

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
FACULTAD DE INGENIERIA DE PROCESOS
INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



Título de proyecto

FORTALECIMIENTO EN BPM Y SST EN LA COOPERATIVA
AGRARIA CAFETALERA SAN JUAN DEL ORO Ltda.”

Estudiantes

Cledi Puma Condori
Jhon Erik Lima Cáceres
Abel Mamani Ticona
Miriam Soledad Mendoza Poma
Mary Luz Chaiña Sucasaca
Yeny Roxana Chura Mamani
Alexis Mollinedo Vilca
Sandra Lisbet Coaquira Callata

Asesores

Mg. Carlos Ricardo Hanco Cervantes
Mg. Tania Jakeline Choque Rivera

Juliaca - Perú, 2023



Universidad Nacional de Juliaca

Facultad de Ingeniería de procesos Industriales
Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias
Alimentarias

PROYECTO:

**Fortalecimiento en BPM Y SST
Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan Del Oro Ltda.”**

Modalidad : MONOVALENTE

Nombre del equipo : ALIMENTARIOS EN ACCIÓN

Integrantes :

N°	Integrantes	Código	semestre	Escuela profesional
01.	Cledi Puma Condori	8273534763	IX	EPIIA
02.	Jhon Erik Lima Cáceres	8273744618	IX	EPIIA
03.	Abel Mamani Ticona	8274090705	IX	EPIIA
04.	Miriam Soledad Mendoza Poma	8275389372	IX	EPIIA
05.	Mary Luz Chaiña Sucasaca	8275166122	IX	EPIIA
06.	Yeny Roxana Chura Mamani	8275529117	IX	EPIIA
07.	Alexis Mollinedo Vilca	8270323985	IIV	EPIIA
08.	Sandra Lisbet Coaquira Callata	8274416730	IX	EPIIA

Asesores

Mg. Carlos Ricardo Hanco Cervantes

Mg. Tania Jakeline Choque Rivera

Fecha de inicio : (09/09/2022)

Fecha de finalización : (14/12/2022)

Asesor del Proyecto
Mg. CARLOS RICARDO HANCO CERVANTES

DEDICATORIA

Dedicamos este trabajo principalmente a Dios, quien fue un guía espiritual el cual nos sujetamos en los momentos más difíciles, tomando su palabra como fuente de sabiduría, amor, paciencia, tolerancia, comprensión y reciprocidad.

A su vez dedicar este trabajo a nuestros Padres quienes son un pilar muy grande en nuestra formación académica, que con sus palabras logran impulsarnos y motivarnos a lo largo de nuestra vida, que con su afecto hacen que nosotros podamos levantarnos para lograr nuestros objetivos.

A si mismo dedicar este trabajo a la Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro Ltda. y a su Gerente General el ingeniero Mateo Quispe Capajaña por brindarnos la oportunidad de desarrollar el presente trabajo, así como el apoyo y motivación incondicional que nos brindó.

Dedicamos también este trabajo a nuestra casa de estudios la Universidad Nacional de Juliaca la cual nos encomendó realizar el presente trabajo, con el cual nosotros logramos adquirir nuevos conocimientos.

Dedicamos también nuestro trabajo a nuestros asesores el Mg. Carlos Ricardo Hanco Cervantes y la Mg. Tania Jakeline Choque Rivera quienes fueron de nuestra mano para poder lograr nuestros objetivos, ofreciéndonos su paciencia y apoyo incondicional a lo largo del trabajo.

Dedicamos este trabajo en memoria de nuestra compañera y amiga Anggi Roxana Quispe Claude, quien partió del mundo terrenal dejándonos enseñanzas de vida que consideramos como una fuente de motivación y gallardía ante los problemas que atravesamos durante la duración del presente trabajo.

Finamente dedicar este trabajo a cada una de las personas que nos apoyaron en los momentos más difíciles, que con sus palabras lograron motivarnos y darnos el apoyo suficiente para no rendirnos a pesar de los obstáculos que se presentaron.

AGRADECIMIENTO

Primeramente, agradecer a dios por brindarnos la salud necesaria para poder seguir con nuestros estudios universitarios, además de brindarnos, amor, comprensión, empatía, tolerancia, reciprocidad en cada una de sus enseñanzas.

Agradecer a nuestros padres quienes nos brindan su apoyo incondicional en los pasos que venimos dando en nuestra vida universitaria, siendo con esto una fuente de inspiración y superación para cada uno de nosotros.

Agradecemos a la Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro Ltda y a si Gerente General el ingeniero Mateo Quispe Capajaña, así también agradecer a cada uno de sus colaboradores que formaron parte de las capacitaciones, dándonos su atención y tiempo que nosotros apreciamos infinitamente.

Agradecer de manera encarecida a la Señora Paula Viamonte De Poma quien nos brindó su apoyo incondicional al acogernos durante la realización de las capacitaciones sede central de la Cooperativa Cafetalera San Juna del Oro que se encuentra en la ciudad de san pedro de Putina Punco (Sandia).

Agradecer también a nuestros asesores el Mg. Carlos Ricardo Hanco Cervantes y la Mg. Tania Jakeline Choque Rivera, quienes nos apoyaron de manera incondicional durante la duración del presente trabajo, siendo de guías permanentes, comprensivos, y compartiendo su sabiduría para la correcta experiencia en nuestra integración a la sociedad.

Agradecer además al Mg. Lenin Quille Quille por haber sido paciente, comprensivo sobre todo por brindarnos su apoyo incondicional, ayudándonos con las correcciones de presente trabajo de proyección social.

Finalmente agradecemos a todos los compañeros, amigos, docentes que fueron un apoyo moral para nosotros, cada una de sus palabras ayudaron para poder continuar con el trabajo de proyección social.

ÍNDICE DE CONTENIDO

Dedicatoria	2
Agradecimiento.....	3
Indice de contenido	4
Indice de tablas	6
Indice de figuras	7
Indice de anexos	8
Resumen	11
Introducción	12
Capitulo I	14
Antecedentes.....	14
Capitulo II	15
Marco teórico.....	15
2.1. Base legal y su ámbito de aplicación	15
2.2. Principio de higiene y saneamiento.....	16
2.3. Buenas prácticas de manipulación de alimentos.....	17
2.4. Inocuidad alimentaria	17
2.5. Seguridad alimentaria	18
2.6. Seguridad y salud en el trabajo	19
2.7. Identificación de peligro y evaluación de riesgos de control.....	20
2.8. Protocolos de bioseguridad	22
Capitulo III	23
Objetivos logrados.....	23
3.1. Líneas de intervención de proyección social	23
3.1.1. de acuerdo al objetivo general	23
3.1.2. de acuerdo al objetivo específico	23
3.2. Descripción de actividades cronológicamente.....	25
3.2.1. Actividad N° 1 “Base legal y su ámbito de aplicación”	26
3.2.2. Actividad N° 2 “Principio de higiene y saneamiento”	27
3.2.3. Actividad N° 3 “Buenas prácticas de manipulación de alimentos”	27
3.2.4. Actividad N° 4 “Inocuidad alimentaria”	28
3.2.5. Actividad N° 5 “Seguridad alimentaria”	28

3.2.6. Actividad N° 6 “Seguridad y salud en el trabajo”	28
3.2.7. Actividad N° 7 “Identificación de una matriz IPERC”	28
3.2.8. Actividad N° 8 “Protocolos de bioseguridad”	29
3.2.9. Actividad N° 9 Putina Punco (Sandia).....	29
Día 1.....	29
Día 2.....	31
3.3. Diagnostico de actividades de las actividades	32
3.3.1. Actividad N° 1 “Base legal y su ámbito de aplicación”	32
3.3.2. Actividad N° 2 “Principios de higiene y saneamiento”	35
3.3.3. Actividad N° 3 “Buenas prácticas de manipulación”	38
3.3.4. Actividad N° 4 “Inocuidad alimentaria”	40
3.3.7. Actividad N° 7 “Importancia de una matriz iperc y casos prácticos”	48
3.3.8. Actividad N° 8 “Protocolos de bioseguridad”	51
3.4. Número de beneficiarios	56
3.5. Resultados de encuesta de satisfacción	57
3.5.1. Satisfacción de las primeras cuatro actividades (Juliaca)	57
3.5.2. Satisfacción de las últimas cuatro actividad (Juliaca)	58
3.5.2. Satisfacción capacitacion (Sandia)	59
Capitulo IV.....	61
Cronograma de actividades y costos.....	61
4.1. Cronograma	61
4.2. Informe económico	62
Conclusiones	63
Recomendaciones.....	66
Bibliografia.....	67
Anexos	71

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Diagnóstico inicial Actividad 1	33
Tabla 2. Diagnóstico final Actividad 1	34
Tabla 3. Diagnóstico inicial Actividad 2	36
Tabla 4. Diagnóstico final Actividad 2	37
Tabla 5. Diagnóstico inicial Actividad 3	38
Tabla 6. Diagnostico final Actividad 3	39
Tabla 7. Diagnóstico inicial Actividad 4	41
Tabla 8. Diagnostico final Actividad 4	42
Tabla 9. Diagnóstico inicial Actividad 5	44
Tabla 10. Diagnostico final Actividad 5	45
Tabla 11. Diagnóstico inicial Actividad 6	46
Tabla 12. Diagnostico final Actividad 6	48
Tabla 13. Diagnóstico inicial Actividad 7	49
Tabla 14. Diagnostico final Actividad 7	50
Tabla 15. Diagnóstico inicial Actividad 8	52
Tabla 16. Diagnostico final Actividad 8	53
Tabla 17. Diagnóstico inicial Actividad 9	54
Tabla 18. Diagnostico final Actividad 9	56
Tabla 19. Número de beneficiarios de la cuidad de Juliaca	57
Tabla 20. Satisfacción de primeras 4 Actividades	57
Tabla 21. Satisfacción de ultimas 4 Actividades	58
Tabla 22. Satisfacción de Actividad en Putina punco	59

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Diagnóstico inicial Actividad 1	33
Figura 2 Diagnóstico final Actividad 1	35
Figura 3 Diagnóstico inicial Actividad 2	36
Figura 4 Diagnóstico final Actividad 2	37
Figura 5 Diagnóstico inicial Actividad 3	39
Figura 6 Diagnostico final Actividad 3	40
Figura 7 Diagnóstico inicial Actividad 4	41
Figura 8 Diagnostico final Actividad 4	43
Figura 9 Diagnóstico inicial Actividad 5	44
Figura 10 Diagnostico final Actividad 5	45
Figura 11 Diagnóstico inicial Actividad 6	47
Figura 12 Diagnostico final Actividad 6	48
Figura 13 Diagnóstico inicial Actividad 7	49
Figura 14 Diagnostico final Actividad 7	51
Figura 15 Diagnóstico inicial Actividad 8	52
Figura 16 Diagnostico final Actividad 8	53
Figura 17 Diagnóstico inicial Actividad 9	55
Figura 18 Diagnostico final Actividad 9	56
Figura 19 Satisfacción de primeras 4 Actividades	58
Figura 20 Satisfacción de ultimas 4 Actividades	59
Figura 21 Satisfacción de Actividad en Putina Punco	60

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Constancia de conformidad de Asesor _____	71
Anexo 2. Constancia de conformidad de Co-asesora _____	72
Anexo 3. Constancia de conformidad de institución _____	73
Anexo 4. Comprobante de pago del Baner _____	74
Anexo 5. Comprobaste de pago de gorro y guantes _____	74
Anexo 6. Comprobaste de pago de trípticos de 8 temas e impresiones de informe _____	75
Anexo 7. Impresión, folder, escaneado y quemado _____	75
Anexo 8. Impresión a color, folder, dvd y quemado dvd _____	76
Anexo 9. DVD y quemado DVD _____	76
Anexo 10. Declaración de viaje de proyección social Putina Punco (Sandia) _____	77
Anexo 11. Declaración de gasto de transporte _____	78
Anexo 12. Declaración gasto de plan de trabajo _____	79
Anexo 13. Evaluación de diagnóstico inicial Actividad 1 _____	80
Anexo 14. Evaluación de diagnóstico final Actividad 1 _____	81
Anexo 15. Evaluación de diagnóstico inicial Actividad 2 _____	82
Anexo 16. Evaluación de diagnóstico final Actividad 2 _____	82
Anexo 17. Evaluación de diagnóstico inicial Actividad 3 _____	83
Anexo 18. Evaluación de diagnóstico final Actividad 3 _____	83
Anexo 19. Evaluación de diagnóstico inicial Actividad 4 _____	84
Anexo 20. Evaluación de diagnóstico final Actividad 4 _____	85
Anexo 21. Evaluación de diagnóstico inicial Actividad 5 _____	86
Anexo 22. Evaluación de diagnóstico final Actividad 5 _____	87
Anexo 23. Evaluación de diagnóstico inicial Actividad 6 _____	88
Anexo 24. Evaluación de diagnóstico final Actividad 6 _____	89
Anexo 25. Evaluación de diagnóstico inicial Actividad 7 _____	90
Anexo 26. Evaluación de diagnóstico final Actividad 7 _____	90
Anexo 27. Evaluación de diagnóstico inicial Actividad 8 _____	91
Anexo 28. Evaluación de diagnóstico final Actividad 8 _____	91
Anexo 29. Encuesta de satisfacción (Actividad 1, 2, 3 y 4) _____	92
Anexo 30. Encuesta de satisfacción (Actividad 5, 6, 7 y 8) _____	93
Anexo 31. Encuesta de satisfacción Actividad 9 _____	94
Anexo 32. Concentración del equipo en de la C. A.C. San Juan del Oro _____	94

Anexo 33. Recepción de los participantes o colaboradores de la Cooperativa ____	95
Anexo 34. Apertura de proyección social _____	95
Anexo 35. Palabras de Gerente General de Institución _____	96
Anexo 36. Actividad N°1 _____	96
Anexo 37. Actividad N°2 _____	97
Anexo 38. Actividad N°2 _____	97
Anexo 39. Actividad N°2 _____	98
Anexo 40. Actividad N°2 _____	98
Anexo 41. Actividad N° 3 _____	99
Anexo 42. Actividad N°3 _____	99
Anexo 43. Actividad N°4 _____	100
Anexo 44. Actividad N°4 _____	100
Anexo 45. Actividad N°5 _____	101
Anexo 46. Actividad N°6 _____	101
Anexo 47. Actividad N°6 _____	102
Anexo 48. Actividad N°6 _____	102
Anexo 49. Actividad N°7 _____	103
Anexo 50. Actividad N°7 _____	103
Anexo 51. Actividad N°7 _____	104
Anexo 52. Actividad N°8 _____	104
Anexo 53. Actividad N°8 _____	105
Anexo 54. Actividad N°8 _____	105
Anexo 55. Actividad 9 San Pedro de Putina Punco _____	106
Anexo 56. Actividad 9 bases legales y su ámbito de aplicación _____	107
Anexo 57. Actividad 9 se capacito sobre principios de higiene y saneamiento ____	107
Anexo 58. Actividad 9 Capacitación de buenas prácticas de manipulación ____	108
Anexo 59. Actividad 9 inocuidad alimentaria _____	108
Anexo 60. Actividad 9 Capacitación de seguridad alimentaria _____	109
Anexo 61. Actividad 9 Capacitación de seguridad y salud en el trabajo _____	109
Anexo 62. Actividad 9 Capacitación de importancia de la una matriz IPERC ____	110
Anexo 63. Actividad 9 Capacitación de protocolos de bioseguridad _____	110
Anexo 64. Actividad 9 diagnostico final _____	111
Anexo 65. Actividad 9 diagnóstico inicial _____	111

Anexo 66.- Asistencia de la actividad 1 y 2 _____	112
Anexo 67. Asistencia de la actividad 3 _____	113
Anexo 68. Asistencia de la actividad 4 _____	114
Anexo 69. Asistencia de la actividad 5 _____	115
Anexo 70. Asistencia de la actividad 6 _____	116
Anexo 71. Asistencia de la actividad 7 _____	117
Anexo 72. Asistencia de la actividad 8 _____	118
Anexo 73. Bases legales y su ámbito de aplicación _____	120
Anexo 74. Principios de higiene y saneamiento _____	121
Anexo 75. Buenas prácticas de manipulación de alimentos _____	122
Anexo 76. Inocuidad alimentaria _____	123
Anexo 77. Seguridad alimentaria _____	124
Anexo 78. Seguridad y salud en el trabajo SST _____	125
Anexo 79. Importancia de una matriz IPERC y casos prácticos _____	126
Anexo 80. Protocolos de bioseguridad _____	127
Anexo 81. Carpetas de fotografías, informe y videos _____	128

RESUMEN

En la Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro Ltda. A venido desarrollando el procesamiento de varios granos de café y cacao, donde se observó el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), sin embargo también se logró observar el desconocimiento de dichos temas por parte de los colaboradores de la cooperativa, por esta razón este proyecto tiene como objetivo fortalecer las BMP y SST en la Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro para ayudar a adquirir conocimientos que desconocen o dejaron de practicar, se realizó un diagnóstico inicial y final para poder evaluar el nivel de conocimiento que tenían sobre las BPM y SST. Por ello se planteó el desarrollo de 8 actividades donde se capacitaron a los colaboradores en diferentes temas relacionados en cada una de ellos, para observar el conocimiento adquirido por cada uno de los colaboradores se realizó un examen inicial antes de entrar a la capacitación y un examen final después de la capacitación. Se tuvo que entregar tríptico para mejorar el entendimiento de los colaboradores; además, se realizó dinámicas, se mostró videos y se enseñó la manipulación de alimentos de manera adecuada, los resultados de los diagnósticos iniciales mostraron que los colaboradores desconocían del tema y un aproximado de 4% a 6% tenían conocimiento gracias al grado de estudio que tenían. Al observar un nivel tan bajo de conocimiento en los temas se buscó la manera de facilitar el entendimiento de estos temas para esto se utilizaron materiales como trípticos, diapositivas, ejemplos, videos, etc. Al finalizar las capacitaciones los resultados finales mostraron que el 94% a 96% de los colaboradores entendieron las capacitaciones que se desarrollaron. Concluyendo que nuestro equipo de Alimentarios en Acción realizo un buen trabajo y se llegó a fortalecer, finalmente cada uno de los participantes agradecieron por las capacitaciones brindadas y pidieron que regresemos para poder enseñar y descubrir más cosas, por tanto culminamos este proyecto con el agradecimiento a la empresa Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro por habernos dado la oportunidad de integrarnos a la sociedad y haber fortalecido conocimiento de los productores y colaboradores de café y cacao.

INTRODUCCIÓN

La producción de café es una actividad de mucha importancia que guarda una gran relación con la economía y actualmente se cultiva en 52 países con alrededor de 120 millones de productores aproximadamente a nivel mundial (Rivera, 2022). En la última década la producción y comercialización de café ha atravesado por episodios importantes, entre ellos se puede mencionar, el incremento de la oferta mundial del grano a causa del surgimiento de Vietnam como potencia caficultura, caída en los precios internacionales, exceso de oferta, etc. (García, y otros, 2021). Según INEI (2012), en el Perú la producción de café bordea los 425.416 ha y aporta 750 millones de divisas anuales así generando sustento económico en más de 223 mil familias agricultoras distribuidos en regiones, provincias, distritos. En la actualidad el Perú es el segundo productor y exportador de café además el principal abastecedor de Estados Unidos abarcando el 25 % del mercado. De acuerdo con la información obtenidos según MINAGRI (2018), la calidad de café se encuentra deficiente por la contaminación por agentes físicos, biológicos y químicos también por los puntos de localización de insalubridad, contaminación cruzada, carencia en limpieza y desinfección. Se origina a partir del personal, proceso de producción, transporte, comercialización hasta que llega a las manos del consumidor, y a todo esto se engloba como la carencia y/o deficiencia de BPM y SST. La OPS indica que las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y en la forma de manipulación, las BPM están considerados como el método moderno para el control de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETA con la incorporación de esta herramienta la industria sería el responsable primario de la inocuidad de los alimentos. Por otro lado, la Seguridad y Salud en el Trabajo el cual esta normado por la ley N° 29783 representan el medio más efectivo para sensibilizar y promover una cultura de prevención de riesgos laborales; asegurando la formación y ampliando conocimientos y el desarrollo de habilidades para modificar actitudes y conductas que son de suma importancia en materia de seguridad y salud en el trabajo, evitando y/o minimizando la ocurrencia de incidentes y/o accidentes en el entorno laboral. Dicha Ley señalan que es deber del empleador gestionar los riesgos ocupacionales, contando con un Plan de Capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo, con la participación de los trabajadores para el cumplimiento de sus funciones asignadas en

forma segura y saludable. Según la OMS cada año se registran alrededor de 2000 millones de casos de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos ETA a nivel mundial y esto resulta ser un problema de salud pública. Este índice nos conlleva a realizar el fortalecimiento de las BPM y SST tomando como iniciativa en la Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro Ltda con la finalidad de que dicha cooperativa produzca productos inocuos y de buena calidad para obtener competitividad en el mercado. En la Cooperativa Cafetalera San Juan del Oro Ltda es considerada de Importante dentro de las actividades de producción de café, sin embargo, los socios, productores, colaboradores y otros, se descuidan y pasan por alto estos puntos y acciones importantes, con esta carencia la Cooperativa tiende a decaer o padecer un descontrol y mal manejo de la producción obteniendo productos de mala calidad.

Dentro de este tema el punto más importante es sobre la aplicación e implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Seguridad y Salud en el Trabajo (SST). La gestión de calidad de una empresa está basada en primer lugar en las BPM y SST que asimismo son el punto de partida para la implementación de otros sistemas de aseguramiento de calidad. Estos procesos, aseguran tener bajo control la producción, ingreso de las materias primas, documentación, proceso de elaboración, almacenamiento, transporte, distribución del producto, y así mismo evitando riesgos y peligros tanto para el trabajador y el consumidor. El establecimiento de la Cooperativa Cafetalera de producción de café debe de cumplir con las BPM y SST en forma continua para obtener una buena calidad e inocuidad del producto. En el presente trabajo de proyección social se tiene como objetivo fortalecer los temas que se consideran importantes en los procesos alimentarios, como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), aplicación de SST, uso adecuado de los Equipos de Protección Personal (EPPs), la Identificación de Peligros y la Evaluación de Riesgos y Controles (IPERC), uso adecuado de desinfectantes y detergentes para la manipulación de productos, lavado de equipos entre otros. Con la finalidad de que la Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro Ltda. sea más competitiva en el mercado de producción y comercialización de café.

CAPITULO I

ANTECEDENTES

Los trabajos de proyección son un conjunto de actividades universitarias realizadas con la finalidad de integración a la sociedad, dando soluciones a necesidades o carencias, consultorías, visitas técnicas, investigación, otros.(UNAJ, 2022)

A partir de esto se forma el grupo “Alimentarios en acción”, con cuales se realizó una visita a La Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan Del Oro la cual se encarga del procesado de café para poder realizar un diagnóstico e identificación de deficiencias, y así poder elaborar un conjunto de actividades para así dar solución al problema encontrado.

Según los productores de café de la ciudad de Putina Punco cuentan la experiencia de como conservan, almacenan, manipulan y cómo actúan frente a los riesgos el Señor (Donato Justo Escobar) comenta que el épocas de lluvias la presencia de ratones es más frecuente por esta razón implementan trampas para ratas y almacenan sus productos encima de una parihuela hecha de madera, por otra parte la señora luz (Delia Ramírez Saavedra) cuenta la experiencia de como aplica sus buenas prácticas de manufactura, que para manipular los granos de café se lava las manos seguidamente se desinfecta los manos con alcohol y lava sus recipientes con detergente para luego desinfectar con hipoclorito de sodio y usa un espray para exterminar los insectos.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. BASE LEGAL Y SU ÁMBITO DE APLICACIÓN

La Ley N° 26842 “ley general de salud” indica que la salud es una condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo. Por tanto, es responsabilidad del estado regularla, vigilarla y promoverla. Es de interés público la provisión de servicios de salud, cualquiera sea la persona o institución que los provea. Es responsabilidad del Estado promover las condiciones que garanticen una adecuada cobertura de prestaciones de salud a la población, en términos socialmente aceptables de seguridad, oportunidad y calidad. (Ley N° 26842, 1997)

En la Ley N° 29783 “ley de seguridad y salud de trabajo” tiene como objetivo promover una cultura de prevención de riesgos laborales en el país, sobre la base de la observancia del deber de prevención de los empleadores, el rol de fiscalización y control del Estado y la participación de los trabajadores y sus organizaciones sindicales. (Ley N° 29783, 2011)

En el D. S. N°007-98 SA “reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas” establece normas para dar cumplimiento a la ley general de salud, en este DS es necesario adecuar, sustituir y derogar disposiciones administrativas que no se arreglan a la ley general de salud y leyes conexas, con el fin de unificar y armonizar las regulaciones actuales sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas. (D. S. N°007-98-SA, 1998)

En el D. L. N° 1062 “Ley de inocuidad de alimentos” tiene el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de toda la cadena alimentaria, incluido los piensos. (D. L. N° 1062, 2008)

El sistema de HACCP, que tiene fundamentos científicos y carácter sistemático, permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse

principalmente en el ensayo del producto final. Todo sistema de HACCP es susceptible de cambios que pueden derivar de los avances en el diseño del equipo, los procedimientos de elaboración o el sector tecnológico. (OIRSA, 2016)

La ISO 45001 es la norma internacional para sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo, destinada a proteger a los trabajadores y visitantes de accidentes y enfermedades laborales. La certificación ISO 45001 fue desarrollada para mitigar cualquier factor que pueda causar daños irreparables a los empleados o al negocio. La norma es resultado del esfuerzo de un comité de expertos en seguridad y salud en el trabajo que buscaron un enfoque hacia otros sistemas de gestión, incluyendo la ISO 9001 y la ISO 14001. Además, la ISO 45001 fue diseñada para considerar otros sistemas de gestión de SST como la OHSAS 18001 y otras directrices y convenciones de seguridad. (Organización Internacional para la Estandarización [ISO], 2018)

La norma ISO 9001 es un conjunto de directrices y herramientas sobre la Gestión de la Calidad y Mejora Continua, orientadas a que los productos y servicios estén enfocados al mercado y las exigencias de los clientes. (Organización Internacional para la Estandarización [ISO], 1987)

2.2. PRINCIPIO DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

En el procesamiento de alimentos, un riesgo se refiere a un agente físico, químico, biológico o cualquier condición que ocasione la pérdida de la calidad y de la inocuidad, por consiguiente, el producto no es apto para el consumo humano.

Los principales riesgos para el café son las sustancias químicas que incluyen los residuos de plaguicidas, la ocratoxina A, las emisiones de humo, los combustibles y los elementos químicos pesados, y los agentes biológicos como los hongos de los géneros *Aspergillus* y *Penicillium*, la broca (*Hypothenemus hapei*), el gorgojo (*Araecerus fasciculatus*) y los roedores. (Puerta-Quintero, 2008)

El principio de higiene y saneamiento es garantizar las condiciones higiénicas de los elementos que intervienen en el proceso de producción, mediante lineamientos de buenas prácticas de manufactura y aplicación de procedimientos de limpieza que permitan minimizar la contaminación de los productos causadas por microorganismo patógenos, insectos, roedores, productos químicos u otros. (Consultora Ambiental & Seguridad Alimentaria EIRL, 2019)

En las plantas de alimentos el complemento a las BPM es el Plan de Higiene y Saneamiento (PHS). Este debe ser un documento accesible y de fácil entendimiento por todo el personal. La palabra “saneamiento” se refiere a todas las prácticas higiénicas para la limpieza y desinfección de todo aquello que entre en contacto con los alimentos, por lo que se incluye: higiene del personal, limpieza de ambientes, control de plagas, entre otras. De esta manera, se asegura que las instalaciones de la planta se encuentren limpias tanto en el interior como en los alrededores. (DIGESA, 2017)

2.3. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Las buenas prácticas de manufactura, llamadas comúnmente BPM, son los principios básicos o herramientas de higiene para la fabricación de productos seguros para el consumo humano. Las BPM nos garantizan un producto inocuo y son una parte primordial en la correcta manipulación de los alimentos. Las industrias las aplican diariamente para la elaboración de sus productos, pero olvidan que estas también deben ser aplicadas por cualquier servicio subcontratado de alimentos. (Espinoza Martínez, 2015)

Es preciso indicar que la aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos, generan no solo ventajas en materia de salud; sino también en la reducción de costos, pues evitará pérdidas de productos por descomposición o alteración producida por contaminantes diversos y, por otra parte, mejora el posicionamiento de los productos, mediante el reconocimiento de sus atributos positivos para su salud. (MINCETUR, 2008)

Todo alimento y bebida, o materia prima destinada a su elaboración, deberá responder en sus caracteres organolépticos, composición química y condiciones microbiológicas a los estándares establecidos en la norma sanitaria correspondiente. (D.S N° 007/MINSA, 1998)

2.4. INOCUIDAD ALIMENTARIA

La producción, importación y comercio de alimentos destinados al consumo humano está sujeta a la vigilancia sanitaria, a fin de garantizar su inocuidad, en protección de la salud. Los estándares de límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas y fármacos de uso veterinario contaminantes químicos, físicos y microbiológicos para

alimentos destinados al consumo humano, establecidos por la autoridad de salud a nivel nacional, son de cumplimiento obligatorio, en salvaguarda de la vida y la salud humana. (D.L. N°1062-MINSA, 2008)

Las normas generales de higiene, así como las condiciones y requisitos sanitarios a que deberán sujetarse la producción, el transporte, la fabricación, el almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración y el expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad. (D.S N° 007/MINSA, 1998)

La organización debe establecer procedimientos documentados y un plan HACCP para asegurar la consistencia y cumplimiento con los requisitos de esta NTP y con la política de inocuidad de los alimentos de la organización. También los procedimientos deben asegurar que la organización reciba información relevante sobre las condiciones relacionadas a la inocuidad de los alimentos, incluyendo requisitos legales. (INACAL,2018)

2.5. SEGURIDAD ALIMENTARIA

En el Perú no hay una ley que se ocupe directamente del derecho a la alimentación y de la seguridad alimentaria. En 2014, el Pleno del Congreso de la República aprobó la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional, pero esta no se promulgó, debido a lo cual se está tramitando un nuevo proyecto de ley sobre el tema. Por otro lado, también existe la Ley de Inocuidad de los Alimentos (Decreto Legislativo 1062, de junio de 2008), cuyo objetivo es garantizar la higiene de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, a lo largo de toda la cadena alimentaria. El Código de Protección y Defensa del Consumidor, Ley 29571, también consagra el derecho a consumir alimentos inocuos y establece la obligación de que los alimentos lleven en su etiquetado la denominación que refleje su verdadera naturaleza. De tal manera, y de ser el caso, en la etiqueta se debe incluir la advertencia del porcentaje de grasas trans presente en el alimento y si este contiene componentes genéticamente modificados. (Pintado Linares et al., 2015)

Del diagnóstico de la Seguridad Alimentaria y nutricional en el Perú, resalta que el problema central de la Seguridad Alimentaria es que la población no satisface permanentemente sus requerimientos nutricionales; analizadas desde el enfoque

Componente Disponibilidad, prevalece hasta la actualidad Limitado abastecimiento de alimentos inocuos y nutritivos, débil organización de los productores para la producción agropecuaria (asociatividad), limitado acceso al financiamiento de los productores agrarios y pescadores artesanales, limitada disponibilidad de tierras con aptitud agrícola para producción de alimentos de consumo humano directo, escasa investigación y transferencia tecnológica en actividades agropecuarias y pesquera artesanal, poca valoración y difusión de tecnologías y de buenas prácticas tradicionales amazónicas y andinas, inadecuado uso de los recursos naturales como agua, suelo, biomasa pesquera y biodiversidad, insuficiente promoción de la extracción de los recursos pesqueros para consumo humano directo (CMSAN, 2013).

La relación entre la Seguridad Alimentaria y llevar una vida sana y activa, involucra factores asociados como el acceso suficiente y oportuno a alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer las necesidades alimentarias de las personas. El bajo consumo de frutas y hortalizas, poco consumo de alimentos ricos en fibra dietaria y nutrientes vitales, escasa alimentación de comida con fuentes proteicas y energéticas, sumadas a ellas las inadecuadas prácticas dietarias en la preparación de alimentos, ocasionan en una alta probabilidad la presencia de inseguridad alimentaria (Pico-Fonseca & Pachón, 2012).

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), desde la Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA) de 1996, la Seguridad Alimentaria “a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana”. (FAO, 2012)

2.6. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

La Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo tiene como objetivo promover una cultura de prevención de riesgos laborales en el país. Para ello, cuenta con el deber de prevención de los empleadores, el rol de fiscalización y control del Estado y la participación de los trabajadores y sus organizaciones sindicales, quienes, a través del diálogo social, velan por la promoción, difusión y cumplimiento de la normativa sobre la materia. (Congreso de la República del Perú, 2011)

El empleador debe implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, regulado en la Ley y en el presente Reglamento, en función del tipo de empresa u organización, nivel de exposición a peligros y riesgos, y la cantidad de trabajadores expuestos. Los empleadores pueden contratar procesos de acreditación de sus Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo en forma voluntaria y bajo su responsabilidad. Este proceso de acreditación no impide el ejercicio de la facultad fiscalizadora a cargo de la Inspección del Trabajo respecto a las normas nacionales de seguridad y salud en el trabajo, así como las normas internacionales ratificadas y las disposiciones en la materia acordadas por negociación colectiva. En el caso de la micro y pequeña empresa, la Autoridad Administrativa de Trabajo establece medidas especiales de asesoría para la implementación de sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. (Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, 2012)

La Empresa, entidad pública o privada es la principal responsable de la aplicación y cumplimiento del presente Reglamento y reconoce la importancia del involucramiento y compromiso de todo el personal para avanzar en las mejoras en la prevención de los riesgos laborales. (R. M. N° 050-2013-TR, 2013)

Practicar exámenes médicos cada dos años, de manera obligatoria, a cargo del empleador. Los exámenes médicos de salida son facultativos, y podrán realizarse a solicitud del empleador o trabajador. En cualquiera de los casos, los costos de los exámenes médicos los asume el empleador. En el caso de los trabajadores que realizan actividades de alto riesgo, el empleador se encuentra obligado a realizar los exámenes médicos antes, durante y al término de la relación laboral. El reglamento desarrollará, a través de las entidades competentes, los instrumentos que fueran necesarios para acotar el costo de los exámenes médicos. (Ley 30222, 2014)

2.7. IDENTIFICACIÓN DE PELIGRO Y EVALUACIÓN DE RIESGOS DE CONTROL

El proceso de identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles (IPERC) es elaborada y actualizada periódicamente, sin exceder el plazo de un año, por el/la empleador/a; se realiza en cada puesto de trabajo, con participación del personal competente, en consulta con las y los trabajadores, así como con sus representantes ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, el Subcomité de

Seguridad y Salud en el Trabajo o la o el Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo, de ser el caso. Son requisitos mínimos para la elaboración o actualización de la IPERC:

- Las actividades rutinarias y no rutinarias, según lo establecido en el puesto de trabajo del/a trabajador/a; así como las situaciones de emergencia que se podrían presentar a causa del desarrollo de su trabajo o con ocasión del mismo.
- Las condiciones de trabajo existentes o previstas, así como la posibilidad de que el/la trabajador/a que lo ocupe sea especialmente sensibles a determinados factores de riesgo.
- Identificar los peligros y evaluar los riesgos existentes o posibles en materia de seguridad y salud que guarden relación con el medio ambiente de trabajo o con la organización del trabajo.
- Incluir las medidas de protección de los/las trabajadores/as en situación de discapacidad, realizar la evaluación de factores de riesgos para la procreación, el enfoque de género y protección de las trabajadoras y los adolescentes, según lo establecido en los artículos 64, 65, 66 y 67 de la Ley 29783.
- Los resultados de las evaluaciones de los factores de riesgo físicos, químicos, biológicos, ergonómicos y psicosociales.
- Los resultados de las investigaciones de los accidentes de trabajo o enfermedades profesionales.

Lo anterior son requisitos mínimos sin perjuicio que el empleador pueda considerar cualquier otro requisito para la gestión de riesgos. La matriz IPERC debe ser revisada conforme a lo establecido en el artículo 57 de la Ley 29783. Las medidas de control propuestas se aplican de conformidad con los artículos 21 y 50 de la Ley. (DS N° 002-2020-TR,2020)

Los accidentes del trabajo y las enfermedades laborales tienen grandes repercusiones en las personas y en sus familias, no sólo desde el punto de vista económico, sino también en lo que respecta a su bienestar físico y emocional a corto y a largo plazo. Además, pueden tener efectos importantes en las empresas: afectan la productividad, provocan interrupciones en los procesos de producción, obstaculizan la competitividad y dañan la reputación de las empresas a lo largo de las cadenas de valor. Esto tiene

consecuencias para la economía y para la sociedad de manera más general. (Organización Internacional del Trabajo, 2020)

Se debe tomar toda precaución para proteger a los trabajadores, verificando y analizando que se haya dado cumplimiento a la Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Controles (IPERC) para la actividad, a fin de eliminar o minimizar los riesgos. (CEPJ, 2012)

2.8. PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

Las actividades contenidas en todas las Fases de la Reanudación de Actividades, incluyendo las ampliaciones y modificaciones, son evaluadas periódicamente, teniendo en cuenta la evolución de las cifras epidemiológicas. Asimismo, se debe tener en consideración adicionalmente lo siguiente: Uso obligatorio de mascarilla para todas aquellas personas que ingresen a los locales. Brindar facilidades, a través de estaciones de lavado de manos, para el ingreso a los locales. Mantener el distanciamiento físico o corporal. En cada una de las actividades autorizadas, la empresa, organización o entidad debe contar con una persona responsable de informar al Sector Salud, semanalmente, el cumplimiento del aforo, con calidad de declaración jurada. (D.S. N. 157-2020-PCM, 2020)

Implementar protocolos y medios de seguridad considerando la particularidad del tipo de organización, zona, área de café y certificación de la producción de café. En todos los centros de acopio, locales de acopio de los proveedores y acopiadores de café, deben implementar los protocolos sanitarios y difundirlos a los productores clientes de su ámbito. El comité de crisis local y autoridades competentes, deben cerrar a los centros de acopio que no cumplan con la implementación de los protocolos. (Comité Cafetalero de Acción Regional Frente Al Covid-19, 2020)

Se implementa medidas de limpieza, higiene y desinsectación, se debe garantizar que siempre se cuente con los insumos necesarios para la limpieza y desinfección de áreas de trabajo y áreas comunes. Intensifique las medidas de limpieza, higiene principalmente en aquellas superficies que se manipulen con frecuencias como: manijas, muebles de recepción, mostradores, vitrinas, estantes, sillas, mesas, equipo de cómputo, mouse equipos de beneficio, maquinaria agrícola e industrial, entre otros. (Instituto del Café de Costa Rica, 2020)

CAPITULO III

OBJETIVOS LOGRADOS

3.1. LÍNEAS DE INTERVENCIÓN DE PROYECCIÓN SOCIAL

La línea de intervención de proyección social en la facultad de Ingeniería De Procesos Industriales en la Escuela Profesional de Ingeniería de Industrias Alimentarias se ve enfocada al fortalecimiento de capacidades en la cadena productivas para la mejora continua de la empresa rural y emprendimiento.

3.1.1. DE ACUERDO AL OBJETIVO GENERAL

El fortalecimiento de los conocimientos en BPM Y SST es una herramienta para los colaboradores de la Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan Del Oro Ltda, para ello se impartió conocimientos básicos y necesarios que todos los colaboradores deben de saber y practicar durante su área de trabajo sobre todo las buenas prácticas de manufactura. En muchas empresas incluidas en la Cooperativa Agraria Cafetalera Agraria los operarios no cumplen los manejos adecuados en manipulación de alimentos y como consecuencia esto causa un deterioro por contaminación cruzada. Las autoridades de seguridad de salud en el trabajo se encargan de dar vigilancia en los aspectos de salud del colaborador y brindar la seguridad de un colaborador sobre todo al realizar una manipulación de equipos y maquinas, por lo cual se le brinda conocimientos básicos que todo operario debe conocer al momento de procesar o manipular un alimento que requieren de tal cuidado por más mínimo que sea.

3.1.2. DE ACUERDO AL OBJETIVO ESPECIFICO

Se dio a conocer la base legal y sus aplicaciones en la Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan Del Oro Ltda para fortalecer sus conocimientos porque existe reglamentos y leyes que muchos colaboradores desconocen a pesar de que se le realiza capacitaciones y se promueve por parte de la institución, por esta razón se brindó mayor conocimiento para prevenir y tener mayor control de seguridad y salud en el trabajo.

Se mejoró sus conocimientos en la inocuidad y alimentos para que tengan un alimento apto para el consumo humano sin riesgo a contraer una enfermedad transmitida por (ETA) enfermedades transmitidas por alimentos.

Se logro fortalecer los conocimientos en higiene y saneamiento con todas las herramientas y la información que sea brindado durante las capacitaciones, en la cosecha se ha dado a conocer que no se debe usar productos químicos que dañen la salud del consumidor. La cosecha de frutos inmaduros o de granos verdes dificulta el proceso de beneficio, incrementa el número de granos partidos y altera el sabor de la bebida, por esta razón se dio a conocer el proceso de transformación del café y chocolate donde se mostraron los puntos de riesgo a causa de agentes físico, químicos y biológicos que alteran la calidad del alimento.

Se le impartió el almacenamiento de café en diferentes puntos críticos para que no sean afectados por roedores, hongos, gorgojo y broca. Fomentamos conocimientos básicos en las buenas prácticas de manufactura en procesos de cosecha y los cosecha hasta su nivel de transformación de café y cacao donde se mostró diferentes tipos de café y los procedimientos adecuados de manipulación que garantizaran un producto inocuo.

Se reforzo a los colaboradores sobre la inocuidad de los alimentos que son destinados al consumo humano, las normas de higiene, así como condiciones y requisitos se sujetan a la producción, elaboración transporte y fabricación según el decreto supremo 007. Se mostraron videos para fomentar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación en los alimentos. Se acciono una concientización de este tema que genera un mayor realce e interés por parte de los colaboradores de la empresa. Perú resalta como uno de los principales problemas la seguridad alimentaria, en tal sentido se dio a entender que la seguridad alimentaria y llevar una vida sana y activa involucra factores asociados como el acceso suficiente a alimentos inocuos.

Se logro aumentar y promover conocimientos a los colaboradores sobre seguridad y salud ocupacional a fin de prevenir enfermedades, riesgos y lesiones en el trabajo, la empresa sigue un reglamento que compromete mejoras en la prevención de los riesgos laborales por ende cada dos años debe realizar la práctica de exámenes médicos de salida y todo costo debe ser asumido por la institución según ley.

Logramos que los colaboradores conozcan la realización y utilización de la metodología e Identificar y evaluar los peligros y riesgos en sus diferentes áreas de trabajo y mediante un proceso de identificación de herramientas se evaluaron los riesgos con supervisión de comité de seguridad y salud en el trabajo y supervisor de seguridad y salud en el trabajo y se colaboró con y actualización de IPERC.

Se fortaleció conocimientos para poner en práctica las medidas de protocolos de bioseguridad en el trabajo durante la reanudación de actividades que son evaluadas periódicamente por cifras epidemiológicas o nuevos brotes por tanto se considera el uso obligatorio de mascarilla durante el área de la misma forma se implementó cumplimiento de las medidas de limpieza, higiene y desinfección sobre todo las veces que se manipula un alimento.

3.2. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES CRONOLÓGICAMENTE

En la cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro Ltda en su sede Juliaca, se realizó las siguientes capacitaciones que se describirán a continuación. Antes de comenzar con la actividad se coordinó el lugar y ambiente de capacitación el cual desarrollo en instalaciones de la Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro que se encuentra en Av. Manuel Núñez Butron con Jr. Tarapaca, se citó la actividad a las 3:00 pm para la concentración del equipo Alimentarios en Acción que se puede observar en el (Anexos 32) seguidamente se implementó la instalación de ambiente con sillas, pizarra, data proyectora, banner representativo del grupo, laptop, entre otros. así mismo se realizó las exposiciones de los temas a capacitar que tuvieron una duración de 15 a 30 min de acuerdo al tema tratado. Primeramente, limpiamos el ambiente y acomodamos las sillas para los beneficiarios que posteriormente se decepcionó como se observa en el (Anexo 33), por consiguiente, damos el comienzo a la capacitación, posterior a ello se realizó distribuciones de los trípticos referidos a los temas expuestos en cada una de las capitaciones realizadas. En la apertura de las capacitaciones se tuvo la presencia de uno de los asesores de grupo alimentarios en acción, Mg Tania Jakeline Choque Rivera como se puede observar en el (Anexos 34) donde menciona lo siguiente. “En primer lugar dirigirme al Ing. Mateo Quispe Capajaña Gerente General de la “Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro”, quien nos ha abierto muchas puertas a nuestros queridos estudiantes tanto como para

estos proyectos, practicas pre profesionales y así mismo, generando trabajo; mi más cordial saludo a su persona y aquí todos sus colaboradores presentes, agradecerles a cada uno de ustedes por estar presente en esta capacitación y espero sea de mucha utilidad para esta cooperativa, sin más que decir doy pase a los estudiantes aquí presentes”. Al culminar con las palabras de la asesora prosiguió el gerente general el Ing. Mateo Quispe Capajaña que se encuentra en el (Anexos 35) comento lo siguiente “agradeciendo infinitamente a la Mg Tania Jakeline Choque Rivera y a la Universidad Nacional de Juliaca por elegir a su cooperativa como parte de lo que es Proyección Social y seguidamente dio pase a los estudiantes a cargo” todos los participantes de alimentarios en acción participaron y seguidamente se comenzó las exposiciones con cada uno de los temas.

3.2.1. ACTIVIDAD N° 1 “BASE LEGAL Y SU ÁMBITO DE APLICACIÓN”

Se realizo la capacitación, en la fecha 14 de septiembre del 2022 la capacitación fue desarrollada de manera teórica con uso de datas y el material elaborado, abordando el tema de “Bases legales y su Ámbito de Aplicación”, la cantidad mínima de beneficiarios fueron de 29 personas (Anexos 66). Se dio inicio con la primera capacitación siendo aproximadamente las 3:05 pm. Se comenzó realizando un pequeño examen de entrada sobre el tema (Anexos 13) y luego inició presentando un video de duración de 5 minutos por medio de laptop, en la cual se podría visualizar sobre las malas prácticas de manufactura en una empresa y por otro lado se muestra las incidencias o reportes de accidentes leves y graves en la manipulación de equipos u otros, con el fin de dar una entrada a lo que es el tema de “Fortalecimiento de BPM y SST en la Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro”, se dio introducción sobre la Ley N° 26842 “Ley de Salud” e ítems importantes, se explico sobre la Ley N° 29783 “Ley de Seguridad” y sus principios con ejemplos mediante imágenes, luego el decreto supremo N 007-98-SA, decreto legislativo N° 1062 “Ley de Inocuidad de Alimentos” poniendo ejemplo con imágenes de visualización, el sistema HACCP y así mismos la ISO 45 001 “Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo” y la ISO 9001 “gestión de calidad”, así mismo se dio un examen de salida (Anexos 14) con el fin de obtener si hay aprendizaje en cuanto al tema se entregó un tríptico como material de apoyo (Anexos 73).

3.2.2. ACTIVIDAD N° 2 “PRINCIPIO DE HIGIENE Y SANEAMIENTO”

La segunda actividad denominada Principios de higiene y saneamiento, se realizó el día 14 de septiembre en la Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro después de la primera actividad a horas de 16:15 p.m. donde se contó con la asistencia de 29 personas (Anexo 66), se realizó un diagnóstico inicial (Anexo 15) con el cual se busca saber los conocimientos previos de los asistentes acerca del tema, posterior a este diagnóstico se desarrolló una exposición con la ayuda de trípticos (Anexo 74) el cual repartido a cada uno de los asistentes (Anexo 38), para mejorar el entendimiento del tema se dio a conocer mediante ejemplos relacionados a su vida cotidiana (Anexo 37), para mejor entendimiento del tema se utilizó el laboratorio de Cooperativa (Anexo 39), para terminar la exposición se realizó un diagnóstico final (Anexo 16) para ver cuánto conocimiento lograron asimilar. Al finalizar la actividad el Gerente General Mateo Quispe Capajaña hizo la entrega de posters al equipo “Alimentarios en Acción” dando por concluida dicha actividad (Anexo 40).

3.2.3. ACTIVIDAD N° 3 “BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS”

Se desarrolló la exposición de Buenas prácticas de manipulación abarcando sobre el manejo adecuado de café (Anexos 41) en la Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro en ciudad de Juliaca provincia san Román el día 17 de septiembre con la asistencia de 40 personas (Anexos 67) siendo aproximadamente las 3:10 pm. Con la ponente la estudiante Cledi Puma Condori (Anexos 42), en la cual se utilizó los siguientes materiales (Data proyector audiovisual, apuntes, banner, y laptop) así como material de apoyo (Anexos 75). Al comenzar la capacitación se estimó un diálogo con los participantes mientras se repartía una pequeña evaluación de 4 preguntas básicas del tema (Anexos 17), en cuanto a ello se dio un aproximado de 10 minutos para su resolución y se continuó con la respectiva capacitación y de igual instancia se evaluó al final (Anexos 18).

3.2.4. ACTIVIDAD N° 4 “INOCUIDAD ALIMENTARIA”

La cuarta capacitación lo realizó la estudiante Yeny Roxana Chura Mamani (Anexos 43), el cual fue dado en la Cooperativa Agraria Cafetalera “San Juan del Oro” en la ciudad de Juliaca el día sábado 24 de septiembre del 2022 a horas 3:10 pm con un total de 35 personas (Anexos 68) entre practicantes y colaboradores, con el material de apoyo “Inocuidad alimentaria” (Anexos 76) lo cual se impartió sobre temas fundamentales como es el control de calidad, gestión de calidad, almacenamiento de los alimentos y las cinco claves de inocuidad alimentaria antes de comenzar con la exposición se realizó diagnóstico inicial (Anexos 19) posteriormente se realizó un diagnóstico final (Anexos 20).

3.2.5. ACTIVIDAD N° 5 “SEGURIDAD ALIMENTARIA”

La capacitación 5 se llevó a cabo el día sábado 1 de octubre del año 2022 a horas 3:00 pm. se realizó la capacitación y se formuló preguntas donde respondieron algunos de manera correcta e incorrecta (Anexos 21) según al material de apoyo de seguridad alimentaria (Anexos 77), en la cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro Ltda en su sede Juliaca, el proceso de la capacitación en la cual asistieron un total de 41 participantes (Anexos 69) dentro de ellas colaboradores y practicantes de la empresa. Se realizó un diagnóstico de salida (Anexos 22).

3.2.6. ACTIVIDAD N° 6 “SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO”

La capacitación 7 se llevó a cabo el día viernes 8 de octubre del 2022 a horas 3:15 pm. se realizó la capacitación acerca de la Ley N°29783 seguridad y salud en el trabajo como se muestra en el material de apoyo (Anexos 78) en la cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro Ltda en su sede Juliaca, en la cual asistieron un total de 36 participantes (Anexos 70) entre todos los colaboradores de la empresa. Se realizó un examen de entrada (Anexos 23) y salida (Anexos 24) la cual se absolvió dudas sobre este tema (Anexos 46).

3.2.7. ACTIVIDAD N° 7 “IDENTIFICACIÓN DE UNA MATRIZ IPERC”

La capacitación 7 se llevó a cabo el día 15 de octubre del 2022 a horas 3:05 pm, se realizó la capacitación y explicación del IPERC (Identificación de peligros y la evaluación de riesgos y controles) en la cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro Ltda en su sede Juliaca, esta se encuentra ubicado en la av. Manuel Núñez Butron

Nº para el desarrollo de la actividad Los materiales utilizados son las siguientes: Data (proyector audiovisual), Una pizarra, Sillas, Laptop, Ppt, Banner, Tríptico (Anexos 79). Se dio a conocer conceptos básicos de la importancia, objetivos, identificadores, y sus aplicaciones del IPERC (Identificación de peligros y la evaluación de riesgos y controles) la cantidad de asistentes beneficiarios son un total de 34 (Anexos 71) personas de ambos sexos. Se realizó un diagnóstico inicial (Anexos 25) y el diagnóstico final se realizó mediante escrito (Anexos 26).

3.2.8. ACTIVIDAD N° 8 “PROTOSCOLOS DE BIOSEGURIDAD”

Se realizó la explicación de protocolos de bioseguridad en la cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro Ltda en su sede de Juliaca, para su desarrollo del productor, operador, recolector y personal administrativo el día 22 de octubre a horas 3:20 pm en el local de la misma empresa, en la cual 40 personas (Anexos 72) asistieron a la capacitación donde se dio a conocer conceptos básicos de su aplicación equipos de protección, lavado de manos, señalizaciones, el correcto uso de la vestimenta para cada área de trabajo También se entregó trípticos (Anexos 80) con un diagnóstico inicial (Anexos 27) y su diagnóstico final que se muestra en (Anexos 28).

3.2.9. ACTIVIDAD N° 9 PUTINA PUNCO (SANDIA)

DIA 1

Las capacitaciones realizadas por “alimentarios en acción” en la ciudad de Juliaca fueron replicados en ciudad de Putina punco el día los días 12 y 13 de noviembre del 2022 en el local de la cooperativa cafetalera san juan del oro Ltda. en su sala de usos múltiples a partir de las 10:05 am hasta las 12.15 pm en los 2 días de capacitaciones realizadas con total de 40 colaboradores (Anexos 73) de producción de café. El primer día se llevó las cuatro primeras capacitaciones se impartió trípticos para cada uno de los temas (Anexos 74, 75, 76, 77).

3.2.9.1. Base legal y su ámbito de aplicación (Anexos 74)

Se dió introducción sobre la Ley N° 26842 “Ley de Salud” e ítems importantes, se explicó sobre la Ley N° 29783 “Ley de Seguridad” y sus principios con ejemplos mediante imágenes, luego el decreto supremo N 007-98-SA, decreto legislativo N° 1062 “Ley de Inocuidad de Alimentos”, el sistema HACCP y así mismos la ISO 45 001 “Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo” y la ISO 9001 “gestión de calidad”. Finalmente se ofreció un tiempo para resolver dudas y así mismo se dió un examen de salida con el fin de obtener si hay aprendizaje en cuanto al tema.

3.2.9.2. Principios de higiene y saneamiento (Anexos 75)

De manera práctica los principios de Higiene y Saneamiento usando ejemplos cotidianos y relacionándolos de manera práctica a la labor que desarrollan en la cooperativa, se observó la participación de algunos de los presentes que si tenían un conocimiento previo, el cual se fortaleció, también se observó cómo algunos estaban sin conocimiento del tema impartido, a los cuales se les absolvió las dudas que tenían sobre el tema.

3.2.9.3. Buenas prácticas de manipulación de alimentos (Anexos 76)

Se dio a conocer de manera practica la manipulación de alimentos y sus buenas prácticas que se deben tener en consideración, y la importancia de esta en la transformación de alimentos, usando ejemplos de sus día a día, para poder hacer más dinámica la capacitación, teniendo así la participación de los presentes, se absolvió las dudas pertinentes de algunos de los presentes en el salón.

3.2.9.4. Inocuidad alimentaria (Anexos 77)

En la capacitación se hablo acerca de la inocuidad alimentaria, en la cual trato del control de calidad, gestión alimentaria, y la importancia de esta en la industria alimentara, se dio a conocer las 5 claves para la inocuidad de alimentos, tratando de ser lo más comprensible posible.

DIA 2

En el segunda se llevaron a cabo las últimas cuatro capacitaciones con examen de diagnóstico de satisfacción (Anexos 31) también este día se le impartió trípticos (Anexos 78, 79, 80, 81)

3.2.9.5. Seguridad alimentaria (Anexos 78)

En esta capacitación se dio conocer la importancia de la seguridad alimentaria la cual es muy importa en la transformación de alimentos, se trató de manera práctica para poder impartir la mayor cantidad de conocimientos a los presentes.

3.2.9.6. Seguridad y salud en el trabajo (SST) (Anexos 79)

La capacitación se trató de llevar de manera práctica para que puedan entender los beneficios que cada uno de ellos tiene, sus derechos durante el trabajo y de qué manera pueden organizarse como trabajadores, tomando como fundamento la Ley N°29783.

3.2.9.7. Importancia de una matriz IPERC y casos prácticos (Anexos 80)

En esta capacitación se dio de manera practica la identificación de los peligros que pueden ocurrir situaciones de peligro y cómo debemos identificar, evaluar el grado de riego que se puede sufrir, se usó ejemplos para poder hacer conocer este tema, se absolvieron las dudas de los presentes.

3.2.9.8. Protocolos de bioseguridad (Anexos 81)

En esta capacitación se tomó como parte fundamental los protocolos de seguridad para el COVID-19, tratando de fomentar la prevención de una enfermedad que causo muchas muertes, además de otras enfermedades que se puedan contagiar durante el trabajo al no usar los EPPs de manera correcta.

3.3. DIAGNOSTICO DE IMPACTO DE LAS ACTIVIDADES

DIAGNÓSTICO INICIAL

El diagnostico ejecutado en la cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro Ltda que en su inicio se vino desarrollando capacitaciones fortaleciendo su conocimiento en procesamiento de diferentes variedades de granos de café y viene aplicando BPM durante todo el proceso productivo, lo cual hoy por hoy no está bien implementado, ya que los trabajadores necesitan fortalecer sus conocimientos acerca de las Buenas Prácticas de Manufactura e Inocuidad y en Seguridad y Salud en el Trabajo.

DIAGNOSTICO FINAL

Hasta el momento se aplicó Capacitaciones de diferentes temas acerca de Bases Legales y su Ámbito de Aplicación, Principios de Higiene y Saneamiento, Inocuidad Alimentaria y Seguridad Alimentaria a los beneficiarios de la cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro Ltda. luego de desarrollar 4 capacitaciones de diferentes temas en la cual se dio como resultado las siguientes estadísticas.

3.3.1. ACTIVIDAD N° 1 “BASE LEGAL Y SU ÁMBITO DE APLICACIÓN”

La capacitación del primer tema se realizó el día 14 de setiembre con un diagnóstico inicial y un diagnóstico final de manera escrita de los temas que conocían antes y después de recibir la capacitación con un total de 29 beneficiarios (Anexos 66) tomando 4 preguntas (Anexos 13) y se presentan los resultados de la siguiente manera.

DIAGNÓSTICO INICIAL

Este diagnóstico se realizó antes de realizar la capacitación del tema y los resultados obtenidos se muestran en la tabla N°01, donde 3 personas respondieron de manera correcta las preguntas N° 1 y 3 e incorrectas 26 personas, para la segunda pregunta se observa que solo 2 personas respondieron de manera correcta mientras que 27 personas respondieron de manera incorrecta, finalmente se observa que solo 5 personas respondieron correctamente las pregunta N° 4 y 24 personas de manera incorrecta; lo que nos causa una gran inquietud viendo que más del 89% de los asistentes respondieron de manera incorrecta como se muestra en el Grafico 01.

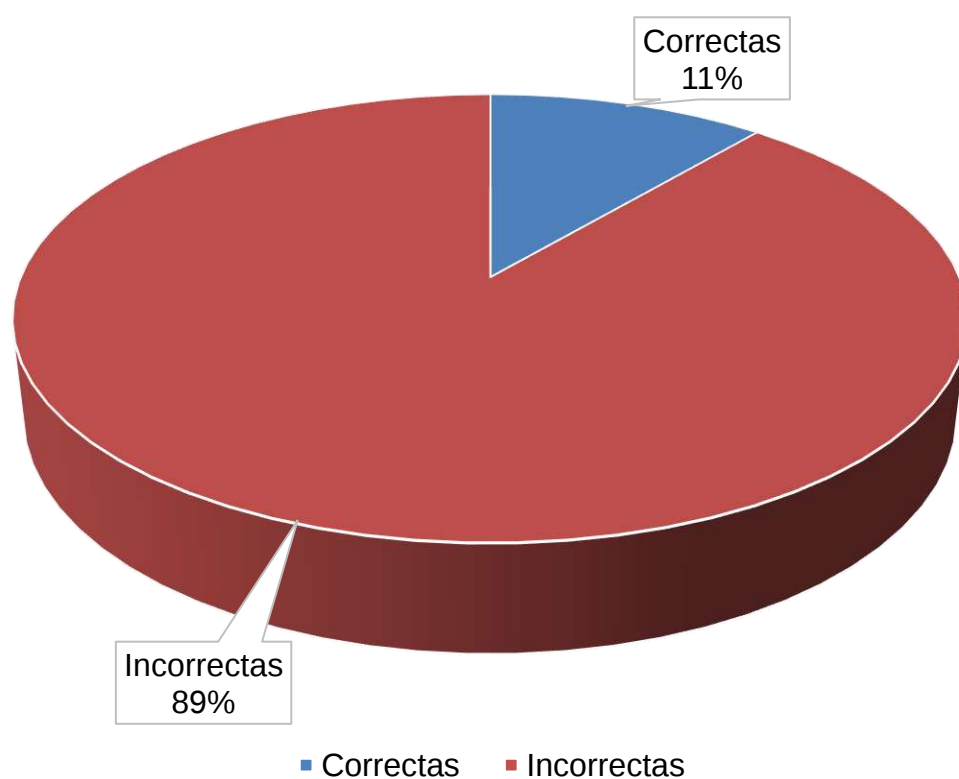
Tabla 1

Diagnóstico inicial Actividad 1

N° Preguntas	Correctas	Incorrectas	TOTAL
1	3	26	29
2	2	27	29
3	5	24	29
4	3	26	29
TOTAL	13	103	

Figura 1

Diagnóstico inicial Actividad 1



DIAGNOSTICO FINAL

Este diagnóstico se realizó después de realizar la capacitación donde el conocimiento en el tema fue fortalecido y como resultado mostrando resultados positivos (Anexos 14). Según la tabla N° 02; para la pregunta N° 1 observamos 15 personas que respondieron de manera correcta y 14 personas de manera incorrecta, a su vez para la pregunta N°2 se observa 18 personas que contestaron de manera satisfactoria y 11

personas de manera insatisfactoria, sin embargo en la pregunta N° 3 se obtuvieron resultados negativos a lo esperado por tanto se observa que 19 personas respondieron incorrectamente a pesar de haber recibido la capacitación y solo 10 personas respondieron de manera correcta, finalmente para la pregunta N° 4 los resultados son satisfactorios porque 26 personas respondieron correctamente la pregunta y solo 3 presentaron equivocación; según la gráfica N°02 indica que un total de 59% de personas respondieron de manera adecuada las preguntas realizadas pudiéndose decir que la capacitación fue medianamente provechosa para los asistentes.

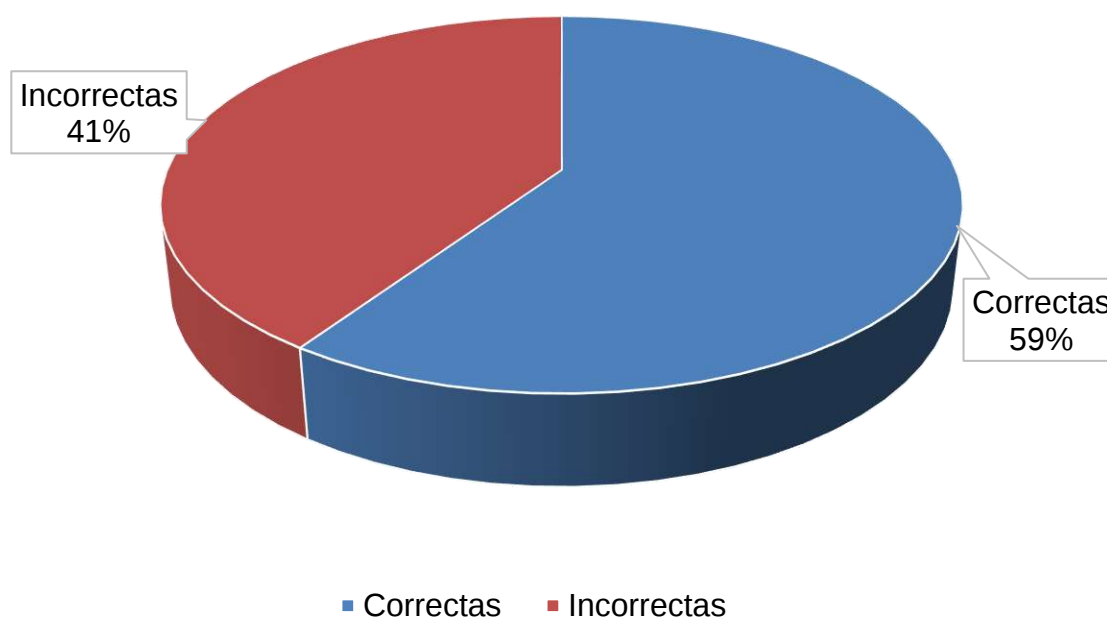
Tabla 2

Diagnóstico final Actividad 1

N° Preguntas	Correctas	Incorrectas	TOTAL
1	15	14	29
2	18	11	29
3	10	19	29
4	26	3	29
TOTAL	69	47	

Figura 2

Diagnóstico final Actividad 1



3.3.2. ACTIVIDAD N° 2 PRINCIPIOS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

La capacitación del tema de Principios de Higiene y Saneamiento se realizó el día 14 de setiembre en la Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro Ltda. sede distrito de Juliaca, provincia de San Román con la presencia de 29 (Anexos 66) asistentes presentes para recibir la capacitación programando con un diagnóstico inicial y final de 4 preguntas (Anexos 15 y 16).

DIAGNÓSTICO INICIAL

Se realizó la evaluación antes de brindar la capacitación donde se observan los siguientes datos obtenidos según la tabla N° 03 donde para la pregunta N° 1 el total de respuestas incorrectas asciende a 24 y solamente 5 de ellas respondieron correctamente, de la misma manera se observa para la pregunta N°2 el número de respuesta incorrectas es aún mayor siendo esta 26 y solamente 3 respuesta correctas siendo este el número más bajo de respuestas correctas respondidas por pregunta realizada, para la pregunta N° 3 se observa que un total de 22 respuesta incorrectas

siendo esta una situación preocupante donde solo 7 respondieron de manera correcta, finalmente para la pregunta N° 4 se observa 25 respuestas incorrectas y solamente 4 correctas; Según la gráfica N° 03 nos indica que un total de 84% de las preguntas fueron respondidas de manera incorrectas lo que hace suponer que los asistentes desconocían del tema.

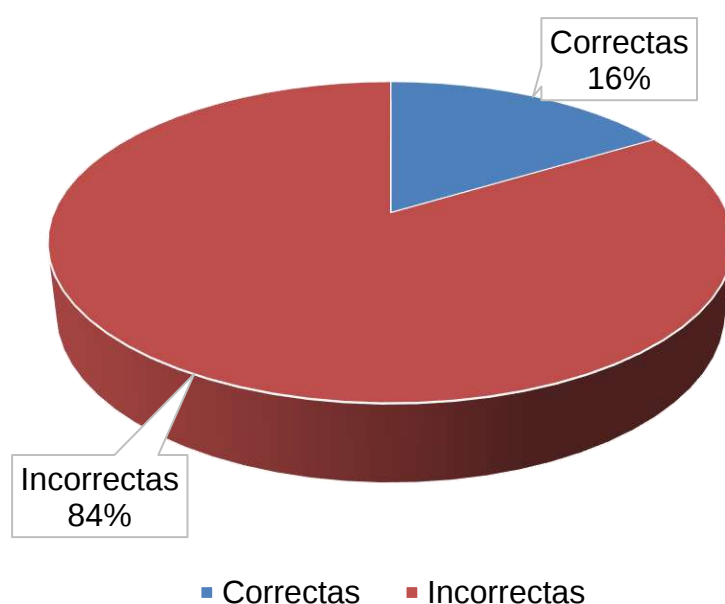
Tabla 3

Diagnóstico inicial Actividad 2

N° Preguntas	Correctas	Incorrectas	TOTAL
1	5	24	29
2	3	26	29
3	7	22	29
4	4	25	29
TOTAL	19	97	

Figura 3

Diagnóstico inicial Actividad 2



DIAGNÓSTICO FINAL

Diagnostico final se realizó al final de la capacitación Según la tabla N° 04 en la pregunta N° 1 se observa un total 13 respuestas correctas y 16 respuestas incorrectas, de manera similar para la pregunta N° 2 donde el número de respuesta correctas es 18 y solamente 11 respuestas incorrectas, mientras que para la pregunta N° 3 se

aprecia un total de 21 respuestas correctas y 8 respuestas incorrectas , finalmente podemos apreciar que la pregunta N° 4 la cantidad de respuestas correctas asciende a 24 mientras que numero de respuestas incorrectas es solamente 5; entonces según la gráfica N° 04 la cantidad de números de respuestas correctas es de 65% observándose un incremento a la prueba inicial realizada lo que nos hace suponer que la capacitación fortaleció los conocimientos de los participantes.

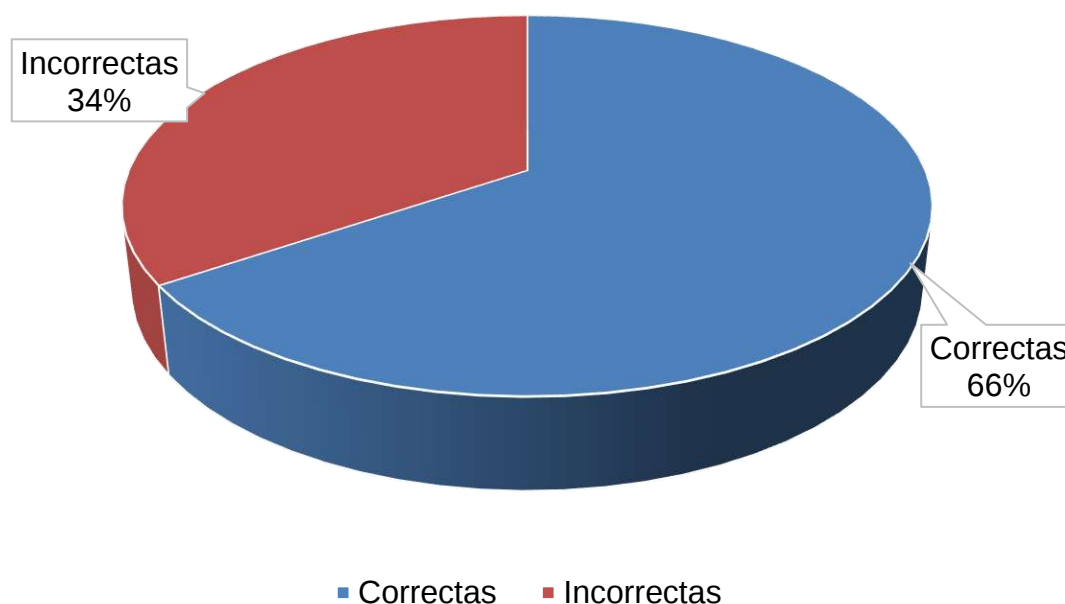
Tabla 4

Diagnóstico final Actividad 2

N° Preguntas	Correctas	Incorrectas	TOTAL
1	13	16	29
2	18	11	29
3	21	8	29
4	24	5	29
TOTAL	76	40	

Figura 4

Diagnóstico final Actividad 2



3.3.3. ACTIVIDAD N° 3 “BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN”

La capacitación del tercer tema se realizó el día 17 de setiembre en la Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro Ltda sede distrito de Juliaca, provincia de San Román, con la presencia de 40 asistentes (Anexos 67) presentes para recibir la capacitación con un diagnóstico inicial y un diagnóstico final con total de 4 preguntas según el (Anexos 17 y 18).

DIAGNÓSTICO INICIAL

Un total de 40 personas recibieron un examen de entrada formulada con 4 preguntas entre ellas considerando la calificación las preguntas bien respondidas y las preguntas mal respondidas. Según la tabla N°05 observamos que para la pregunta N° 1 el total de respuesta incorrectas es de 33 y solamente 7 respuestas correctas, sin embargo para la pregunta N° 2 de respuesta incorrectas desciende a 29 mientras que el número de respuestas correctas es de 11, para la pregunta N° 3 el número de respuestas incorrecta vuelve ascender siendo este 31 y solamente 9 marcaron respuesta correcta, finalmente para la pregunta N° 4 se observa un caso similar donde el número de respuestas incorrectas en 30 y numero de respuestas correctas es 10; entonces según la Grafica N° 05 nos indica que el 77% de las preguntas fueron respondidas de manera incorrectas lo que nos indicaría que los asistentes desconocían del tema.

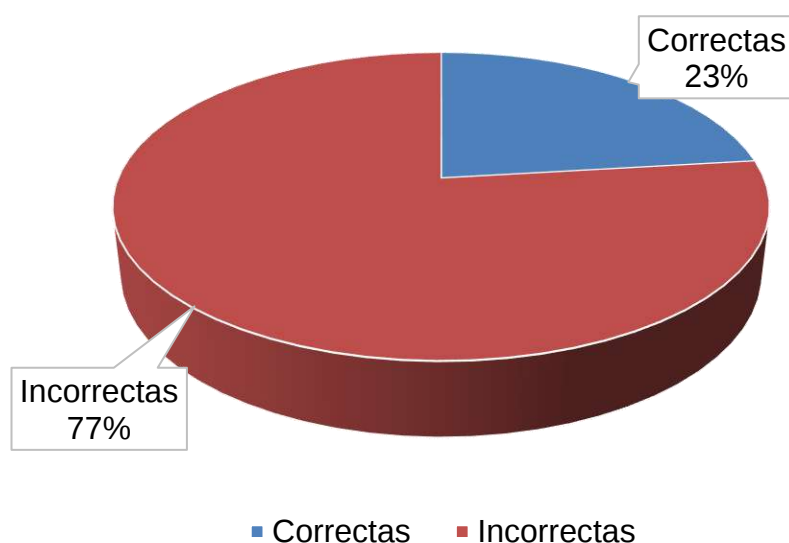
Tabla 5

Diagnóstico inicial Actividad 3

N° Preguntas	Correctas	Incorrectas	TOTAL
1	7	33	40
2	11	29	40
3	9	31	40
4	10	30	40
TOTAL	37	123	

Figura 5

Diagnóstico inicial Actividad 3



DIAGNOSTICO FINAL

El diagnostico que se realizó después de la capacitación nos indica en cuanto mejoro su conocimiento del tema de buenas prácticas de manipulación y cuanta importancia lo consideraron. En ende los resultados obtenidos fueron según la tabla N° 06, donde que la cantidad de respuestas correctas para la pregunta N° 01 es de 30 mientras que para el numero de respuestas incorrectas es de 10, para la pregunta N° 2 la cantidad de respuestas incorrectas es de 13 y correctas es de 27, mientras que la cantidad de respuestas correctas para la pregunta N° 3 y 4 son las más altas obtenidas siendo estas 33 y 35 respectivamente finalmente el número de respuestas incorrectas tiene valores bajos siendo 7 y 5 respectivamente; según la Grafica N° 06 un total de 78% marcaron la respuesta correcta lo que nos indica que la capacitación brindada ayudo a adquirir conocimientos de manera satisfactoria para cada uno de los asistentes.

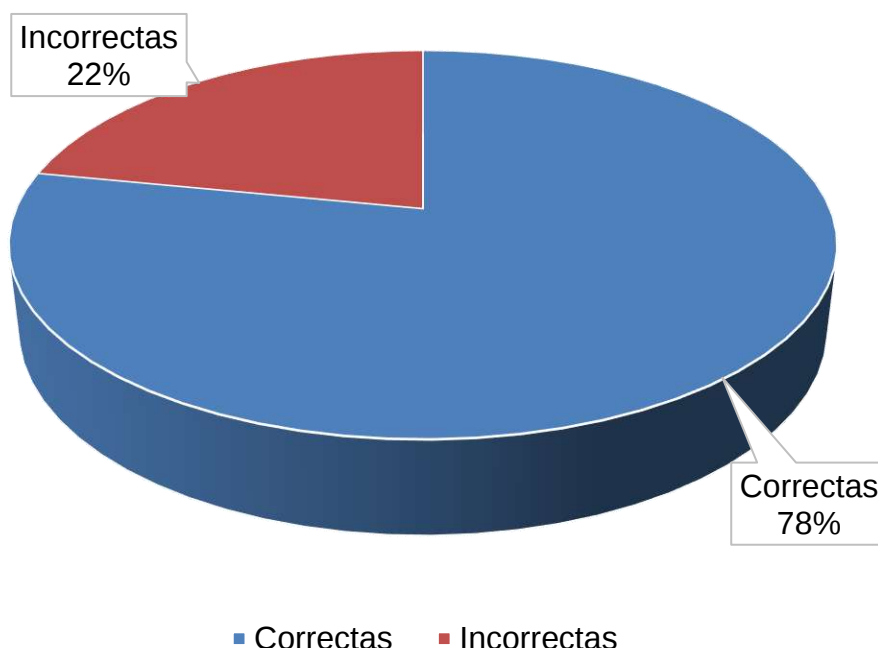
Tabla 6

Diagnostico final Actividad 3

N° Preguntas	Correctas	Incorrectas	TOTAL
1	30	10	40
2	27	13	40
3	33	7	40
4	35	5	40
TOTAL	125	35	

Figura 6

Diagnostico final Actividad 3



3.3.4. ACTIVIDAD N° 4 “INOCUIDAD ALIMENTARIA”

La capacitación sobre Inocuidad Alimentaria se realizó el día 24 de setiembre en la Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro Ltda. sede distrito de Juliaca, provincia de San Román, con la presencia de 35 asistentes presentes (Anexos 68) para recibir la capacitación se realizó con el previo diagnóstico inicial y final (Anexos 19 y 20).

DIAGNÓSTICO INICIAL

Este diagnóstico se realizó antes de realizar la capacitación del tema y los resultados obtenidos se muestran en la tabla N°07, donde 2 personas respondieron de manera correcta las preguntas N° 1 y 33 de manera incorrecta, Para la pregunta N°2 6 personas respondieron de manera correcta y 29 personas de manera incorrecta, para la pregunta N° 3 se observa que solo 8 personas respondieron de manera correcta mientras que 27 personas respondieron de manera incorrecta, finalmente se observa que solo 9 personas respondieron correctamente las pregunta N° 4 y 26 personas de

manera incorrecta; lo que nos causa una gran inquietud viendo que más del 82% de los asistentes respondieron de manera incorrecta como se muestra en el Grafico N°07 entre ellas se encuentran practicantes y colaboradores lo que genero una mayor incertidumbre.

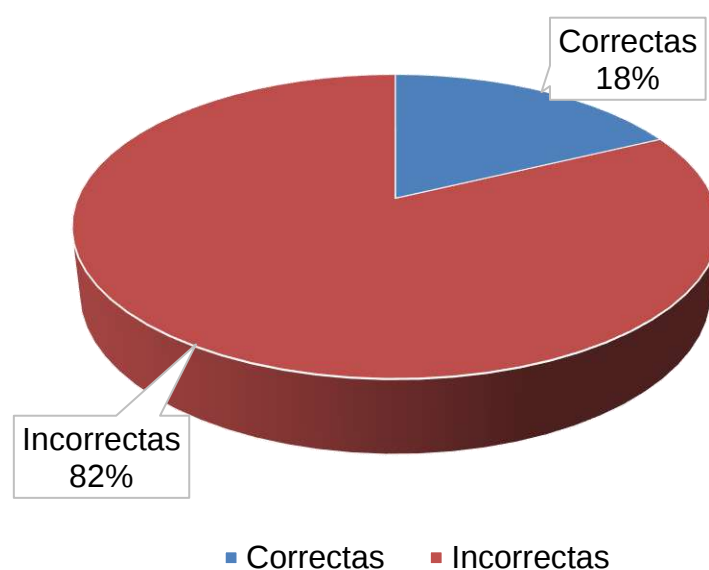
Tabla 7

Diagnóstico inicial Actividad 4

N° Preguntas	Correctas	Incorrectas	TOTAL
1	2	33	35
2	6	29	35
3	8	27	35
4	9	26	35
TOTAL	25	115	

Figura 7

Diagnóstico inicial Actividad 4



DIAGNOSTICO FINAL

El examen de diagnóstico final se realizó con las mismas preguntas que el diagnóstico inicial donde se realiza la comparación de la mejora, después de realizar la capacitación donde el conocimiento en el tema fue fortalecido. Según la tabla Tabla N° 08; para la pregunta N° 1 observamos 27 personas que respondieron de manera correcta y 08 personas de manera incorrecta, a su vez para la pregunta N°2 se observa 31 personas que contestaron de manera satisfactoria y 04 personas de manera insatisfactoria, sin embargo en la pregunta N° 3 se obtuvieron resultados según a lo esperado por tanto se observa que 06 personas respondieron incorrectamente y 29 personas respondieron de manera correcta, finalmente para la pregunta N° 4 los resultados son satisfactorios porque 32 personas respondieron correctamente la pregunta y solo 3 presentaron equivocación; según la gráfica N°08 indica que un total de 85% de personas respondieron de manera adecuada las preguntas realizadas pudiéndose decir que la capacitación fue medianamente provechosa para los asistentes.

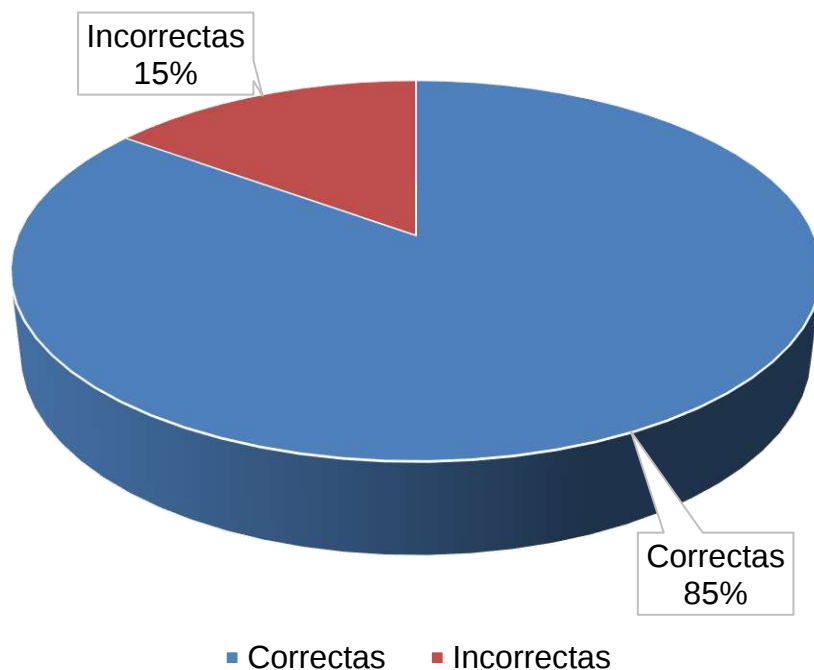
Tabla 8

Diagnostico final Actividad 4

N° Preguntas	Correctas	Incorrectas	TOTAL
1	27	8	35
2	31	4	35
3	29	6	35
4	32	3	35
TOTAL	119	21	

Figura 8

Diagnostico final Actividad 4



3.3.5. ACTIVIDAD N° 5 “SEGURIDAD ALIMENTARIA”

La capacitación 5 se llevó a cabo el día sábado 1 de octubre del año 2022 donde se realizó la capacitación y explicación del tema de SEGURIDAD ALIMENTARIA, en la cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro Ltda en su cede Juliaca, el proceso de la capacitación en la cual asistieron un total de 41 participantes (Anexos 69) y para diagnóstico inicial y final se tomó según el (Anexos 21 y 22).

DIAGNÓSTICO INICIAL

Se realizo preguntas verbales tomando personas aleatorias presentes en la capacitación la preguntas (Anexos 38) que sea realizaron a cerca de conceptos básico del tema que se impartió, buscando la interacción entre el ponente y los presentes.

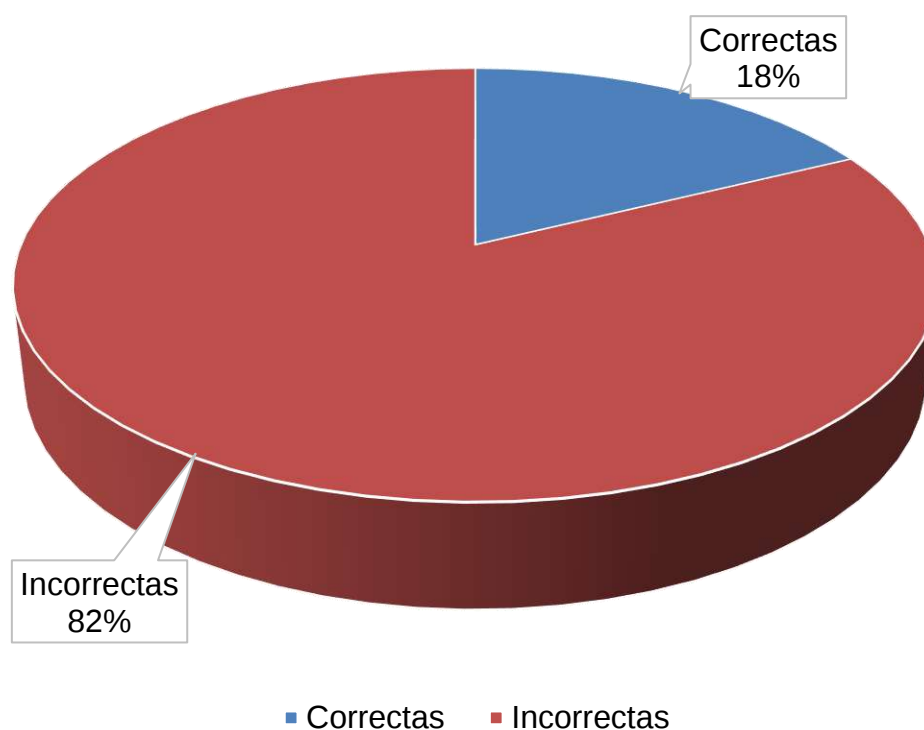
Tabla 9

Diagnóstico inicial Actividad 5

N° Preguntas	Correctas	Incorrectas	TOTAL
1	7	34	41
2	8	33	41
3	5	36	41
4	9	32	41
TOTAL	29	135	

Figura 9

Diagnóstico inicial Actividad 5



DIAGNÓSTICO FINAL

El examen de diagnóstico final se realizó con las mismas preguntas que el diagnóstico inicial donde se realiza la comparación de la mejora, después de realizar la capacitación donde el conocimiento en el tema fue fortalecido. Según la tabla Tabla N° 09; para la pregunta N° 1 observamos 25 personas que respondieron de manera correcta y 16 personas de manera incorrecta, a su vez para la pregunta N°2 se

observa 30 personas que contestaron de manera satisfactoria y 11 personas de manera insatisfactoria, sin embargo en la pregunta N° 3 se obtuvieron resultados según a lo esperado por tanto se observa que 06 personas respondieron incorrectamente y 35 personas respondieron de manera correcta, finalmente para la pregunta N° 4 los resultados son satisfactorios porque 36 personas respondieron correctamente la pregunta y solo 5 presentaron equivocación; según la gráfica N°08 indica que un total de 77% de personas respondieron de manera adecuada las preguntas realizadas pudiéndose decir que la capacitación fue medianamente provechosa para los asistentes.

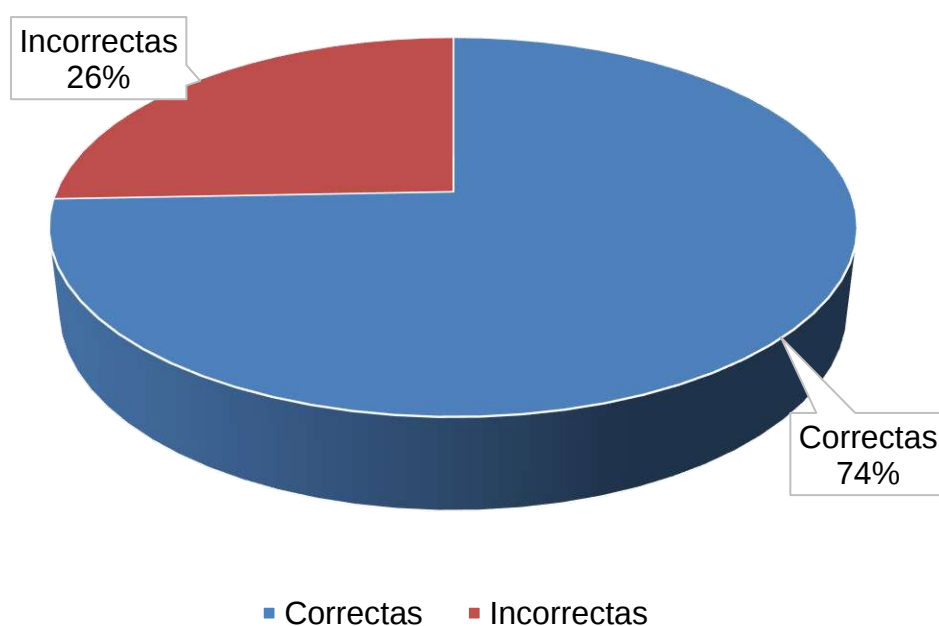
Tabla 10

Diagnostico final Actividad 5

N° Preguntas	Correctas	Incorrectas	TOTAL
1	25	16	41
2	30	11	41
3	33	8	41
4	34	7	41
TOTAL	122	42	

Figura 10

Diagnostico final Actividad 5



3.3.6. ACTIVIDAD N° 6 “SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO”

La capacitación 6 se llevó a cabo el día viernes 8 de octubre del 2022 se realizó la capacitación acerca de la LEY N°29783 SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO en la cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro Ltda. en su sede Juliaca, en la cual asistieron un total de 36 participantes (Anexos 70). La mayoría de los asistentes desconocían de la ley, pocos sabían acerca del tipo y grado de riesgo que se corre cuando se trabaja en una empresa, y que este sistema se debe implementar, ya que es una ley aprobada desde el 2011. Al finalizar la capacitación. Los asistentes realizaran una evaluación inicial y final referente al tema (Anexos 23 y 24)..

DIAGNÓSTICO INICIAL

Se realizo preguntas verbales tomando personas aleatorias presentes en la capacitación la preguntas (Anexos 23) que sea realizaron a cerca de conceptos básico del tema que se impartió, buscando la interacción entre el ponente y los presentes.

Tabla 11

Diagnóstico inicial Actividad 6

N° Preguntas	Correctas	Incorrectas	TOTAL
1	2	34	36
2	3	33	36
3	0	36	36
4	4	32	36
TOTAL	9	135	

Figura 11

Diagnóstico inicial Actividad 6



DIAGNOSTICO FINAL

El examen de diagnóstico final se realizó con las mismas preguntas que el diagnóstico inicial donde se realiza la comparación de la mejora, después de realizar la capacitación donde el conocimiento en el tema fue fortalecido. Según la tabla Tabla N° 10; para la pregunta N°1 observamos 30 personas que respondieron de manera correcta y 06 personas de manera incorrecta, a su vez para la pregunta N°2 se observa 29 personas que contestaron de manera satisfactoria y 07 personas de manera insatisfactoria, sin embargo en la pregunta N° 3 se obtuvieron resultados según a lo esperado por tanto se observa que 06 personas respondieron incorrectamente y 30 personas respondieron de manera correcta, finalmente para la pregunta N° 4 los resultados son satisfactorios porque 28 personas respondieron correctamente la pregunta y solo 8 presentaron equivocación; según la gráfica N°10 indica que un total de 82% de personas respondieron de manera adecuada las preguntas realizadas pudiéndose decir que la capacitación fue medianamente provechosa para los asistentes.

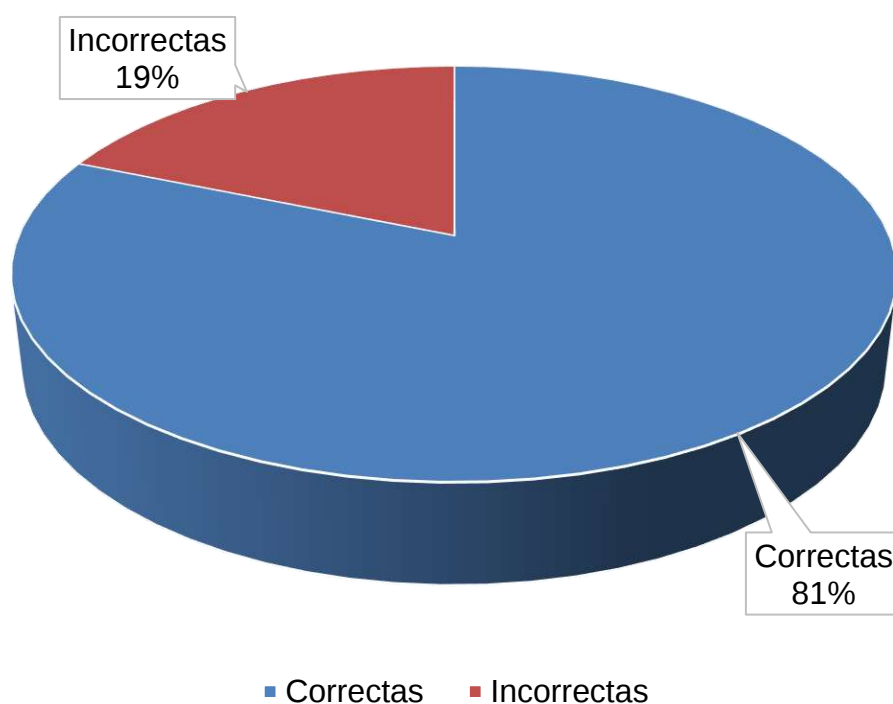
Tabla 12

Diagnostico final Actividad 6

N° Preguntas	Correctas	Incorrectas	TOTAL
1	30	6	36
2	29	7	36
3	30	6	36
4	28	8	36
TOTAL	117	27	

Figura 12

Diagnostico final Actividad 6



3.3.7. ACTIVIDAD N° 7 “IMPORTANCIA DE UNA MATRIZ IPERC Y CASOS PRÁCTICOS”

En un comienzo antes de realizar la capacitación se pudo observar que al momento de preguntar que significa o alguien sabe sobre que es IPERC nadie pudo responder ya que no tenían tanto conocimiento sobre el tema y cuál es el proceso del IPERC que fueron un total de 34 como beneficiario (Anexos 71) de esta capacitación se realiza una evaluación de diagnóstico (Anexos 25).

DIAGNÓSTICO INICIAL

Se realizó preguntas tomando examen a los presentes en la capacitación las preguntas (Anexos 25 y 26) que se realizaron a cerca de conceptos básicos del tema que se impartió, buscando la interacción entre el ponente y los presentes.

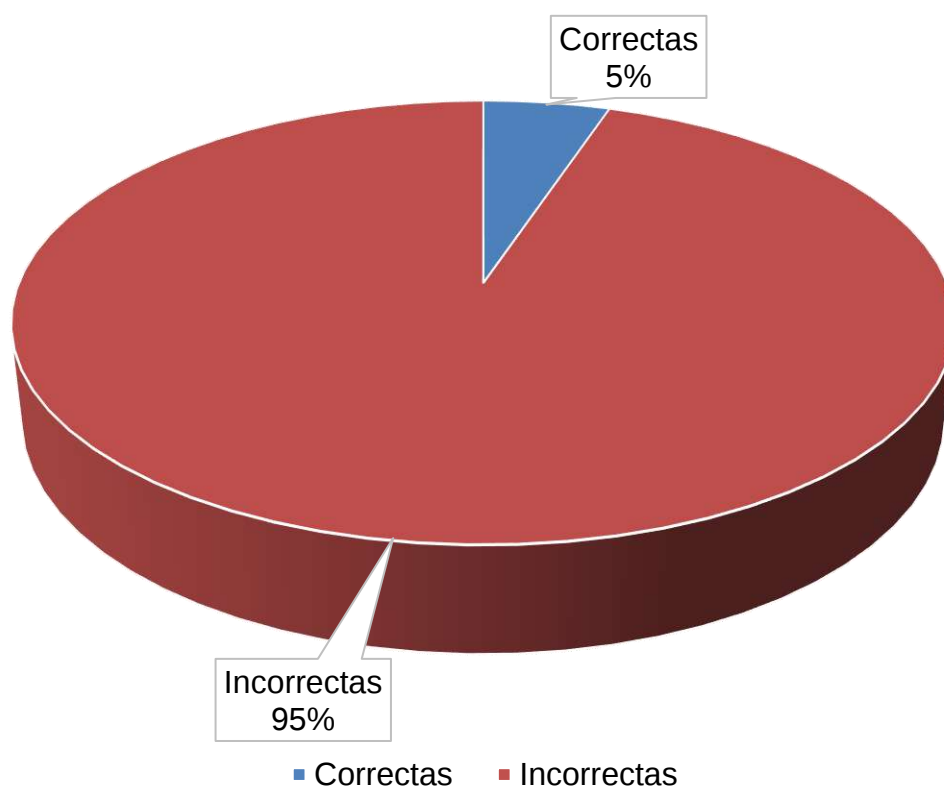
Tabla 13

Diagnóstico inicial Actividad 7

N° Preguntas	Correctas	Incorrectas	TOTAL
1	0	34	34
2	1	33	34
3	4	30	34
4	2	32	34
TOTAL	7	129	

Figura 13

Diagnóstico inicial Actividad 7



DIAGNOSTICO FINAL

El Diagnóstico final se realizó con las mismas preguntas que el diagnóstico inicial donde se realiza la comparación de la mejora, después de realizar la capacitación donde el conocimiento en el tema fue fortalecido. Según la tabla Tabla N° 11; para la pregunta N° 1 observamos 30 personas que respondieron de manera correcta y 04 personas de manera incorrecta, a su vez para la pregunta N°2 se observa 27 personas que contestaron de manera satisfactoria y 07 personas de manera insatisfactoria, sin embargo en la pregunta N° 3 se obtuvieron resultados según a lo esperado por tanto se observa que 05 personas respondieron incorrectamente y 29 personas respondieron de manera correcta, finalmente para la pregunta N° 4 los resultados son satisfactorios porque 25 personas respondieron correctamente la pregunta y solo 9 presentaron equivocación; según la gráfica N°11 indica que un total de 82% de personas respondieron de manera adecuada las preguntas realizadas pudiéndose decir que la capacitación fue medianamente provechosa para los asistentes.

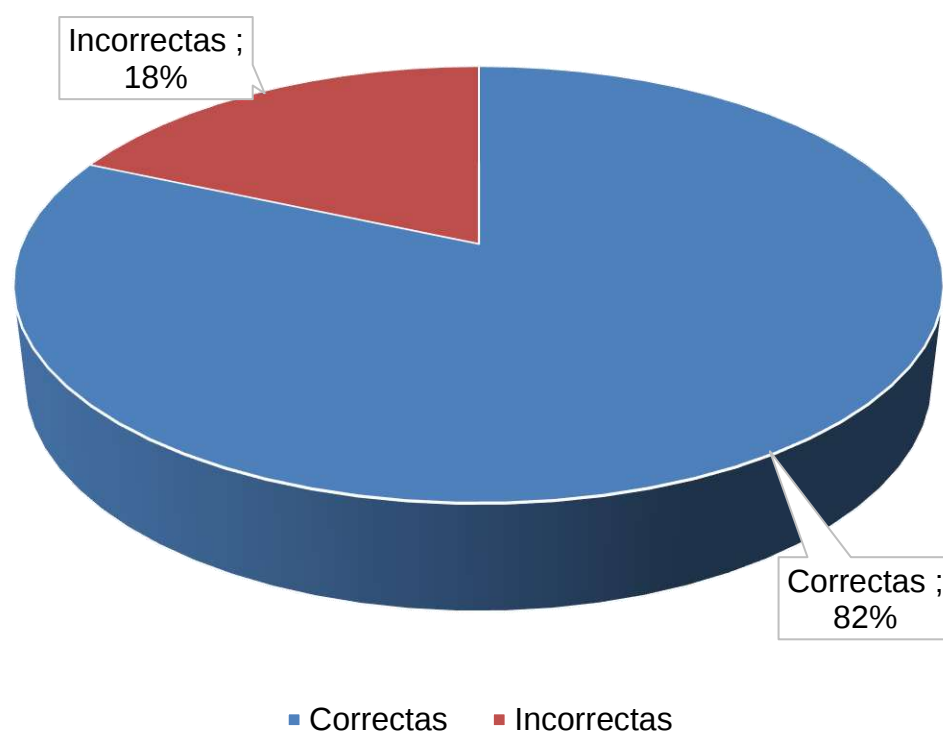
Tabla 14

Diagnostico final Actividad 7

N° Preguntas	Correctas	Incorrectas	TOTAL
1	30	4	34
2	27	7	34
3	29	5	34
4	25	9	34
TOTAL	111	25	

Figura 14

Diagnostico final Actividad 7



3.3.8. ACTIVIDAD N° 8 “PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD”

En la capacitación se pudo observar que la mayoría de los trabajadores y colaboradores que son 40 (Anexos 72) y tenían conocimiento sobre el tema y ponía en práctica para que se desempeñe un trabajo seguro cumpliendo las medidas necesarias por ello se realiza una evaluación (Anexos 27 y 28).

DIAGNÓSTICO INICIAL

Se realizó preguntas a los presentes en la capacitación las preguntas (Anexos 27) que se realizaron a cerca de conceptos básicos del tema que se impartió, buscando la interacción entre el ponente y los presentes.

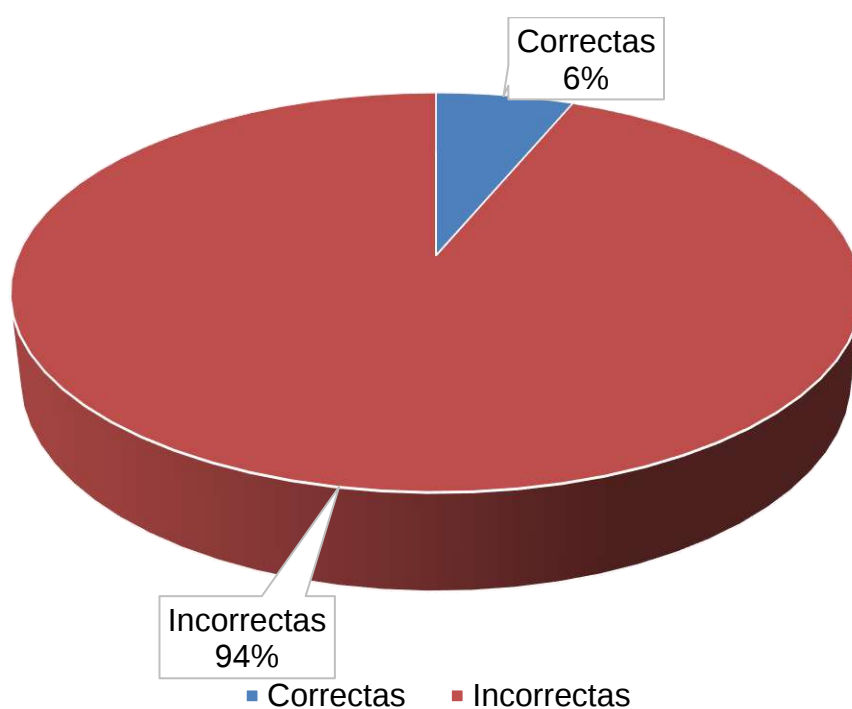
Tabla 15

Diagnóstico inicial Actividad 8

N° Preguntas	Correctas	Incorrectas	TOTAL
1	3	37	40
2	1	39	40
3	4	36	40
4	2	38	40
TOTAL	10	150	

Figura 15

Diagnóstico inicial Actividad 8



DIAGNOSTICO FINAL

El examen de diagnóstico final se realizó con las mismas preguntas que el diagnóstico inicial donde se realiza la comparación de la mejora, después de realizar la capacitación donde el conocimiento en el tema fue fortalecido. Según la tabla Tabla N° 12; para la pregunta N° 1 observamos 34 personas que respondieron de manera correcta y 06 personas de manera incorrecta, a su vez para la pregunta N°2 se observa 37 personas que contestaron de manera satisfactoria y 03 personas de manera insatisfactoria, sin embargo en la pregunta N° 3 se obtuvieron resultados según a lo esperado por tanto se observa que 07 personas respondieron

incorrectamente y 33 personas respondieron de manera correcta, finalmente para la pregunta N° 4 los resultados son satisfactorios porque 39 personas respondieron correctamente la pregunta y solo 1 presentaron equivocación; según la gráfica N°10 indica que un total de 89% de personas respondieron de manera adecuada las preguntas realizadas pudiéndose decir que la capacitación fue medianamente provechosa para los asistentes.

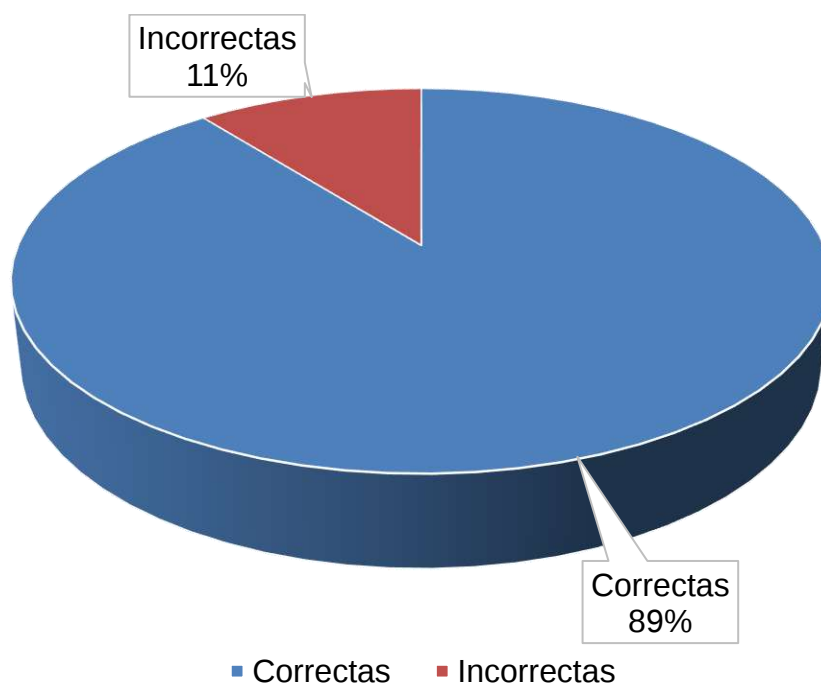
Tabla 16

Diagnostico final Actividad 8

N° Preguntas	Correctas	Incorrectas	TOTAL
1	34	6	40
2	37	3	40
3	33	7	40
4	39	1	40
TOTAL	143	17	

Figura 16

Diagnostico final Actividad 8



3.3.9. ACTIVIDAD N° 9 CUIDAD DE PUTINA PUNCO (SANDIA)

La capacitación N° 9 se realizó en un periodo de 2 días que se tuvo la presencia de 40 productores de café (Anexos 73) que se les impartió el primer día los 4 primeros temas (base legal y su ámbito de aplicación, principios de higiene y saneamiento buenas prácticas de manipulación de alimentos e inocuidad alimentaria) y para el segundo día se abordaron temas de (seguridad alimentaria, seguridad y salud en el trabajo, importancia de una matriz IPERC y casos prácticos y protocolos de bioseguridad) se realizó una evaluación de diagnóstico al inicio y al final de la capacitación.

DIAGNÓSTICO INICIAL

Se realizó la evaluación antes de brindar la capacitación donde se observan los siguientes datos obtenidos según la tabla N° 13 donde para la pregunta N° 1 el total de respuestas incorrectas asciende a 29 y solamente 11 de ellas respondieron correctamente, de la misma manera se observa para la pregunta N°2 el número de respuesta incorrectas es aún mayor siendo esta 36 y solamente 4 respuesta correctas siendo este el número más bajo de respuestas correctas respondidas por pregunta realizada, para la pregunta N° 3 se observa que un total de 33 respuesta incorrectas siendo esta una situación preocupante donde solo 7 respondieron de manera correcta, finalmente para la pregunta N° 4 se observa 28 respuestas incorrectas y solamente 12 correctas; Según la Grafica N° 13 nos indica que un total de 79% de las preguntas fueron respondidas de manera incorrectas lo que hace suponer que los asistentes desconocían del tema.

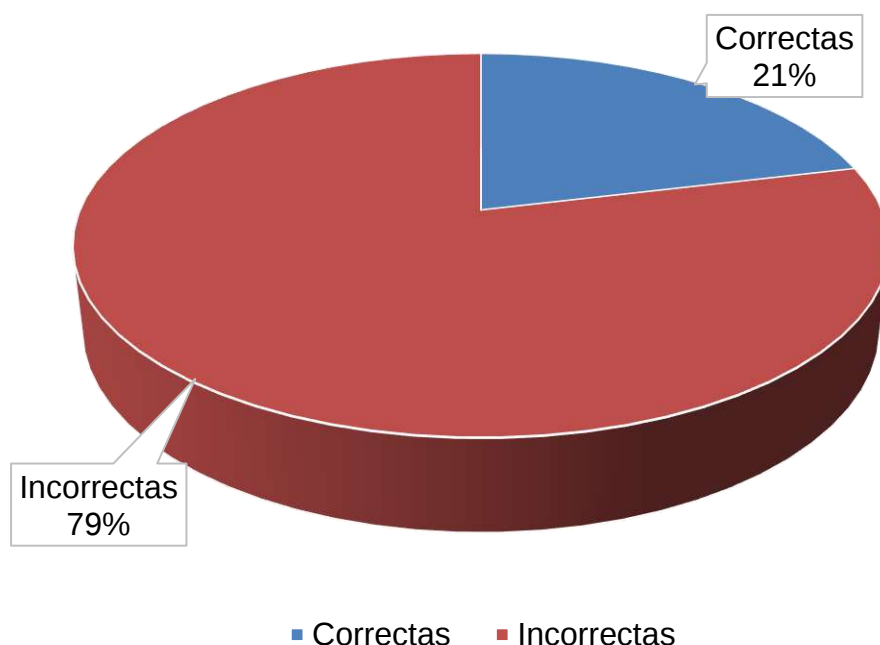
Tabla 17

Diagnóstico inicial Actividad 9

N° Preguntas	Correctas	Incorrectas	TOTAL
1	11	29	40
2	4	36	40
3	7	33	40
4	12	28	40
TOTAL	34	126	

Figura 17

Diagnóstico inicial Actividad 9



Se realizó una evaluación de 4 preguntas de manera general antes de las capacitaciones que se impartió, en la cual podemos observar que la cantidad de preguntas mal respondidas asciende al 79% lo cual sumamente preocupante, por otro lado, un 21% de las personas respondieron de manera correcta.

DIAGNOSTICO FINAL

Diagnostico final se realizó al final de la capacitación Según la tabla N° 14 en la pregunta N° 1 se observa un total 25 respuestas correctas y 15 respuestas incorrectas, de manera similar para la pregunta N° 2 donde el número de respuesta correctas es 30 y solamente 10 respuestas incorrectas, mientras que para la pregunta N° 3 se aprecia un total de 35 respuestas correctas y 5 respuestas incorrectas , finalmente podemos apreciar que la pregunta N° 4 la cantidad de respuestas correctas asciende a 36 mientras que numero de respuestas incorrectas es solamente 4; entonces según la gráfica N° 14 la cantidad de números de respuestas correctas es de 79% observándose un incremento a la prueba inicial realizada lo que nos hace suponer que la capacitación fortaleció los conocimientos de los participantes.

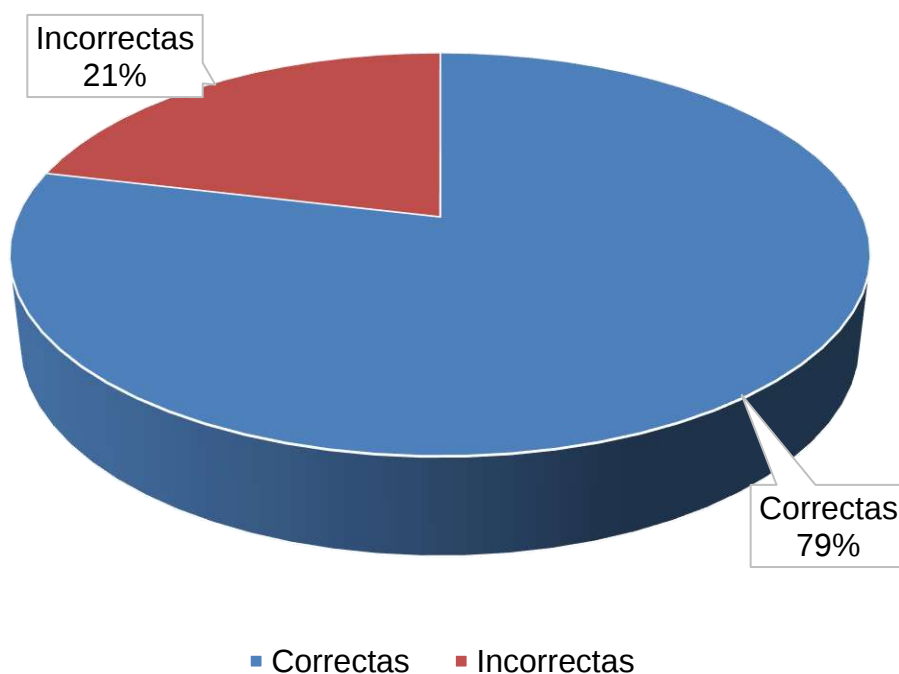
Tabla 18

Diagnostico final Actividad 9

N° Preguntas	Correctas	Incorrectas	TOTAL
1	25	15	40
2	30	10	40
3	35	5	40
4	36	4	40
TOTAL	126	34	

Figura 18

Diagnostico final Actividad 9



3.4. NÚMERO DE BENEFICIARIOS

Se presenta los beneficiarios directos colaboradores y practicantes de la Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro Ltda, que fueron realizadas en la ciudad de Juliaca que se tomaron en consideración diferentes participantes para cada capacitación porque el salón de usos múltiples de la cooperativa tenía un límite de 50 la cual se detalla en la tabla N° 15 y como evidencia en la los Anexos (66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73) y se presenta beneficiarios indirectos se la Cooperativa.

Tabla 19

Número de beneficiarios de la ciudad de Juliaca

N° de capacitación	Tema	Total	Lista De Asistencia
Actividad N° 1	Base Legal y su ámbito de aplicación	29	Anexo 66
Actividad N° 2	Principio de higiene y saneamiento	29	Anexo 66
Actividad N° 3	Buenas prácticas de manipulación de alimentos	40	Anexo 67
Actividad N° 4	Inocuidad alimentaria	35	Anexo 68
Actividad N° 5	Seguridad alimentaria	41	Anexo 69
Actividad N° 6	Seguridad y Salud en el trabajo	36	Anexo 70
Actividad N° 7	Identificación de peligros y la evaluación de riesgos y controles	34	Anexo 71
Actividad N° 8	Protocolos de Bioseguridad	40	Anexo 72
Actividad N° 9	Capacitación Putin Punco (Sandia)	40	Anexo 73

Nota: Elaboración propia

3.5. RESULTADOS DE ENCUESTA DE SATISFACCIÓN

En esta parte se muestra con gráficos el nivel de satisfacción de aprendizaje de las capacitaciones que se dio hasta el momento en la Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro Ltda. en su sede Juliaca, para los operadores y personal administrativo, tomando en cuenta lo que es el examen de evaluación, comentarios, expresiones del personal y así mismo, el cuadro de satisfacción que fue compartido por link.

3.5.1. SATISFACCIÓN DE LAS PRIMERAS CUATRO ACTIVIDADES (JULIACA)

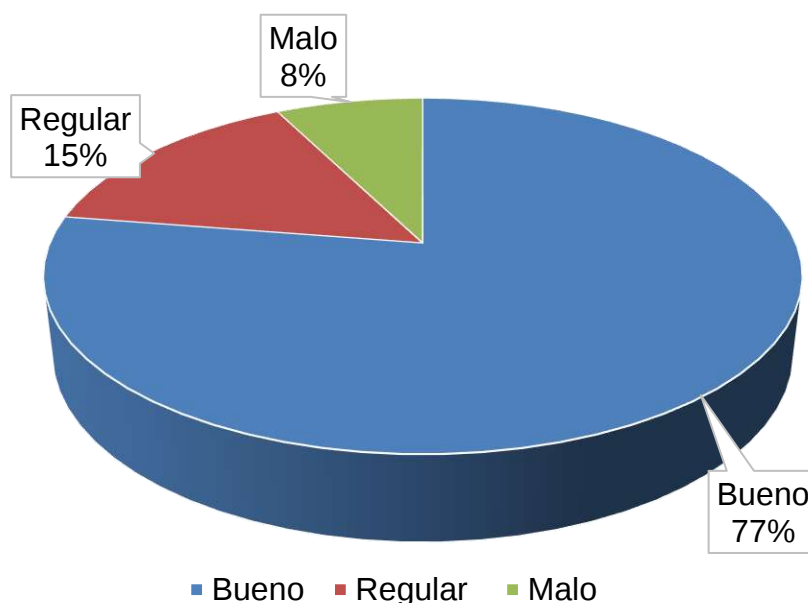
Tabla 20

Satisfacción de primeras 4 Actividades

Actividad	Bueno	Regular	Malo	TOTAL
1	25	10	5	40
2	36	4	0	40
3	35	4	1	40
4	28	6	6	40
TOTAL	124	24	12	

Figura 19

Satisfacción de primeras 4 Actividades



En el siguiente grafico se puede visualizar la estadística sobre la satisfacción de cada actividad que se realizó y se puede notar en la mayoría indica que la capacitación estuvo Bueno es decir que si fue de utilidad las capacitaciones y otro puntos indican que estuvo regular talvez fue por temas de material de apoyo que en un entender no les fue de ayuda y para el tercero que notaron que estuvo mal nuestra capacitación, damos por entender no les fue útil tal vez por la forma de transmisión de la información.

3.5.2. SATISFACCIÓN DE LAS ÚLTIMAS CUATRO ACTIVIDAD (JULIACA)

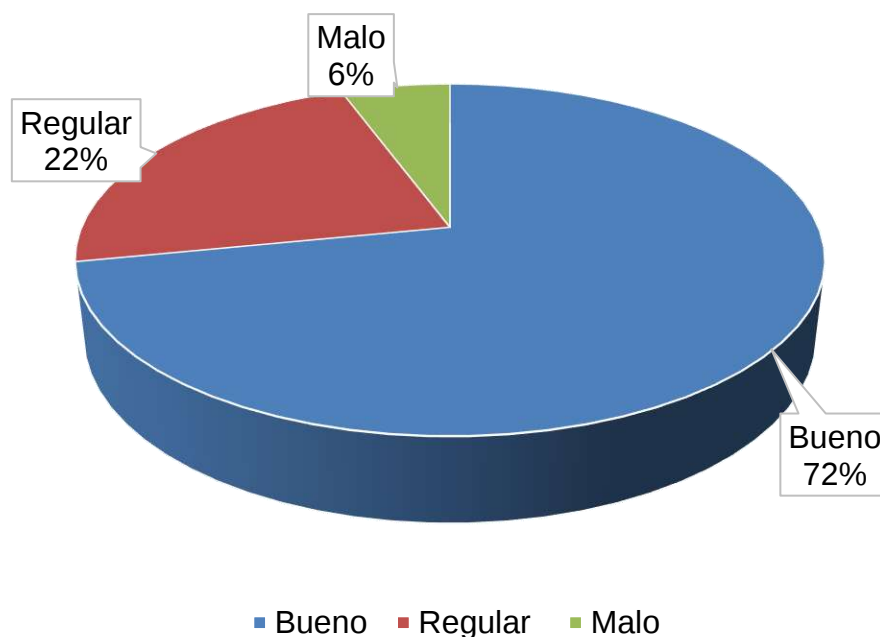
Tabla 21

Satisfacción de ultimas 4 Actividades

Actividad	Bueno	Regular	Malo	TOTAL
5	29	10	1	40
6	26	12	2	40
7	31	5	4	40
8	29	9	2	40
TOTAL	115	36	9	

Figura 20

Satisfacción de ultimas 4 Actividades



En el siguiente grafico se puede visualizar la estadística sobre la satisfacción de cada capacitación que se realizó en Juliaca donde se puede notar en la mayoría indica que la capacitación estuvo excelente en los diferentes temas de capacitación indicando que un total de 72% se lograron entender siendo 6% un porcentaje mínimo que aun queda en deficiencia.

3.5.2. SATISFACCIÓN CAPACITACIÓN (SANDIA)

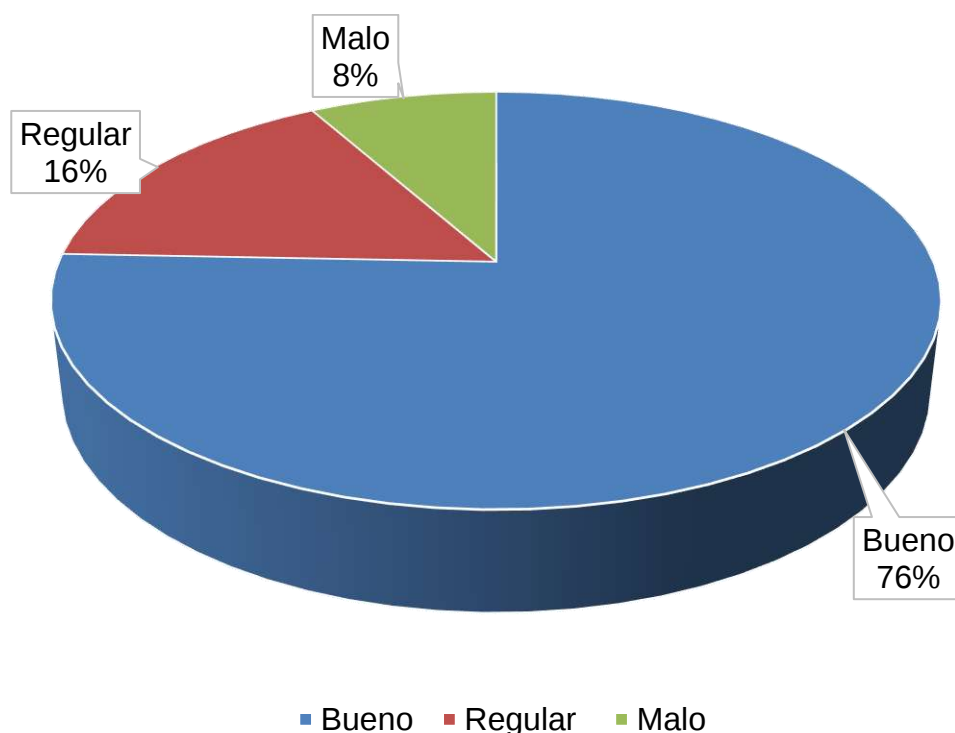
Tabla 22

Satisfacción de Actividad en Putina punco

Actividad	Bueno	Regular	Malo	TOTAL
1	29	10	1	40
2	26	12	2	40
3	31	5	4	40
4	29	9	2	40
5	36	1	3	40
6	28	8	4	40
7	29	3	8	40
8	34	4	2	40
TOTAL	242	52	26	

Figura 21

Satisfacción de Actividad en Putina Punco



Como se muestra en la figura 21 se observa las capacitaciones realizadas en Putina Punco (Sandia), el índice de satisfacción muestra que 76% guardo la información correctamente y un total de 16% muestra que logro entender regularmente y finalmente se observa un índice bajo de 8% que aun son deficientes con respecto a los temas capacitados.

CAPITULO IV

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES Y COSTOS

4.1. CRONOGRAMA

N°	ACTIVIDAD SEMANA	EJECUCIÓN DEL PROYECTO																			
		MES 1° Agosto				MES 2° Septiembre				MES 3° Octubre				MES 4° Noviembre				MES 4° Diciembre			
		S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4
1	Elaboración del proyecto	x																			
2	Levantamiento de observaciones del plan de trabajo		x																		
3	Presentación del plan de trabajo		x																		
4	Aprobación del proyecto				x																
5	Ejecución del proyecto					x															
6	Bases legales					x															
7	Principios de higiene y saneamiento				x																
8	Buenas prácticas de manipulación de alimentos					x															
9	Inocuidad alimentaria						x														
10	Seguridad alimentaria							x													
11	Seguridad y salud en el trabajo								x												
12	Principios de una matriz IPERC y salud ocupacional									x											
13	Protocolos de bioseguridad										x										
14	Elaboración de avance de informe											x									
15	Presentación de avance de informe												x								
16	Levantamiento de observaciones del proyecto en ejecución													x							
17	Actividad en sandía														x						
18	Elaboración del informe final															x	x				
19	Presentación informe final virtual																	x	x		
20	Culminación satisfactoria del proyecto social																				x

4.2. INFORME ECONÓMICO

Equipo de proyección social: "Alimentarios En Acción"

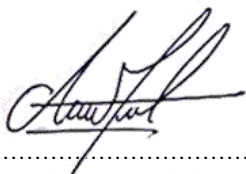
Título del proyecto: "Fortalecimiento en BPM Y SST en la Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro Ltda."

Fecha de inicio: 09/09/2022

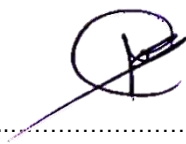
Fecha de finalización: 14/12/2022

N°	Fecha	Comprobante		Detalles Del Gasto	Importe S/.
		C/P	N°		
1	14/09/2022	Boleta	N° 001357	Equipo De Protección Personal	S/ 38.00
2		Boleta		Gigantografía	S/ 60.00
3	8/09/2022	Boleta	N° 0000121	Gigantografía	S/ 35.00
4	9/09/2022	Boleta	N° 000846	Impresión Trípticos	S/ 200.00
5	19/09/2022	Boleta	N° 0000272	Impresión, Folder, Escaneo Y Quemado	S/ 10.50
6	2/11/2022	Boleta	N° 001396	Quemado DVD, Compra DVD, Impresión A Color Y Folder	S/ 51.60
7	2/11/2022	Boleta	N° 001398	Compra DVD Y Quemado De DVD	
8	11/11/2022	Boleta		Gastos De Viaje A Ciudad De Putina Punco	S/ 800.00
TOTAL					S/ 1,195.10

Juliaca, 15 de diciembre del 2022



Est. Abel Mamani ticona
Vicepresidente(a) del Proyecto
Código: 8273534763



Est. Cledi Puma Condori
Tesorera(o) del Proyecto
Código: 8273534763

CONCLUSIONES

Se fortaleció en Buenas Prácticas De Manufactura (BPM) y seguridad y salud en el trabajo (SST) en la Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro, de acuerdo a las 8 actividades planteadas, se realizó una evaluación de diagnóstico para cada uno de los temas impartieron durante las actividades donde se observó el 12.8% de los colaboradores respondieron de manera correcta y el 87.2% respondieron de manera incorrecta lo que indica el desconocimiento de los temas a tratar, seguidamente se realizó una capacitación en cada una de las actividades para así fortalecer y afianzar los conocimientos previos de cada uno de los colaboradores, al finalizar las capacitaciones se entregó una evaluación de diagnóstico final donde se observó el 76.75% de los colaboradores respondieron de manera correcta lo que nos indica que las capacitaciones brindadas fueron útiles para ellos lográndose los objetivos planteados en el trabajo de proyección social.

En la actividad 1 denominada bases legales y su ámbito de aplicación se realizó un examen de diagnóstico para conocer de los colaboradores tenían conocimiento previo, donde se observó que el 11% de los presentes respondieron de manera correcta. Se continuo con la capacitación con la finalidad de ampliar sus conocimientos. Al finalizar la capacitación se realizó una evaluación de diagnóstico final donde el 59% de los colaboradores respondieron de manera correcta dándonos a entender que la capacitación fue medianamente provechosa para los colaboradores.

En la actividad 2 se presenta el tema Principios Básicos de Higiene y saneamiento, en el cual se consiguió cumplir con el objetivo planteado, ya que antes de comenzar la capacitación de tema se obtuvo un 16% de respuestas correctas en el examen de diagnóstico inicial realizado. Se impartió una capacitación en el tema con la finalidad de afianzar los conocimientos previos de colaboradores; al finalizar la capacitación se realizó una evaluación de diagnóstico final donde se observó que el 66% de los colaboradores respondieron de manera correcta indicándonos que la capacitación fue exitosa lográndose el objetivo planteado.

En la actividad 3 denominada buenas prácticas de manipulación antes de iniciar con la capacitación respectiva se tomó un examen de diagnóstico inicial donde el 23% respondieron correctamente las preguntas planteadas en la ficha de evaluación y un 77% de colaboradores respondieron de manera incorrecta lo que indica que si

necesitan reforzamiento en sus conocimientos. Por ende se realizó capacitación donde se dieron a conocer cómo se debería manipular el café desde el momento en que se realiza la cosecha hasta su transformación ya sea café en polvo o chocolate producto de cacao, por ello después de toda la capacitación brindada se realizó un examen de diagnóstico de salida donde se puede observar el progresivo avance con respecto a sus conocimientos porque el 78% respondieron correctamente las preguntas planteadas de acuerdo a la capacitación que se les impartió, de esta manera la capacitadora tanto como los participantes quedaron satisfechos por la información brindada.

En la actividad 4 es uno de los objetivos más importantes que trata sobre la inocuidad alimentaria aquí es utilizada como una herramienta para garantizar el alimento apto para consumo humano entonces el examen de diagnóstico de entrada indica que solo el 18% tiene algo de conocimiento con respecto al tema a diferencia de la otra parte que son la mayoría, entonces se realiza una capacitación y los resultados al terminar se observaron mediante una evaluación final dando como resultado que el 85% respondieron de manera correcta lo cual indica que la capacitación fue realizada de manera exitosa contribuyendo con la información brindada.

En la actividad 5 es un tema de seguridad alimentaria se lleva de la mano con la inocuidad alimentaria; por tanto, se realizó un examen de diagnóstico inicial donde se observó en total de 18% respondieron de manera satisfactoria, para lo cual se realizó una capacitación, al finalizar la capacitación se realizó un examen de diagnóstico final donde se observó que un total de 74% guardo la información dictada durante la capacitación, lo que indicaría que se hizo un buen trabajo.

En la actividad 6 se lo aumento el conocimiento de los colaboradores sobre seguridad y salud ocupacional esto con el fin de prevenir enfermedades, riesgos y lesiones en el trabajo, antes de impartir una capacitación se realizó una evaluación de diagnóstico inicial, donde un total de 6% respondió correctamente las preguntas planteadas y al finalizar la capacitación se realizó examen de diagnóstico final, donde se observó que el 81% de los colaboradores respondió de manera correcta lo que indica un aumento progresivo en su conocimiento gracias a la capacitación brindada.

En la actividad 7 el objetivo fue identificar y evaluar los peligros y riesgos en sus diferentes áreas de trabajo, para lo cual se realizó una evaluación de diagnóstico inicial, en el cual se observa que solo un 5% de los colaboradores respondió de manera correcta, se dio una capacitación del tema para poder impartir los conocimientos necesarios, y al finalizar la capacitación se observa que un 82% de los colaboradores respondieron de manera correcta, lo que hace suponer que la capacitación fue de provecho para los colaboradores. En la actividad 7 el objetivo fue identificar y evaluar los peligros y riesgos en sus diferentes áreas de trabajo, para lo cual se realizó una evaluación de diagnóstico inicial, en el cual se observa que solo un 5% de los colaboradores respondió de manera correcta, se dio una capacitación del tema para poder impartir los conocimientos necesarios, y al finalizar la capacitación se observa que un 82% de los colaboradores respondieron de manera correcta, lo que hace suponer que la capacitación fue de provecho para los colaboradores.

En la actividad 8 se fortaleció conocimientos para poner en práctica las medidas de protocolo de bioseguridad en el trabajo y para conocer los conocimientos en los presentes se realizó una evaluación de diagnóstico inicial donde se observó que solo el 6% de los colaboradores respondieron de manera correcta, se llevó a cabo la capacitación con la finalidad de afianzar los conocimientos previos, al finalizar la capacitación se realizó una evaluación de diagnóstico final donde el 89% de los colaboradores respondió de manera correcta lo que indicaría que la capacitación fue un rotundo éxito.

RECOMENDACIONES

- Tomar nuestro trabajo como referencia para poder mejorar el conocimiento que muchas personas desconocen sobre la clase rural, tomar este trabajo para realizar mejoras y utilizar otro tipo de materiales que puedan llegar a la sociedad para comunicarse e hacer que se integren a la sociedad.
- Se recomienda conocer bien las bases legales que se aplican en la industria, para defender nuestros derechos como colaboradores.
- Las recomendaciones que se presentaron por parte de los colaboradores para este tema fue que se pueda profundizar en temas referidos en productos derivados del café, agregar más dinámicas al momento de las exposiciones.
- Agricultores pidieron la profundización de temas sobre manipulación adecuada de subproductos de cacao y café dentro de un laboratorio durante su transformación, conservación, almacenamiento y vida anaquel de dicho producto a transformar.
- Las diferentes actividades sugirieron aprender a elaborar a partir de cacao y café.
- Profundizar más sobre cómo se debe realizar el almacenamiento de café en un ambiente seguro, quieren tener más apoyos económicos para comprar equipos.
- Sugerencia de agricultores es aprender a eliminar plagas sin uso de productos que químicos que dañen el café.
- Tener claro la matriz del IPERC (La Identificación de Peligros y la Evaluación de Riesgos y Controles), ya que es un medio que sirve para controlar los peligros durante la ejecución de las actividades, prevenir lesiones o enfermedades ocupacionales, durante todo el proceso de la elaboración de café y sus derivados.
- Tener en cuenta respecto a los temas ya que hay insuficiencia de conocimiento básicos en la industria alimentaria. Garantizar que los alimentos sean inocuos y practicar siempre la higiene en todos los alimentos.

BIBLIOGRAFIA

- OIRSA, Organismo Internacional de Sanidad Agropecuaria. (2016). *Manual de análisis de peligros y puntos críticos de control - HACCP.pdf*. <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2017/food-safety-hacpp-cha-analisis-peligros-puntos-criticos-control.pdf>
- ISO 45001. (2018). Sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. ISO 45001:2018. Secretaría Central Del ISO, 1, 1–60. <http://repositorio.uisek.edu.ec/bitstream/123456789/3103/1/Tesis%0AISO%0A45001%0AEmpresa%0ANelisa%0ACatering%0ATorres%0A%2C%0AAlexandra.pdf>
- ISO 9001. (2008). Norma Internacional Cuarta Edición. *Norma Internacional, 2008*, 39–42.
- Consultora Ambiental & Seguridad Alimentaria EIRL, (2019) PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS), <https://es.scribd.com/document/432787718/phs#>
- DIGESA. (2017). Guía para elaborar un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) para pequeños productores de queso fresco. *Digesa - Minsa*, 45. <http://www.digesa.minsa.gob.pe/publicaciones/descargas/BPM Y PHS.pdf>
- Puerta-Quintero, G. (2008). Riesgos para la calidad y la inocuidad. *Cenicafé*, 371, 1–8 <https://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/399/1/avt0371.pdf>
- MINCETUR. (2008). Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos para restaurantes y servicios afines. *Ministerio de Comercio Exterior y Turismo*, 85. <http://www.campusuci2.com/repositorio/GPPPAM/SINAC/GE/GTS/b2/2.5.pdf>
- Espinoza Martínez, C. M. (2015). *Elaboración de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para Proveedores de Servicios de Cafetería en una Industria de Aceites con Operaciones en Guatemala*. <https://biblioteca-farmacia.usac.edu.gt/Tesis/MAGEC115.pdf>

- D.S N° 007/MINSA. (1998). Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. *Diario La República*, 1, 1–47. http://www.digesa.minsa.gob.pe/Codex/D.S.007_98_SA.pdf
- .L. N°1062-MINSA. (2008). La Ley De Inocuidad De Los Alimentos. In *El Peruano* (p. 7).<https://www.leyes.congreso.gob.pe/Documentos/DecretosLegislativos/01062.pdf>
- INACAL. (2018). GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ACORDE CON EL SISTEMA HACCP (ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL). Requisitos para ser cumplidos por las organizaciones que producen alimentos y sus proveedores (NTP 833.910). https://tiendavirtual.inacal.gob.pe/0/modulos/TIE/TIE_DetallarProducto.aspx?PRO=7056
- Pintado Linares, M. A., Gonzalez, D., & Eguren, F. (2015). *Seguridad alimentaria en el Perú*. 155–182. [http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con5_uibd.nsf/279E4BC954D8D2C505258306007C794E/\\$FILE/seg_alimentaria_peru.pdf](http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con5_uibd.nsf/279E4BC954D8D2C505258306007C794E/$FILE/seg_alimentaria_peru.pdf)
- CMSAN, C. M. de S. A. y N. (2013). Estrategia nacional de seguridad alimentaria y nutricional 2013-2021. Recuperado de <https://www.minagri.gob.pe/portal/download/pdf/seguridad-alimentaria/estrategia-nacional-2013-2021.pdf>
- Pico-Fonseca, S. M., & Pachón, H. (2012). Factores asociados con la seguridad alimentaria en un Municipio Rural del norte del Cauca, Colombia. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 62(3), 227-233. Recuperado de <http://www.alanrevista.org/ediciones/2012/3/art-4/>
- FAO. (2012). Análisis de Cadena de Valor del Café con enfoque de Seguridad Alimentaria y Nutricional. *Swisscontact*, 139.
- Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo. (2012). Decreto Supremo N° 005-2012-TR. *Ministerio de Trabajo y Promoción Del Empleo*, 7, 27. https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/571763/Decreto_Supremo_N_005-2012-TR.pdf

- Congreso de la República del Perú. (2011). Ley De Seguridad N°29783 y su Reglamento DS N° 005-2012-TR. *El Peruano*, 1, 5–20. <https://www.diariooficial.elperuano.pe/pdf/0052/ley-seguridad-salud-en-el-trabajo.pdf>
- M. de T. y P. del E. (2013). Aprueban Formatos Referenciales que Designan Director General de la Dirección General de Trabajo del. *Ministerio de Trabajo y Promoción Del Empleo*, 1. <https://www.gob.pe/institucion/mtpe/normas-legales/288031-050-2013-tr>
- Ley 30222. (2014). Ley que modifica la ley 29783. In *El peruano* (p. 2). <http://www.leyes.congreso.gob.pe/Documentos/Leyes/30222.pdf%0Ahttps://leyes.congreso.gob.pe/Documentos/Leyes/30222.pdf>
- Organización Internacional del Trabajo. (2020). *Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo en el sector Cafetero*. https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---americas/---ro-lima/documents/publication/wcms_757360.pdf
- CEPJ. (2012). Reglamento interno de seguridad y salud en el trabajo. *Comité Nacional de Seguridad y Salud En El Trabajo (CNSST)*, 1–31. https://waldooc.files.wordpress.com/2016/03/reglamento_interno_seguridad_salud_en_trabajo_2013.pdf
- Decreto Supremo, N. 157-2020-PCM. (2020). *Reanudación de actividades económicas dentro del marco de la declaratoria de Emergencia Sanitaria Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID-19*.
- Comité Cafetalero de Accion Regional Frente Al Covid-19. (2020). *Plan de Acción frente al COVID-19*. 1–1. <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2925633/Plan%20ARCCafetaleros%20COVID19-VERSION%201.pdf.pdf>
- Instituto del Cafe de Costa Rica, (ICAFE). (2020). *Protocolo para la implementacion de directrices y lineamientos sanitarios para COVIS-19 en el secor cafetalero*. 001, 56.

Instituto del Cafe de Costa Rica, (ICAFE). (2020). *Protocolo para la implementacion de directrices y lineamientos sanitarios para COVIS-19 en el sector cafetalero*. 001, 56.

UNAJ. (2022). *REGLAMNETO DE PROYECCION SOCIAL Y EXTENSION CULTURAL* (p. 36).

ANEXOS

Anexo 1

Constancia de conformidad de Asesor

CONSTANCIA DE CONFORMIDAD DEL ASESOR

Yo, Carlos Ricardo Hanco Cervantes; identificado con DNI N°40025852 Asesor del equipo de proyección social “**Alimentarios en acción**”, es conforme, han cumplido al 100% con el proyecto denominado “**Fortalecimiento en BPM, SST en la COOP.AGRARIA CAFETALERA SAN JUAN DEL ORO**”, según lo establecido en el reglamento de Proyección Social y Extensión Cultural; cumpliendo las fechas programadas.

Firmo y dejo mi huella digital en conformidad a lo expuesto.



Carlos Ricardo Hanco Cervantes

Asesor de Alimentarios en acción

DNI N° 40025852



Juliaca, 30 de noviembre del 2022

Anexo 2

Constancia de conformidad de Co-asesora

CONSTANCIA DE CONFORMIDAD DEL ASESOR

Yo, Tania Jakeline Choque Rivera; identificado con DNI N° 41995803 Asesor del equipo de proyección social “**Alimentarios en acción**”, es conforme, han cumplido al 100% con el proyecto denominado “**Fortalecimiento en BPM, SST en la COOP.AGRARIA CAFETALERA SAN JUAN DEL ORO**”, según lo establecido en el reglamento de Proyección Social y Extensión Cultural; cumpliendo las fechas programadas-

Firmo y dejo mi huella digital en conformidad a lo expuesto.



Tania Jakeline Choque Rivera
Asesor de Alimentarios en acción
DNI N° 41995803



Juliaca, 30 de noviembre del 2022

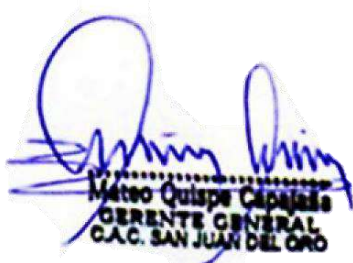
Anexo 3

Constancia de conformidad de institución

Constancia de conformidad de la COOP.AGRARIA “CAFETALERA SAN JUAN DEL ORO Ltda.”

Yo, Mateo Quispe Capajaña; identificado con DNI N° 02059032; Gerente general de la COOP. AGRARIA CAFETALERA SAN JUAN DEL ORO Ltda; RUC 2011494237; el equipo de proyección social “**Alimentarios en acción**”, es conforme, han cumplido al 100% con el proyecto denominado “**Fortalecimiento en BPM, SST en la COOP.AGRARIA CAFETALERA SAN JUAN DEL ORO**”, según lo establecido en el reglamento de Proyección Social y Extensión Cultural; cumpliendo las fechas programadas-

Firmo y dejo mi huella digital en conformidad a lo expuesto.



Mateo Quispe Capajaña
GERENTE GENERAL
C.A.C. SAN JUAN DEL ORO



Mateo Quispe Capajaña

Gerente General

DNI N° 02059032

Juliaca, 30 de noviembre del 2022

Comprobante de pago del Baner

Comprobaste de pago de gorro y guantes

74

Anexo 6

Comprobaste de pago de trípticos de 8 temas e impresiones de informe, CD

my HOUSE
De: Juana Mery Suaquita Quispe
Ofrecemos Servicios de Internet, Fotocopias,
Ploteo de Planos Impresiones a Colores
en Papel Bond, Papel Fotográfico, Stikers,
Certificados, Diplomas, Anillados, Escaneados,
Tpeos, Impresiones en General en Todos los Tamños
Cel.: 910315450
CENTRO COMERCIAL N° 2 BLOQUE 1 TIENDA N° 16
JULIACA - SAN ROMAN - PUNO

RUC. 10404082057
BOLETA DE VENTA
002- **N° 010846**

FECHA: DIA 09 MES 09 AÑO 22

Señor(es): Alimentarias en Accion
Direccion: Talara Doc. Ident. _____

Cant.	DESCRIPCION	P. Unit.	IMPORTE
2500	top 35 a FIN. (trípticos)		200.00

SON: 200.00 Soles **TOTAL S/ 200.00**

CANCELADO **USUARIO**

C&T Astros Impresores S.R.L.
RUC: 20447636213 Jr. Apurimac N° 861 Juliaca
N° Autorización de Impresión 0558210213
Serie 002 del 000001 al 001000
F.I. 05/04/2019

Anexo 7

Impresión, folder, escaneado y quemado

Libreria Flor de Lis
De: Benique Rojas Flor de Maria Lissbet
VENTA DE ÚTILES DE ESCRITORIO, PAPELERA FOTOCOPIA Y OTROS
LayConsa **alba** **ARTESCO**
Jr. Machupicchu N° 102 - Cel: 986013441
JULIACA - SAN ROMÁN - PUNO

R.U.C. 10470991726
BOLETA DE VENTA
0001- **N° 0000272**

Señor(es): Alfonso Hollinedo D.N.I. _____
Direccion: Talara

FECHA: DIA 19 MES 09 AÑO 22

CANT.	DESCRIPCION	P. UNIT.	IMPORTE
	Impresión		2.50
	Folder		0.50
	Escaneo		2.50
	Quemado		5.00

TOTAL S/ 10.50

CANCELADO **USUARIO**

Rodriguez Impresiones
RUC: 10023772839 Jr. Piérola N° 372
Aut. N° 0609481213 F.I. 14-10-2019
Serie: 0001 del 000001 al 000500

Anexo 8

Impresión a color, folder, DVD y quemado DVD



MULTISERVICIOS GROUP "NORWILL"

De: Cahuapaza Saavedra Willian
 PLOTEO DE PLANOS, AO-A1-A2-A3-A4, COPIAS N,
 ANILLADOS, TIPO EN GENERAL
 Tel.: 054 231583
 Cel.: 959391886
 MZA.H LOTE. 03 CIUDAD HUMANIDAD
 TOTORANI / PUNO-PUNO-PUNO

RUC. 10443280249

BOLETA DE VENTA ELECTRÓNICA

NRO.: B001-001396

INFORMACIÓN GENERAL						
Señor(es): Alimentarios en Acción				Moneda: Soles		
DNI: ---				Condición de Pago: Efectivo		
DIRECCIÓN: Av. Zelandia (Universidad Nacional de Juliaca)				Fecha de Vencimiento: 02-11-2022		
Fecha de Emisión: 02-11-2022						
CÓDIGO	CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	DESC.	PRECIO	IMPORTE
---	---	---	Impresión A4 color	0.00	---	21.60
0524	2	Und.	Folder	0.00	1.00	2.00
0621	8	Und.	DVD	0.00	2.50	20.00
---	8	Rep.	Quemado en DVD	0.00	1.00	8.00
TOTAL:						S/. 51.60
SON: CINCUENTA Y UNO CON 60/100 Soles.						NRO. DE ÍTEMS : 84

Anexo 9

DVD y quemado DVD



MULTISERVICIOS GROUP "NORWILL"

De: Cahuapaza Saavedra Willian
 PLOTEO DE PLANOS, AO-A1-A2-A3-A4, COPIAS N,
 ANILLADOS, TIPO EN GENERAL
 Tel.: 054 231583
 Cel.: 959391886
 MZA.H LOTE. 03 CIUDAD HUMANIDAD
 TOTORANI / PUNO-PUNO-PUNO

RUC. 10443280249

BOLETA DE VENTA ELECTRÓNICA

NRO.: B001-001398

INFORMACIÓN GENERAL						
Señor(es): Alimentarios en Acción				Moneda: Soles		
DNI: ---				Condición de Pago: Efectivo		
DIRECCIÓN: Av. Zelandia (Universidad Nacional de Juliaca)				Fecha de Vencimiento: 02-11-2022		
Fecha de Emisión: 02-11-2022						
CÓDIGO	CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	DESC.	PRECIO	IMPORTE
0621	2	Und.	DVD	0.00	2.50	5.00
---	2	Rep.	Quemado en DVD	0.00	1.00	2.00
TOTAL:						S/. 7.00
SON: SIETE CON 00/100 Soles.						NRO. DE ÍTEMS : 88

Anexo 10

Declaración de viaje de proyección social Putina Punco (Sandia)

DECLARACIÓN JURADA DE GASTOS SIN COMPROBANTE N° 3

Yo **MIRIAM SOLEDAD MENDOZA POMA**, con **DNI: 75389372** desempeñando el cargo de responsable de seguimiento de trámite, del grupo de **ALIMENTARIOS EN ACCIÓN** del proyecto denominado **“Fortalecimiento en BPM y SST en la Cooperativa Agraria San Juan del Oro Ltda.”**, declaro **BAJO JURAMENTO** haber utilizado la cantidad de S/. 315.00 para ejecutar gastos de movilidad local, desde Juliaca hasta el lugar de San Pedro De Putina Punco, así como también se realizó un gasto de retorno con el monto de S/. 350.00 desde San Pedro De Putina Punco a Juliaca, de acuerdo al detalle siguiente:

MOVILIDAD

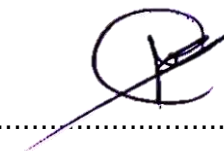
FECHA	HORA	RUTA		MONTO
		DEL	AL	
11/11/2022	13:00 pm	JULIACA	SAN PEDRO DE PUTINA PUNCO	S/. 315.00
13/11/2022	10:00 am	SAN PEDRO DE PUTINA PUNCO	JULIACA	S/. 350.00
TOTAL				S/. 665.00

Al no haber obtenido comprobante de pago que sustente este egreso, se expide la presente declaración Jurada por el importe total de S/. 665.00, en cumplimiento a las directivas vigentes.

Juliaca 13 de noviembre del 2022



Asesor



Cledi Puma Condori
DNI 73534763



Co - asesora

Anexo 11

Declaración de gasto de transporte

DECLARACIÓN JURADA DE GASTOS SIN COMPROBANTE N° 1

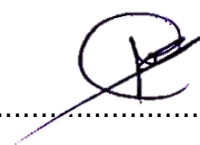
Yo **MARYLUZ CHAIÑA SUCASACA**, con **DNI: 75166122** desempeñando el cargo de seguimiento de trámite, del grupo de **ALIMENTARIOS EN ACCIÓN** del proyecto denominado **“Fortalecimiento en BPM y SST en la Cooperativa Agraria San Juan del Oro Ltda.”**, declaro **BAJO JURAMENTO** haber utilizado la cantidad de S/. 37.00 para ejecutar gastos de movilidad, seguimiento y presentación de documentos, en el cual se menciona las fechas, de acuerdo al detalle siguiente:

MOVILIDAD DE TRANSPORTE

FECHA	HORA	RUTA		MONTO S/.
		DEL	AL	
17/08/2022	2:30 pm	Mercado Túpac Amaru	UNAJ (Sede Capilla)	8.00
24/08/2022	2:00 pm	Mercado Pedro Vilcapaza	UNAJ (Sede Ayabacas)	15.00
08/09/2022	11:00 pm	Centro Comercial N° 2	UNAJ (Sede Capilla)	.7.00
03/11/2022	9:00 pm	Centro Comercial N°2	UNAJ (Sede Capilla)	7.00
TOTAL				.37.00

Al no haber obtenido comprobante de pago que sustente este egreso, se expide la presente declaración Jurada por el importe total de S/.37.00, en cumplimiento a las directivas vigentes.

Juliaca 3 de noviembre del 2022



Cledi Puma Condori
DNI 73534763



Asesor



Co - asesora

Anexo 12

Declaración gasto de plan de trabajo

DECLARACIÓN JURADA DE GASTOS SIN COMPROBANTE N° 2

Yo **SANDRA LISBET COAQUIRA CALLATA**, con DNI N° **74416730** desempeñando el cargo de **presidenta** del grupo de **ALIMENTARIOS EN ACCIÓN** del proyecto denominado **“Fortalecimiento en BPM y SST en la Cooperativa Agraria San Juan del Oro Ltda.”**, declaro **BAJO JURAMENTO** haber utilizado una cantidad de S/. 33.70 para ejecutar gastos de impresiones, quemados y copias, de acuerdo al detalle siguiente:

GASTOS SOBRE PRESENTACIÓN DEL PLAN DE TRABAJO

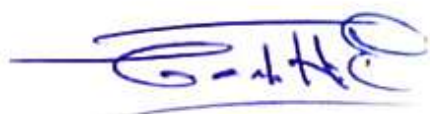
FECHA	HORA	DESCRIPCIÓN	MONTO S/.
12/08/2022	2:30 p.m.	Impresiones del plan de trabajo + folder	5.80
12/08/2022	2:30 p.m.	Copia de hojas de matricula	0.80
12/08/2022	2:30 p.m.	Impresiones de cartas de compromiso y declaraciones	3.20
19/08/2022	2:30 p.m.	CD + quemado del plan de trabajo, declaraciones, fichas en general	5.00
19/08/2022	3:25 p.m.	Impresión de la rectificación del plan de trabajo + folder	5.50
19/08/2022	3:25 p.m.	CD + quemado del plan de trabajo, declaraciones, fichas en general	5.00
20/08/2022	10.30 a.m.	Capias de informe final	8.40
		TOTAL	33.70

Al no haber obtenido comprobante de pago que sustente este egreso, se expide la presente Declaración Jurada por el importe total de S/. 33.70, en cumplimiento del reglamento establecido.



Juliaca, 20 de agosto del 2022

.....
Cledi Puma Condori
DNI 73534763



Asesor



Co - asesora

Anexo 13

Evaluación de diagnóstico inicial Actividad 1

EVALUACIÓN TEMA N°1 "BASES LEGALES Y SU ÁMBITO DE APLICACIÓN"

Cooperativa Agraria Cafetalera "San Juan del Oro" Ltda.

N°	Preguntas:	V	F
1	Las bases legales son todos aquellos documentos oficiales o jurídicas que se utilizan para la sustentación en forma legal el desarrollo de un proyecto como, por ejemplo: las normas, leyes, reglamentos, decretos, resoluciones, etc.		☒
2	La salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, con respecto a ello nos referimos a la Ley N° 26842 más conocido como Ley General de Salud.		☒
3	El empleador garantiza, en el centro de trabajo, el establecimiento de los medios y condiciones que protejan la vida, la salud y el bienestar de los trabajadores, y de aquellos que, no teniendo vínculo laboral, prestan servicios o se encuentran dentro del ámbito del centro de labores, básicamente se refiere a la ley N° 29783 "Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo"		☒
4	El Decreto Supremo DS N°007-98 SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, implica a todo con respecto a las normas generales de higiene, así como las condiciones y requisitos sanitarios a que deberán sujetarse la producción, el transporte, la fabricación, el almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración y el expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad		☒
5	El sistema HACCP tiene fundamentos científicos y es de carácter sistemático, permite identificar peligros específicos y medidas para su control, es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse principalmente en el ensayo del producto final, es susceptible de cambios que pueden derivar de los avances en el diseño del equipo, los procedimientos de elaboración o el sector tecnológico. Pero el Objetivo principal del sistema HACCP es garantizar la inocuidad de los alimentos.		☒

Anexo 14

Evaluación de diagnóstico final Actividad 1

EVALUACIÓN TEMA N°1 "BASES LEGALES Y SU ÁMBITO DE APLICACIÓN"

Cooperativa Agraria Cafetalera "San Juan del Oro" Ltda.

N°	Preguntas:	V	F
1	Las bases legales son todos aquellos documentos oficiales o jurídicas que se utilizan para la sustentación en forma legal el desarrollo de un proyecto como, por ejemplo: las normas, leyes, reglamentos, decretos, resoluciones, etc.		X
2	La salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, con respecto a ello nos referimos a la Ley N° 26842 más conocido como Ley General de Salud.		X
3	El empleador garantiza, en el centro de trabajo, el establecimiento de los medios y condiciones que protejan la vida, la salud y el bienestar de los trabajadores, y de aquellos que, no teniendo vínculo laboral, prestan servicios o se encuentran dentro del ámbito del centro de labores. básicamente se refiere a la ley N° 29783 "Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo"	X	
4	El Decreto Supremo DS N°007-98 SA "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, implica a todo con respecto a las normas generales de higiene, así como las condiciones y requisitos sanitarios a que deberán sujetarse la producción, el transporte, la fabricación, el almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración y el expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad	X	
5	El sistema HACCP tiene fundamentos científicos y es de carácter sistemático, permite identificar peligros específicos y medidas para su control, es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse principalmente en el ensayo del producto final, es susceptible de cambios que pueden derivar de los avances en el diseño del equipo, los procedimientos de elaboración o el sector tecnológico. Pero el Objetivo principal del sistema HACCP es garantizar la inocuidad de los alimentos.	X	

Anexo 15

Evaluación de diagnóstico inicial Actividad 2

EVALUACION DE DIAGNOSTICO EN PRINCIPIOS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

MARQUE CON UNA "X" LA RESPUESTA QUE CONSIDERE CORRECTA

1.- Que entiende usted por principios de higiene y saneamiento.

☒ Son los servicios generales para asegurar la seguridad alimentaria e inocuidad de los productos y comprenden: Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

☐ Son los servicios generales para no asegurar la seguridad alimentaria e inocuidad de los productos y comprenden

☐ Comprenden: Malas Prácticas de Manipulación (MPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

2.- ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)?

☒ Son el conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinada a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad.

☐ Son el conjunto de medidas de higiene no aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos.

☐ No son el conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos.

3.- Que entiende por Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

☐ El procedimiento de limpieza y desinfección aplicados a la infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar residuos peligrosos que pueden tener una carga microbiana elevada.

☐ El procedimiento aplicado a la infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies.

☒ No tiene el propósito de eliminar residuos peligrosos que pueden tener una carga microbiana elevada.

4.- ¿Cuales son requisitos de sanitarios de los manipuladores de alimentos?

☒ Salud personal, Higiene, Vestimenta adecuada, Capacitación sanitaria.

☐ Salud interpersonal, Vestimenta, Capacitación sanitaria.

☐ Salud personal, Higiene no personal, Vestimenta no adecuada, Capacitación.

☐ Salud ocupacional, Higiene, Vestimenta, Capacitación no sanitaria.

Anexo 16

Evaluación de diagnóstico final Actividad 2

EVALUACION DE DIAGNOSTICO EN PRINCIPIOS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

MARQUE CON UNA "X" LA RESPUESTA QUE CONSIDERE CORRECTA

1.- Que entiende usted por principios de higiene y saneamiento.

☐ Son los servicios generales para asegurar la seguridad alimentaria e inocuidad de los productos y comprenden: Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

☐ Son los servicios generales para no asegurar la seguridad alimentaria e inocuidad de los productos y comprenden

☒ Comprenden: Malas Prácticas de Manipulación (MPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

2.- ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)?

☐ Son el conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinada a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad.

☐ Son el conjunto de medidas de higiene no aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos.

☒ No son el conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos.

3.- Que entiende por Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

☐ El procedimiento de limpieza y desinfección aplicados a la infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar residuos peligrosos que pueden tener una carga microbiana elevada.

☐ El procedimiento aplicado a la infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies.

☒ No tiene el propósito de eliminar residuos peligrosos que pueden tener una carga microbiana elevada.

4.- ¿Cuales son requisitos de sanitarios de los manipuladores de alimentos?

☐ Salud personal, Higiene, Vestimenta adecuada, Capacitación sanitaria.

☐ Salud interpersonal, Vestimenta, Capacitación sanitaria.

☐ Salud personal, Higiene no personal, Vestimenta no adecuada, Capacitación.

☒ Salud ocupacional, Higiene, Vestimenta, Capacitación no sanitaria.

Anexo 17

Evaluación de diagnóstico inicial Actividad 3

1 ¿Las vainas de cacao por quienes pueden ser afectados?

- a) Microorganismos benéficos
- ☒ b) Microorganismos maléficos
- c) Microorganismos maléficos y benéficos
- d) No pueden ser afectados
- e) Microorganismos

2 ¿Cuáles son las razones de que cacao se pueda contaminar con microorganismos durante su fermentación?

- a) Por el uso adecuado de implementos
- ☒ b) Por el uso inadecuado de (gorra, barbijo, ropa limpia, manos limpias, guantes, reportar cortadas durante el proceso, calzado limpio).
- c) por el uso inadecuado de gorra, barbijo, ropa limpia
- d) por el uso inadecuado de manos limpias, guantes
- e) por el uso inadecuado de cortadas durante el proceso, calzado limpio

3 ¿Que no se debe usar durante la fermentación, lavado, secado y me envasado de cacao?

- a) No lavarse las manos
- b) Tener puesto los anillos
- c) Al sentirse incomodo agarrarse el cuerpo
- ☒ d) No usar (aretes, estomudar, fumar, comer, bolígrafos, perfume, anillos, relojes, uñas pintadas, uñas largas, y esmaltes)
- e) Usar los utensilios sucios para no gastar agua

4 ¿Qué consecuencias tiene la mala manipulación de cacao durante su transformación a chocolate?

- a) No tiene consecuencias
- b) Dolor de corazón en consumidores
- c) Provoca caries dental en consumidores
- d) No presentar dolores abdominales, diarrea, fiebre, nauseas o vómitos, malestar general
- ☒ e) presentar dolores abdominales, diarrea, fiebre, nauseas o vómitos, malestar general

Anexo 18

Evaluación de diagnóstico final Actividad 3

1 ¿Las vainas de cacao por quienes pueden ser afectados?

- a) Microorganismos benéficos
- b) Microorganismos maléficos
- c) Microorganismos maléficos y benéficos
- ☒ d) No pueden ser afectados
- e) Microorganismos

2 ¿Cuáles son las razones de que cacao se pueda contaminar con microorganismos durante su fermentación?

- a) Por el uso adecuado de implementos
- b) Por el uso inadecuado de (gorra, barbijo, ropa limpia, manos limpias, guantes, reportar cortadas durante el proceso, calzado limpio).
- c) por el uso inadecuado de gorra, barbijo, ropa limpia
- d) por el uso inadecuado de manos limpias, guantes
- ☒ e) por el uso inadecuado de cortadas durante el proceso, calzado limpio

3 ¿Que no se debe usar durante la fermentación, lavado, secado y me envasado de cacao?

- a) No lavarse las manos
- b) Tener puesto los anillos
- c) Al sentirse incomodo agarrarse el cuerpo
- ☒ d) No usar (aretes, estomudar, fumar, comer, bolígrafos, perfume, anillos, relojes, uñas pintadas, uñas largas, y esmaltes)
- e) Usar los utensilios sucios para no gastar agua

4 ¿Qué consecuencias tiene la mala manipulación de cacao durante su transformación a chocolate?

- a) No tiene consecuencias
- b) Dolor de corazón en consumidores
- c) Provoca caries dental en consumidores
- d) No presentar dolores abdominales, diarrea, fiebre, nauseas o vómitos, malestar general
- ☒ e) presentar dolores abdominales, diarrea, fiebre, nauseas o vómitos, malestar general

Anexo 19

Evaluación de diagnóstico inicial Actividad 4

EVALUACIÓN TEMA N°4 "INOCUIDAD ALIMENTARIA"

Cooperativa Agraria Cafetalera "San Juan del Oro" Ltda.

1. ¿Cuáles son las cinco claves de la inocuidad alimentaria?

- ☒ a) Mantenga la limpieza; separe alimentos crudos y cocinados; cocine completamente; mantenga los alimentos a temperaturas seguras; la calidad de los alimentos.
- b) Separe alimentos crudos y cocinados; cocine completamente; mantenga la limpieza; use agua y materias primas seguras; mantenga los alimentos a temperaturas seguras.
- c) Mantenga la limpieza; separe alimentos crudos y cocinados; cocine completamente; requerimiento nutricional; use agua y materias primas seguras.

2. ¿Cuáles son los principios de la calidad?

- a) Enfocarte en el cliente, Liderazgo en varios niveles de la organización, Personas comprometidas en la organización.
- b) Centrarte en mejorar continuamente, Tomar decisiones basados en datos y resultados. Gestionar las relaciones humanas.
- c) Enfocarte en el cliente, Personas comprometidas en la organización, Liderazgo en varios niveles de la organización y Tratar todas las actividades como procesos.

☒ C y a

3. Marque verdadero o falso el siguiente enunciado " Control de calidad es una inspección al que sometemos un producto o servicio para determinar si cumple unos estándares previamente fijados por la organización"

☒ Verdadero

b) Falso

c) A y b

4. Marque verdadero o falso el siguiente enunciado " Control de calidad es asegurar que cada vez que se realiza un proceso u operación unitarias, la misma información, métodos, habilidades y controles se usen y apliquen de manera consistente en la empresa productora de alimentos"

a) Verdadero

☒ Falso

c) A y b

Anexo 20

Evaluación de diagnóstico final Actividad 4

EVALUACIÓN TEMA Nº4 "INOCUIDAD ALIMENTARIA"

Cooperativa Agraria Cafetalera "San Juan del Oro" Ltda.

1. ¿Cuáles son las cinco claves de la inocuidad alimentaria?

- a) Mantenga la limpieza; separe alimentos crudos y cocinados; cocine completamente; mantenga los alimentos a temperaturas seguras; la calidad de los alimentos.
- b) Separe alimentos crudos y cocinados; cocine completamente; mantenga la limpieza; use agua y materias primas seguras; mantenga los alimentos a temperaturas seguras.
- ☒ c) Mantenga la limpieza; separe alimentos crudos y cocinados; cocine completamente; requerimiento nutricional; use agua y materias primas seguras.

2. ¿Cuáles son los principios de la calidad?

- a) Enfocarte en el cliente, Liderazgo en varios niveles de la organización, Personas comprometidas en la organización.
- b) Centrarte en mejorar continuamente, Tomar decisiones basados en datos y resultados, Gestionar las relaciones humanas.
- c) Enfocarte en el cliente, Personas comprometidas en la organización, Liderazgo en varios niveles de la organización y Tratar todas las actividades como procesos.

☒ C y a
3. Marque verdadero o falso el siguiente enunciado " Control de calidad es una inspección al que sometemos un producto o servicio para determinar si cumple unos estándares previamente fijados por la organización"

- a) Verdadero
- ☒ b) Falso
- c) A y b

4. Marque verdadero o falso el siguiente enunciado " Control de calidad es asegurar que cada vez que se realiza un proceso u operación unitarias, la misma información, métodos, habilidades y controles se usen y apliquen de manera consistente en la empresa productora de alimentos"

- a) Verdadero
- ☒ b) Falso
- c) A y b

Anexo 21

Evaluación de diagnóstico inicial Actividad 5

EVALUACIÓN TEMA N°5 "SEGURIDAD ALIMENTARIA"
Cooperativa Agraria Cafetalera "San Juan del Oro" Ltda.

1. ¿Como se da la seguridad alimentaria?

- a) Inseguridad alimentaria leve se produce cuando existe incertidumbre.
- b) Se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos.
- c) Cuando la calidad de los alimentos y su variedad se ve comprometida o se reduce drásticamente.
- ☒ d) Se llega a este punto cuando no se consumen alimentos durante un día o más.

2. ¿Cuáles son los factores que influyen en la seguridad alimentaria?

- ☒ a) Producción agropecuaria.
- b) Empleo e ingresos monetarios.
- c) Precios de los alimentos.
- d) Condiciones biofísicas de la producción
- e) Toda las anteriores.

3. ¿En Qué Consiste La Seguridad Alimentaria De Los Alimentos?

- a) Consiste en propiciar las condiciones que permitan conservarlos en buen estado; para que su consumo no represente un riesgo para la salud, aspecto fundamental para que un alimento se considere de calidad.
- ☒ b) Consiste del tipo de desastre, su duración y extensión, así como el estado nutricional de la población previo al desastre.
- c) Consiste del tipo de desastre, su duración y extensión, así como el estado nutricional de la población previo al desastre.

4. Marque verdadero (v) o falso (f) según corresponda:

Disponibilidad: No hace referencia a la producción. (v)

Estabilidad: La inseguridad alimentaria puede ser transitoria. (f)

Acceso: La falta de acceso a los alimentos puede deberse a cuestiones físicas (v)

Consumo: La ingesta de alimentos debe responder a las necesidades nutricionales. (v)

Anexo 22

Evaluación de diagnóstico final Actividad 5

EVALUACIÓN TEMA Nº5 "SEGURIDAD ALIMENTARIA"

Cooperativa Agraria Cafetalera "San Juan del Oro" Ltda.

1. ¿Como se da la seguridad alimentaria?

- a) Inseguridad alimentaria leve se produce cuando existe incertidumbre.
- ☒ b) Se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos.
- c) Cuando la calidad de los alimentos y su variedad se ve comprometida o se reduce drásticamente.
- d) Se llega a este punto cuando no se consumen alimentos durante un día o más.

2. ¿Cuáles son los factores que influyen en la seguridad alimentaria?

- a) Producción agropecuaria.
- b) Empleo e ingresos monetarios.
- c) Precios de los alimentos.
- d) Condiciones biofísicas de la producción
- ☒ e) Toda las anteriores.

3. ¿En Qué Consiste La Seguridad Alimentaria De Los Alimentos?

- a) Consiste en propiciar las condiciones que permitan conservarlos en buen estado; para que su consumo no represente un riesgo para la salud, aspecto fundamental para que un alimento se considere de calidad.
- ☒ b) Consiste del tipo de desastre, su duración y extensión, así como el estado nutricional de la población previo al desastre.
- c) Consiste del tipo de desastre, su duración y extensión, así como el estado nutricional de la población previo al desastre.

4. Marque verdadero (v) o falso (f) según corresponda:

- Disponibilidad: No hace referencia a la producción. (V)
- Estabilidad: La inseguridad alimentaria puede ser transitoria. (V)
- Acceso: La falta de acceso a los alimentos puede deberse a cuestiones físicas (F)
- Consumo: La ingesta de alimentos debe responder a las necesidades nutricionales. (F)

Anexo 23

Evaluación de diagnóstico inicial Actividad 6

EVALUACIÓN TEMA N°6 “SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO”

Cooperativa Agraria Cafetalera “San Juan del Oro” Ltda. *

1. Es la norma con rango legal que regula todo lo referente a la prevención en la seguridad y salud en el trabajo en todos los sectores económicos a nivel nacional, tanto en entidades públicas como privadas.

Este concepto corresponde a:

- a) Constitución política del Perú.
 - b) Pirámide de Kelsen
 - ☒ c) Ley N°297783, Ley de Seguridad en el trabajo
 - d) DS 005-2012-TR
- 2.
- a) El objetivo de la ley N°29783 es promover unadeen el país.
 - b) La ley N°29783 es aplicable a.....los sectores económico y de servicios, comprender a todos losy los.....bajo régimen laboral de la ACTIVIDAD.....en todo el Perú. trabajadores de las fuerzas armadas y de la policía nacional del Perú y trabajadores por cuenta propia.
- 3.
- a) Cooperación e información y capacitación
 - ☒ b) Gestión integral, atención integral de salud
 - c) Prevención y responsabilidad
 - d) Consulta y participación, primacía de la realidad y protección
 - e) Justicia y libertad.
4. De acuerdo al D. S. 011- 2019-TR-CONSTRUCCION, marque la alternative correcta.
- a) Establece la eleccion de nuevos representantes de los trabajadores cuando el comite ha perdido el 50% de sus representates titulares y/o suplentes.
 - b) La investigacion de accidente incapacitante o mortal debe ser realizado por una commission investigadora integrada por: un profesional designado por el empleador, quien lidera la commission. El jefe inmediato del trabajador accidentado. Un representante del comite/ subcomite de SST o supervisor SST(según aplique). La prevencionista de riesgos a cargo de la obra.
 - ☒ c) Se requiere contar con un “procedimiento de autorizacion de visitas” (art.11), estableciendose una indumentaria y EPP’s minimos para las visitas
 - d) Todas son correctas.

Anexo 24

Evaluación de diagnóstico final Actividad 6

EVALUACIÓN TEMA N°6 "SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO" Cooperativa Agraria Cafetalera "San Juan del Oro" Ltda.

1. Es la norma con rango legal que regula todo lo referente a la prevención en la seguridad y salud en el trabajo en todos los sectores económicos a nivel nacional, tanto en entidades públicas como privadas.

Este concepto corresponde a:

- a) Constitución política del Perú.
 - b) Pirámide de Kelsen
 - c) Ley N°297783, Ley de Seguridad en el trabajo
 - ☒ d) DS 005-2012-TR
- 2.
- a) El objetivo de la ley N°29783 es promover una norma de prevención en el país.
 - b) La ley N°29783 es aplicable a todos los sectores económico y de servicios, comprender a todos los y los bajo régimen laboral de la ACTIVIDAD en todo el Perú, trabajadores de las fuerzas armadas y de la policía nacional del Perú y trabajadores por cuenta propia.
- 3.
- a) Cooperación e información y capacitación
 - b) Gestión integral, atención integral de salud
 - c) Prevención y responsabilidad
 - d) Consulta y participación, primacía de la realidad y protección
 - ☒ e) Justicia y libertad.
4. De acuerdo al D. S. 011- 2019-TR-CONSTRUCCION, marque la alternativa correcta.
- a) Establece la elección de nuevos representantes de los trabajadores cuando el comité ha perdido el 50% de sus representantes titulares y/o suplentes.
 - b) La investigación de accidente incapacitante o mortal debe ser realizado por una comisión investigadora integrada por: un profesional designado por el empleador, quien lidera la comisión. El jefe inmediato del trabajador accidentado. Un representante del comité/ subcomité de SST o supervisor SST (según aplique). La prevención de riesgos a cargo de la obra.
 - c) Se requiere contar con un "procedimiento de autorización de visitas" (art. 11), estableciéndose una indumentaria y EPP's mínimos para las visitas
 - ☒ d) Todas son correctas.

Anexo 25

Evaluación de diagnóstico inicial Actividad 7

EVALUACION DE DIAGNOSTICO DEL IPERC (Identificación De Peligro Y Evaluación De Riesgos Y Control)

1. El propósito de realizar el IPERC es:

- a) Encontrar las causas básicas de un incidente
- b) Reconocer peligros de un lugar de trabajo, evaluar el riesgo asociado e implementar medidas de control.
- ☒ c) Reduce los riesgos a niveles establecidos.
- d) prevenir la ocurrencia de accidentes en el trabajo.

2. ¿La identificación de riesgos se hace solamente en la fase de planificación?

- a) No, la identificación de riesgos debe ser continua durante todo el proyecto.
- b) De entrada, no es importante contar con un instrumento que sirva para el registro.
- ☒ c) No es importante contar con un marco de referencia de los riesgos presentes

3. Que entiende usted de peligros y riesgos.

- a) El peligro puede causar lesión o enfermedad, daño a la propiedad y/o paralización de un proceso, en cambio, el riesgo es la combinación de la probabilidad y la consecuencia de no controlar el peligro.

- b) Es la correlación de la peligrosidad de un agente o condición física y la exposición de los trabajadores con la posibilidad de causar efectos adversos para su salud o vida, o dañar al centro de trabajo.

☒ es una situación que produce un nivel de amenaza a la vida, la salud, la propiedad o el medio ambiente.

4. Marque verdadero (v) o falso (f) según corresponda:

- Para identificar los peligros hay que saber tres cosas: cual es la fuente de daño, quien puede ser dañado y como puede ocurrir el daño. (f)
- El riesgo es la combinación de la probabilidad de la ocurrencia y de la severidad de las consecuencias. (f)
- Los gases y líquidos inflamables con peligros eléctrico. (v)
- IPERC según LA NORMATIVA VIGENTE, no es una herramienta de gestión mediante la cual se localiza y reconoce que existe un peligro y se define sus características. (f)

Anexo 26

Evaluación de diagnóstico final Actividad 7

EVALUACION DE DIAGNOSTICO DEL IPERC (Identificación De Peligro Y Evaluación De Riesgos Y Control)

1. El propósito de realizar el IPERC es:

- a) Encontrar las causas básicas de un incidente
- b) Reconocer peligros de un lugar de trabajo, evaluar el riesgo asociado e implementar medidas de control.
- ☒ c) Reduce los riesgos a niveles establecidos.
- d) prevenir la ocurrencia de accidentes en el trabajo.

2. ¿La identificación de riesgos se hace solamente en la fase de planificación?

- a) No, la identificación de riesgos debe ser continua durante todo el proyecto.
- b) De entrada, no es importante contar con un instrumento que sirva para el registro.
- ☒ c) No es importante contar con un marco de referencia de los riesgos presentes

3. Que entiende usted de peligros y riesgos.

- a) El peligro puede causar lesión o enfermedad, daño a la propiedad y/o paralización de un proceso, en cambio, el riesgo es la combinación de la probabilidad y la consecuencia de no controlar el peligro.

- b) Es la correlación de la peligrosidad de un agente o condición física y la exposición de los trabajadores con la posibilidad de causar efectos adversos para su salud o vida, o dañar al centro de trabajo.

☒ es una situación que produce un nivel de amenaza a la vida, la salud, la propiedad o el medio ambiente.

4. Marque verdadero (v) o falso (f) según corresponda:

- Para identificar los peligros hay que saber tres cosas: cual es la fuente de daño, quien puede ser dañado y como puede ocurrir el daño. (f)
- El riesgo es la combinación de la probabilidad de la ocurrencia y de la severidad de las consecuencias. (f)
- Los gases y líquidos inflamables con peligros eléctrico. (v)
- IPERC según LA NORMATIVA VIGENTE, no es una herramienta de gestión mediante la cual se localiza y reconoce que existe un peligro y se define sus características. (f)

Anexo 27

Evaluación de diagnóstico inicial Actividad 8

EVALUACIÓN "PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD" EN LA COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA "SAN JUAN DEL ORO" LTDA.

Nº	Preguntas:	V	F
1	Es recomendable que los manipuladores de alimentos utilicen mascarillas desechables que cubra estrictamente y completamente la nariz y boca.		✓
2	La medidas de prevención para el personal administrativo, atención a publico, lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón, usar mascarilla según el protocolo y cubrir boca y nariz al momento de estornudar o toser.	✗	
3	Las medidas de prevención de bioseguridad son ,limpiar y desinfectar, señalizaciones, capacitar al personal, evitar ingreso de animales, contenedores de colores para materiales biológicos, químicos y físicos.	✗	
4	El personal durante la manipulación debe contar con los implementos de bioseguridad, guantes, mandiles, sombreros, botas, chalitas.	✗	

Anexo 28

Evaluación de diagnóstico final Actividad 8

EVALUACIÓN "PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD" EN LA COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA "SAN JUAN DEL ORO" LTDA.

Nº	Preguntas:	V	F
1	Es recomendable que los manipuladores de alimentos utilicen mascarillas desechables que cubra estrictamente y completamente la nariz y boca.		✓
2	La medidas de prevención para el personal adminitrativo,atención a publico, lavarse las manos frecuentemente con agua y jabon,usar mascarilla según el protocolo y cubrir boca y nariz al momento de estornudar o toser.	✗	
3	Las medidas de prevención de bioseguridad son ,limpiar y desinfectar, señalizaciones, capacitar al personal, evitar ingreso de animales, contenedores de colores para materiales biológicos, químicos y físicos.	✗	
4	El personal durante la manipulación debe contar con los implementos de bioseguridad,guantes,mandiles,sobreros,botas,chalitas.		✗

Anexo 29

Encuesta de satisfacción (Actividad 1, 2, 3 y 4)

Encuestas de satisfacción

Que te pareció las capacidades impartidas

C1.-Base legal y su ámbito de aplicación.

- ☒ A. Bueno
- B. Regular
- C. Malo

C2.-Principios de higiene y saneamiento.

- ☒ A. Bueno
- B. Regular
- C. Malo

C3.-Buenas prácticas de manipulación de alimentos.

- ☒ A. Bueno
- B. Regular
- C. Malo

C4.-Inocuidad Alimentaria

- ☒ A. Bueno
- B. Regular
- C. Malo

C5.-Seguridad Alimentaria.

- A. Bueno
- B. Regular
- C. Malo

C6.-Seguridad y salud en el trabajo (SST).

- A. Bueno
- B. Regular
- C. Malo

C7.-Importancia de una matriz IPERC y casos prácticos.

- A. Bueno
- B. Regular
- C. Malo

C8.-Protocolos de Bioseguridad.

- A. Bueno
- B. Regular
- C. Malo

Anexo 30

Encuesta de satisfacción (Actividad 5, 6, 7 y 8)

Encuestas de satisfacción

Que te pareció las capacidades impartidas

C1.-Base legal y su ámbito de aplicación.

- ☒ A. Bueno
- ☐ B. Regular
- ☐ C. Malo

C2.-Principios de higiene y saneamiento.

- ☐ A. Bueno
- ☐ B. Regular
- ☐ C. Malo

C3.-Buenas prácticas de manipulación de alimentos.

- ☐ A. Bueno
- ☐ B. Regular
- ☐ C. Malo

C4.-Inocuidad Alimentaria.

- ☐ A. Bueno
- ☐ B. Regular
- ☐ C. Malo

C5.-Seguridad Alimentaria.

- ☐ A. Bueno
- ☒ B. Regular
- ☐ C. Malo

C6.-Seguridad y salud en el trabajo (SST).

- ☒ A. Bueno
- ☐ B. Regular
- ☐ C. Malo

C7.-Importancia de una matriz IPERC y casos prácticos.

- ☒ A. Bueno
- ☐ B. Regular
- ☐ C. Malo

C8.-Protocolos de Bioseguridad.

- ☒ A. Bueno
- ☐ B. Regular
- ☐ C. Malo

Anexo 31

Encuesta de satisfacción Actividad 9

Encuestas de satisfacción	Encuestas de satisfacción
Que te pareció las capacidades impartidas	Que te pareció las capacidades impartidas
C1.-Base legal y su ámbito de aplicación. ☒ A. Bueno B. Regular C. Malo	C5.-Seguridad Alimentaria. ☒ A. Bueno B. Regular C. Malo
C2.-Principios de higiene y saneamiento. ☒ A. Bueno B. Regular C. Malo	C6.-Seguridad y salud en el trabajo (SST). A. Bueno ☒ B. Regular C. Malo
C3.-Buenas prácticas de manipulación de alimentos. A. Bueno B. Regular ☒ C. Malo	C7.-Importancia de una matriz IPERC y casos prácticos. ☒ A. Bueno B. Regular C. Malo
C4.-Inocuidad Alimentaria. ☒ A. Bueno B. Regular C. Malo	C8.-Protocolos de Bioseguridad. ☒ A. Bueno B. Regular C. Malo

Anexo 32

Concentración del equipo en de la C. A.C. San Juan del Oro



Anexo 33

Recepción de los participantes o colaboradores de la Cooperativa



Anexo 34

Apertura de proyección social



Nota. Presentación del equipo a cargo de la Mg.Tania y el Gerente ante los beneficiarios de la Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro

Anexo 35

Palabras de Gerente General de Institución



Nota: Inicio de apertura de proyecto denominado “Fortalecimiento en BPM y SST en La Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan Del Oro Ltda.” en la sede Juliaca.

Anexo 36

Actividad N°1



Nota. Inicio de apertura con las exposiciones con la actividad 1 y 2

Anexo 37

Actividad N°2



Nota. Exposición de la actividad 2 esto con el fin de mejorar sus condiciones de salud en lo referente al aseo personal.

Anexo 38

Actividad N°2



Anexo 39

Actividad N°2



Nota. La Cooperativa Agraria San Juan Del Oro nos dio un reconocimiento del laboratorio en la cual desarrollan el proceso de café.

Anexo 40

Actividad N°2



Nota. Las explosiones de la fecha 14 de septiembre se concluyó con la Aceptación y Satisfacción del Gerente General De La Cooperativa Agraria San Juan Del Oro Ing. Mateo Quispe Capajaña y sus colaboradores.

Anexo 41

Actividad N° 3



Nota. Inicio de la actividad 3

Anexo 42

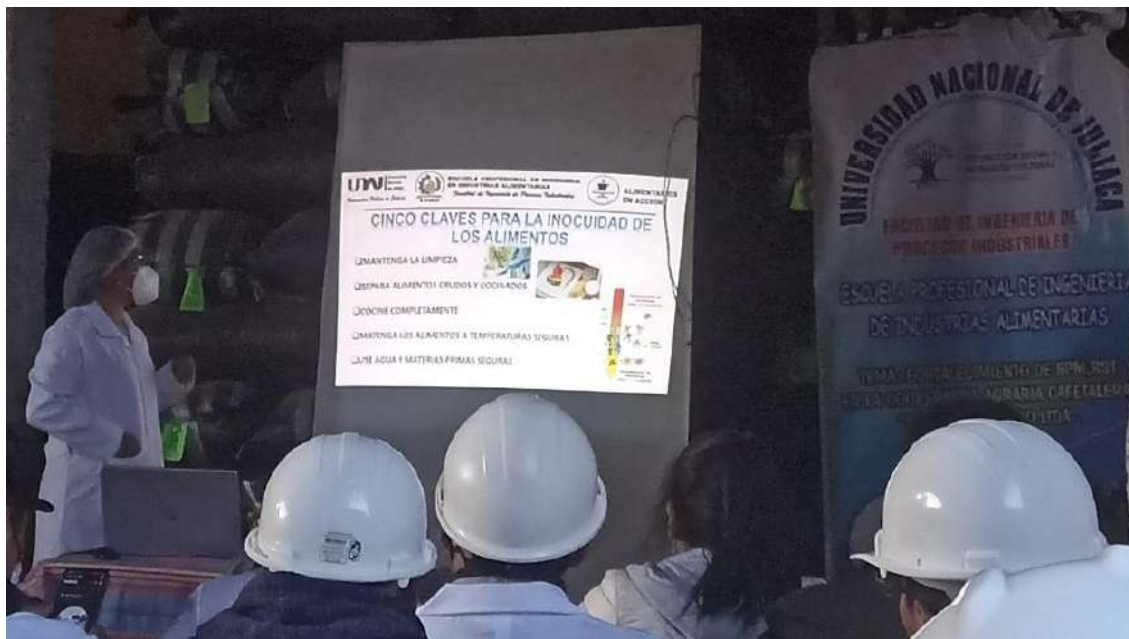
Actividad N°3



Nota. Actividad 3 se detalló la higiene personal de los operarios y a los beneficiarios presentes para así lograr alimentos seguros.

Anexo 43

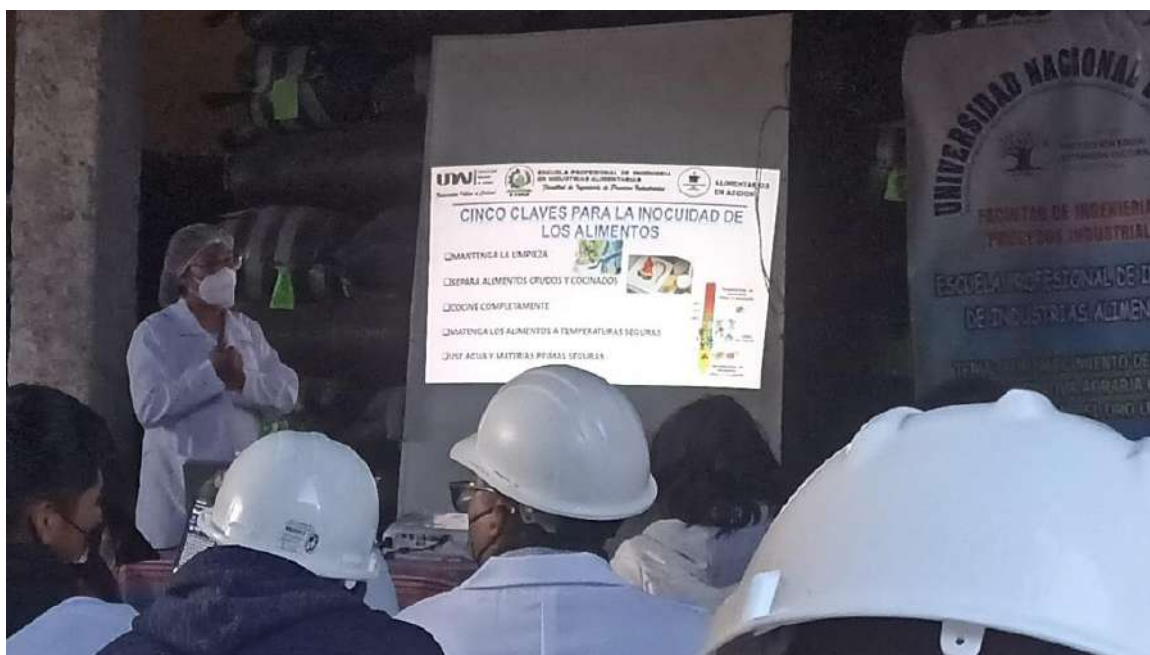
Actividad N°4



Nota. Se inicio con la exposición de la cuarta actividad con el tema de Inocuidad alimentaria, para determinar el control de calidad de los alimentos.

Anexo 44

Actividad N°4



Nota. se detalló ante los beneficiarios presentes sobre Inocuidad alimentaria, para prevenir intoxicación e infección alimentaria de los consumidores.

Anexo 45

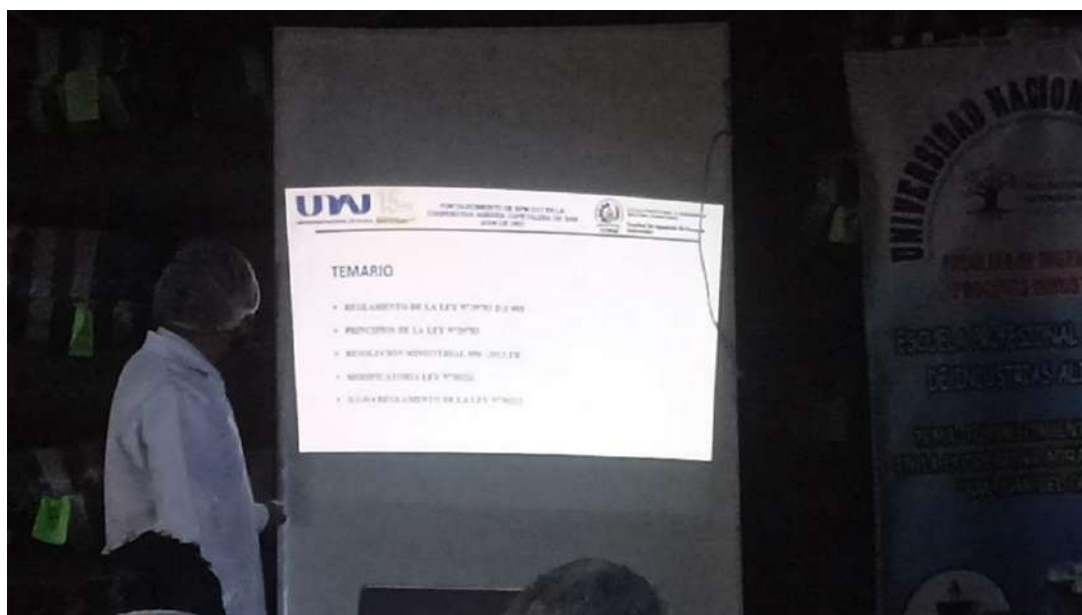
Actividad N°5



Nota. Inicio de la quinta actividad con el tema de Seguridad alimentaria dando a conocer la importancia física, la utilización y la estabilidad de los alimentos.

Anexo 46

Actividad N°6



Nota. Inicio de la sexta actividad con el tema de Seguridad y salud en el trabajo (SST), para tener claro las leyes y normas que tienen como objetivo promover una cultura de prevención de riesgos laborales de los trabajadores.

Anexo 47

Actividad N°6



Nota. se explicó importancia de la seguridad y salud en el trabajo para la rentabilidad de la organización y así puedan identificar los operarios y trabajadores.

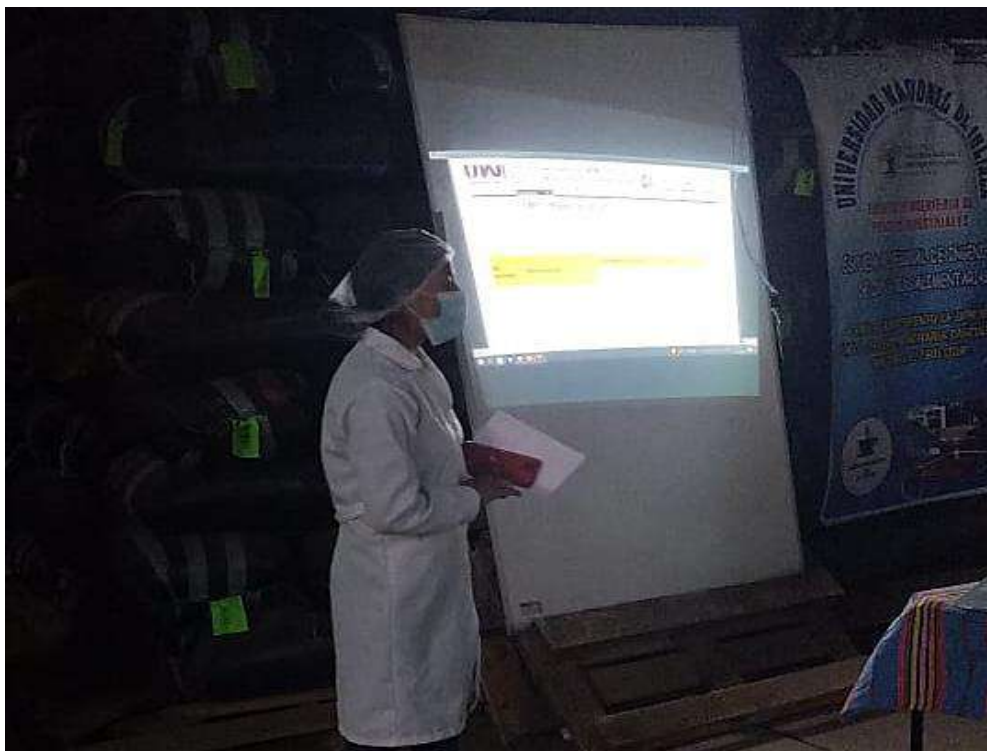
Anexo 48

Actividad N°6



Anexo 49

Actividad N°7



Anexo 50

Actividad N°7



Nota. se dio a conocer los términos y condiciones, para así poder controlar los peligros y riesgos durante la ejecución de las actividades y así como también prevenir lesiones y enfermedades ocupacionales.

Anexo 51

Actividad N°7



Anexo 52

Actividad N°8



Anexo 53

Actividad N°8



Nota. se inició con la octava actividad con el tema de Protocolos de bioseguridad, dando a conocer la importancia para un buen desarrollo de medidas, mitiga, controlar y evitar la propagación del covid 19.

Anexo 54

Actividad N°8



Nota. Ejecución del buen manejo de los protocolos de bioseguridad en las Medidas de inocuidad durante la postcosecha del proceso de café.

Anexo 55

Actividad 9 San Pedro de Putina Punco



Nota. Inicio de apertura de proyecto denominado “Fortalecimiento en BPM y SST en La Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan Del Oro Ltda.” en la sede San Pedro de Putina Punco.

Anexo 56

Actividad 9 bases legales y su ámbito de aplicación



Anexo 57

Actividad 9 se capacito sobre principios de higiene y saneamiento



Anexo 58

Actividad 9 Capacitación de buenas prácticas de manipulación



Anexo 59

Actividad 9 inocuidad alimentaria



Nota. se inicio con el desarrollo y explicacion de las capacitaciones.

Anexo 60

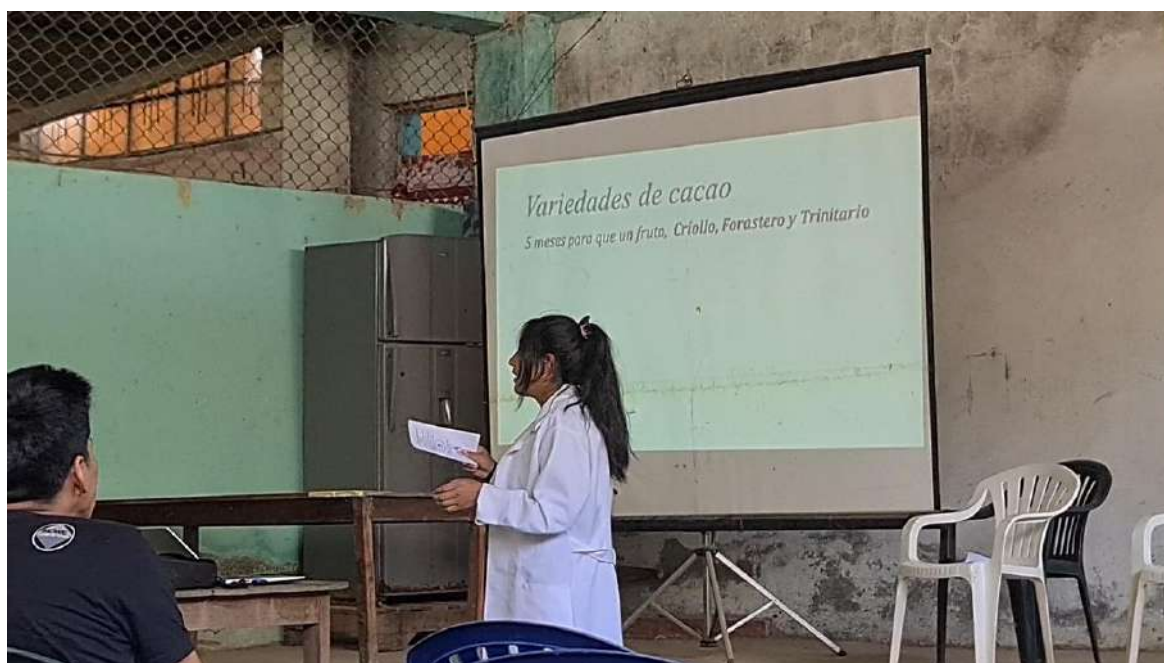
Actividad 9



Nota. Se dio a conocer la importancia y valores que se deben de tomar en la ejecución de las distintas actividades que se realicen en el proceso de la producción.

Anexo 61

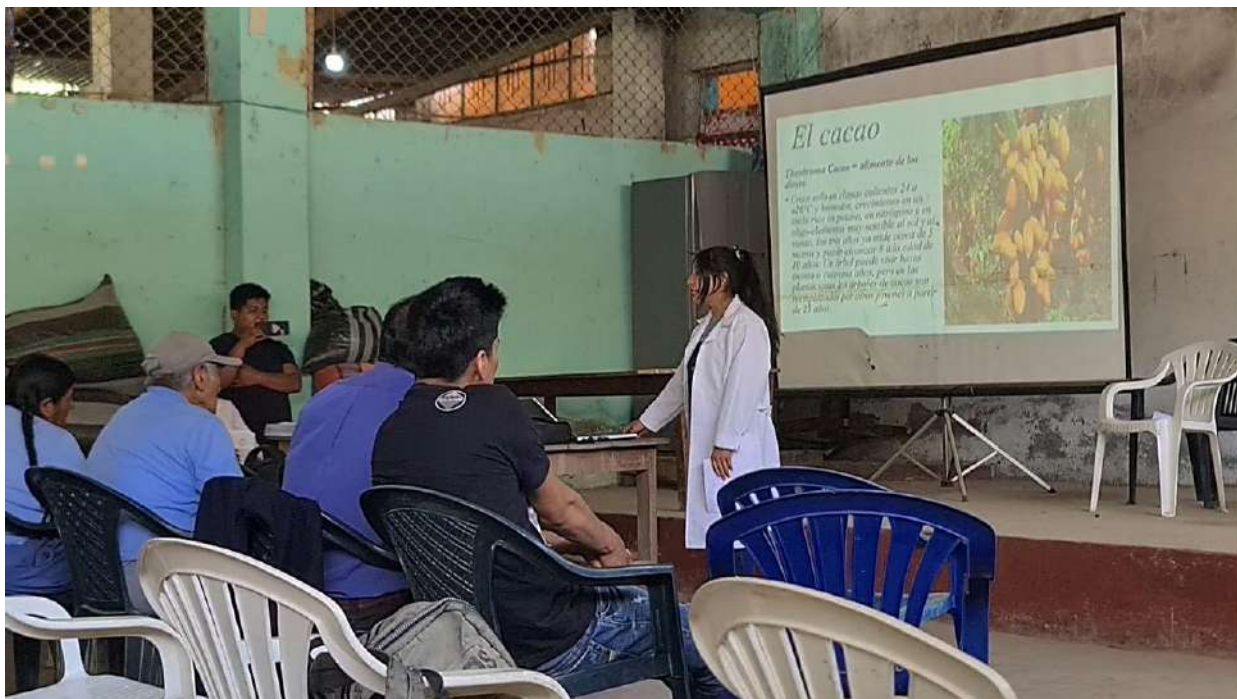
Actividad 9 Capacitación de seguridad y salud en el trabajo



Nota. se dio a conocer la seguridad en el trabajo y protocolos de bioseguridad para evitar enfermedades ocupacionales y lesiones.

Anexo 62

Actividad 9 Capacitación de importancia de la una matriz IPERC



Nota. se dio a conocer la seguridad en el trabajo y protocolos de bioseguridad para evitar enfermedades ocupacionales y lesiones.

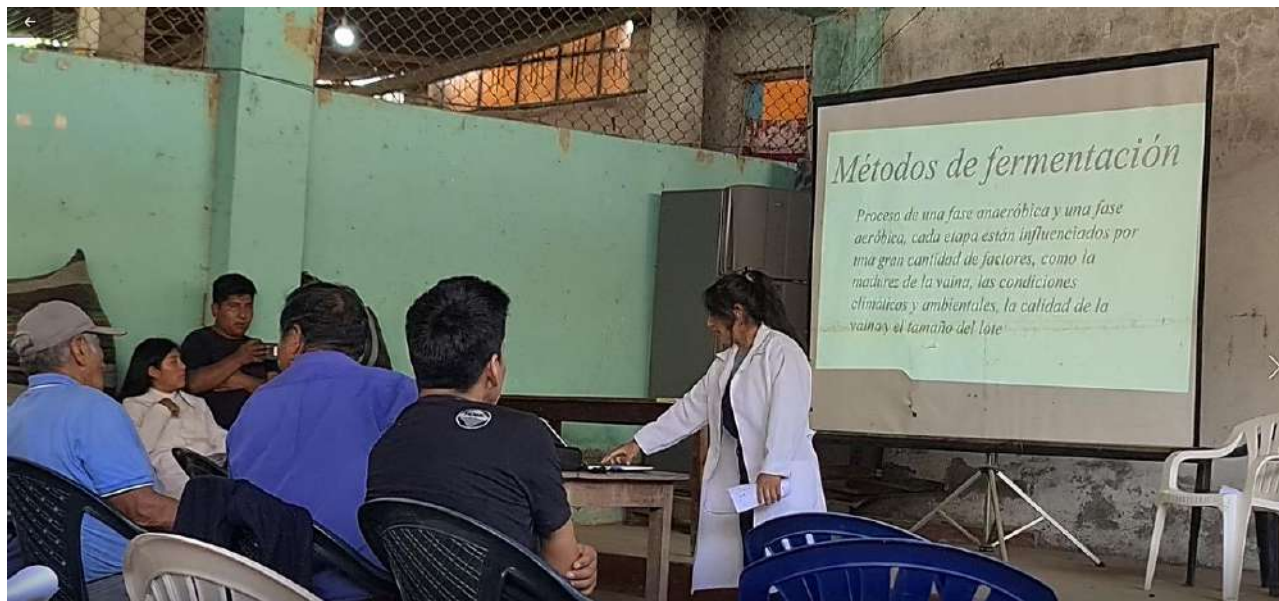
Anexo 63

Actividad 9 Capacitación de protocolos de bioseguridad



Anexo 64

Actividad 9 diagnostico final



Anexo 65

Actividad 9 diagnóstico inicial



Anexo 66

Asistencia de la actividad 1 y 2

TEMA: (Bases Legales y Ambitos de Aplicación, Principio higiene y saneamiento)

LISTA DE ASISTENCIA DE CAPACITACION N°1 (JULIACA)

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	N° DNI	FIRMA
1	Diane Esther Mamani Huaraca	72133083	
2	Josith Julissa Corta Mamani	70614982	
3	Lizeth Xiomara Paez Mamani	76562209	
4	ALDO Quispe MAMANI	4758 2694	
5	Gady Rocio Huaracacallo Mamani	74363274	
6	Gabriela Surin Cayo Vampara	75672437	
7	Deysi Janet Genio Yujra	77177470	
8	Mary Luz Mamani Choque	7584464	
9	MARINA LARICO CHIRINA	44457553	
10	Morthea Faustina Jihualenco Huaynacho	70493063	
11	Lizeth Sandra Quispe Leque	74581358	
12	Nery Tintaya Leima	75449470	
13	Dania Mamani Huaraca	23818402	
14	Franklin Pedro Luis Hosmer Quispe	70166777	
15	Ernyon Arnaldo Calizaya Pavi	71411713	
16	Yessica Newman Choque	76224404	
17	Lizeth Eulalia Larico Surin	72542585	
18	Doris Soledad Huonuo Taura	71547350	
19	Ariza Cuentu Luis Ayud	75188223	
20	Quispe Mamani Pamela Soledad	70852244	

21	Quispe Czarffe Luis Miguel	78012043	
22	Hanco Juarez Carla	75661737	
23	Aguilar Apaza Evelyn Carmen	73234883	
24	Chavez Quispe Ronald Carlos	71735622	
25	Flore Apaza David Jhesep	73415825	
26	Arizaca Tacuri Luisa Angel	78562458	
27	Quispe Jacho Rios Esmeralda	71551224	
28	Piza Quidori Federico	02537302	
29	Canaza Quispe Genio	02536444	
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			

Anexo 67

Asistencia de la actividad

TEMA: Buenas practicas de Manipulación de Alimentos.			
LISTA DE ASISTENCIA DE CAPACITACION N°1 (JULIACA)			
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	N° DNI	FIRMA
1	James Anderson Aucapina Pauca	74887685	
2	LUQUE MAMANI YUNIOR	75547227	
3	Leocadia Izumi Kiyuay Eduardo	75426045	
4	Chaque Ochoa Elvis Jesus	75924473	
5	Kalher Jimoteo Charcha Chela	77046924	
6	Hugo Supo Panillo	44312004	
7	Juan Carlos Cutimbo Quispe	75856426	
8	Viamonte Peralka Lenin Estivan	75374745	
9	Karem Mikey Hanco Lizarraga	76842877	
10	Yenni Huanca Quispe	74322179	
11	Abul Dino Vera Bellido	74642760	
12	Lizbeth Dina Cuevas Turpo	71868396	
13	Gady Rocio Huarcacollo Mamani	74363294	
14	Aldo Quispe Mamani	47582614	
15	Albert Brayam Ccoma Cruz	73311185	
16	Orayen Jossop Quispe Maquera	73896560	
17	Shonataw Anibal Charabi Quispe	71909836	
18	Brian Anderson Mamani Huanca	76126603	
19	Edson Alexis Mamani Rojas	74441156	
20	Jeampieris Lenin Medina Condori	61320817	
21	Rivaldo Holson Condori Pains	71619827	
22	ANGELIS VALERUS HUANCAN CUTIPIS	72643090	
23	Urel Franco Tito Prios	41855218	
24	Kety Yojayda Condori Cayra	73525664	
25	Diana Stefany Condori Flomani	75521450	
26	EDIT MAGALY YUCOA APAZA	76028881	
27	ANITA KATUCUNIS MUISA YUCOA	7477033	
28	Aden Smith Cruz Mamani	72479246	
29	Alvin Joel Quispe Mamani	75327985	
30	Carli Quispe Niflin Alan	73647965	
31	Sinayda Condori Hanco	74702435	
32	Fernando Amador Collanzui Tito	76325717	
33	Carlos Jesus Quispe Guzman	77545486	
34	Frank Carlos Cochana Alonzo	71793626	
35	Jose Santos Pacara Collanzui	76833320	
36	Jaam Paul Tcoya Benito	74470503	
37	Cintia Maran Yina Suanca	75517364	
38	Amelia Evelyn Ticona pari	66117245	
39	Yoselin Diana Parica Bolizano	75342708	
40	Zidame Ayamamani Comayagua	45744225	

Anexo 68

Asistencia de la actividad 4

TEMA: Inocuidad Alimentaria.			
LISTA DE ASISTENCIA DE CAPACITACION N°1 (JULIACA)			
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	N° DNI	FIRMA
1	Yoselin Diana Panca Belizario	75342708	
2	Zidano Ayamamari Codmaghua	75799225	
3	Emilia Miriam Yana Sucasaca	75517344	
4	Amelia Evelyn Fienza Pati	60177245	
5	Carlos Jesús Quispe Guzmán	77305486	
6	Uriel Franco Ito Arias	61255318	
7	ANGELES VANDER HUANCA CUTIPA	72643090	
8	Rivaldo Holten Condori Pajwa	71619827	
9	Cecili Quispe Niflin Alan	73647965	
10	James Anderson Aucapina Pauca	74887685	
11	Sinayda Condori Haneco	74702435	
12	Juan Carlos Cutimbo Quispe	75856426	
13	Brian Anderson Mamani Huanca	76126605	
14	Juan Pool Egoza Benito	74470503	
15	Ringo Abel Chauri Numa	77169876	
16	Xavier Eduardo Córdova Lucero	75486045	
17	Rivaldo Holten Condori Pajwa	71619827	
18	E Kety Yajayda Condori Cayra	73525664	
19	DIANA STEFANY CONDORI MAMANI	75521450	
20	EDIT MASALY YUCRA APARA	78028381	
21	JANETH KATHERINE LUISA YUCRA	72177033	
22	Adan Smith Cruz Mamani	72479246	
23	Alvin Joel Quispe Mamani	75327985	
24	Fernando Amador Collanqui Tito	76325711	
25	Frank Carlos Cahuana Morocca	71793626	
26	José Santos Pacara Collanqui	70813320	
27	LUCAS MAMANI JUNIOR	75547227	
28	Choque Ochoa Elvis Jesús	75924473	
29	Walker Timoteo Chauca Chala	77046929	
30	Hugo Supo Parillo	74312004	
31	Karen Mikay Haneco Lizarraza	76648877	
32	Yenni Huanca Quispe	74328779	
33	Thonatan Anibal Chambi Quispe	71909836	
34	Bryan Sotsep Quispe Maquera	73896360	
35	Albert Croyama Cerna Cruz	73311195	
36			
37			
38			
39			
40			

Anexo 69

Asistencia de la actividad 5

TEMA: Seguridad Alimentaria.			
LISTA DE ASISTENCIA DE CAPACITACION N°1 (JULIACA)			
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	N° DNI	FIRMA
1	Frank Carlos Cabrera Alarcco	71993626	
2	Edson Alexis Mamani Rojas	74141186	
3	Brian Anderson Mamani Huanca	76126605	
4	Dacaro Callangui Jose Santos	7533320	
5	Viamonte Peralta Lenin Estiven	75374445	
6	Cutimbo Quispe Juan Carlos	75856426	
7	Walker Jimoteo Chaucho Chata	77046929	
8	Juan Paul Egoza Benitez	74470503	
9	Jesempiers Lenin Medina Condori	61370839	
10	Jandth Katherine Huiza Yucra	7207033	
11	Hugo Supo Parillo	44312004	
12	Karen Miquez Hanco Lizaraga	76842877	
13	Siliana Stefany Condori Mamani	75521450	
14	Condori Cayra Kety Yojayda	73525664	
15	EDIT MAGALY YUCRA APAZA	76029381	
16	Olus Jesus Choque Ochoa	75924475	
17	Alvin Joel Quispe Mamani	75327985	
18	Sinayda Condori Hanco	74702435	
19	Uriel Franco Tito Brice	61252318	
20	HUANCA CUTIPA ANGELES VALERIS	92643090	
21	Rivaldo Holsen Condori Paiva	71619827	
22	Uriel Franco Tito Brice	61252319	
23	Kety Yojayda Condori Cayra	73525664	
24	DIANA STEFANY CONDORI MAMANI	75521450	
25	EDIT MAGALY YUCRA APAZA	76029381	
26	Hongo Abel Chaima Numa	7216526	
27	Adan Smith Cruz Mamani	72479246	
28	Cori Quispe Niflin Alan	75547965	
29	Fernando Amador Callangui Tito	75327911	
30	Quispe Gontarun Carlos Jesus	77505486	
31	James Anderson Aucapac Paucar	74889685	
32	LUQUE MAMANI JUNIOR	75547227	
33	Lozalla Luiza Xavier Edgardo	75496045	
34	Yenni Huanca Quispe	74322179	
35	Andra Euden Ticona Parr	60171245	
36	Cathia Milam Yana Sucara	75513344	
37	Zidare Ayamamani Coimayhua	75744225	
38	YOSELIN DIANA PANCA BELIZARIO	75342708	
39	Jhonatan Aribal Chambi Quispe	71909836	
40	Brayan Sossep Quispe Macquera	73846560	
41	Albert Brayam Ceama Cruz	73311195	

Anexo 70

Asistencia de la actividad 6

TEMA: Seguridad y Salud en el trabajo (SSST)			
LISTA DE ASISTENCIA DE CAPACITACION N°1 (JULIACA)			
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	N° DNI	FIRMA
1	Samuel Anderson Alcaraz Paucay	74887685	
2	Carl Quispe Nifin Alan	73647965	
3	Quispe Gumercio Carlos Sosos	77504466	
4	Escobedo Ticona Kaceri Edicido	75486045	
5	Cruz Mamani Adan Smith	72479246	
6	Chambi Quispe Jhonatan Anibal	71909836	
7	Quispe Maquera Bryan Sossep	73696560	
8	LOQUE MAMANI YANICE	75547227	
9	Yenni Huanca Quispe	74322179	
10	ANGELES VENERIA HUANCAN CUIRA	72643090	
11	Rivaldo Holsen Condori Pairo	71619827	
12	Ortiz Franco Dto Arico	61255319	
13	Key Yajayda Condori Cayla	73525664	
14	DIANA STEFANY CONDORI DIAMANI	95521150	
15	EDIT MAGALY WERA AFARA	76026331	
16	JANETH KATHERINE HUISA YUSA	72147033	
17	Pango Abel Chirina Numa	72165886	
18	Alvin Joel Quispe Mamani	75327985	
19	Sinayda Condori Hanco	74702435	
20	Fernando Amador Collanqui Tito	76365711	
21	Frank Carlos Coluana Alarocca	7793626	
22	Jose Santos Paura Collanqui	7625500	
23	Joan Paul Loza Benites	74470503	
24	Elvis Jesus Choque Choa	75924473	
25	Walker Timoteo Chaucha Chala	77046929	
26	Hugo Supo Parillo	44312004	
27	Juan Carlos Cutimbo Quispe	75856426	
28	Karen Mikay Hanco Lizarraga	76842877	
29	Anelra Evelyn Ticona pari	60177245	
30	Cynthia Minam Yana Sucasaca	75517594	
31	Zidame Ayaramani Corimayhua	75744225	
32	PANCA BELIZARIO YOSELIN DIANA	75342708	
33	Jeanpiers Lenin Mechina Condori	61870819	
34	Edson Alexis Morazan Roso	2414156	
35	Brian Anderson Mamani Huanca	76126605	
36	Bryan Sossep Quispe Maquera	73896506	
37			
38			
39			
40			

Anexo 71

Asistencia de la actividad 7

TEMA: Importancia de una Matriz IPER y casos prácticos.			
LISTA DE ASISTENCIA DE CAPACITACION N°1 (JULIACA)			
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	N° DNI	FIRMA
1	Amelia Evelyn Tiana Parí	60377245	
2	Cinthia Milson Lana Sucasaca	75517344	
3	Zidane Ayamamuri Coimayhua	75749225	
4	Joselin Diana Panca Belizario	75342708	
5	Rivaldo Holser Condori Paiva	71619827	
6	ANGELES VALERIA HUASUS CUTIPA	72643090	
7	Uriel Franco Tito Andes	61235318	
8	Kety Yojayda Condori Cayra	73525664	
9	Diana Stefany Condori Mamani	75521450	
10	EDIT MASALY YUCOA APREA	76024381	
11	JANET KATHERINE HUSA YUCOA	7173033	
12	Adan Smith Cruz Mamani	72479246	
13	Alvin Joel Quispe Mamani	75327985	
14	Panjo Abel Chua Nung	72160726	
15	Parí Quispe Niflin Alan	73647965	
16	Sinayda Condori Hancoco	74702435	
17	Collanqui Tito Fernando Amador	76325711	
18	Quispe Gumeru Corbis Jesús	77505486	
19	Frank Carlos Cochua Alonzo	71793626	
20	Juan Pool Zea Benito	74470503	
21	Samir Anderson Aucopu Paucay	74887689	
22	LUQUE MAMANI JUNIOR	75547227	
23	Corcolla Teofoe Yguer Edward	75486045	
24	Choque Ochoa Elvis Jesús	75924473	
25	Walter timoteo Chaucha Chata	77046929	
26	Hugo Supa Parilla	44312004	
27	Juan Carlos Cutimbo Quispe	75856426	
28	Karen Mikey Hancoco Lizarraga	76842877	
29	Yenni Huanca Quispe	74322174	
30	Edson Alexis Mamani Roso	74141156	
31	Jeanpierre Lemir Jeanpierre Lemir	61320817	
32	Brian Anderson Mamani Huguira	76126605	
33	Jhonatan Anibal Chambi Quispe	71909836	
34	Grayan Josses Quispe Maquera	73896560	
35			
36			
37			
38			
39			
40			

Anexo 72

Asistencia de la actividad 8

cap:8 Protocolos de bioseguridad.

LISTA DE ASISTENCIA DE CAPACITACION N°1 (JULIACA)

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	N° DNI	FIRMA
1	Rivaldo Holson Condori Pafva	71619827	
2	ANIELAS VALERIA HUARACA CUTIPA	72643090	
3	Uriel Lopez de Anda	61255319	
4	Kety Yajayda Condori Cayra	73523664	
5	DIANA STEFANY CONDORI MAMANI	75521450	
6	EDIT MAGALY YUCRA APAZA	76020281	
7	JANETH KATHARINE KUISA YUCRA	7700055	
8	Pamela Abel Chacra Chacra	72169746	
9	Adan Smith Cruz Mamani	72479246	
10	Quispe Mamani Alvin Joel	75327985	
11	Nifrin Alan Cari Quispe	73647965	
12	Sinayda Condori Hancoco	74702435	
13	Collanqui Tito Fernando Amador	76325711	
14	Quispe Gamarra Carlos Jesus	77505486	
15	Frank Carlos Cahuana Alarocca	71193626	
16	Pacara Collanqui Jose Santos	70833120	
17	Juan Paul Loza Benites	74470503	
18	Mary Luz Mamani Choque	71248192	
19	Lizeth Sandra Quispe Ceque	74581358	
20	Jhuanllanca Reynaldo Martha F.	70493063	

21	James Anderson Aucapina Poucat	74887682	
22	RUGUE MAMANI JUNIOR	75547227	
23	Cozalla Leonis Xavier Eduardo	75486845	
24	Choque Ochoa Silvio Jesus	75924473	
25	Chavcha Chata Wilker Timoteo	77046929	
26	Supo Parillo Hugo	44312004	
27	Juan Carlos Culimbo Quispe	75856426	
28	Karen Mckey Hancoco Lizarrraga	76842877	
29	Yenni Huanca Quispe	74322179	
30	Amelia Evelyn Tkono pari	60177245	
31	Cinthia Huanca Yana Suarez	7537844	
32	Zidane Ayamamani Coumayhua	75749225	
33	Yoselin Diana Ponca Bolizano	75342708	
34	Jeanpiers Lenin Hiedma Condori	61320817	
35	Edson Alexis Mamani Rojas	74411156	
36	Brian Anderson Mamani Huanca	76126605	
37	Jonathan Anibal Chambi Quispe	71909836	
38	Brayan Jossep Quispe Maquera	73896560	
39	Albert Brayam Ccoma Cruz	73311195	
40	Danderson Homenai Nima	73742876	

Anexo 73

Asistencia de la actividad 9 Putina Punco

Putina Punco.

LISTA DE ASISTENCIA DE CAPACITACION N°1 (JULIACA)

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	N° DNI	FIRMA
1	Cristian Hoover Canaza Quispe	75449445	
2	Alejandro Canaza Mamani	025385414	
3	Foramir Quispe Ticona	02536654	
4	Corina Quispe Larico	02557277	
5	Angela Cauna Huayhua	02031053	
6	Berlata Canaza Yusa	02553852	
7	Emilia Romero Quisverte	01515645	
8	Lino Chapal Justo	01996602	
9	Eugenio Justo Justo	02536642	
10	Luis Villacorte Torre	43068171	
11	Adriano G. Canaza Poma	02537881	
12	Domato Justo Escobar	02005453	
13	Abelardo S. de S.	01985591	
14	conclorio paredo E.	43403608	
15	Luz Delia Ramirez Saavedra	70355863	
16	Helenio Canaza Mamani	02538545	
17	Natividad Quispe Mamani	02524481	
18	Herna Larico Mamani	41602530	
19	Emitio Quispe Quispe	02530000	
20	Margarita payehuanco Lipaza	02005923	

21	Jorge Luis Cana Diaz	47123826	
22	Genry David Torres Boza	14406016	
23	Shon Angel Viramonte Hanco	75359018	
24	Miguel Deyss Mendoza Poma	75374296	
25	Hermelinda Quispe Gil	02032014	
26	Paula Viramonte de P.	02041424	
27	Victoriano Canaza Yawusi	70213102	
28	Leonardo Poma Mamani	02537208	
29	Socinta Poma Apaza	02444405	
30	Reinaldo Poma Jimachi	70092217	
31	Bilhem Mamani Poma	47438241	
32	Lizeth Melani Chaña Poma	77810389	
33	Pibon Larico Poma	73902456	
34	Miguel Poma Poma	75377792	
35	Mona Dunseo Poma Larico	89070538	
36	Lidia Poma Peralta	02544981	
37	Katherin Rossy Mavaza Poma	61974338	
38	Marina Condori Luguere	02702835	
39	Roberto Carlos Poma Poma	75374723	
40	Roger Poma Poraita	02553983	

SISTEMA HACCP

Tiene fundamentos científicos y es de carácter sistemático, permite identificar peligros específicos y medidas para su control.



Con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.

Es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse principalmente en el ensayo del producto final.

OJO: Todo sistema de HACCP es susceptible de cambios que pueden derivar de los avances en el diseño del equipo, los procedimientos de elaboración o el sector tecnológico.



El sistema de HACCP puede aplicarse a lo largo de toda la cadena alimentaria:

- Desde el productor primario hasta el consumidor final, y su aplicación deberá basarse en pruebas científicas de peligros para la salud humana.
- Además de mejorar la inocuidad de los alimentos, la aplicación del sistema de HACCP puede ofrecer otras ventajas significativas como facilitar la inspección por parte de las autoridades de reglamentación, y promover el comercio internacional al aumentar la confianza en la inocuidad de los alimentos.



ISO 45001

- Es una norma internacional para sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo
- Destinada a proteger a los trabajadores y visitantes de accidentes y enfermedades laborales.
- La certificación ISO 45001 fue desarrollada para mitigar cualquier factor que pueda causar daños irreparables a los empleados o al negocio.
- La norma es resultado del esfuerzo de un comité de expertos en seguridad y salud en el trabajo que buscaron un enfoque hacia otros sistemas de gestión, incluyendo la ISO 9001 y la ISO 14001.



ISO 9001

Es un conjunto de directrices y herramientas sobre la Gestión de la Calidad y Mejora Continua, orientadas a que los productos y servicios estén enfocados al mercado y las exigencias de los clientes.



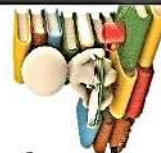
Dentro de la familia de ISO 9000, se encuentra la norma ISO 9001 que especifica los requisitos para un sistema de Gestión de Calidad que pueda aplicarse internamente por cualquier tipo de organización, ya sea con fines de certificación o contractual.

ASESORES:

- Ing. Carlos Ricardo Hanco Cervantes
- Ing. Tania Jekeline Chioque Rivera

PONENTES:

- Sandra Lisbet Coaquira Callara
- Abel Mamani Ticona
- Maryluz Chaita Sucasaca
- Cledi Puma Condori
- Alexis Mollinedo Vilca
- Miriam Soledad Mendoza Poma
- Yeny Roxana Chura Mamani
- Jhoni Erik Lima Cáceres



UNIVERSIDAD NACIONAL

DE JULIACA

FACULTAD DE INGENIERÍA DE PROCESOS

INDUSTRIALES

Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias

Alimentarias



FORTALECIMIENTO EN

BPM Y SST EN LA

CAFETALERA SAN JUAN

DEL ORO Ltda.



BASES LEGALES
Y SU ÁMBITO DE
APLICACIÓN

Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

Los alimentos deben de contar con un programa de Higiene y Saneamiento (PHS) en los cuales se incluyen los procedimientos de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y superficies de trabajo, para evitar riesgo de contaminación cruzada en los alimentos.



-Prácticas de limpieza y desinfección.

Las superficies de trabajo, los equipos y utensilios en contacto, equipos y utensilios en contacto deben limpiarse y desinfectarse durante las actividades en el área de producción, los alimentos, líquidos u otros desperdicios que accidentalmente caen en el piso, deben ser limpiados de manera inmediata, de modo que no genere un riesgo.



-Condiciones sanitarias de equipos y utensilios.

Los equipos y utensilios que constituyen un riesgo de contaminación cruzada para los alimentos terminados deben almacenarse en lugares específicos, debidamente protegidos para evitar su contaminación posterior al lavado y desinfección.



-Prevención y control de vectores.

Se contempla el programa de prevención y control de vectores (insectos y roedores), aplicando técnicas que impida su acceso a las instalaciones y ambientes de servicio de alimentos e impidan su ingreso desde los colectores, en las cajas y buzones de inspección de las redes de desagüe, donde se colocarán tapas metálicas y trampas en la conexión con la red



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

Facultad de Ingeniería de Procesos

Escuela Profesional de Ingeniería de Industrias Alimentarias

Grupo de estudiantes "Alimentarios en Acción"



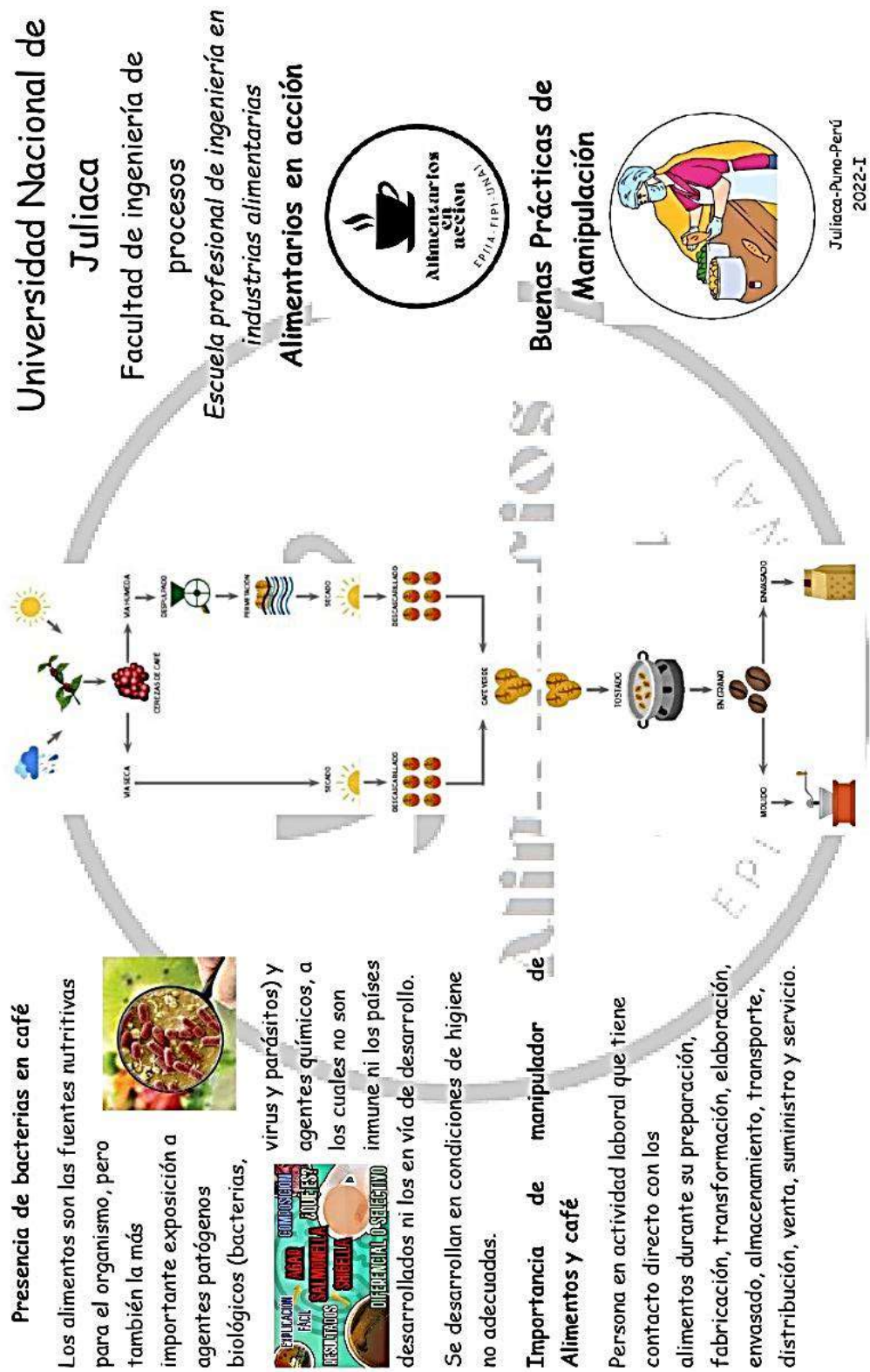
Proyecto:

Fortalecimiento en BPM, SST en la Cooperativa Agraria Cafetalera San Juan del Oro



AÑO-2022

Juliaca-Puno



AUTOR: GLEYSY RIVERA GONZALEZ

GESTIÓN DE CALIDAD

La gestión de calidad es asegurar que cada vez que se realiza un proceso u operación unitarias, la misma información, métodos, habilidades y controles se usen y apliquen de manera consistente en la empresa productora de alimentos.



CUÁLES SON LOS PRINCIPIOS DE LA CALIDAD

- Enfocarte en el cliente.
- Liderazgo en varios niveles de la organización.
- Personas comprometidas en la organización.
- Tratar todas las actividades como procesos.
- Centrarte en mejorar continuamente.
- Tomar decisiones basados en datos y resultados.
- Gestionar las relaciones humanas

CONTROL DE CALIDAD

es una inspección al que sometemos un producto o servicio para determinar si cumple unos estándares previamente fijados por la organización. Como tal, la función consiste en la recolección y análisis de grandes cantidades de datos que después se presentan a diferentes departamentos para iniciar una acción correctiva y adecuada.

¿Alguna vez has medido el control de calidad del producto o servicio que entregas al mercado?

¿Te gustaría saber cómo realizar un control de calidad al producto o servicio que entregas y cumplir con las expectativas de tus clientes?



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA



FACULTAD DE INGENIERÍA DE PROCESOS INDUSTRIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

GRUPO "ALIMENTARIOS EN ACCIÓN"

PROYECTO DE FORTALECIMIENTO EN BPM Y SST A LA COOPERATIVA CAFETALERA

TEMA: INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



¿QUE ES SEGURIDAD ALIMENTARIA?

Según la FAO, en una definición establecida en la Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA) de Roma en 1996, la seguridad alimentaria se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales



FACTORES Y PROCESOS QUE INFLUYEN EN EL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



UNIVERSIDAD NACIONAL
DE JULIACA

FACULTAD DE INGENIERIA DE
PROCESOS INDUSTRIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE
INDUTRIAS ALIMENTARIAS

"ALIMENTARIOS EN ACCION"

PROYECTO DE
FORTALECIMIENTO EN BPM Y
SST EN LA COOPERATIVA
AGRARIA CAFETALERA SAN
JUAN DE ORO LTDA



SEGURIDAD
ALIMENTARIA



Seguridad y salud en el trabajo SST



Identificación de peligros

Es la determinación de los elementos peligrosos en todos los aspectos del trabajo. Para llevar a cabo esta tarea es necesario identificar los peligros relacionados con todos los aspectos del trabajo:

- Proceso y actividades de la empresa.
- Ambiente general de los locales de trabajo.
- Maquinaria, herramientas, e instalaciones generales.
- Medios de transporte interior.
- Productos químicos.
- Organización del trabajo.

Como identificarlos:

- Conocimiento teórico.
- Inspecciones planeadas.
- Observaciones planeadas.
- Análisis de la tarea (AST).
- Investigación de accidentes.
- Consulta a sus trabajadores y/o representantes.

Identificación de trabajadores expuestos:

- Trabajadores fijos.
- Trabajadores que realizan tareas de apoyo (limpieza, mantenimiento, etc.)
- Contratista, subcontratistas.
- Independientes.
- Temporales.
- Estudiantes, aprendices, trabajadores en prácticas.
- Personal administrativo.

DESARROLLO DE LA METODOLOGÍA

La metodología se plantea en cinco pasos que permiten desarrollar la identificación de peligros, la evaluación y valoración de los riesgos, además de la determinación de controles, como se muestra en la siguiente

ilustración:



MODELO DE MATRIZ DE IDENTIFICACION DE PELIGROS Y EVALUACION DE RIESGOS

[illegible]

PROYECTO:

**FORTALECIMIENTO EN BPM,
SST Y EN LA COOPERATIVA
AGRARIA CAFETALERA SAN
JUAN DEL ORO**

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA

FACULTAD DE INGENIERIA DE PROCESOS INDUSTRIALES

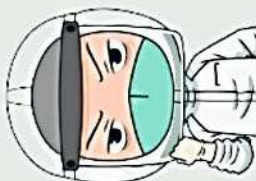
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

"Alimentarios en acción"

FORTALECIMIENTO EN BPM Y SST EN LA COOPERATIVA AGRARIA CAFETALERA SAN JUAN DEL ORO LTDA







PROTOCOS DE BIOSEGURIDAD

MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD

Limpia y desinfecta el calzado con cepillos duros y/o agua a presión antes de ingresar a la zona de cultivo.



Usa rodillos, arcos de desinfección o bombas de aspersión para la limpieza y desinfección de vehículos y maquinaria.



Desinfecta constantemente las herramientas y equipos. Deben ser exclusivos del sitio de producción.



Establece un único punto de acceso al sitio de producción. Implementar señalética informativa en carreteras y vías de acceso.



Evita el ingreso de animales a la zona de cultivo.



Empaca la fruta en cajas de primer uso. Estas no deben estar en contacto con el suelo.



Capacita al personal y visitantes sobre las medidas de prevención. Todas las personas deben cumplir las medidas establecidas.



LAVADO CORRECTO DE MANOS



¿QUE BENEFICIOS OBTENGO?

- Obtienes un excelente hábito de higiene y salud.
- Elimina las bacterias que podrían ocasionar que te enfermaras.
- Evita pasar las bacterias a través del contacto con las personas.
- Previene la propagación de enfermedades

Anexo 81

Carpetas de fotografías, informe, videos, trípticos, diapositivas, diagnóstico inicial, diagnostico final, fichas de satisfacción Juliaca y Putina Punco.

https://drive.google.com/drive/folders/1JZB9J919zNacdvspUD-3B_7ONORQ4JKv?usp=sharing

<https://youtu.be/gACI7sfWp84>