

# 3er Coloquio Internacional de Doctorados: Innovación, Conocimiento y Desarrollo 6, 7 y 8 de septiembre del 2024, Tlaxcala-México

**HANDLING OF MEAT PRODUCTS IN MARKETS OF SAN JUAN DE MIRAFLORES- LIMA- PERU.  
Manipulación de Productos Cárnicos en mercados de San Juan de Miraflores-  
Lima- Perú.**

**lach742@gmail.com**

**<https://orcid.org/0000-0003-1904-7303>**

**Universidad Técnica de Babahoyo, Babahoyo, Ecuador**

**PhD (c) en Dirección de Proyectos. Universidad Benito Juárez, Magister en  
Administración de Empresas con mención en Marketing.**

## **KEYWORDS**

*Finite Volumes  
Solar Energy  
Fluid Dynamics*

## **ABSTRACT**

*The article seeks to explain the handling of meat products in markets in San Juan de Miraflores-Lima-Peru.*

*The Miraflores Market in San Juan de Lurigancho is an important commercial center for residents of this district, one of the most populated in Lima. Founded in the 20th century, the market has played a crucial role in the local economy, facilitating the trade of fresh food and other essential products (García, 2015).*

*The district of San Juan de Miraflores has a population of 430,772 inhabitants, of which 216,900 are men and 213,872 are women. The infant mortality rate in the district is 9.2% per thousand inhabitants.*

*In the specific case of Peru, the lack of effective application of meat handling in these companies with such activity raises serious concerns in terms of Public Health and Food Safety.*

*It is important to highlight that the sanitary hygiene conditions and the handling of meat products were investigated with the aim of relating them to food-borne illnesses.*

*On the other hand, alternatives for improvements in the handling of meat products for retailers were established..*

## **PALABRAS CLAVE**

*Seguridad Alimentaria  
Enfermedades transmitidas por alimentos.  
Condiciones Higiénicas Sanitarias.*

## **RESUMEN**

*EL artículo busca explicar sobre la Manipulación de productos cárnicos en mercados de San Juan de Miraflores- Lima-Perú.*

*El Mercado de Miraflores en San Juan de Lurigancho fue fundado en el siglo XX, el mercado ha jugado un papel crucial en la economía local, facilitando el comercio de alimentos frescos y otros productos esenciales (García, 2015).*

*El distrito de San Juan de Miraflores cuenta con una población de 430,772 habitantes, de los cuales 216,900 son hombres y 213,872 son mujeres. La tasa de*

mortalidad infantil en el distrito es de 9.2% por cada mil habitantes.

En el caso específico de Perú, la falta de aplicación efectiva de la manipulación de cárnicos en estas empresas con dicha actividad plantea serias preocupaciones en materia de Salud Pública y Seguridad Alimentaria.

Es importante resaltar que se investigó las condiciones higiénicas sanitarias y la manipulación de productos cárnicos con el objetivo de relacionarlas con las enfermedades transmitidas por alimentos.

Por otra se establecieron alternativas de mejoras en la manipulación de productos cárnicos para los expendedores.

### 1. Metodología

La metodología que se utilizó un enfoque mixto que combinó la observación directa y documentación de prácticas actuales, análisis de datos estadísticos y revisión de normativas para fundamentar la investigación.

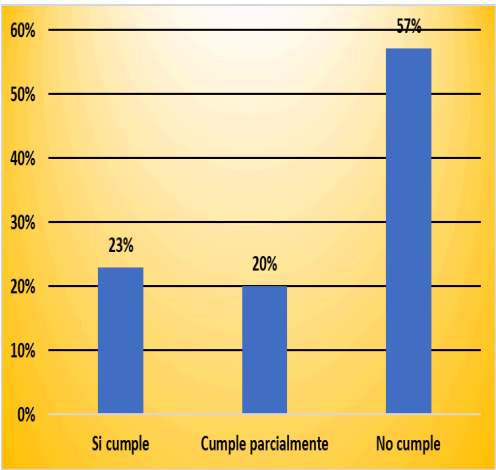
Además, se empleó un método de investigación acción-participativa que permitió la adaptación de los resultados a la realidad de los minoristas de productos cárnicos.

Al utilizar la metodología planteada permitió incorporar los datos proporcionados y resaltar la importancia de abordar la problemática de la 'Manipulación en Productos Cárnicos desde diversas perspectivas, estableciendo la base teórica, la aplicabilidad práctica, la relevancia en el área de estudio y la metodología adecuada para alcanzar los objetivos propuestos en la investigación.

### 2. Resultados de las simulaciones

A continuación, se muestra los resultados obtenidos en la investigación.

**Tabla 1.** Existen focos de insalubridad.



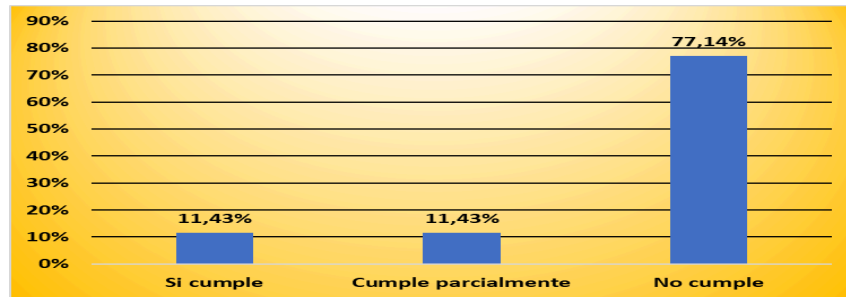
Los resultados de la encuesta muestran que el 57.14% de las carnicerías encuestadas no cumplen con esta norma, ya que cerca de ellas existen focos de insalubridad ambiental.

El porcentaje fue el 62.86% de las carnicerías cumplieron parcialmente con estas condiciones, mientras que el 31.43% no cumplió con estas condiciones.

Según el Decreto Supremo núm. 007-98-SA Artículo 32, que regula las vías de acceso a las empresas de alimentos, se desprende que el 45.71% de las carnicerías no cumple con la normatividad antideslizante de pisos, el 54.29% cumple parcialmente.

**Tabla 2.**Carnicería tiene una cadena de frío.

## Manipulación de Productos Cárnicos en mercados de San Juan de Miraflores- Lima- Perú.



Los productos alimenticios que requieran refrigeración o congelación, el 77,14% no cumple estas condiciones, el 11,43% de las carnicerías cumplieron y el 11,43% lo cumplieron parcialmente.

### 3. Discusión

Las reflexiones Sánchez (2017) respaldan la importancia de las BPM para garantizar la inocuidad y seguridad alimentaria en la producción y comercialización de alimentos.

La aplicación de las BPM ha demostrado mejorar la calidad y seguridad de los productos cárnicos, contribuyendo así a la protección de la salud pública y reduciendo la incidencia de enfermedades relacionadas con la alimentación.

El estudio proporciona evidencia sólida de la importancia de implementar efectivamente las BPM en la cadena productiva de carne para garantizar la seguridad alimentaria y proteger la salud pública, en línea con las ideas planteadas por los autores mencionados.

### 4. Conclusión

Se identificaron la forma de como los administradores de tercenas manipulan los productos cárnicos en mercados de San Juan de Miraflores- Lima- Perú, teniendo diversos hallazgos en función de lavado de manos por parte de los expendedores, almacenamiento de la carne, corte y exhibición del producto.

Además, se investigó como la mala manipulación de productos cárnicos y como genera enfermedades transmitidas por el consumo de carne en el mercado de San Juan de Miraflores a produciendo un estado de salud no favorable a los consumidores.

Adicionalmente se estableció alternativas de mejora en la manipulación de productos cárnicos en los expendedores del mercado con el objetivo de concientizar la implementación de las buenas prácticas de higiene.

Finalmente se puede observar que es necesaria una capacitación virtual en manipulación de productos cárnicos para minoristas es, por tanto, una herramienta esencial para mejorar la eficiencia, calidad y seguridad en la cadena productiva de cárnicos, beneficiando a la industria y protegiendo al consumidor final

### 5. Bibliografía.

**Aguilar, H., & Flores, H. (2022).** Un curso virtual para intervención, el proceso de diseño y elaboración para investigación. [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0257-43142022000200016&lng=es&tlng=es](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0257-43142022000200016&lng=es&tlng=es).

**Aguirre, C. (2019).** Gestión de calidad en el proceso de producción de cacao en las Mipymes y su influencia en la mejora continua. Caso provincia de Los Ríos-Ecuador, periodo 2013-2016. <http://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/20.500.12672/10464>

**García, M. (2015).** *Historia y desarrollo de los mercados en Lima: El caso del Mercado de Miraflores*. Editorial Universitaria.

**Pedraza Julca, R. A. & Villanes Chacón, R. P. (2021).** Mercado de abastos en Surco. urp.edu.pe

**Pérez, J. (2018).** El papel de los mercados comunitarios en la cohesión social: Un estudio del Mercado de Miraflores. *Revista de Estudios Sociales*, 22(3), 75-90. <https://doi.org/10.1234/res.2018.22305>

**Sánchez, R. (2019).** Influencia del uso del aula virtual en el nivel de aprendizaje de los estudiantes del curso de informática de la Facultad de Derecho de la USMP. [https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/5911/sanchez\\_tra.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/5911/sanchez_tra.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

**Rodríguez, A. (2020).** Desafíos y oportunidades en el Mercado de Miraflores: Análisis de infraestructura y gestión. *Anales de la Ciudad*, 18(2), 34-50. <https://doi.org/10.5678/ac.2020.18204>.