	3	2
Malo	2	4
Regula	5	7
Bueno	8	10

Variable 2		
Productividad		
Max	80	
Min	16	
Rango	64	3
Interv	21	20
Bajo	16	37
Medio	38	59
Alto	60	80
Dimensión 1 Variable 2		Dimensión 1 Variable 2
Eficiencia		Eficacia
Max	40	Max 40
Min	8	Min 8
Rango	32	3
Interv	11	10
Bajo	8	17.67
Medio	19	28.67
Alto	30	39.67
Bajo	8	18
Medio	19	29
Alto	30	40

Dimensión 1 Variable 2		
Eficacia		
Max	40	
Min	8	
Rango	32	3
Interv	10.67	10
Bajo	8	18
Medio	19	29
Alto	30	40

## Anexo 5: Niveles de confiabilidad

Valores de los niveles de confiabilidad

Valores	Nivel de confiabilidad
0.53 a menos	Confiabilidad nula.
0.54 a 0.59	Confiabilidad baja..
0.60 a 0.65	Confiable.
0.66 a 0.71	Muy confiable.
0.72 a 0.99	Excelente Confiabilidad
1	Perfecta confiabilidad

Fuente (Mejía, 2005, p.29)

## Anexo 5: Estadística de fiabilidad

Escala: ALL VARIABLES

**Resumen de procesamiento de casos**

		N	%
Casos	Válido	20	100,0
	Excluido <sup>a</sup>	0	,0
	Total	20	100,0

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

**Estadísticas de fiabilidad**

Alfa de Cronbach	N de elementos
,780	16

**Resumen de procesamiento de casos**

		N	%
Casos	Válido	20	100,0
	Excluido <sup>a</sup>	0	,0
	Total	20	100,0

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

**Estadísticas de fiabilidad**

Alfa de Cronbach	N de elementos
,773	32

DATASET CLOSE ConjuntoDatos4.

**Anexo 5: Datos estadísticos SPSS**

\*Resultado3 [Documento3] - IBM SPSS Statistics Visor

Archivo Editar Ver Datos Transformar Insertar Formato Analizar Gráficos Utilidades Ampliaciones Ventana Ayuda

Resultado

- Registro
- Frecuencias
  - Título
  - Notas
  - Estadísticos
  - Eficiencia
  - Gráfico de barras
- Registro
- Frecuencias
  - Título
  - Notas
  - Estadísticos
  - Tabla de frecuencia
    - Título
    - Eficacia
    - Productividad
  - Gráfico de barras
    - Título
    - Eficacia
    - Productividad
- Registro
- Explorar
  - Título
  - Notas
  - Resumen de procesami
  - Descriptivos
  - Pruebas de normalidad
    - Productividad
      - Título
      - Gráfico de tallo y hoja
      - Gráfico Q-Q normal
      - Gráfico Q-Q normal
    - Gestión de buenas practicas de manufactura
      - Título
      - Gráfico de tallo y hoja
      - Gráfico Q-Q normal
      - Gráfico Q-Q normal

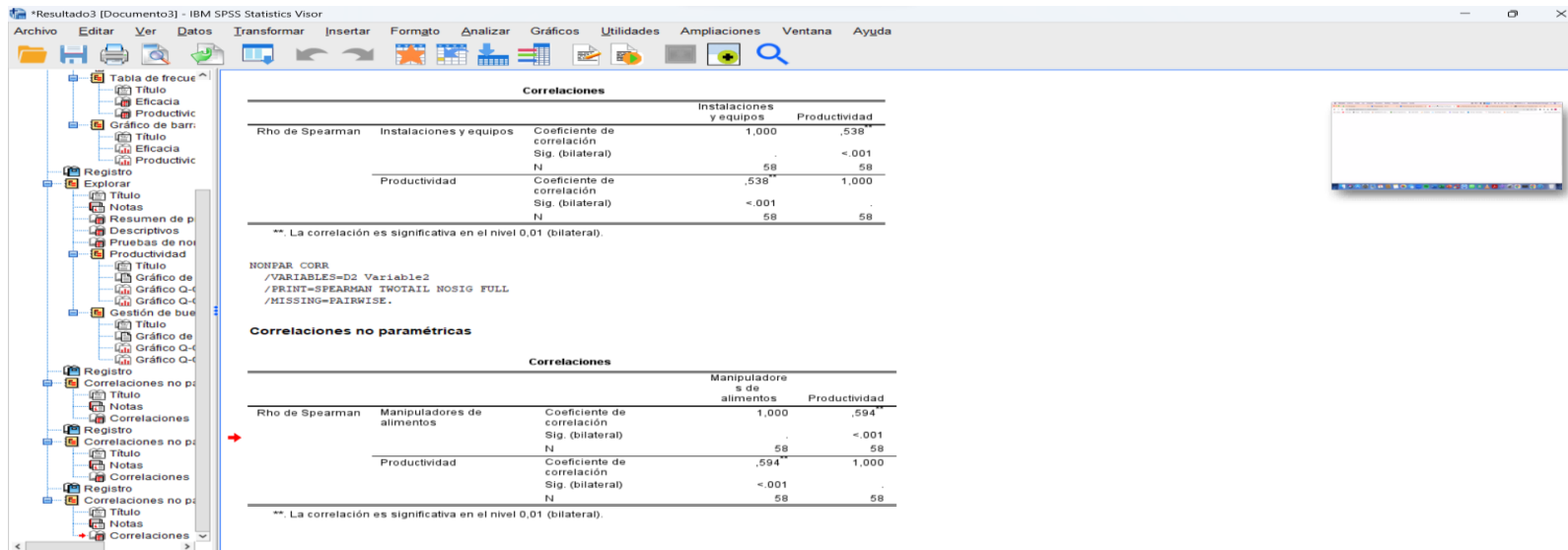
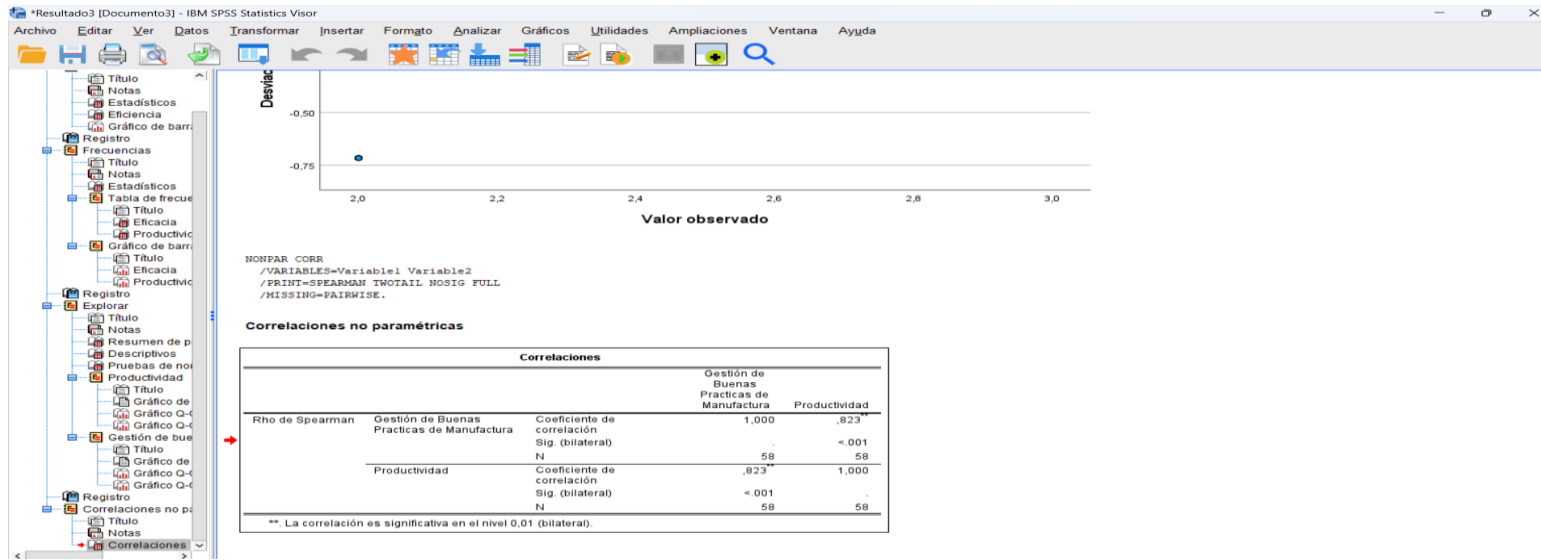
Mínimo	2,00	
Máximo	3,00	
Rango	1,00	
Rango intercuartil	,00	
Asimetría	-1,781	,314
Curstosis	1,212	,618
Media	2,7931	,05365
95% de intervalo de confianza para la media		
Limite inferior	2,6857	
Limite superior	2,9005	
Media recortada al 5%	2,8257	
Mediana	3,0000	
Varianza	,167	
Desviación estándar	,40862	
Mínimo	2,00	
Máximo	3,00	
Rango	1,00	
Rango intercuartil	,00	
Asimetría	-1,486	,314
Curstosis	,214	,618

Pruebas de normalidad						
	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Estadístico	gl	Sig.	Estadístico	gl	Sig.
Productividad	,502	58	<.001	,457	58	<.001
Gestión de buenas practicas de manufactura	,487	58	<.001	,498	58	<.001

a. Corrección de significación de Lilliefors

**Productividad**

Productividad Gráfico de tallo y hojas



\*Resultado3 [Documento3] - IBM SPSS Statistics Visor

Archivo Editar Ver Datos Transformar Insertar Formato Analizar Gráficos Utilidades Ampliaciones Ventana Ayuda

Título  
Notas  
Resumen de p  
Descriptivos  
Pruebas de noi  
Productividad  
Título  
Gráfico de  
Gráfico Q-Q  
Gráfico Q-Q  
Gestión de bue  
Título  
Gráfico de  
Gráfico Q-Q  
Gráfico Q-Q  
Registro  
Correlaciones no p  
Título  
Notas  
Correlaciones  
Registro  
Correlaciones no p  
Título  
Notas  
Correlaciones  
Registro  
Correlaciones no p  
Título  
Notas  
Correlaciones  
Registro  
Correlaciones no p  
Título  
Notas  
Correlaciones  
Registro  
Correlaciones no p  
Título  
Notas  
Correlaciones

### Correlaciones

		Control de operaciones		Productividad
Rho de Spearman	Control de operaciones	Coefficiente de correlación	1,000	,763*
		Sig. (bilateral)	.	<.001
		N	58	58
	Productividad	Coefficiente de correlación	,763*	1,000
		Sig. (bilateral)	<.001	.
		N	58	58

\*\* La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

```

NONPAR CORR
/VARIABLES=D4 Variable2
/PRINT=SPEARMAN TWOTAIL NOSIG FULL
/MISSING=PAIRWISE.

```

### Correlaciones no paramétricas

		Mantenimient o y Sanemiento		Productividad
Rho de Spearman	Mantenimiento y Sanemiento	Coefficiente de correlación	1,000	,735*
		Sig. (bilateral)	.	<.001
		N	58	58
	Productividad	Coefficiente de correlación	,735*	1,000
		Sig. (bilateral)	<.001	.
		N	58	58

\*\* La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

IBM SPSS Statistics Visor

Archivo Editar Ver Datos Transformar Insertar Formato Analizar Gráficos Utilidades Ampliaciones Ventana Ayuda

Productividad  
 Título  
 Gráfico de  
 Gráfico Q-Q  
 Gráfico Q-Q  
 Gestión de bues  
 Título  
 Gráfico de  
 Gráfico Q-Q  
 Gráfico Q-Q  
 Registro  
 Correlaciones no p:  
 Título  
 Notas  
 Correlaciones  
 Registro  
 Correlaciones no p:  
 Título  
 Notas  
 Correlaciones  
 Registro  
 Correlaciones no p:  
 Título  
 Notas  
 Correlaciones  
 Registro  
 Correlaciones no p:  
 Título  
 Notas  
 Correlaciones  
 Registro  
 Correlaciones no p:  
 Título  
 Notas  
 Correlaciones  
 Registro  
 Correlaciones no p:  
 Título  
 Notas  
 Correlaciones

**Correlaciones**

		Mantenimiento y Sanamiento		
Rho de Spearman		Coefficiente de correlación	1,000	,735**
	Mantenimiento y Sanamiento	Sig. (bilateral)	.	<.001
		N	58	58
	Productividad	Coefficiente de correlación	,735**	1,000
		Sig. (bilateral)	<.001	.
		N	58	58

\*\* La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

NONPAR CORR  
 /VARIABLES=D5 Variable2  
 /PRINT=SPEARMAN TWOTAIL NOSIG FULL  
 /MISSING=PAIRWISE.

**Correlaciones no paramétricas**

		Documentación		
Rho de Spearman		Coefficiente de correlación	1,000	,829**
	Documentación	Sig. (bilateral)	.	<.001
		N	58	58
	Productividad	Coefficiente de correlación	,829**	1,000
		Sig. (bilateral)	<.001	.
		N	58	58

\*\* La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).