

## **Resumen**

El presente trabajo, se realizó en la zona norte de la comunidad de Canasmoro en el Municipio de San Lorenzo del Departamento de Tarija para las familias que dedican a la elaboración de rosquetes.

Este tiempo de pandemia las familias que elaboran este producto, corren el riesgo de contagiarse con COVID-19(enfermedad infecciosa causada por el coronavirus), al no poner en práctica las medidas de bioseguridad y buenas prácticas de higiene, por lo tanto es recomendable y necesario orientarlas y de esta manera poder prevenir el contagio.

Se recogió la información adecuada al trabajo como: las normas Internacionales, los principios generales de higiene alimentaria del CODEX Internacional que es avalado por la norma ISO 22000:2018 de IBNORCA. Asimismo, se utilizó la NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 de buenas prácticas de higiene por estar adecuada al CODEX Internacional.

Para determinar el grado de aplicación de las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y las medidas de bioseguridad de familias que elaboran rosquetes, se utilizó las técnicas de observación, entrevista y la encuesta.

Para el análisis de las técnicas anteriormente mencionadas, se realizó la valoración de las buenas prácticas de higiene a tres familias que elaboran rosquetes utilizando la NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 de acuerdo a los aspectos de las áreas e instalaciones, equipos y utensilios, envasado, servicios, control de operaciones, mantenimiento y limpieza, control de plagas, salud e higiene personal y transporte. Donde, se observó el grado de aplicación de las mismas; el 100 % de las familias no realiza en buenas condiciones higiénicas el proceso de envasado y el 67 % no aseguran que los envases estén en buen estado; debido al desconocimiento de las buenas prácticas higiénicas el 100 % no cuenta con protecciones para las puertas y ventanas, el 100 % no tiene instrumentos para el control del proceso y mucho menos almacenes para las materias primas y el 100 % de las familias no promueve el lavado y desinfección de manos. La entrevista y la encuesta fueron a cinco familias a través de la aplicación del cuestionario compuesto de 10 preguntas en las distintas etapas del

proceso donde las medidas de bioseguridad posterior a la recepción de materias primas solo el 20 % sí se lavan las manos y el 40 % sí se desinfectan las manos utilizando alcohol al 70 %, con los datos obtenidos se pudo determinar las falencias para poder elaborar la guía o cartilla para la utilización de las mismas.

Los resultados de la aplicación de las diferentes técnicas sirvieron como base para la elaboración de la guía de las buenas prácticas de higiene para las familias que elaboran que se dedican a la elaboración de rosquetes.