



## PROTOCOLO DE MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

### 1. Objetivo

Establecer los lineamientos y procedimientos para la adecuada manipulación, preparación, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos durante las actividades turísticas desarrolladas por INKAS PERÚ MISTICAL HIKER, garantizando la inocuidad alimentaria, la protección de la salud de los visitantes y del personal operativo, así como el cumplimiento de las normas sanitarias y ambientales aplicables en la Red de Caminos Inca.

Asimismo, el presente protocolo tiene por finalidad:

- Prevenir enfermedades o incidentes asociados al consumo de alimentos.
- Garantizar condiciones adecuadas de higiene durante la manipulación y preparación de alimentos.
- Evitar la contaminación física, química y biológica de los alimentos.
- Promover buenas prácticas de manipulación de alimentos por parte del personal de cocina y apoyo.
- Asegurar el adecuado manejo de insumos, utensilios, equipos y agua utilizada durante la operación turística.
- Contribuir a la conservación ambiental mediante prácticas responsables en la preparación y servicio de alimentos dentro del Santuario Histórico de Machupicchu.

### 2. Alcance

El presente Protocolo de Manipulación y Preparación de Alimentos es aplicable a todas las actividades relacionadas con el abastecimiento, almacenamiento, transporte, preparación, manipulación, distribución y consumo de alimentos desarrolladas durante la prestación de servicios turísticos de INKAS PERÚ MISTICAL HIKER en la Red de Caminos Inca del Santuario Histórico de Machupicchu.

Su cumplimiento es obligatorio para:

- cocineros,
- ayudantes de cocina,
- portadores encargados del transporte de alimentos,
- guías oficiales de turismo,
- personal de apoyo logístico,
- personal administrativo involucrado en la operación,
- y demás colaboradores que participen directa o indirectamente en el manejo de alimentos.

El presente protocolo comprende las actividades de:

- selección y adquisición de insumos alimenticios,



- recepción y verificación de alimentos,
- almacenamiento y conservación de productos,
- transporte de alimentos e insumos,
- preparación y cocción de alimentos,
- distribución y servicio de alimentos a los visitantes,
- limpieza y desinfección de equipos, utensilios y áreas de cocina,
- manejo de residuos generados durante la preparación y consumo de alimentos,
- y control sanitario durante las operaciones turísticas y campamentos.

Asimismo, el protocolo es aplicable a todos los programas turísticos operados por INKAS PERÚ MISTICAL HIKER, incluyendo las rutas de Camino Inca de 2 días/1 noche, 4 días/3 noches y 5 días/4 noches, así como a las áreas de campamento y alimentación autorizadas por la administración del Santuario Histórico de Machupicchu.

### 3. Base legal

El presente Protocolo de Manipulación y Preparación de Alimentos se sustenta en la siguiente normativa vigente:

- Constitución Política del Perú.
- Ley N.º 26842 – Ley General de Salud.
- Ley N.º 28611 – Ley General del Ambiente.
- Ley N.º 29408 – Ley General de Turismo.
- Decreto Supremo N.º 007-98-SA – Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N.º 822-2018/MINSA – Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- Decreto Legislativo N.º 1278 – Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- Decreto Supremo N.º 014-2017-MINAM – Reglamento de la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- Ley N.º 26834 – Ley de Áreas Naturales Protegidas.
- Decreto Supremo N.º 038-2001-AG – Reglamento de la Ley de Áreas Naturales Protegidas.
- Resolución Presidencial N.º 140-2020-SERNANP, que establece medidas para la reducción del uso de plásticos de un solo uso, tecnopor y sorbetes en las Áreas Naturales Protegidas.
- Disposiciones, lineamientos y regulaciones emitidas por el Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado para el desarrollo de actividades turísticas en la Red de Caminos Inca y el Santuario Histórico de Machupicchu.
- Norma Técnica Peruana NTP 900.058:2019 para la gestión y segregación de residuos sólidos generados durante la preparación y servicio de alimentos.



### 4. Responsables

La implementación y cumplimiento del presente Protocolo de Manipulación y Preparación de Alimentos es responsabilidad de todo el personal involucrado en la operación turística de INKAS PERÚ MISTICAL HIKER, quienes deberán garantizar la inocuidad de los alimentos, la protección de la salud de los visitantes y el cumplimiento de las normas sanitarias y ambientales aplicables durante el desarrollo de las actividades en la Red de Caminos Inca.

#### 4.1 Jefe de operaciones

- Supervisar el cumplimiento del presente protocolo durante todas las operaciones turísticas.
- Verificar que el personal encargado de la preparación de alimentos cuente con las condiciones adecuadas para desarrollar sus funciones.
- Garantizar la disponibilidad de equipos, utensilios, insumos y materiales necesarios para la preparación segura de alimentos.
- Coordinar capacitaciones relacionadas con buenas prácticas de manipulación de alimentos e higiene.
- Implementar acciones correctivas cuando se identifiquen incumplimientos sanitarios.

#### 4.2 Guía oficial de turismo

- Coordinar con el personal de cocina y apoyo las actividades relacionadas con la alimentación de los visitantes.
- Verificar que los alimentos sean distribuidos en condiciones adecuadas de higiene y seguridad.
- Comunicar oportunamente cualquier incidente o riesgo sanitario identificado durante la operación.
- Promover entre los visitantes el cumplimiento de las medidas de higiene y seguridad alimentaria.

#### 4.3 Cocinero y personal de cocina

- Cumplir las buenas prácticas de manipulación de alimentos durante todas las etapas de preparación y servicio.
- Mantener adecuados hábitos de higiene personal.
- Verificar el estado y calidad de los insumos alimenticios antes de su utilización.
- Evitar la contaminación cruzada durante la preparación de alimentos.
- Mantener limpios y desinfectados los utensilios, equipos y áreas de preparación.
- Gestionar adecuadamente los residuos generados durante las actividades de cocina.

#### 4.4 Personal de apoyo

- Transportar adecuadamente los alimentos e insumos evitando contaminación o deterioro.
- Apoyar en la limpieza y desinfección de equipos, utensilios y áreas de preparación.



- Cumplir las medidas sanitarias establecidas en el presente protocolo.
- Colaborar con el control y almacenamiento adecuado de alimentos durante la operación turística.

### **4.5 Visitantes**

- Respetar las indicaciones brindadas por el guía y personal encargado de la alimentación.
- Informar oportunamente sobre alergias, restricciones alimentarias o condiciones médicas relacionadas con la alimentación.
- Mantener prácticas adecuadas de higiene durante el consumo de alimentos.
- Contribuir al orden y limpieza de las áreas utilizadas para la alimentación durante el recorrido turístico.

## **5. Medidas preventivas**

INKAS PERÚ MISTICAL HIKER implementará medidas preventivas destinadas a garantizar la inocuidad de los alimentos, prevenir enfermedades de origen alimentario y proteger la salud de los visitantes y del personal operativo durante las actividades turísticas desarrolladas en la Red de Caminos Inca.

Las medidas preventivas serán aplicadas durante todas las etapas relacionadas con la adquisición, transporte, almacenamiento, preparación, distribución y consumo de alimentos.

### **5.1 Higiene y salud del personal manipulador**

- Todo el personal encargado de la preparación y manipulación de alimentos deberá mantener adecuados hábitos de higiene personal.
- El personal deberá presentarse con ropa limpia y en buenas condiciones de higiene.
- No podrán manipular alimentos las personas que presenten síntomas de enfermedades gastrointestinales, infecciones respiratorias, lesiones expuestas o cualquier condición que represente riesgo de contaminación.
- Se promoverá la capacitación periódica en buenas prácticas de manipulación de alimentos.

### **5.2 Lavado y desinfección de manos**

- El lavado de manos será obligatorio antes de iniciar la preparación de alimentos, después de utilizar servicios higiénicos, manipular residuos o realizar cualquier actividad que pueda generar contaminación.
- Se utilizará agua segura, jabón y, cuando corresponda, soluciones desinfectantes para la higiene de manos.
- El personal deberá mantener uñas limpias y cortas, evitando el uso de accesorios que puedan contaminar los alimentos.

### **5.3 Uso de indumentaria adecuada**

- El personal de cocina utilizará vestimenta adecuada para la manipulación de alimentos.



- Se emplearán mandiles, cofias o gorros para cubrir el cabello y demás implementos necesarios para mantener condiciones adecuadas de higiene.
- La indumentaria utilizada deberá mantenerse limpia durante toda la operación.

### **5.4 Control de calidad e inocuidad de alimentos**

- Se seleccionarán proveedores que garanticen alimentos aptos para el consumo humano.
- Los insumos alimenticios serán inspeccionados antes de su utilización verificando fechas de vencimiento, condiciones de conservación e integridad de los envases.
- No se utilizarán productos deteriorados, contaminados o que representen riesgo para la salud.

### **5.5 Transporte y almacenamiento adecuado de alimentos**

- Los alimentos serán transportados en recipientes limpios y protegidos de contaminación, humedad, polvo o exposición directa al ambiente.
- Los productos perecibles serán almacenados en condiciones que permitan conservar su calidad e inocuidad.
- Se evitará el contacto entre alimentos crudos y alimentos listos para el consumo.

### **5.6 Prevención de contaminación cruzada**

- Se utilizarán utensilios y superficies limpias durante la preparación de alimentos.
- Los alimentos crudos serán manipulados separadamente de los alimentos cocidos o listos para servir.
- Se evitará el contacto de los alimentos con sustancias químicas, residuos u otros agentes contaminantes.

### **5.7 Limpieza y desinfección de utensilios y equipos**

- Los utensilios, recipientes, mesas de trabajo y equipos utilizados en la preparación de alimentos serán limpiados y desinfectados periódicamente.
- Se verificará que los implementos se encuentren en buen estado antes de cada operación turística.
- Se utilizarán productos de limpieza autorizados que no generen riesgos para la salud o el ambiente.

### **5.8 Manejo adecuado de residuos generados durante la preparación de alimentos**

- Los residuos orgánicos e inorgánicos generados durante la preparación y consumo de alimentos serán segregados adecuadamente.
- Los residuos serán almacenados temporalmente en recipientes cerrados y posteriormente retirados conforme al Protocolo de Manejo de Residuos Sólidos.
- Se evitará la acumulación de residuos en áreas de cocina y alimentación.

### **5.9 Uso responsable del agua**

- El agua utilizada para la preparación de alimentos, lavado de utensilios e higiene personal deberá ser apta para el consumo humano o contar con tratamiento adecuado.



- Se promoverá el uso eficiente del recurso hídrico durante toda la operación turística.
- Se evitará cualquier práctica que pueda generar contaminación de fuentes de agua presentes en el recorrido.

### **5.10 Información alimentaria a los visitantes**

- Antes del inicio del servicio se consultará a los visitantes sobre alergias, restricciones alimentarias o condiciones médicas relacionadas con la alimentación.
- El personal de cocina tomará las medidas necesarias para reducir riesgos asociados al consumo de alimentos.
- Se mantendrá comunicación permanente entre el guía, visitantes y personal de cocina respecto a requerimientos alimentarios especiales.

## **6. Procedimiento operativo**

INKAS PERÚ MISTICAL HIKER implementará procedimientos operativos que garanticen la inocuidad de los alimentos durante todas las etapas de la operación turística, desde la adquisición de insumos hasta la distribución y consumo de los alimentos por parte de los visitantes, minimizando riesgos para la salud y asegurando el cumplimiento de las normas sanitarias aplicables en la Red de Caminos Inca.

### **6.1 Recepción e inspección de alimentos**

- Antes de cada operación turística se verificará la calidad, estado de conservación y fecha de vencimiento de los insumos alimenticios.
- Se rechazará cualquier producto que presente signos de deterioro, contaminación, envases dañados o condiciones inadecuadas para el consumo.
- Se verificará que los alimentos provengan de proveedores autorizados y confiables.

### **6.2 Almacenamiento y conservación de alimentos**

- Los alimentos serán almacenados en recipientes limpios, protegidos de la humedad, polvo, insectos y otras fuentes de contaminación.
- Los productos perecibles serán conservados bajo condiciones que permitan mantener su calidad e inocuidad.
- Los alimentos crudos se almacenarán separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo.
- Se aplicará el principio PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para el uso de insumos.

### **6.3 Transporte de alimentos e insumos**

- Los alimentos serán transportados en contenedores limpios, cerrados y protegidos de agentes contaminantes.
- Durante el traslado se evitará el contacto con combustibles, productos químicos, residuos u otros materiales que puedan afectar su inocuidad.



- El personal responsable verificará periódicamente el estado de los alimentos durante el recorrido.

### **6.4 Preparación higiénica de alimentos**

- Antes de iniciar la preparación de alimentos, el personal realizará el lavado y desinfección de manos.
- Se utilizarán utensilios, equipos y superficies previamente limpiados y desinfectados.
- Los alimentos serán preparados siguiendo buenas prácticas de manipulación e higiene.
- Se evitará el contacto innecesario de las manos con los alimentos listos para el consumo.

### **6.5 Cocción y conservación de alimentos preparados**

- Los alimentos serán sometidos a procesos adecuados de cocción para garantizar su inocuidad.
- Los alimentos preparados serán protegidos de contaminación hasta el momento de su consumo.
- No se reutilizarán alimentos que presenten alteraciones, contaminación o riesgos para la salud.

### **6.6 Distribución y servicio de alimentos**

- El servicio de alimentos se realizará en condiciones adecuadas de higiene y orden.
- El personal encargado verificará que los utensilios utilizados por los visitantes se encuentren limpios.
- Se brindará especial atención a visitantes con restricciones alimentarias previamente comunicadas.

### **6.7 Limpieza y desinfección de equipos y utensilios**

- Finalizada cada jornada de alimentación, se realizará la limpieza y desinfección de:
  - utensilios,
  - equipos de cocina,
  - recipientes,
  - mesas de trabajo,
  - y demás implementos utilizados.
- Se utilizarán productos de limpieza autorizados y compatibles con la protección ambiental.

### **6.8 Manejo de residuos generados durante la preparación de alimentos**

- Los residuos orgánicos e inorgánicos serán segregados inmediatamente después de su generación.
- Los residuos serán almacenados temporalmente en recipientes adecuados y posteriormente retirados conforme al Protocolo de Manejo de Residuos Sólidos.
- Se mantendrán limpias las áreas de cocina y alimentación durante toda la operación.



### **6.9 Control sanitario durante campamentos**

- El personal responsable verificará permanentemente las condiciones de higiene en las áreas de cocina, comedor y almacenamiento.
- Se supervisará el cumplimiento de las medidas sanitarias establecidas en el presente protocolo.
- Se evitará la presencia de agentes contaminantes que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

### **6.10 Atención de incidentes relacionados con alimentos**

- Ante cualquier sospecha de contaminación alimentaria o afectación a la salud de un visitante, se suspenderá inmediatamente el consumo del alimento involucrado.
- El guía y el personal responsable activarán las medidas de atención correspondientes según el Protocolo de Seguridad y Atención de Emergencias.
- El incidente será registrado y evaluado para la implementación de las medidas correctivas necesarias.

## **7. Medidas de control**

INKAS PERÚ MISTICAL HIKER implementará medidas de control permanentes para verificar el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación y preparación de alimentos durante las actividades turísticas desarrolladas en la Red de Caminos Inca, garantizando la inocuidad alimentaria, la protección de la salud de los visitantes y el cumplimiento de las normas sanitarias aplicables.

Las medidas de control comprenderán las siguientes acciones:

### **7.1 Supervisión de higiene del personal**

- Se verificará diariamente el cumplimiento de las normas de higiene personal por parte del personal encargado de la manipulación y preparación de alimentos.
- Se controlará el uso adecuado de indumentaria de trabajo, incluyendo mandiles, cofias o gorros y demás implementos necesarios.
- No se permitirá la participación en la preparación de alimentos de personas que presenten síntomas de enfermedad o condiciones que puedan afectar la inocuidad alimentaria.

### **7.2 Inspección de alimentos e insumos**

- Antes de cada operación turística se verificará el estado de conservación, calidad y fecha de vencimiento de los alimentos e insumos.
- Se controlará que los productos adquiridos cumplan las condiciones sanitarias necesarias para su consumo.
- Los alimentos que presenten signos de deterioro o contaminación serán retirados inmediatamente.

### **7.3 Control de almacenamiento y conservación**

- Se verificará que los alimentos sean almacenados en condiciones adecuadas de limpieza, orden y protección.



- Se supervisará la separación entre alimentos crudos y alimentos listos para el consumo.
- Se controlará el adecuado transporte y conservación de los productos durante el recorrido turístico.

### **7.4 Supervisión de la preparación de alimentos**

- Se verificará el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación durante la preparación y cocción de alimentos.
- Se supervisará el lavado y desinfección de manos antes y durante las actividades de cocina.
- Se controlará la correcta utilización de utensilios y superficies limpias.

### **7.5 Control de limpieza y desinfección**

- Se realizarán inspecciones periódicas de utensilios, equipos, recipientes y áreas de preparación de alimentos.
- Se verificará el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección establecidos en el presente protocolo.
- Los resultados de las inspecciones serán registrados para fines de seguimiento.

### **7.6 Control del agua utilizada**

- Se verificará que el agua destinada a la preparación de alimentos, higiene personal y limpieza sea apta para el consumo humano o haya recibido tratamiento adecuado.
- Se supervisará el almacenamiento y uso responsable del recurso hídrico durante la operación turística.

### **7.7 Control del manejo de residuos**

- Se verificará la adecuada segregación y almacenamiento temporal de los residuos generados durante la preparación y consumo de alimentos.
- Se supervisará el cumplimiento del Protocolo de Manejo de Residuos Sólidos.
- Se evitará la acumulación de residuos en áreas de cocina, comedor y campamento.

### **7.8 Control de condiciones sanitarias en campamentos**

- Se inspeccionarán periódicamente las áreas de cocina, comedor y almacenamiento de alimentos instaladas en los campamentos autorizados.
- Se verificará que las condiciones sanitarias sean adecuadas para la preparación y servicio de alimentos.
- Se adoptarán medidas inmediatas ante cualquier condición que represente riesgo para la salud.

### **7.9 Seguimiento**

- Se evaluará periódicamente la eficacia de las medidas implementadas en el presente protocolo.
- Se registrarán observaciones, incidentes y oportunidades de mejora identificadas durante las operaciones turísticas.
- Se implementarán acciones preventivas y correctivas orientadas a fortalecer la inocuidad alimentaria y la seguridad sanitaria de los visitantes y trabajadores.



### 8. Registro y seguimiento

INKAS PERÚ MISTICAL HIKER implementará mecanismos de registro y seguimiento que permitan verificar el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos, las condiciones sanitarias de la operación turística y la correcta aplicación de las medidas establecidas en el presente protocolo.

Los registros constituyen herramientas de control que permiten evidenciar las actividades desarrolladas, identificar oportunidades de mejora, prevenir riesgos sanitarios y garantizar la inocuidad alimentaria durante la prestación de servicios turísticos en la Red de Caminos Inca.

La información generada será archivada en formato físico o digital y estará disponible para los procesos de supervisión, evaluación y fiscalización que realicen las autoridades competentes.

El sistema de registro y seguimiento comprenderá como mínimo:

#### **Registro de capacitaciones en manipulación de alimentos**

INKAS PERÚ MISTICAL HIKER mantendrá un registro actualizado de todas las capacitaciones, charlas, inducciones y actividades de fortalecimiento de capacidades relacionadas con la manipulación higiénica de alimentos, inocuidad alimentaria, buenas prácticas de manipulación (BPM), higiene personal y seguridad alimentaria.

Los registros deberán contener como mínimo:

- Fecha de la capacitación.
- Tema desarrollado.
- Nombre del instructor o entidad capacitadora.
- Relación de participantes.
- Cargo o función de los asistentes.
- Firma de asistencia.
- Evidencias fotográficas cuando corresponda.
- Observaciones y recomendaciones.

La información registrada permitirá verificar el cumplimiento de las capacitaciones programadas y servirá como sustento ante procesos de supervisión, evaluación o fiscalización por parte de las autoridades competentes.

#### **Registro de incidencias sanitarias**

Toda situación que pueda comprometer la inocuidad de los alimentos o la salud de los visitantes y trabajadores deberá ser registrada mediante un formato de incidencias sanitarias.

Se considerarán incidencias sanitarias, entre otras:

- Presencia de alimentos en mal estado.



- Contaminación accidental de alimentos.
- Incumplimiento de las buenas prácticas de manipulación.
- Deficiencias en la limpieza y desinfección.
- Uso de agua no apta para consumo humano.
- Presencia de plagas o vectores.
- Quejas o reclamos relacionados con la alimentación.
- Casos sospechosos de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Derrames o contaminación de insumos alimenticios.

El registro deberá contener como mínimo:

- Fecha y hora de la incidencia.
- Lugar donde ocurrió.
- Descripción de la situación identificada.
- Personas involucradas.
- Medidas inmediatas adoptadas.
- Responsable de la atención.
- Acciones correctivas implementadas.
- Seguimiento y cierre de la incidencia.

La información recopilada será utilizada para la evaluación de riesgos sanitarios, implementación de medidas correctivas y mejora continua de los procesos de manipulación y preparación de alimentos durante la operación turística.

### **9. Medidas correctivas**

INKAS PERÚ MISTICAL HIKER establecerá e implementará medidas correctivas ante la detección de desviaciones, incumplimientos de los procedimientos operativos, deficiencias sanitarias, resultados no conformes en las actividades de control o cualquier condición que pueda afectar la inocuidad de los alimentos suministrados durante las operaciones turísticas.

Las medidas correctivas estarán orientadas a identificar y eliminar las causas raíz de las no conformidades detectadas, controlar los riesgos asociados, prevenir su recurrencia y garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios aplicables, así como de las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) establecidas por la empresa.

#### **9.1 Evaluación de incumplimientos sanitarios**

- Toda incidencia o no conformidad será registrada y evaluada mediante un análisis técnico que permita determinar su origen, alcance e impacto potencial sobre la inocuidad alimentaria.
- Se realizará una evaluación del riesgo sanitario considerando la probabilidad de ocurrencia, la gravedad de las consecuencias y la población potencialmente expuesta.
- Se identificarán los procesos, actividades, equipos, instalaciones o prácticas operativas involucradas en la desviación detectada.



- Se determinarán las causas inmediatas y causas raíz que hayan contribuido a la ocurrencia del incumplimiento.
- Se establecerán prioridades de intervención en función del nivel de riesgo identificado.

### **9.2 Implementación de acciones correctivas**

- Los alimentos, materias primas, insumos, utensilios o materiales que representen un riesgo para la salud serán segregados, inmovilizados o retirados de uso de manera inmediata.
- Se ejecutarán acciones de limpieza, desinfección y saneamiento cuando se identifiquen condiciones que puedan favorecer la contaminación física, química o biológica de los alimentos.
- Se corregirán las deficiencias detectadas en las etapas de recepción, almacenamiento, conservación, transporte, preparación, servicio y disposición final de residuos.
- Se revisarán y actualizarán los procedimientos operativos cuando se determine que estos son insuficientes o inadecuados para controlar los riesgos identificados.
- Se establecerán plazos, responsables y mecanismos de seguimiento para asegurar la implementación efectiva de las acciones correctivas.

### **9.3 Reforzamiento de capacitación al personal**

- El personal involucrado recibirá capacitación específica sobre las no conformidades detectadas y las medidas preventivas correspondientes.
- Se reforzarán los conocimientos relacionados con Buenas Prácticas de Manipulación, higiene personal, control de contaminación cruzada, limpieza y desinfección, y manejo seguro de alimentos.
- Se realizarán actividades de sensibilización orientadas a fortalecer la cultura de inocuidad alimentaria y el cumplimiento de los procedimientos establecidos.
- Se mantendrán registros documentados de las capacitaciones efectuadas, incluyendo fechas, contenidos desarrollados y personal participante.
- Se evaluará la eficacia de las capacitaciones mediante observaciones operativas y verificaciones periódicas.

### **9.4 Supervisión y verificación**

- El responsable designado por la empresa verificará la implementación oportuna y efectiva de las medidas correctivas establecidas.
- Se efectuarán inspecciones y controles de seguimiento para comprobar la eliminación de las causas que originaron la no conformidad.
- Se evaluará la eficacia de las acciones implementadas mediante observaciones directas, revisión documental y verificación del cumplimiento de los procedimientos.
- Los resultados de las verificaciones serán registrados y conservados como evidencia del proceso de control y mejora.
- En caso de persistir la desviación o detectarse nuevas deficiencias, se establecerán acciones complementarias o medidas correctivas adicionales.



### 9.5 Mejora continua

- La información obtenida de inspecciones sanitarias, auditorías internas, supervisiones operativas, capacitaciones y registros de incidencias será analizada para identificar oportunidades de mejora.
- Se revisarán periódicamente los procedimientos de control sanitario e inocuidad alimentaria con el fin de fortalecer su eficacia y adecuación operativa.
- Se actualizarán las medidas preventivas y correctivas cuando existan cambios normativos, modificaciones en los procesos o identificación de nuevos riesgos.
- Se promoverá la aplicación de criterios de mejora continua basados en la prevención de riesgos y el fortalecimiento de los controles operacionales.
- La dirección de la empresa fomentará una cultura organizacional orientada al cumplimiento sanitario, la gestión preventiva de riesgos y la protección de la salud de visitantes y trabajadores.

### 10. Disposiciones finales

- El presente Protocolo de Manipulación y Preparación de Alimentos es de cumplimiento obligatorio para todo el personal de INKAS PERÚ MISTICAL HIKER que participe directa o indirectamente en las actividades de adquisición, transporte, almacenamiento, preparación, distribución y servicio de alimentos durante las operaciones turísticas.
- Todo el personal involucrado deberá conocer, aplicar y respetar las disposiciones establecidas en el presente protocolo, así como las normas sanitarias vigentes relacionadas con la inocuidad alimentaria y las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).
- La empresa garantizará la disponibilidad de los recursos, equipos, utensilios, insumos y materiales necesarios para el adecuado cumplimiento de las medidas sanitarias establecidas en este documento.
- El incumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente protocolo dará lugar a la aplicación de las medidas correctivas, acciones administrativas internas o restricciones operativas que correspondan, de acuerdo con la gravedad de la situación identificada.
- Los registros generados durante la implementación del protocolo deberán conservarse de manera ordenada y estar disponibles para fines de supervisión, seguimiento, evaluación y fiscalización por parte de las autoridades competentes.
- El presente protocolo deberá ser revisado periódicamente con la finalidad de verificar su eficacia y adecuación a las condiciones operativas de la empresa, incorporando las mejoras que resulten necesarias.
- Toda modificación normativa emitida por las autoridades sanitarias, turísticas o ambientales competentes será incorporada oportunamente en la actualización del presente protocolo.
- INKAS PERÚ MISTICAL HIKER promoverá de manera permanente una cultura de inocuidad alimentaria, prevención de riesgos sanitarios, protección de la salud



de los visitantes y mejora continua de sus procesos operativos, contribuyendo al desarrollo de un turismo responsable y sostenible en la Red de Caminos Inca y el Santuario Histórico de Machupicchu.

- El presente protocolo entrará en vigencia a partir de su aprobación por la Gerencia de INKAS PERÚ MISTICAL HIKER y permanecerá vigente mientras se desarrollen actividades turísticas bajo la administración de la empresa, salvo actualización o modificación expresa.

### **anexos**

**Registro de control de alimentos e insumos**

**Procedimiento de lavado y desinfección de manos**



### PROCEDIMIENTO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS

#### Objetivo

Establecer el procedimiento para el correcto lavado y desinfección de manos del personal que participa en la manipulación y preparación de alimentos, con la finalidad de prevenir la contaminación de los alimentos y proteger la salud de los visitantes y trabajadores durante las operaciones turísticas.

#### Materiales requeridos

- Agua apta para consumo humano.
- Jabón líquido o jabón antibacterial.
- Alcohol en gel al 70 % o solución desinfectante autorizada.
- Toallas de papel desechables o sistema de secado higiénico.
- Recipiente para residuos.

#### Momentos obligatorios para el lavado de manos

El personal deberá realizar el lavado y desinfección de manos como mínimo en las siguientes situaciones:

- Antes de iniciar la preparación de alimentos.
- Antes de servir alimentos.
- Después de utilizar los servicios higiénicos.
- Después de manipular residuos sólidos.
- Después de toser, estornudar o tocarse la cara.
- Después de manipular alimentos crudos.
- Después de realizar labores de limpieza.
- Cada vez que exista riesgo de contaminación.

#### Procedimiento de lavado de manos

##### Paso 1: Humedecer las manos

Mojar completamente las manos con agua limpia.

##### Paso 2: Aplicar jabón

Aplicar una cantidad suficiente de jabón para cubrir toda la superficie de las manos.

##### Paso 3: Frotar las manos

Frotar vigorosamente durante al menos 20 segundos, asegurando la limpieza de:

- Palmas de las manos.
- Dorso de las manos.
- Entre los dedos.
- Pulgares.
- Puntas de los dedos y uñas.
- Muñecas.

##### Paso 4: Enjuagar

Enjuagar completamente con abundante agua hasta eliminar todo residuo de jabón.

##### Paso 5: Secar



Secar las manos utilizando toallas desechables limpias o un sistema de secado higiénico.

### **Procedimiento de desinfección**

- Aplicar alcohol en gel al 70 % o solución desinfectante autorizada sobre las manos limpias y secas.
- Frotar todas las superficies de las manos hasta que el producto se evapore completamente.
- No secar las manos con toallas después de aplicar el desinfectante.

### **Medidas complementarias**

- Mantener las uñas cortas y limpias.
- No utilizar anillos, relojes, pulseras u otros accesorios durante la manipulación de alimentos.
- Cubrir adecuadamente heridas o lesiones antes de iniciar labores.
- Reportar inmediatamente cualquier enfermedad o condición que pueda afectar la inocuidad de los alimentos.