

**Plan de gestión de los procesos gastronómicos para los restaurantes de Chiclayo.<sup>1</sup>**  
**Gastronomic processes management plan for Chiclayo restaurants.**

**Autores: Paredes Fernández, Yandir; Saavedra Melgarejo, Frank Alvaro.<sup>2</sup>**



**Coautores: Vargas Salazar, Mario Uldarico; Soza Carrillo, David Víctor Enrique; Rivadeneyra Céspedes, Carlos Omar.<sup>3</sup>**



## **RESUMEN**

La presente investigación tiene como finalidad diseñar un plan de gestión de los procesos gastronómicos para los restaurantes en la ciudad de Chiclayo, centrado en un enfoque de comercialización, redistribución y correcto procesamiento de alimentos, generando así una seguridad alimentaria para los consumidores de estos servicios gastronómicos y así poder prevenir futuras enfermedades ocasionadas por alimentos insalubres. El modelo teórico se fundamenta en la teoría sobre un plan estratégico sobre la gastronomía y la alimentación de la población de Euskadi, destacando por su claro carácter social y una curiosa combinación entre la tradición más inflexible y su espíritu transformador, siendo una investigación, cualitativa, crítica y proyectiva.

**Palabras clave: gastronómicos, alimentos, procesamiento, comercialización.**

## **ABSTRACT**

The purpose of this research is to design a management plan for gastronomic processes for restaurants in the city of Chiclayo, focused on a marketing approach, redistribution and correct food processing, thus generating food security for the consumers of these gastronomic services. and thus, be able to prevent future illnesses caused by unhealthy foods. The theoretical model is based on the theory of a strategic plan on gastronomy and food for the population of Euskadi, standing out for its clear social character and a curious combination between the most inflexible tradition and its transforming spirit, being qualitative research, critical and projective.

**Key words: gastronomic, food, processing, marketing.**

---

<sup>1</sup>Artículo Científico Académico Formativo- ACAF. Línea de investigación: Académica Formativa e Junior. Tema: Actividad fúnebre. Especialidad: Infraestructura, tecnología y ambiental en la arquitectura industrial contra los procesos de alimentos deficientes, José Leonardo Ortiz, Chiclayo.

<sup>2</sup>Paredes Fernández, Yandir; Saavedra Melgarejo, Frank, Estudiantes del 10º ciclo de la Carrera profesional de Arquitectura y Urbanismo. Universidad Señor de Sipán. Pimentel Perú. Diciembre, 2021.

<sup>3</sup>Vargas Salazar, Mario Uldarico; Soza Carrillo, David Víctor Enrique; Rivadeneyra Céspedes, Carlos Omar. Docentes Arquitectos con el grado Académico de Maestro, de la Escuela Académico Profesional de Arquitectura. Facultad de Ingeniería Arquitectura y Urbanismo. Universidad Señor de Sipán. Pimentel Perú. Diciembre, 2021.



## I. INTRODUCCIÓN

En el mundo las costumbres de alimentación hoy en día han empeorado, dominado generalmente por componentes como la menor producción de los alimentos, el aumento de alimentos ultra procesados y la falta de algunas de las principales comidas. La industrialización de los alimentos simboliza en la actualidad el principal determinante, de lo que se ha transformado el sistema alimentario a nivel mundial, y hoy por hoy también vienen perturbando a los países de ingresos medianos y bajos. (Cahuapaza, 2018, pag.12).

Latinoamérica encarna una fracción en aumento de lo que la población come y bebe los alimentos ultra procesados y la comida rápida, con consecuencias muy negativas, estos servicios no están diseñados para compensar las necesidades nutricionales de la población, si no, están ideadas para que se almacenen por largo tiempo en los estantes y fomentar deseos indisciplinados de consumo. (Cahuapaza, 2018, pag.13).

En el Perú según el MINSA (Ministerio de salud), dicto a través de la DIGESA (Dirección General de Salud Ambiental), el comunicado que las enfermedades generadas por alimentos insalubres presentan en promedio el 35% del conjunto de enfermedades transmisibles, debido a la ingesta de alimentos ya sea en los servicios gastronómicos, en comidas

ya contaminadas durante su proceso de obtención. (Torres, 2015, pag.14).

Finalmente, a nivel local la ciudad de Chiclayo es una de las principales ciudades que tiene el Perú, y a su vez también es una de las ciudades con mayor flujo comercial y se puede observar que 325 restaurantes urbanos con deficiente abastecimiento, reducción de personal en restaurantes, procesamiento de alimentos previos a la cocción insalubres, mercados principales focos de contaminación y dark kitchen; se debe a que están distantes de los centro de abastecimiento, a la pandemia – covid 19, la manipulación directa con la mano, productos expuestos con deficiente salubridad y al incremento de la demanda gastronómica por delivery; ocasionado procesos deficientes gastronómicos, la manipulación insalubre de alimentos y al cambio de servicios gastronómicos en restaurantes; teniendo como consecuencia la alteración de los servicios gastronómicos en restaurantes; siendo su propósito final el déficit de la eficacia de los servicios gastronómicos en restaurantes.

**Los antecedentes de estudio según, Andrade, (2017)“ Diseño de la línea de producción de la planta procesadora de granos secos de la asociación UNOPAC ubicada en la parroquia Ayora, Cayambe-Ecuador”** Se ocupa de la industrialización artesanal de granos secos para la adquisición de harinas, y así obtener su primordial producto el

uchujacu, siendo un combinado de 6 harinas. La finalidad de dicho trabajo de investigación es elaborar las líneas de elaboración del uchujacu, UNOPAC no comprende con métodos unificados a la elaboración del resultado en alusión. Lo cual, se ejecutó un análisis del contexto inicial por intermedio de la obtención de información junto con un cálculo intensivo del mismo, más adelante se precisó las líneas de producción, la cual se impuso especificaciones técnicas y la elaboración del producto terminado, teniendo presente investigaciones bibliográficas que hablen de producciones similares.

**“Automatización del proceso de dosificación, molienda y gestión de materias primas de alimentos balanceados”** hoy en día la mayor parte están automatizadas o se encuentran en desarrollo para que puedan seguir en el mercado, por la cual existen empresas que se encargan de ofrecer el beneficio de sistematización y intervención de métodos industriales, existen empresas, una de ellas se llama GF INGENIERÍA S.A., la empresa panameña de Alimentos Concentrados, elaboró un plan que radica en industrializar los sistemas de dosificación, molienda y gestión del producto primario de las diversas líneas de producción acuícola y pecuaria. (Ledesma & Ortega, 2017).

**“Planta agroindustrial de procesamiento de frutas para la exportación del producto primario y derivados”** Uno de los objetivos más resaltantes de esta investigación es que se plantea diseñar una planta agroindustrial de procesamiento de frutas, cuyo proyecto responde a que en la actualidad vive una alta solicitud de servicios en el norte de Lima. (Oliva, 2015).

**“Planta empacadora de arándanos en la Nueva Ciudad de Olmos - Lambayeque”** Generar una propuesta arquitectónica de un centro de empacadora de arándanos en la nueva ciudad de Olmos. Es necesario mencionar que el proyecto de planta empacadora no

funcionará como una infraestructura aislada, sino que dependerá de un soporte adecuado como los sistemas viales. (Yrivarren, 2018).

**“Propuesta de diseño de una planta de faenamiento y procesamiento de carne en el distrito de Cabanilla, provincia de Lampa, región Puno”**, Busca sugerir las circunstancias de ejecución para brindar alguna oferta. Esta investigación empezara con la colección de datos, que durante el estudio fue aplicado, para realizar opciones de solución, en el sector agroindustrial de cárnica. (Coa, 2016).

**“propuesta de implementación de un plan para el aumento de la productividad de bienes cárnicos, en la planta de productos congelados de pronaca”**, Para la obtención de los objetivos se partió de un análisis del escenario actual de la industrialización de productos cárnicos congelados; se llegó a identificar los obstáculos presentes para una mayor ganancia del 88% de la cabida emplazada; se estableció, usando el OEE, la disposición de las líneas de procesos, la eficacia en el automatismo de la capacidad emplazada y los dispositivos aptos para perfeccionar los servicios terminados, que no haya fallas de elaboración, y por último se propuso un procedimiento de mejoramiento, que trata en enmendar insuficiencias encontradas en las líneas de elaboración y en la transformación de servicios terminados. (Concha, 2016).

**“En el abordaje teórico se utilizó la teoría plan estratégico de la gastronomía y alimentación de Euskadi”** compone un territorio predilecto en material gastronómico y alimentario. El placer por comer y beber bien es algo natural en la región, es la peculiaridad, destacando por su claro carácter social y una curiosa combinación entre la tradición más inflexible y su espíritu transformador. (Gobierno Vasco, 2020).

**La formulación del Problema es, ¿De qué manera un plan de gestión de los procesos alimentarios en los servicios gastronómicos, Chiclayo?**

**Justificación e importancia del estudio** de la siguiente investigación tiene como base dos puntos importantes, la razón social, la cual tratan temas relacionados con la salud, ya que los alimentos procesados deberán debidamente tratados para no generar daños y perjuicios a la salud. Científica, la investigación está basada en 1 teorías las cuales ayudaran a sustentar y justificar todo el proceso de esta investigación el cual es “El plan de Euskadi sobre la gastronomía.

**El objetivo General** La creación de un plan de gestión de los procesos gastronómicos para los restaurantes, Chiclayo.

**Los objetivos Específicos**, tratan de reconocer la realidad problemática del objeto de estudio, establecer el marco teórico siguiendo el planteamiento del problema, desarrollar los instrumentos a mano de la recolección de datos en el campo, transformar toda la información resultante a través de análisis y sistematizaciones, desarrollar un diagnóstico de los servicios gastronómicos en restaurantes alterados, proponer un modelo de análisis del nivel de los servicios gastronómicos en restaurantes alterados, diseñar teniendo en cuenta todo nuestro objeto de estudio.

## II. MATERIAL Y MÉTODO

**El tipo de estudio y diseño de investigación** es cualitativa-crítica-proyectiva. El diseño de estudio, se fundamenta en el carácter de subsistemas desde el procedimiento de facto-percepción, el que posibilita priorizar y organizar lo sujeto en distintos niveles,

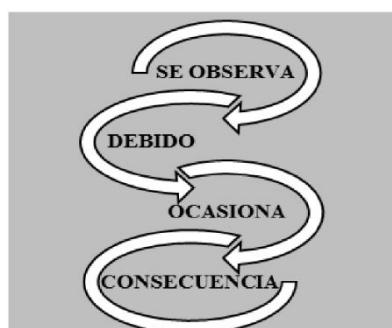


Figura 1. Técnica de facto- percepción.

Elaboración propia

yamencionados, en 4 recursos enlazados queconforma una organización esencial, de la misma forma que se observa a continuación.

El diseño del presente tema de investigación está basado en el establecimiento de subsistemas en base a la habilidad de facto-percepción, la cual ayuda a jerarquizar y organizar lo antes mostrado en el planteamiento del problema, en 4 elementos encadenados que establecen una clasificación esencial, así se presenta en la figura siguiente. Aunque, dicha disposición serial no es apreciada como subsistema de guías sino hasta determinar y establecerlos en subsistemas dialécticos justamente jerarquizados. Por lo tanto, los subsistemas de indicadores facto-perceptibles que se van creando, declaran una proposición definitiva, debido a su concordancia eficiente de práctica-teoría-práctica. De lo anterior, logramos expresar que la dificultad es el método combinado por el vínculo de subsistemas de indicadores facto-perceptibles, en tal caso, un método de deficiencias o modelo problemático. (Vargas, 2016). La característica primordial de este método es que su conducta no está en proporción, de manera que es un método dinámico, con el bucle como elemento básico y con los servicios gastronómicos en restaurantes alterados. Cabe resaltar que los bucles se manifiestan como auto productores, asegurando su estabilidad en el horizonte temporal.

Ahora bien, cabe resaltar que de la concepción del sistema problema o modelo polémico que se suscita el modelo teórico, y este también forma el modelo teórico-práctico y este último el modelo práctico de propuesta final de investigación.

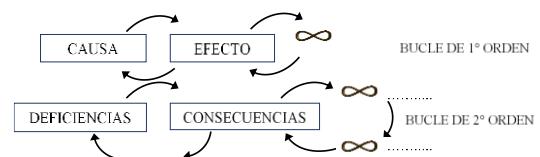
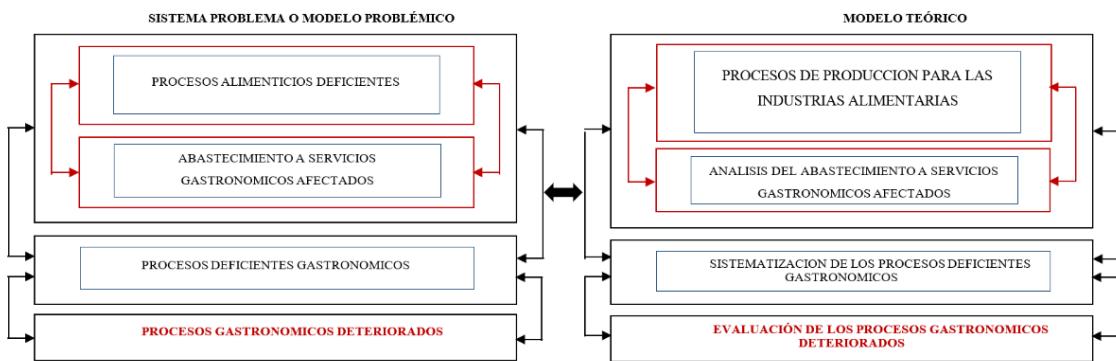
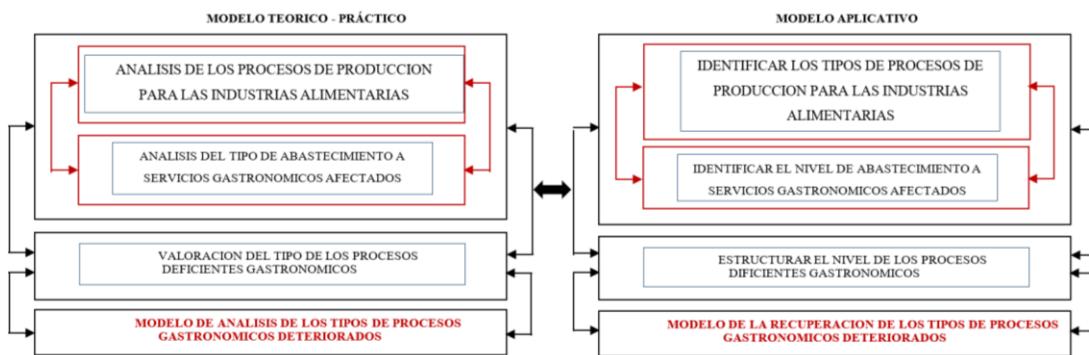


Figura 3. Bucles o triadas dialécticas de causa-efecto-causa.

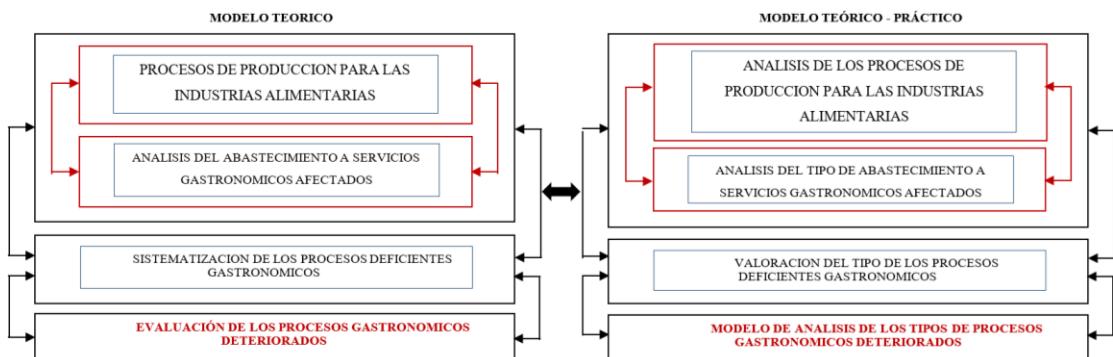
Elaboración propia



Modelo teórico y aplicativo, elaboración propia.



Modelo teórico y aplicativo, elaboración propia.



Modelo teórico y aplicativo, elaboración propia.

## Escenario de estudio



Demarcación de la provincia de Chiclayo. Elaboración Propia.

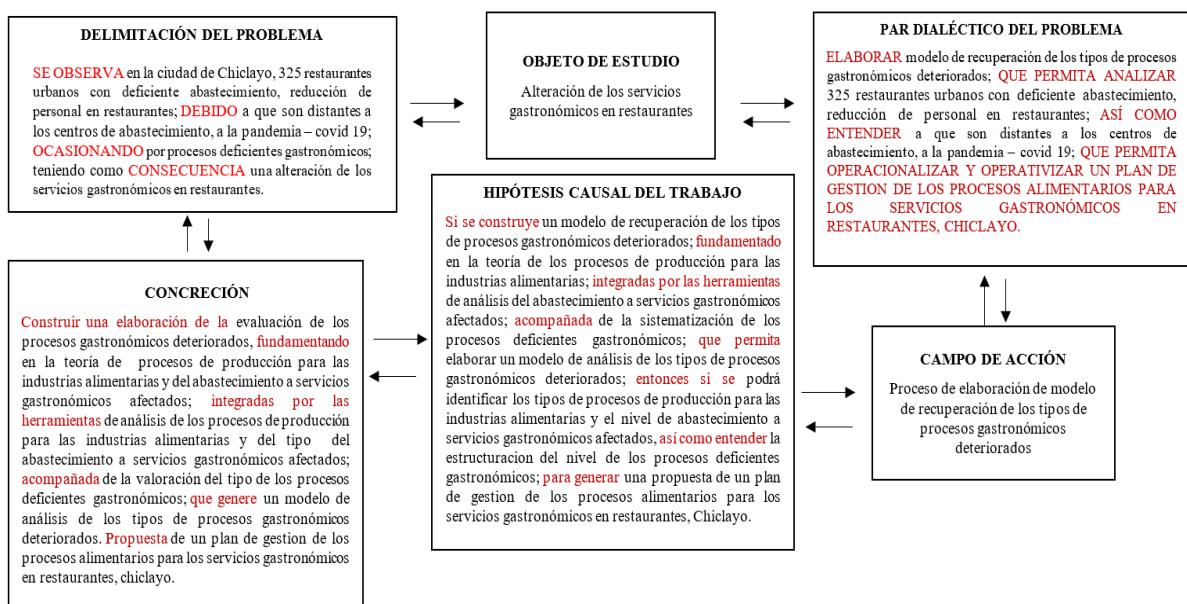
**El Procedimiento de análisis de datos** se realizará de forma analítica entendiendo, comprendiendo, valorando según las necesidades del indicador, la estadística se usará para determinar cantidades absolutas o relativas según el porcentaje del caso, determinado valoraciones, rangos y niveles que permitan estructurar la solución al proponer modelos proyectivos.

VARIABLE INDEPENDIENTE	INDICADORES	U. MED. N/O	APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS – INSTRUMENTOS DE CAMPO				
			ANÁLISIS GRÁFICO	FICHA DE OBSERV.	ANÁLISIS CARTOGRÁFICO	ANÁLISIS FOTOGRÁFICO	ENTREVISTA
SERVICIOS GASTRONÓMICOS EN RESTAURANTES, CHICLAYO	Procesos alimenticios deficientes	Nominal	✓	✓	✓	✓	-
	Abastecimiento de servicios gastronómicos afectados	Nominal	✓	✓	✓	✓	-
	Procesos deficientes gastronómicos	Nominal	✓	✓	✓	✓	-
	Procesos gastronómicos deteriorados	Nominal	✓	✓	✓	✓	-
VARIABLE DEPENDIENTE	INDICADORES	U. MED. N/O	APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS – INSTRUMENTOS DE CAMPO				
			ANÁLISIS GRÁFICO	FICHA DE OBSERV.	ANÁLISIS CARTOGRÁFICO	ANÁLISIS FOTOGRÁFICO	ENTREVISTA
	Procesos de producción para las industrias alimentarias	Nominal	-	-	-	-	✓
	ANÁLISIS del abastecimiento a servicios gastronómicos afectados	Ordinal	-	-	-	-	✓
	Sistematización de los procesos deficientes gastronómicos	Nominal	✓	✓	✓	✓	-
	Evaluación de los procesos gastronómicos deteriorados	Ordinal	✓	✓	✓	✓	-

Matriz lógica de operacionalización y operativización de variables, elaboración propia.

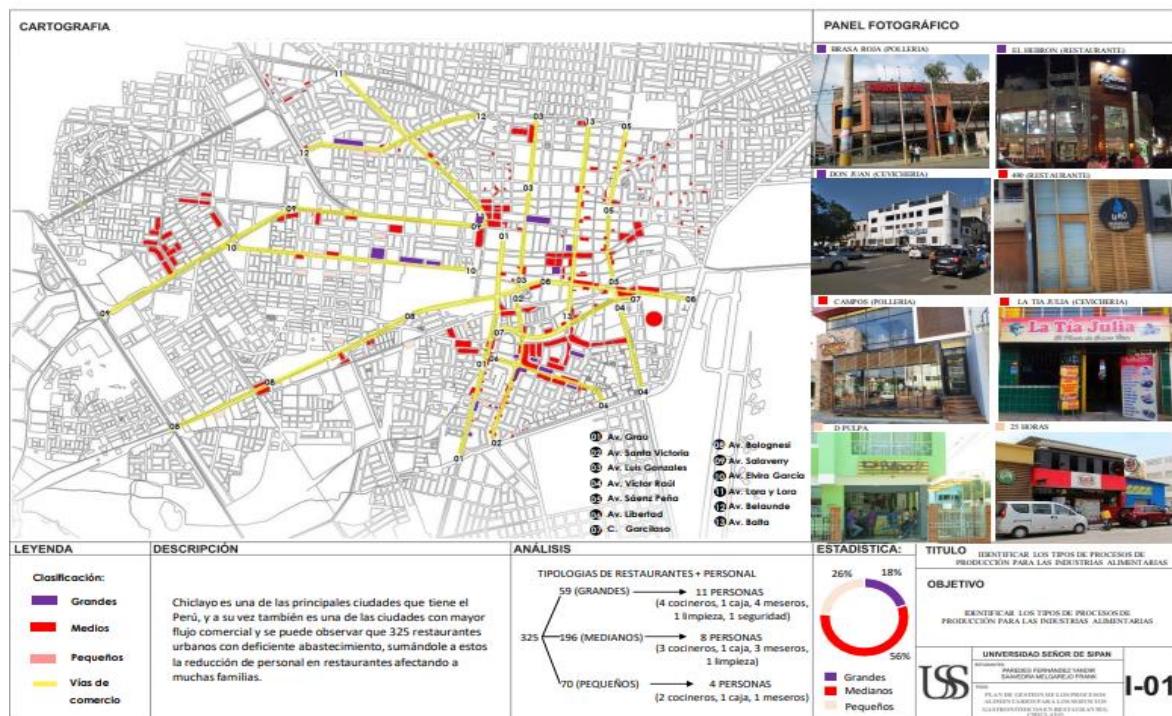
**El Procedimiento de análisis de datos** se realizará de forma analítica entendiendo, comprendiendo, valorando según las necesidades del indicador, la estadística se usará para determinar cantidades

absolutas o relativas según el porcentaje del caso, determinado valoraciones, rangos y niveles que permitan estructurar la solución al proponer modelos proyectivos.

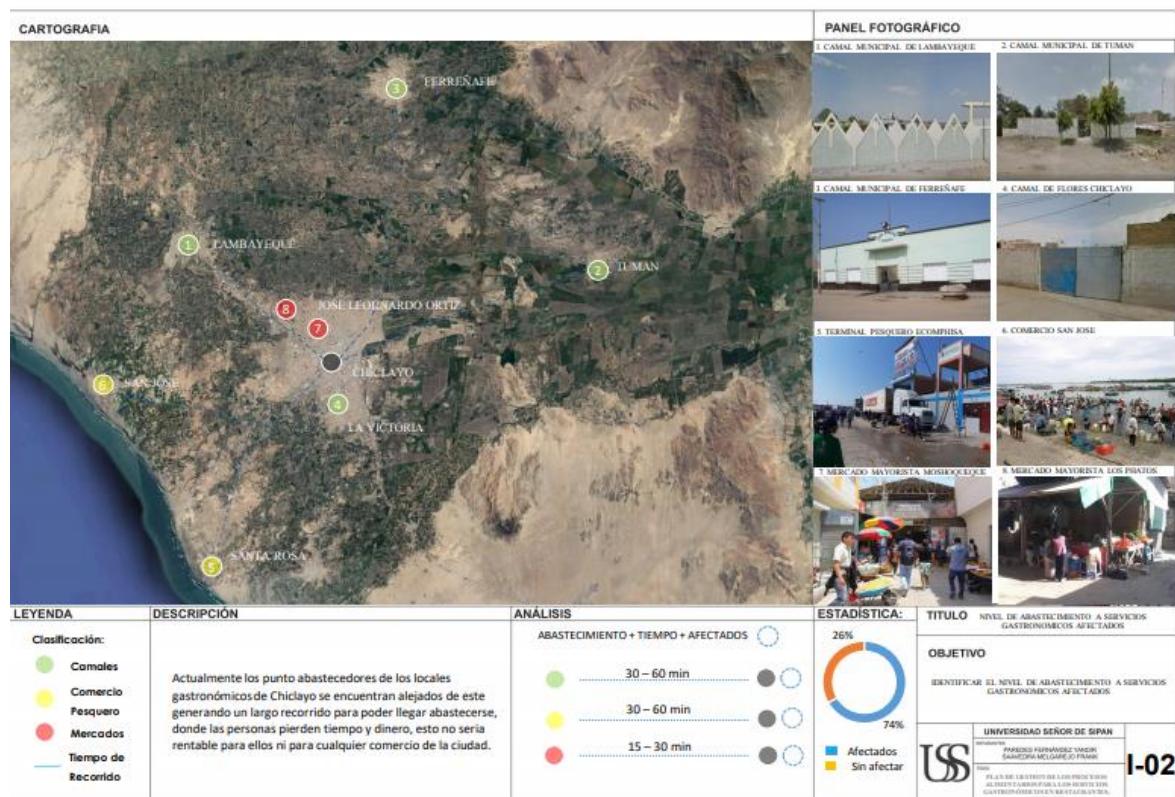


Matriz lógica de investigación del modelo de análisis, elaboración propia.

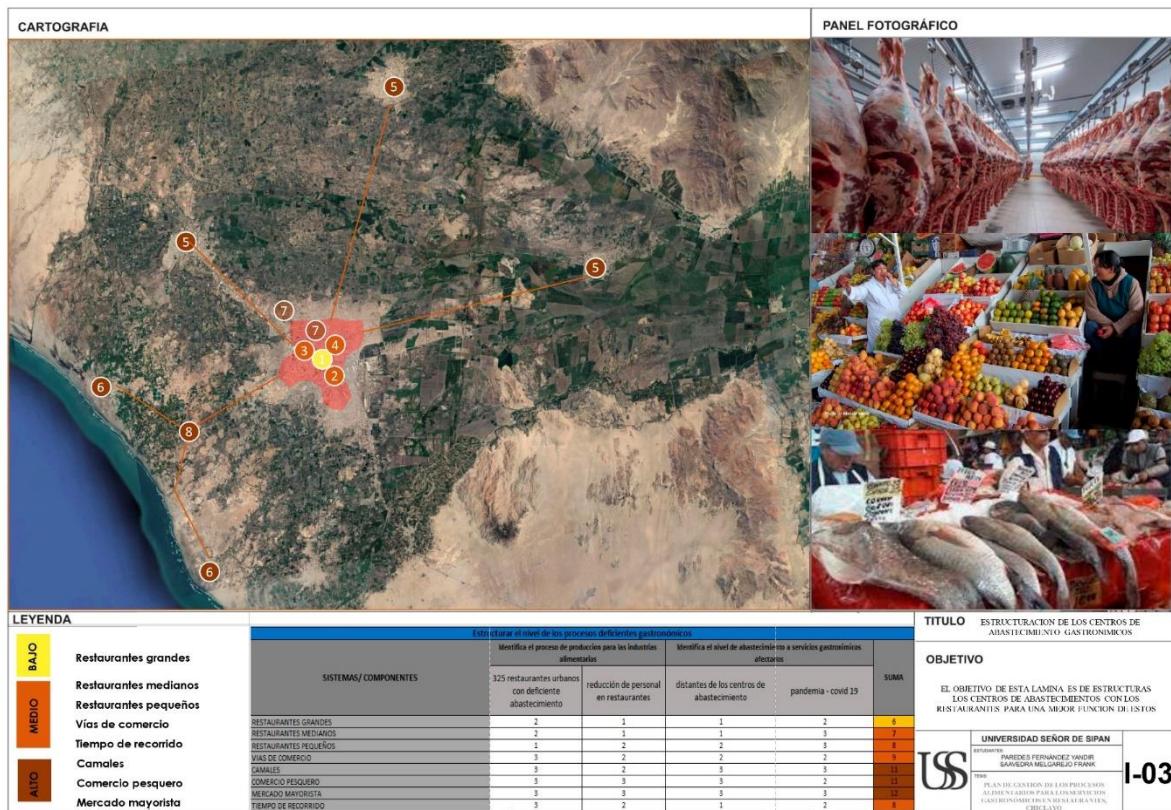
### III. RESULTADOS



Identificar el tipo de procesos de producción de las industrias alimentarias, elaboración propia.



Identificar el nivel de abastecimiento a servicios gastronómicos afectados, elaboración propia.



## Estructuración de los centros de abastecimientos gastronómicos, elaboración propia.

## IV. DISCUSIÓN

TIPOS DE PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y ABASTECIMIENTO DE LOS SERVICIOS GASTRONÓMICOS				
RESULTADO	LA TEORÍA SOBRE EL PLAN ESTRÁTÉGICO DE LA GASTRONOMÍA Y LA ALIMENTACIÓN	CONTRASTACIÓN	CONCLUSIÓN	COMPONENTES PRIMARIOS
Presenta como tipos de servicios gastronómicos deficiente alto en las áreas de procesamiento, abastecimiento de las industrias alimentarias, reducción de personal, restaurantes afectados por pandemia covid - 19 a su vez no cuentan con los ambientes adecuados para la realización de las siguientes actividades, preparación, atención, atención, almacenamiento.	Seguridad Alimentaria	Presenta valor deficiente alto en las áreas de procesamiento, abastecimiento de las industrias alimentarias, reducción de personal, restaurantes afectados por pandemia covid - 19 a su vez no cuentan con los ambientes adecuados para la realización de las siguientes actividades, preparación, atención, atención, almacenamiento. Contrastando con la teoría sobre el plan estratégico de la gastronómica y la alimentación, al no cumplir en los temas de procesos industriales y seguridad alimentaria.	El valor deficiente alto en las áreas de procesamiento, abastecimiento de las industrias alimentarias, reducción de personal, restaurantes afectados por pandemia covid - 19 a su vez no cuentan con los ambientes adecuados para la realización de las siguientes actividades, preparación, atención, atención, almacenamiento. Presenta afectación, al no cumplir en los temas de procesos Industriales y seguridad alimentaria.	Estrategia para la seguridad alimentaria
	Procesos industriales para fines gastronómicos			Estrategia sobre los procesos industriales para fines gastronómicos
Presenta como tipos de servicios gastronómicos deficiente medio, en las áreas de procesamiento y abastecimiento de las industrias alimentarias, reducción de personal, restaurantes afectados por pandemia covid - 19.	Alimentos básicos para consumo de manera procesada	Presenta valor deficiente medio, en las áreas de procesamiento y abastecimiento de las industrias alimentarias, reducción de personal, restaurantes afectados por pandemia covid - 19. Contrastando con la teoría sobre el plan estratégico de la gastronómica y la alimentación, al no cumplir en los temas de alimentación básica para consumo de manera procesada y la evolución de los centros gastronómicos.	El valor deficiente medio, en las áreas de procesamiento y abastecimiento de las industrias alimentarias, reducción de personal, restaurantes afectados por pandemia covid - 19. Presenta afectación, al no cumplir en los temas de alimentación básica para consumo de manera procesada y la evolución de los centros gastronómicos.	Estrategia de alimentos básicos para consumo de manera procesada
	Evolución de los centros gastronómicos			Estrategia para la evolución de los centros gastronómicos
Presenta como tipos de servicios gastronómicos deficiente medio, en las áreas de procesamiento y abastecimiento de las industrias alimentarias.	Uso adecuado de procesos gastronómicos	Presenta valor deficiente medio, en las áreas de procesamiento y abastecimiento de las industrias alimentarias, reducción de personal, restaurantes afectados por pandemia covid - 19. Contrastando con la teoría sobre el plan estratégico de la gastronómica y la alimentación, al no cumplir en los temas sobre el control de calidad alimenticio y el uso adecuado de los procesos gastronómicos.	El valor deficiente medio, en las áreas de procesamiento y abastecimiento de las industrias alimentarias, reducción de personal, restaurantes afectados por pandemia covid - 19. Presenta afectación, al no cumplir en los temas sobre el control de calidad alimenticio y el uso adecuado de los procesos gastronómicos.	Estrategia para el uso adecuado de procesos gastronómicos
	Controles de calidad alimenticios			Estrategias para el control de calidad de alimentos

#### Cuadro de contrastación, elaboración propia.

PLAN DE GESTION DE LOS PROCESOS ALIMENTICIOS PARA LOS SERVICIOS GASTRONÓMICOS EN RESTAURANTES, CHICLAYO		
PLAN DE GESTION DE LOS PROCESOS GASTRONOMICOS ALIMENTICIOS		
ESTRATEGIAS	TIPOLOGIA	IMAGEN OBJETIVO
Estrategia para la seguridad alimentaria	PROYECTUAL	
Estrategia sobre los procesos industriales para fines gastronomicos	ARQUITECTONICO	
Estrategia de alimentos basicos para consumo de manera procesada	PROYECTUAL	
Estrategia para la evolucion de los centros Gastronomicos	ARQUITECTONICO	
Estrategia para el uso adecuado de procesos gastronomicos	PROYECTUAL	
Estrategias para el control de calidad de alimentos	PROYECTUAL	

Estrategia de propuesta, elaboración propia.

## V. CONCLUSIONES

1. Se buscó reconocer la realidad problemática, según el ámbito de estudio, de acuerdo al análisis previo de los trabajos realizados y se comprobó gracias a los indicadores trabajados en el campo.
2. Se desarrolló un marco teórico eficiente según el planteamiento del problema, encontrado con el fin de lograr una eficaz investigación.
3. Se reconoció rápidamente el entorno para la aplicación el instrumento de recolección de datos, el cual nos mostró los diferentes requerimientos de la población afectada.
4. Se procesó todo tipo de información relacionada con la problemática mediante el análisis encontrado y a su vez generando sistematizaciones que ayuden a comprenderlo mejor.
5. Se detectó con relación al diagnóstico, luego de haber empleado los materiales generados por la matriz de operacionalización y operativización de

las variables dadas, se puede estable que:

- a) Ficha de observación:** Se realizó una observación para proponer algunos tipos de propuestas para la elaboración de un modelo para los procesos gastronómicos alimenticios.
- b) Mapeo:** Se analizaron los indicadores detectados en la plantilla de modelamiento a través de la información recaudada en campo.
6. Se realizó un análisis de un modelo que nos proporcionó una amplia y moderna metodología para lograr una buena propuesta para el mejoramiento de los procesos alimenticios para los servicios gastronómicos.
7. Se diseñó este proyecto teniendo en cuenta todo lo antes mencionada, para poder lograr un gran trabajo guiándonos de nuestra base teórica “Plan estratégico de la gastronomía y alimentación de Euskadi.

## VI. REFERENCIAS

- Andrade, K. (2017). *DISEÑO DE LA LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE LA PLANTA PROCESADORA DE GRANOS SECOS DE LA ASOCIACIÓN UNOPAC UBICADA EN LA PARROQUIA AYORA, CAYAMBE- ECUADOR.*  
<http://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/16710>
- Cahuapaza, C. (2018). *RELACIÓN ENTRE LA INGESTA DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y EL IMC EN ESTUDIANTES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PRIMARIA N° 70801 NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE DE LA CIUDAD DE PUNO – 2018* [UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO - PUNO]. <http://repositorio.unap.edu.pe/handle/UNAP/9708>
- Coa, L. G. (2016). *PROPUESTA DE DISEÑO DE UNA PLANTA DE FAENAMIENTO Y PROCESAMIENTO DE CARNE EN EL DISTRITO DE CABANILLA PROVINCIA LAMPA REGION PUNO* [UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO PUNO]. <http://repositorio.unap.edu.pe/handle/UNAP/4075>
- Concha, X. (2016). *Propuesta De Implementación De Un Plan Para El Aumento De La Productividad De Bienes Cárnicos, En La Planta De Productos Congelados De Pronaca* [PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR-MATRIZ]. <http://repositorio.puce.edu.ec/handle/22000/10751>
- Gobierno Vasco. (2020). *Plan Estratégico de la Gastronomía y alimentación de Euskadi 2020.* 96.  
[https://www.euskadi.eus/contenidos/plan\\_departamental/pega/es\\_def/adjuntos/PEGA.pdf](https://www.euskadi.eus/contenidos/plan_departamental/pega/es_def/adjuntos/PEGA.pdf)
- Ledesma, A., & Ortega, J. (2017). *AUTOMATIZACIÓN DEL PROCESO DE DOSIFICACIÓN, MOLIENDA Y GESTIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS BALANCEADOS* [UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE OCCIDENTE]. <https://red.uaq.edu.co/bitstream/handle/10614/9702/T07370.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Oliva Villegas, J. J. (2015). *Planta agroindustrial de procesamiento de frutas para la exportación del producto primario y derivados* [Universidad San Martín de Porres]. <https://repositorio.usmp.edu.pe/handle/20.500.12727/1319>
- Torres, K. (2015). Conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos en relación con la carga microbiológica en manos de las socias que manipulan alimentos en los comedores populares del distrito de Juliaca, Puno. 2014 [UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO]. In *Universidad Nacional del Altiplano*. [http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/2194/Torres\\_Pacompia\\_Katia.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/2194/Torres_Pacompia_Katia.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Vargas, M. (2016). *MODELO DE ANÁLISIS SISTÉMICO DE CRECIMIENTO ENTRÓPICO PARA LA GESTIÓN DEL SUELO URBANO EN LA CIUDAD DE CASMA* [Universidad Privada Antenor Orrego]. <http://repositorio.upao.edu.pe/handle/20.500.12759/2911>
- Yrivarren, M. (2018). *PLANTA EMPACADORA DE ARÁNDANOS EN LA NUEVA CIUDAD DE OL莫斯 - LAMBAYEQUE* [UNIVERSIDAD RICARDO PALMA]. <https://repositorio.urp.edu.pe/handle/URP/2091>