

**UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZCARRIÓN**  
**FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**  
**ESCUELA DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**



**TESIS**

**APLICACION DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE**  
**ALIMENTOS EN LOS KIOSCOS ESCOLARES DEL COLEGIO MERCEDES**  
**INDACOCHEA LOZANO – HUACHO 2019**

**PRESENTADO POR:**

LARIANCO PASCACIO, Lisseth

**ASESOR:**

Dra. APONTE GUEVARA, Carmen Lali

**HUACHO, PERU**

**2019**

**FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**TESIS**

**ESPECIALIDAD:**

**BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**TÍTULO:**

**APLICACION DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS EN LOS KIOSCOS ESCOLARES DEL COLEGIO MERCEDES INDACOCHEA LOZANO.**

**PRESENTADO POR:**

LARIANCO PASCACIO, Lisseth

**JURADO EVALUADOR**

---

**M(o). RODRIGUEZ VIGIL, Eddy Gilberto**  
**PRESIDENTE (a)**

---

**Lic. DEXTRE MENDOZA, Rodolfo**  
**SECRETARIO (a)**

---

**Lic. GUERRERO ROMERO, Rubén**  
**VOCAL**

## **DEDICATORIA**

Que habiendo culminado mi trabajo de investigación agradecemos a Dios, a mis padres, familiares, amigos y docentes de la facultad de Bromatología y Nutrición.

La autora.

## INDICE DE CONTENIDO

<b>DEDICATORIA.....</b>	<b>iii</b>
<b>INDICE DE TABLAS.....</b>	<b>vii</b>
<b>INDICE DE FIGURAS.....</b>	<b>ix</b>
<b>RESUMEN .....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiii</b>
<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>xv</b>
<b>CAPITULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....</b>	<b>16</b>
1.1. Descripción de la realidad problemática.....	16
1.2. Formulación del problema .....	18
1.2.1. Problema general .....	18
1.2.2. Problemas específicos .....	18
1.3. Objetivos de la investigación .....	18
1.3.1. Objetivo general .....	18
1.3.2. Objetivos específicos .....	19
1.4. Justificación de la investigación .....	19
1.5. Delimitaciones de la investigación .....	20
1.6. Viabilidad del estudio .....	20
<b>CAPITULO II: MARCO TEORICO.....</b>	<b>21</b>
2.1. Antecedentes de la investigación.....	21
2.1.1. Investigaciones internacionales .....	21
2.1.2. Investigaciones nacionales .....	22
2.2. Bases teóricas .....	24
2.2.1. Buenas prácticas de manipulación en alimentos .....	24
2.2.2. Higiene del personal .....	25
2.2.3. Higiene de los alimentos .....	26

2.2.4.	Contaminación de los alimentos.....	27
2.2.5.	Contaminación cruzada.....	27
2.2.6.	Enfermedades transmitidas por los alimentos.....	28
2.2.7.	Kioscos escolares saludables.....	29
2.2.8.	Tipos de kioscos escolares.....	30
2.2.9.	Importancia de los kioscos escolares.....	30
2.2.10.	Leyes, normas y reglamentos para salvaguardar la salud de los niños y adolescentes en el Perú.....	30
2.2.11.	Normas internacionales.....	32
2.3.	Definiciones conceptuales.....	33
2.4.	Operacionalización de las variables.....	34
2.4.1.	Variable Independiente.....	34
2.4.2.	Indicadores.....	34
2.5.	Formulación de la Hipótesis.....	35
2.5.1.	Hipótesis General.....	35
2.5.2.	Hipótesis Específicos.....	35
<b>CAPÍTULO III: METODOLOGÍA.....</b>		<b>36</b>
3.1.	Diseño metodológico.....	36
3.1.1.	Tipo de investigación.....	36
3.1.2.	Nivel de investigación.....	36
3.1.3.	Diseño.....	36
3.1.4.	Enfoque.....	36
3.2.	Población y muestra.....	36
3.2.1.	Población.....	36
3.2.2.	Muestra.....	36
3.3.	Operacionalización de variables.....	37
3.4.	Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	38

3.4.1. Técnicas a emplear .....	38
3.4.2. Descripción de los instrumentos.....	38
3.4.2.1. Cuestionario de conocimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos .....	38
3.4.2.2. Directiva sanitaria de comedores y kioscos escolares saludables .....	38
3.5. Técnicas para el procesamiento de la información	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>CAPÍTULO IV: ANALISIS Y PROCESAMIENTO DE DATOS.....</b>	<b>40</b>
4.1. Cuadros de resultados de aplicación de la encuesta. ....	40
<b>CAPÍTULO V: DISCUSIÓN.....</b>	<b>90</b>
<b>CAPÍTULO VI: CONCLUSIONES.....</b>	<b>93</b>
<b>CAPITULO VII: RECOMENDACIONES.....</b>	<b>95</b>
<b>CAPITULO VIII: FUENTES DE INFORMACIÓN.....</b>	<b>96</b>
8.1. Fuentes bibliográficas .....	96
<b>ANEXO .....</b>	<b>101</b>
ANEXO 01 .....	102
ANEXO 2.....	104

## INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Matriz de operacionalización.....	37
Tabla 2. Datos sobre buenas prácticas de alimentos y principios de higiene en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019.....	40
Tabla 3. Cuentan con constancia se capacitación sobre alimentos los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019.....	41
Tabla 4. Datos que indican que las personas que manipulan los alimentos se encuentran libre de enfermedades infecto contagiosas.....	44
Tabla 5. El material de los kioscos es resistente en el colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019.....	46
Tabla 6. Los pisos de los kioscos del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, son lisos y se encuentran en buen estado de conservación. ....	48
Tabla 7. Los quiscos tienen instalaciones adecuadas de lavado de manos en el colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019.....	50
Tabla 8. Los kioscos tienen contenedores de residuos están en buen estado y cuentan con bolsas internas y tapas en el colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019.....	52
Tabla 9. Los contenedores de los kioscos se ubican lejos de focos de contaminación en el colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho. ....	54
Tabla 10. Las buenas prácticas para el correcto lavado de manos en los kioscos del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019.....	56
Tabla 11. Las preparaciones que se realizan en el kiosco dónde trabajas se hacen en condiciones higiénicas adecuadas? en el colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019.....	58
Tabla 12. En los kioscos los alimentos se manipulan directamente con las manos para entregarlas en el colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019.....	60

Tabla 13. En los kioscos se recibe dinero y a la vez que entregan los alimentos del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019 .....	62
Tabla 14. En los kioscos se mantiene las superficies de exhibición de alimentos en buenas condiciones de higiene .....	64
Tabla 15. Los kioscos tienen conservador de alimentos en buen estado de higiene .....	66
Tabla 16. Los utensilios se encuentran protegidos en un lugar libre de contaminación en los kioscos escolares.....	68
Tabla 17. Los kioscos escolares utilizan la indumentaria adecuada.....	70
Tabla 18. Los kioscos escolares ofrecen alimentos saludables según la. RM 908-2012-MINSA.....	72
Tabla 19. Los kioscos escolares ofrecen bebidas bajas en azúcar.....	74
Tabla 20. Los kioscos escolares ofrecen alimentos industrializados con registro sanitario y fecha de vencimiento .....	76
Tabla 21. Los kioscos escolares cuentan con productos lácteos en buen estado de conservación.....	78
Tabla 22. La institución educativa desarrolla proyectos de gestión para implementar kioscos escolares saludables .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tabla 23. La institución educativa desarrolla proyectos educativos ambientales para la promoción de una alimentación saludable .....	82
Tabla 24. Los puestos saben que es una contaminación cruzada .....	84
Tabla 25. Los puestos tienen capacitaciones permanentes .....	86
Tabla 26. Los kioscos cuentan con carnet de salud .....	88

## INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Participación en una sección educativa sobre buenas prácticas de alimentos e higiene .....	41
Figura 2. Cuentan con constancia de capacitación sobre alimentos .....	43
Figura 3. Personas que manipulan alimentos se encuentran libre de enfermedades infecto contagiosas .....	45
Figura 4. Los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea son de material resistente .....	47
Figura 5. Los pisos de los kioscos escolares son lisos, están en buen estado y evitan ingreso de insectos .....	49
Figura 6. Los kioscos escolares cuentan con instalaciones adecuadas de lavado de manos .....	51
Figura 7. Los kioscos escolares cuentan con contenedores de residuos en buen estado ....	53
Figura 8. Los kioscos escolares cuentan con contenedores que se encuentran lejos de focos de contaminación .....	55
Figura 9. Los kioscos escolares conocen las buenas prácticas del correcto lavado de manos .....	57
Figura 10. 9.Las preparaciones que se realizan en el kiosco dónde trabajas se hacen en condiciones higiénicas adecuadas? .....	59
Figura 11. En los kioscos escolares los alimentos se manipulan directamente con las manos para entregarlos.....	61
Figura 12. En los kioscos escolares se recibe dinero y a la vez se entregan los alimentos. 63	63
Figura 13. En los kioscos escolares se mantiene las superficies en buenas condiciones de higiene .....	65

Figura 14. Los kioscos escolares tienen conservador de alimentos en buen estado de higiene .....	67
Figura 15. Los kioscos escolares tienen utensilios en un lugar libre de contaminación .....	69
Figura 16. Los kioscos escolares tienen la indumentaria adecuada.....	71
Figura 17. Los kioscos escolares ofrecen alimentos saludables .....	73
Figura 18. Los kioscos escolares ofrecen bebidas bajas en azúcar.....	75
Figura 19. Los kioscos escolares ofrecen alimentos industrializados con registro sanitario y fecha de vencimiento .....	77
Figura 20. Los kioscos escolares tienen productos lácteos que se encuentran en buen estado de conservación .....	79
Figura 21. El colegio Mercedes Indacochea Lozano desarrolla proyectos de gestión para implementar kioscos escolares .....	81
Figura 22. El colegio Mercedes Indacochea Lozano desarrolla proyectos ambientales para promocionar la alimentación saludable.....	83
Figura 23. En los kioscos tienen conocimientos sobre contaminación cruzada.....	85
Figura 24. En los kioscos tienen capacitaciones permanentes .....	87
Figura 25. En los kioscos cuentan con carnet de salud.....	89

## RESUMEN

En la actualidad el alto porcentaje de mortalidad en el mundo se debe a los altos grados de contaminación que tienen los alimentos, cuando estos son ingeridos por poblaciones que de una u otra manera no guardan las condiciones mínimas de la calidad del alimento y consecuentemente la higiene de los mismos; alteraciones que suelen darse ya sea por microorganismos bióticos o abióticos u otros aspectos de contaminación ya sea física o química, de allí que me he motivado en hacer el presente trabajo de investigación: aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, donde he formulado mi problema general en razón de ¿cuáles es el nivel de aplicación de las buenas prácticas de manipulación de los alimentos en los kioscos escolares del Colegio Mercedes Indacochea Lozano-Huacho 2019?, así como también tomando a los indicadores nivel de aplicación, uso del vestuario e higiene de los alimentos, los mismos que lo he configurado como mis problemas específicos y que al respecto en la encuesta aplicada a los 10 puestos que he evaluado, los mismos que se han tomado como población y muestra, los propietarios refieren al 100 % que participan en sesiones educativas sobre las buenas prácticas de alimentos y a la vez de higiene, y de igual forma en razón de que cuentan con la correspondiente constancia de capacitación y por ende también están libres de enfermedades; sin embargo en lo que respecta al tipo de material del cual está hecho su puesto, el 90 % refiere que sus puestos son de material resistente frente a un 10% que no lo es, pues en lo que concierne a los pisos estos son lisos y de buen estado en el 100% de los puestos encuestados, así también refieren en el mismo porcentaje que sus kioscos cuentan con instalaciones adecuadas de lava manos y contenedores de residuos en buen estado. El 90% de los encuestados refiere que los contenedores están lejos de los focos de contaminación mientras que el 10% refiere que no cuenta con dichos contenedores, sin embargo lo relevante es de que el 100% de los propietarios de los kioscos encuestados tienen

conocimiento de las buenas prácticas del correcto lavado de manos así como también refieren que sus preparaciones culinarias son higiénicas; encontrándose un riesgo de que el 30% de los puestos manipulan los alimentos directamente con las manos frente a un 70% que lo hace teniendo en cuenta las precauciones correspondientes para entregarlos a los consumidores, así también el 10% de los puestos recibe el dinero y a la vez entrega los alimentos frente al 90% que lo hace contradictoriamente ; en cuanto a la superficies de exhibición lo tienen en buenas condiciones (100%) así como también cuentan con los conservadores de alimentos y utensilios ubicados en lugares libres de contaminación y en lo que concierne a la indumentaria adecuada el 90% refiere que si lo utiliza frente a un 10% que refiere que no lo utiliza; en cuanto al ofrecimiento de alimentos saludables el 90% refiere que si lo hace frente a un 10% que refiere que no lo hace de igual porcentaje también lo es en el ofrecimiento de bebidas bajas en azúcar; pues el 100% de los puestos encuestados refiere que ofrecen alimentos industrializados con el correspondiente registro sanitario y la fecha de vencimiento pues también en igual porcentaje ofrecen productos lácteos y en lo que concierne al interés del colegio por ofrecerles proyectos de gestión el 100% refiere que si lo hace así como también el colegio tiene interés por desarrollar proyectos ambientales ; es más por las capacitaciones que reciben el 90% de los puestos encuestados conoce sobre contaminación cruzada de los alimentos y sus capacitaciones son permanentes y lo más importante para garantizar la salud de los niños y la de ellos es de que el 100% de los puestos encuestados en razón de los propietarios refieren que cuentan con el correspondiente carnet de salud, de tal manera que frente a nuestras hipótesis planteadas estas guardan relación con nuestros problemas específicos; resultados que han sido favorables en este trabajo de investigación.

**PALABRAS CLAVES:** Prácticas, kioscos, conocimiento, higiene, manipulación, conservación.

## ABSTRACT

That at present the high percentage of mortality in the world is due to the high degrees of contamination that food has, when these are ingested by populations that in one way or another do not keep the minimum conditions of food quality and consequently the hygiene of the same; alterations that usually occur either by biotic or abiotic microorganisms or other aspects of contamination, whether physical or chemical, hence I have been motivated to do this research work: application in school kiosks in the Colegio Mercedes Indacochea Lozano - Honcho 2019, where I have formulated my general problem based on what is the level of application of good food handling practices in the school kiosks of Colegio Mercedes Indacochea Lozano-Huacho 2019?, as well as taking the indicators level of application, use of clothing and food hygiene, the same ones that I have configured as my specific problems and that in this regard in the survey applied to the 10 positions that I have evaluated, the same ones that have been taken as population and sample, the owners refer to 100% that they participate in educational sessions on good food practices and at the same time of hygiene, and in the same way because they have the corresponding proof of training and therefore are also free of diseases; However, with regard to the type of material from which their position is made, 90% refer that their positions are made of resistant material compared to 10% that it is not, because as regards the floors, these are smooth and in good condition in 100% of the positions surveyed, as well as in the same percentage that their kiosks have adequate handwashing facilities and waste containers in good condition. 90% of those surveyed refer that the containers are far from the sources of contamination while 10% say that they do not have such containers, however the relevant thing is that 100% of the owners of the surveyed kiosks are aware of the good practices of correct hand washing as well as refer that their culinary preparations are hygienic; finding a risk that 30% of the stalls handle food directly with their hands compared to 70% who do so taking into account the

corresponding precautions to deliver it to consumers, as well as 10% of the stalls receive the money already the time they deliver the food compared to the 90% who do it contradictorily; Regarding the exhibition surfaces, they have it in good condition (100%) as well as the food and utensil preservatives located in places free from contamination and with regard to the appropriate clothing, 90% say that if they use it compared to 90% who say they do not use it; Regarding the offer of healthy foods, 90% say that if they do it compared to 10% who say that they do not do it, the same percentage is also the same in the offer of low-sugar beverages; As 100% of the positions surveyed refer that they offer industrialized food with the corresponding sanitary registration and the expiration date, since they also offer dairy products in the same percentage and with regard to the interest of the school in offering them management projects, 100% refer that if it does so, the school also has an interest in developing environmental projects; it's more From the training received, 90% of the positions surveyed know about cross contamination of food and their training is permanent and the most important thing to guarantee the health of children and theirs is that 100% of the positions surveyed in The reason the owners refer to the fact that they have the corresponding health card, in such a way that in the face of our hypotheses, these are related to our specific problems; results that have been favorable in this research work.

**KEY WORDS:** Practices, kiosks, knowledge, hygiene, handling, conservation.

## INTRODUCCIÓN

El alto grado de mortalidad en el mundo es consecuencia de una mala alimentación la misma que la realizamos vía oral y es allí donde llegan los alimentos contaminados originándonos enfermedades tales como intoxicaciones alimentarias (ETAS), ya sea por microorganismo como Salmonella, Shiguela, E. Coli, etc., es más a lo largo del tiempo terminan produciéndonos enfermedades cancerígenas, como así lo ha referido la organización mundial de la salud (OMS); y evidencias como estas lo encontramos en todo el mundo y de forma particular en nuestro país, donde se expenden alimentos como son pollerías, restaurantes, y otros y que al respecto en las instituciones educativas también se expenden alimentos ya sea en comedores estudiantiles o kioscos donde estos son concesionados a personas naturales o jurídicas que cuenten con los requisitos que recomienda el ministerio de salud (MINEDU) para así tener kioscos saludables y de lo cual he tenido la oportunidad de realizar el trabajo titulado: “Aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos en los kioscos escolares del colegio mercedes Indacochea Lozano” – Huacho 2019.

Donde a través de nuestro instrumento de investigación hemos encontrado resultados favorables para los niños de la institución en referencia ya que es muy importante que se cumplan con las normas de seguridad alimentaria. De tal manera que este trabajo sea como un referente para la realización de otros proyectos de investigación ya que en la etapa preescolar y escolar es donde se deben tener las prevenciones correspondientes para evitar enfermedades en el futuro y así tener niños sanos para un Perú nuevo.

## CAPITULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

### 1.1. Descripción de la realidad problemática

Una correcta manipulación de los alimentos nos previene de diversas enfermedades y a la vez nos permite elaborar productos inocuos y sanos, sin embargo, la falta de prácticas de higiene en los alimentos son un gran problema que se da día a día en todos los lugares sobre todo en los sectores rurales, ya sea por la pobreza existente, falta de educación o por la falta de acceso al agua potable.

(Chaves, 2010) la higiene de los alimentos son prácticas que se realizan en la manipulación por varones y mujeres para conservarlos limpios y sanos con la finalidad de evitar enfermedades. En los últimos años ha ido incrementando en ciertos países el número de casos denunciados; este incremento puede ser debido a una disminución de toma de conciencia por parte del público que manipulan los alimentos o una escasa disponibilidad de información.

De acuerdo a la (FAO 2009) la falta de conocimientos referentes a las buenas prácticas de manipulación y así como también una escasa deficiencia de información afecta negativamente en la manipulación y preparación de los alimentos, tanto a nivel familiar como comercial (estudiantes). Esta deficiencia en información acerca de la inocuidad alimentaria por parte de los manipuladores de alimentos se puede considerar como uno de los factores que más contribuyen a las contaminaciones alimenticias, donde indirectamente los grupos más vulnerables a enfermarse son los niños.

Según la (OMS 2015) indica que cada año 600 millones de personas de todo el mundo se enferman después de consumir alimentos contaminados de las cuales 420.000 mueren; los niños menores de 5 años corren un riesgo especialmente grande, así pues 125.000 niños mueren cada año por las enfermedades de transmisión alimentaria. De

la misma manera, la OMS señala que las enfermedades diarreicas están asociadas a las ETAS, en consecuencia, 550 millones de personas se enferman y 230.000 que mueren cada año.

En Latinoamérica, Colombia, según (Flórez, Rincón, Garzón, Vargas, & Enríquez, 2007) hallaron que, de un total de 300 establecimientos y 1.522 manipuladores de alimentos, el 8,3% de los establecimientos no se encontraban en una ubicación adecuada, 37,7% no contaban con planes de saneamiento y solo el 8,7% efectuaban practicas adecuadas de almacenamiento. En cuanto a los manipuladores de alimentos encontraron que el 50,3% ingresaron a trabajar solo con examen médico y el 60,7% realizaron el curso de manipulación de alimentos. En sus métodos de trabajo evidenciaron que el 17% manejaba simultáneamente dinero y alimentos, 15,2% usaban joyas, 8,9% tenían uñas largas y con esmalte, y 15,2% mencionaron que no se lavaban las manos después de manipular el dinero, respecto a los manipuladores que no fueron capacitados se halló que 1,3 veces a más era frecuente este tipo de habito.

Por otro lado, en el Perú, según (Ministerio de Salud, 2019) se informó acerca de 22 brotes de ETA en 12 departamentos a nivel nacional. De un total de 729 personas afectadas 214 fueron hospitalizados y 3 murieron como resultado de este brote. De igual forma se vio un incremento de 12 brotes con 615 personas afectadas, 201 hospitalizados y 2 muertes más. En cuanto a los departamentos afectados en mayor cantidad fueron Lambayeque y Tumbes con un 18,2% y 13,6%, el resultado fue de un total de 137 afectados, 87 hospitalizados y 1 muerto. De igual manera los departamentos como Junín, Huánuco y Lambayeque reportaron el total de muertos de 3 con una tasa de letalidad de 25%, 5,3% y 1%, respectivamente. De allí que por estas causas realizare el presente trabajo de investigación cuyo título es “APLICACION DE

LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS EN LOS KIOSCOS ESCOLARES DEL COLEGIO MERCEDES INDACOCHEA LOZANO – HUACHO 2019” de donde espero que la presente investigación sea tomada como un referente para la elaboración de otros trabajos de investigación.

## **1.2. Formulación del problema**

### **1.2.1. Problema general**

¿De qué manera se aplican las buenas prácticas de manipulación de alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019?

### **1.2.2. Problemas específicos**

¿Cuál es el nivel de aplicación de las buenas prácticas de manipulación en alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019?

¿De qué manera el vestuario influye en las buenas prácticas de manipulación de alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019?

¿De qué manera la higiene influye en las buenas prácticas de manipulación de los alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019?

## **1.3. Objetivos de la investigación**

### **1.3.1. Objetivo general**

Evaluar la aplicación de las buenas prácticas de manipulación en alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019

### **1.3.2. Objetivos específicos**

Evaluar el nivel de aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano - Huacho 2019.

Explicar la influencia del uso del vestuario en las buenas prácticas de manipulación de los alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019.

Explicar la influencia de la higiene en las buenas prácticas de manipulación de los alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019.

### **1.4. Justificación de la investigación**

Esta presente investigación aborda temas relacionados a la aplicación de las buenas prácticas de manipulación por parte de los manipuladores de alimentos que laboran en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – 2019, con la finalidad de que los manipuladores tomen conciencia sobre la importancia de una correcta manipulación de los alimentos, puesto que en la actualidad se realizan manipulaciones de alimentos de manera incorrecta y en consecuencia traen repercusiones hacia la salud de las personas, sobre todo los grupos vulnerables que son los niños.

Finalmente, este estudio nos permitirá identificar y explicar los problemas existentes en los kioscos escolares en cuanto a la manipulación y preparación de los alimentos e indumentaria de los manipuladores de alimentos y el correcto lavado de las manos antes, durante y después de manipular los alimentos, esto con la finalidad de desarrollar estrategias para prevenir enfermedades debido a una incorrecta manipulación de alimentos.

Siendo así está presente investigación va a contribuir de manera positiva en cuanto a una correcta manipulación de los alimentos por lo consiguiente queda justificado que dicho trabajo de investigación es de interés público.

### **1.5. Delimitaciones de la investigación**

La presente investigación se llevó a cabo en la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano del Departamento de Lima, Provincia de Huaura.

### **1.6. Viabilidad del estudio**

La presente investigación cuenta con información relacionada al tema, asimismo cuenta con los recursos económicos que fueron costeados por la investigadora. En cuanto a los recursos humanos se obtuvo el apoyo necesario del asesor y profesores de la Institución Educativa Mercedes Indacochea Lozano en consecuencia es viable la investigación.

## CAPITULO II: MARCO TEORICO

### 2.1. Antecedentes de la investigación

#### 2.1.1. Investigaciones internacionales

(Martínez F, Lampin, & Castillo, 2014) “Los conocimientos y prácticas sobre la Guía de Nutrición e Higiene del PINE-MINED. Se realizaron entrevistas las cuales contenían los aspectos sociodemográficos, conocimiento de nutrición e higiene. Esta investigación fue de tipo descriptivo transversal, prospectivo. Los resultados obtenidos indicaron que los encargados y/o dueños de los kioscos escolares en la mayoría de los casos tenían bajo conocimiento respecto a los términos de nutrición e higiene, en cuanto a las prácticas sobre la guía de nutrición e higiene se vio que la mayoría cumplían con las normas en cuanto a la participación de las autoridades del centro, condiciones higiénicas sanitarias del local, condiciones higiénicas sanitarias de los alimentos, manipuladores de alimentos. Los productos más vendidos y de bajo valor nutritivo fueron las gaseosas, caramelos, gatorade, tortillitas, café, etc. Respecto a los servicios básicos contaban con agua potable y luz.

(Vázquez, Gómez & Gamboa, 2007) El tipo de estudio fue descriptivo de corte transversal. La muestra estuvo conformada por 61 hogares infantiles del ICBF. Utilizaron como técnica la encuesta y entrevista estructurada. Los resultados indicaron que existía una pobre limpieza higiénica sanitaria por lo tanto, es necesario el realizar un control sanitario estricto y permanente.

(Valdiviezo, Villalobos & Martínez, 2006) Se analizaron muestras de las manos para la detección de *S. aureus* y de enterobacterias. En cuanto a la población estuvo conformada por 60 manipuladores de alimentos. Las

muestras nasales que se tomaron fueron para la detección de *S. aureus* y las muestras de heces para la observación de parásitos y la detección de *E. coli* enteropatógena. Los resultados de la investigación indicaron que en un 13% de las muestras de las manos se encontraron *S. aureus* termonucleasa positiva y un 33.3% en muestras nasales. Las especies con mayor aislamiento en las manos fueron *Enterobacter cloacae* seguida de *E. coli*. En cuanto a las muestras de heces analizadas se encontró en un 18.33% *Blastocystis hominis* y en un 19.56% *coli* enteropatógena.

### **2.1.2. Investigaciones nacionales**

(Flores, 2018) realizó un estudio en el departamento de Puno acerca de los conocimientos, actitudes, prácticas de higiene y su relación con la carga microbiológica de los expendedores de comida de los kioscos de la Universidad Nacional del Altiplano. El objetivo fue determinar la relación entre los conocimientos, actitudes y prácticas de higiene con la carga microbiológica presente en las manos de los expendedores de alimentos de los kioscos de dicha universidad. El estudio fue de tipo descriptivo, correlacional y de corte transversal. La muestra estuvo conformada por 25 expendedores de alimentos. Los instrumentos que se usaron fueron formularios de preguntas sobre conocimientos y actitudes de higiene del manipulador de alimentos y una ficha de verificación de prácticas.

Los resultados encontrados fueron que en cuanto a la higiene de los expendedores de los kioscos universitarios un 44.0% tenían un conocimiento moderado, 24.0% alto y 32.0% bajo. En cuanto a la actitud el 64% de los expendedores tenían una actitud favorable y 36% una actitud desfavorable y

con relación a las prácticas de higiene el 36% presentó practicas saludables y el 64.0% practicas no saludables. Se realizaron análisis microbiológicos a las manos de los expendedores en la cual el 80% de las muestras analizadas presentaron un nivel de *Staphylococcus aureus* mayor al límite permitido. Finalmente se confirmó que no existe relación entre el conocimiento, actitud y prácticas sobre higiene en la manipulación de alimentos y la carga microbiológica presente en las manos de los expendedores de comidas de los kioscos de la Universidad Nacional del Altiplano.

(Garcia & Salavarría, 2017) realizaron un estudio conocimientos, actitudes y prácticas de higiene en manipuladores de alimentos en kioscos de Instituciones Educativas Públicas de Ate 2017, con el objetivo de determinar la relación que existe entre los conocimientos, actitudes y prácticas de higiene en los manipuladores de alimentos en kioscos de dichas instituciones educativas públicas. Este tipo de investigación corresponde al enfoque cuantitativo, de corte transversal, de diseño no experimental y de tipo correlacional. La muestra de estudio constó de 145 manipuladores de alimentos de 70 kioscos escolares. El instrumento usado un cuestionario de preguntas sobre conocimientos y actitudes del manipulador alimentos y una ficha de verificación de prácticas. Los resultados obtenidos en el estudio indicaron que de todos los participantes el 78.6% tenían un conocimiento alto, 87.6% mostraron niveles de actitudes favorables, en tanto el 73% de los manipuladores presentaron buenas prácticas sobre higiene de alimentos. Finalmente se demostró que los manipuladores de alimentos tenían conocimientos, actitudes y prácticas adecuadas en la mayoría de los temas abordados.

(Carrasco, Guevara, & Néstor, 2013) “Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). La muestra la conformaron 60 manipuladores de alimentos de 11 mercados y 23 restaurantes. Se hizo uso de un test post capacitación y dos meses después de la misma, se evaluó in situ la aplicación de las BPM en el manipulador de alimentos a través de una tabla de cotejo diseñada para el estudio. El tipo de estudio es de tipo observacional descriptivo. dentro de las cuales la incorrecta separación de alimentos a la hora de la preparación y la presencia de equipos inoperables en el lugar de trabajo. Se concluye que es imprescindible desarrollar capacitaciones constantes con la finalidad de lograr persistencia de los conocimientos BPM y la supervisión de su aplicación por parte de los manipuladores con la finalidad de prevenir brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

## **2.2. Bases teóricas**

### **2.2.1. Buenas prácticas de manipulación en alimentos**

Las BPM son una serie de prácticas que sirven para obtener productos seguros e inocuos para el consumo humano, protegiendo así la salud de las personas ya que se basan en la higiene y la forma de manipulación de alimentos por parte de las personas. (FAO, 2011)

Es importante tener en cuenta que la higiene es un recurso fundamental para asegurar la calidad de los alimentos. Las personas tienen derecho a acceder a alimentos limpios y seguros y que estas no sean vehículos para producir enfermedades o causar intoxicaciones alimentarias. Las posibles intoxicaciones alimentarias que se puedan producir por una mala manipulación tienen para la salud pública una importancia vital, por esta razón, no solo es

necesario, sino indispensable que los manipuladores de alimentos reciban capacitaciones en cuanto alimentación e higiene alimentaria, consiguiendo así a través de esta formación que los alimentos que llegan a los consumidores sean inocuos, previniendo así la aparición de intoxicaciones e infecciones alimentarias. (Manual de manipulador de alimentos, s.f.)

### **2.2.2. Higiene del personal**

Las principales formas de transmisión de microorganismo a los alimentos son a través de las manos, la nariz, la boca, los oídos y el cabello. Por ello antes de manipular los alimentos se debe de realizar un correcto lavado de las manos con agua potable.

De igual manera antes de ir al centro de trabajo el manipulador de alimentos se deberá de duchar de forma permanente como parte de su rutina. Deberá de mantener las uñas cortadas y limpias, en cuanto a los varones tener la cara afeitada, las mujeres deben de tener el cabello recogido y en ambos casos usar gorra. (FAO, OPS & OMS, 2017)

En cuanto a la ropa de trabajo debe de ser exclusivo del trabajo y para la manipulación de alimentos preferentemente de colores claros. Se deberá de conservar limpio, no se debe de salir a la calle u otros lugares con él ya que podría contaminarse. En caso de salir a la calle se deberá de cambiar de ropa de trabajo por ropa de calle. (Barrero, 2011-2019)

Las joyas y los objetos personales, como anillos, aretes, relojes, broches, son lugares donde se acumula en mayor parte la suciedad y también pueden extraviarse y caer sobre los alimentos por lo que se debe de evitar su uso durante la manipulación de alimentos. El calzado del lugar de trabajo también

debe de permanecer limpio siempre y ser diferentes al de la calle. Si se hace uso de guantes para manipular los alimentos, estos deben de estar siempre limpios y sin agujeros. (Buenas Practicas Higienicas, s.f.)

### **2.2.3. Higiene de los alimentos**

Es un conjunto de condiciones y medidas que se necesitan para garantizar la inocuidad del alimento en todas las etapas de la cadena alimentaria. (OMS &OPS, 2016)

Seguridad de que los alimentos no producirán daño al consumidor cuando se realiza la preparación y/o cuando se consuman de acuerdo al uso que se le empleará. (MINSAs, 2019)

La manipulación higiénica de los alimentos se refiere a todas las precauciones que se deben tomar para asegurar la inocuidad de los alimentos, es decir se asegura que los consumidores no corran el peligro de contraer una enfermedad alimentaria. El proceso de higienización de los alimentos para el consumo humano implica: limpieza, lavado, desinfección y enjuague. (MINSAs - DIGESA, 2011)

Durante la preparación de los alimentos se deben de tener en cuenta varios aspectos para que se logre una limpieza correcta y un alimento de calidad. Las materias primas que se van a usar no deben de tener parásitos, microorganismos o sustancias toxicas. Los manipuladores de alimentos deben de lavarse las manos para evitar una posible contaminación. Si se sospecha una contaminación debe de apartarse el producto contaminado y lavar correctamente todos los equipos y utensilios que se haya utilizado. El agua utilizada debe de ser potable. (Sanchez, 2008)

#### 2.2.4. Contaminación de los alimentos

Cuando hablamos de contaminación de los alimentos puede ser de tipo biológico, físico o químico dependiendo del origen del contaminante.

**Contaminantes físicos:** Son cuerpos extraños que llegan al alimento de manera accidental. Por lo general se pueden observar y pueden ser: huesos, espinas, plásticos, cascaras, objetos personales, etc. Ingerir este tipo de contaminantes resulta ser peligroso para el consumidor ya que podría sufrir atragantamientos, cortes, etc.

**Contaminantes químicos:** por medio de la manipulación o de manera accidental el alimento se puede contaminar por productos químicos como: ambientadores, productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas o plaguicidas, etc.

**Contaminantes biológicos:** En este tipo de contaminación el alimento se ve contaminado por un ser vivo: microorganismos (virus, bacterias, mohos), parásitos (gusanos, gorgojos), roedores (ratones, ratas), insectos (cucarachas, hormigas, moscas), aves (gaviotas, palomas, gorriones). En concreto, cualquier ser vivo puede causar o ser el propio causante de una contaminación alimentaria. (Gobierno de España, 2019)

#### 2.2.5. Contaminación cruzada

Es la transmisión de contaminantes, de manera directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento o bebida, esto sucede cuando hay cruce de zonas sucias con zonas limpias. Se da directamente cuando el alimento o bebida entra en contacto con la fuente contaminante, y se da indirectamente

cuando la transmisión se da a través de contacto del alimento o bebida con vectores contaminados, como las superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, etc.), exposición al ambiente, insectos, entre otros. (Ministerio de Salud, 2019)

Este tipo de contaminación casi siempre se da de manera imperceptible y se da, por ejemplo, cuando en la refrigeradora la carne gotea sobre los alimentos que están listos para consumir. Las formas más frecuentes de contaminación cruzada se dan cuando el manipulador de alimentos pasa por alto el contacto de alimentos crudos con alimentos cocidos que están listos para consumir. (OPS, 2014)

#### **2.2.6. Enfermedades transmitidas por los alimentos**

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) son originadas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con agentes químicos o microbiológicos, las cuales afectan la salud del consumidor. La contaminación puede darse debido a la falta que existe en el proceso de elaboración, manipulación, conservación, transporte, distribución, comercialización y expendio de alimentos y agua. (MINSA, 2014)

Las ETAs son uno de los problemas de salud pública que aparecen con más regularidad en la vida diaria de la población. Las numerosas enfermedades que se presentan tienen su origen cuando se realiza la manipulación de los alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria. La contaminación de los alimentos trae consecuencias económicas sobre los establecimientos dedicados a su preparación y venta, cuando hay presencia de un brote de enfermedad, estos establecimientos pierden fiabilidad las cuales

puede llevarlos hasta inclusive el cierre. (OPS, 2014)

Por otra parte, las ETAs son comúnmente de carácter infeccioso o tóxico y son originadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas que ingresan al organismo a través del agua o los alimentos contaminados. Las ETAs pueden originar diarrea grave o infecciones debilitantes, como la meningitis, así mismo también pueden causar discapacidad persistente y muerte. Por ejemplo, los alimentos insalubres son los de procedencia animal las cuales no están cocinadas, las frutas y hortalizas contaminadas con heces y los mariscos crudos que contengan sustancias tóxicas. (OMS, 2019)

#### **2.2.7. Kioscos escolares saludables**

Es el área donde se vende o distribuye únicamente alimentos y/o bebidas saludables acorde a la normatividad del Ministerio de Salud. Estos alimentos y bebidas pueden ser perecibles y/o no perecibles, pero esto depende de los recursos que cuente el kiosco en cuanto a la higiene y conservación los alimentos y bebidas. Debe de contar con los servicios de agua potable y podría contar con desagüe y electricidad que aseguren las condiciones apropiadas para la preparación y conservación de los alimentos, bebidas y su consumo. (MINSA, 2019)

Es un lugar importante donde se ofrece y promueve el consumo de alimentos saludables en la comunidad educativa y ejecuta las normas sanitarias de calidad e inocuidad que ayudan a la generación de realizar hábitos saludables en cuanto a la alimentación y la nutrición. (MINSA, 2015)

### **2.2.8. Tipos de kioscos escolares**

Considerando la realidad de los centros educativos donde se realiza la venta de alimentos y los cuales se proveen de servicios básicos con la finalidad de proteger y conservar los alimentos para asegurar la inocuidad de estas, los kioscos escolares se clasifican en dos tipos:

**Kioscos escolares tipo 1:** Es un kiosco escolar donde no hay conexión a agua potable, desagüe o energía eléctrica.

**Kioscos escolares tipo 2:** Es un kiosco escolar donde tiene conexión a agua potable, desagüe y energía eléctrica. (MINSa, 2015)

### **2.2.9. Importancia de los kioscos escolares**

Los kioscos escolares son importantes para la promoción de consumo de alimentos saludables que ayudan al desarrollo físico de los escolares, así como también, en su rendimiento académico. De igual modo, la importancia de estos establecimientos se fundamenta en la prevención de diferentes enfermedades, sobre todo las enfermedades crónicas no transmisibles como diabetes, el cáncer, enfermedades cardiovasculares, sobrepeso y obesidad, patologías que igualmente están presentes en los escolares. (Gomez, Zapata, & Salavarría Barzola, 2013)

### **2.2.10. Leyes, normas y reglamentos para salvaguardar la salud de los niños y adolescentes en el Perú**

La ley de inocuidad de los alimentos aprobada por el Decreto Legislativo N°1062, tiene como objetivo implantar el régimen jurídico para asegurar la inocuidad de los alimentos dedicadas al consumo humano con la finalidad de

preservar la vida y la salud de los consumidores, asimismo, reconocer y asegurar sus derechos e intereses, y promover la competitividad entre los agentes económicos implicados en toda la cadena alimentaria.

El artículo 6 de la ley N°1062, Ley de inocuidad de los alimentos ordena que durante producción, importación y venta de los alimentos destinados al consumo humano está sujeta al control sanitario, con la finalidad garantizar su inocuidad para así proteger la salud.

El artículo 7 de la presente ley, en cuanto a la seguridad de los alimentos, establece que solo se puede vender alimentos inocuos; cuando un alimento no es inocuo y pertenece a un lote de la misma clase se supone que todos los alimentos de este lote no son inocuos, a menos que se realice una evaluación minuciosa que indique lo contrario. (Congreso de la republica, 2008)

La presente norma en cuanto a las condiciones sanitarias para los restaurantes y servicios afines, establece también que los restaurantes y servicios a fines deben de ser de uso único para la actividad con alimentos y no tener relación con otros ambientes o locales que puedan significar una contaminación cruzada para los alimentos.

Asimismo, el establecimiento debe de contar con agua segura e inocua para el consumo humano y el suministro de agua debe de ser suficiente para todas las actividades que se realiza, teniendo en cuenta que el cloro residual debe de mantenerse en un mínimo de 0.5ppm.

Los restaurantes y servicios a fines deben de aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH), que incluyen las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM)

y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), las que deben de redactarse en documentos físicos o virtuales que prueben su aplicación y verificación a través de los controles, de modo que deben de estar a disposición del inspector durante la vigilancia sanitaria. (MINSA, 2018)

Según el reglamento de la ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA, tiene como finalidad la de promocionar y salvaguardar el derecho a la salud pública, no prestar el servicio de la venta de bebidas alcohólicas a los niños, niñas y adolescentes para disminuir y eliminar las patologías que están asociadas con el sobrepeso, obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles.

El artículo 6 de esta presente ley, establece que las instituciones de educación básica regular sean pública o privada deben de promover comedores saludables acorde a las normas. Los kioscos y comedores escolares deben brindar únicamente alimentos y bebidas saludables según los estándares que establece el Ministerio de Salud. (Congreso de la Republica , 2013)

Con el objetivo de fomentar la venta de alimentos saludables, así como también promover la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos que se preparan y se venden en los kioscos y comedores escolares, asimismo la de incentivar que las instituciones educativas implementen estrategias de una buena alimentación nutritiva. (Ministerio de Salud, 2015)

#### **2.2.11. Normas internacionales**

El Codex Alimentarias es una colección de normas, directrices y códigos de prácticas internacionales que están relacionados con los alimentos. con la

finalidad de proteger la salud de los consumidores y promocionar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.

(FAO& OMC, 2018)

La norma internacional ISO 22000 de Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria, tiene por objetivo principal la de garantizar la seguridad alimentaria en todo el proceso.

(ISOTools, 2015)

### 2.3. Definiciones conceptuales

**El conocimiento:** El conocimiento es un conjunto de información que tiene el ser humano, acerca del escenario que lo rodea, como de sí mismo, apoyándose de los sentidos y de la reflexión para obtenerlo; después lo emplea como material para distinguir las características de los objetos que halla en su entorno, utilizando, generalmente la observación. (Gimena &, 2013)

**Inocuidad alimentaria:** Es la seguridad de que los alimentos no producirán daño al consumidor cuando se prepare y/o consuma de acuerdo al uso que se le dará. (MINSA, 2019)

**Manipulador de alimentos:** Es la persona que está en contacto directo con los alimentos y bebidas por medio de las manos, y que hace uso de cualquier equipo o utensilio en su manipulación, en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde su obtención del alimento y/o bebidas hasta su consumo. (MINSA, 2019)

**Inspección sanitaria:** Es el análisis de los alimentos, instalaciones y procesos que realiza la Autoridad Sanitaria en el marco de la vigilancia sanitaria, para comprobar si se cumplen los requisitos especificados en la norma sanitaria, abarca el control

sanitario de alimentos y superficies con la finalidad de constatar si éstos cumplen con los requisitos establecidos por las normas sanitarias. (MINSA , 2018)

**Cadena alimentaria:** Son fase ases que comprenden los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. (DIGESA - MINSA, 2017)

**Buenas prácticas de manipulación (BPM):** Conjunto de medidas de higiene empleadas en la cadena o proceso de manufacturación y distribución de alimentos, destinadas a garantizar su calidad sanitaria e inocuidad. (DIGESA - MINSA, 2017)

**Limpieza:** Es la eliminación de la suciedad (tierra, residuos de alimentos, polvo u otras materias objetables). Puede efectuarse mediante acción mecánica de raspado, frotado, barrido o pre-enjuagado de superficies y empleando el uso de detergente para quitar la suciedad. (DIGESA - MINSA, 2017).

## **2.4. Operacionalización de las variables**

### **2.4.1. Variable Independiente**

Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos

### **2.4.2. Indicadores**

Conocimiento y aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación.

Higiene en la preparación de alimentos.

El vestuario del manipulador de alimentos.

Contaminación cruzada.

## **2.5. Formulación de la Hipótesis**

### **2.5.1. Hipótesis General**

La aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019 son preventivas.

### **2.5.2. Hipótesis Específicos**

El nivel de aplicación de las buenas prácticas de manipulación en alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019

El vestuario influye en las buenas prácticas de manipulación de alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019

La higiene influye en las buenas prácticas de manipulación de los alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea

## **CAPÍTULO III: METODOLOGÍA**

### **3.1. Diseño metodológico**

#### **3.1.1. Tipo de investigación**

La presente investigación es de tipo: básica.

#### **3.1.2. Nivel de investigación**

El trabajo de investigación tiene un nivel descriptivo y explicativo.

#### **3.1.3. Diseño**

El trabajo de investigación tiene un diseño no experimental y de corte transversal.

#### **3.1.4. Enfoque de la Investigación**

La investigación es: cualitativa.

### **3.2. Población y muestra**

#### **3.2.1. Población**

Está constituida por 10 kioscos escolares del Colegio Mercedes Indacochea-Huacho

#### **3.2.2. Muestra**

Se tomó como muestra a los 10 kioscos escolares respectivamente, según lo corroboraron por Carrasco Diaz, S. en texto Metodología de la Investigación Científica (2013) Pág. 245.

### 3.3. Operacionalización de variables

*Tabla 1. Matriz de operacionalización*

<b>VARIABLES</b>	<b>DEFINICIONES</b>	<b>DIMENSIONES</b>	<b>INDICADORES</b>	<b>TÉCNICA</b>	<b>INSTRUMENTOS</b>
Aplicación de las buenas prácticas de Manipulación de Alimentos	Es la destreza que adquiere el manipulador de alimentos mediante la experiencia en cuanto a la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación en los kioscos escolares.	Higiene	Nivel de aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación. Higiene en la preparación de alimentos. El vestuario del manipulador de alimentos. Contaminación cruzada.	Buenas prácticas de manipulación de alimentos - BPM	Encuesta.

### **3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos**

#### **3.4.1. Técnicas a emplear**

La técnica usada para la realización de esta investigación fue la encuesta acerca de las BPM. Asimismo, se usó la observación directa.

#### **3.4.2. Diseño de los instrumentos**

##### **3.4.2.1. Sondeo de conocimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos**

Se empleó un cuestionario a los manipuladores de alimentos de la Institución Mercedes Indacochea Lozano acerca de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos las cuales fueron validadas por los docentes del área de Bromatología. Este cuestionario abarcó 10 preguntas en las cuales se realizaron preguntas acerca de la indumentaria del manipulador de alimentos, la contaminación cruzada, enfermedades transmitidas por alimentos, lavado de manos, etc. La forma de evaluar a los manipuladores de alimentos fue de acuerdo a los puntajes, 3 preguntas respondidas indicaban que el manipulador no conocía acerca de las BPM, 4 a 7 preguntas respondidas indicaba que el manipulador de alimentos tenía noción y 8 a 10 preguntas respondidas el manipulador de alimentos sabía y estaba capacitado acerca de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos.

##### **3.4.2.2. Directiva sanitaria de comedores y kioscos escolares saludables**

La presente herramienta utilizada fue realizada por el MINSA, el

contenido de esta directiva trató temas acerca de la infraestructura del establecimiento, indumentaria del manipulador de alimentos, expendio de alimentos saludables, practicas saludables para el expendio de alimentos, etc. La evaluación se realizó cuantitativamente cada parámetro establecido en la directiva fue medido mediante puntajes 21 parámetros cumplidos indican que el kiosco es saludable y 23 parámetros cumplidos el kiosco es saludable además destacado.

### **3.5. Análisis y procesamiento de la información**

Porcentaje, graficas, medianas, medias, Excel, SSPS.

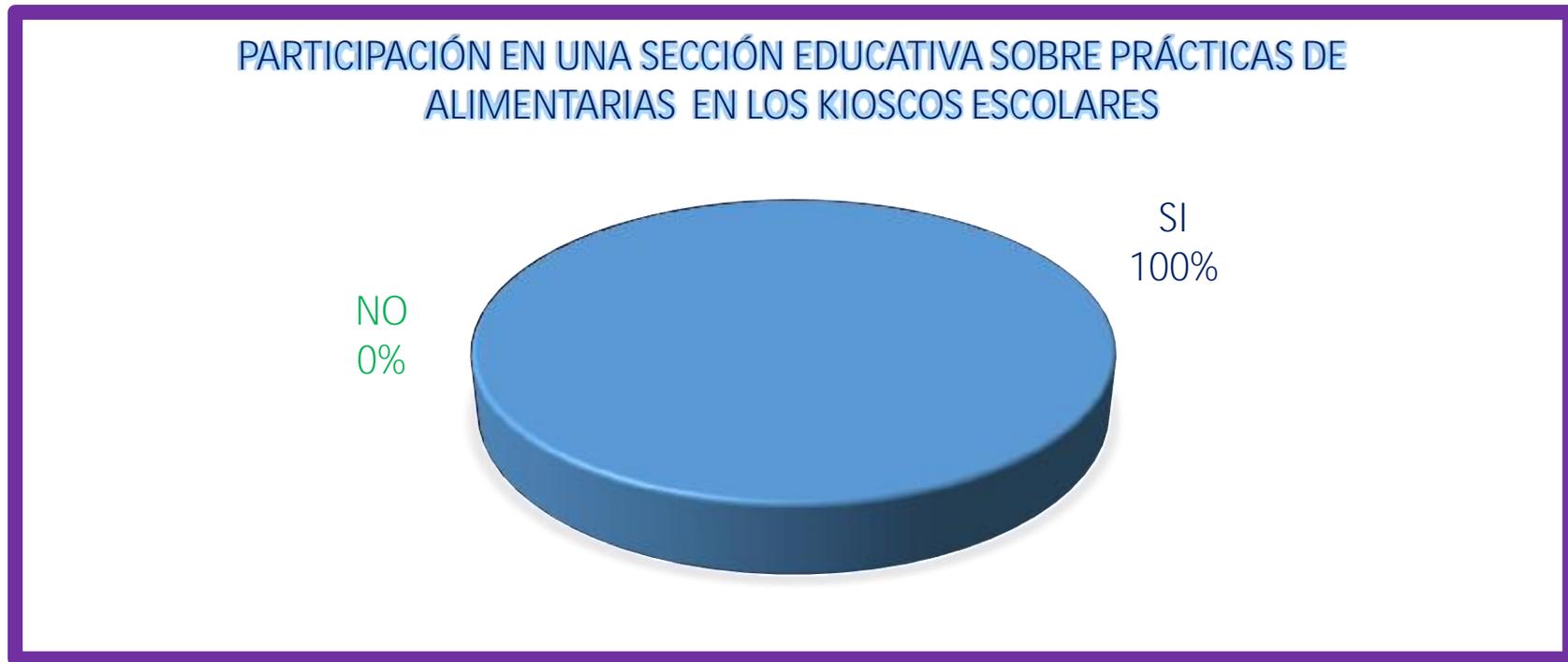
## CAPÍTULO IV: ANALISIS Y PROCESAMIENTO DE DATOS

### 4.1. Cuadros de resultados de aplicación de la encuesta.

*Tabla 2. Buenas practicas alimentarias del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019*

CRITERIOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCENTAJE		TOTAL		
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	%																				
1. ¿Has sido participe en una demostración sobre la correcta manipulación de alimentos y el correcto proceso de (Lavado de manos)	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		10	0	100%	0%	100%

Fuente: La autora.



*Figura 1. Participación en una sección educativa sobre buenas prácticas de alimentos e higiene*

**Interpretación:**

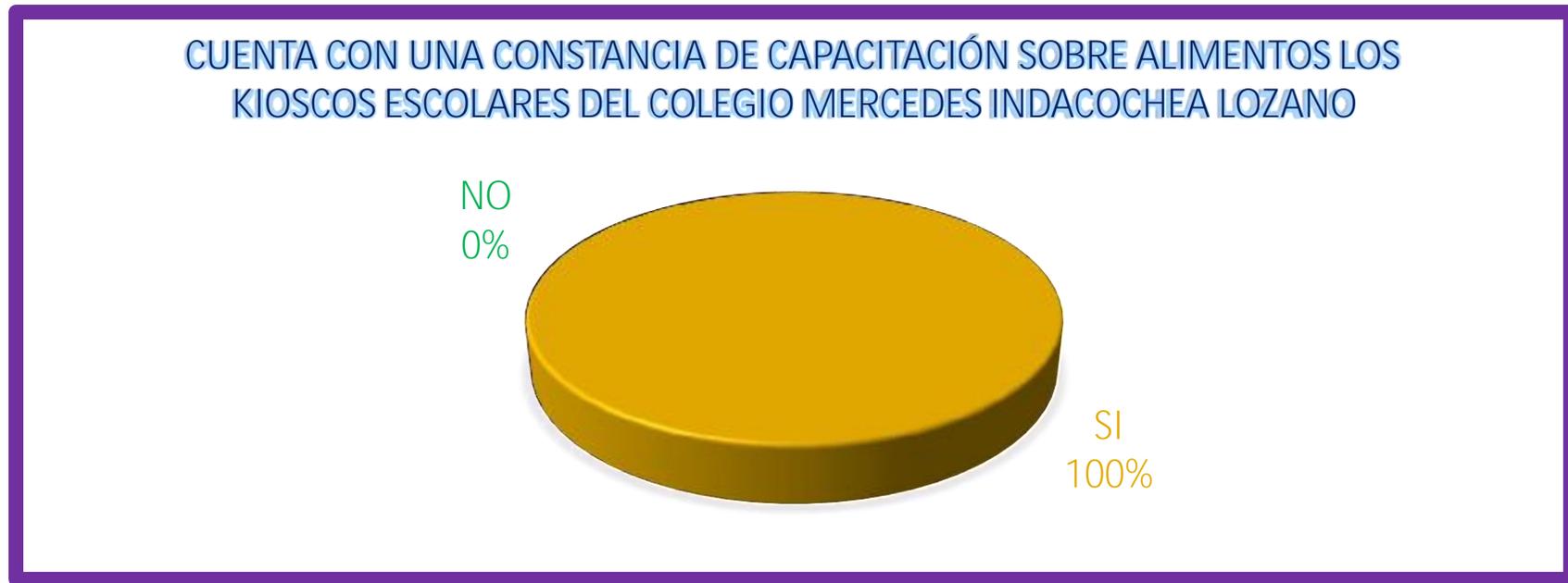
En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 100% (10 puestos) si participaron en una sección educativa en los kioscos escolares, el 0% (0 puestos) indicaron que no.

*Tabla 3. Cuentan con constancia se capacitación sobre alimentos los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho*

2019.

CRITERIOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCEN TAJE		TOTAL %
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	%
	Cuenta con una constancia de capacitación sobre alimentos.	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		10	0	100%	0%

Fuente: La autora.



*Figura 2. Cuentan con constancia de capacitación sobre alimentos*

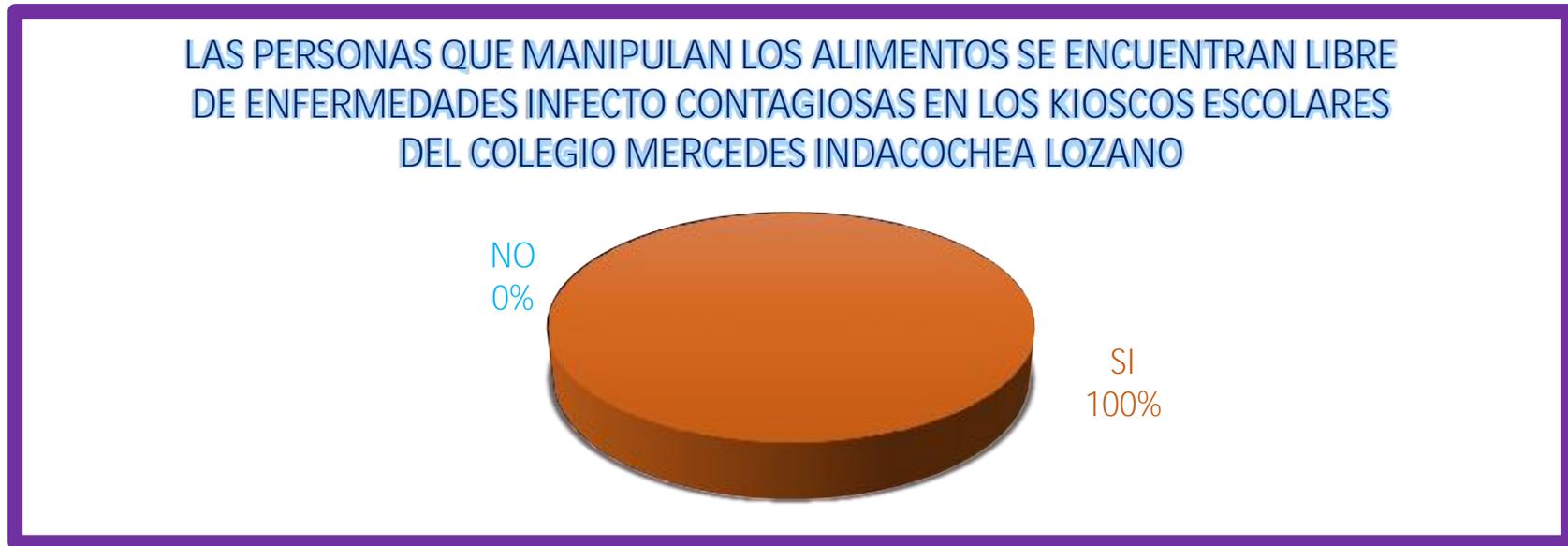
**Interpretación:**

En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 100% (10 puestos) si cuentan con una constancia de capacitación sobre alimentos en sus kioscos escolares, el 0% (0 puestos) indicaron que no.

Tabla 4. Datos que indican que las personas que manipulan los alimentos se encuentran libre de enfermedades infecto contagiosas

CRITERIOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCENTAJE		TOTAL
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	%																		
Te encuentras libre de enfermedades infecto contagiosas verificadas por exámenes médicos y pruebas de laboratorio	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		10	0	100%	0%	100%

Fuente: La autora.



*Figura 3. Personas que manipulan alimentos se encuentran libre de enfermedades infecto contagiosas*

**Interpretación:**

En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 100% (10 puestos) si están libre de enfermedades infecto contagiosas en los kioscos escolares, el 0% (0 puestos) indicaron que no.

Tabla 5. El material de los kioscos es resistente en el colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019

CRITERIOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCEN TAJE		TOTAL PORCEN TAJE
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	%																		
El kiosco donde trabajas es de material resistente.	X		X			X	X		X		X		X		X		X		X		9	1	90%	10%	100%

Fuente: La autora.



*Figura 4. Los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea son de material resistente*

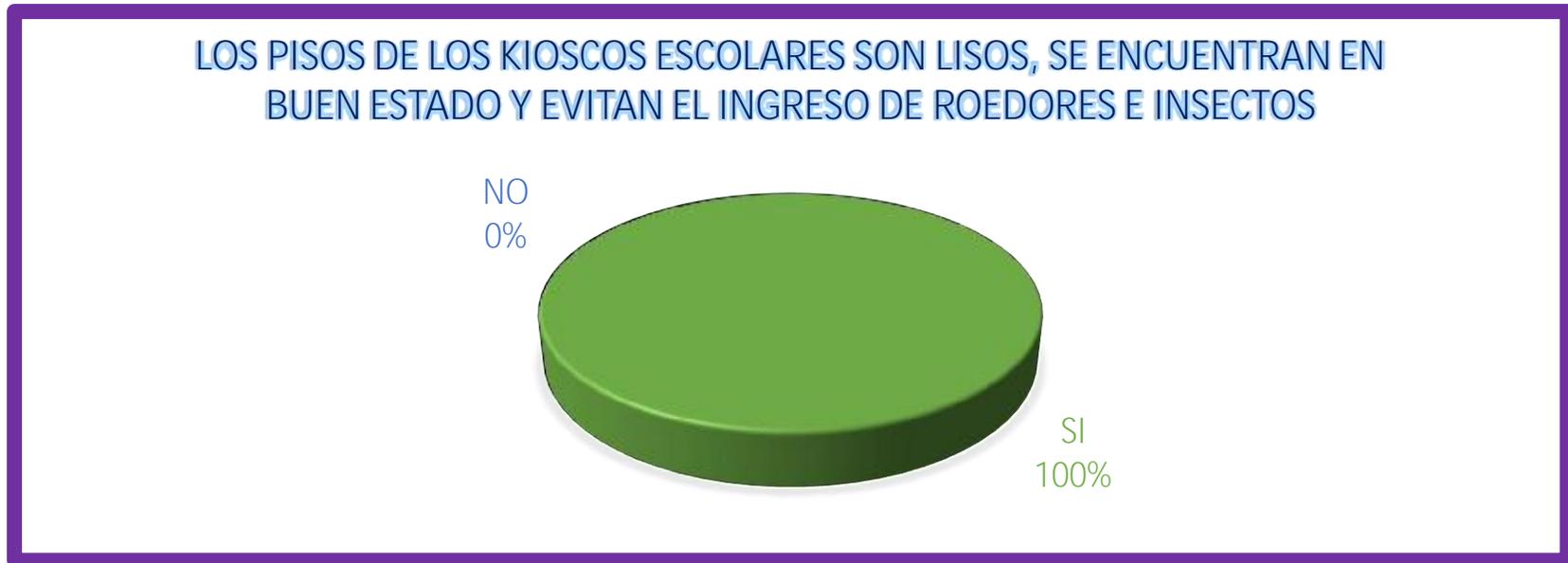
**Interpretación:**

En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 90% (9 puestos) si son de material resistente, el 10% (1 puesto) indicó que no es de material resistente.

Tabla 6. Los pisos de los kioscos del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, son lisos y se encuentran en buen estado de conservación.

CRITERIOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCEN TAJE		TOT AL %
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	%																		
5. Cuenta el kiosco donde trabajas con el piso liso y este se encuentra en buen estado de conservación, tiene alguna protección de evitar el ingreso de roedores o insectos?	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		10	0	100%	0%	100%

Fuente: La autora.



*Figura 5. Los pisos de los kioscos escolares son lisos, están en buen estado y evitan ingreso de insectos*

**Interpretación:**

En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 100% (10 puestos) sus pisos si son lisos, están en buen estado y evitan el ingreso de roedores e insectos, el 0% (0 puestos) indicaron que no.

Tabla 7. Los quiscos tienen instalaciones adecuadas de lavado de manos en el colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019.

CRITERIOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCENTAJE		TOTAL
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	%
	El kiosco donde trabajas tiene instalaciones para el lavado de manos: cuenta con los implementos necesarios y están en buenas condiciones	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		10	0	100%	0%

Fuente: La autora.



*Figura 6. Los kioscos escolares cuentan con instalaciones adecuadas de lavado de manos*

**Interpretación:**

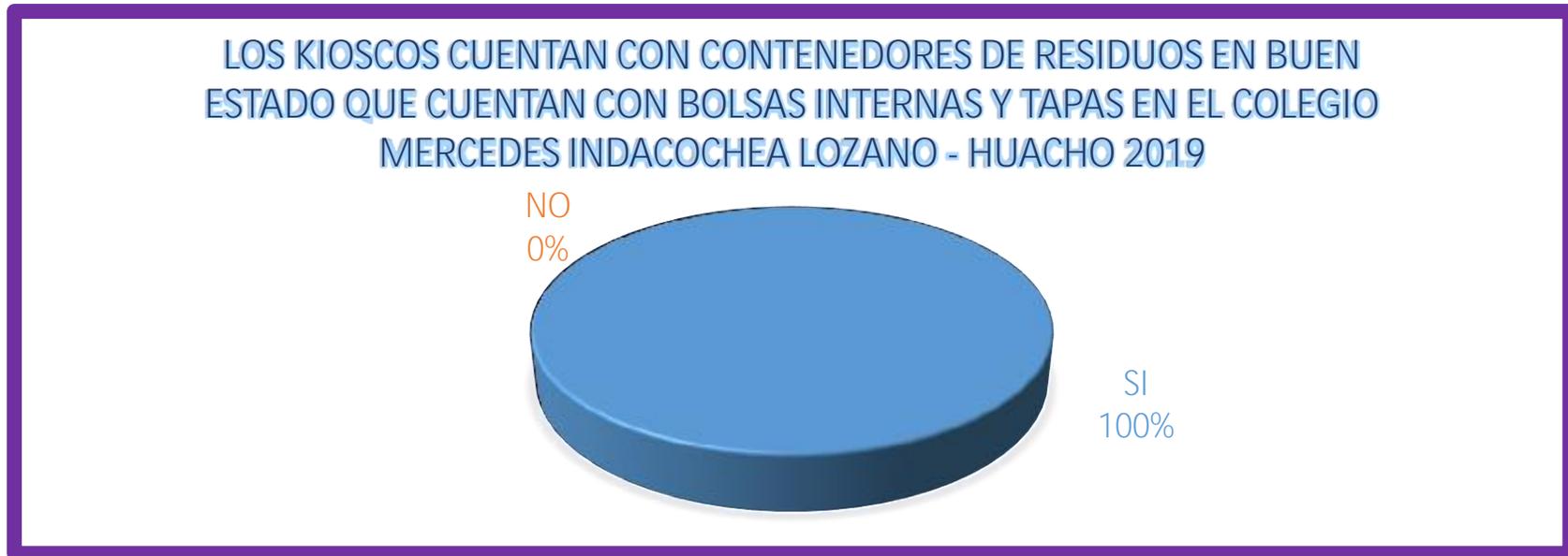
En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 100% (10 puestos) si cuentan con instalaciones adecuadas de lavado de manos en los kioscos escolares, el 0% (0 puestos) indicaron que no.

Tabla 8. Los kioscos tienen contenedores de residuos están en buen estado y cuentan con bolsas internas y tapas en el colegio Mercedes

Indacochea Lozano – Huacho 2019

CRITERIOS	1		2		3		4		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCEN TAJE		TOTAL %
	SI	NO	SI	NO	SI %	NO %	%																
En el kiosco donde trabajas los contenedores de residuos (tachos de basura) cuentan con bolsas internas y tapa, se encuentran en buen estado de higiene y mantenimiento, los residuos son eliminados diariamente.	X		X		X		X		X		X		X		X		X		10	0	100%	0%	100%

Fuente: La autora.



*Figura 7. Los kioscos escolares cuentan con contenedores de residuos en buen estado*

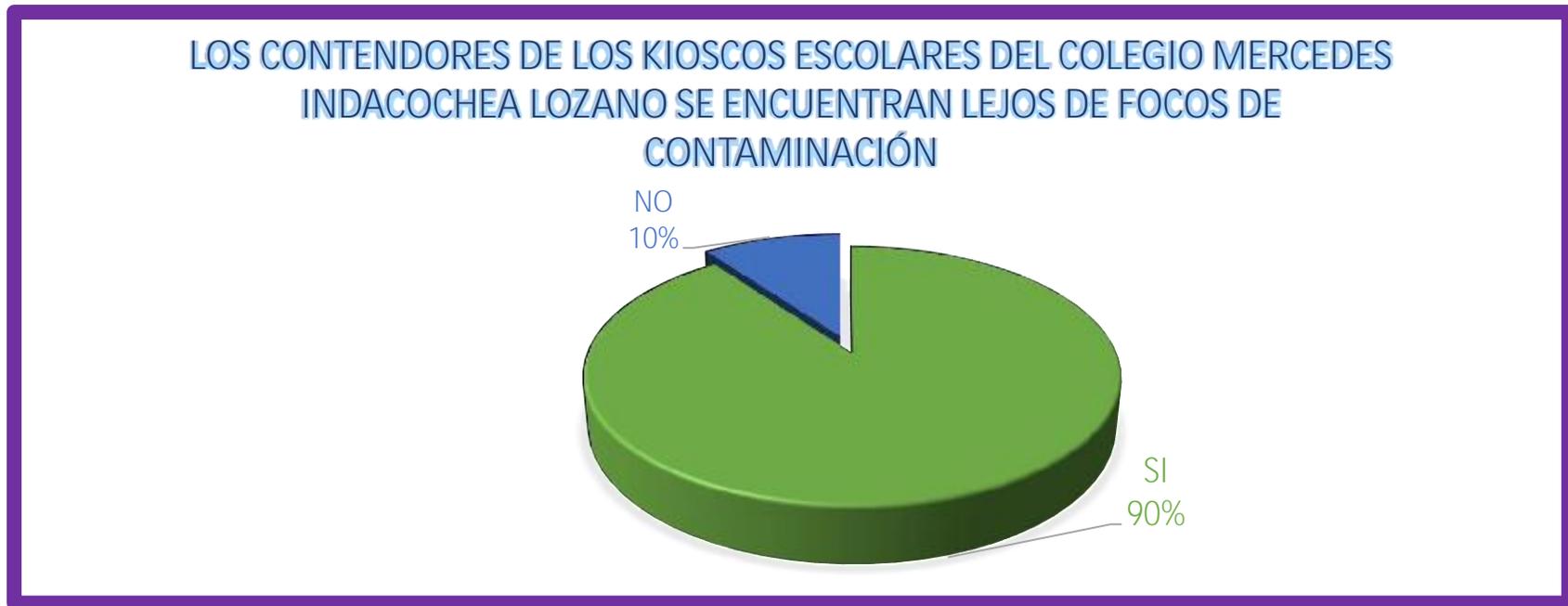
**Interpretación:**

En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 100% (10 puestos) si cuentan con contenedores de residuos en buen estado que cuentan con bolsas internas y tapa en los kioscos escolares, el 0% (0 puestos) indicaron que no.

Tabla 9. Los contenedores de los kioscos se ubican lejos de focos de contaminación en el colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho.

CRITERIOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCEN TAJE		TOTAL PORCE N TAJE
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	%																		
¿Los contenedores de basura están ubicados lejos de focos contaminantes como: servicios higiénicos, olores pestilentes, vertederos de residuos industriales	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		9	1	90%	10%	100%

Fuente: La autora.



*Figura 8. Los kioscos escolares cuentan con contenedores que se encuentran lejos de focos de contaminación*

**Interpretación:**

En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 90% (9 puestos) si cuentan con contenedores lejos de focos de contaminación, el 10% (1 puesto) indicó que no cuenta con contenedores lejos de focos de contaminación.

Tabla 10. Las buenas prácticas para el correcto lavado de manos en los kioscos del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019

CRITERIOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCEN TAJE		TOTAL PORCE N TAJE		
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	%																				
Conoces las buenas prácticas de los momentos oportunos para el buen empleo de lavado de manos	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		10	0	100%	0%	100%

Fuente: La autora.



*Figura 9. Los kioscos escolares conocen las buenas prácticas del lavado de manos*

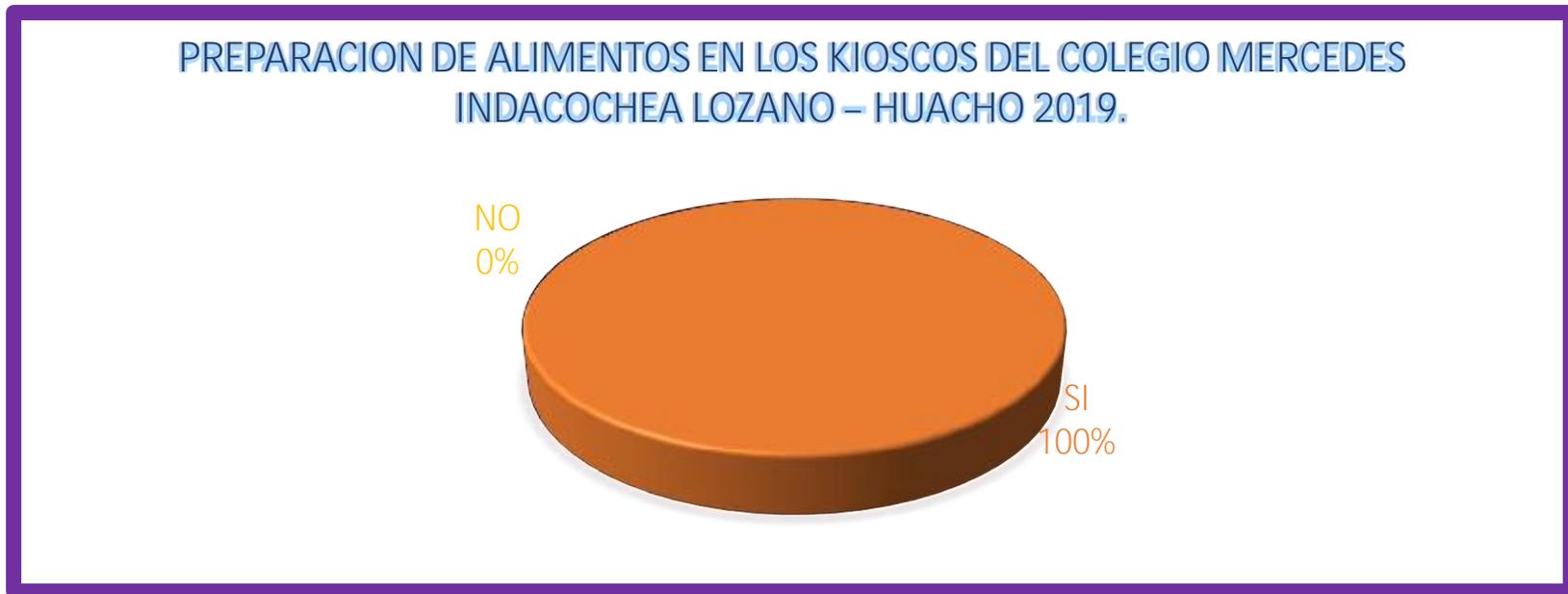
**Interpretación:**

En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 100% (10 puestos) si cuentan con conocimientos de buenas prácticas del correcto lavado de manos en los kioscos escolares, el 0% (0 puestos) indicaron que no.

Tabla 11. Preparaciones culinarias

CRITERIOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCEN TAJE		TOTAL %
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	%
	En el kiosco donde trabaja realizan preparaciones culinarias de alimentos en condiciones higiénicas adecuadas.	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		10	0	100%	0%

Fuente: La autora.



*Figura 10. Los kioscos escolares realizan preparaciones culinarias de alimentos en condiciones higiénicas adecuadas*

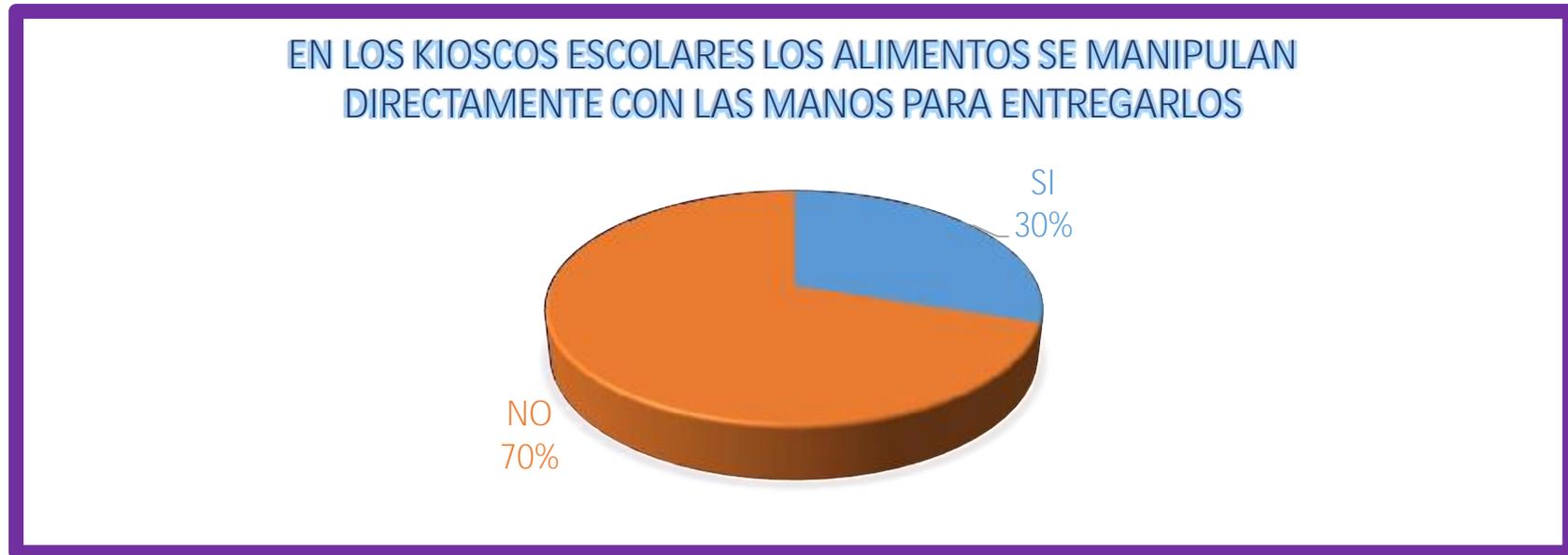
**Interpretación:**

En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 100% (10 puestos) si realizan preparaciones culinarias de alimentos en condiciones higiénicas adecuadas en los kioscos escolares, el 0% (0 puestos) indicaron que no.

Tabla 12. En los kioscos los alimentos se manipulan directamente con las manos para entregarlas en el colegio Mercedes Indacochea Lozano  
– Huacho 2019

CRITERIOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCEN TAJE		TOTAL %
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	%																		
Los alimentos que vendes en el kiosco donde trabajas los manipulas directament e con tus manos, para entregarlas.	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		3	7	30%	70%	100 %

Fuente: La autora.



*Figura 11. En los kioscos escolares los alimentos se manipulan directamente con las manos para entregarlos*

**Interpretación:**

En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 30% (3 puestos) si realizan la manipulación de los alimentos directamente con las manos para entregarlos en los kioscos escolares, el 70% (7 puestos) mientras el 70% no lo hace.

Tabla 13. En los kioscos se recibe dinero y a la vez que entregan los alimentos del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019

CRITERIOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCEN TAJE		TOTAL %
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	%																		
En el kiosco donde trabajas recibes el dinero y a la vez entregas los alimentos.	X		X	X			X		X		X		X		X		X		X		1	9	10%	90%	100%

Fuente: La autora.



*Figura 12. En los kioscos escolares se recibe dinero y a la vez se entregan los alimentos*

**Interpretación:**

En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 10% (1 puestos) si reciben dinero y a la vez entregan los alimentos en los kioscos escolares, el 90% (9 puestos) indicaron que no reciben dinero y a la vez entregan los alimentos.

Tabla 14. En los kioscos se mantiene las superficies de exhibición de alimentos en buenas condiciones de higiene

CRITERIOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCEN TAJE		TOTAL %
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	%																		
¿En el puesto donde trabajas se mantienen las vitrinas de exhibición y los envases de los alimentos en buenas condiciones de higiene?	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		10	0	100%	0%	100%

Fuente: La autora.



*Figura 13. En los kioscos escolares se mantiene las superficies en buenas condiciones de higiene*

**Interpretación:**

En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 100% (10 puestos) si se mantiene las superficies de exhibición en buenas condiciones de higiene en los kioscos escolares, el 0% (0 puestos) indicaron que no.

Tabla 15. Los kioscos tienen conservador de alimentos en buen estado de higiene

CRITERIOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCENTAJE		TOTAL PORCENTAJE
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	%
	En el kiosco donde trabajas tienes conservador de alimentos (refrigerados, congelador o conservador) y se encuentra en buen estado de higiene.	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		10	0	100%	0%

Fuente: La autora



*Figura 14. Los kioscos escolares tienen conservador de alimentos en buen estado de higiene*

**Interpretación:**

En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 100% (10 puestos) si tienen conservador de alimentos en buen estado de higiene en los kioscos escolares, el 0% (0 puestos) indicaron que no.

Tabla 16. Los utensilios se encuentran protegidos en un lugar libre de contaminación en los kioscos escolares

CRITERIOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCEN TAJE		TOTAL %
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	%
	En el kiosco donde trabajan los utensilios, vasos, ollas, tablas, vaso licuadora se encuentran protegidos contra insectos y polvo y son almacenados en un lugar libre de contaminación.	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		10	0	100%	0%

Fuente: La autora.



*Figura 15. Los kioscos escolares tienen utensilios en un lugar libre de contaminación*

**Interpretación:**

En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacococha Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 100% (10 puestos) si tienen los utensilios en un lugar libre de contaminación, el 0% (0 puestos) indicaron que no.

Tabla 17. Los kioscos escolares utilizan la indumentaria adecuada

CRITERIOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCEN TAJE		TOTAL %
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	%																		
En el kiosco donde trabajas utilizas la indumentari a adecuada como mandil, chaqueta y gorro.	X		X		X		X			X	X		X		X		X		X		9	1	90%	10%	100 %

Fuente: La autora.



*Figura 16. Los kioscos escolares tienen la indumentaria adecuada*

**Interpretación:**

En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacococha Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 90% (9 puestos) si utilizan la indumentaria adecuada en su kiosco, el 10% (1 puesto) indicó que no cuentan con la indumentaria adecuada en su kiosco.

Tabla 18. Los kioscos escolares ofrecen alimentos saludables según la RM 908-2012-MINSA

CRITERIOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCEN TAJE		TOTAL %
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	%																		
En el kiosco donde trabajas ofreces alimentos saludables recomendados para su expendio según la RM 908-2012-MINSA	X		X	X	X		X		X		X		X		X		X		X		9	1	90%	10%	100%

Fuente: La autora.



*Figura 17. Los kioscos escolares ofrecen alimentos saludables*

**Interpretación:**

En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 90% (9 puestos) si ofrecen alimentos saludables en su kiosco, el 10% (1 puesto) indicó que no ofrece alimentos saludables en su kiosco.

Tabla 19. Los kioscos escolares ofrecen bebidas bajas en azúcar

CRITERIOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCEN TAJE		TOTAL %
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	%																		
¿En el kiosco donde trabajas ofrecen a los alumnos agua mineral o sin gas, al igual que bebidas bajas en azúcar como refrescos naturales	X		X	X	X		X		X		X		X		X		X		X		9	1	90%	10%	100%

Fuente: La autora.



*Figura 18. Los kioscos escolares ofrecen bebidas bajas en azúcar*

**Interpretación:**

En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 90% (9 puestos) si ofrecen bebidas bajas en azúcar en su kiosco, el 10% (1 puesto) indicó que no ofrece bebidas bajas en azúcar en su kiosco.

Tabla 20. VIGENCIA Y REGISTROS SANITARIOS

CRITERIOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCEN TAJE		TOTAL %
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	%																		
En el kiosco donde trabajas los alimentos industrializa dos cuentan con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		10	0	100%	0%	100 %

Fuente: La autora.



*Figura 19.*

**Interpretación:**

En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 100% (10 puestos) si ofrecen alimentos fabricados con registro higiénicos y fechas vigentes en su kiosco, el 0% (0 puestos) indicó que no.

Tabla 21. Los kioscos escolares cuentan con productos lácteos en buen estado de conservación

CRITERIOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCEN TAJE		TOTAL %
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	%																		
En el kiosco donde trabajas los productos lácteos se encuentran en buen estado de conservación .	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		10	0	100%	0%	100%

Fuente: La autora.



*Figura 20. Productos lácteos*

**Interpretación:**

En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 100% (10 puestos) si ofrecen productos lácteos en buen estado de conservación en su kiosco, el 0% (0 puestos) indicó que no.

CRITERIOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCEN TAJE		TOTAL PORCEN TAJE
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	%																		
La institución educativa donde se ubica tu kiosco desarrolla proyectos de gestión para implementar los kioscos escolares saludables	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		10	0	100%	0%	100%

Fuente: La autora.



*Figura 21. El colegio Mercedes Indacochea Lozano desarrolla proyectos de gestión para implementar kioscos escolares*

**Interpretación:**

En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 100% (10 puestos) indicaron que el colegio si ofrece desarrollar proyectos de gestión para implementar kioscos escolares saludables, el 0% (0 puestos) indicó que no.

Tabla 22. *Proyectos educativos ambientales para la promoción de una alimentación saludable*

CRITERIOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCEN TAJE		TOTAL %
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	%
	La institución educativa donde se ubica tu kiosco desarrolla proyectos educativos ambientales para la promoción de una alimentación saludable.	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		10	0	100%	0%

Fuente: La autora.



*Figura 22. Proyectos ambientales para promocionar la alimentación saludable*

**Interpretación:**

En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 100% (10 puestos) indicaron que el colegio si ofrece desarrollar proyectos ambientales para promocionar la alimentación ambiental, el 0% (0 puestos) indicó que no.

Tabla 23. Los puestos saben que es una contaminación cruzada

CRITERIOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCEN TAJE		TOTAL %
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	%
	Sabes que es una contaminación cruzada.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	9	1	90%	10%

Fuente: La autora.



*Figura 23. En los kioscos tienen conocimientos sobre contaminación cruzada*

**Interpretación:**

En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 90% (9 puestos) indicaron que sí tienen conocimientos sobre contaminación cruzada, el 10% (1 puesto) indicó que no tiene conocimiento sobre contaminación cruzada.

*Tabla 24. Los puestos tienen capacitaciones permanentes*

CRITERIOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCEN TAJE		TOTAL %	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	%	
	Te capacitas permanente mente sobre manipulaci ón de alimentos.	X	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		9	1	90%	10%

Fuente: La autora.



*Figura 24. En los kioscos tienen capacitaciones permanentes*

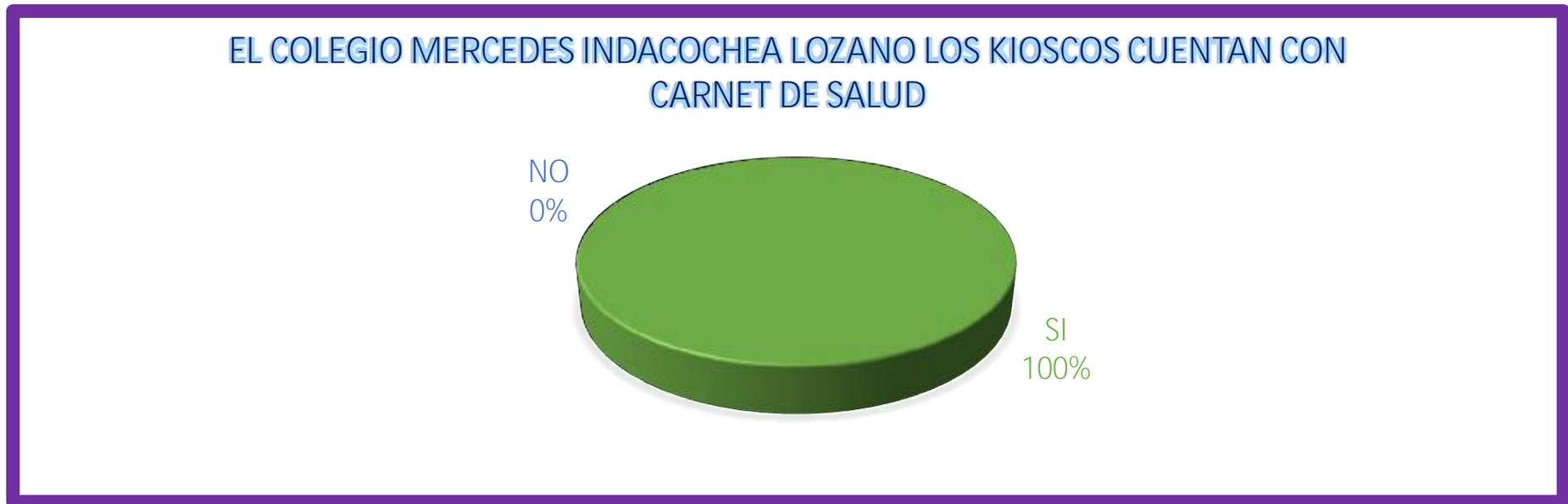
**Interpretación:**

En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 90% (9 puestos) indicaron que sí tienen capacitaciones permanentes, el 10% (1 puesto) indicó que no tiene capacitaciones permanentes.

Tabla 25. Los kioscos cuentan con carnet de salud

CRITERIOS	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		TOTAL		PORCEN TAJE		TOTAL PORCEN TAJE
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	%																		
Cuentas con carnet de salud	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		10	0	100%	0%	100%

Fuente: La autora.



*Figura 25. En los kioscos cuentan con carnet de salud*

**Interpretación:**

En la muestra estudiada de un total de 10 puestos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, encontramos que el 100% (10 puestos) indicaron que sí cuentan con carnet de salud, el 0% (0 puestos) indican que no

## CAPÍTULO V: DISCUSIÓN

En el presente trabajo de investigación: Aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019, con relación a mis resultados encontrados en torno a que los que manipulan alimentos en los kioscos de la Institución educativa Mercedes Indacochea Lozano del año 2019, vemos que el 100% de los encuestados si participan en sesiones educativas sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos, lo cual les ha dado la oportunidad de contar con una constancia; es más no cuentan con enfermedad alguna, pues tienen conocimientos sobre conceptos de alimentación y en lo que a la estructura de supuesto se refiere mencionan que estos cuentan con pisos e instalaciones adecuadas y por lo consiguiente realizan preparaciones culinarias y que los residuos lo arrojan a los contenedores que se encuentran en el mercado pues tienen conservador de alimentos y sus utensilios se encuentran libre de contaminación; así también refieren que ofrecen alimentos industrializados así como productos lácteos de tal manera que es el propio colegio le ofrecen a realizar proyectos de gestión y medio ambientales y por lo general todos refieren que sus superficies de exhibición se encuentran en buenas condiciones para su funcionamiento y en lo que concierne a los contenedores estos están lejos que ocasionen contaminación respondiendo positivamente el 90% frente a un 10% que refiere que si hay contaminación y lo más relevante es de que el 30% refiere que los alimento que expenden lo manipulan directamente con sus manos frente a un 70 % que indicaron lo contrario , y en lo que concierne al dinero el 90% refiere que no reciben el dinero directamente; y con lo relacionado a la indumentaria pues el 90% si la utiliza así como también ofrecen alimentos saludables y en alguna medida ofrecen bebidas bajas en azúcar y en lo que se refiere a contaminación pues el 90% sabe lo que es una contaminación cruzada; así también debo resaltar que en mi trabajo sobre estos kioscos escolares hay algo relevante lo cual es en que el 100% de los que manipulan

alimentos cuentan con el respectivo carnet de salud y están permanentemente capacitándose muy contrario a los resultados encontrados por Martínez, Lamparín & Castillo (2014), donde los encargados de los kioscos escolares tienen bajos conocimientos en términos de nutrición e higiene, pues si cumplieron con las normas respectivas de los alimentos; teniendo relación con mi trabajo la venta de gaseosas y caramelos entre otras bebidas; más si tenemos en cuenta el trabajo realizado por Vásquez, Gómez & Gamboa (2007), donde encontraron que las instituciones infantiles del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar de Bucaramanga tienen una pobre limpieza higiénica sanitaria en el servicio de alimentación; quedando relevante mi trabajo de investigación y en lo que concierne al trabajo de Valdivieso, Villalobos & Martínez (2006), concluyen que los manipuladores estudiados a pesar de ser portadores sanos, son un vehículo importante de sepsis capaces de generar enfermedades en los comensales. Sin embargo el que tiene cierta relación con mi trabajo es de Flores (2018) quien realizó un trabajo sobre los conocimientos, actitudes, prácticas de higiene y su relación con la carga microbiana de los expendedores de comida de los kioscos de la Universidad Nacional del Altiplano de Puno, donde encontró que en cuanto a la higiene de los expendedores el 44,0 % tenían conocimiento moderado frente a un 32,09 % que tenían un bajo conocimiento, respecto a un 24,0 % que tenía un alto conocimiento de higiene, es más en relación a las actitudes encontró resultados favorables (64%) y en relación a prácticas de higiene el 36% presentó prácticas saludables y el 64,0 % presentó prácticas no saludables, así también podemos referir al trabajo de García & Salvatierra (2017) donde encontró que el 78,6% tenían un alto conocimiento sobre actitudes y un 87,6 % mostraron niveles favorables mientras que un 73% presentó buenas prácticas sobre manipulación de alimentos, resultados parecidos al de mi trabajo y al trabajo realizado por Carrasco, Guevara & Néstor (2013), en lo que concierne a las capacitaciones donde refiere que los manipuladores reciben los conocimientos sobre las prácticas de manipulación pero que no

necesariamente lo ponen en práctica es más desconocen lo que es una contaminación cruzada y omisiones en el momento de aplicar las BPM. De allí que ni trabajo esta interrelacionado con otros.

## CAPÍTULO VI: CONCLUSIONES

Que con relación al trabajo realizado he llegado se ha llegado a las siguientes conclusiones:

1. Que los manipuladores de alimentos de los kioscos del colegio Mercedes Indacochea Lozano, cuentan con una capacitación permanentes, es más el colegio se preocupa por implementar proyectos de gestión y medio ambientales, por lo consiguiente el instrumento aplicado resulta muy optimo con la formulación de mi problema general ya que la manera de medir esta variable es a través de la capacitación permanente sobre los temas de alimentación e higiene de los alimentos.
2. Referente a la estructura de los kioscos estos cuentan con los pisos y superficies adecuadas, es más se encontró que los botaderos de residuos de alimentos se encuentran lejos.
3. Así también tienen amplio conocimiento sobre higiene de los alimentos lo cual dista mucho de los trabajos referidos en mi marco teórico pues conocen conceptos sobre contaminación cruzada.
4. Cabe resaltar como conclusión en mi trabajo que el 100% de los manipuladores en los kioscos cuentan con el respectivo carnet de salud, lo cual asegura que la interrelación entre los niños y los vendedores no tengan ni propaguen en el futuro alguna enfermedad; más si tenemos en cuenta que no despachan con las mismas manos los alimentos cuando reciben el dinero.
5. Así también concluimos, la urgente necesidad de la implementación del uso de los carnet de salud, capacitaciones, etc., no obstante, de que el 90% de los encuestados utiliza el vestuario correspondiente lo cual influye en la calidad e higiene de los alimentos y consecuentemente del servicio que en este caso son los kioscos, sin embargo

en alguna medida también venden bebidas gaseosas entre otras pero que por lo general expenden alimentos saludables.

## CAPITULO VII: RECOMENDACIONES

En el presente trabajo de investigación me permito hacer las siguientes recomendaciones;

1. Que el colegio debe mantener el alto nivel sobre la calidad e higiene de los alimentos ya que esto garantizara cero enfermedades gastrointestinales por intoxicaciones alimentarias en los niños.
2. De ser el caso se debe uniformizar todos los kioscos de la institución de un solo material y con diseño arquitectónico similar para que así de esta manera en el futuro se pueda tener el control por expertos que en este caso sería el ministerio de salud a través de DIGESA. No obstante, de uniformizarse los botaderos ya que en alguna medida hay alguno de ellos que no lo hacen.
3. Que para efecto de corroborar los hallazgos encontrados es necesario que los kioscos sean concesionados públicamente bajo la supervisión por el tiempo que se exige por un profesional en el Área de la salud, que en este caso seria un nutricionista o bromatólogo nutricionista.
4. Así también los proyectos propuestos sobre gestión y medio ambiente deben ejecutarse haciendo alianzas estratégicas con otras instituciones educativas o de salud para así garantizar a los estudiantes una alimentación saludable.

## CAPITULO VIII: FUENTES DE INFORMACIÓN

### 8.1. Fuentes bibliográficas

Chaves Lucio, P. E. (15 de marzo de 2010). Condiciones Higiénico Sanitarias de los Comedores Públicos del Mercado Municipal Bellavista de la Ciudad de Guaranda, Provincia de Bolívar. Guaranda, Bolivar, Ecuador.

Organizacion de las Naciones Unidad para la Agricultura y la Alimentacion FAO. (2009). Enfermedades transmitidas por alimentos y su impacto socioeconómico. Roma, Italia.

Organizacion Mundial de la Salud. (3 de Diciembre de 2015). Informe de la OMS señala que los niños menores de 5 años representan casi un tercio de las muertes por enfermedades de transmisión alimentaria. Ginebra, Suiza.

Flórez, A. C., Rincón, C., Garzón, P., Vargas, N., & Enríquez, C. (2007). Factores relacionados con enfermedades transmitidas por alimentos en restaurantes de cinco ciudades de Colombia. Bogotá, Colombia.

Ministerio de Salud. (15 de Setiembre de 2019). Boletín epidemiologico del Perú. *Reporte de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en el Perú.*

Martínez Areas, A. R., Lampin Chávez, K. P., & Castillo Rojas, M. I. (Octubre - Diciembre de 2014). Conocimiento y practicas sobre la guia de nutricion e higiene del PINE-MINED de los encargados y/o dueños de los kioscos escolares en escuelas publicas . Managua, Nicaragua.

Vázquez de Plata, G. E., Gómez de Avellaneda, E. d., & Gamboa Delgado, E. M. (2007). Condiciones higiénico sanitarias de los servicios de alimentación en

instituciones infantiles del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.  
Bucaramanga, Colombia.

Valdiviezo Lugo, N., Villalobos de B, L. B., & Martínez Nazaret, R. (2006).  
Evaluación microbiológica en manipuladores de alimentos. Cumaná, Caracas,  
Venezuela.

Flores Chambi, E. M. (2018). conocimientos, actitudes, prácticas de higiene y su  
relación con la carga microbiológica de los expendedores de comida de los  
kioscos de la universidad nacional del altiplano. Puno, Perú.

García Loyaga, G. H., & Salavarría Barzola, L. W. (2017). Conocimientos, actitudes  
y prácticas de higiene en manipuladores de alimentos en kioscos de  
Instituciones Educativas Públicas . Ate, Perú.

Carrasco, M., Guevara, B., & Néstor, F. (2013). Conocimientos y Buenas Prácticas de  
Manufactura en personas dedicadas a la elaboración y expendio de alimentos  
preparados, en el distrito de los Olivos. Lima, Perú.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO.  
(2011). Buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos  
lácteos. Ciudad de Guatemala, Guatemala.

Buenas Practicas Higienicas. (s.f.). *Ayuda Autocontrol a Establecimientos Minoristas*.

Obtenido de

<https://tematico8.asturias.es/export/sites/default/consumo/seguridadAlimentaria/seguridad-alimentaria->

[documentos/BPH\\_Comercio\\_Minorista.pdf?fbclid=IwAR3zAH8YIGiA6ZsHdFaDkVFBbvWyBP7SoiwrVKpW7JaFt-M2dgUH8Obqoog](https://tematico8.asturias.es/export/sites/default/consumo/seguridadAlimentaria/seguridad-alimentaria-documentos/BPH_Comercio_Minorista.pdf?fbclid=IwAR3zAH8YIGiA6ZsHdFaDkVFBbvWyBP7SoiwrVKpW7JaFt-M2dgUH8Obqoog)

Manual de manipulador de alimentos. (s.f.). *Higiene y seguridad alimentaria*.

Obtenido de <http://cticcita.es/fileadmin/redactores/cticcita/FORMACION/MANUAL%20DE%20MANIPULADOR%20ALIMENTOS-SECTOR%20HOSTELERIA%20Y%20RESTAURACION.pdf>

Barrero Gozalo, B. (2011-2019). Manipulador de alimentos. España.

Organización Mundial de la Salud, Organización Panamericana de Salud. (2016).

Principios generales de Higiene de los Alimentos del Codex. Washington, D.C., Estados Unidos de América.

Ministerio de Salud. (28 de Febrero de 2019). Documento Técnico: lineamiento para la promoción y protección de la alimentación saludable en las instituciones públicas y privadas de la educación básica. Lima, Perú.

Ministerio de salud - Dirección General de Salud Pública. (Mayo de 2011). Capacitación en higiene para manipuladores de alimentos. Panamá.

Sanchez Villagrán, R. H. (2008). *Introducción a la trazabilidad: un primer acercamiento para su comprensión e implementación*. Buenos Aires: El Escriba.

Gobierno de España. (Setiembre de 2019). Contaminación de los Alimentos. *Certificado Oficial Manipulador de Alimentos + alérgenos*.

Organización Panamericana de la Salud. (2014). Manual de capacitación para manipuladores de alimentos.

Ministerio de Salud. (2014). Guía técnica para la investigación y control de brotes de

enfermedad transmitida por alimentos. Perú.

Organización Mundial de la Salud. (4 de Junio de 2019). Inocuidad de los alimentos.

Ministerio de Salud. (Junio de 2015). Directiva Sanitaria para la promoción de kioscos y comedores escolares saludables en las instituciones educativas . Lima, Perú.

Gomez, P., Zapata, M. E., & Salavarría Barzola, L. W. (2013). Kioscos saludables. Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil (CESNI). Argentina.

Congreso de la republica. (Sábado de Junio de 2008). Ley de inocuidad de los alimentos. Ley N° 1062. Lima, Perú.

Ministerio de Salud . (07 de Setiembre de 2018). Norma sanitaria para restaurantes y servicios a fines. N° 822- 2018/MINSA. Lima, Perú.

Congreso de la Republica . (17 de Mayo de 2013). Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes. Ley N° 30021. Lima, Perú.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la agricultura y Organización Mundial del Comercio. (2018). Comercio y normas alimentarias.

ISOTools. (30 de Junio de 2015). Norma ISO 22000: una garantía de calidad en las distintas fases de la cadena alimentaria. Lima, Perú.

Gimena Guavita, C., & Grisales Mayorga, F. (Junio de 2013). Construcción de un modelo de gestión del conocimiento como una estrategia para elevar el aprendizaje organizacional en el gimnasio campestre Marie Curie. Bogotá, Colombia.

DIGESA - MINSA. (2017). Guía para elaborar Manual de Buenas Practicas de Manufactura (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) para pequeños productores de queso. Perú.

# ANEXO

## ANEXO 01

## MATRIZ DE CONSISTENCIA

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPOTESIS	VARIABLES	INDICADORES	METODOLOGIA
<p><b>PROBLEMA GENERAL</b> ¿De qué manera se aplican las buenas prácticas de manipulación de alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019?</p> <p><b>PROBLEMAS ESPECÍFICOS</b> ¿Cuál es el nivel de aplicación de las buenas prácticas de manipulación en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019?</p>	<p><b>OBJETIVO GENERAL</b> Evaluar la aplicación de las buenas prácticas de manipulación en alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019</p> <p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b> Evaluar el nivel de aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019.  Explicar la influencia del</p>	<p><b>HIPOTESIS GENERAL</b> la aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019 son preventivas.</p> <p><b>HIPOTESIS ESPECÍFICOS</b> El nivel de aplicación de las buenas prácticas de manipulación en alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019 es significativo.  El vestuario influye en las</p>	<p><b>VARIABLE INDEPENDIENTE</b> Buenas Prácticas de Manipulación</p> <p><b>VARIABLE DEPENDIENTE</b> Conocimiento y aplicación</p>	<p>Nivel de aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación. Higiene en la preparación de alimentos. El vestuario del manipulador de alimentos. Higiene de los alimentos</p>	<p><b>TIPO DE INVESTIGACIÓN</b> Básico</p> <p><b>POBLACIÓN</b> 10</p> <p><b>MUESTRA</b> 10</p> <p><b>INSTRUMENTOS</b> Encuesta  Interrogantes del 1 al 25</p>

<p>Indacochea Lozano – Huacho 2019? ¿De qué manera el vestuario influye en las buenas prácticas de manipulación de alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019? ¿De qué manera la higiene influye en las buenas prácticas de manipulación de los alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea</p>	<p>uso del vestuario en las buenas prácticas de manipulación de los alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019. Explicar la influencia de la higiene en las buenas prácticas de manipulación de los alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019.</p>	<p>buenas prácticas de manipulación de alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea Lozano – Huacho 2019 La higiene influye en las buenas prácticas de manipulación de los alimentos en los kioscos escolares del colegio Mercedes Indacochea</p>			
---	---	---	--	--	--

--	--	--	--	--	--

**ANEXO 2**

**ENCUESTA**

**INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN PARA EL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN: “APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS EN LOS KIOSCOS ESCOLARES DEL COLEGIO MERCEDES INDACOCHEA – HUACHO 2019”**

Sr.(a) concesionario del kiosco del colegio Mercedes Indacochea Lozano, la presente encuesta que le hago es para un trabajo de investigación por lo cual le pido que responda a las interrogantes que le formulo con un (SI) o un (NO) en función a la verdad.

1. ¿Has sido participe en una demostración sobre la correcta manipulación de alimentos y el correcto proceso de (Lavado de manos)

Si  No

2. ¿Cuentas con una constancia de capacitación sobre alimentos?

Si  No

3. ¿estas libre de alguna enfermedades infecto-contagiosas, comprobados por exámenes y analisis de laboratorios?

Si  No

4. ¿El Kiosco donde trabajas es de material resistente y tiene instalaciones eléctricas seguras?

Si  No

5. Cuenta el kiosco donde trabajas con el piso liso y este se encuentra en buen estado de conservación, tiene alguna protección de evitar el ingreso de

roedores o insectos?

Si

No

6. ¿El kiosco donde trabaja posee los medios adecuados para el lavado de manos? (Jabón, agua y toalla) y se encuentra en óptimas condiciones higiénicas?

Si

No

7. ¿En el kiosco donde trabajas los contenedores de basura se le colocan bolsas internas y tiene tapa?, se lavan diariamente al desechar los residuos?

Si

No

8. ¿Los contenedores de basura están ubicados lejos de focos contaminantes como: servicios higiénicos, olores pestilentes, vertederos de residuos industriales?

Si

No

9. ¿Conoces las buenas prácticas de los momentos oportunos para un correcto lavado de manos?

Si

No

9. Las preparaciones que se realizan en el kiosco dónde trabajas se hacen en condiciones higiénicas adecuadas?

Si

No

11. Los alimentos que vendes en el kiosco donde trabajas los manipulas directamente con tus manos para entregarlas?

Si  No

12. ¿En el kiosco donde trabajas recibes el dinero y a la vez entregas los alimentos?

Si  No

13. ¿En el puesto donde trabajas se mantienen las vitrinas de exhibición y los envases de los alimentos en buenas condiciones de higiene?

Si  No

14. ¿En el kiosco donde trabajas cuentan con equipos para conservar los alimentos (refrigerador, congelador o conservador) y estos se encuentra en buen estado de higiene?

Si  No

15. ¿En el puesto donde trabajas los utensilios, vasos, ollas, tablas, vaso licuadora, se encuentran protegidos contra insectos y polvo y son almacenados en un lugar libre de contaminación?

Si  No

16. ¿En el kiosco donde trabajas utilizas la indumentaria adecuada como mandil, chaqueta y gorro?

Si  No

17.¿En el kiosco donde trabajas ofreces alimentos saludables recomendados para su expendio según la RM 908-2012 puesto donde trabajas ofreces alimentos saludables - MINSA?

Si

No

18.¿En el kiosco donde trabajas ofrecen a los alumnos agua mineral o sin gas, al igual que bebidas bajas en azúcar como refrescos naturales.

Si

No

19.¿En el kiosco donde trabajas los alimentos industrializados cuentan con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente?

Si

No

20.¿En el kiosco donde trabajas los productos lácteos cuentan con vigencia para el consumo y estos están en un buen estado de conservación?

Si

No

21.¿La institución educativa donde se encuentra tu kiosco se desarrollan proyectos educativos para la promoción de una alimentación saludable?

Si

No

22.¿Sabes que es una contaminación cruzada?

Si

No

23.¿Te capacitas permanentemente sobre manipulación de alimentos?

Si

No

24.¿Cuentas con carnet de salud?

Si

No