



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO



FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Implementación de un sistema de buenas prácticas de almacenamiento del programa de complementación alimentaria - PCA - Municipalidad Provincial de Lambayeque

TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL PARA OPTAR EL TÍTULO
PROFESIONAL DE INGENIERO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Autor: Bach. Marco Antonio Atoche Inoñan

Asesor: Dr. Ronald Alfonso Gutierrez Moreno

(orcid.org/0000-0001-7812-7149)

Lambayeque – 2026



UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO



FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Implementación de un sistema de buenas prácticas de almacenamiento del programa de complementación alimentaria - PCA - Municipalidad Provincial de Lambayeque

TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL PARA OPTAR EL TÍTULO
PROFESIONAL DE INGENIERO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

APROBADO POR:

Dr. Abraham Guillermo Ygnacio
Santa Cruz
Presidente

Dr. Iván Pedro Coronado Zuloeta
Secretario

Dra. Doyle Isabel Benel Fernández
Vocal

Dr. Ronald Alfonso Gutierrez
Moreno
Asesor



ACTA DE SUSTENTACIÓN - 2026

Siendo las 12:30 pm del martes 13 de enero del 2026, se reunieron en la sala de sustentación de la Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias los miembros del jurado evaluador del Trabajo de Suficiencia Profesional Titulado: **Implementación de un sistema de buenas prácticas de almacenamiento del programa de complementación alimentaria - PCA - Municipalidad Provincial de Lambayeque;** designados por Res. N°316-2025-D-FIQIA de fecha 24 de julio del 2025 y aprobado con Res. N°561-2025-D-FIQIA de fecha 13 de noviembre del 2025, con la finalidad de Evaluar y Calificar la sustentación del Trabajo de Suficiencia Profesional antes mencionado, conformados por los siguientes docentes:

- Dr. Abraham G. Ygnacio Santa Cruz – Presidente
- Dr. Ivan Pedro Coronado Zuloeta - Secretario
- Dra. Doyle Isabel Benel Fernández – Vocal.

El Trabajo de Suficiencia Profesional fue asesorado por el Dr. Ronald Alfonso Gutiérrez Moreno, nombrado por Res. N°284-2025-D-FIQIA de fecha 10 de julio del 2025. El acto de sustentación es autorizado mediante Res. N°001-2026-D-FIQIA de fecha 12 de enero del 2026.

El Trabajo de Suficiencia Profesional fue presentado y sustentado por el Bachiller: **MARCO ANTONIO ATOCHE INOÑAN de la Escuela Profesional de Ingeniería de Industrias Alimentarias;** y tuvo una duración de 60 minutos.

Después de la sustentación, y absueltas las preguntas y observaciones de los miembros del jurado; se procedió a la calificación respectiva, otorgándole el calificativo de 17 (Diecisiete) en la escala vigesimal, mención BUENO.

Por lo que queda APTO para obtener el Título Profesional de **INGENIERO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS** de acuerdo con la Ley Universitaria 30220 y la normatividad vigente de la Facultad de Ingeniería Química e Industrias Alimentarias y la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo.

Siendo las 12:30 pm se dio por concluido el presente acto académico, dándose conformidad al presente acto, con la firma de los miembros del jurado.

Firmas


.....
Presidente
Dr. ABRAHAM GUILLERMO YGNACIO SANTA CRUZ


.....
Secretario
Dr. IVAN PEDRO CORONADO ZULOETA


.....
Vocal
Dra. DOYLE ISABEL BENEL FERNANDEZ


.....
Asesor
Dr. RONALD ALFONSO GUTIERREZ MORENO

CONSTANCIA DE VERIFICACION DE ORIGINALIDAD

Yo Ronald Alfonso Gutierrez Moreno, usuario revisor del Trabajo de Suficiencia Profesional titulado: ***“Implementación de un sistema de buenas prácticas de almacenamiento del programa de complementación alimentaria – PCA – Municipalidad Provincial de Lambayeque”***

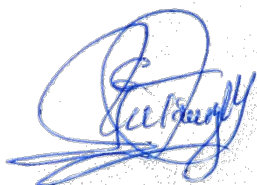
Cuyo autor es:

1.- Marco Antonio Atoche Inoñan; identificado con documento de identidad: 44533574; declaro que la evaluación realizada por el Programa Informático, ha arrojado un porcentaje de similitud 18%, verificables en el Resumen del Reporte automatizado de similitudes que se acompaña.

El suscrito (a) analizó el reporte y concluyó que cada una de las coincidencias detectadas dentro del porcentaje de similitud permitido no constituyen plagio y que el documento cumple con la integridad científica y con las normas para el uso de citas y referencias establecidas en los protocolos respectivos.

Se cumple con adjuntar el Recibo Digital a efectos de la trazabilidad respectiva del proceso.

Lambayeque, 18 de noviembre del 2025



.....
Firma (Asesor)

Ronald Alfonso Gutierrez Moreno

DNI 17875754

Se Adjunta:

*Resumen de Reporte automatizado de similitudes
Recibo digital*

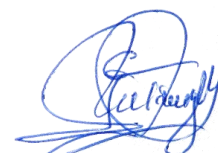
Implementación de un sistema de buenas prácticas de almacenamiento del programa de complementación alimentaria – PCA – Municipalidad Provincial de Lambayeque

INFORME DE ORIGINALIDAD

18%	18%	9%	9%
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	hdl.handle.net Fuente de Internet	2%
2	tesis.usat.edu.pe Fuente de Internet	2%
3	munilambayeque.gob.pe Fuente de Internet	2%
4	www.contrataciones.pe Fuente de Internet	1%
5	conosce.osce.gob.pe Fuente de Internet	1%
6	repositorio.unprg.edu.pe Fuente de Internet	1%
7	noticia.educacionenred.pe Fuente de Internet	1%
8	cdn.www.gob.pe Fuente de Internet	1%
9	repositorio.uigv.edu.pe Fuente de Internet	1%
10	Submitted to tec Trabajo del estudiante	< 1%
11	es.scribd.com Fuente de Internet	< 1%



12 Submitted to Barcelona School of Management < 1 %
Trabajo del estudiante

13 repositorio.ucv.edu.pe < 1 %
Fuente de Internet

14 www.fao.org < 1 %
Fuente de Internet

15 municieneguilla.gob.pe < 1 %
Fuente de Internet

16 pt.slideshare.net < 1 %
Fuente de Internet

17 Submitted to Universidad Andina Nestor Caceres Velasquez < 1 %
Trabajo del estudiante

18 omeka.uci.ac.cr < 1 %
Fuente de Internet

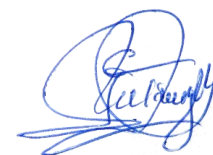
19 repositorio.unemi.edu.ec < 1 %
Fuente de Internet

20 www.gob.pe < 1 %
Fuente de Internet

21 www.slideshare.net < 1 %
Fuente de Internet

22 Chavez Gonzales, Cesar Alberto|Villavicencio Montoya, Monica Yolanda|Delgado Vasquez, Santos Javier|Miranda Carrasco et al. "Indice de progreso social de la provincia de Lambayeque.", Pontificia Universidad Catolica del Peru – CENTRUM Catolica (Peru), 2020 < 1 %
Publicación

23 Submitted to Universidad Nacional del Centro del Peru < 1 %
Trabajo del estudiante



Dr: Ronald Alfonso Gutierrez Moreno
Asesor
DNI 17875754

24 Maguina Ramirez, Jorge Anibal. "Focalizacion y vulnerabilidad en los comedores populares del Programa de Complementacion Alimentaria del distrito de Huaraz, provincia de Huaraz, departamento de Ancash en el periodo 2013- 2016.", Pontificia Universidad Catolica del Peru – CENTRUM Catolica (Peru), 2020
Publicación

< 1 %

25 repositorio.unsaac.edu.pe
Fuente de Internet

< 1 %

26 www.coursehero.com
Fuente de Internet

< 1 %

27 tesis.pucp.edu.pe
Fuente de Internet

< 1 %

28 Submitted to Universidad Alas Peruanas
Trabajo del estudiante

< 1 %

29 andina.pe
Fuente de Internet

< 1 %

30 cde.ua.es
Fuente de Internet

< 1 %

Excluir citas Activo
Excluir bibliografía Activo

Excluir coincidencias < 15 words

Dr: Ronald Alfonso Gutierrez Moreno
Asesor
DNI 17875754





Recibo digital

Este recibo confirma que su trabajo ha sido recibido por Turnitin. A continuación podrá ver la información del recibo con respecto a su entrega.

La primera página de tus entregas se muestra abajo.

Autor de la entrega: Marco Antonio Atoche Inoñan
Título del ejercicio: Quick Submit
Título de la entrega: Implementación de un sistema de buenas prácticas de almace...
Nombre del archivo: INFORME_FINAL_-_MARCO_ANTONIO_ATOCHÉ_INO_ÁN_1_1.pdf
Tamaño del archivo: 3.91 M
Total páginas: 55
Total de palabras: 7,780
Total de caracteres: 48,670
Fecha de entrega: 08-oct-2025 10:12a. m. (UTC-0500)
Identificador de la entrega: 2774938131

 **UNIVERSIDAD NACIONAL
PEDRO RUIZ GALLO** 

FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA
E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

**Implementación de un sistema de buenas
prácticas de almacenamiento del programa
de complementación alimentaria - PCA -
Municipalidad Provincial de Lambayeque**

TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL PARA OPTAR EL TÍTULO
PROFESIONAL DE INGENIERO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Autor: Bach. Marco Antonio Atoche Inoñan

Asesor: Dr. Ronald Alfonso Gutiérrez Moreno

Lambayeque - 2025

Dr Ronald Alfonso Gutierrez Moreno
Asesor
DNI 17875754

DEDICATORIA

A Rosa Ysabel Ynoñan García, mi madre, por inculcarme valores, demostrarme que a pesar de las dificultades se puede seguir adelante, enseñarme a luchar y estar en todo momento, sobre todo en los más difíciles.

A cada uno de mis familiares con los que he convivido y convivo, que aportaron en mi formación y hacerme una persona de bien.

A Marifernanda, mi compañera de vida, que con su paciencia llegó para aclarar el camino y me ayudó a retomar las metas que me había propuesto.

Y en especial, para Maia Sophia Atoche Dominguez, regalo más grande que Dios me pudo enviar, mi hija, la luz de mis días y quien me brinda las fuerzas para despertar cada día y salir adelante.

MARCO ANTONIO ATOCHE INOÑAN

AGRADECIMIENTO

A DIOS, por permitirme seguir caminando y viviendo, haciendo que llegue a lograr este objetivo tan ansiado.

A todos los docentes de la Facultad de Ingeniería Química e Ingeniería de Industrias Alimentarias que con sus enseñanzas aportaron para poder desempeñarme bien en los lugares que me ha tocado laborar y en especial al Dr. Ronald Alfonso Gutierrez Moreno, mi asesor, por la paciencia y aporte en encaminarme para culminar el presente trabajo.

A todos los compañeros y amigos con los que estudié, sin ellos no hubiera podido culminar mi etapa universitaria; con aquellos que laboré que me enseñaron sobre trabajo y ética, por los consejos, desde su experiencia sobre la vida.

ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTO	iv
ÍNDICE GENERAL	v
ÍNDICE DE FIGURAS	viii
RESUMEN.....	x
ABSTRACT.....	xi
INTRODUCCIÓN	12
CAPÍTULO I: ASPECTOS GENERALES DEL TEMA ELEGIDO	14
1.1. Descripción de la institución.....	14
1.1.1. Nombre de la institución	14
1.1.2. Ubicación geográfica.....	14
1.1.3. Reseña histórica de la institución	15
1.1.4. Organigrama de la Institución	17
1.1.5. Visión de la institución.....	19
1.1.6. Misión de la institución	19
1.2. Descripción de la actividad profesional desempeñada.....	19
1.2.1. Funciones desempeñadas en la Unidad Funcional de Comedores Populares	20
1.3. Definición de términos	21
1.3.1. Programa de Complementación Alimentaria (PCA).....	21
1.3.2. Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS)	22
1.3.3. Gobierno Local.....	22

1.3.4.	Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA)	23
1.3.5.	Inocuidad.....	23
1.3.6.	Sanitización	23
1.3.7.	Seguridad y salud ocupacional y medio ambiente (SSOMA).....	24
1.3.8.	Equipos de protección personal (EPP)	24
CAPÍTULO II: FUNDAMENTACIÓN SOBRE EL TEMA ELEGIDO		24
2.1.	Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria - PCA.....	24
2.1.1.	Modalidad de Comedores Populares	24
2.1.2.	Modalidad de Personas en Riesgo.....	26
2.1.3.	Modalidad de Trabajo Comunal.....	27
2.1.4.	Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC)	28
2.2.	Descripción del Proceso	29
2.2.1.	Inspección de las condiciones iniciales en que se encuentra el almacén.....	30
2.2.2.	Capacitación al personal de almacén y personal que labora para el PCA.....	32
2.2.3.	Plantear medidas de control, sanitización y requisitos mínimos que garanticen las condiciones adecuadas	33
2.3.	Teoría y la práctica en el desempeño profesional	36
2.3.1.	Tecnología de cereales y derivados.....	36
2.3.2.	Tecnología de aceites y grasas	36
2.3.3.	Tecnología de productos hidrobiológicos	36
2.3.4.	Curso de identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinación de medidas de control (IPERC)	37
CAPÍTULO III: APORTES Y DESARROLLO DE EXPERIENCIA.....		37

3.1. Funciones del puesto	37
3.1.1. Supervisar el almacenamiento de los productos alimenticios	37
3.1.2. Supervisar el empleo de EPP's.....	38
3.1.3. Brindar asistencia en la implementación y verificación del cumplimiento de la normativa en materia del SSOMA	39
3.1.4. Capacitación a personal encargado de la distribución de alimentos: personal de almacén, estibas y choferes.	39
3.1.5. Supervisión de entrega de alimentos de los diversos programas del PCA	40
3.1.6. Capacitación a beneficiarios de los diversos programas del PCA.....	41
3.2. Desarrollo de la experiencia.....	42
3.3. Aportes	43
CONCLUSIONES	45
RECOMENDACIONES	46
REFERENCIA	47
ANEXOS.....	49

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 <i>Escudo de la Municipalidad Provincial de Lambayeque</i>	14
Figura 2 <i>Ubicación del almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Lambayeque</i>	15
Figura 3 <i>Palacio Municipal</i>	17
Figura 4 <i>Organigrama Municipalidad Provincial de Lambayeque</i>	18
Figura 5 <i>Inspección de productos en almacén del PCA</i>	20
Figura 6 <i>Inspección de salida de productos del almacén del PCA</i>	21
Figura 7 <i>Reunión con representantes del Midis para coordinar entregas de alimentos.</i>	22
Figura 8 <i>Entrega de alimentos al Comedor Popular - Cruz de Gallocirca, caserío Huaratara, distrito de Salas.</i>	25
Figura 9 <i>Entrega de alimentos a los representantes de la Sociedad de Beneficencia del distrito de Motupe</i>	27
Figura 10 <i>Entrega de alimentos del Programa PANTBC, al Puesto de Salud de Querpón, del distrito de Olmos</i>	29
Figura 11 <i>Proceso para la implementación del sistema de Buenas Prácticas de Almacenamiento</i>	29
Figura 12 <i>Inspección de condiciones iniciales del almacén del PCA</i>	31
Figura 13 <i>Capacitación a Promotores del PCA</i>	32
Figura 14 <i>Capacitación al personal que labora en el almacén del PCA</i>	33
Figura 18 <i>Recepción de Arroz Pilado Superior, para el abastecimiento de comedores populares</i>	38
Figura 19 <i>Distribución de productos del programa PANTBC</i>	39
Figura 20 <i>Capacitación al personal del PCA</i>	40
Figura 21 <i>Supervisión de entrega de alimentos al Comedor Popular Sagrado Corazón de Jesús,</i>	

del Centro Poblado Progreso Medio, del distrito de Jayanca 41

Figura 22 *Capacitación a las presidentas de los comedores populares del distrito de Lambayeque* 42

RESUMEN

El Programa de Complementación Alimentaria – PCA, creado para mejorar la alimentación y contribuir a la seguridad alimentaria de la población en situación de pobreza y vulnerabilidad. El PCA abarca las modalidades de: comedores populares, trabajo comunal, personas en riesgo y el programa de alimentación y nutrición para el paciente con tuberculosis y familia (PANTBC). En la provincia de Lambayeque, se desarrollan las modalidades de comedores, con 223 centros de atención; personas en riesgo, con 4 centros de atención y PANTBC, con aproximadamente 30 centros de atención. El presente trabajo de suficiencia profesional, tiene como objetivo implementar un sistema de buenas prácticas de almacenamiento del programa de complementación alimentaria – PCA de la Municipalidad Provincial de Lambayeque, basándose en la observación de las condiciones iniciales, elaborando un informe al jefe inmediato para tomar luego las medidas correctivas, para ser aplicadas mejorando así la seguridad alimentaria.

Palabras clave: Programa de complementación alimentaria, implementar, buenas prácticas de almacenamiento.

ABSTRACT

The Food Supplementation Program (PCA) was created to improve nutrition and contribute to food security for populations living in poverty and vulnerable situations. The PCA encompasses the following modalities: soup kitchens, community service, services for people at risk, and the food and nutrition program for tuberculosis patients and their families (PANTBC). In the province of Lambayeque, the following modalities are being implemented: soup kitchens, with 223 care centers; services for people at risk, with 4 care centers; and PANTBC, with approximately 30 care centers. This professional proficiency assessment aims to implement a system of good storage practices for the food supplementation program (PCA) of the Provincial Municipality of Lambayeque. This is based on the observation of initial conditions and the preparation of a report for the immediate supervisor, who will then take corrective measures to improve food security.

Keywords: Food supplementation program, implementation, good storage practices.

INTRODUCCIÓN

El Programa de Complementación Alimentaria tiene un enfoque descentralizado, llevado a cabo por los Gobiernos Locales: a nivel distrital en Lima Metropolitana y a nivel provincial en las demás regiones del país, mediante la firma de un Convenio de Gestión con el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social. Su objetivo es brindar apoyo nutricional a los beneficiarios mediante el uso de Centros de Atención organizados en cinco modalidades. La meta principal del programa es proporcionar apoyo alimentario, ya sea mediante la entrega directa de productos o a través de otros mecanismos, dirigido a personas en situación de pobreza o vulnerabilidad, garantizando así su derecho a una alimentación adecuada. (Resolución Ministerial N°041-2022-MIDIS, 2022)

La Municipalidad Provincial de Lambayeque, gestiona el PCA, mediante el Convenio de Gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Lambayeque para la Gestión del Programa de Complementación Alimentaria PCA 2024-2027; en el cual se establecen las responsabilidades de ambas partes en la ejecución del Programa, para lo cual se hace la elección de un Comité de Gestión Local (CGL), conformado por representantes del Gobierno Local, representante de Salud y de las Organizaciones Sociales de Base (OSB), teniendo como función velar por el cumplimiento de los objetivos del PCA y asegurar una adecuada ejecución en su ámbito territorial. (Convenio de Gestión entre el MIDIS y la Municipalidad Provincial de Lambayeque para la Gestión del PCA - 2024-2027, 2024)

Los alimentos adquiridos por el PCA, dependen de la modalidad que se ejecute, la Provincia de Lambayeque adquiere:

- Comedores Populares, Alimentos por Trabajo y Personas en Riesgo: cereal, menestra, grasa y POA.
- PANTBC: Arroz, Maíz Mote, Papa Seca, Lenteja, Aceite, Azúcar Rubia, Leche Reconstituida, Quinoa Entera, Caballa Enlatada.

Estos alimentos son elegidos en coordinación con el CGL, para completar la ración alimentaria que le corresponde a cada modalidad, asegurando que cumplan con los requerimientos nutricionales establecidos y se ajustan a la normativa vigente; se realiza

mediante procesos de selección y contratación de proveedores, que pueden incluir licitaciones públicas o procesos simplificados, dependiendo del monto y tipo de adquisición.

Los alimentos adquiridos para el PCA, son acopiados en el almacén de los Programas Sociales de la Municipalidad Provincial de Lambayeque; el cual depende del Almacén General, pero bajo la supervisión de la Unidad Funcional de Comedores Populares; pero constatando que no se aplicaban Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), para lo cual, en coordinación con la jefatura, se empezó a implementar un sistema para garantizar la seguridad alimentaria.

El problema que se formuló en el presente informe de trabajo de suficiencia profesional: ¿Se garantizará la seguridad alimentaria con la implementación de un sistema de buenas prácticas de almacenamiento del programa de complementación alimentaria - PCA - Municipalidad Provincial de Lambayeque?

Por lo cual se plantea como objetivo general implementar un sistema de buenas prácticas de almacenamiento para mantener los alimentos del programa de complementación alimentaria – PCA en condiciones inocuas.

Además, se plantearon los siguientes objetivos específicos, inspeccionar las condiciones iniciales en que se encuentra el almacén del programa de complementación alimentaria – PCA, de la Municipalidad Provincial de Lambayeque, capacitar al personal de almacén y personal que labora para el programa, plantear medidas de control, sanitización y requisitos mínimos, que garanticen las condiciones adecuadas.

CAPÍTULO I: ASPECTOS GENERALES DEL TEMA ELEGIDO

1.1. Descripción de la institución

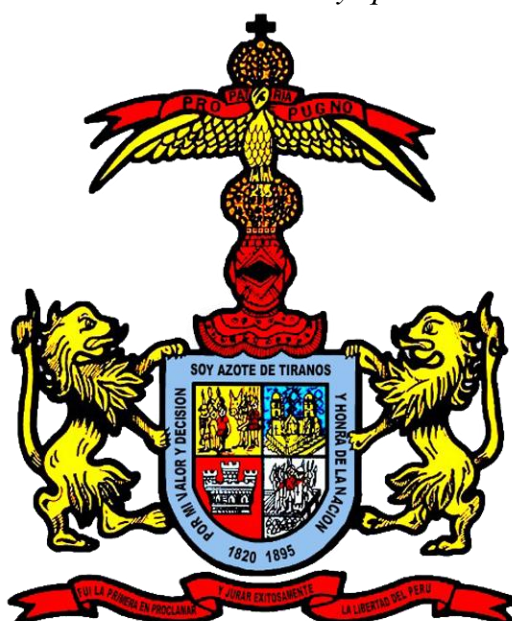
1.1.1. Nombre de la institución

Nombre: Municipalidad Provincial de Lambayeque

RUC: 20175975234

Figura 1

Escudo de la Municipalidad Provincial de Lambayeque



Nota. Recuperado de <https://www.facebook.com/MunicipalidadLambayeque>

1.1.2. Ubicación geográfica

Lugar: Almacén de alimentos – Municipalidad Provincial de Lambayeque

Dirección: Calle Bacamattos S/N – Urbanización Miraflores

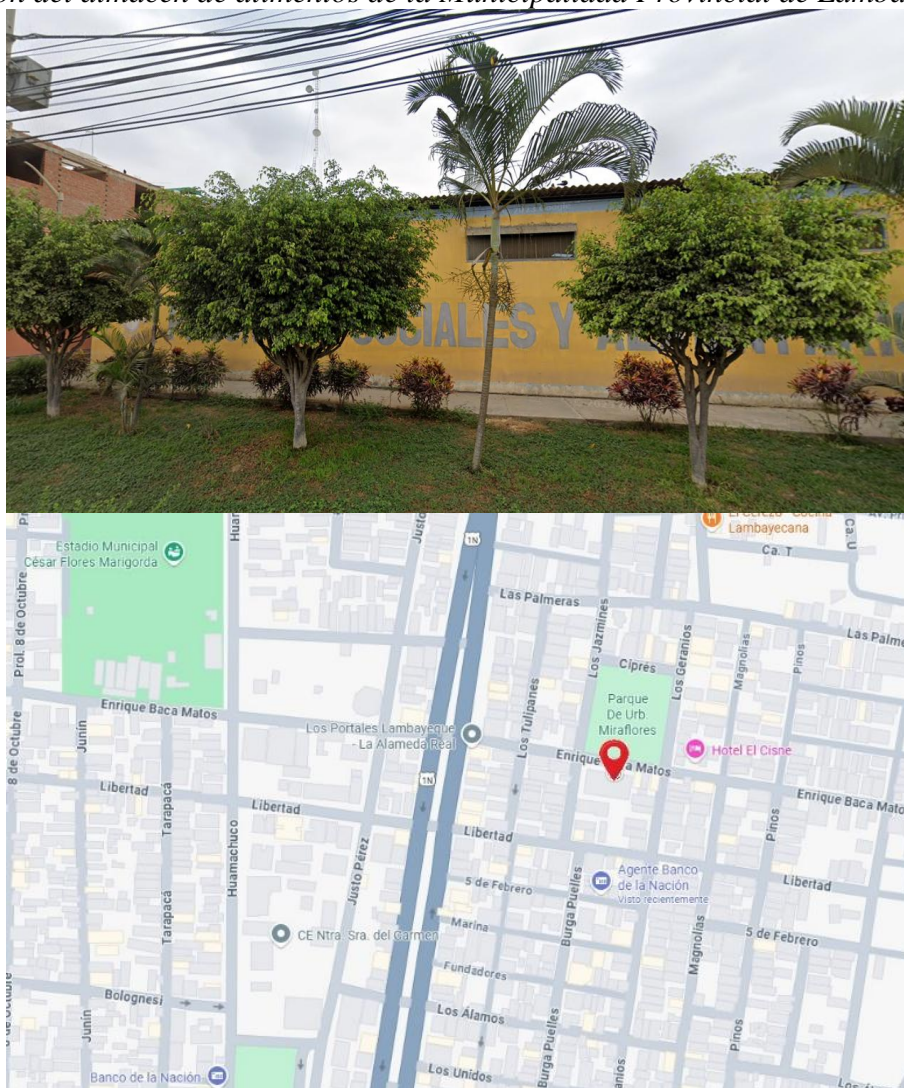
Distrito: Lambayeque

Provincia: Lambayeque

Departamento: Lambayeque

Figura 2

Ubicación del almacén de alimentos de la Municipalidad Provincial de Lambayeque



Nota. Recuperado de https://www.google.com/maps/@-6.6990776,-79.9006936,19.83z?hl=es419&entry=ttu&g_ep=EgoyMDI1MDcyMS4wIKXMDS0ASAFQA%3D%3D

1.1.3. Reseña histórica de la institución

Según la página oficial de la Municipalidad provincial de Lambayeque (2023), Los primeros alcaldes de la ciudad de Lambayeque fueron figuras destacadas a quienes se les confiaba dicha responsabilidad, y sus instituciones representativas iniciales eran los cabildos, de acuerdo con lo registrado en las crónicas coloniales.

Con el tiempo, se establecieron las Juntas de Notables, encargadas de desempeñar funciones similares a las de concejales o fiscalizadores, además de designar a los

síndicos, responsables de recaudar los tributos.

La Municipalidad como institución se constituyó a inicios del siglo XX, funcionando en locales improvisados hasta 1940, año en que se adquirió el terreno donde actualmente opera.

La construcción del edificio municipal comenzó en 1945, durante la gestión del alcalde Arturo Leandro Pastor, y concluyó ese mismo año bajo el mandato de Miguel Oneto García. La obra estuvo a cargo de Víctor Mora Flores, quien le imprimió un estilo republicano y detalles ornamentales en la fachada que hoy son muy valorados por los visitantes de la ciudad.

Con el paso de los años, el local municipal ha experimentado diversas ampliaciones para brindar un mejor servicio a la comunidad: en 1981 se edificó el ambiente destinado a la Biblioteca “Emiliano Niño Pastor” bajo la gestión de Ángel Gonzáles Castro; en 2001 se levantaron las oficinas de la Gerencia de Infraestructura y Urbanismo, la Subgerencia de Obras y la Gerencia de Administración Tributaria; en 2002 se construyó un nuevo nivel para albergar a la Gerencia de Desarrollo Económico y la OMAPED, durante la gestión de Ricardo Casimiro Velezmoro Ruiz; en 2007 se implementó la Cabina Pública Municipal en la Biblioteca; y en 2008 se edificó el tercer piso para la Gerencia de Administración Financiera, Subgerencia de Tesorería y Subgerencia de Contabilidad, además de crearse la oficina de Tramifácil y el local descentralizado del Instituto Vial Provincial, todo ello bajo la gestión de Percy Alberto Ramos Puelles.

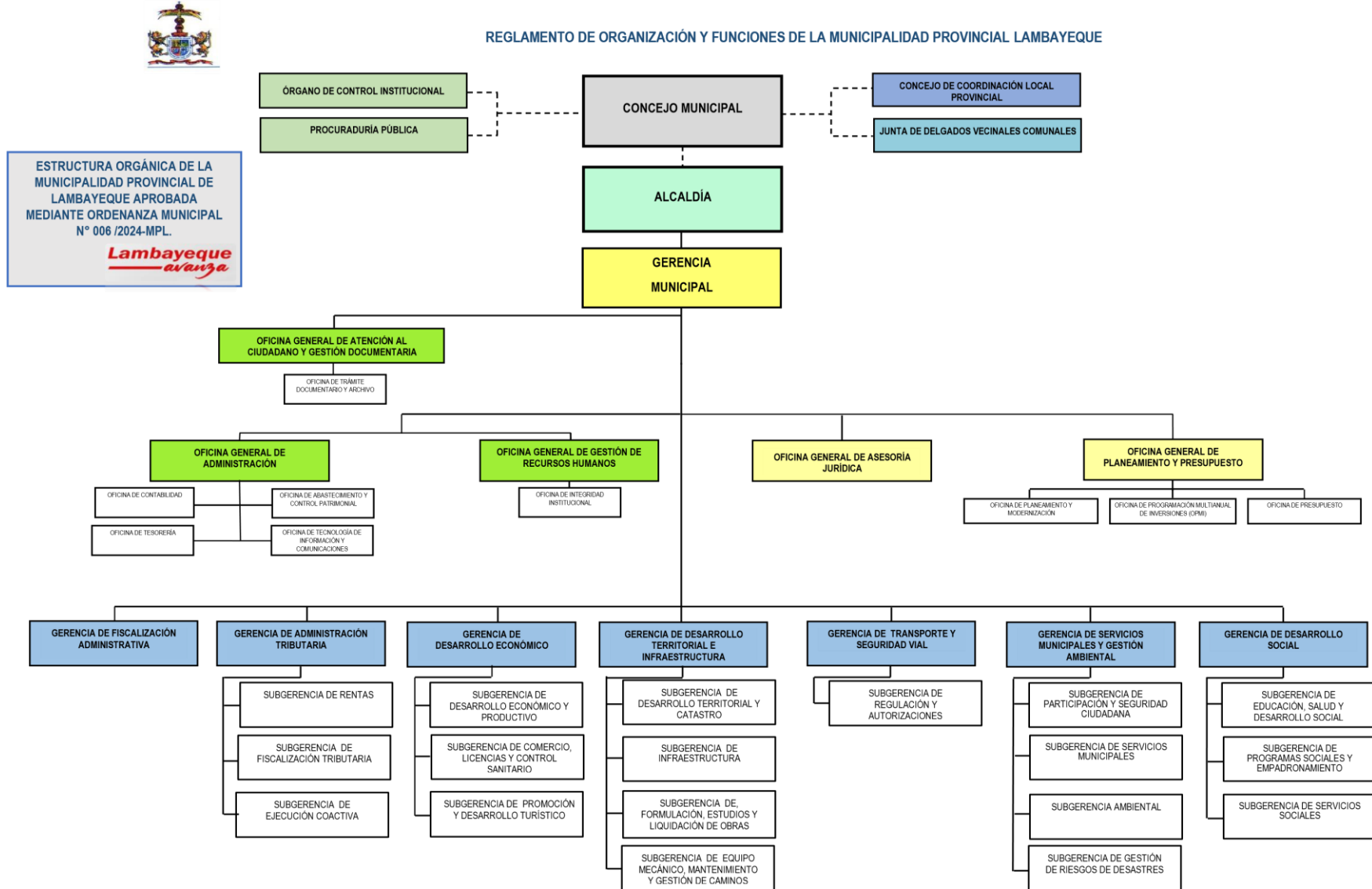
Figura 3
Palacio Municipal



Nota. Recuperado de <https://munilambayeque.gob.pe/web/index.html>

1.1.4. Organigrama de la Institución

Figura 4
Organigrama Municipalidad Provincial de Lambayeque



Nota. Recuperado de <https://munilambayeque.gob.pe/web/index.html>

1.1.5. Visión de la institución

"Somos una Municipalidad, que brinda servicios públicos de calidad a los ciudadanos y ciudadanas, con eficacia y eficiencia; desarrollando actividades orientadas a la inclusión social y equidad de género; que promueve y fomenta el desarrollo económico, turístico y socio cultural de las personas; conjuntamente con las organizaciones de la sociedad civil e instituciones públicas y privadas de la Provincia de Lambayeque; fortaleciendo nuestra identidad cultural, y condiciones ambientales, para mejorar la calidad de vida de los vecinos y vecinas, garantizando su tranquilidad, seguridad y bienestar". (Municipalidad Provincial de Lambayeque, 2024)

1.1.6. Misión de la institución

"Seremos una Municipalidad líder que brinda servicios de calidad a los vecinos y vecinas; con una gestión organizada, eficaz, inclusiva, transparente, participativa y con equidad de género, promoviendo la identidad cultural, el compromiso por la gestión de riesgo de desastres y la gestión ambiental; su personal es solidario, proactivo y competente, posicionando a Lambayeque como una provincia, moderna, ordenada, segura, turística, saludable, con una economía fluida; promoviendo el desarrollo integral de la ciudadanía Lambayecana". (Municipalidad Provincial de Lambayeque, 2024)

1.2. Descripción de la actividad profesional desempeñada

El cargo de Supervisor del Sistema Integrado de Gestión Alimentaria para el Programa de Complementación Alimentaria – PCA de la Municipalidad Provincial de Lambayeque, busca garantizar la inocuidad alimentaria y dar cumplimiento a la normativa vigente en cuanto a la gestión de calidad, así como cumplir con el envío de información en los plazos establecidos por el MIDIS.

Figura 5

Inspección de productos en almacén del PCA

**1.2.1. Funciones desempeñadas en la Unidad Funcional de Comedores Populares**

1. Ingresar dentro de los plazos establecidos, la información general del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, a los Sistemas del MIDIS y Contraloría General de la República.
2. Supervisar el almacenamiento de los productos alimenticios
3. Supervisar el empleo de EPP's
4. Brindar asistencia en la implementación y control del de la normativa relacionada con SSOMA
5. Capacitación a personal encargado de la distribución de alimentos: personal de almacén, estibas y choferes.
6. Supervisión de acopio y despacho de alimentos

7. Supervisión de entrega de alimentos de los diversos programas del PCA

8. Capacitación a beneficiarios de los diversos programas del PCA

Figura 6

Inspección de salida de productos del almacén del PCA



1.3. Definición de términos

1.3.1. Programa de Complementación Alimentaria (PCA)

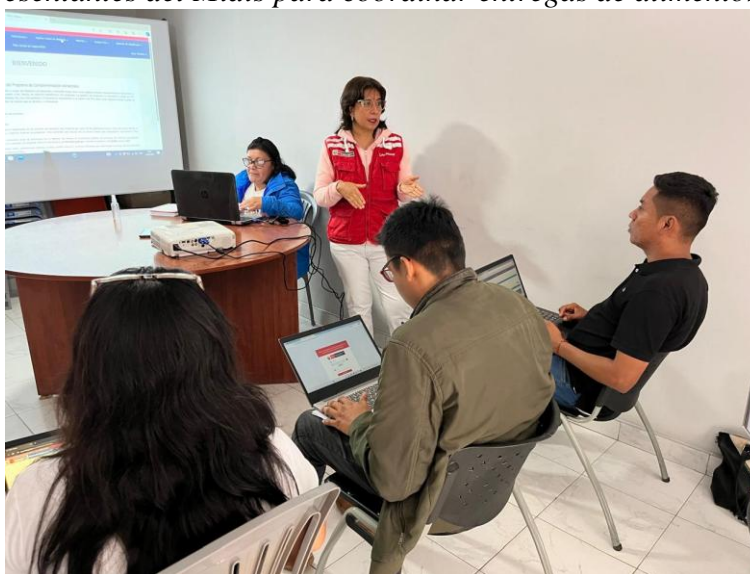
Se trata de un programa con un enfoque descentralizado, ejecutado por los Gobiernos Locales: en Lima Metropolitana a nivel distrital, y en el resto del país a nivel provincial, a través de la suscripción de un Convenio de Gestión con el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social. Su finalidad es ofrecer asistencia nutricional a los beneficiarios, utilizando Centros de Atención distribuidos en cinco modalidades. El propósito central del programa es entregar apoyo alimentario —ya sea mediante la distribución directa de alimentos u otros medios— a personas en situación de pobreza o vulnerabilidad, asegurando su derecho a una alimentación adecuada. (Resolución Ministerial N°041-2022-MIDIS, 2022)

1.3.2. Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS)

Creado en 2011, vinculado al cumplimiento de las políticas nacionales vinculadas a la promoción del desarrollo social, la inclusión y la equidad busca elevar la calidad de vida de la población, fomentando el ejercicio de derechos, el acceso a oportunidades y el fortalecimiento de capacidades, en coordinación con instituciones del sector público, privado y de la sociedad civil. Las políticas de desarrollo e inclusión económica y social se sustentan en principios y valores como: el respeto a los derechos humanos, el desarrollo humano, la justicia social, la equidad, la inclusión, el universalismo, la solidaridad, la igualdad de oportunidades, la cohesión social, la integralidad, la transparencia, la descentralización, la calidad, la efectividad, la participación social, la interculturalidad, el emprendimiento y la intersectorialidad.. (Ley N° 29792, 2011)

Figura 7

Reunión con representantes del Midis para coordinar entregas de alimentos.



1.3.3. Gobierno Local

Los gobiernos locales constituyen entidades fundamentales dentro de la organización territorial del Estado y actúan como espacios directos de participación ciudadana en los asuntos públicos. Estas instituciones administran con autonomía los intereses de sus comunidades, teniendo como elementos esenciales el territorio, la población y su organización. Tanto las municipalidades provinciales como las distritales son órganos de

gobierno encargados de impulsar el desarrollo local, con personería jurídica de derecho público y plena capacidad para cumplir sus funciones. (Ley Orgánica de Municipalidades N° 279702, 2003)

1.3.4. Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA)

Comprenden un sistema de reglas y métodos orientados a asegurar que los alimentos mantengan su calidad, seguridad e integridad durante todo el periodo en que son almacenados. Su objetivo principal es conservar la frescura y el valor nutricional de los productos, garantizando que lleguen al consumidor final en condiciones seguras y conforme a las normativas establecidas por la industria. (Ingeniia, 2024)

1.3.5. Inocuidad

La inocuidad alimentaria es una disciplina científica que busca evitar la presencia de sustancias dañinas en los alimentos, protegiendo así la salud de quienes los consumen. Su objetivo principal es asegurar que los alimentos sean seguros. Solo cuando los alimentos son inocuos pueden aportar beneficios a la salud y garantizar la seguridad alimentaria. Por el contrario, si los alimentos no son seguros, afectan el desarrollo humano, dificultan la lucha contra el hambre y la pobreza, e impiden llevar una vida saludable. Un alimento que no es inocuo, simplemente, no puede considerarse alimento. Por ello, es esencial que todas las personas involucradas en la cadena alimentaria —desde la producción hasta el consumo— adopten prácticas que aseguren su inocuidad. Asimismo, los gobiernos tienen un rol clave en este ámbito, ya que deben establecer normas, aplicar políticas, realizar inspecciones, velar por el cumplimiento de la legislación, promover la educación y comunicación pública, y actuar ante emergencias relacionadas con la seguridad de los alimentos. (Food and Agriculture Organization of the United Nations [FAO], 2025)

1.3.6. Sanitización

Sanitizar implica un proceso posterior a la limpieza que busca destruir los microorganismos restantes, sin afectar la integridad del equipo ni dejar residuos nocivos. (Matthews, 2024)

1.3.7. Seguridad y salud ocupacional y medio ambiente (SSOMA)

Se trata de un conjunto de disciplinas y saberes científicos orientados a la protección del medio ambiente y a la preservación de la seguridad y la salud en el trabajo, mediante la gestión dentro de la organización. Su propósito es crear entornos laborales seguros y saludables, al mismo tiempo que se minimizan los riesgos que puedan impactar tanto en las personas como en los ecosistemas donde se llevan a cabo las actividades. (Instituto de la calidad ambiental, 2020)

1.3.8. Equipos de protección personal (EPP)

Son equipos, materiales y prendas de uso personal asignados a cada trabajador con el fin de resguardarlo frente a uno o varios riesgos presentes en sus labores que puedan comprometer su seguridad y salud. Los EPP constituyen una medida temporal y complementaria a las acciones preventivas de carácter colectivo. (Ley N° 29783, 2011)

CAPÍTULO II: FUNDAMENTACIÓN SOBRE EL TEMA ELEGIDO

2.1. Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria - PCA

2.1.1. Modalidad de Comedores Populares

Son Organizaciones Sociales de Base conformadas por personas en situación de pobreza o vulnerabilidad, cuya labor principal es la preparación de alimentos y la prestación de apoyo social. Entre ellas se encuentran los Comedores Populares y los Comedores Club de Madres, Comedor Parroquial y otros afines. (Resolución Ministerial N°041-2022-MIDIS, 2022)

En la provincia de Lambayeque, los comedores populares están distribuidos de la siguiente manera:

- Lambayeque: 25
- San José: 10
- Mórrope: 29
- Mochumi: 16

- Tucume: 7
- Illimo: 5
- Pacora: 9
- Jayanca: 16
- Salas: 27
- Chochope: 2
- Motupe: 18
- Olmos: 59

Haciendo un total de 223 comedores populares, cada uno tiene un total de 50 beneficiarios; estos centros de atención reciben los siguientes alimentos de manera mensual:

- Arroz pilado superior
- Lenteja superior
- Aceite vegetal comestible
- Entero de caballa en aceite vegetal

Figura 8

Entrega de alimentos al Comedor Popular - Cruz de Gallocirca, caserío Huaratara, distrito de Salas



2.1.2. Modalidad de Personas en Riesgo

Entidades legalmente constituidas que ofrecen atención a niños, niñas, adolescentes, jóvenes, mujeres, hombres y personas adultas mayores que han sido víctimas de violencia física y/o psicológica, o que presentan alguna discapacidad, ya sea física o mental. (Resolución Ministerial N°041-2022-MIDIS, 2022)

En la provincia de Lambayeque, están distribuidos de la siguiente manera:

- Lambayeque: 3
 - Centro Integral del Adulto Mayor
 - Oficina Municipal de Atención a las Personas con Discapacidad
 - Beneficencia Pública de Lambayeque
- Motupe: 1
 - Beneficencia Pública de Motupe

Haciendo un total de cuatro centros de atención; estos centros de atención reciben los siguientes alimentos de manera mensual:

- Arroz pilado superior
- Lenteja superior
- Aceite vegetal comestible
- Entero de caballa en aceite vegetal

Figura 9
Entrega de alimentos a los representantes de la Sociedad de Beneficencia del distrito de Motupe



2.1.3. Modalidad de Trabajo Comunal

Grupo de personas que se organiza de manera voluntaria para realizar una actividad en beneficio de su comunidad. La propuesta debe ser evaluada y autorizada por el gobierno local, responsable de otorgar el complemento alimentario, y su ejecución no puede superar los dos meses de duración. (Resolución Ministerial N°041-2022-MIDIS, 2022)

No existe un número específico, el número de trabajo comunales depende de la presentación de los proyectos de trabajo, así como la disponibilidad del alimento; entre estos trabajos podemos encontrar: limpieza de parques, limpieza de caminos, limpieza de ríos, etc.

Estos centros de atención reciben los siguientes alimentos:

- Arroz pilado superior
- Lenteja superior
- Aceite vegetal comestible
- Entero de caballa en aceite vegetal

2.1.4. Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC)

Se trata de un programa de alimentación y nutrición orientado a pacientes con tuberculosis y a sus familias, desarrollado a través de los centros de salud del Ministerio de Salud (MINSa). Consiste en la entrega de una canasta de alimentos no preparados a los beneficiarios, como apoyo nutricional que contribuye a su recuperación integral. (Resolución Ministerial N°041-2022-MIDIS, 2022)

La cantidad de pacientes, así como el número de centros y puestos de salud, depende de los tratamientos de los pacientes y de pacientes nuevos; los alimentos que reciben son los siguientes:

- Arroz pilado superior
- Lenteja superior
- Quinoa entera
- Azúcar rubia
- Papa seca
- Maíz mote
- Aceite vegetal
- Sólido de caballa
- Leche reconstituida

Figura 10

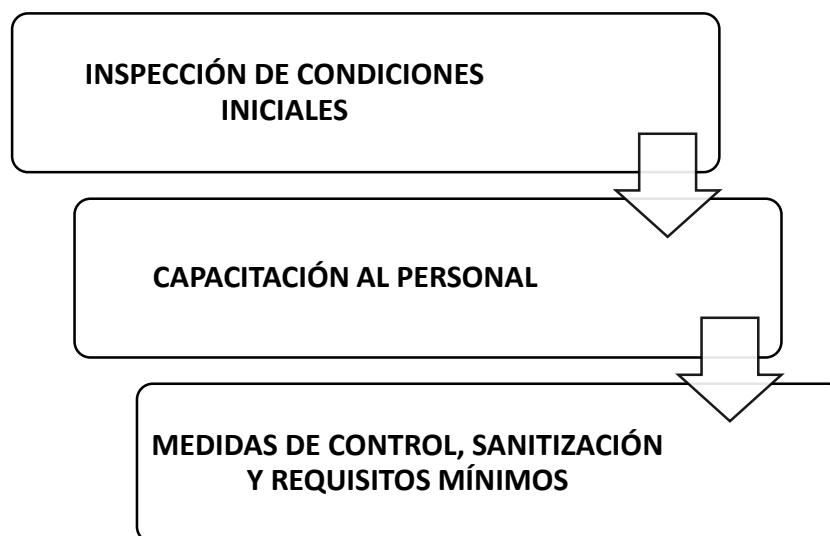
Entrega de alimentos del Programa PANTBC, al Puesto de Salud de Querpón, del distrito de Olmos

**2.2. Descripción del Proceso**

El objeto del trabajo de suficiencia profesional es la implementación de un sistema de buenas prácticas de almacenamiento, para garantizar la seguridad alimentaria, esto siguiendo un proceso, descrito en la figura 11.

Figura 11

Proceso para la implementación del sistema de Buenas Prácticas de Almacenamiento



2.2.1. Inspección de las condiciones iniciales en que se encuentra el almacén

Se llevó a cabo la inspección del almacén de alimentos del Programa de Complementación Alimentaria (PCA), con la participación del jefe de la Unidad Funcional de Comedores Populares, realizando un recorrido por las instalaciones y verificando los siguientes aspectos:

- Infraestructura y limpieza.
 - Los pisos en buen estado, al igual que las paredes y puertas.
 - Techos en mal estado, deteriorados, que permitían el ingreso de aves.
 - Se realizaba limpieza, pero sin un cronograma establecido.
- Control y registro de temperatura y humedad.
 - Se encontró un termohigrometro en una pared, que no tenía batería, y no se encontraba calibrado, tampoco se tenía un registro de toma de temperatura y humedad
- Entradas y salidas, registros.
 - La entrada y salida de productos se realiza por una sola puerta, debido a la infraestructura del almacén, pero se evita la contaminación cruzada debido a que se programan fechas para la recepción y entrega de alimentos.
 - Si se cuenta con los registros de ingresos y salidas de productos.
- Organización y señalización de áreas.
 - La organización de los ambientes es correcta, zona administrativa separada de la zona de almacenamiento.
 - Con respecto a la distribución de alimentos y señalización, podría mejorar para facilitar el movimiento de los productos.
 - Los extintores se encuentran inoperativos.

- Fumigación.
 - No se encontraron evidencias de presencia de vectores, pero no se cuenta con una certificación de fumigación, no existen trampas ni un control de plagas.
- Ubicación de alimentos.
 - La ubicación es correcta, sobre parihuelas y se respeta la separación entre parihuelas y parihuela, así como parihuelas y paredes.
- Estado de empaques y productos vencidos o dañados.
 - Se encontraron los productos en buen estado y se maneja un control sobre las fechas de vencimiento.
 - Con respecto a abolladuras de latas, se contacta al proveedor para su cambio.
- Manual de BPA y protocolos internos.
 - No se cuenta con un manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento, HACCP, ni protocolos internos sobre calidad.

Figura 12

Inspección de condiciones iniciales del almacén del PCA



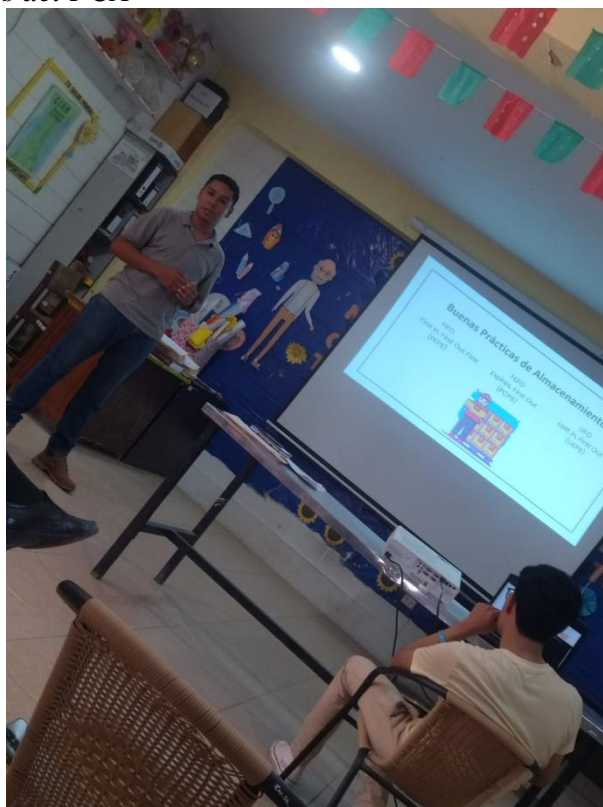
2.2.2. Capacitación al personal de almacén y personal que labora para el PCA

Se programaron capacitaciones para todo el personal que labora en la Unidad Funcional de Comedores Populares, los cuales están distribuidos de la siguiente manera:

- Jefe de la Unidad Funcional de Comedores Populares
- Asistente Técnico
- Secretaria de la Unidad Funcional de Comedores Populares
- Encargado de almacén de PCA
- Apoyo en almacén de PCA
- Promotores de cada distrito de la provincia de Lambayeque

Figura 13

Capacitación a Promotores del PCA



Los temas a desarrollar fueron:

- Manipulación de alimentos.
- Buenas prácticas de almacenamiento.
- Uso de EPP's
- Contaminantes de los alimentos: físicos, biológicos y químicos.
- Tipos de contaminación.
- Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA's).
- Higiene y salud.

Figura 14

Capacitación al personal que labora en el almacén del PCA



2.2.3. Plantear medidas de control, sanitización y requisitos mínimos que garanticen las condiciones adecuadas

2.2.3.1. Medidas de control

- Control de acceso a la zona de almacenamiento solo al personal autorizado para evitar la contaminación cruzada.
- Instalar termómetros, higrómetros o termo higrómetros, para registrar la temperatura y humedad; estableciendo los rangos para cada producto.

- Arroz: 15 – 20°C
 - Menestras: 10 – 20°C
 - Aceite: 10 – 25°C
 - Conservas de pescado: 10 – 25°C
- Prohibición de almacenamiento directo al suelo, o al momento de la distribución evitar el contacto con el suelo.
 - Colocar trampas para evitar vectores y monitorearlos periódicamente.
 - Capacitar periódicamente al personal, recordándole temas ya tratados y con temas nuevos.
 - Registrar y documentar todos los controles a realizar y hacer un seguimiento de incidencias.

2.2.3.2. Sanitización

- Tener en cuenta todas las superficies de contacto a sanitizar: parihuelas, pisos y paredes; así como el acceso.
- La frecuencia, debido a que todos son productos envasados, será de manera semanal y previo al almacenamiento de nuevos lotes de alimentos.
- Dosis de Hipoclorito de Sodio para sanitización:
 - Para superficies en contacto con alimentos: 200 ppm
 - Para pisos, paredes y superficies sin contacto directo con alimentos:
500 ppm
- Registrar la limpieza y sanitización; fecha, zona o superficie y responsable de realizar la sanitización.
- Verificación periódica, mediante supervisiones y reportes de evidencias fotográficas mediante grupo de whatsapp e informe al jefe inmediato.

2.2.3.3. Requisitos mínimos

Para comprobar que se cumplan los requisitos mínimos se aplicará el check list de las condiciones iniciales para comprobar que se estén ejecutando las tareas necesarias para cumplir con las Buenas Prácticas de Almacenamiento, las cuales serán evaluadas periódicamente; estas incluyen, verificar:

- Infraestructura y limpieza.
 - Zonas limpias; pisos, paredes y techos en buen estado.
 - Iluminación y ventilación adecuadas.
- Control y registro de temperatura y humedad.
 - Temperatura y humedad controladas, según lo requiera el producto.
 - Uso de termómetro e higrómetro.
- Entradas y salidas, registros.
 - Evitar la contaminación cruzada
 - Registros de ingresos y salidas de productos.
- Organización y señalización de áreas.
 - Zonas ordenadas.
 - Separación de zonas y de productos por modalidad del programa.
- Fumigación.
 - Registro de fumigación
- Ubicación de alimentos.
 - Uso de parihuelas y respetar la separación entre productos, pisos y paredes.
- Estado de empaques y productos vencidos o dañados.
 - Revisar los envases y verificar las fechas de vencimiento, así como registrar productos en mal estado o con abolladuras.

- Manual de BPA y protocolos internos.
 - Verificar si existen y si se ponen en práctica, capacitar en estos temas al personal de almacén.

2.3. Teoría y la práctica en el desempeño profesional

Existen varios cursos dentro de la formación profesional de la carrera de Ingeniería de Industrias Alimentarias, que contribuyeron para que se comprendan aspectos relacionados al trabajo ejercido como Supervisor de Sistema Integrado de Gestión Alimentaria, así como capacitaciones.

2.3.1. Tecnología de cereales y derivados

Me permitió mejorar la conservación y calidad, como el arroz; ya que en este curso conocí las condiciones de almacenamiento de los diferentes tipos de cereales, como temperatura, humedad, ventilación, identificación de plagas como gorgojos, la rotación del producto dentro del almacén y toma de muestras.

2.3.2. Tecnología de aceites y grasas

Dentro de los productos que adquiere el PCA, está el aceite vegetal comestible, así que cabe resaltar este curso, para aplicar las condiciones de almacenamiento para evitar su rancidez, evitar que las cajas que contienen este producto se golpeen y se puedan abrir las botellas, debido a que esto ya sucedía antes de empezar a laborar en este cargo, así también evitar la exposición directamente a la luz y el calor.

2.3.3. Tecnología de productos hidrobiológicos

Los productos enlatados constituyen un grupo de alimentos que se pueden conservar por mucho tiempo, pero a la vez, de no conservarse adecuadamente, derivan en problemas de salud graves, como el botulismo; es por ello que se deben desechar las latas de caballa en aceite vegetal, que presentan abolladuras, se informa al proveedor para su reposición; periódicamente se toman latas de muestra para su evaluación, y con los conocimientos adquiridos en hidrobiológicos garantizamos que estén aptos o no para su consumo.

2.3.4. Curso de identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinación de medidas de control (IPERC)

Curso muy importante desarrollado por la Escuela Americana de Innovación en enero de 2022, para la capacitación al personal del PCA, sobre los distintos tipos de peligros y riesgos, la diferencia entre estos, los controles para mitigar estos; peligros y riesgos que no solo se dan en el almacén del PCA, sino también al momento de la distribución y entrega en los Centros de Atención del PCA, como comedores populares y centros o puestos de salud.

CAPÍTULO III: APORTES Y DESARROLLO DE EXPERIENCIA

3.1. Funciones del puesto

3.1.1. Supervisar el almacenamiento de los productos alimenticios

Cada uno de los alimentos que son distribuidos son adquiridos mediante un proceso de compra, el cual dependiendo del tipo de contrato, pasa por diversas etapas, hasta la firma del mismo, consignándose la o las fechas de entrega en almacén, es por ello que se necesita supervisar la recepción de cada stock de alimentos que ingresa al almacén del PCA, se realiza la inspección de la descarga y acopio de estos, constatando que se realice de la manera correcta para evitar golpes y abolladuras o rotura de empaques.

En lo que respecta a productos enlatados, se toma una muestra significativa para su evaluación, la cual consiste en el peso total, peso escurrido, color, olor, sabor y textura.

Figura 15

Recepción de Arroz Pilado Superior, para el abastecimiento de comedores populares



3.1.2. Supervisar el empleo de EPP's

Para completar las raciones de alimentos de los diversos centros de atención, es necesario realizar lo que se llama “fraccionamiento del producto”, el cual consiste en dividir el total de un saco, en partes pequeñas; y debido a esto es que se manipula el producto, por lo cual es obligatorio el uso de los epp's como guantes, mascarilla, toca (gorro). Se brinda al personal que va a realizar esta labor, de cómo es el uso adecuado de estos epp's.

Esta supervisión también se realiza cuando ingresa o salen los alimentos, el personal que está encargado de la estiba, debe conocer el uso adecuado de epp's.

Figura 16*Distribución de productos del programa PANTBC*

3.1.3. Brindar asistencia en la implementación y verificación del cumplimiento de la normativa en materia del SSOMA

Se capacita al personal que labora e ingresa al almacén, sensibilizándolo sobre los peligros, riesgos y accidentes que pueden existir o suceder dentro del almacén, así como el trabajo en campo (distribución de alimentos).

Se supervisa en cada visita al almacén que el trabajo se realice de forma segura, que el personal de almacén utilice la ropa adecuada y los zapatos industriales que se le entregan para evitar accidentes.

3.1.4. Capacitación a personal encargado de la distribución de alimentos: personal de almacén, estibas y choferes.

Debido a las características de los envases de los alimentos que se distribuyen, las labores que realiza el personal y la normativa del MIDIS en cuanto a la supervisión del almacenamiento de cada centro de atención se capacita al personal del PCA en los siguientes temas:

- Manipulación de alimentos.

- Buenas prácticas de almacenamiento.
- Uso de EPP's
- Contaminantes de los alimentos: físicos, biológicos y químicos.
- Tipos de contaminación.
- Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA's).
- Higiene y salud.

Figura 17

Capacitación al personal del PCA



3.1.5. Supervisión de entrega de alimentos de los diversos programas del PCA

La distribución de los alimentos, es uno de los puntos críticos dentro de todo el proceso del PCA, debido a que el producto debe ser entregado a cada centro de atención de manera inocua y en perfectas condiciones, es por ello que se debe supervisar esta entrega, acompañando a los promotores, verificando que el almacén de cada centro de atención guarde las condiciones adecuadas dentro de sus posibilidades; quedando constancia en el acta de entrega.

Figura 18

Supervisión de entrega de alimentos al Comedor Popular Sagrado Corazón de Jesús, del Centro Poblado Progreso Medio, del distrito de Jayanca

**3.1.6. Capacitación a beneficiarios de los diversos programas del PCA**

La principal obligación de cada comedor es la preparación de los alimentos que la Municipalidad les entrega, de no efectuarse, se le puede llegar a cancelar la entrega de estos; por lo cual se les debe brindar periódicamente la capacitación a los beneficiarios sobre manipulación de alimentos, de manera imprescindible, para evitar la contaminación en la elaboración de los menús.

Otros temas a capacitar también son:

- Higiene del personal que cocina
- Limpieza y desinfección de utensilios.
- Tipos de contaminación de los alimentos

Figura 19

Capacitación a las presidentas de los comedores populares del distrito de Lambayeque



3.2. Desarrollo de la experiencia

La primera labor dentro del cargo fue el manejo de las raciones alimentarias de las diversas modalidades del PCA, capacitaciones a las presidentas de los centros de atención en materia de nutrición y manipulación de alimentos, así como reuniones con el personal del MIDIS sobre nuevas raciones y nuevos alimentos.

Posterior a esto se hizo la revisión de los sistemas informáticos del MIDIS y de la Contraloría General de la República, los cuales se habían dejado de lado y no se había ingresado información alguna, luego de regularizar el ingreso de información, se procedió a evaluar los productos a adquirir, teniendo reuniones con el Comité de Gestión Local, para la elección de estos alimentos y la elaboración de los documentos para el debido proceso de compra.

Después se visitó el almacén de alimentos del PCA de la Municipalidad Provincial de Lambayeque, para la verificación de los productos en stock, y es aquí donde se evidenció que el almacenamiento de los alimentos era muy precario, solo se recepcionaba y acopiaba sin tener en cuenta las condiciones de almacenamiento como temperatura, humedad, entre otras; se observó mallas rotas por consiguiente el ingreso de aves, equipos de ventilación obsoletos y sin funcionar, se utilizaban productos químicos para “curar” el arroz sin el sustento técnico respectivo, no se usaban EPP’s, no había un plan de limpieza

y desinfección de los ambientes, materiales y equipos que no eran usados se “almacenaban” en el segundo piso.

Por lo anterior mencionado es que se presenta un informe al Jefe de la Unidad Funcional de Comedores Populares, en el cual se daba conocimiento que las condiciones de almacenamiento no garantizaban la seguridad alimentaria. Se realiza una visita al almacén con el Jefe, para explicar lo que indicaba el informe, constatando estas deficiencias. Se procedió luego de esto a empezar con la implementación de un Sistema de Buenas Prácticas de Almacenamiento, procediendo a realizar una inspección con un check list en el cual marcar las deficiencias encontradas; luego se realizaron las capacitaciones, para concientizar a todo el personal sobre los peligros de seguir trabajando en esas condiciones y sin tener un control sobre el almacenamiento y distribución de alimentos.

Se brinda capacitación a los Promotores en temas relacionados con la normativa del MIDIS para el PCA, manipulación de alimentos, riesgos asociados a los mismos, tipos de contaminación, enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), higiene y salud, así como en el manejo de los libros obligatorios de cada Comedor Popular, el Vale FISE, las actas de supervisión y los padrones de socias y beneficiarios. De manera periódica, se organizaban jornadas de capacitación en cada distrito, convocando a las presidentas de los Comedores Populares.

3.3. Aportes

Se regularizó el ingreso de información de los sistemas informáticos del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y de la Contraloría General de la República; los cuales no se actualizaban desde el 2021; sirviendo estos para sustentar los gastos de compras, contratación de personal y gastos operativos de la Unidad Funcional de Comedores Populares.

Se garantizó el correcto almacenamiento de los productos adquiridos para el Programa de Complementación Alimentaria – PCA, así como la rotación de estos periódicamente, para garantizar la circulación del aire y que el peso no aplaste las cajas inferiores.

Durante las jornadas de trabajo, en las cuales se tenía que “fraccionar”, lo cual consiste en

dividir el total de un producto en partes más pequeñas, se supervisó el empleo de EPP's como toca (gorro), guantes y mascarilla, para evitar contaminar el producto.

Se capacitó al personal sobre peligros y riesgos que se pueden presentar en el almacén del PCA y durante la distribución de los productos.

Se capacitó al personal que labora para el Programa de Complementación Alimentaria – PCA, en temas relacionados a alimentos, su conservación, manipulación, enfermedades transmitidas por alimentos, así como en normativa del MIDIS para el PCA.

Se realizó acompañamiento a los promotores en la entrega de alimentos a los Comedores Populares de la provincia de Lambayeque para supervisar la documentación a recepcionar, así como verificar la calidad de los productos a entregar.

Se capacitó a las presidentas de los centros de atención, así como a sus beneficiarios en temas de nutrición, manipulación de alimentos, almacenamiento de alimentos.

Se elaboró el informe evidenciando las deficiencias del almacén de alimentos del PCA, y posterior informe hacia el alcalde para que tenga conocimiento y de acuerdo a su potestad crea conveniente los cambios o compra de equipos o materiales.

CONCLUSIONES

1. Se implementó un sistema de buenas prácticas de almacenamiento para garantizar la seguridad alimentaria de los alimentos del Programa de Complementación Alimentaria.
2. Se inspeccionaron las condiciones iniciales, para encontrar las deficiencias en el manejo del almacén de alimentos del Programa de Complementación Alimentaria.
3. Se capacitó al personal del PCA, para generar conocimientos y concientización sobre los problemas y enfermedades que trae consigo el no contar con un sistema de Buenas Prácticas de Almacenamiento.
4. Se plantearon medidas de control, sanitización y requisitos mínimos, para garantizar las condiciones adecuadas de almacenamiento de los alimentos.

RECOMENDACIONES

1. Verificar la documentación de cada proveedor al momento de la entrega de los productos, para evitar problemas a futuro y desechar lotes enteros.
2. Evitar que personas ajenas al almacén, ingresen a las instalaciones.
3. Evitar que el personal administrativo, entre y salga repetidamente de la zona donde están los alimentos.
4. Emplear EPP's en todo momento que se tenga que realizar trabajos en la manipulación de los alimentos.
5. Colocar señalizaciones en la zona administrativa y donde se encuentran los alimentos.
6. Rotular y separar zonas de almacenamiento según la modalidad del programa (comedores populares, personas en riesgo, trabajo comunal y PANTBC).
7. Subsanan las grietas del techo para evitar el ingreso de aves al almacén.
8. Adquirir sistemas de enfriamiento para la temporada de verano y mantener las temperaturas adecuadas para el almacenamiento.

REFERENCIA

Congreso de la República del Perú (2003, mayo 06). Ley N° 27972. Ley Orgánica de Municipalidades.

Congreso de la República del Perú (2011, octubre 19). Ley N°29792. Ley de creación, organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Congreso de la República del Perú (2011, julio 26). Ley N°29783. Ley de seguridad y salud en el trabajo.

FAO. (2025, julio 11). Preguntas y respuestas sobre inocuidad alimentaria | Inocuidad y calidad de los alimentos | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. <https://www.fao.org/food-safety/background/preguntas-y-respuestas-sobre-inocuidad-alimentaria/es/>

Ingeniia. (n.d.). ¿Qué son las Buenas Prácticas de almacenamiento en la industria de los alimentos? Recuperado el 12 de julio de 2025, de <https://ingeniia.com/que-son-las-buenas-practicas-de-almacenamiento-en-la-industria-de-los-alimentos/>

Instituto de la calidad ambiental (2020). <https://institutoambiental.pe/que-es-ssoma/>

Matthews, K. R. |Kniel, Kalmia E. |Critzler, Faith J. (2024). Food Microbiology An Introduction (5th edition). ASM Press.

MIDIS (2022, marzo 07). Resolución Ministerial N° 041-2022-MIDIS. Reglamento de las Modalidades del Programa de Complementación Alimentaria – PCA

MIDIS (2024, enero 05). Convenio de gestión entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y la Municipalidad Provincial de Lambayeque para la gestión del Programa de Complementación Alimentaria - PCA. 2024-2027.

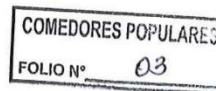
Municipalidad Provincial de Lambayeque (2023). <https://munilambayeque.gob.pe/web/index.html>.

Presidencia del Consejo de Ministros (2002, mayo 24) Reglamento de la Ley N° 25307. Reglamento que declara prioritario interés nacional la labor que realizan organizaciones en lo referido al servicio de apoyo alimentario que brindan a las familias de menores recursos.

ANEXOS

Anexo 1: Términos de Referencia – TDR, para la contratación de un supervisor del sistema integrado de gestión alimentaria para el Programa de Complementación Alimentaria - PCA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y EMPADRONAMIENTO
UNIDAD FUNCIONAL DE COMEDORES POPULARES



TERMINOS DE REFERENCIA
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO PARA SUPERVISIÓN DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA

1. UNIDAD FUNCIONAL QUE REALIZA EL REQUERIMIENTO:

La Unidad Funcional de Comedores Populares perteneciente a la Sub Gerencia de Programas Sociales y Empadronamiento y Gerencia de Desarrollo Social de la Municipalidad Provincial de Lambayeque.

2. DESCRIPCION DEL SERVICIO:

Servicio para Supervisión de Sistema Integrado de Gestión Alimentaria para el Programa de Complementación Alimentaria PCA.

ITEM	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION
1	01	SERVICIO	SERVICIO PARA SUPERVISIÓN DE SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PCA

3. FINALIDAD PUBLICA:

La contratación del Servicio para Supervisión de Sistema Integrado de Gestión Alimentaria para el Programa de Complementación Alimentaria PCA, para garantizar la inocuidad alimentaria y dar cumplimiento a la normativa vigente en cuanto a la gestión de la calidad.

4. ACTIVIDAD VINCULADA AL POI:

AOI30123800293: GESTIÓN ADMINISTRATIVA, FORTALECIMIENTO E IMPLEMENTACIÓN (CONTRATACIÓN DE PERSONAL LOCADOR Y CAS, Y OTROS GASTOS).

5. OBJETIVOS:**5.1. OBJETIVO GENERAL:**

- Contar con el servicio para supervisión de Sistema Integrado de Gestión Alimentaria para el Programa de Complementación Alimentaria PCA, para garantizar la Inocuidad Alimentaria.

5.2. OBEJTIVOS ESPECÍFICOS:

- Ingreso de información relacionado a compras, beneficiarios y distribución de alimentos a los Programas del PCA, en los Sistemas del MIDIS y Contraloría General de la República.
- Elaborar procedimientos de controles de calidad.
- Supervisar el proceso de distribución de los alimentos de los diferentes programas del PCA.

6. ALCANCE Y DESCRIPCION DEL SERVICIO**6.1. ACTIVIDADES**

El personal a contratar será responsable de las labores administrativas del área como:

- Ingresar dentro de los plazos establecidos, la información del Programa de Complementación Alimentaria – PCA, a los Sistemas del MIDIS y Contraloría General de la República.
- Supervisar el almacenamiento de los productos alimenticios.
- Supervisar el empleo de EPP's.
- Brindar asistencia en la implementación y verificación del cumplimiento de la normativa en materia del SSOMA.





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE PROGRAMAS SOCIALES Y EMPADRONAMIENTO
UNIDAD FUNCIONAL DE COMEDORES POPULARES

COMEDORES POPULARES
FOLIO N° 04

- Capacitación a personal encargado de la distribución de alimentos: personal de almacén, estibas y choferes.
- Supervisión de acopio y despacho de alimentos.
- Supervisión de entrega de alimentos de los diversos programas del PCA.
- Capacitación a beneficiarios de los diversos programas del PCA.

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR:

a) PERFIL

Bachiller y/o egresado en las carreras universitarias de Ingeniería de Industrias Alimentarias, Ingeniería Agroindustrial, Ingeniería Industrial o carreras afines.

b) Requisitos/capacitaciones

Nivel Intermedio de Microsoft Office.
 Nivel Básico del Idioma Inglés.
 Certificación o Diplomado: BPM, HACCP, IPERC o afines.
 Certificación en Gestión Pública.
 Contar con Ficha Registro Único de Contribuyente.
 No estar inhabilitado para contratar con el sector público.
 Contar con Registro Nacional de Proveedores vigente.

a) Experiencia

Experiencia en labores de su especialidad, mínima 1 año.
 Experiencia en el sector público o privado, 2 años.

8. LUGAR PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

Lugar

La prestación del servicio se llevará a cabo en las instalaciones del almacén del PCA (Calle Bacamattos S/N – Urb. Miraflores – Lambayeque) y oficinas de la Unidad Funcional de Comedores Populares (Esq. Calle José Olaya y Calle Ferreñafe – PPJJ San Martín – Lambayeque), de Lambayeque.

Plazo

A los 90 días calendario, desde el día siguiente de notificada y recibida la Orden de Servicio o contrato correspondiente

9. RESULTADOS ESPERADOS

El contratista deberá presentar 03 entregables en función a las actividades descritas en el numeral 6.1. de los presentes términos de referencia. Se deberá tomar como referencia para la presentación del primer entregable la información contenida a partir del inicio de la orden de servicio a un día anterior de la presentación del entregable y para la presentación de los entregables sucesivos se deberá tomar en cuenta la información contenida desde la fecha del último entregable presentado a un día antes de la presentación del siguiente entregable, según el siguiente detalle:

Primer entregable:

Informe de actividades realizadas descritas en el numeral 6.1 del presente documento, a los treinta (30) días calendario, el cual se computa desde el día siguiente de haberse emitido la orden de servicio.

Segundo entregable:

Informe de actividades realizadas descritas en el numeral 6.1 del presente documento, a los sesenta (60) días calendario, el cual se computa desde el día siguiente de haberse emitido la orden de servicio.

Tercer entregable:

Informe de actividades realizadas descritas en el numeral 6.1 del presente documento, a los noventa (90) días calendario, el cual se computa desde el día siguiente de haberse emitido la orden de servicio.

El entregable deberá ser presentado a la unidad funcional de Comedores Populares.



Anexo 2: Informe de supervisión al almacén del PCA

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
GERENCIA DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
SUB GERENCIA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA
AREA DE COMEDORES POPULARES

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

INFORME N° 003/2024-MPL/GDEIS/SGAA/ACP/MAAI

A : **PEDRO FELIX ULLOQUE QUINTERO**
JEFE DEL AREA DE COMEDORES POPULARES - MPL

ASUNTO : INFORMO SUPERVISIÓN AL ALMACÉN DE ALIMENTOS DEL
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA - PCA

REFERENCIAS : ORDEN DE SERVICIO N° 000143

FECHA : 13 DE MAYO DEL 2024

Es grato dirigirme a usted para saludarle cordialmente y a la vez informarle que, de acuerdo al documento de la referencia, en el cual se especifican mis funciones, se realizó una supervisión al almacén del Programa de Complementación Alimentaria.


Dicha supervisión tuvo como fin, evidenciar algunas deficiencias que presenta este almacén, esta supervisión fue acompañada del encargado del almacén de PCA y el Jefe de Comedores Populares; llenando un check list con los puntos a tener en cuenta.

Es cuanto informo, para su conocimiento y demás fines.

Atentamente,

Marco Antonio Atoche Inoñan
Supervisor de Sistema Integrado de Gestión Alimentario PCA
Municipalidad Provincial de Lambayeque
DNI 44533574

Anexo 3: Check List de condiciones iniciales del almacén del PCA

	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE	Página 1 de 1
	LISTA DE VERIFICACIÓN	HORA: 10:30 am
	ALMACÉN DE ALIMENTOS - PCA	FECHA: 10/05/24

1. INFRAESTRUCTURA Y LIMPIEZA	C/SI	NC/NO
Pisos/ techos/paredes/puertas	✓	
Limpieza del lugar	✓	
Cronograma de limpieza		✓
3. CONTROL Y REGISTRO DE TEMPERATURA Y HUMEDAD	C/SI	NC/NO
Se cuenta con termómetros		✓
Se cuenta con higrómetros		✓
Existe registro de temperaturas y humedad		✓
4. ENTRADAS Y SALIDAS, PEPS y REGISTROS	C/SI	NC/NO
Entradas y salidas para evitar la contaminación cruzada	✓	
PEPS (Primeras entradas, primeras salidas)	✓	
Registro de ingreso y salidad de productos	✓	
5. ORGANIZACIÓN Y SEÑALIZACIÓN DE ÁREAS	C/SI	NC/NO
Organización de los ambientes	✓	
Señalización de áreas		✓
Extintores operativos		✓
7. FUMIGACIÓN	C/SI	NC/NO
Ausencia de Vectores	✓	
Certificados de Fumigación		✓
Existencia de trampas		✓
Control de Plagas		✓
9. UBICACIÓN DE ALIMENTOS	C/SI	NC/NO
Alimentos sobre parihuelas	✓	
Separación entre parihuelas y pared	✓	
Separación entre parihuela y parihuela	✓	
11. ESTADO DE EMPAQUES Y PRODUCTOS VENCIDOS O DAÑADOS	C/SI	NC/NO
Alimentos vencidos		✓
Alimentos con empaques dañados		✓
13. MANUAL DE BPA Y PROTOCOLOS INTERNOS	C/SI	NC/NO
Manual de BPA		✓
HACCP		✓

LEYENDA

C	CONFORME
NC	NO CONFORME


 SUPERVISOR SIGA


 MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE LAMBAYEQUE
 Pedro F. Ulloque Quintero
 JEFE UNIDAD FUNCIONAL DE COMEDORES POPULARES

Anexo 4: *Desarrollo de las funciones del cargo de Supervisor de Sistema Integrado de Gestión Alimentaria*

Figura 4.1

Inspección de condiciones iniciales del almacén de alimentos del PCA



Figura 4.2

Inspección de recepción de alimentos del programa de Comedores Populares



Figura 4.3
Inspección de productos del programa PANTBC



Figura 4.4
Capacitación a las presidentas de los comedores populares de la provincia de Lambayeque.



Figura 4.5

Entrega de alimentos al comedor popular Virgen de Lourdes, del Centro Poblado Corral de Piedra, del distrito de Salas.

