

ANEXOS

ANEXO A

NORMA OFICIAL MEXICANA

NOM-251-SSA1-2009

Tabla A.1*Valoración del aspecto de áreas e instalaciones*

| N° | Aspectos | F1 | | F3 | | F4 | |
|----|--|----|----|----|----|----|----|
| | | Sí | No | Sí | No | Sí | No |
| O1 | Los establecimientos deben contar con instalaciones que eviten la contaminación de las materias primas, alimentos. | | | | | | |
| O2 | Los pisos, paredes y techos del área de producción o elaboración deben ser de fácil limpieza, sin grietas o roturas. | | | | | | |
| O3 | Las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración deben estar provistas de protecciones para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva o plagas, excepto puertas y ventanas que se encuentran en el área de atención al cliente. | | | | | | |
| O4 | Debe evitarse que las tuberías, conductos, cables, etc., pasen por encima de tanques y áreas de producción o elaboración donde el producto sin envasar esté expuesto. | | | | | | |
| O5 | Deberá disponerse de áreas específicas para el almacenamiento de materias primas, producto en elaboración, producto terminado. | | | | | | |
| O6 | Se debe contar con un área específica para el depósito temporal de los residuos delimitada y separada del área de producción. | | | | | | |
| O7 | Debe existir una separación entre las áreas de producción o elaboración y expendio. | | | | | | |

Fuente: NOM-251-SSA1-2009.

Tabla A.2

Valoración del aspecto de equipos y utensilios

| | | Equipos y utensilios | | | | | |
|-----------|--|-----------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| N° | Aspectos | F1 | | F3 | | F4 | |
| | | Sí | No | Sí | No | Sí | No |
| P1 | Los equipos deben ser instalados en forma tal que el espacio entre ellos mismos, la pared, el techo y piso, permita su limpieza y desinfección. | | | | | | |
| P2 | El equipo y los utensilios empleados en las áreas en donde se manipulen directamente materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sin envasar, y que puedan entrar en contacto con ellos, deben ser lisos y lavables, sin roturas. | | | | | | |
| P3 | Los materiales que puedan entrar en contacto directo con alimentos, bebidas, suplementos alimenticios o sus materias primas, se deben poder lavar y desinfectar adecuadamente. | | | | | | |
| P4 | Los recipientes ubicados en las áreas de producción deben de identificarse y ser de material de fácil limpieza. | | | | | | |
| P5 | Los equipos para proceso térmico deben contar con termómetro o dispositivo para registro de temperatura colocados en un lugar accesible para su monitoreo y lectura. | | | | | | |

Fuente: NOM-251-SSA1-2009.

Tabla A.3

Valoración del aspecto de control del Envasado

| Control de envases | | | | | | | |
|--------------------|---|----|----|----|----|----|----|
| N° | Aspectos | F1 | | F3 | | F4 | |
| | | Sí | No | Sí | No | Sí | No |
| Q1 | Los envases y recipientes que entren en contacto directo con la materia prima, alimento, bebida o suplemento alimenticio, se deben almacenar protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña. | | | | | | |
| Q2 | Se debe asegurar que los envases se encuentren limpios, en su caso desinfectados y en buen estado antes de su uso. | | | | | | |
| Q3 | Los materiales de envase primarios deben ser inocuos y proteger al producto de cualquier tipo de contaminación o daño exterior. | | | | | | |
| Q4 | Los materiales de empaque y envases de materias primas no deben utilizarse para fines diferentes a los que fueron destinados originalmente, a menos que se eliminen las etiquetas, las leyendas y se habiliten para el nuevo uso en forma correcta. | | | | | | |
| Q5 | Los recipientes o envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica, no deben ser reutilizados para alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y deben ser dispuestos de manera tal que no sean un riesgo de contaminación a las materias primas, productos y materiales de empaque. | | | | | | |
| Q6 | El envasado debe hacerse en condiciones tales que se evite la contaminación del producto. | | | | | | |

Fuente: NOM-251-SSA1-2009

Tabla A.4

Valoración del aspecto de control de los servicios

| Control de servicios | | | | | | | |
|----------------------|--|----|----|----|----|----|----|
| N° | Aspectos | F1 | | F3 | | F4 | |
| | | Sí | No | Sí | No | Sí | No |
| R1 | Debe disponerse de agua potable, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución. Los baños deben contar con separaciones físicas completas, no tener comunicación directa ni ventilación hacia el área de producción o elaboración y contar como mínimo con lo siguiente: | | | | | | |
| R2 | a) Agua potable, retrete, lavabo que podrá ser de accionamiento manual, jabón o detergente, papel higiénico y toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático. El agua para el retrete podrá ser no potable. | | | | | | |
| R3 | b) Depósitos para basura con bolsa y tapadera oscilante o accionada por pedal. | | | | | | |
| R4 | c) Rótulos o ilustraciones en donde se promueva la higiene personal, haciendo hincapié en el lavado de manos después del uso de los sanitarios. | | | | | | |
| R5 | Se debe contar con iluminación que permita la realización de las operaciones de manera higiénica. | | | | | | |
| R6 | Las tarjas para lavado de utensilios que tengan contacto directo con alimentos, materias primas, producto en producción, bebidas o suplementos alimenticios deben ser de uso exclusivo para este propósito. | | | | | | |
| R7 | Los artículos empleados para la limpieza deben lavarse en un lugar exclusivo para este fin. | | | | | | |
| R8 | Las estaciones de desinfección podrán tener instalación de agua. | | | | | | |

Fuente: NOM-251-SSA1-2009

Tabla A.5

Valoración del aspecto de control de operaciones

| Control de operaciones | | | | | | | |
|-------------------------------|---|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| N° | Aspectos | F1 | | F3 | | F4 | |
| | | Sí | No | Sí | No | Sí | No |
| S1 | Se debe evitar la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado. | | | | | | |
| S2 | Los establecimientos que preparen o elaboren alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben inspeccionar o clasificar sus materias primas e insumos antes de la producción o elaboración del producto. | | | | | | |
| S3 | No utilizar materias primas que ostenten fecha de caducidad vencida. | | | | | | |
| S4 | Tener identificadas sus materias primas, excepto aquellas cuya identificación sea evidente. | | | | | | |
| S5 | El establecimiento periódicamente debe dar salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones. | | | | | | |

Fuente: NOM-251-SSA1-2009

Tabla A.6

Valoración del aspecto de mantenimiento y limpieza

| Mantenimiento y limpieza | | | | | | | |
|--------------------------|---|----|----|----|----|----|----|
| N° | Aspectos | F1 | | F3 | | F4 | |
| | | Sí | No | Sí | No | Sí | No |
| T1 | Los equipos y utensilios deben estar en buenas condiciones de funcionamiento. | | | | | | |
| T2 | Las instalaciones (incluidos techo, puertas, paredes y piso), baños, tinacos y mobiliario deben mantenerse limpios. | | | | | | |
| T3 | Las uniones en las superficies de pisos o paredes recubiertas con materiales no continuos en las áreas de producción o elaboración de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben permitir su limpieza. | | | | | | |
| T4 | Los baños deben estar limpios y desinfectados y no deben utilizarse como bodega o para fines distintos para los que están destinados. | | | | | | |
| T5 | Los agentes de limpieza para los equipos y utensilios deben utilizarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante, evitando que entren en contacto directo con materias primas, producto en proceso, producto terminado sin envasar o material de empaque. | | | | | | |
| T6 | Los agentes de desinfección para los equipos y utensilios deben utilizarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos que garanticen su efectividad. | | | | | | |
| T7 | El equipo y los utensilios deben limpiarse de acuerdo con las necesidades específicas del proceso y del producto que se trate. | | | | | | |
| T8 | Debe realizarse la limpieza de equipo y utensilios al finalizar las actividades diarias o en los cambios de turno. Además los que estén en contacto directo con los alimentos y bebidas deberán desinfectarse. | | | | | | |

Fuente: NOM-251-SSA1-2009

Tabla A.7

Valoración del aspecto de control de plagas

| | | Control de plagas | | | | | |
|-----------|--|--------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| N° | Aspectos | F1 | | F3 | | F4 | |
| | | Sí | No | Sí | No | Sí | No |
| U1 | No se debe permitir la presencia de animales domésticos, ni mascotas dentro de las áreas de producción o elaboración de los productos. | | | | | | |
| U2 | Se deben tomar medidas preventivas para reducir las probabilidades de infestación y de esta forma limitar el uso de plaguicidas. | | | | | | |
| U3 | Debe evitarse que en los patios del establecimiento existan condiciones que puedan ocasionar contaminación del producto y proliferación de plagas, tales como: equipo en desuso, desperdicios y chatarra, maleza o hierbas, encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado. | | | | | | |
| U4 | En las áreas de proceso no debe encontrarse evidencia de la presencia de plagas o fauna nociva. | | | | | | |
| U5 | En caso de contratar los servicios de una empresa, se debe contar con certificado o constancia del servicio proporcionado por la misma. En el caso de autoaplicación, se debe llevar un registro. En ambos casos debe constar el número de licencia sanitaria expedida por la autoridad correspondiente. | | | | | | |
| U6 | Los plaguicidas deben mantenerse en un área, contenedor o mueble aislado y con acceso restringido, en recipientes claramente identificados y libres de cualquier fuga, de conformidad con lo que se establece en las disposiciones legales aplicables. | | | | | | |

Fuente: NOM-251-SSA1-2009

Tabla A.8***Valoración del aspecto de higiene de salud e higiene del personal***

| Salud e higiene personal | | | | | | | |
|---------------------------------|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Nº | Aspectos | F1 | | F3 | | F4 | |
| | | Sí | No | Sí | No | Sí | No |
| V1 | Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido. | | | | | | |
| V2 | El personal debe presentarse aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios, cabello corto o recogido y uñas recortadas y sin esmalte. | | | | | | |
| V3 | Al iniciar la jornada de trabajo, la ropa de trabajo debe estar limpia e íntegra. | | | | | | |
| V4 | Si se emplean guantes, éstos deben mantenerse limpios e íntegros. El uso de guantes no exime el lavado de las manos antes de su colocación. | | | | | | |
| V5 | La ropa y objetos personales deberán guardarse fuera de las áreas de producción o elaboración de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios | | | | | | |
| V6 | No se permite fumar, comer, beber, escupir o mascar en las áreas donde se entra en contacto directo con alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, materias primas y envase primario. Evitar estornudar o toser sobre el producto. | | | | | | |

Fuente: NOM-251-SSA1-2009

Tabla A.9**Valoración del aspecto de transporte**

| Transporte | | | | | | | |
|-------------------|---|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| N° | Aspectos | F1 | | F3 | | F4 | |
| | | Sí | No | Sí | No | Sí | No |
| W1 | Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. | | | | | | |
| W2 | Se deben proteger los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios de la contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte. | | | | | | |
| W3 | Los vehículos deben estar limpios para evitar la contaminación de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios | | | | | | |

Fuente: NOM-251-SSA1-2009

ANEXO B

**RESULTADOS DE LA OBSERVACIÓN
UTILIZANDO LA NORMA OFICIAL
MEXICANA NOM-251-SSA1-2009**

Tabla B.1*Valoración de áreas e instalaciones para la elaboración de rosquetes*

| N° | Aspectos | F1 | | F3 | | F4 | | Total | | Porcentaje total | |
|-----------|--|----|----|----|----|----|----|-------|----|------------------|-----|
| | | Sí | No | Sí | No | Sí | No | Sí | No | Sí | No |
| O1 | Los establecimientos deben contar con instalaciones que eviten la contaminación de las materias primas, alimentos. | | 1 | 1 | | 1 | | 2 | 1 | 67 | 33 |
| O2 | Los pisos, paredes y techos del área de producción o elaboración deben ser de fácil limpieza, sin grietas o roturas. | 1 | | 1 | | | 1 | 2 | 1 | 67 | 33 |
| O3 | Las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración deben estar provistas de protecciones para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva o plagas, excepto puertas y ventanas que se encuentran en el área de atención al cliente. | | 1 | | 1 | | 1 | 0 | 3 | 0 | 100 |
| O4 | Debe evitarse que las tuberías, conductos, cables, etc., pasen por encima de tanques y áreas de producción o elaboración donde el producto sin envasar esté expuesto. | | 1 | | 1 | | 1 | 0 | 3 | 0 | 100 |
| O5 | Deberá disponerse de áreas específicas para el almacenamiento de materias primas, producto en elaboración, producto terminado. | | 1 | | 1 | | 1 | 0 | 3 | 0 | 100 |
| O6 | Se debe contar con un área específica para el depósito temporal de los residuos delimitada y separada del área de producción. | | 1 | | 1 | | 1 | 0 | 3 | 0 | 100 |
| O7 | Debe existir una separación entre las áreas de producción o elaboración y expendio. | 1 | | 1 | | | 1 | 2 | 1 | 67 | 33 |

Fuente: Elaboración propia

Tabla B.2*Valoración del aspecto de equipos y utensilios para elaboración de rosquetes*

| N° | Aspectos | F1 | | F3 | | F4 | | Total | | Porcentaje total | |
|----|--|----|----|----|----|----|----|-------|----|------------------|-----|
| | | Sí | No | Sí | No | Sí | No | Sí | No | Sí | No |
| P1 | Los equipos deben ser instalados en forma tal que el espacio entre ellos mismos, la pared, el techo y piso, permita su limpieza y desinfección. | 1 | | 1 | | 1 | | 3 | 0 | 100 | 0 |
| P2 | El equipo y los utensilios empleados en las áreas en donde se manipulen directamente materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sin envasar, y que puedan entrar en contacto con ellos, deben ser lisos y lavables, sin roturas. | 1 | | | 1 | 1 | | 2 | 1 | 67 | 33 |
| P3 | Los materiales que puedan entrar en contacto directo con alimentos, bebidas, suplementos alimenticios o sus materias primas, se deben poder lavar y desinfectar adecuadamente. | 1 | | 1 | | 1 | | 3 | | 100 | 0 |
| P4 | Los recipientes ubicados en las áreas de producción deben de identificarse y ser de material de fácil limpieza. | 1 | | 1 | | | 1 | 2 | 1 | 67 | 33 |
| P5 | Los equipos para proceso térmico deben contar con termómetro o dispositivo para registro de temperatura colocados en un lugar accesible para su monitoreo y lectura. | | 1 | | 1 | | 1 | | 3 | 0 | 100 |

Fuente: Elaboración propia

Tabla B.3**Valoración del aspecto de control de envasado de los rosquetes**

| N° | Aspectos | F1 | | F3 | | F4 | | Total | | Porcentaje total | |
|-----------|---|----|----|----|----|----|----|-------|----|------------------|-----|
| | | Sí | No | Sí | No | Sí | No | Sí | No | Sí | No |
| Q1 | Envases y recipientes protegidos del polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña. | 1 | | 1 | | | 1 | 2 | 1 | 67 | 33 |
| Q2 | Envases limpios y desinfectados en buen estado antes de su uso. | 1 | | | 1 | 1 | 1 | 2 | | 33 | 67 |
| Q3 | Envase primario de material inocuo y que proteja al producto. | 1 | | 1 | | | 1 | 2 | 1 | 67 | 33 |
| Q4 | Materiales de empaque y envases de materias primas que NO hayan sido empleados previamente para fines diferentes a los que fueron destinados originalmente. | 1 | | 1 | | | 1 | 2 | 1 | 67 | 33 |
| Q5 | Recipientes o envases vacíos para reutilización en alimentos o bebidas que NO hayan contenido previamente medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica. | 1 | | 1 | | 1 | | 3 | 0 | 100 | 0 |
| Q6 | El envasado debe hacerse en condiciones tales que se evite la contaminación. | | 1 | | 1 | | 1 | 0 | 3 | 0 | 100 |

Fuente: Elaboración propia

Tabla B.4*Valoración del aspecto de control de los servicios para la elaboración de rosquetes*

| N° | Aspectos | F1 | | F3 | | F4 | | Total | | Porcentaje total | |
|-----------|--|----|----|----|----|----|----|-------|----|------------------|-----|
| | | Sí | No | Sí | No | Sí | No | Sí | No | Sí | No |
| R1 | Abastecimiento de agua potable. | 1 | | 1 | | 1 | | 3 | 0 | 100 | 0 |
| R2 | Instalaciones apropiadas para almacenamiento y distribución de agua potable. | 1 | | 1 | | | 1 | 2 | 1 | 67 | 33 |
| R3 | Iluminación adecuada que permita realizar las operaciones de manera higiénica. | 1 | | | 1 | 1 | | 1 | 2 | 33 | 67 |
| R4 | Tarja exclusiva para el lavado de utensilios que impida el contacto directo con materias primas y productos en proceso | | 1 | | 1 | 1 | 0 | 3 | | 0 | 100 |
| R5 | Área exclusiva para el lavado de artículos empleados para la limpieza. | | 1 | | 1 | 1 | 0 | 3 | | 0 | 100 |
| R6 | Área de elaboración con estación de lavado y desinfección de manos abastecida de agua, jabón o detergente desinfectante, toallas desechables y depósito de basura. | | 1 | | 1 | 1 | 0 | 3 | | 0 | 100 |
| R7 | Baños con agua potable, retrete, lavabo, con jabón. | 1 | | | 1 | | | 3 | 0 | 100 | 0 |
| R8 | Baños con toallas desechables y bote accionado por pedal. | | 1 | | 1 | 1 | 0 | 3 | | 0 | 100 |
| R9 | Baños con ilustraciones que promuevan la higiene y el correcto lavado de manos. | | 1 | | 1 | 1 | 0 | 3 | | 0 | 100 |

Fuente: Elaboración propia

Tabla B.5**Valoración del aspecto control de operaciones para elaborar rosquetes**

| N° | Aspectos | F1 | | F3 | | F4 | | Total | | Porcentaje total | |
|----|---|----|----|----|----|----|----|-------|----|------------------|----|
| | | Sí | No | Sí | No | Sí | No | Sí | No | Sí | No |
| S1 | Se debe evitar la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado. | | 1 | 1 | | | 1 | 1 | 2 | 33 | 67 |
| S2 | Inspeccionar o clasificar las materias primas e insumos antes de la producción o elaboración del producto. | | 1 | | 1 | 1 | | 1 | 2 | 33 | 66 |
| S3 | La identificación de las materias primas, excepto aquellas en las que sea evidente la misma. | 1 | | 1 | | 1 | | 3 | 0 | 100 | 0 |
| S4 | La NO utilización de materias primas que muestren fecha de caducidad vencida. | 1 | | 1 | | 1 | | 3 | 0 | 100 | 0 |
| S5 | El establecimiento periódicamente debe dar salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones. | 1 | | 1 | | 1 | | 3 | 0 | 100 | 0 |

Fuente: Elaboración propia

Tabla B.6*Valoración del aspecto de mantenimiento y limpieza de instalaciones, áreas, equipos y utensilios para elaborar rosquetes*

| N° | Aspectos | F1 | | F3 | | F4 | | Total | | Porcentaje total | |
|-----|---|----|----|----|----|----|----|-------|----|------------------|-----|
| | | Sí | No | Sí | No | Sí | No | Sí | No | Sí | No |
| T1 | Equipo y utensilios limpios antes de su uso en el área de producción. | 1 | | 1 | 1 | | | 2 | 1 | 67 | 33 |
| T2 | Equipo y utensilios desinfectados antes de su uso en el área de producción. | | 1 | 1 | | 1 | 0 | 3 | | 0 | 100 |
| T3 | Baños utilizados para los fines que están destinados, evitando su uso como bodega u otros. | 1 | | 1 | | 1 | | 3 | 0 | 100 | 0 |
| T4 | Instalaciones (techo, puertas, paredes y piso) limpias. | | 1 | 1 | 1 | | | 1 | 2 | 33 | 67 |
| T5 | Baños limpios y desinfectados. | 1 | | 1 | | 1 | | 3 | 0 | 100 | 0 |
| T6 | Tinacos continuamente limpios. | 1 | | 1 | | 1 | | 3 | 0 | 100 | 0 |
| T7 | Pisos y sus uniones con acabados que permitan la fácil limpieza en las áreas de producción o elaboración de alimentos. | 1 | | 1 | | 1 | | 3 | 0 | 100 | 0 |
| T8 | El uso de agentes de limpieza para los equipos y utensilios de acuerdo con las instrucciones del fabricante y evitando que entren en contacto directo con las materias primas. | | 1 | 1 | 1 | | | 1 | 2 | 33 | 67 |
| T9 | El uso de agentes de limpieza para los equipos y utensilios de acuerdo con las instrucciones del fabricante y evitando que entren en contacto directo con el producto en proceso. | | 1 | 1 | 1 | | | 1 | 2 | 33 | 67 |
| T10 | El uso de agentes de limpieza para los equipos y utensilios de acuerdo con las instrucciones del fabricante y evitando que entren en contacto directo con producto terminado sin envasar. | | 1 | 1 | | 1 | | 2 | 1 | 67 | 33 |
| T11 | Trapos y manteles de uso específico, lavados y desinfectados frecuentemente. | 1 | | 1 | | 1 | 0 | 3 | | 0 | 100 |
| T12 | El retiro de los residuos generados durante la producción o elaboración de las áreas de producción cada vez que sea necesario, por lo menos una vez al día. | 1 | | 1 | 1 | | | 1 | 2 | 33 | 67 |

Fuente: Elaboración propia

Tabla B.7*Valoración del aspecto de control de plagas en áreas para elaborar rosquetes*

| N° | Aspectos | F1 | | F3 | | F4 | | Total | | Porcentaje total | |
|----|---|----|----|----|----|----|----|-------|----|------------------|-----|
| | | Sí | No | Sí | No | Sí | No | Sí | No | Sí | No |
| U1 | Áreas de producción o elaboración de los productos, libres de animales domésticos y mascotas. | 1 | | 1 | | | 1 | 2 | 1 | 67 | 33 |
| U2 | Patios del establecimiento libres de desperdicios. | | 1 | | 1 | 1 | | 1 | 2 | 33 | 67 |
| U3 | Patios del establecimiento libres de chatarra u objetos en desuso. | 1 | | 1 | | | 1 | 3 | 0 | 100 | 0 |
| U4 | Patios del establecimiento libres de maleza o hiervas. | 1 | | 1 | | | 1 | 2 | 1 | 67 | 33 |
| U5 | Patios del establecimiento libres de encharcamientos o cualquier otra condición que pueda ocasionar contaminación del producto y proliferación de plagas. | 1 | | 1 | | | 1 | 3 | 0 | 100 | 0 |
| U6 | Dispositivos para el control de insectos o roedores (cebos, trampas, etc.) en buenas condiciones, colocados y distribuidos adecuadamente. | | 1 | | 1 | | 1 | 0 | 3 | 0 | 100 |
| U7 | Áreas de proceso sin evidencia de la presencia de plagas o fauna nociva (roedores, moscas, hormigas, mosquitos, etc.). | 1 | | 1 | | | 1 | 2 | 1 | 67 | 33 |
| U8 | Un área para almacenar los plaguicidas, ya sea contenedor o mueble, aislado y con acceso restringido, en recipientes claramente identificados y libres de cualquier fuga. | | 1 | | 1 | | 1 | 0 | 3 | 0 | 100 |

Fuente: Elaboración propia

Tabla B.8*Valoración del aspecto de higiene de salud e higiene del personal para elaborar rosquetes*

| N° | Aspectos | F1 | | F3 | | F4 | | Total | | Porcentaje total | |
|----|--|----|----|----|----|----|----|-------|----|------------------|-----|
| | | Sí | No | Sí | No | Sí | No | Sí | No | Sí | No |
| V1 | Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido. | 1 | | 1 | | 1 | | 3 | 0 | 100 | 0 |
| V2 | El personal debe presentarse aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios, cabello corto o recogido y uñas recortadas y sin esmalte. | | 1 | 1 | | | 1 | 1 | 2 | 33 | 67 |
| V3 | Al iniciar la jornada de trabajo, la ropa de trabajo debe estar limpia e íntegra. | | 1 | 1 | | 1 | | 2 | 1 | 67 | 33 |
| V4 | Si se emplean guantes, éstos deben mantenerse limpios e íntegros. El uso de guantes no exime el lavado de las manos antes de su colocación. | | 1 | 1 | | 1 | 1 | 2 | | 33 | 67 |
| V5 | La ropa y objetos personales deberán guardarse fuera de las áreas de producción o elaboración de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios | 1 | | | 1 | 1 | 1 | 2 | | 33 | 67 |
| V6 | No se permite fumar, comer, beber, escupir o mascar en las áreas donde se entra en contacto directo con alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, materias primas y envase primario. Evitar estornudar o toser sobre el producto. | | 1 | | 1 | 1 | 0 | 3 | | 0 | 100 |

Fuente: Elaboración propia

Tabla B.9*Valoración del aspecto de transporte de rosquetes*

| N° | Aspectos | F1 | | F3 | | F4 | | Total | | Porcentaje total | |
|----|--|----|----|----|----|----|----|-------|----|------------------|----|
| | | Sí | No | Sí | No | Sí | No | Sí | No | Sí | No |
| W1 | Las condiciones que eviten la contaminación en alimentos al ser transportados. | 1 | | 1 | 1 | | | 2 | 1 | 67 | 33 |
| W2 | Protección de alimentos y bebidas contra la contaminación por plagas o contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte. | | 1 | 1 | 1 | | | 1 | 2 | 33 | 67 |
| W3 | Vehículos limpios para evitar la contaminación de alimentos. | 1 | | 1 | | 1 | | 3 | 0 | 100 | 0 |

Fuente: Elaboración propia

ANEXO C

MODELO DE ENCUESTA APLICADA EN FAMILIAS QUE ELABORAN ROSQUETES

Encuesta para productores de rosquetes en la Comunidad de Canasmoro

Con el objetivo de proponer una “**Guía de buenas prácticas de higiene y bioseguridad para la elaboración de rosquetes en tiempos de Covid-19**”, le agradeceré colaborar con debida honestidad a las siguientes preguntas.

P.1 ¿De dónde compra los productos para elaborar los rosquet

- Mercado Campesino
- Recibo en mi domicilio
- Mercado Central
- Otros

P.2 ¿De qué manera compra los huevos? Marque las que crea necesarias

- Los compro en el mercado dependiendo del precio y tamaño
- Me hacen las entregas a mi domicilio
- Siempre compro huevos con fecha de vencimiento
- Algunas veces compro huevos con fechas de vencimiento

P.3 ¿Realiza algunas de las siguientes actividades antes de utilizar los huevos?

- Los lavo con agua
- Los desinfecto con alcohol
- Los limpio con un paño
- Los huevos vienen listos para utilizar

P.4 ¿De dónde adquiere los huevos criollos?

- Me los venden mis vecinos
- Tengo mi propio gallinero
- Los compro de un productor
- Actualmente no estoy utilizando los huevos criollos

P.5 Considerando la situación actual en cuanto al COVID-19, y las nuevas medidas de bioseguridad, al retornar de hacer las compras o adquisición de los ingredientes ¿cuál es la primera medida que toma como prevención de contagio?

- Me lavo las manos con jabón
- Me baño
- Me desinfecto con alcohol
- Todas las anteriores

P.6 ¿Qué medidas toma con los ingredientes y materiales recién comprados al llegar a su hogar?; Por, ejemplo: harina, huevos, azúcar, etc. (materia prima).

- Los guardo en depósito y los desinfecto antes de utilizar
- Los desinfecto con alcohol
- Los desinfecto con alcohol y los guardo
- Los guardo en depósito y no los desinfecto

P.7 ¿Puede describir la ropa que usted utiliza para la elaboración de rosquetes?

- Delantal
- Barbijo de tela
- Gorra de tela
- Otros.....

P.8 Cuando usted realiza el amasado para la elaboración del rosquete, ¿cuál de estos insumos o medios de protección utiliza?

- Barbijo de tela
- Alcohol líquido
- Guantes de nitrilo
- Guantes de látex
- Alcohol en gel
- Gorra de tela
- Agua y jabón líquido
- Cofia/gorra desechable
- Barbijo

P.9 Cuando usted realiza el envasado para los rosquetes, utiliza:

- Barbijo de tela
- Alcohol liquido
- Guantes de nitrilo
- Guantes de látex
- Alcohol en gel
- Gorra de tela
- Agua y jabón líquido
- Cofia/gorra desechable
- Barbijo de 3 capas

P.10 ¿Qué protección utiliza usted para tener contacto con sus clientes?

- Barbijo de tela
- Guantes de nitrilo
- Alcohol en gel
- Agua y jabón líquido
- Barbijo de 3 capas
- Alcohol liquido
- Guantes de látex
- Gorra de tela
- Cofia/gorra desechable

ANEXO D
DATOS DE LA ENCUESTA

Anexo D

En la figura D.1, se muestran los datos obtenidos en la zona norte de la comunidad de Canasmoro

Tabla D.1

Datos de la zona norte de la comunidad de Canasmoro

| Preguntas | Parámetros | Numero de encuestas | | | | |
|---------------|--|---------------------|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| P.1 | Mercado Campesino | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 |
| | Mercado Central | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Recibo en mi domicilio | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| | Otros | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| P.2 | Los compro en el mercado dependiendo del precio y tamaño | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Me hacen las entregas a mi domicilio | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| | Siempre compro huevos con fecha de vencimiento | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | Algunas veces los compro con fecha de vencimiento | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| P.3 | Los lavo con agua | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Los desinfecto con alcohol | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 |
| | Los limpio con un paño | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| | Los huevos vienen listos para utilizar | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| P.4 | Me los venden mis vecinos | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| | Tengo mi propio gallinero | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| | Actualmente no estoy utilizando huevos criollos | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Los compro de un productor en masa | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| P.5 | Me lavo las manos con jabón | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| | Me desinfecto con alcohol | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | Me baño | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | Todas las anteriores | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| P.6 | Los guardo en un depósito y los desinfecto antes de utilizar | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Los desinfecto con alcohol | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | Las desinfecto con alcohol y las guardo | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 |
| | Las guardo en deposito | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| P.7 | Mandil | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 |
| | Gorra de tela | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| | Barbijo de tela | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| | Otros | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| P.8 | Barbijo de tela | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Guantes de nitrilo | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Alcohol en gel | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | Agua y jabón líquido | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | Barbijo de 3 capas | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | Alcohol liquido | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Cofia/gorra desechable | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Guantes de látex | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| Gorra de tela | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | |
| P.9 | Barbijo de tela | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| | Guantes de nitrilo | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Alcohol en gel | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 |
| | Agua y jabón líquido | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| | Barbijo de 3 capas | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | Alcohol liquido | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | Cofia/gorra desechable | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Guantes de látex | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| Gorra de tela | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | |
| P.10 | Barbijo de tela | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| | Guantes de nitrilo | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Alcohol en gel | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| | Agua y jabón líquido | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Barbijo de 3 capas | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Alcohol liquido | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | Guantes de látex | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | Gorra de tela | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

Fuente: Elaboración propia

ANEXO E

CALCULO DEL PORCENTAJE Y

MEDIDAS TENDENCIA CENTRAL

Anexo E

Calculo de medidas de tendencia de central en la zona norte de la comunidad de Canasmoro

Las medidas de tendencia central utilizadas para el presente trabajo son:

Media aritmética

$$X = M(x) = \frac{X_1, X_2, X_3, \dots, X_n}{n} = \frac{\sum_{j=1}^n X_j}{n} = \frac{\sum X}{n} \quad \text{Ecuación E.1}$$

Mediana

Cuando se tiene un número impar de datos la Mediana será el valor del dato central. (Chungara, 2012)

$$X_{(n+1)/2} \quad \text{Ecuación E.2}$$

Para un número de datos se calcula la media de los datos centrales

$$X_{n/2}, X_{(n+1)/2} \quad \text{Ecuación E.3}$$

3.4.3 Moda

En conjunto de datos $X_1, X_2, X_3, \dots, X_n$ de tamaño n , de una variable o característica X . La moda se define como el valor que ocurre con mayor frecuencia, se denota por $Mo_{(x)}$.

Tablas de porcentaje en la zona norte de la comunidad de Canasmoro

Es la frecuencia relativa multiplicada por 100%, es la expresión de las frecuencias en porcentaje. Resultados de las respuestas en la zona norte de la comunidad de Canasmoro.

P.1 ¿De dónde compra los productos para elaborar los rosquetes?

a) media

$$\bar{x} = \frac{1+1+1+\dots+1+1}{5} = \frac{7}{5} = 1,4$$

b) mediana

$$Me = \frac{1+1}{2} = 1,0$$

c) moda

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|-----|---|---|
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | ... | 1 | 1 |
|---|---|---|---|---|---|-----|---|---|

Mo = 1

P.2 ¿De qué manera compra los huevos?

Marque las que crea necesarias

a) media

$$\bar{x} = \frac{1+1+1+\dots+1+1}{5} = \frac{5}{5} = 1,0$$

b) mediana

$$Me = \frac{1+1}{2} = 1,0$$

c) moda

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|-----|---|---|
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | ... | 1 | 1 |
|---|---|---|---|---|---|-----|---|---|

Mo = 1

P.3 ¿Realiza algunas de las siguientes actividades antes de utilizar los huevos?

a) media

$$\bar{x} = \frac{1+1+1+\dots+1+1}{5} = \frac{5}{5} = 1,0$$

b) mediana

$$Me = \frac{1+1}{2} = 1,0$$

c) moda

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|-----|---|---|
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | ... | 1 | 1 |
|---|---|---|---|---|---|-----|---|---|

Mo = 1

P.4 ¿De dónde adquiere los huevos criollos?

a) media

$$\bar{x} = \frac{1+1+1+\dots+1+1}{5} = \frac{5}{5} = 1,0$$

b) mediana

$$Me = \frac{1+1}{2} = 1,0$$

c) moda

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|-----|---|---|
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | ... | 1 | 1 |
|---|---|---|---|---|---|-----|---|---|

Mo = 1

P.5 Considerando la situación actual en cuanto al COVID-19, y las nuevas medidas de bioseguridad, al retornar de hacer las compras o adquisición de los ingredientes ¿cuál es la primera medida que toma como prevención de contagio?

a) media

$$\bar{x} = \frac{1+1+1+\dots+1+1}{5} = \frac{5}{5} = 1,0$$

b) mediana

$$Me = \frac{1+1}{2} = 1,0$$

c) moda

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|-----|---|---|
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | ... | 1 | 1 |
|---|---|---|---|---|---|-----|---|---|

$$Mo = 1$$

P.6 ¿Qué medidas toma con los ingredientes y materiales recién comprados al llegar a su hogar?; Por, ejemplo: harina, huevos, azúcar, etc. (materia prima).

a) media

$$\bar{x} = \frac{1+1+1+\dots+1+1}{5} = \frac{5}{5} = 1,0$$

b) mediana

$$Me = \frac{1+1}{2} = 1,0$$

c) moda

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|-----|---|---|
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | ... | 1 | 1 |
|---|---|---|---|---|---|-----|---|---|

$$Mo = 1$$

P.7 ¿Puede describir la ropa que usted utiliza para la elaboración de rosquetes?

a) media

$$\bar{x} = \frac{1+1+1+\dots+1+1}{5} = \frac{8}{5} = 1,6$$

b) mediana

$$Me = \frac{1+1}{2} = 1,0$$

c) moda

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|-----|---|---|
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | ... | 1 | 1 |
|---|---|---|---|---|---|-----|---|---|

$$Mo = 1$$

P.8 Cuando usted realiza el amasado para la elaboración del rosquete, ¿cuál de estos insumos o medios de protección utiliza?

a) media

$$\bar{x} = \frac{1+1+1+\dots+1+1}{5} = \frac{9}{5} = 1,8$$

b) mediana

$$Me = \frac{1+1}{2} = 1,0$$

c) moda

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|-----|---|---|
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | ... | 1 | 1 |
|---|---|---|---|---|---|-----|---|---|

$$Mo = 1$$

P.9 Cuando usted realiza el envasado para los rosquetes, utiliza:

a) media

$$\bar{x} = \frac{1+1+1+\dots+1+1}{5} = \frac{15}{5} = 3,0$$

b) mediana

$$Me = \frac{1+1}{2} = 1,0$$

c) moda

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|-----|---|---|
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | ... | 1 | 1 |
|---|---|---|---|---|---|-----|---|---|

Mo = 1

P.10 ¿Qué protección utiliza usted para tener contacto con sus clientes?

a) media

$$\bar{x} = \frac{1+1+1+\dots+1+1}{5} = \frac{9}{5} = 1,8$$

b) mediana

$$Me = \frac{1+1}{2} = 1,0$$

c) moda

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|-----|---|---|
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | ... | 1 | 1 |
|---|---|---|---|---|---|-----|---|---|

Mo = 1

La tabla E.1, muestra los resultados de los cálculos de medidas de tendencia central de cada pregunta que se realizó zona norte de la comunidad de Canasmoro.

Tabla E.1
Calculo de medidas de tendencia de central en la zona norte de la comunidad de Canasmoro

| Medidas de tendencia central | Preguntas de las encuestas realizadas | | | | | | | | | |
|------------------------------|---------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | P1 | P2 | P3 | P4 | P5 | P6 | P7 | P8 | P9 | P10 |
| Media | 1,4 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,6 | 1,8 | 3,0 | 1,0 |
| Mediana | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 |
| Moda | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 |
| Total de encuestas | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 | 5,0 |

Fuente: Elaboración propia

4.3.1 Respuestas a la pregunta P.1 en la zona norte de la comunidad de Canasmoro

En la tabla 4.2, se muestran los resultados a la pregunta P.1 (*¿De dónde compra los productos para elaborar los rosquetes?*)

Tabla E.2*Adquisición de materias primas para elaborar rosquetes*

| Lugares de adquisición de materias primas | Valoración | Frecuencia | Porcentaje |
|---|------------|------------|------------|
| Mercado Campesino | 1 | 3 | 60 |
| Mercado Central | 0 | 0 | 0 |
| Recibo en mi domicilio | 1 | 4 | 80 |
| Otros | 0 | 0 | 0 |
| Total | | 7 | |

Fuente: Elaboración propia

4.3.2 Respuestas a la pregunta P.2 en la zona norte de la comunidad de Canasmoro

En la tabla E.3, se muestran los resultados a la pregunta P.2 (*¿De qué manera compra los huevos? Marque las que crea necesarias*).

Tabla E.3*Adquisición de huevos por las familias*

| Adquisición de huevos | Valoración | Frecuencia | Porcentaje |
|--|------------|------------|------------|
| Los compro en el mercado dependiendo del precio y tamaño | 0 | 0 | 0 |
| Me hacen las entregas a mi domicilio | 1 | 3 | 60 |
| Siempre compro huevos con fecha de vencimiento | 1 | 1 | 20 |
| Algunas veces los compro con fecha de vencimiento | 1 | 1 | 20 |
| Total | | 5 | |

Fuente: Elaboración propia

4.3.3 Respuestas a la pregunta P.3 en la zona norte de la comunidad de Canasmoro

En la tabla E.4, se muestran los resultados a la pregunta P.3 (*¿Realiza algunas de las siguientes actividades antes de utilizar los huevos?*).

Tabla E.4*Actividades previas a la utilización de los huevos*

| Actividades de previas | Valoración | Frecuencia | Porcentaje |
|--|-------------------|-------------------|-------------------|
| Los lavo con agua | 0 | 0 | 0 |
| Los desinfecto con alcohol | 1 | 3 | 60 |
| Los limpio con un paño | 1 | 1 | 20 |
| Los huevos vienen listos para utilizar | 1 | 1 | 20 |
| Total | | 5 | |

Fuente: Elaboración propia

4.3.4 Respuestas a la pregunta P.4 en la zona norte de la comunidad de Canasmoro

En la tabla E.5, se muestran los resultados a la pregunta P.4 (*¿De dónde adquiere los huevos criollos?*).

Tabla E.5*Adquisición de huevos criollos*

| Donde adquieren huevos criollos | Valoración | Frecuencia | Porcentaje |
|---|-------------------|-------------------|-------------------|
| Me los vende mi vecino | 1 | 3 | 60 |
| Tengo mi propio gallinero | 1 | 2 | 40 |
| Actualmente no estoy utilizando huevos criollos | 0 | 0 | 0 |
| Los compro de un productor en masa | 0 | 0 | 0 |
| Total | | 5 | |

Fuente: Elaboración propia

4.3.5 Respuestas a la pregunta P.5 en la zona norte de la comunidad de Canasmoro

En la tabla E.6, se muestran los resultados a la pregunta P.5 (*Considerando la situación actual en cuanto al COVID-19, y las nuevas medidas de bioseguridad, al retornar de hacer las compras o adquisición de los ingredientes ¿cuál es la primera medida que toma como prevención de contagio?*).

Tabla E.6*Medidas de bioseguridad como prevención de contagio*

| Medidas de bioseguridad | Valoración | Frecuencia | Porcentaje |
|--------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Me lavo las manos con jabón | 1 | 1 | 20 |
| Me desinfecto con alcohol | 1 | 2 | 40 |
| Me baño | 1 | 1 | 20 |
| Todas las anteriores | 1 | 1 | 20 |
| Total | | 5 | |

Fuente: Elaboración propia

4.3.6 Respuestas a la pregunta P.6 en la zona norte de la comunidad de Canasmoro

En la tabla E.7, se muestran los resultados a la pregunta P.6 (*¿Qué medidas toma con los ingredientes y materiales recién comprados al llegar a su hogar?; Por, ejemplo: harina, huevos, azúcar, etc. (materia prima).*).

Tabla E.7*Medidas con los ingredientes y materiales recién comprados*

| Medidas con los ingredientes y materiales | Valoración | Frecuencia | Porcentaje |
|--|-------------------|-------------------|-------------------|
| Los guardo en un depósito y los desinfecto antes de utilizar | 0 | 0 | 0 |
| Los desinfecto con alcohol | 1 | 2 | 40 |
| Las desinfecto con alcohol y las guardo | 1 | 2 | 40 |
| Las guardo en deposito | 1 | 1 | 20 |
| Total | | 5 | |

Fuente: Elaboración propia

4.3.7 Respuestas a la pregunta P.7 en la zona norte de la comunidad de Canasmoro

En la tabla E.8, se muestran los resultados a la pregunta P.7 (*¿Puede describir la ropa que usted utiliza para la elaboración de rosquetes?*).

Tabla E.8*Indumentaria de bioseguridad para la elaboración de rosquetes*

| Indumentaria de bioseguridad en el proceso de elaboración | Valoración | Frecuencia | Porcentaje |
|--|-------------------|-------------------|-------------------|
| Delantal | 1 | 4 | 80 |
| Gorra de tela | 1 | 2 | 40 |
| Barbijo | 1 | 2 | 40 |
| Otros | 0 | 0 | 0 |
| Total | | 8 | |

Fuente: Elaboración propia

4.3.8 Respuestas a la pregunta P.8 en la zona norte de la comunidad de Canasmoro

En la tabla E.9, se muestran los resultados a la pregunta P.8 (*Cuando usted realiza el amasado para la elaboración del rosquete, ¿cuál de estos insumos o medios de protección utiliza?*).

Tabla E.9*Indumentaria de bioseguridad utilizadas en la etapa de amasado de los rosquetes*

| Indumentaria de bioseguridad en la etapa de amasado | Valoración n | Frecuencia a | Porcentaje e |
|--|---------------------|---------------------|---------------------|
| Barbijo de tela | 1 | 1 | 20 |
| Guantes de nitrilo | 0 | 0 | 0 |
| Alcohol en gel | 1 | 1 | 20 |
| Agua y jabón líquido | 1 | 3 | 60 |
| Barbijo de 3 capas | 1 | 1 | 20 |
| Alcohol líquido | 0 | 0 | 0 |
| Cofia/ gorro desechable | 0 | 0 | 0 |
| Guantes de látex | 1 | 1 | 20 |
| Gorro de tela | 1 | 1 | 20 |
| Total | | 8 | |

Fuente: Elaboración propia

4.3.9 Respuestas a la pregunta P.9 en la zona norte de la comunidad de Canasmoro

En la tabla E.10, se muestran los resultados a la pregunta P.9 (*Cuando usted realiza el envasado para los rosquetes, utiliza:*).

Tabla E.10

Indumentaria de bioseguridad utilizadas en la etapa de envasado

| Indumentaria de bioseguridad en la etapa de envasado | Valoración n | Frecuencia a | Porcentaje e |
|---|---------------------|---------------------|---------------------|
| Barbijo de tela | 1 | 2 | 40 |
| Guantes de nitrilo | 0 | 0 | 0 |
| Alcohol en gel | 1 | 4 | 80 |
| Agua y jabón líquido | 1 | 3 | 60 |
| Barbijo de 3 capas | 1 | 2 | 40 |
| Alcohol líquido | 0 | 0 | 0 |
| Cofia/gorra desechable | 0 | 0 | 0 |
| Guantes de látex | 1 | 1 | 20 |
| Gorro de tela | 1 | 1 | 20 |
| Total | | 13 | |

Fuente: Elaboración propia

4.3.10 Respuestas a la pregunta P.10 en la zona norte de la comunidad de Canasmoro

En la tabla E.11, se muestran los resultados a la pregunta P.10 (*¿Qué protección utiliza usted para tener contacto con sus clientes?*).

Tabla E.11*Indumentaria de bioseguridad utilizadas en la comercialización del rosquete*

| Indumentaria de bioseguridad en la comercialización | Valoración | Frecuencia | Porcentaje |
|--|-------------------|-------------------|-------------------|
| Barbijo de tela | 1 | 3 | 60 |
| Guantes de nitrilo | 0 | 0 | 0 |
| Alcohol en gel | 1 | 2 | 40 |
| Agua y jabón líquido | 0 | 0 | 0 |
| Barbijo de 3 capas | 1 | 2 | 40 |
| Alcohol líquido | 1 | 1 | 20 |
| Guantes de látex | 1 | 1 | 20 |
| Gorro de tela | 0 | 0 | 0 |
| Total | | 9 | |

Fuente: Elaboración propia

ANEXO F

**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE
HIGIENE EN TIEMPOS DE COVID-19,
PARA LA ELABORACIÓN DE
ROSQUETES**

2021

Guía de buenas prácticas de higiene en tiempos de COVID-19 para el proceso de elaboración de rosquetes



1. El ser humano como fuente de contaminación

Las personas que manipulan alimentos son una de las principales fuentes de contaminación. Los seres humanos albergan gérmenes en ciertas partes de su cuerpo que pueden transmitirse a los alimentos al entrar en contacto con ellos y causar enfermedad. La piel, las manos, la nariz, la boca, los oídos y el cabello son partes del cuerpo humano a las que se debe prestar especial atención cuando se manipulan alimentos. También debe tenerse especial cuidado con los cortes o heridas, con el tipo de ropa que se utiliza durante el trabajo, con los objetos personales.






El manipulador de alimentos entra frecuentemente en contacto con los productos a través de sus manos. Por este motivo se debe extremar la higiene de esta parte del cuerpo y actuar del siguiente modo:

- Lavarse las manos siempre antes de empezar a trabajar y cada vez que las circunstancias lo requieran.
- Mantener las uñas cortas, cuidadas y libres de suciedad. Además no deben llevarse pintadas.
- Proteger cuidadosamente los cortes o heridas de las manos con apósitos impermeables, para evitar que entren en contacto con los alimentos.

2. Lavado de manos

Los pasos para una técnica correcta de lavado de manos son:

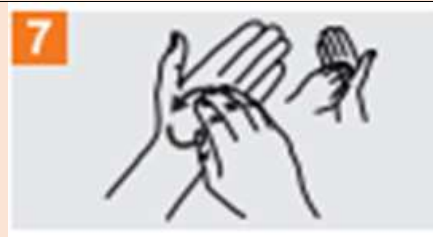
Duración de todo el proceso de: 20-30 segundos

| | |
|--|---|
|  <p>0</p> |  <p>1</p> |
| <p>Mojese las manos con agua</p> | <p>Deposite en la palma de la mano una cantidad suficiente de jabón para cubrir todas la superficies de las manos</p> |
|  <p>2</p> |  <p>3</p> |
| <p>Frotese las palmas de las manos entre si</p> | <p>Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa</p> |
|  <p>4</p> |  <p>5</p> |
| <p>Frótese las manos entre sí, con los dedos entrelazados</p> | <p>Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos</p> |

Duración de todo el proceso de: 20-30 segundos



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa



Enjuáguese las manos con agua



Séquese con una toalla de desechable



Sírvase de la toalla de papel para cerrar el grifo



Sus manos son seguras

3. Desinfección de manos

Los pasos para una técnica correcta de desinfección de manos son:

| | |
|---|--|
| <p>Duración de todo el proceso: 20-30 segundos</p> | |
| <p>1a  1b </p> <p>Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies</p> | |
| <p>2 </p> <p>Frótese las palmas de las manos entre si</p> | <p>3 </p> <p>Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa</p> |
| <p>4 </p> <p>Frótese las palmas de las manos entre si</p> | <p>5 </p> <p>Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos</p> |

Duración de todo el proceso: 20-30 segundos



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa



Una vez secas sus manos son seguras

3. ¿Cuándo lavarse las manos?

- Antes de comenzar el trabajo.
- Después de utilizar los servicios higiénicos.
- Cuando se cambie de actividad.
- Después de tocarse el cabello, nariz, boca, etc.
- Después de manipular alimentos crudos como huevos u otros alimentos potencialmente peligrosos.
- Después del contacto con animales.

- Después de manipular basuras, dinero, útiles de limpieza o compuestos químicos.
Y siempre que las circunstancias lo requieran.

No hablar, toser o estornudar sobre los alimentos



Cubrir y proteger las heridas



Utilizar gorro o cofia efectiva



Evitar joyas y objetos personales



Utilizar ropa de trabajo exclusiva y limpia



No fumar en el lugar de trabajo



4. Nariz, boca y oídos

En la nariz y en la boca del 40-45 % de las personas se encuentra un tipo de bacteria llamada *Staphylococcus aureus*.

Los estafilococos se diseminan muy fácilmente al hablar, toser o estornudar, y son los causantes de muchas toxiinfecciones alimentarias.

5. Cortes y heridas

Los cortes y heridas en la piel son medios ideales para el desarrollo de bacterias. Por este motivo, se deben cubrir con vendajes, gasas, esparadrapo o tiritas, pero éstos a su vez deben protegerse perfectamente con un apósito impermeable (guantes, dediles, etc.), que se mantendrá siempre limpio.

6. El cabello

El cabello de las personas está continuamente mudando y, además, recoge con facilidad, polvo, humos y suciedad.

El manipulador no debe tocarse el cabello mientras trabaja con alimentos; en caso de hacerlo ha de lavarse las manos antes de volver a tocar los utensilios o productos.

7. Joyas y objetos personales

Las joyas y objetos personales, como anillos, pendientes, relojes, broches, son lugares perfectos para la acumulación de suciedad y además pueden perderse y caer sobre los alimentos por lo que deben evitarse durante la manipulación de los mismos.

8. Ropa de trabajo

La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes que pueden pasar a los alimentos, por lo que el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación.

Las características de la ropa de trabajo para la elaboración de rosquetes:

- Estar siempre limpia.
- Ser de color claro.
- Preferentemente sin bolsillos ni cremalleras.
- De tejidos que absorban fácilmente el sudor y lavable o desechable.
- Con gorro o cofia efectivo.
- Si no se dispone de vestuarios independientes, será necesaria al menos una taquilla para proteger la ropa de trabajo, y ésta siempre se guardará separada de la ropa de calle.
- El calzado de trabajo también debe estar limpio y ser diferente al de calle.
- Si se utilizan guantes para manipular alimentos, éstos deben estar siempre limpios y sin roturas o agujeros para evitar fugas. Son preferibles los de un solo uso.

9. El tabaco

En los locales donde se manipulan alimentos está prohibido fumar. **¿Por qué no se debe fumar en los locales de manipulación de alimentos?**

- ✚ Mientras se está fumando, se toca la boca y por lo tanto se pueden transmitir bacterias patógenas, como los estafilococos, a los alimentos.
- ✚ Fumar favorece la tos y los estornudos.
- ✚ Las cenizas y las colillas pueden caer en los alimentos contaminándolos.
- ✚ Las colillas, contaminadas con saliva, se apoyan en las superficies de trabajo.
- ✚ Las personas que trabajan como manipuladores de alimentos deben mantener en todo momento unos hábitos higiénicos que garanticen la seguridad de los alimentos que preparan.
- ✚ Recordemos algunos de esos hábitos o actitudes indispensables.

10. El manipulador de alimentos debe:

En caso de presentar los siguientes síntomas (vómitos, diarreas, fiebre, resfriados, afecciones de la piel...), no debe elaborar alimentos.

Cumplir las normas de higiene personal: lavado de manos, protección del pelo, aislamiento de heridas, aseo personal y actitudes higiénicas en general.

Llevar la ropa de trabajo adecuada y velar por su conservación y limpieza.

Mantener su área de trabajo limpio y ordenado, así como los útiles y equipos en buen estado.

Y en general, evitar gestos como rascarse la cabeza, tocarse la nariz, mojar los dedos con saliva, etc.

11. Recepción de materias primas

Adquirir insumos e ingredientes de proveedores autorizados o de origen aprobado.

| Criterios de aceptación o rechazo de materias primas | | |
|--|--|---|
| Recepción de materias primas | Aceptado | Rechazado |
| Envase | Íntegro y buen estado | Roto, rasgado, cascado, sucio, o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente | Vencida |
| Granos, harinas, productos de panificación, y otros productos secos | | |
| Apariencia | Sin mohos y con coloración características | Con mohos, coloración ajena al producto |
| Huevos frescos | | |
| | Limpios y con cascara | Cascara quebrado o manchado con excremento o sangre |

Si el producto es no conforme, se devolverá a su proveedor y no será utilizado

¿Cómo deben almacenarse los productos a temperatura ambiente?

A temperatura ambiente se almacenan los productos alimenticios no perecederos. Los ambientes que se utilicen para almacenar alimentos tienen que ser frescos, secos y bien ventilados.

Los productos han de almacenarse ordenados en estanterías, evitando que estén en contacto con el suelo.

No deben almacenarse conjuntamente productos alimenticios con productos no alimenticios, en particular con sustancias peligrosas, como detergentes, raticidas, insecticidas no alimenticios, lejías, etc.

Pasos para la limpieza y desinfección de los huevos

Asegúrate de utilizar agua y materias primas seguras, todos los alimentos que consumas deben provenir de fuentes confiables y siempre utiliza agua potable. Recuerda también lavarte muy bien las manos antes y después de limpiar y desinfectar el cascarón del huevo.

En especial, debido a la situación de la pandemia varias instituciones insisten en extremar precauciones en el manejo de alimentos, entre ellas se puede seguir este proceso de higiene: Primero enjuagar los huevos con agua para eliminar tierra e impurezas y luego desinfectalos sumergiéndolos en agua con 3 gotas de cloro/litro, dejar actuar 20 minutos y enjuagar una última vez; y utilizarlos inmediatamente. Recuerda siempre verificar la fecha de vencimiento y nunca utilizar alimentos vencidos.

12. Preparación de rosquetes

Tanto la preparación de los alimentos para su consumo como la manipulación de materias primas para elaborar productos alimenticios son operaciones que se han de realizar bajo estrictas medidas higiénicas, con el fin de evitar contaminaciones que puedan afectar a la salud del consumidor.

-Para el batido de crema de huevos, se debe lavar y desinfectar los utensilios como batidores manuales o eléctricos y recipientes. Además debe realizarse un correcto lavado y desinfección de manos antes y después de agregar los huevos y también debe utilizarse la ropa adecuada juntamente con la indumentaria de bioseguridad.



Fuente: Elaboracion propia

Batido de crema con medidas de bioseguridad y buenas prácticas de higiene

-Para el mezclado húmedo, se debe utilizar la indumentaria de bioseguridad y aplicar las buenas prácticas de buenas prácticas higiénicas.



Fuente: Elaboracion propia

Mezclado húmedo (agregado de cañazo y harina con medidas de bioseguridad y buenas prácticas de higiene)

-Para el amasado, se debe lavarse y desinfectarse las manos y utilizar la indumentaria de bioseguridad, también debe desinfectarse con alcohol al 70 % las superficies para el amasado de la masa. Los manteles deben estar perfectamente limpios y las toallas para limpieza de superficies deben estar siempre limpias y deben ser de un solo uso.



Fuente: Elaboracion propia

Batido de crema con medidas de bioseguridad y buenas prácticas de higiene

-Para el hervido y horneado de las roscas se debe lavar y desinfectar la olla y otros utensilios que se utilicen, para hornear se debe realizar una adecuada limpieza del horno.



Fuente: Elaboracion propia

Horneado de roscas

-Para el blanqueado de las roscas, el blanqueo o glaseado tiene que ser batido en baño maría, se han de realizar con la indumentaria de bioseguridad y tomando en cuenta las recomendaciones de buenas prácticas de higiene.



Fuente: Elaboracion propia

Blanqueado de roscas con medidas de bioseguridad y buenas prácticas de higiene

Los utensilios que se utilicen para este tipo de tareas deben estar en perfectas condiciones, limpios y desinfectados

Evita la contaminación cruzada

- Los utensilios y el material que haya estado en contacto con productos crudos siempre debe limpiarse y desinfectarse después de su uso.
- Las zonas de trabajo con alimentos crudos han de estar siempre separadas de las zonas de trabajo con alimentos cocinados y precocinados.
- Si esto no fuera posible, los dos tipos de operaciones se harán en tiempos distintos, limpiando y desinfectando entre ambas tareas.

-Para el envasado de rosquetes

En caso de envasar utilizar siempre envases apropiados y en buen estado.

- Extremar las medidas de higiene y evitar tocar los rosquetes con las manos, utilizar guantes limpios y desinfectados.
- Se recomienda utilizar una lámpara portátil de rayos UV, para la desinfección de envases.

-Para el transporte de los rosquetes

- Después de cada transporte deben limpiarse y desinfectarse eficazmente los vehículos.









-Para la exposición y venta de los rosquetes

- Proteger los rosquetes con vitrinas y mantenerlos cubiertos o envasarlos.
- Mantener un alto grado de higiene personal, las superficies limpias y desinfectadas.

13. Limpieza

- El uso de agentes de limpieza para los equipos y utensilios de acuerdo con las instrucciones del fabricante y evitando que entren en contacto directo con producto terminado sin envasar.
- Superficies de las mesas limpias y desinfectadas.
- Las toallas y manteles de uso específico, lavados y desinfectados frecuentemente.
- El retiro de los residuos generados durante la producción o elaboración de las áreas de producción cada vez que sea necesario, por lo menos una vez al día.

14. Preparación de soluciones desinfectantes

| Preparación de alcohol para superficies y ropa | |
|--|---|
| <p>2 Tazas de agua limpia enfriada o destilada</p>  <p>250 M.L. 250 M.L.</p> | <p>1 litro de alcohol</p>  <p>=</p>  <p>Colocar en un recipiente o difusor</p> |
| Preparación de alcohol para manos | |
| <p>3 Tazas de alcohol (96 %) (750 ml)</p>  <p>250 M.L. 250 M.L. 250 M.L.</p> | <p>½ cucharada de glicerina</p>  <p>=</p> <p>1 taza de agua hervida y enfriada o destilada</p> |
| <p>1 tazas de agua hervida enfriada o destilada (500ml)</p>  <p>250 M.L. 250 M.L.</p> | <p>1 LITRO DE ALCOHOL</p>  <p>+ LARANINA</p>  <p>SÍ ES DE 3,6% 3 CUCHARAS SÍ ES DE 5,5% 2 CUCHARAS SÍ ES DE 8% 1 CUCHARA</p>  <p>=</p> |

15. Indumentaria de bioseguridad

- Mascarilla para polvo en suspensión

Proporcionan una protección ligera, cómoda y efectiva frente a partículas.

Mascarillas de tela. Los barbijos de tela representan el último recurso, ofrecen una protección media a baja tanto a contagiar como a contagiarse. Dependen mucho del material que se fabriquen.



- Gafas de seguridad

Gafas en policarbonato, con antiempañante y protección para luz ultravioleta. Evita la proyección de partículas sólidas o líquidas a los ojos, tales como, manejo de sustancias corrosivas.



-Guantes desechables 100% nitrilo

Se sugiere que los mismos sean de color para identificar fácil y rápidamente cualquier ruptura en el guante.

- Ropa de trabajo

El uniforme que se utilice deberá ser transpirable y amplio que permitan libertad y comodidad en el movimiento.



Máscara facial de acetato

- Permite al trabajador protegerse de cualquier riesgo o mucosidad expuesto hacia la mucosa de los ojos

16. Uso adecuado de barbijo

| | |
|---|---|
|  | <p>1. Lávate las manos con agua jabón antes de ponerte el barbijo</p> |
| <p>2. Revisa que el barbijo se encuentre en buen estado</p> |  |
|  | <p>3. Chequea que el barbijo este del lado correcto por el tono del color</p> |

4. Colocar la placa de metal o el borde rígido sobre la nariz cubriendo el rostro



5. Sujeta bien el barbijo en las orejas



6. Cubri completamente tu rostro desde el puente de la nariz hasta debajo del menton y asegurate de no dejar espacios





7.Reemplaza el barbijo si se humedece

8.No toques el barbijo mientras lo uses si lo haces lávate las manos inmediatamente



9.Sácate el barbijo de atrás hacia adelante, desátalo o quítatelo con las manos limpias

10. Desechar la mascarilla inmediatamente tras su uso, preferentemente en un cubo de basura cerrado



11. Al finalizar, lavate las manos con agua y jabon

17. Uso adecuado de guantes



1. Levante el guante desde la muñeca evitando tocar la piel



2. Quítese el guante



3. Manténgalo en la palma de la otra mano con el guante puesto o tírelo



4. Deslice sus dedos dentro del otro del segundo guante evitando tocar evitando tocar la parte exterior del mismo



5. Quítese el segundo guante



6. Una vez se haya quitado ambos guantes, deséchelos y lávese las manos

18. Uso adecuado de cofia

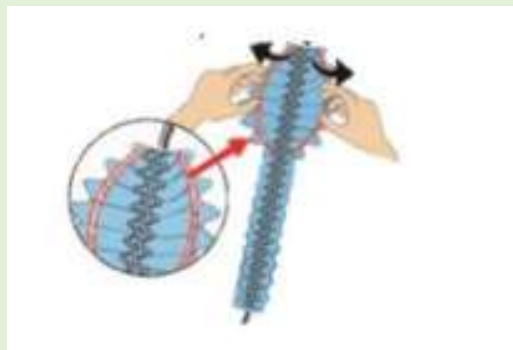
1. Recoger el cabello



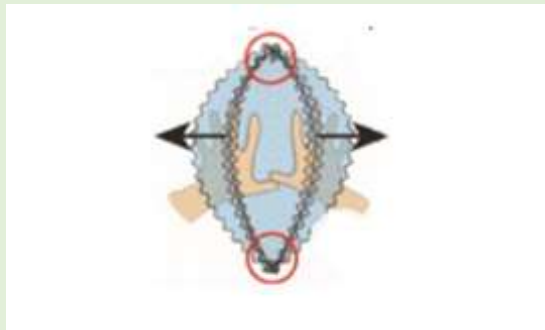
2. Sujetar la cofia por las puntas y estirla



3. Abri la cofia por un lado, haciendo una especie de bolsa



4. abrir la cofia por completo y meter las manos



5. Dar la vuelta la cofia y posicionarla frente a la cara, un punto de unión debe quedar al frente y el otro en la nuca

6. Colocar los elásticos hacia arriba, agachar la cabeza y colocar la costura de abajo en la frente y la de arriba en la nuca



7. Colocar la cofia en la cabeza, colocando todos los cabellos y orejas dentro de esta.

19. Uso adecuado de gorro



1. Lavate las manos antes de colocarte el gorro



2. Coloca el gorro de manera tal que cubra todo el cabello



3. No toques el gorro durante su uso, si debe hacerlo lávate la mano antes y después.



4. El gorro se retira de adelante hacia atrás

BIBLIOGRAFÍA

- Ayuda Autocontrol Establecimientos de Comidas Preparadas. Buenas Prácticas Higiénicas. Obtenido de https://tematico8.asturias.es/export/sites/default/consumo/seguridadAlimentaria/seguridad-alimentaria-documentos/BUENAS_PRxCTICAS_HIGIxNICAS.pdf
- Agda, L. A. (2013). *Introduccion a a Parasitologia*. Obtenido de COMBOL: <http://www.higiene.edu.uy/parasito/coursep/bioseseg.pdf>
- ASUSS. (2020). *Comida ASUSS*. Revisado 15 de julio, 2020 Obtenido de <https://www.asuss.gob.bo/wp-content/uploads/2020/05/COMIDA-ASUSS-3.pdf>
- Barclay, M. E. (2015). *Universidad Nacional de La Plata Facultad de Ciencias Veterinarias*. Revisado el 5 de junio, 2020 Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/296388388.pdf>
- Baixaullí, Javier (FEHVP). *Guia de practicas correctas de higiene*. Obtenido de <https://www.micof.es/bd/archivos/archivo2075.pdf>
- Biosecurity. (2010). Revisado el 20 de junio, 2020 Obtenido de <https://www.hisour.com/es/biosecurity-40259/>
- CEPAL. (2020). *CEPAL*. Obtenido de America Latina y el Caribe ante la pandemia del COVID-19. Revisado el 25 de mayo, 2020. Obtenido de https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/45337/4/S2000264_es.pdf
- Biosecurity. (2010). Revisado el 20 de junio, 2020 Obtenido de <https://www.hisour.com/es/biosecurity-40259/>
- CEPAL. (2020). *CEPAL*. Obtenido de America Latina y el Caribe ante la pandemia del COVID-19. Revisado el 25 de mayo, 2020. Obtenido de https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/45337/4/S2000264_es.pdf
- ELSEVIER. (2003). *ELSEVIER*. Revisado el 3 de septiembre, 2020. Obtenido de <https://www.elsevier.es/es-revista-atencion-primaria-27-articulo-la-encuesta-como-tecnica-investigacion--13047738>
- Farmaceuticos, C. G. (2020). *Farmaceuticos*. Revisado el 5 agosto, 2020. Obtenido de <https://www.portalfarma.com/Profesionales/campanaspf/Asesoramiento-salud-publica/infeccion-coronavirus-2019-nCoV/Documents/Informe-tecnico-Coronavirus.pdf>

- Geraldine, T. (2020). *Gobierno del estado plurinacional de Bolivia*. Revisado el 5 junio, 2020. Obtenido de Ministerio de Trabajo, Empleo, y Prevision Social: <https://www.sedeslapaz.gob.bo/sites/default/files/Protocolo%20de%20bioseguridad%20frente%20al%20COVID-19%20para%20restaurante%2C%20cafe%CC%81s%20y%20empresas%20de%20reparto%20o%20entrega%20%28Deliveries%29.pdf>
- Gonzales, L. I. (2010). *Revista Cubana de medicina general integral*. Obtenido de Partes componentes y elaboracion de protocolos de investigacion : [http://www.sld.cu/galerias/pdf/sitios/bmn/partes_componentes_y_elaboracion_d el_protocolo_de_investigacion_y_del_trabajo_de_terminacion_de_la_residencia_.pdf](http://www.sld.cu/galerias/pdf/sitios/bmn/partes_componentes_y_elaboracion_del_protocolo_de_investigacion_y_del_trabajo_de_terminacion_de_la_residencia_.pdf)
- Hosse, S. M. (2020). Continuidad de Operaciones durante la pandemia del COVID 19 para Empresas Industriales y Organizaciones de Servicios del Rubro Industrial”. *Camara Nacional de Industrias Bolivia*.
- Huevos San Juan. *Como cuidar los cascarones de huevo en tiempos de COVID-19* <https://huevoSanJuan.com.mx/blog/detalle/311/como-cuidar-los-cascarones-de-huevo-en-tiempos-de-covid-19>.
- INACAL. (2020). *Guia de limpieza y desinfeccion de manos*. Obtenido de https://www.inacal.gob.pe/repositorioaps/data/1/1/2/not/inacal-aprueba-guia-limpieza-desinfeccion-manos/files/Paginas_Guia_ed.pdf
- Industry, D. (2020). Obtenido de Direct Industh<https://www.directindustry.es/prod/mapa-professionnel/product-31875-342473.html>
- INTI. (2020). Obtenido de <https://www.inti.com.bo/dg-6-solucion/>
- Ministerio de Salud Argentina. (2020). *Como debemos lavarnos las manos*. Revisado 20 de agosto, 2020. Obtenido de https://www.argentina.gob.ar/coronavirus/lavar-manos?gclid=EAiaIQobChMI2qGF4oLK7AIVjYSRCh0xiQ1WEAAYASAAEgLIY_D_BwE
- Ministerio de. Salud, (2020). Obtenido de <https://www.minsalud.gob.bo/4041-bolivia-acumula-275-casos-confirmados-de-coronavirus-y-20-fallecidos-en-un-mes>

Ministerio de salud, (2020) *Ministerio Internacional*. Obtenido de <https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GTHS02.pdf>

MTEPS, M. (2020). *Estado Plurinacional de Bolivia*. Obtenido de <https://www.sedeslapaz.gob.bo/sites/default/files/Protocolo%20de%20bioseguridad%20frente%20al%20COVID-19%20para%20restaurante%2C%20cafe%CC%81s%20y%20empresas%20de%20reparto%20o%20entrega%20%28Deliveries%29.pdf>

Sedes. (2020). *Ministerio de Salud*. Revisado 3 de septiembre, 2020. Obtenido de <https://www.minsalud.gob.bo/contactos/guia-telefonica/56-servicio-departamental-de-salud-tarija>

Segutecnica, (2020). Revisado 3 de septiembre, 2020. Obtenido de http://www.stps.gob.mx/bp/secciones/dgsst/publicaciones/prac_seg/prac_chap/P-S-Productos-de-panaderia.pdf

ANEXO G

**FOTOS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN
DE ROSQUETES**



Fuente: Elaboración propia
Batido de crema después de la pandemia



Fuente: Elaboración propia
Mezclado húmedo después de la pandemia



Fuente: Elaboracion propia
Mezclado humedo despues de la pandemia



Fuente: Elaboración propia
Amasado después de la pandemia



Fuente: Elaboración propia
Horneado de roscas



Fuente: Elaboración propia
Roscas horneadas



Fuente: Elaboración propia
Batido de claras después de la pandemia



Fuente: Elaboración propia
Producto terminado después de la pandemia



Elaboración propia

Capacitación de las familias que elaboran rosquetes sobre buenas prácticas de higiene



Elaboración propia

Capacitación de las familias que elaboran rosquetes sobre el uso adecuado de los guantes



Elaboración propia

Capacitación de las familias sobre la desinfección de manos con alcohol al 70%