

Nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene

por Carla Rios Osto

Fecha de entrega: 13-dic-2022 10:26a.m. (UTC-0500)

Identificador de la entrega: 1980231395

Nombre del archivo: Tesis_RIOS_OSTOS_CARLA_Final.docx (5.7M)

Total de palabras: 18927

Total de caracteres: 105607

UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN
FACULTAD DE BROMATOLOGIA Y NUTRICION
ESCUELA PROFESIONAL DE BROMATOLOGIA Y NUTRICION



BORRADOR DE TESIS

3
“**RELACION ENTRE EL NIVEL DE CONOCIMIENTO Y APLICACIÓN DE LAS**
BUENAS PRACTICAS DE **1** **HIGIENE EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS DE**
LOS COMEDORES POPULARES DEL DISTRITO DE HUARAL, 2021”

PRESENTADO POR:

RIOS OSTOS, CARLA ENRIQUETA

**PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN
BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

ASESORA:

Dra. BETTY PALACIOS RODRÍGUEZ

HUACHO, PERÚ
2021

3
“RELACION ENTRE EL NIVEL DE CONOCIMIENTO Y APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS DE LOS COMEDORES POPULARES DEL DISTRITO DE HUARAL, 2021”

MIEMBROS DEL JURADO EVALUADOR:

**Dra. MARIA DEL ROSARIO FARROMEQUE MEZA
PRESIDENTE**

**Dra. JULIA DELIA VELASQUEZ GAMARRA
SECRETARIA**

**Lic. RUBEN GUERRERO ROMERO
VOCAL**



Dra. Betty Palacios Rodriguez

**Dra. BETTY MARTHA PALACIOS RODRÍGUEZ
ASESOR**

DEDICATORIA

A Dios que siempre está presente en mi vida guiando mis pasos, dándome sabiduría, paciencia, salud y vida. Y colocando en mi sendero a grandes personas que me ayudan y motivan a ser mejor cada día.

A la mujer más fuerte y aguerrida que conozco en este universo, mi madre Delicia Ysabel OstosQuiñones.

A mis queridos hermanos Yanina, Gian, mis amados sobrinos Gabriel, Emiliano y Mara, y mi familia en general,.

A Nataly mi hermanita que aunque ahora ya no está conmigo físicamente siempre está en mi mente y corazón, fue y siempre será mi más grande inspiración para luchar y hacer realidad mis sueños.

A mi asesora Betty por compartir sus conocimientos a lo largo de la carrera universitaria ayudándome en cada etapa del trabajo.

A la persona más especial en mi vida, Carlos Gonzales Colan por motivarme e impulsarme a superarme cada día, por enseñarme tantas cosas y apoyarme en el desarrollo de esta tesis, que sin su ayuda no se hubiese podido terminar.

A mi conejo DIFER por haberme acompañado en mis años universitarios, por estar en mis días felices y grises, porque con solo verlo siento que no estoy sola y que donde vaya él siempre estará conmigo, te amo mi pequeño ángel con orejas largas y colita de algodón.

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión, Facultad de Bromatología y Nutrición, que por intermedio de sus docentes nos brindaron sus conocimientos, valores y las herramientas para sobresalir personal y laboralmente.

A mi asesora Betty Palacios Rodríguez por orientarme paso a paso dedicando su tiempo a estesis, su valiosa guía y asesoramiento hicieron posible la elaboración de esta investigación

A cada uno de mis maestros (as) por sus enseñanzas brindadas, las cuales son base fundamentalde mi crecimiento profesional y en especial a mi profesora Brunilda a quien le agradezco por siempre haber confiado en mis capacidades.

ÍNDICE

DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTO	iv
ÍNDICE	v
RESUMEN	vii
ABSTRACT.....	x
INTRODUCCIÓN	xi
CAPITULO I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	12
1.1 Descripción de la realidad problemática	12
1.2 Formulación del Problema	14
1.2.1 Problema General	14
1.2.2 Problemas Específicos	14
1.3 Objetivos de la Investigación	15
1.3.1 Objetivo General	15
1.3.2 Objetivos Específicos	15
1.4 Justificación de la Investigación	16
1.5 Delimitación del Estudio	16
1.5.1 Delimitación espacial	16
1.5.2 Delimitación temporal.....	16
1.5.3 Delimitación teórica	17
1.6 Viabilidad del estudio	17
CAPITULO II	18
MARCO TEÓRICO.....	18
2.1 Antecedentes de la Investigación	18
2.1.1 Nacionales	18
2.1.2 Internacionales	19
2.2 Bases Teóricas	22

2.4.1	Hipótesis General	31
2.4.2	Hipótesis Específica	31
2.4.3	Operacionalización de Variables.....	31
CAPITULO III.....		33
METODOLOGÍA		33
3.1	Diseño Metodológico	33
3.2	Población y Muestra	34
3.3	Técnicas e instrumentos de Recolección de Datos	36
3.4	Técnica para el Procesamiento de la Información	36
3.5	Matriz de Consistencia.....	37
CAPITULO IV		40
RESULTADOS.....		40
4.1	Análisis de los resultados	40
4.2	contrastación de hipótesis	44
CAPITULO V		49
DISCUSIÓN		49
5.1	Discusión de los Resultados.....	49
CAPITULO VI.....		53
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....		53
6.1	Conclusiones	53
6.2	Recomendaciones	54
REFERENCIAS		56
ANEXOS		63

ÍNDICE DE TABLAS

7	Tabla 1 Conocimiento ¹ de las buenas prácticas ¹ de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral.....	40
2	Tabla 2 Conocimiento ² de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares en relación a la dimensión adquisición de alimentos	40
2	Tabla 3 Conocimiento ² de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares en relación a la dimensión almacenamiento y conservación de alimentos.....	41
2	Tabla 4 Conocimiento ² de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares en relación a la dimensión preparación de alimentos	41
2	Tabla 5 Conocimiento ² de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares en relación a la dimensión servido de alimentos	42
1	Tabla 6 Aplicación de las buenas prácticas de ¹ higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral.....	42
2	Tabla 7 Aplicación ² de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares en relación a la dimensión adquisición de alimentos	42
2	Tabla 8 Aplicación ² de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares en relación a la dimensión almacenamiento y conservación de alimentos.....	43
2	Tabla 9 Aplicación ² de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares en relación a la dimensión preparación de alimentos	43
2	Tabla 10 Aplicación ² de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares en relación a la dimensión servido de alimentos	44
2	Tabla 11 Pruebas de normalidad de Shapiro – Wilk	44

Tabla 12 ³ <i>Relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión adquisición de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021</i>	45
Tabla 13 ² <i>Relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión almacenamiento y conservación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021</i>	46
Tabla 14 ³ <i>Relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión preparación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021</i>	47
Tabla 15 ³ <i>Relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión servido de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021</i>	47
Tabla 16 ³ <i>Relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021</i>	48

RESUMEN

³ El **objetivo:** Determinar la relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de ²⁰ alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral. **Metodología:** Estudio no experimental, correlacional, cuantitativo. Se encuestaron a 43 ¹ madres de familia que elaboran en los comedores populares. **Resultados:** Predomino un nivel regular (51,20%) en conocimientos sobre lugares de adquisición, selección, protección y almacenamiento del alimento; un nivel regular (41,90%) en la apropiada prácticas de inocuidad durante el proceso de manipulación de alimento, y un nivel bajo (39,59%) entre ambas variables confirmado con un coeficiente de R de Pearson igual a 0,854 y una probabilidad inferior al 5%. **Conclusión:** Conocer las diferentes medidas de manipulación de los alimentos, desde la adquisición hasta el servido, permite ejecutar en forma adecuada las prácticas de inocuidad en los comedores populares, reducir el riesgo en la salud y fomentar una nutrición saludable

Palabras clave: Prácticas de higiene, inocuidad, nutrición, comedores populares.

ABSTRACT

Objective: To determine the relationship between the level of knowledge and application of good hygienic practices in food handling in soup kitchens in the district of Huaral. **Methodology:** Non-experimental, correlational, quantitative study. Forty-three mothers who prepare food in the soup kitchens were surveyed. **Results:** There was a predominance of a regular level (51.20%) in knowledge about places of acquisition, selection, protection and storage of food; a regular level (41.90%) in appropriate food safety practices during the food handling process, and a low level (39.59%) between both variables confirmed with a Pearson's R coefficient equal to 0.854 and a probability of less than 5%. **Conclusion:** Knowing the different food handling measures, from acquisition to serving, allows the proper execution of food safety practices in soup kitchens, reducing health risks and promoting healthy nutrition.

Keywords: Hygiene practices, safety, nutrition, soup kitchens.

INTRODUCCIÓN

La venta de alimentos cada vez ha sido una de las principales contribuciones económicas para una gran cantidad de personas, puesto que, es su fuente de ingresos, sin embargo, es indispensable que se cuente con un conocimiento eficiente y adecuada sobre las buenas prácticas de higiene desde que se inicia con la manipulación hasta el momento de entrega a los individuos para su consumo (Torre et al., 2018). Por lo expuesto, se debe tener especial cuidado sobre todo si los alimentos son distribuidos a comedores populares que brinda sustento alimenticio a la población vulnerable, es por ello; que se realizó el presente estudio, el cual se encuentra constituido por los apartados siguientes:

El **capítulo I**, describe el **planteamiento del problema**, con **una** breve descripción de la realidad problemática, formulación de problema, **el objetivo general y específicos**. Además, **de la justificación, delimitación, y viabilidad del estudio**.

El **capítulo II**, muestra el **marco teórico**, conformado por los antecedentes a nivel nacional e internacional, las bases teóricas para ambas variables, la hipótesis general y específica, **la operacionalización de variables**.

El **capítulo III**, indica la **metodología de la investigación** compuesta **por el** diseño, la población **y** muestra, las técnicas **de** recolección **de** datos y su procesamiento, además de la matriz de consistencia con las dimensiones e indicadores de cada variable.

En el **capítulo IV**, se evidencia los resultados obtenidos después de haberse recopilado la información, aprobar la hipótesis y corroborada por la prueba estadística.

En el **capítulo V**, se desarrolló la discusión de todos los resultados, en comparación con otros estudios mencionados en los antecedentes y las principales teorías en cada variable como medio de sustentación.

Para finalizar se presentó el **capítulo VI**, donde **se formularon las conclusiones y recomendaciones** del análisis, las **referencias y anexos** como medio de prueba en la investigación.

CAPITULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 Descripción de la realidad problemática

En el sector de industrias alimentarias, se evidencia que, cada año, más de 4 millones de canadienses sufren intoxicación alimentaria (también conocida como enfermedad transmitida por alimentos o enfermedad relacionada con los alimentos). Los síntomas suelen incluir náuseas, vómitos, diarrea, dolor de estómago y fiebre. Por lo general, las personas se recuperan rápidamente sin complicaciones duraderas, pero en algunos casos, pueden ocurrir complicaciones graves, incluida la muerte (Government of Canada, 2021).

³⁵ La higiene en la manipulación de alimentos se refiere a una cuestión esencial de salud pública para proteger o prevenir ¹² las enfermedades causadas por alimentos no inocuos debido a la falta de buena calidad desde la producción hasta el consumo. ⁴³ Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) son de importancia para la salud pública tanto en los países desarrollados como en los países en desarrollo (Zanin et al., 2017).

Aproximadamente ³⁶ 600 millones de personas se enferman cada año debido al consumo de alimentos contaminados y aproximadamente 420.000 de estas víctimas mueren cada año. El consumo de alimentos contaminados se correlaciona con aproximadamente el 70% ¹⁹ de las enfermedades diarreicas en los países en desarrollo. La aparición de enfermedades transmitidas por los alimentos ¹⁹ es más común en los países en desarrollo debido a la falta de higiene, la falta de agua potable, el equipo de almacenamiento de alimentos contaminado e inadecuado y la falta de educación sobre seguridad alimentaria (Stratev et al., 2017).

Además, en los países de bajos ingresos, en particular, el brote de ETA es más grave debido a un saneamiento inadecuado, regulaciones de seguridad alimentaria insuficientes, estructuras reguladoras débiles, alimentos crudos inseguros, temperatura abusiva, infraestructuras de almacenamiento deficientes, cocción inadecuada, higiene personal deficiente, métodos de manipulación y ³⁴ contaminación cruzada de alimentos cocidos con alimentos crudos sin cocinar (Lema et al., 2020).

¹⁹ En la mayoría de los países en desarrollo, la higiene es importante ya que prevalecen las enfermedades que se pueden prevenir por higiene. En Etiopía, estas enfermedades representan el

80% de las enfermedades junto con otras enfermedades infecciosas y la desnutrición (Gebreyessus & Adem, 2018).

Los manipuladores de alimentos con una higiene personal deficiente y sin conocimiento de los problemas importantes ¹⁵ en la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos, que trabajan en establecimientos de alimentos, podrían ser fuentes potenciales de infecciones de muchos helmintos intestinales de protozoos y patógenos estrogénicos (Lema et al., 2020).

En Perú, la DIRESA (Dirección Regional de Salud), viene realizando su labor en pro del bien de salud pública, es por ello que, en Junín, ha clausurado un local por una inadecuada manipulación de los alimentos, además, no se contaba con un control de plagas y ni con los documentos de gestión adecuados (El Comercio, 2021).

La misma realidad se observa en el distrito de Huaral, donde existen escasas ¹¹ capacitaciones en las buenas prácticas de higiene en los comedores populares, la más destacada y evidenciada surgió en el 2015, dirigido a la madres para que evitaran la contaminación de los alimentos que son preparados para ser repartidos entre su población, se indicó además que las capacitaciones continuarían en el transcurso de todos los años, pero las deficiencias han sido notorias porque la población hasta el momento no tiene buenas prácticas de higiene (Melgarejo, 2015).

El Distrito de Huaral fue uno de los afectados por la Covid-19 pero sus autoridades han continuado ³⁸ con la entrega de alimentos a los 59 comedores populares durante todo el año después de haber atravesado por la crisis sanitaria, desde el 2021 se inició la entrega de víveres (Laos, 2022). Para que los comedores populares recibieran los alimentos estos debieron pasar por una inspección ya que antes solo se trataba de tener buenas prácticas de higiene, pero ahora también son realizados para que los ciudadanos no vayan a contagiarse del virus (Municipalidad Provincial de Huaral, 2021).

Los directivos se han visto en la obligación de programar capacitaciones en los últimos años debido a la Covid-19 las cuales han sido importante para que la población pueda recibir sus alimentos sin problema ya que por un tiempo esto no era posible por medios de seguridad sanitaria, una de las capacitaciones fue titulada Bioseguridad, higiene y desinfección que fue otorgado a los dirigentes de comedores populares por medios de salubridad que atiende a 3,500 personas (Sánchez, 2020).

Son pocas las capacitaciones que buscan como fin aumentar los conocimientos del personal en cuanto a buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos, pese a que se trata de cumplir con todas las prácticas establecidas, sin embargo, se nota que la persona encargada de la manipulación de alimentos en ocasiones presenta deficiencia con el descuido en el uso de guantes y escasa frecuencia en el lavado de manos, por ende se desarrollara la presente investigación titulada relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.

Promoviendo la participación de las personas encargadas de la entrega y distribución de los alimentos en los comedores populares para que conozcan las buenas prácticas de higiene que tienen que emplear para que los alimentos estén en buenas condiciones para su posterior consumo, las autoridades tienen que programar capacitaciones en un corto plazo cuyo fin es que las personas aprendan a cuidar de su salud como la del resto de la población.

1.2 Formulación del problema

1.2.1 Problema General

¿Cuál es la relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021?

1.2.2 Problemas Específicos

- a) ¿Cuál es el nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021?
- b) ¿Cuál es el nivel de aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021?
- c) ¿Cuál es la relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión adquisición de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021?

- d) ¿Cuál es la relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión almacenamiento y conservación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021?
- e) ¿Cuál es la relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión preparación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021?
- f) ¿Cuál es la relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión servicio de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021?

1.3 Objetivos de la Investigación

1.3.1 Objetivo General

Determinar la relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.

1.3.2 Objetivos Específicos

- a) Identificar el nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.
- b) Identificar el nivel de aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.
- c) Establecer la relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión adquisición de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.
- d) Establecer la relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión almacenamiento y conservación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.
- e) Establecer la relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión preparación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.

- f) Establecer la relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión servicio de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.

1.4 Justificación de la Investigación

El presente estudio muestra justificación teórica porque se dilucidará las teorías relacionadas al conocimiento y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos, cuyo análisis permitirá desarrollar aportes que contribuyan a la literatura registrada de la asociación entre ambas variables.

Desde la perspectiva metodológica, el estudio se enmarca en un diseño y enfoque que orienta al empleo de apropiados métodos de análisis de información y utilización de instrumentos pertinentes en la compilación de un acervo de datos, los cuales, poseen validación contenido o constructo y fiabilidad, por tanto, conformará un referente en el desarrollo de estudios futuros.

De manera práctica, el estudio arrojará una serie de hallazgos que propiciará el diseño de estrategias y/o programas enfocados a difundir una cultura de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, con el fin de reducir la tasa de morbilidad provocada por la ingesta de alimentos infectados y deficiente calidad del servicio, lo cual, contribuya al fomentar el bienestar de la población beneficiaria, además de la inocuidad alimentaria.

A nivel social, el estudio pretende beneficiar a los comensales que asisten a los comedores populares situados en el distrito de Huaral, además de fortalecer los conocimientos respecto a las prácticas de inocuidad de los alimentos en las madres de familias encargadas por sus implicancias en la ejecución de procedimientos adecuados en la higiene del mobiliario, instalaciones y alimentos provistos, a fin de enfatizar una adecuada cultura alimenticia orientada al bienestar y prevención de enfermedades derivadas por la escasa pulcritud e inapropiada conservación de los mismos.

1.5 Delimitación del estudio

1.5.1 Delimitación espacial

El presente estudio se desarrollará en los diferentes comedores populares situados en el distrito de Huaral perteneciente a la provincia de Huaral con ubicación en la región de Lima.

1.5.2 Delimitación temporal

Se efectuará entre los meses de noviembre del 2021 a enero del 2022, en el transcurso del periodo indicado se realizará la formulación del problema, establecimiento de los

objetivos, diseño o elección de los instrumentos a emplear, selección de la muestra sujeta a análisis, entre otros aspectos involucrados en el desarrollo del estudio.

1.5.3 Delimitación teórica

Se enfocará el análisis en modelos teóricos de conocimiento y su asociación con la aplicación de buenas prácticas de ¹higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares, con la finalidad de desarrollar aportes teóricos a la temática.

1.6 Viabilidad del estudio

1. El estudio es viable y cuenta con 43 colaboradoras provenientes ¹de los comedores populares situados en el distrito de Huaral.
2. Se dispone de ²⁶recursos humanos, materiales y financieros para realizar la investigación
3. La consecución del permiso pertinente de la municipalidad de Huaral que propició la ejecución de las encuestas dirigidas a 43 comedores localizados en el distrito de Huaral. (Ver Anexo N°4).
4. ²⁶No existen problemas éticos morales en el desarrollo de la investigación.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la investigación

2.1.1 Nacionales

Tito (2021) en su estudio estableció como objetivo establecer la asociación entre el nivel de conocimiento con las prácticas de manufactura realizadas por las socias pertenecientes a los comités del programa de complementación alimentaria de la Municipalidad Provincial de Puno, por ello, su metodología se enmarcó en un diseño no experimental de nivel correlacional de tipo sustantiva descriptiva con corte transversal que empleó cuestionario junto a una lista de cotejo dirigidos a una muestra comprendida por 66 socias, cuyos resultados indican que el 100% de las socias partícipes registran un nivel de conocimiento alto y la ejecución de adecuadas prácticas de manipulación de los alimentos antes de la preparación se evidenció en 57,6% de las socias, durante la preparación sólo 83,2% desarrollaron apropiada aplicación y posterior a la preparación el 60,8% demostró la realización de prácticas correctas, asimismo, se reportó una asociación entre ambas variables porque arrojó un coeficiente de correlación de Rho de Spearman sujeto a una probabilidad inferior al 5%. En conclusión, un mayor nivel de conocimiento de una adecuada manipulación de los alimentos propiciará la ejecución de adecuadas prácticas durante el proceso que permitirá prevenir la transmisión de enfermedades alimentarias.

Portillo (2019), en su estudio orientó su objetivo principal en identificar el nivel de cumplimiento de prácticas higiénicas aplicadas en la preparación de alimentos por la Asociación de Comerciantes 18 de setiembre de Carabayllo, por ello, su metodología se enmarca en un enfoque cuantitativo de diseño no experimental de tipo descriptivo que utilizó una guía de entrevista junto a una ficha de vigilancia sanitaria dirigida a una muestra comprendida por 33 vendedores, cuyos resultados señalan el predominio de un nivel de cumplimiento no aceptable de las prácticas de higiene durante el proceso de manipulación de alimentos en 82%, incumplimiento de prácticas adecuadas en el uso de alimentos en 52%, asimismo, se reportó la existencia de incumplimiento de higiene personal en 73%, no

acatamiento de las normas de higiene en enseres y ambiente en 91%, además de cumplimiento no aceptable de buenas prácticas de manipulación de alimentos en 67%. En conclusión, gran número de los vendedores que expenden comida pública prescinden de cumplir protocolos, normas y prácticas de higiene durante el proceso de preparación de alimentos, lo cual, representa un verdadero desafío en la salud pública y calidad de vida.

Torres & Moori (2018), en su estudio buscó conocer cuál es la relación que existe entre los conocimientos, actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica. Para lo cual, se sustentó en un estudio descriptivo y a la vez correlacional, aplicándose los cuestionarios a 125 manipuladores de Miraflores y 125 de Lurigancho-Chosica. Como resultados de ello, se evidenció que, tanto en Miraflores como en Lurigancho-Chosica, los conocimientos fueron altos en un 70,4% y 59,2%, respectivamente, la aplicación por su parte, obtuvo valoración alta en un 97,6% y 54,4%, en los casos respectivos. Concluyéndose que, no existe relación entre los conocimientos y la aplicación de las buenas prácticas.

Leyva (2017) en su estudio investigación propuso determinar en qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos es aplicado en los comedores populares del Club de Madres de Huaycán, Lima, 2017. Para ello se basó en una metodología cuantitativa de tipo descriptivo y diseño no experimental, aplicándose cuestionarios y ficha de técnica a 148 madres de familia. Como resultados se obtuvo que, en cuanto a conocimientos, el nivel alcanzado fue el óptimo, mientras que, en la aplicación se encontraron niveles medios.

2.1.2 Internacionales

Moghnia et al. (2021), evaluaron los conocimientos sobre seguridad alimentaria y el cumplimiento de las prácticas de higiene de los establecimientos alimentarios dentro de los establecimientos alimentarios (mediante un cuestionario estructurado). Se llevó a cabo un estudio transversal de mayo de 2016 a marzo de 2018 sobre las HF que trabajan en entornos comunitarios y sanitarios. Un total de 405 profesionales sanitarios, incluido el 44,9% y el 55,1%, trabajaban en entornos comunitarios y sanitarios, respectivamente. La mayoría, 84,7%, eran hombres con una proporción de 5,5: 1. La mayoría de ellos, el 84,4%, tenía

educación secundaria o superior. Un mayor número, 44%, de las HF se encontraban en el tramo de edad de 29 a 39 años. Hasta el 95,6% de ellos se sometieron a un chequeo médico periódico, 44 demostraron actitudes inseguras, 9 % que utilizaron los mismos guantes de mano al manipular carne cruda y alimentos frescos. Además, el 42% se fue a casa con sus uniformes. La puntuación de la evaluación de la higiene fue del 95,8%. En general, los profesionales sanitarios tienen el conocimiento adecuado y el cumplimiento de las prácticas de seguridad alimentaria. Se recomienda que se brinde capacitación regular y continua sobre prácticas higiénicas y técnicas adecuadas de inocuidad alimentaria a todos los hogares para garantizar la inocuidad alimentaria.

³ Tuglo et al. (2021), en su estudio buscaron evaluar el conocimiento, la actitud y las prácticas de higiene (CAP) de la seguridad alimentaria entre los manipuladores de alimentos cocinados en la calle (SCFH) en el distrito de North Dayi, Ghana. Este fue un estudio descriptivo transversal realizado en 407 SCFH en el distrito de North Dayi, Ghana. Las Cinco claves para una alimentación más segura para los manipuladores de alimentos de la Organización Mundial de la Salud y un cuestionario estructurado previamente probado se adaptaron para la recopilación de datos entre los SCFH estacionarios a lo largo de las calles principales. Para calcular el poder de las relaciones observadas se utilizaron parámetros significativos como el nivel educativo, el ingreso mensual promedio, los SCFH registrados y el curso de capacitación en seguridad alimentaria en modelos de regresión logística bivariados y multivariados. Obteniéndose como resultados que, la mayoría 84,3% de los SCFH eran mujeres y el 56,0% no había asistido a un curso de capacitación en seguridad alimentaria. Este estudio mostró que el 67,3%, 58,2% y 62,9% de los SCFH tenían buenos niveles de CAP de seguridad alimentaria, respectivamente. Aproximadamente el 87,2% mostró una buena actitud de separar la comida cruda y preparada antes del almacenamiento. El buen conocimiento de la seguridad alimentaria fue 2 veces mayor entre los SCFH registrados en comparación con los no registrados [cOR = 1,64, p = 0,032]. Los SCFH con educación secundaria fueron 4 veces buenos en las prácticas de higiene de la seguridad alimentaria comparadas con la falta de educación [aOR = 4.06, p = 0.003]. Los SCFH registrados fueron 8 veces buenos en las prácticas de higiene de seguridad alimentaria en comparación con los no registrados [aOR = 7,50, p <0,001]. Lo extraño para las buenas prácticas de higiene de la inocuidad de los alimentos se encontró

6 veces entre los SCFH que tenían capacitación en cursos de inocuidad de los alimentos comparado con los que no lo habían hecho [aOR = 5,97, p <0,001]. Concluyéndose que, más de la mitad de los SCFH tenían buenos niveles de CAP de seguridad alimentaria. Registrarse como SCFH se asoció significativamente con un buen conocimiento y prácticas de higiene de la seguridad alimentaria.

Letuka et al. (2021), en su estudio plantearon dar a conocer acerca de la seguridad alimentaria y las prácticas de higiene de los manipuladores de alimentos en la vía pública y percepciones de los consumidores sobre la venta ambulante de alimentos en Maseru, Lesotho. Para ello, se sustentó en un estudio descriptivo, aplicándose una encuesta alrededor de las filas de taxis entre 48 manipuladores de alimentos y 93 consumidores utilizando un cuestionario semiestructurado para evaluar los conocimientos, actitudes y prácticas de los manipuladores de alimentos, un cuestionario abierto para obtener las percepciones del consumidor y una lista de verificación de observación. Obteniéndose como resultados que, la mayoría de los manipuladores de alimentos fueron mujeres (60%) y solo los hombres (40%). La edad media fue de $35,5 \pm 10,3$ y $28,2 \pm 9,9$ respectivamente para vendedores ambulantes y consumidores. Hubo una diferencia estadísticamente significativa en el conocimiento entre los proveedores capacitados y no capacitados (p = 0040). En promedio, se consideró que la población de proveedores que participó en este estudio tenía un conocimiento deficiente (puntuaciones <50%) de la seguridad alimentaria, ya que obtuvo una puntuación de $49\% \pm 11$, mientras que se consideró que el 84% de los encuestados tenía actitudes positivas hacia la seguridad alimentaria. Solo el 6% de los consumidores informaron que nunca compran alimentos que se venden en la calle, principalmente debido a problemas de higiene. La lista de verificación de observación mostró que los vendedores operaban en condiciones antihigiénicas y que había escasez de suministro de agua limpia y de instalaciones para lavarse las manos.

Rodríguez y Fernández (2020), en su estudio propuso como objetivo identificar el nivel de conocimiento y su asociación con la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en la feria de Simoca desarrollada en Tucumán en el periodo el 2018, por ello, su metodología contempla un enfoque cuantitativo de diseño no experimental de nivel correlacional que empleó un cuestionario junto a una lista de chequeo dirigido a una muestra compuesta por 20 personas propietarias de cada puesto presente en la feria, cuyos

resultados señalan que el 65% de los encuestados mostró alto grado de conocimiento y el porcentaje restante un nivel medio, asimismo, se registró escasa aplicación de las buenas prácticas de manipulación de los alimentos porque el 100% de los individuos no optan por la ejecución de una adecuada aplicación, asimismo, se estableció la ausencia de asociación entre las variables de análisis. En conclusión, la falta de participación del sistema sanitario en el desarrollo de capacitaciones, incorporación de mayores controles y constantes evaluaciones conllevan a incrementar los riesgos de contraer enfermedades transmitidas por alimentos pese al conocimiento de las medidas a efectuarse.

2.2 Bases teóricas

Teoría de conocimiento y aplicación

El modelo conceptual seleccionado en este estudio es CAP, un modelo que demostró la importancia del conocimiento y la actitud en las prácticas de respaldo (aplicación). El modelo CAP aboga por que, si se proporciona conocimiento a las personas o consumidores, las prácticas de higiene alimentaria podrían mejorarse (Zanin et al., 2017) y si se adopta una actitud positiva hacia la seguridad alimentaria, la calidad de los alimentos o la integridad de los alimentos, esto sería conducir a una mayor conciencia de la seguridad alimentaria al comprar y preparar alimentos en casa. Aunque se ha sugerido que este modelo se basa únicamente en el supuesto de que el conocimiento es el principal precursor del cambio de comportamiento y no tiene en cuenta las influencias culturales, sociales y ambientales (Redmond & Griffith, 2003), estudios recientes han demostrado su importancia para priorizar acciones de planificación y formación (Baser et al., 2017; Zanin et al., 2017).

Higiene

Muchos factores sirven para socavar la higiene de los alimentos. La calidad higiénica de los alimentos se ve influida negativamente por la compra de alimentos de baja calidad o rancios, el almacenamiento de alimentos en condiciones inadecuadas, la cocción de grandes cantidades de alimentos, más de lo necesario, y dejarlos reposar en ambientes inapropiados, el almacenamiento de alimentos crudos y cocidos juntos y preparar, cocinar y almacenar alimentos utilizando métodos

incorrectos (Yiğit & Duran, 1997). Si los alimentos se contaminan en cualquier etapa, desde la producción hasta el consumo, la higiene de los alimentos se ve comprometida, dependiendo de la temperatura, la humedad y los valores de pH del entorno en el que se almacenan, y los alimentos se vuelven potencialmente dañinos para la salud humana. Una infección o intoxicación causada por el consumo de un alimento o bebida contaminada se denomina intoxicación alimentaria (Bas, 2004). Las causas de la intoxicación alimentaria se clasifican en microorganismos, parásitos, sustancias químicas, toxinas alimentarias creadas naturalmente, toxinas de pescado creadas naturalmente, trastornos metabólicos, reacciones alérgicas y sustancias radiactivas (Tayfur, 2009).

Alimentos inocuos como el inverso del riesgo alimentario: la probabilidad de no sufrir alguna amenaza después del consumo de alimentos. La alimentación segura se considera un concepto de importancia central porque desempeña una función esencial de salud pública. Aunque la contaminación de los alimentos puede ocurrir en cualquier etapa de la cadena alimentaria, los manipuladores de alimentos tienen un papel importante para frenar la propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos. De hecho, informes anteriores han implicado a los manipuladores de alimentos y alimentos inadecuados, las prácticas de producción de alimentos en la cocina doméstica, el equipo contaminado, etc., como una fuente importante de la mayoría de estos casos. Otras características que se han mencionado como factores que contribuyen a las enfermedades transmitidas por los alimentos incluyen el almacenamiento inseguro de alimentos (temperatura y tiempo), la mala higiene personal y los alimentos de fuentes inseguras (Akintaro, 2012).

Buenas prácticas de manipulación en la higiene

La Comisión del Codex Alimentarius (CAC) define la higiene de los alimentos como "condiciones y medidas que son esenciales para la producción, procesamiento, almacenamiento y distribución de alimentos destinados a garantizar un producto sano, sano y apto para el consumo humano". Estas medidas y condiciones son de hecho un conjunto complejo de actividades, que parten de las etapas de producción con buenas prácticas agrícolas (BPA); de la selección de plántulas sanas sin adulterar (para plantas) y animales jóvenes sanos para la cría de animales. El uso de plaguicidas, fertilizantes, suelo, agua, piensos y medicamentos veterinarios debe usarse

según lo dispuesto por las regulaciones para evadir la contaminación residual en las plantas y animales (Iro, et al., 2020).

Shiklomanov (2000) concibe la higiene de los alimentos como un campo científico que explica la manipulación, preparación y almacenamiento de alimentos de tal forma que inhiben las enfermedades transmitidas por los alimentos. La inocuidad de los alimentos es un término más amplio que incluye prácticas asociadas con el etiquetado de alimentos, la higiene de los alimentos, los aditivos alimentarios y los residuos de plaguicidas, así como las políticas sobre biotecnología y alimentos, y las directrices para la gestión de los sistemas gubernamentales de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos. La higiene alimentaria es una parte integral de la seguridad alimentaria.

Conocimiento de buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.

El conocimiento ha sido descrito por Thanh (2015) como “un proceso complejo de recordar, relacionar o juzgar una idea o fenómeno abstracto”. Para profundizar, Nee & Sani (2011) afirmó que los autores alcanzaron un consenso general de que un buen nivel de conocimientos sobre inocuidad alimentaria entre los manipuladores de alimentos y la puesta en práctica eficaz de dichos conocimientos es invaluable para garantizar la producción segura de alimentos en cualquier establecimiento de alimentos. Además, es imperativo que los manipuladores de alimentos reciban capacitación en seguridad alimentaria y aumenten sus conocimientos sobre seguridad alimentaria.

El conocimiento es un predictor importante para involucrar a los adolescentes en procedimientos higiénicos de manipulación de alimentos (Mullan, et al., 2013). Otro estudio de consumidores (Ruby, et al., 2019), consistente con los anteriores, mostró que las mujeres con alto nivel de conocimiento demostraron buenas prácticas de seguridad alimentaria, en comparación con los hombres (Shori, 2017).

Adquirir conocimientos sobre seguridad alimentaria es fundamental, ya que podría minimizar potencialmente el brote de enfermedades transmitidas por los alimentos (Jianu & Golet, 2014). El nivel de conocimiento sobre seguridad alimentaria está relacionado con las actitudes y prácticas de los manipuladores de alimentos (Zanin et al., 2017).

Los manipuladores de alimentos tienen diferentes niveles de conocimiento sobre inocuidad alimentaria y, a veces, un nivel de conocimiento adecuado no se traduce en buenas prácticas de higiene al procesar y manipular productos alimenticios (García, 2013). Así, los programas de formación contribuyen al conocimiento sobre inocuidad alimentaria, aunque la adquisición de conocimientos no siempre resulta en cambios positivos en las buenas prácticas de manipulación (Cunha, et al., 2014).

Dimensiones del conocimiento ² de las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.

Adquisición de alimentos. ³⁵ Considera el nivel de conocimiento acerca de la contaminación de alimentos crudos, por lo cual, se deben comprar los alimentos de proveedores confiables, además, se debe garantizar de que se proporcionen y mantengan condiciones higiénicas durante el suministro y el transporte. (Hussaini, 2016)

Almacenamiento y conservación de alimentos. Considera el nivel de conocimiento acerca de los alimentos cocidos, los cuales no deben dejarse reposar a temperatura ambiente durante más de dos horas. Estos alimentos deben enfriarse rápidamente y mantenerse refrigerados, preferiblemente a una temperatura inferior a 5 °C. Los microorganismos pueden reproducirse muy rápidamente a temperatura ambiente. Las temperaturas inferiores a 5 °C y superiores a 60 °C hacen que la reproducción de microorganismos se ralentice o se detenga (Hussaini, 2016).

Preparación de alimentos. ²² Considera el nivel de conocimiento acerca de la etapa de procesamiento de alimentos es una de las etapas más importantes de la cadena alimentaria, y los responsables de realizar las tareas involucradas en esta etapa asumen responsabilidades importantes en la prevención de casos de intoxicación alimentaria (Walker, Pritchard, & Forsythe, 2003).

Servido de alimentos. Considera el nivel de conocimiento acerca de tener cuidado de la reproducción de bacterias, producción de esporas y toxinas, no se debe tocar los alimentos con las manos, la comida se debe servir caliente, ³⁹ y evitar el contacto entre alimentos crudos y recipientes sucios (Hussaini, 2016).

Aplicación de ¹ buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.

Según Jain (2014) y Campbell (2011), la aplicación involucra los conceptos de evaluación asociados con la forma en ¹⁷ que las personas piensan, sienten y se comportan, tratando de aplicar lo que conocen. Además, comprende las teorías de la consistencia cognitiva, las teorías del aprendizaje, las teorías funcionales y las teorías del juicio social que básicamente implican lo que sabes, cómo te sientes y qué haces (Simonson & Maushak, 2011).

Las prácticas antihigiénicas durante ¹⁶ la preparación y el almacenamiento de alimentos generan condiciones que permiten el crecimiento y la transmisión de patógenos transmitidos por los alimentos y otros microorganismos que pueden causar intoxicación alimentaria. Además, muchas enfermedades y brotes transmitidos por los alimentos se han atribuido a manipuladores de alimentos infectados y sus prácticas antihigiénicas de manipulación de alimentos. En un intento por mitigar este problema, se exige que los manipuladores de alimentos se sometan a pruebas de detección de enfermedades contagiosas antes de que se les permita trabajar en las instalaciones de alimentos. Sin embargo, los manipuladores de alimentos también pueden ayudar en el control de la incidencia de intoxicaciones alimentarias mediante un buen nivel de conocimientos, actitudes y prácticas, ya que participan directamente en la manipulación de alimentos (Zanin et al., 2017).

Las técnicas inadecuadas de producción, manipulación y preparación de alimentos tienen una influencia directa en la salud. Una enfermedad transmitida por alimentos es una enfermedad que suele ser de naturaleza infecciosa o tóxica, causada por agentes ⁵⁵ que ingresan al cuerpo a través de la ingestión de alimentos. Por ejemplo, fiebre tifoidea, diarrea, intoxicación alimentaria, infección estafilocócica, hepatitis A y E, amebiasis y disentería (Kushwah, et al., 2019).

Las principales fuentes que contribuyen a la contaminación microbiana son el lugar de preparación, los utensilios para cocinar y servir, las materias primas, el abuso de tiempo y temperatura de los alimentos cocinados y la higiene personal de los vendedores. ⁴⁸ La contaminación extrínseca de los alimentos puede ocurrir en cualquier punto de ⁴⁴ su recorrido desde el productor hasta el consumidor, especialmente los manipuladores de alimentos juegan un papel importante aquí. Los manipuladores de alimentos pueden transmitir una variedad de enfermedades, esto ha sido demostrado de manera más famosa por el caso notorio de "Typhoid Mary", un manipulador de alimentos que también era portador crónico de la corriente tifoidea, las estadísticas sobre enfermedades transmitidas por alimentos en varios países industrializados muestran que hasta el

60% de los casos puede deberse a técnicas deficientes de manipulación de alimentos y a alimentos contaminados que se sirven en establecimientos de servicio de alimentos (Pawar & Pawar, 2014).

Dimensiones de la aplicación de las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.

Adquisición de alimentos. Tener cuidado de la contaminación de alimentos crudos, por lo cual, se deben de comprar los alimentos de proveedores confiables, además, se debe garantizar de que se proporcionen y mantengan condiciones higiénicas durante el suministro y el transporte (Hussaini, 2016).

Almacenamiento y conservación de alimentos. Tener cuidado de los alimentos cocidos no deben dejarse reposar a temperatura ambiente durante más de dos horas. Estos alimentos deben enfriarse rápidamente y mantenerse refrigerados, preferiblemente a una temperatura inferior a 5 ° C. Los microorganismos pueden reproducirse muy rápidamente a temperatura ambiente. Las temperaturas inferiores a 5 ° C y superiores a 60 ° C hacen que la reproducción de microorganismos se ralentece o se detenga (Hussaini, 2016).

Preparación de alimentos. La etapa de procesamiento de alimentos es una de las etapas más importantes de la cadena alimentaria, y los responsables de realizar las tareas involucradas en esta etapa asumen responsabilidades importantes en la prevención de casos de intoxicación alimentaria (Walker, Pritchard, & Forsythe, 2003). El personal de procesamiento de alimentos debe incluir personas sanas que no tengan ninguna enfermedad y deben someterse a revisiones médicas periódicas. Se presenta la contaminación resultante de la higiene personal, por lo cual, se deben lavar las manos antes de tocar los alimentos a preparar, separar los alimentos crudos de los cocidos (Hussaini, 2016)

Servido de alimentos. Tener cuidado de la reproducción de bacterias, producción de esporas y toxinas, no se debe tocar los alimentos con las manos, la comida se debe servir caliente, y evitar el contacto entre alimentos crudos y recipientes sucios (Hussaini, 2016).

Comedores populares

Los comedores populares en el país se dieron a conocer desde el año 1992 en la Ley N° 25307, en el Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA), el cual era una

compensación social donde se priorizo las deficiencias de la disponibilidad de alimentos, sin embargo, no se tomó en cuenta el acceso a estos alimentos y que se utilicen de forma correcta los recursos, por lo que en el 2003 se efectuó la transferencia de dicho programa al ²⁵ Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social (MIMDES) que en la actualidad es el Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables (MIMP), encargándose de efectuar otorgar los beneficios a cada una de las Municipalidades para que sean distribuidos a su población que necesitaba de un apoyo para tener el acceso a los alimentos, efectuándose mediante la organización de comedores que se encontraban a cargo de un grupo de mujeres ⁹ quienes eran las que procesaban las comidas para su posterior distribución en sus localidades (Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social [MIMP], 2011).

Las mujeres son en gran proporción las encargadas de otorgar la alimentación a diario a toda la sociedad, por lo que han demostrado en todo momento que han sido y seguirán siendo las que provean los alimentos, es por ello que son las encargadas de los comedores populares desde muchos años atrás, son especialistas en brindar alimentos preparados con amor y solidaridad, al tener una agrupación para efectuar una ayuda mutua y continuar con su supervivencia han hecho que los comedores populares sea una red ⁴⁹ que tiene presencia en todo el país, la cual puede estar conformada de entre 30 a 60 mujeres que se encuentren en una situación de pobreza y que se encuentren en un mismo Distrito, los comedores populares no serían los mismo si no están organizados por mujeres comprometidas en otorgar una ayuda que sea para beneficio de toda su población que luchar por salir adelante cada día, porque todas trabajan con el fin de que las comidas que son preparadas (Ugaz, 2012).

Normas Legales de los Comedores Populares

Los comedores populares son promovidos por la Ley N° 25307 la cual se declaró como prioridad la preparación de alimentos con el apoyo de las madres con la implementación de comités con el fin de que se pueda organizar para que se distribuyan los alimentos adecuadamente (El Peruano, 2018). Aprobada por el Decreto Supremo N° 0.41-2002-PCM y fue modificada por el Decreto Supremo N° 041-2010-PCM (El Peruano, 2020).

Debido a la pandemia de Covid-19 se estipularon normativas en cuanto al almacenamiento y atención de los comedores populares en el país, es así como según el Ministerio de Desarrollo e

Inclusión Social (MIDIS, 2020), se establecieron guías para que los comedores brinden la atención durante y después de la emergencia sanitaria cumpliendo con cada una de las reglas estipuladas para los alimentos que con destinados para el consumo humano que son establecidas por el sector de Salud los cuales llegaron a ser:

En los centros de comedores populares antes de empezar con el funcionamiento los Gobiernos Locales deben iniciar con la entrega de los alimentos garantizando que se cumpla con la norma sanitaria obligatoria DS 007-98SA, RM0591-2008/MINSA RM N° 006-2015/MINSA, debido a que los productos distribuidos serán para el consumo humano y deben estar con las condiciones favorables para la salud.

Por la crisis sanitaria el lugar debe ser abierto en el cual se realice la entrega de forma ordenada en los horarios dispersos garantizando cumplir con ⁵⁶ el distanciamiento social de más de un metro entre las personas que se acercaran a solicitar su comida a los comedores populares por lo que es importante cumplir con la suficiente ventilación.

Las personas que realicen la preparación como las que efectuaran la entrega de los alimentos deben tener una limpieza en todo momento con ³⁰ el lavado de manos con agua y jabón, por la Covid-19 con mascarilla y guantes.

Los comedores deben tener una limpieza correcta y desinfección cada día que se realice las actividades, además de tener iluminación ya sea natural o eléctrica contar con los servicios básicos de agua y desagüe, almacén en el que se pueda almacenar los alimentos para evitar la contaminación de estos. En el caso de la preparación se tendrá tachos de basura para eliminar los residuos, kit de lejía, desinfectantes, baldes, escobas, trapeador, paños de limpieza y papel toalla.

Los comedores populares en todo momento deben estar limpio sin residuos alimentarios para evitar la presencia de roedores e insectos que puedan contaminar los alimentos preparados como los que se tienen en almacén puesto que tendrán un determinado tiempo en ese lugar para su consumo total.

Una de las entidades que regulan el funcionamiento de los lugares donde se otorgan alimentos a la población es ²³ la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) del Ministerio de Salud (MINSA, 2021), en la cual se elaboró una Norma Ministerial

N°157-2021/MINSA para que se cumpla con la higiene en todos los establecimientos donde se brinden comida como los comedores populares y para ello tienen que tener la certificación sanitaria que es otorgada por la Autoridad de Salud Regional o Nacional en buenas prácticas de acuerdo que se manipularan los alimentos, la higiene con las que serán manipuladas y el saneamiento de los lugares donde serán almacenados, procesados y entregados los alimentos.

Los comedores populares tienen una organización amplia por lo que hasta el momento cada vez las autoridades han deseado seguir con el apoyo incluso para que se desarrollen como comedores populares de emprendimiento para la producción de acuerdo a la Ley N° 30790 que fue aprobada por el Decreto Supremo N° 007-2019-MIDIS para el fomento de trabajo a los beneficiarios en especial a las madres y mujeres que pertenecen a la organización, cada vez los comedores populares están emergiendo en el país (El Peruano, 2022).

2.3 DEFINICIONES CONCEPTUALES

Alimentos. Se definen como un artículo temprano fabricado, vendido o representado para su uso como alimento o bebida para el consumo humano o cualquier artículo que entre o se use en la composición, preparación o conservación de cualquier alimento o bebida, es una necesidad básica importante. Su obtención, preparación y consumo son vitales para el sustento de la vida (Kubde, et al., 2016).

Establecimientos de servicio de alimentos. Son instituciones que sirven comidas ya preparadas a los consumidores. En su mayoría operan sobre una base comercial y ayudan a los trabajadores a sobrellevar el tiempo prolongado fuera de casa (Asiegbu & Igwe, 2017).

Manipulador de alimentos. Es una persona en el comercio de alimentos o alguien asociado profesionalmente con él, como un inspector, que en su trabajo rutinario entra en contacto directo con los alimentos en el curso de producción, procesamiento, envasado o distribución (Kubde, et al., 2016).

Comedores populares. Se refieren a planes de apoyo para combatir la miseria extrema en las áreas marginales y urbanas, y establecimientos poblados. Además el Programa Nacional de Apoyo Alimentario administró por primera vez estos programas y en el presente lo realizan las comunas (Peña & Salas, 2016).

Contaminación. Se refieren a componentes patógenos que son liberados en el ambiente de los recintos donde se elaboran los alimentos, los cuales se almacenan en diferentes divisiones del entorno en el suelo, agua, vegetales y animales. Asimismo entre los elementos tóxicos que más destacan son el denominado compuesto orgánico persistente COP y los metales. (Garcinuño, 2013)

2.4 FORMULACIÓN DE LA HIPÓTESIS Y VARIABLES

2.4.1 Hipótesis General

6
1
Existe una relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.

2.4.2 Hipótesis Específica

- 6
1
a) Existe una relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión adquisición de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.
- 6
1
b) Existe una relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión almacenamiento y conservación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.
- 6
4
c) Existe una relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión preparación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.
- 6
1
d) Existe una relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión servicio de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.

2.4.3 Operacionalización de Variables

Variables	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores
Conocimiento de las buenas prácticas de higiene.	Gama de información acerca de las medidas que garantizan la inocuidad de los alimentos, lo cual, involucra los procedimientos de desinfección y su aceptabilidad para el consumo humano (Mullan, et al., 2013).	Se medirá el nivel 14 conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.	Adquisición de alimentos. Almacenamiento y conservación de alimentos. Preparación de alimentos. Servido de alimentos.	Compra al proveedor Limpieza y desinfección Características organolépticas Transporte 1 alimentos Recepción de los alimentos Temperatura de conservación Técnica de conservación Almacenamiento de alimentos 1 uso personal Limpieza de los objetos que están en contacto con los alimentos Temperatura de cocción Pautas del servicio Limpieza del local comedor
Aplicación de las prácticas de higiene.	Las prácticas 16 anti-higiénicas durante la preparación y el almacenamiento de alimentos generan condiciones que permiten el crecimiento y la transmisión de patógenos transmitidos por los alimentos y otros microorganismos que pueden causar intoxicación alimentaria (Zanin et al., 2017).	Se medirá la correcta o 14 correcta aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.	Adquisición de alimentos. Almacenamiento y conservación de alimentos. Preparación de alimentos. Servido de alimentos.	Compra al proveedor Limpieza y desinfección Características organolépticas Transporte 37 alimentos Recepción de los alimentos Temperatura de conservación Técnicas de conservación Almacenamiento de alimentos 1 uso personal Limpieza de los objetos que están en contacto con los alimentos Temperatura de cocción Pautas del servicio Limpieza del local comedor

CAPITULO III**METODOLOGÍA****3.1 Diseño metodológico****3.1.1 Tipo de investigación**

El presente estudio se enmarca en un tipo básico porque orientó su propósito en describir y examinar el fenómeno de interés, con fines de generar aportes al conocimiento científico reportado hasta el momento respecto a la asociación del nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos efectuada por los comedores populares.

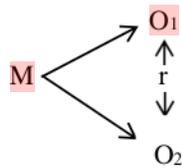
Asimismo, corresponde a una investigación sustantiva pues pretendió detallar la situación actual del fenómeno o hecho sujeto a análisis en un contexto específico, a fin de realizar contribuciones teóricas a la comunidad científica (Sánchez & Reyes, 2015).

3.1.2 Nivel de investigación

Concieme a un estudio de nivel correlacional porque pretendió establecer la asociación existente en dos o más variables en un determinado contexto, lo cual, implicó efectuar una medición de cada variable involucrada en el análisis para posteriormente cuantificar y determinar la vinculación entre ellas, a fin de corroborar las hipótesis sujetas a prueba (Hernández et al., 2014).

3.1.3 Diseño

El estudio se rigió por un diseño no experimental porque se realizó una compilación de una gama de datos del fenómeno de análisis en un contexto actual sin efectuar ninguna intervención de forma intencional que repercuta en el comportamiento de la variable dependiente. Asimismo, concierne a corte transversal pues se recogió un acervo de información en un momento dado (Hernández et al., 2014). De esta forma, se trabajó acorde con el siguiente esquema:



Donde:

M= Muestra elegida en el estudio o unidad de análisis.

O₁: Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos.

O₂: Aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos. R: Relación o asociación entre las variables involucradas en el estudio.

3.1.4 Enfoque

El estudio contempló un enfoque cuantitativo porque se efectuó el recojo de una serie de datos sujetos a medición numérica que empleó métodos estadísticos, con el propósito de someter a prueba la aceptación o descarte de la hipótesis formulada que propició la elaboración de una serie de generalidades en relación con los objetivos propuestos (Hernández et al., 2014).

3.2 POBLACIÓN Y MUESTRA

3.2.1 Área de estudio.

El estudio se efectúa en los comedores localizados en el distrito de Huaral pertenecientes a la provincia de Huaral con ubicación en el departamento de Lima. (Anexo 5)

3.2.2 Población

La población se conformó por 43 madres de familia que efectúan prácticas de manipulación de alimentos en los 43 comedores populares situados en el distrito de Huaral.

3.2.3 Tamaño de muestra

Se empleó una población muestral porque se seleccionó a la totalidad ¹ de las madres de familia que ejecutan labores en los comedores populares situados en el distrito de Huaral, es decir, el tamaño de la muestra se constituyó por 43 colaboradoras que trabajan en los diferentes comedores populares.

3.2.4 Selección de la muestra

La muestra se eligió a través de muestreo no probabilístico porque la selección de las colaboradoras provenientes ¹ de los comedores populares situados en el distrito de Huaral se estableció por medio de criterios establecidos por el investigador que prescindió de la aplicación de los métodos de probabilidad.

3.2.5 Criterios de selección

a) Criterios de inclusión

Colaboradoras que desarrollan labores directas ¹ en la manipulación de los alimentos en los comedores populares situados en el distrito de Huaral.

Colaboradoras de los comedores populares que están registrados en la municipalidad provincial de Huaral, quien otorgo la autorización para aplicar las encuestas. (Ver Anexo N°3).

Colaboradoras que laboran en los comedores populares con periodo de antigüedad mayor a 6 meses.

b) Criterios de exclusión

Trabajadoras que efectúan labores de compra y abastecimiento en los comedores populares del distrito de Huaral.

Colaboradoras con periodo de antigüedad laboral menor o igual a 6 meses.

3.3 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

3.3.1 Técnicas a Emplear

La técnica a emplear correspondió a la encuesta, en la cual, se manifestaron las preguntas que buscaron dar respuesta a los objetivos propuestos en una muestra a la misma vez.

3.3.2 Descripción de los Instrumentos

El instrumento a aplicar concernió al cuestionario, el cual constó de una serie de preguntas con ítem relacionados al conocimiento y aplicación de buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos. Detallándose un total de 17 ítems para cada una de las variables, bajo una escala Likert, donde se mostró los niveles requeridos en el análisis.

Para ello, se buscó obtener la confiabilidad de datos de los instrumentos realizados a través del alfa de Cronbach que arrojó un valor de 0.776 en el cuestionario orientado en analizar el nivel de conocimiento de buenas prácticas de higiene en las madres de familias encargadas de la preparación de potajes en los comedores populares, asimismo, se reportó un valor de 0.931 en el cuestionario correspondiente a prácticas de inocuidad de los alimentos realizadas.

Asimismo, dichos cuestionarios fueron validados previamente por 3 expertos del tema que evaluaron cada ítem en relación a criterios de claridad, coherencia, consistencia, suficiencia, precisión, entre otros que conllevaron a indicar la pertinencia de los mismos y garantizar la idoneidad del cuestionario en la medición de la variable sometida en análisis (Ver Anexo N°6).

3.4 Técnica para el procesamiento de la información

Para compilación una serie de datos se efectuó los siguientes procedimientos:

Se procedió a la elección de la muestra de estudio a través de los criterios establecidos por el investigador que propició compilar información de la unidad de análisis.

Se envió una carta de presentación a la municipalidad de Huaral para conseguir el permiso correspondiente para poder realizar las encuestas en los comedores populares. Se realizó visitas a los comedores populares situados en el distrito de Huaral, a fin de aplicar los cuestionarios acordes con el cronograma de actividades establecido. (Ver Anexo N°3 y 4).

Posteriormente, se procedió a evaluar los datos provenientes de los cuestionarios que propiciaron analizar el nivel de conocimiento, así como, la aplicación de las buenas prácticas de

¹ higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral por medio de tablas junto a figuras estructurados acorde con la norma de citación APA. 37

Habiéndose obtenido la información mediante ⁵ el instrumento de recolección de datos (encuesta), se analizó las variables ingresando a los softwares estadísticos Excel y SPSS v. 25, que permitió visualizar los porcentajes en tablas y gráficas para presentar la distribución de los datos; además se realizó las tabulaciones y cruces de variables que sean necesarios en relación con los objetivos, con sus respectivas precisiones porcentuales, ordenados de menor a mayor que facilitó la realización de las tablas y gráficos y los contrastes de hipótesis.

3.5 MATRIZ DE CONSISTENCIA

3 RELACION ENTRE EL NIVEL DE CONOCIMIENTO Y APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS DE LOS COMEDORES POPULARES DEL DISTRITO DE HUARAL, 2021 **1**

Problema	Objetivo	Hipótesis	Variables	Dimensiones	Indicadores	Metodología
¿Cuál es la relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021?	Determinar la relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.	Existe una relación significativa entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021		Adquisición de alimentos.	Compra al proveedor Limpieza y desinfección Características organolépticas Transporte de alimentos Recepción de los alimentos	Tipo y diseño de la investigación Tipo: Descriptivo correlacional Enfoque: Cuantitativo
Problemas específicos ¿Cuál es el nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021?	Objetivos específicos Identificar el nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.	Hipótesis específicas Existe una relación significativa entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión adquisición de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021	Conocimiento de las buenas prácticas de higiene	Almacenamiento y conservación de alimentos.	Temperatura de conservación Técnica de conservación Almacenamiento de alimentos	Diseño: No Experimental Corte: Transversal Población y muestra 43 madres de familia que laboran en 43 comedores populares situados en el distrito de Huaral.
¿Cuál es el nivel de aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021?	Identificar el nivel de aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.	Existe una relación significativa entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión almacenamiento y conservación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.		Preparación de alimentos.	Aseo personal Limpieza de los objetos que están en contacto con los alimentos Temperatura de cocción	Tamaño De Muestra: 43 colaboradoras que trabajan en los diferentes comedores populares.
Problema	Objetivo	Hipótesis	Variables	Dimensiones	Indicadores	Metodología

<p>¿Cuál es la relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión adquisición de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021?</p>	<p>Establecer la relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión adquisición de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.</p>	<p>6 Existe una relación significativa entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión preparación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.</p>	<p>Adquisición de alimentos.</p>	<p>Compra al proveedor Limpieza y desinfección Características organolépticas Transporte de alimentos Recepción de los alimentos</p>	<p>Técnicas e instrumentos: Encuesta/cuestionario</p>
<p>¿Cuál es la relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión almacenamiento y conservación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021?</p>	<p>Establecer la relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión almacenamiento y conservación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021</p>	<p>6 Existe una relación significativa entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión servicio de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.</p>	<p>Almacenamiento y conservación de alimentos.</p>	<p>Temperatura de conservación Técnica de conservación Almacenamiento de alimentos</p>	<p>Técnica de procesamiento de la información: Estadísticos descriptivos junto a estadísticos inferenciales (R de Pearson y Rho de Spearman)</p>
<p>¿Cuál es la relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión preparación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021?</p>	<p>Establecer la relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión preparación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021</p>	<p>Aplicación de las prácticas de higiene</p>	<p>Preparación de alimentos.</p>	<p>Aseo personal Limpieza de los objetos que están en contacto con los alimentos Temperatura de cocción</p>	
<p>¿Cuál es la relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión servicio de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021?</p>	<p>Establecer la relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión servicio de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.</p>		<p>Servido de alimentos.</p>	<p>Pautas del servicio Limpieza del local comedor</p>	

47
CAPITULO IV

RESULTADOS

4.1 Análisis de los resultados

Tabla 1

Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral

Niveles	f	%
Bajo	16	37,20%
Regular	22	51,20%
Alto	5	11,60%
Total	43	100,00%

Nota: f: frecuencia; %: porcentaje

En relación con la **tabla 1**, se muestra el predominio de un nivel regular de conocimientos respecto a las prácticas apropiadas de higiene en un 51,20%, seguido de un nivel bajo en un 37,20% por ignorar la serie de actividades a ejecutarse en la adquisición de los alimentos, conservación que impida su deterioro, además de requerimientos necesarios durante la preparación de los alimentos, sin embargo, sólo un 11,60% reportó un nivel alto de conocimientos.

Tabla 2

Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares en relación a la dimensión adquisición de alimentos

Niveles	f	%
Bajo	3	7,00%
Regular	27	62,80%
Alto	13	30,20%
Total	43	100,00%

Nota: f: frecuencia; %: porcentaje

En la **tabla 2** se reporta la prevalencia de un nivel regular de conocimientos relacionados a los aspectos de inocuidad exigidos en la adquisición de una gama de alimentos de calidad en un 62,80%, asimismo, el 7% mostró un nivel bajo por ignorar las características a presentar los lugares que expenden los diferentes alimentos en específicos las carnes de ave, pescado, vacuno. No obstante,

se reportó un nivel alto un 30,20% por su apropiada elección de las verduras, lácteos, frutas, entre otros alimentos perecibles.

Tabla 3

Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares en relación a la dimensión almacenamiento y conservación de alimentos

Niveles	f	%
Bajo	18	41,90%
Regular	21	48,80%
Alto	4	9,30%
Total	43	100,00%

Nota: f: frecuencia; %: porcentaje

En la **tabla 3** se registra la prevalencia un nivel regular en el conocimiento de las actividades a realizar en el almacenamiento de alimentos fungibles y conservación de productos perecederos en un 48,80%, seguido de un nivel bajo en un 41,90% por ignorar aspectos requeridos en el almacenamiento de los distintos alimentos aún no preparados y modalidades de conservación pertinentes de los productos de rápida descomposición o deterioro, sin embargo, el 9,30% reportó un nivel alto de conocimientos.

Tabla 4

Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares en relación a la dimensión preparación de alimentos

Niveles	f	%
Bajo	2	4,70%
Regular	34	79,10%
Alto	7	16,30%
Total	43	100,00%

Nota: f: frecuencia; %: porcentaje

Podemos observar en la **tabla 4** que se registra el predominio de un nivel regular de conocimiento de las reglas de la inocuidad en la preparación de una variedad de alimentos en un 79,10%, asimismo, el 4,70% de las madres mostraron un nivel bajo por ignorar aspectos vinculados al manejo apropiado de los utensilios y equipos de limpieza. Sin embargo, el 16,30% reportó un nivel alto de discernimiento de las características a mostrar la cocción de los alimentos.

Tabla 5

Nivel de conocimiento ² de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares en relación a la dimensión servido de alimentos

Niveles	f	%
Bajo	22	51,20%
Regular	17	39,50%
Alto	4	9,30%
Total	43	100,00%

Nota: f: frecuencia; %: porcentaje

Se evidencia en la **tabla 5** la prevalencia de un nivel bajo en el conocimiento de las pautas a realizarse durante el servido de los alimentos en un 51,20%, seguido de un nivel regular en 39,50% que señaló su escaso discernimiento de los requisitos indispensables en el servido de los alimentos y pulcritud del local. Sin embargo, el 9,30% mostró un nivel alto de identificación de los aspectos a evidenciarse en el establecimiento del servido de la variedad de alimentos cocidos.

Tabla 6

Nivel de Aplicación de las buenas prácticas de ¹ higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral

Niveles	f	%
Bajo	17	39,50%
Regular	18	41,90%
Alto	8	18,60%
Total	43	100,00%

Nota: f: frecuencia; %: porcentaje

En la **tabla 6** se expone ¹ la prevalencia de un nivel regular de la aplicación de prácticas vinculadas a la inocuidad de los alimentos servidos en los comedores populares en un 41,90%, seguido de un nivel bajo en 39,50% por la inapropiada ejecución de medidas de adquisición de una gama de alimentos en establecimiento autorizados, conservación pertinente de los alimentos perecederos, inadecuada preparación y servido con pulcritud. No obstante, se evidenció un nivel alto en un 18,60%.

Tabla 7

Nivel de aplicación ² de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares en relación a la dimensión adquisición de alimentos

Niveles	f	%
Bajo	2	4,70%
Regular	28	65,10%

Alto	13	30,20%
Total	43	100,00%

Nota: f: frecuencia; %: porcentaje

En la **tabla 7** se expone la prevalencia de un regular en la elección de lugares de adquisición de los diferentes alimentos perecibles y no fungibles en un 65,10% y se reportó un nivel bajo en un 4,70% por dificultades en discernir las frutas como verduras frescas, no obstante, el 30,20% señaló un nivel alto en la detección de carnes y productos alimenticios saludables.

Tabla 8

Nivel de aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares en relación a la dimensión almacenamiento y conservación de alimentos

Niveles	f	%
Bajo	18	41,90%
Regular	21	48,80%
Alto	4	9,30%
Total	43	100,00%

Nota: f: frecuencia; %: porcentaje

En la **tabla 8** se aprecia el predominio de un nivel regular en el desarrollo de prácticas de conservación de los productos alimenticios fungibles en un 48,80%, seguido de un nivel bajo en un 41,90% por dificultades en el almacenamiento adecuado de los alimentos no perecibles y complicaciones en la apropiada conservación de productos de rápido deterioro.

Tabla 9

Nivel de aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares en relación a la dimensión preparación de alimentos

Niveles	f	%
Bajo	1	2,30%
Regular	31	72,10%
Alto	11	25,60%
Total	43	100,00%

Nota: f: frecuencia; %: porcentaje

En la **tabla 9** se muestra la prevalencia de un nivel regular en la aplicación de apropiados procedimientos de cocción de los alimentos en un 72,10%, asimismo, se reportó un nivel alto de ejecución de prácticas de limpieza de los utensilios y equipos de cocina necesarios en la

preparación con salubridad de los alimentos a proveerse en los comedores populares, sin embargo, se evidenció un nivel bajo en un 2,30%.

Tabla 10

Nivel de aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares en relación a la dimensión servido de alimentos

Niveles	f	%
Bajo	30	69,80%
Regular	5	11,60%
Alto	8	18,60%
Total	43	100,00%

Nota: f: frecuencia; %: porcentaje

En la **tabla 10** se expone el predominio de un nivel bajo en la ejecución de prácticas apropiadas en el servido de los productos alimenticios en un 69,80%, asimismo, un 18,60% de encuestadas señaló un nivel alto en la aplicación de adecuada de medidas de inocuidad durante la entrega de platos en los comedores populares, además se mostró un nivel regular en un 11,60% en la limpieza del establecimiento de dispensación de platos.

4.2 CONTRASTACIÓN DE HIPÓTESIS

Tabla 11

Pruebas de normalidad de Shapiro – Wilk

	Shapiro-Wilk		
	Estadístico	gl	Sig.
Adquisición de alimentos	,945	43	,039
Almacenamiento y conservación	,887	43	,001
Preparación de alimentos	,608	43	,000
Servido de alimentos	,808	43	,000
Conocimiento	,967	43	,247
Aplicación de buenas prácticas	,970	43	,328
Adquisición de alimentos	,943	43	,033
Almacenamiento y conservación	,884	43	,000
Preparación de alimentos	,901	43	,001
Servido de alimentos	,615	43	,000

Respecto a la **tabla 11** se expone los resultados arrojados por las pruebas de normalidad de Shapiro Wilk, lo cual, señaló una probabilidad superior al 5% en la variable conocimiento de las buenas prácticas de higiene en los alimentos, asimismo, la variable aplicación de prácticas reportó un p – value mayor al 5% a excepto de las dimensiones, por tanto, se empleó estadísticos paramétricos como el R de Pearson en el establecimiento de correlaciones entre ambas variables.

Tabla 12

3 *Relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión adquisición de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021*

		Adquisición de alimentos
Nivel de conocimiento	R de Pearson	0,423
	Sig. (bilateral)	0,005
	n	43

Nota: R de Pearson: Coeficiente de correlación; n: muestra

Respecto a la **tabla 12**, se evidenció una asociación positiva entre el nivel de conocimiento y la ejecución de prácticas apropiadas de higiene en la adquisición de alimentos realizadas en los comedores populares que reportaron un coeficiente de R de Pearson igual a 0,423 junto una probabilidad inferior al 5% que corrobora la siguiente hipótesis planteada.

Hipótesis específica 1

6 *Existe una relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión adquisición de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.*

Tabla 13

Relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión almacenamiento y conservación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.

		Almacenamiento y conservación
Nivel de conocimiento	R de Pearson	0,718
	Sig. (bilateral)	0,000
	n	43

Nota: R de Pearson: Coeficiente de correlación; n: muestra

Respecto a la **tabla 13**, se muestra una relación positiva entre el nivel de conocimientos con la ejecución de adecuadas prácticas de higiene en relación al almacenamiento y resguardo de los alimentos provistos en los comedores populares confirmado con un coeficiente de R de Pearson igual a 0,718 junto a un p – value igual a 0,000 que corrobora la siguiente hipótesis propuesta.

Hipótesis específica 2

Existe una relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión almacenamiento y conservación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.

Tabla 14

Relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión preparación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.

		Preparación de alimentos
Nivel de conocimiento	R de Pearson	0,456
	Sig. (bilateral)	0,002
	n	43

Nota: R de Pearson: Coeficiente de correlación; n: muestra

En la **tabla 14**, se muestra una asociación directa entre el nivel de conocimientos con la ejecución de adecuados hábitos y prácticas en la preparación con inocuidad de los alimentos confirmado con un coeficiente de R de Pearson de 0,456 y una probabilidad inferior al 5% que constata la siguiente hipótesis formulada.

21

Hipótesis específica 3

H₁: Existe una relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión preparación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.

Tabla 15

Relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión servicio de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.

		Servido de alimentos
Nivel de conocimiento	R de Pearson	0,503
	Sig. (bilateral)	0,001
	n	43

Nota: R de Pearson: Coeficiente de correlación; n: muestra

En la tabla 15 se expone la asociación positiva entre el nivel de conocimientos con la ejecución de prácticas de higiene apropiadas en el servicio de los respectivos alimentos en los comedores populares confirmado con un coeficiente de R de Pearson igual a 0,503 junto a un p-value menor al 5% que reafirma la siguiente hipótesis formulada.

21

Hipótesis específica 4

H₁: Existe una relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión servicio de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.

Tabla 16

Relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021

		Aplicaciones buenas prácticas
Nivel de conocimiento	R de Pearson	0,854
	Sig. (bilateral)	0,000
	n	43

Nota: Rho de Spearman: Coeficiente de correlación; n: muestra

Respecto a la **tabla 16** se expone la asociación positiva entre el nivel de conocimientos con la aplicación de una serie de prácticas de inocuidad apropiadas de los alimentos concedidos en los comedores populares corroborado con un coeficiente de R de Pearson de 0,854 junto a un p-value igual a 0,000 que afirma la siguiente hipótesis propuesta.

Hipótesis general

H₁: Existe una relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.

7 CAPITULO V

DISCUSIÓN

5.1 Discusión de los Resultados

La higiene que practiquen las personas durante la manipulación de los alimentos es uno de los principales factores para prevenir las enfermedades entre toda la población, puesto que, algunos insumos durante su proceso de preparación pueden infectarse debido a la contaminación, por descomposición o por el desconocimiento que tengan los individuos que están a cargo del procesamiento de los alimentos para el sustento de diversas familias. El Ministerio de Salud, es una de las instituciones que ejecuta investigaciones sobre los cuidados y limpieza que se debe tener de los alimentos y su incidencia en referencia a los problemas de salud que aquejan a la población, por ello, desarrolla campañas donde toda la comunidad conozca cómo debe ejercerse la higiene de los alimentos. Son en los centros comunitarios donde se debe tener mayor preocupación de tener actividades eficientes de los alimentos como los comedores populares que otorgan la comida a un gran número de personas, es así, como se realiza la investigación con el fin de conocer la relación entre el conocimiento de las personas y las buenas prácticas que son desarrolladas en los insumos de alimentos.

En el objetivo general para conocer la asociación del nivel de conocimiento y la aplicación de buenas prácticas de higiene en los comedores, se evidenció una asociación positiva entre los hábitos de limpieza de los insumos alimentarios y la educación sobre aquellos temas, el cual, fue confirmado con un coeficiente de R de Pearson en 0,854 y una significancia de 0,000, lo que permitió aprobar la hipótesis planteada en el estudio, que si las personas hubieran incurrido un adecuado entendimiento de la misma forma se debía otorgar una limpieza en los alimentos, por ello, es importante que las personas se encuentren capacitadas sobre los posibles problemas de salud que les generaría no haber tenido un orden y limpieza en todo el proceso de cocción de los alimentos

Sus datos fueron comparados con el informe que desarrollo Tito (2021), donde llego a encontrar una conexión entre los elementos estudiados y los confirmo con una prueba estadística de Rho de Spearman y probabilidad menor al 5% haciendo mención que ante un incremento del conocimiento sobre la precaución de posibles infecciones en los alimentos, de la misma forma sucedería en las actividades que se ejercen durante el proceso de preparación, porque, ya se tendría un pleno asesoramiento de las consecuencias negativas. No obstante, Rodríguez y Fernández

(2020), durante su estudio determinó la ausencia de una relación entre ambas variables, cuyo análisis señaló que un 65% tenía un elevado conocimiento, sin embargo, el 100% de las personas decidieron no aplicar una adecuada prevención de los alimentos, ya que, no contaban con capacitaciones para tener un pleno conocimiento de las enfermedades que les hubiera ocasionado emplear una deficiente manipulación de los alimentos.

En la identificación sobre los niveles de conocimiento que tenían los individuos encargados de las comidas en los comedores, se evidenció los siguientes resultados, con 51,20% las personas mencionaron un indicador regular sobre el tema, mientras que para 37,20% fue decadente y el 11,60% llegó a tener un nivel alto en la inocuidad de los alimentos. Se realizó un cotejó con la investigación de Moghnia et al. (2021), donde el 95,8% las personas puestas en análisis contaban con una adecuada higiene de los alimentos en su centro de labores, asimismo, se recomendó que se otorgaran capacitaciones sobre el tema para que las pudieran haber implementado en sus hogares y así contar con una buena salud en todas sus familias.

1 En cuanto al segundo objetivo específico, se expuso los niveles de las prácticas ejercidas en los comedores populares sobre la higiene durante la manipulación de los insumos de alimentos, señalando que un 41,90% fue moderado, para el 39,50% deficiente y un 18,60% llegó a tener un alto indicador, lo que permitió constatar que los centros que estaban a cargo de brindarles alimentos a la población más vulnerable necesitaban que los especialistas les otorgará mayor información sobre cómo debían ser realizadas las actividades para cuidar de la salud de todas las personas. Sus estadísticos los compararon con los de Torres & Moori (2018), donde como parte de su investigación señaló que las actividades ejecutadas y la forma de manipular los insumos para la preparación de la comida podían tener una asociación, lo cual, permitió darse cuenta que en conocimiento se obtuvo un 70.4% en indicadores altos y en cuanto al empleo de las actividades solo un 59,2% lo ejecutaba, teniendo como respuesta la falta de una conexión, ya que, a pesar de que las personas conocer sobre las ventajas de mantener una serie de procedimientos correctos para mantener la salud de los individuos y los posibles problemas que ocasionaría no ejercerlos deciden no aplicarlo.

De acuerdo con el siguiente objetivo específico en que se conociera los promedios de conocimiento que tenían las personas y la aplicación de buenos hábitos en los alimentos respecto a la dimensión adquisición, se concluyó que el nivel más elevado en conocimiento fue aceptable con 62,80% frente al 65.10% de regular en utilización con una correlación del coeficiente R de

Pearson en 0,423 y p-value menor al 5%, aquellos resultados permitieron aprobar la hipótesis que se había planteado en la investigación. La información brindada fue cotejada con la de Leyva (2017), en el cual, como parte de sus datos obtuvo que los niveles de conocimiento se encontraban en óptimas condiciones, sin embargo, para al momento de su utilidad por parte de los individuos no eran las correctas teniendo una incidencia en las enfermedades

Asimismo, en el objetivo específico cuatro, respecto a que se supiera sobre los niveles de conocimiento y los métodos realizados en los insumos con la dimensión almacenamiento y conservación en los comedores, se obtuvo como parte de los resultados que un 48,80% registro un nivel normal de entendimiento y aplicación, además fue corroborado con el coeficiente de R de Pearson en 0,718 y p-value en 0,000 señalando la aprobación de la hipótesis. Respecto a Tuglo et al. (2021), durante su proceso demostró que los niveles educativos respecto al conocimiento durante las praxis con capacitaciones alcanzaban un promedio entre 62,9% a 67,3% en favorables para ser puestas en marcha y un 87,2% lo demostraba durante el proceso de almacenar la comida en el establecimiento que fue analizado, haciendo mención que se demostraba tener una seguridad en los alimentos que se otorgaba al resto de personas.

Respecto al quinto objetivo específico, sobre el intelecto y el manejo de la higiene conforme a la preparación de alimentos, se determinó que los niveles fueron: en 79,10% de mediano indicador de respecto al conocimiento y 72% en cuando a la puesta en práctica con un coeficiente de R de Pearson en 0,718 y p value de 0,000, lo cual aprobó la hipótesis propuesta en el desarrollo del informe. Su información se evaluó con la de Portillo (2019), dentro de su análisis encontró que un 91% de los vendedores de comida no tenía buenas prácticas y 73% no cumplía con las normas, por ende, no mantenían procesos higiénicos en la preparación de la comida que posteriormente eran vendidas al público incidiendo en las posibles enfermedades que podría haberse generado en la ciudadanía.

Por último, en la conexión en cuanto al conocimiento y costumbres de acuerdo al servido de los alimentos como parte del proceso para la entrega de la comida en los comedores, se reveló que un 51,20% presentaba inaceptables niveles de cultura sobre el tema y en la puesta en marcha con 69,80% de decadente, lo cual, fue corroborado con un coeficiente de R de Pearson de 0,503 y p en 0,001, reafirmando la hipótesis de una relación entre ambas variables y las actividades desarrolladas hasta que la comida sea entregada para su consumo. En Letuka et al. (2021), los indicadores demostraron que existía un desconocimiento por los vendedores de alimentos para

manejar buenas prácticas alimentarias, sin embargo, un 84% de la población optaban por ingerir las comidas que eran vendidas por aquellas personas y un 6% no ejecutaban dicha acción, demostrando que las posibles enfermedades que llegaron ocasionarse en la ciudadanía podrían deberse a que los individuos que venden alimentos no implementan en sus procesos tener prácticas de limpieza e higiene.

CAPITULO VI CONCLUSIONES Y

RECOMENDACIONES

6.1 Conclusiones

Se estableció una asociación entre el nivel de conocimiento y la realización de adecuadas prácticas en la manipulación de una gama de alimentos proporcionados en los comedores populares del distrito de Huaral porque se reportó un coeficiente de R de Pearson con valor de 0,854 junto a una probabilidad inferior al 5%, lo cual, constata la hipótesis propuesta que señala que existe una relación significativa entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.

Se identificó un nivel regular en el conocimiento de las medidas respecto a la higiene integral de los productos alimenticios en un 51,20% y un nivel bajo en un 37,20% por el desconocimiento de las actividades a realizarse en el expendio de una gama de alimentos, conservación de los productos alimenticios perecibles y pulcritud de los establecimientos dedicados al servicio de los diferentes platos en los comedores populares.

Se identificó la prevalencia de un nivel regular en la ejecución de apropiadas prácticas de inocuidad en la manipulación de la gama de productos alimenticios en un 41,90%, asimismo, el 39,50% registró un nivel bajo por optar por lugares incorrectos en la adquisición de los alimentos, realización de inadecuada protección, almacenamiento y servicio respetando medidas de salubridad.

Se determinó una asociación significativa entre el nivel de conocimientos con la realización de apropiadas medidas de inocuidad desde la compra de una serie de alimentos en lugares pulcros con características saludables corroborado con un R de Pearson de 0,423 junto a un p- value inferior al 5% que constata la hipótesis

correspondiente a ⁵ la existencia de una relación significativa entre el nivel de conocimiento ¹ y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión adquisición de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.

⁵⁷ Se estableció una relación significativa entre el nivel de conocimiento con la ejecución de apropiadas medidas en el almacenamiento de alimentos no fungibles y protección de productos perecibles que permitan proporcionar una variedad de alimentos de calidad en los comedores populares confirmado con un R de Pearson igual a 0,718 junto a una probabilidad menor al 5% que señala la corroboración de la hipótesis propuesta relacionada a ⁵ la existencia de una relación significativa entre ² el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión almacenamiento y conservación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.

Asimismo, se estableció una asociación significativa del nivel de conocimientos con el desarrollo de buenas prácticas en la preparación de los diferentes alimentos a proveerse en los comedores populares considerando una serie de aspectos vinculados a la inocuidad y nutrición saludable, corroborado con un coeficiente de R de Pearson igual a 0,456 y un p-value menor al 5% que confirma la hipótesis planteada relacionada a la existencia de una relación significativa entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión preparación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.

Además, se determinó una asociación significativa entre el nivel de conocimiento con la ejecución de apropiadas prácticas de inocuidad de los alimentos durante su servido en los establecimientos denominados comedores populares afirmado con un coeficiente de R de Pearson con valor de 0,503 junto a un p-value inferior al 5% que corrobora la hipótesis propuesta concerniente a la existencia de una relación significativa entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la dimensión servido de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021.

6.2 Recomendaciones

Otorgar apoyo en el desarrollo de las actividades a los comedores populares localizados en el distrito de Huaral por medio del dictado de capacitaciones a las madres de familia y entrega frecuente de uniformes y utensilios de cocina, a fin de aplicar de manera apropiada las prácticas de higiene en la selección, preparación y expendido de los platos alimenticios.

Desarrollo de campañas y talleres orientados a proporcionar información respecto a la adecuada manipulación de los alimentos a considerar a las madres de familia que desarrollan labores en los comedores populares, a fin de resguardar la calidad del producto alimenticio y el bienestar de los comensales.

Ejecutar inspecciones y monitoreo en los comedores populares que propicie incorporar mejoras en las prácticas relacionadas a la selección, conservación, preparación y distribución en instalaciones inocuas, a fin de velar por la calidad de vida de los comensales.

Realizar campañas de promoción de la adecuada selección de los diferentes alimentos perecibles o no fungibles en puestos apropiados con características saludables que impidan su desecho rápido y futuras afecciones en la salud.

Organizar capacitaciones dirigidas a las madres que efectúan labores en los comedores populares, lo cual, provea de información acerca de las instrucciones a realizar en el almacenamiento de los alimentos no perecibles y las prácticas de conservación requeridas en los alimentos fungibles para resguardar sus propiedades, a fin de garantizar la entrega de productos alimenticios inocuos que cumplen con la normativa vigente.

La asistencia del personal de DIGESA a los comedores populares del distrito de Huaral que constate el cumplimiento de los requerimientos exigidos por la normativa vigente durante el proceso de preparación de los diferentes productos alimenticios, con el propósito de resguardar con el bienestar y la salud pública.

Realizar desinfecciones en las instalaciones de los comedores populares con cierta periodicidad, además de ejecutar fumigaciones a las plagas o insectos con alta posibilidad de habitar en el recinto que garantice la inocuidad del lugar antes del proceder al servido de los alimentos a la variedad de comensales.

REFERENCIAS

- Akintaro, O. (2012). Food handling, hygiene and the role of food regulatory agencies in promoting good health and development in Nigeria. *International Journal of Health and Medical Information, 1*(3), 2150 - 2160.
- Asiegbu, U., & Igwe, P. (2017). Food purchasing strategies and profitability of restaurants in Rivers State. *Journal of Business and Value Creation*.
- Bas, M. (2004). *Food Hygiene Safety and HACCP (in Turkish)*. Ankara: Sim Publishing.
- Baser, F., Ture, H., Abubakirova, A., Sanlier, N., & Cil, B. (2017). Structural modeling of the relationship among food safety knowledge, attitude and behavior of hotel staff in Turkey. *Food Control, 73*, 438-444. doi:<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.08.032>
- Campbell, P. (2011). *Assessing the Knowledge, Attitudes, and Practices of Street Food Vendors in the City of Johannesburg regarding Food Hygiene and Safety*. South Africa: University of the Western Cape.
- Cunha, D., Stedefeldt, E., & Rosso, V. (2014). The role of theoretical food safety training on brazilian food handlers' knowledge, attitude and practice. *Food Control, 43*, 167-174. doi:<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.03.012>
- El Comercio. (3 de marzo de 2021). *Junín: Diresa clausuró almacén donde se realizaba inadecuada manipulación de alimentos I VIDEO*. Obtenido de Junín: Diresa clausuró almacén donde se realizaba inadecuada manipulación de alimentos I VIDEO: <https://elcomercio.pe/peru/junin/junin-diresa-clausuro-almacen-donde-se-realizaba-inadecuada-manipulacion-de-alimentos-i-video-nnpp-noticia/>
- El Peruano. (2018). *Nomas Legales*. Editora Perú. Obtenido de <https://busquedas.elperuano.pe/download/url/ley-que-promueve-a-los-comedores-populares-como-unidades-de-ley-n-30790-1658141-2>

- El Peruano. (2020). *Normas Legales*. Editora Perú. Obtenido de <http://dataonline.gacetajuridica.com.pe/gaceta/admin/elperuano/28112020/NL20201128.pdf>
- El Peruano. (10 de Mayo de 2022). *Normas Legales*. Obtenido de El Peruano: <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/aprueban-el-reglamento-de-la-ley-n-30790-ley-que-promueve-decreto-supremo-n-007-2019-midis-1838210-2/>
- Garcia, P. (2013). *A eficácia do treinamento de manipuladores de alimentos: o modelo transteórico em foco*. Brasília: Universidade de Brasília.
- Garcinuño, R. (2013). Contaminación de los alimentos durante los procesos de origen y almacenamiento. *Aldaba revista de centro Asociado a la UNED de Melilla*(36), 51-64. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4696799>
- Gebreeyessus, G., & Adem, D. (2018). Knowledge, attitude, and practice on hygiene and morbidity status among tertiary students: the case of Kotebe Metropolitan University, Addis Ababa, Ethiopia. *J Environ Public Health.*, 2018, 2094621. doi:10.1155/2018/2094621
- Government of Canada. (29 de junio de 2021). *Food safety and you*. Obtenido de Food safety and you: <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/general-food-safety-tips/food-safety-you.html>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2014). *Metodología de la Investigación*. (Sexta ed. ed.). México DF: McGraw-Hill Interamericana Editores. Obtenido de <https://docs.google.com/viewer?a=v&pid=sites&srcid=ZGVmYXVsdGRvbWVpbnxjb250YWV1cmlhcHVibGljYTk5MDUxMHxneDo0NmMxMTY0NzkxNzliZmYw>
- Hussaini, M. (2016). *Food Safety – Problems and Solutions*. Turquía: INTECH. doi:<http://dx.doi.org/10.5772/63176>
- Iro, O., Enebeli, U., Iloh, G., Azuama, P., Amad, A., Amadi, C., . . . Ogamba, S. (2020). Food hygiene and safety management in Nigeria. *International Journal of Research and Scientific Innovation*, 7(5), 101-109.

- Jain, V. (2014). 3D model of attitude. *IJARMSS*, 3(3), 1-12.
- Jianu, C., & Goleț, I. (2014). Knowledge of food safety and hygiene and personal hygiene practices among meat handlers operating in western Romania. *Food Contr.*, 42, 214-219.
- Kubde, S., Pattankar, J., & Kokiwar, P. (2016). Knowledge and food hygiene practices among food handlers in food establishments. *International Journal of Community Medicine and Public Health*, 3(1), 251-256. doi:10.18203/2394-6040.ijcmph20151572
- Kushwah, S., Gour, D., Nair, A., Bagri, S., Patel, V., Priyabrat, P., & Chandak, A. (2019). A study to assess the assess the food safety knowledge and hygienic practices among food handlers . *International Journal of Community Medicine and Public Health*, 6(9), 3776-3779. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/335458531_A_study_to_assess_the_assess_the_food_safety_knowledge_and_hygienic_practices_among_food_handlers
- Laos , M. (28 de Febrero de 2022). *Municipalidad de Huaral cumple adecuadamente con la entrega de víveres a los comedores populares*. Obtenido de Municipalidad Provincial de Huaral: <https://www.gob.pe/institucion/munihuaral/noticias/586868-municipalidad-de-huaral-cumple-adecuadamente-con-la-entrega-de-viveres-a-los-comedores-populares>
- Lema, K., Abuhay, N., Kindie, W., Dagne, H., & Guadu, T. (2020). Food Hygiene Practice and Its Determinants Among Food Handlers at University of Gondar, Northwest Ethiopia, 2019. *International Journal of General Medicine* , 13, 1129-1137. doi:<https://doi.org/10.2147/IJGM.S262767>
- Letuka, P., Nkhebenyane, J., & Thekiso, O. (2021). Street food handlers' food safety knowledge, attitudes and self-reported practices and consumers' perceptions about street food vending in Maseru, Lesotho. *British Food Journal*, 123(13), 302-316. Obtenido de <https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/BFJ-07-2020-0595/full/html>
- Leyva, G. (2017). *Conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del club de madres de Huaycán, 2017*. Lima: Universidad Inca Garcilaso De La Vega. Obtenido de

http://repositorio.uigv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.11818/1693/TESIS_GIULIANNA%20LEYVA%20CORONADO.pdf?sequence=2&isAllowed=y

Melgarejo, J. (22 de Setiembre de 2015). *Charla sobre "Buenas practicas de higiene en la manipulación de alimentos" realizó municipio de Huaral a las madres de los comedores populares.* Obtenido de Municipalidad Provincial de Huaral: http://munihuaral.gob.pe/Informate/Notas_de_Prensa/Detalle/CHARLA-SOBRE-BUENAS-PRACTICAS-DE-HIGIENE-EN-LA-MANIPULACION-DE-ALIMENTOS-REALIZO-MUNICIP

Ministerio de Desarrollo e Inlcusión Social. (2020). *Lineamientos de gestión para el almacenamiento y atención de comedores del programa de complementación alimentaria (PCA) durante y después de la emergencia sanitaria para prevenir la propagación del coronavirus (COVID-19).* Ministerio de Desarrollo e Inlcusión Social. Obtenido de https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/716951/RM_087_2020MIDIS-Anexo.pdf

Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social. (2011). *La participación social e innovación en la gestión descentralizada del programa de complementacion alimentaria.* Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social. Obtenido de <https://www.mimp.gob.pe/webs/mimp/sispod/pdf/72.pdf>

Ministerio de Salud. (2021). *MINSA aprueba Norma Técnica Sanitaria para servicios de alimentación colectiva.* Lince: Ministerio de Salud. Obtenido de <http://www.digesa.minsa.gob.pe/noticias/Febrero2021/nota8.asp>

Moghnia, O., Rotimi, V., & Al-Sweih, N. (2021). Evaluating Food Safety Compliance and Hygiene Practices of Food Handlers Working in Community and Healthcare Settings in Kuwait. *Int J Environ Res Public Health*, 18(4), 1586. Obtenido de <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7915981/>

Mullan, B., Wong, C., & Kothe, E. (2013). Predicting adolescents' safe food handling using an extended theory of planned behavior. *Food Control*, 31(2), 454-460. doi:<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.10.027>

- Municipalidad Provincial de Huaral. (6 de Enero de 2021). *La Municipalidad Provincial inició entrega de alimentos a los comedores populares de la provincia de Huaral para el mes de enero del 2021*. Obtenido de Municipalidad Provincial de Huaral: <https://www.gob.pe/institucion/munihuaral/noticias/324201-la-municipalidad-provincial-inicio-entrega-de-alimentos-a-los-comedores-populares-de-la-provincia-de-huaral-para-el-mes-de-enero-del-2021>
- Nee, S., & Sani, N. (2011). Assessment of Knowledge, Attitudes and Practices (KAP) Among Food Handlers at Residential Colleges and Canteens Regarding Food Safety. *SAINS MALAYS*, 40(4), 403-410. Obtenido de <https://ukm.pure.elsevier.com/en/publications/assessment-of-knowledge-attitudess-and-practices-kap-among-food-ha>
- Pawar, V., & Pawar, P. (2014). *Costus speciosus*: an important medicinal plant. *Int J Sci Res.*, 3(7), 1-28.
- Peña, B., & Salas, R. (2016). Relación entre el nivel de conocimiento de manipuladores de alimentos y las condiciones higiénico-sanitarias en comedores populares de Huaycán (Ate, Lima). *Cátedra Villarreal - Universidad Federico Villarreal*, 4(2), 191-205. doi:<https://doi.org/10.24039/cv20164273>
- Portillo, M. (2019). *Cumplimiento de Prácticas Higiénicas, antes, durante y después de la Preparación de Alimentos por la Asociación de Comerciantes 18 de Setiembre de Carabayllo, Lima, Perú, 2018*. Lima: Universidad Ricardo Palma. Obtenido de https://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/URP/2499/T030_70440724_T%20%20%20PORTILLO%20RIVEROS%20MAR%C3%8DA%20ROSA.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Redmond, E., & Griffith, C. (2003). Consumer food handling in the home: A review of food safety studies. *Journal of Food Protection*, 66(1), 130-161. doi:<https://doi.org/10.4315/0362-028X-66.1.130>
- Rodríguez, E., & Fernández, I. (2020). Conocimiento y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en la feria de Simoca ? Tucumán. 2018. *Revista Peruana de Investigación en*

Salud, 4(4), 155 - 160. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/6357/635767701003/html/>

Ruby, G., Ungku, U., Lihan, S., Jambari, N., & Radu, S. (2019). A cross sectional study on food safety knowledge among adult consumers. *Food Control*, 99, 98-105. doi:<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.12.045>

Sánchez, H., & Reyes, C. (2015). *Metodología y diseños en la investigación científica*. Lima: Business Support Aneth SRL.

Sánchez, R. (13 de Junio de 2020). *Se inicia capacitación a dirigentes de comedores populares sobre protocolos de salubridad preventivo contra el Covid-19*. Obtenido de Municipalidad Provincial de Huaral: <https://www.gob.pe/institucion/munihuaral/noticias/187958-se-inicia-capacitacion-a-dirigentes-de-comedores-populares-sobre-protocolos-de-salubridad-preventivo-contra-el-covid-19>

Shiklomanov, I. (2000). Appraisal and assessment of world water resources. *International Water Resources Association*, 11-32.

Shori, A. (2017). Awareness and knowledge about food spoilage and principles of food preservation among Saudi women in Jeddah. *Journal of Foodservice: Microbiology, Safety & Hygiene*, 2(2), 2-5. Obtenido de <https://doi.org/10.4172/2476-2059.1000120>

Simonson, M., & Maushak, N. (2011). *The Handbook of Research for Educational Communications and Technology, instructional Technology and Attitude Change*. Ames: Iowa State University. Obtenido de https://nsuworks.nova.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1011&context=fse_facboo

Stratev, D., Odeyemi, O., Pavlov, A., Kyuchukova, R., Fatehi, F., & Bamidele, F. (2017). Food safety knowledge and hygiene practices among veterinary medicine students at Trakia University, Bulgaria. *J Infect Public Health.*, 10(6), 778-782. doi:10.1016/j.jiph.2016.12.001

Tayfur, M. (2009). *Food Hygiene, food related infections and poisonings (in Turkish)*. Ankara: Kuban Publishing.

- Thanh, T. (2015). *Food safety behavior, attitudes and practices of street food vendors and consumers in Vietnam*. Vietnam: Ghent University. Obtenido de https://lib.ugent.be/fulltxt/RUG01/002/217/245/RUG01-002217245_2015_0001_AC.pdf
- Tito, D. (2021). *Conocimiento y buenas prácticas de manufactura de las socias de los comités del programa de complementación alimentaria de la Municipalidad Provincial de Puno – 2019*. Puno: Universidad Nacional del Altiplano de Puno. Obtenido de http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/15435/Tito_Apaza_Delia_Estefani.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Torres, R., & Moori, S. (2018). Conocimientos, Actitudes y Prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, 2017. *Revista Científica de Ciencias de la Salud 1*, 11(1), 50-56. Obtenido de https://revistas.upeu.edu.pe/index.php/rc_salud/article/view/1059/pdf
- Tuglo, L., Delali, P., Tekpor, D., Pan, Z., Agbanyo, G., & Chu, M. (2021). Food safety knowledge, attitude, and hygiene practices of street-cooked food handlers in North Dayi District, Ghana. *Environmental Health and Preventive Medicine*, 26(54), 1-13. Obtenido de <https://environhealthprevmed.biomedcentral.com/track/pdf/10.1186/s12199-021-00975-9.pdf>
- Ugaz, J. (2012). *De mujeres cocineras, comedores populares y la Dieta Andina*. Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social. Obtenido de http://www.bioculturaldiversityandterritory.org/documenti/118_300000176_dietaandinaok.pdf
- Walker, E., Pritchard, C., & Forsythe, S. (2003). Food handlers_ hygiene knowledge in small food businesses. *Food Control*, 14, 339–343.
- Yiğit, V., & Duran, T. (1997). *Institutional Nutrition Technology I*. Istanbul: Ekin Publishing.
- Zanin, L., da Cunha, D., de Rosso, V., Capriles, V., & Stedefeldt, E. (2017). Knowledge, attitudes and practices of food handlers in food safety: An integrative review. *Food Research International*, 100, 53-62. doi:<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.07.042>

ANEXOS

Anexo 1. Cuestionario de buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.

Estimado (a), el siguiente es un cuestionario, a través del cual se busca conocer el nivel de conocimiento que se posee acerca de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos. Se solicita marque la respuesta con objetividad.

Preguntas.

ADQUISICIÓN DE LOS ALIMENTOS

Se debería realizar lo siguiente:

1. ¿Dónde se debe adquirir los alimentos frescos?

- Mercado mayorista.
- Mercado local.
- Tienda.
- Otros (especifique) _____

2. ¿Qué características deben tener los lugares donde se adquieren los alimentos?

- Local iluminado - ventilado y limpio sin productos en el suelo.
- Local poco iluminado - ventilado pero limpio y sin productos en el suelo.
- Local poco limpio pero iluminado - ventilado, sin productos en el suelo
- Productos en contacto con el suelo. Pero Local iluminado, ventilado y limpio

3. ¿Cómo debe presentarse el lugar donde se adquieren los alimentos?

- Local libre de moscas, cucarachas y roedores
- Local existen moscas pero libre de cucarachas roedores
- Local existen cucarachas pero libre de moscas y roedores
- Local existen roedores pero libre de moscas y cucarachas

4. ¿Qué características deben tener las carnes (ave y vacuno) para su adquisición?

- Superficies brillantes, olor característico, blanda al tacto y ligeramente seca.
- Duras al tacto, olor característico, Superficies brillantes, blanda al tacto y ligeramente seca.
- Superficies oscuras ligeramente seca, olor característico, y blanda al tacto
- Olor desagradable.

5. ¿Qué características deben tener las carnes de pescado para su adquisición?

- Agallas rojas ni húmedas, los Ojos hundidos, Escamas que se desprenden con facilidad y olor característico y piel dura al tacto
- Agallas No están rojas ni húmedas. Ojos hundidos Escamas que se desprenden con facilidad y olor característico y piel dura al tacto
- No tiene Ojos hundidos, pero si Agallas rojas y húmedas. Escamas que se desprenden con facilidad y olor característico y piel dura al tacto Olor marino.
- Olor desagradable – escamas pegadas a la piel.

6. ¿Qué características deben tener las frutas y verduras para su adquisición?

- No se observa: agujeros – hongos, Hojas amarillas, frutos secos ni mal olor.
- Se observa hojas amarillas o frutos seco, pero no hongos ni mal olor.
- Presencia de hongos - agujeros.
- Olores desagradables.

7. ¿Cómo se debe transportar los alimentos?

- Carro particular
- Transporte público
- Mototaxi
- Otros (especifique)_____

8. ¿Cómo se debe mantener la cadena de frío de carnes y/o alimentos perecibles en el transporte? Mediante:

- Cajas de tecnopor
- taper
- Bolsas plásticas
- Otros (especifique)_____

9. ¿Dónde se deben colocar los alimentos recién comprados?

- En parihuelas - mesas.
- En estantes.
- En bolsas.
- Otros (especifique)_____

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

10. ¿A qué temperatura se deben almacenar alimentos sin preparar?

- () Si tiene refrigeradora/congeladora para carnes T° para congelar (menor a -5°C) y refrigerar(mayor 0°C)
- () Si tiene refrigeradora/congeladora todo perecible se guarda en refrigeradora (Temperatura ± 0°C).
- () Si no tiene refrigeradora/congeladora para carnes se debe preparar inmediatamente de recepcionar los productos
- () Si no tiene refrigeradora/congeladora para carnes se debe preparar el mismo día no importando la hora de recepción del producto

11. ¿Cómo debe realizarse la refrigeración de los alimentos?

- () Colocar los alimentos en bolsas y/o envases.
- () Los alimentos preparados se guardan más de 24 horas.
- () Los alimentos crudos se guardan en la entrada del refrigerador.
- () Las carnes se guardan en la parte alta del refrigerador.

12. ¿Cómo se deben almacenar los productos de difícil deterioro?

- () Guardar en cajas/ bolsas cerradas, ventilados, lejos de basura y a 30cm del piso colocando las más próximas a vencer encima
- () Guardar en cajas/ bolsas abiertas para ventilarse, lejos de basura y a 30cm del piso.
- () Guardar en piso pero en cajas/ bolsas cerradas, ventilados, lejos de basura y colocando las más próximas a vencer encima.
- () Coloca lo primero que ingresa primero sin importar fecha de expiración

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

13. ¿Qué reglas de higiene deben practicar para preparar los alimentos?

- () Bañarse antes de preparar los alimentos y colocarse mandil y gorro. Evitar toser cuando se cocina
- () No cocina con gorros pero se Baña antes de preparar los alimentos y se coloca mandil y evitar toser cuando se cocina
- () No se baña ni Lava las manos antes y después de coger los alimentos. Pero si usan mandil, gorro y evitar toser cuando se cocina
- () Tosen o estornudan sobre los alimentos y poseen anillos en las manos.

14. ¿Cómo se debe realizar la limpieza y el uso de los utensilios, vajillas y equipos de cocinar?

- Los utensilios son de acero inoxidable y las vajillas de un material de fácil lavado, lavados con mezcla de detergentes y guardados secos.
- Los utensilios No son de acero inoxidable y las vajillas de un material que no se rompe, lavados con mezcla de detergentes y guardados secos Lavarlos después de uso con agua depositada mezclada con detergentes limpiadores.
- El lavado de Los utensilios son y las vajillas se realiza con puliton u otro más económico y son guardados secos.
- El utensilio después de lavados en el detergente más barato se deja secar al ambiente hasta nuevo uso.

15. ¿Qué características deben tener los alimentos cocinados?

- Las carne (ave o res) deben estar blandas al hincarlas no deben tener rastro de sangre Las verduras color verdoso intenso.
- Las carne (ave o res) NO están blandas al hincarlas no tienen rastro de sangre Las verduras color verdoso intenso.
- Las carne (ave o res) NO deben tener rastro de sangre Las verduras color verdoso intenso.
- Las carne (ave o res) y Las verduras color no deben tener olor desagradable.

SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

16. ¿Cuáles son las pautas que se deben seguir para el servido de los alimentos?

- Los alimentos deben ser servidos inmediatamente después de su preparación.
- Los utensilios y platos deben estar limpios y secos.
- Se puede coger dinero u otros objetos mientras se sirven los alimentos.
- Evitar toser o estornudar al momento del servido.

17. ¿Cómo debe ser la limpieza del local en donde se sirven los alimentos?

- El establecimiento debe contar con tachos cerrados para los desperdicios.
- Los servicios higiénico deben estar cerca del área donde se sirven los alimentos.
- No debe haber presencia de insectos ni animales.
- La basura se desecha cada 2 o 3 días.

Anexo 2. Aplicación de buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.

Estimado (a), el siguiente es un cuestionario, a través del cual se busca conocer el nivel de aplicación que se posee acerca de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.

Se solicita marque la respuesta con objetividad.

Preguntas.**ADQUISICION DE LOS ALIMENTOS**

En la práctica diaria, realizo lo siguiente:

1. ¿Dónde se adquiere los alimentos?

- Mercado mayorista.
- Mercado local.
- Tienda.
- Otros (especifique) _____

2. ¿Cuáles son las características que presentan los lugares donde adquiere los alimentos?

- Local iluminado - ventilado y limpio sin productos en el suelo.
- Local poco iluminado - ventilado pero limpio y sin productos en el suelo.
- Local poco limpio pero iluminado - ventilado, sin productos en el suelo
- Productos en contacto con el suelo. Pero Local iluminado, ventilado y limpio

3. ¿A menudo cómo percibe el lugar donde adquiere los alimentos?

- Local libre de moscas, cucarachas y roedores
- Local existen moscas pero libre de y cucarachas roedores
- Local existen cucarachas pero libre de moscas y roedores
- Local existen roedores pero libre de moscas y cucarachas

4. ¿Qué características presentan las carnes (ave y vacuno) que adquiere?

- Superficies brillantes, olor característico, blanda al tacto y ligeramente seca.
- Duras al tacto, olor característico, Superficies brillantes, blanda al tacto y ligeramente seca.
- Superficies oscuras ligeramente seca, olor característico, y blanda al tacto
- Olor desagradable.

5. ¿Qué características presentan las carnes de pescado que adquiere?

- Agallas rojas ni húmedas, los Ojos hundidos, Escamas que se desprenden con facilidad y olor característico y piel dura al tacto

Agallas No están rojas ni húmedas. Ojos hundidos Escamas que se desprenden con facilidad y olor característico y piel dura al tacto

No tiene Ojos hundidos, pero si Agallas rojas y húmedas. Escamas que se desprenden con facilidad y olor característico y piel dura al tacto Olor marino.

Olor desagradable – escamas pegadas a la piel.

6. ¿Qué características presentan las frutas y verduras que adquiere?

No se observa: agujeros – hongos, Hojas amarillas, frutos secos ni mal olor.

Se observa hojas amarillas o frutos seco, pero no hongos ni mal olor.

Presencia de hongos - agujeros.

Olores desagradables.

7. Actualmente, ¿cómo se transporta los alimentos?

Carro particular

Transporte público

Mototaxi

Otros (especifique)_____

8. ¿Cómo se mantiene la cadena de frío de carnes y/o alimentos perecibles en el transporte?

Con:

Cajas de tecnopor

taper

Bolsas plásticas

Otros (especifique)_____

9. ¿Dónde se colocan los alimentos recién comprados?

En parihuelas - mesas.

En estantes.

En bolsas.

Otros (especifique)_____

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

10. ¿A qué temperatura se almacenan alimentos sin preparar?

Si tiene refrigeradora/congeladora para carnes T° para congelar (menor a -5°C) y refrigerar(mayor0°C)

- () Si tiene refrigeradora/congeladora todo perecible se guarda en refrigeradora (Temperatura \pm 0°C).
- () Si no tiene refrigeradora/congeladora para carnes se debe preparar inmediatamente de recepcionar los productos
- () Si no tiene refrigeradora/congeladora para carnes se debe preparar el mismo día no importando la hora de recepción del producto

11. ¿Cómo se realiza la refrigeración de los alimentos?

- () Se coloca los alimentos en bolsas y/o envases.
- () Los alimentos preparados se guardan más de 24 horas.
- () Los alimentos crudos se guardan en la entrada del refrigerador.
- () Las carnes se guardan en la parte alta del refrigerador.

12. ¿Cómo se almacenan los productos de difícil deterioro?

- () Guardar en cajas/ bolsas cerradas, ventilados, lejos de basura y a 30cm del piso colocando las más próximas a vencer encima
- () Guardar en cajas/ bolsas abiertas para ventilarse, lejos de basura y a 30cm del piso.
- () Guardar en piso pero en cajas/ bolsas cerradas, ventilados, lejos de basura y colocando las más próximas a vencer encima.
- () Coloca lo primero que ingresa primero sin importar fecha de expiración

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

13. ¿Qué reglas de higiene se practican al preparar los alimentos?

- () Bañarse antes de preparar los alimentos y colocarse mandil y gorro. Evitar toser cuando se cocina
- () No cocina con gorros pero se Baña antes de preparar los alimentos y se coloca mandil y evitar toser cuando se cocina
- () No se baña ni lava las manos antes y después de coger los alimentos. Pero si usan mandil, gorro y evitar toser cuando se cocina
- () Tosen o estornudan sobre los alimentos y poseen anillos en las manos.

14. ¿Cómo se realiza la limpieza y el uso de los utensilios, vajillas y equipos de cocinar?

- () Los utensilios son de acero inoxidable y las vajillas de un material de fácil lavado, lavados con mezcla de detergentes y guardados secos.

Los utensilios No son de acero inoxidable y las vajillas de un material que no se rompe, lavados con mezcla de detergentes y guardados secos Lavarlos después de uso con agua depositada mezclada con detergentes limpiadores.

El lavado de Los utensilios son y las vajillas se realiza con puliton u otro más económico y son guardados secos.

El utensilio después de lavados en el detergente más barato se deja secar al ambiente hasta nuevo uso.

15. ¿Qué características presentan los alimentos cocinados?

Las carne (ave o res) deben estar blandas al hincarlas no deben tener rastro de sangre Las verduras color verdoso intenso.

Las carne (ave o res) NO están blandas al hincarlas no tienen rastro de sangre Las verduras color verdoso intenso.

Las carne (ave o res) NO tienen rastro de sangre, las verduras color verdoso intenso.

Las carne (ave o res) y las verduras color no tienen olor desagradable.

SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

16. ¿Cuáles son las pautas que se siguen para el servido de los alimentos?

Los alimentos son servidos inmediatamente después de su preparación.

Los utensilios y platos están limpios y secos.

Se coge dinero u otros objetos mientras se sirven los alimentos.

Se tose o estornuda al momento del servido.

17. ¿Cómo se realiza la limpieza del local en donde se sirven los alimentos?

El establecimiento cuenta con tachos cerrados para los desperdicios.

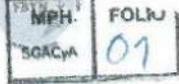
Los servicios higiénico están cerca del área donde se sirven los alimentos.

No se presenta de insectos ni animales.

La basura se desecha cada 2 o 3 días.

Anexo 3. Carta de presentación

**UNIVERSIDAD NACIONAL
JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN**
LICENCIADA
(Resolución de Consejo Directivo N°012-2020-SUNEDU/CD de fecha 27/01/2020)
FACULTAD DE BROMATOLOGIA Y NUTRICION
DECANATO
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



Huacho, mayo 10 de 2022

CARTA N° 0005-2022-D-FByN

Sr.
Dr. JAIME CIRILO URIBE OCHOA
ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL
PRESENTE. -



De mi consideración

Me dirijo a Usted, para hacerle llegar mi afectuoso saludo, al mismo tiempo en mi calidad de Decana de la Facultad de Bromatología y Nutrición de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrion de Huacho;

El motivo del presente documento, es para presentarle a la Srta. RIOS OSTOS CARLA ENRIQUETA, egresada de la Escuela de Bromatología y Nutrición, quien se encuentran realizando la tesis intitulada: "RELACION ENTRE EL NIVEL DE CONOCIMIENTO Y APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS DE LOS COMEDORES POPULARES DEL DISTRITO DE HUARAL – 2021", asesorada por el Dra. BETTY MARTHA PALACIOS RODRÍGUEZ, para la obtención del título de licenciado en Bromatología y Nutrición.

Razón por la cual, solicito se les brinde las facilidades para la realización de la investigación en sus instalaciones, la cual se realizará aplicación de encuestas. Dicha información obtenida será usada para fines académicos.

Agradeciendo de antemano por la deferencia al presente, es propicia la oportunidad para expresarle mis consideraciones personales.

Atentamente,



Mios Bruniya Edith Leon Manriquez
DECANA

C. c. Archivo
BELM/com

Rumbo a la acreditación total
Av. Mercedes Indacochea S/N° - Ciudad Universitaria - Teléf. 2326097 – Teléf. 2392918 –
Anexo 229 – Huacho / www.unifsc.edu.pe

Anexo 4. Autorización para Realizar Trabajo de Investigación

Municipalidad Provincial de Huaral
Plaza de Armas S/N
Gerencia Municipal

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

Huaral, 17 de mayo de 2022

CARTA N° 168-2022-MPH/GM

Señorita:
Bach. CARLA ENRIQUETA RIOS OSTOS

Presente.-

Asunto : Autorización para Realizar Trabajo de Investigación.
Referencia : Carta N° 005- 2022-D-FByN (Exp. 11837-22)

Es grato dirigirme a usted para hacerle llegar mi cordial saludo, a la vez en atención al documento de la referencia, respecto a la solicitud de permiso Carta de Consentimiento para su persona, a efecto de que pueda realizar trabajos de investigación en la Municipalidad Provincial de Huaral, con la finalidad de obtener información y aplicar sus instrumentos en esta Institución, lo que permitirá culminar su investigación o tesis y sustentarla con éxito.

En tal sentido, se requiere que se presente portando su documento de identidad a la Gerencia Municipal de esta entidad, a fin de realizar las coordinaciones correspondientes y brindarle todas las facilidades del caso.

Sin otro particular, me despido de Ud.

Atentamente,


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE HUARAL
Ing. Edm. Ernesto Rojas Cueva
Gerente Municipal

Anexo 5. Directorio de comedores populares

DIRECTORIO DE COMEDORES POPULARES						
DISTRITO	NOMBRE DEL COMEDOR POPULAR	NOMBRE Y APELLIDO DE LAS REPRESENTANTES	DIRECCIÓN	CELULAR	WHATSAPP	OBSERVACIÓN
HUARAL	MIC/AELA BASTIDAS - TUPAC AMARU	ROSA GUERRERO MANGUINO	C.P. TUPAC AMARU	925445880	-----	PRESIDENTA
	CENTRO DE MADRES - TUPAC AMARU	BEATRIZ TAMARA LLANQUE	PP J.J. TUPAC AMARU CALLE SOLEDAD MZ G LT. 5	935657013	-----	PRESIDENTA
	LA VICTORIA	EMILIA TORRES LAURENTE	C.P. LA QUERENCIA	966335467	-----	PRESIDENTA
	SANTA ROSA DE AUXILIOS MUTUOS	MARIA ELENA TORRES GUERRA	CALLE ANGAMOS MZ. E LT. 10 URB. AUXILIOS MUTUOS	974158942	-----	PRESIDENTA
	SANTAS INES DE HUAYAN	MARIA ELIZAGUILAR BACILLO	C.P. HUAYAN	986913324	-----	PRESIDENTA
	COCINA N°4	AMANDA CASTRO CATTIARI	AV. LAS MAGNOLIAS SIN SEGUNDA ETAPA	974891031	-----	PRESIDENTA
	VIRGEN DE LAS MERCEDES - CERRO LA MERCED	SANTA FLORES CARLOS	CERRO LA MERCED	954104942	-----	PRESIDENTA
	MARIA AUXILIADORA - ESPERANZA CENTRAL	RAQUEL SILVA DE LINO	ESPERANZA CENTRAL MZ D LT. 18	918708910	-----	PRESIDENTA
	SEÑOR DE LOS MILAGROS - VICTORIA BAJA	FELICIANA AGUILAR ANGELES	VICTORIA BAJA S/N	932397451	-----	PRESIDENTA
	JOSE OLAYA	ALBINO ALBORNOZ CIRILA	PASAJE JOSE OLAYA	942108817	-----	PRESIDENTA
	SEÑOR DE LOS MILAGROS - HUACHO CHICO	VANESA PATRICIA SALES	C.P. CENTENARIO HUACHO CHICO MZ. M.L.T. 1	931736143	-----	ALMACENERA
	TRES DE MAYO DE NUEVA ESTRELLA Y MACAREN	MARIA VELASQUEZ GULZMAN	AA.HH. NUEVA ESTRELLA	930225763	-----	PRESIDENTA
	SEÑOR DE LOS MILAGROS - URB. EL MILAGRO	GLORIA PADILLA JULCA	URB. EL MILAGRO 1	954988956	-----	PRESIDENTA
	LA CANDIDARIA II	BLANCA SORAIDA HUAMAN CAHUAYA	C.P. CENTENARIO HUACHO CHICO MZ. K.L.T. 1	941224544	921481285	ALMACENERA
	MARIA AUXILIADORA - MACATON	LUZ SANCHEZ FLORES	AA.HH. ANGEL MACATON	954854626	-----	PRESIDENTA
	SAN MARTIN DE PORRES - HUACHO CHICO	ALEJANDRINA FORTUNATA CACHA MAGUINA DE SOTO	C.P. CENTENARIO HUACHO CHICO MZ. K.L.T. 1	952895417	-----	TESORERA
	LANCHONGUIN	ELOIDA SANTOS INGA	CALLE LOS ROSALES MZ. A.L.T. 01	925315855	-----	PRESIDENTA
	SAN MARTIN DE PORRES - ESQUIVEL	EMMA ORMENO ASENCIO	AV. CHANCAY S/N ESQUIVEL	976697975	-----	PRESIDENTA
	SAN MARTIN DE PORRES - CALLE ATAHUALPA	DIANA BLAS RICAPA	CALLE ATAHUALPA S/N	923852543	-----	PRESIDENTA
	LA MUJER Y EL NIÑO	CINTHA PALOMINO MELGAREJO	COLEGIO VLEO LA HUACA	934470530	-----	PRESIDENTA
	LA FLORIDA	JANETH SANCHEZ VILLANUEVA	CP. LA FLORIDA HUERTA MARGARET	910745135	-----	PRESIDENTA
	SANTA ELENA	ROSA DELIA EUGENIO AYALA	CP. SANTA ELENA	953903801	-----	PRESIDENTA
	SAN MARTIN DE PORRES - LA POZA	ELSA BARDALES LUIS	AA.HH. SAN MARTIN (LA POZA)	995747739	-----	TESORERA
VILLA EL PARAISO	SUSANA ALEGRE SANCHEZ	AA.HH. VILLA EL PARAISO	16722814	-----	PRESIDENTA	
MADRES LUCHADORAS	ROXANA DONARE MARTINEZ	BUENOS AIRES DE HUAYAN	949222503	-----	SECRETARIA	
SACACHISPA	YENI MARGOT YACHACHIN MARCELO	C.P. SANTISIMA CRUZ DE SACACHISPA	994489480	-----	PRESIDENTA	
VIRGEN DEL CARMEN	LLA AYALA ORTEGA	P.J. CERRO DE LA CULEBRA	993803378	-----	PRESIDENTA	
VIRGEN DE LAS MERCEDES	ELIZABETH GONZALES CASTILLO	CENTRO POBLADO PAMPA LIBRE II ETAPA	-----	-----	PRESIDENTA	
VIRGEN DE FATIMA	HILDA MARISOL SANCHEZ LLANARES	PERALVILLO - COMITÉ 16 CALLE HUARAZ	988385298	-----	PRESIDENTA	
NITA PEREZ DE GARCIA	JACINTA LIBERATA BLAS GUERRA	PERALVILLO - COMITÉ 4 AV. 24 DE AGOSTO	945024195	-----	PRESIDENTA	
METODISTA TERESA DE ARANETA	FLORA CHAMBI ANQUISI	COMITÉ 8 CALLE SAN MARTIN 775	922460384	-----	PRESIDENTA	
SANTA TERESITA DEL NIÑO JESUS	ALEJANDRINA PINEDA VASQUEZ	CENTRO POBLADO PAMPA LIBRE I ETAPA - AV. GRAU	935653489	-----	PRESIDENTA	
VIRGEN DE LAS MERCEDES	YLDA VALDEZ CALLUPE	AA.HH. LOS ALAMOS MZ. V.L.T. 03 (PERALVILLO)	945848285	-----	PRESIDENTA	
VIRGEN DE GUADALUPE	CATALINA SANCHEZ LUINA	AV. PERU AA.HH. EL PACIFICO	996975892	-----	PRESIDENTA	
NUOVA ESPERANZA	TAFAUR CHAVEZ TEOFILA	COMITÉ 6 P.J. SANTA ROSA (CASCAJO)	993756678	-----	PRESIDENTA	
VIRGEN DEL CARMEN	SERAFINA GLORIA PEREZ FLORES	AA.HH. MIRA MAR	924778867	-----	PRESIDENTA	
SANTISIMA CRUZ DE BUENA VISTA	KARINA JOVANNA FUNEGRERA CERNA	AA.HH. BUENA VISTA S/N	900563648	-----	PRESIDENTA	
MIC/AELA BASTIDAS	FLORENTINA VICTORIA PAJUELO GUMARAY	AA.HH. TRES ESTRELLA - CAQUI	950366635	-----	PRESIDENTA	
VIRGEN DEL CARMEN	SABINA VIDALINA REYES MORA DE BLAS	PASAWAYO S/N	9951540293	-----	PRESIDENTA	
VIRGEN DE GUADALUPE	MARIA TERESA LLONTOP YNCIO	SECTOR SAN JUAN CHICO - HOJA ALTA	998719970	-----	PRESIDENTA	
SAN GRACIANO	ANDREA SUSANA HUAMAN GUTIERREZ	C.P. SAN GRACIANO MZ H.L.T. 11	928838518	-----	PRESIDENTA	
VIRGEN DEL CARMEN	JUANA CARHUA MUÑOZ DE BOZA	CAQUI - AUCALLAMA	978338259	-----	PRESIDENTA	
KEIKO SOFIA	ELENE MAURICIO QUISPE	CALLE SAN ISIDRO - C.P. SAN JUAN DE DIOS	931369326	-----	PRESIDENTA	

Anexo 6. Validación de expertos



**Universidad
Inca Garcilaso de la Vega**
Historia. Tradición. Honor. Igualdad

FACULTAD DE CIENCIAS FARMACEUTICAS Y BIOQUIMICA
VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

1. DATOS GENERALES

1.1.- Apellido y nombres del experto: Nancy Alexis, Chávez Velásquez
 1.2.- Cargo e institución donde labora: Docente, Universidad Inca Garcilaso de la Vega, FCsPyBQ.
 1.3.- Título profesional: Químico Farmacéutica Registro colegio profesional: 00519
 1.4.- Grado académico: Doctora mención: FARMACIA
 1.5.- Nombre de instrumento: Encuesta con Ficha técnica (llenada por el encuestador).
 1.6.- Instrucciones: Luego de analizar el instrumento y cotejar la investigación con la matriz de consistencia de la presente, le solicitamos que, en base a su criterio y experiencia profesional, valide dicho instrumento para su aplicación.
 Nota: Para cada criterio considere la escala de 1 a 5 donde:

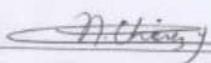
1.-Muy poco	2.-Poco	3.-Regular	4.-Aceptable	5.-Muy aceptable
-------------	---------	------------	--------------	------------------

INDICADORES	CRITERIOS	PUNTUACIÓN				
		1	2	3	4	5
1.- Claridad	El instrumento está formulado con un lenguaje apropiado.					✓
2.- Objetividad	El instrumento evidencia recojo de datos observables.					✓
3.- Actualidad	El instrumento se adecua a los criterios científicos y tecnológicos.					✓
4.- Organización	El instrumento tiene una organización lógica.					✓
5.- Suficiente	Son suficientes en cantidad y calidad los elementos que conforman el instrumento.					✓
6.- Intencionalidad	Es adecuado para relacionar las variables en mención .					✓
7.- Consistencia	Se basa en aspectos teóricos científicos de la farmacéutica como de la bioquímica.					✓
8.- Coherencia	Existe coherencia y relación de los ítems, indicadores, las dimensiones y las variables.					✓
9.- Metodología	La estrategia responde al propósito de la problemática de la investigación					✓
10.- Pertinencia	El instrumento muestra la relación entre los componentes de la investigación y su adecuación al método científico.					✓
Total parcial						50
Total						50

II. OPINIÓN DE APLICABILIDAD: Si aplica

III. PROMEDIO DE VALORACIÓN:

Puntuación	
11-20	No válido, reformular
21-30	No válido, modificar
31-40	Válido, mejorar
41-50	Válido, aplicar



Firma del Experto
Dra. Nancy A. Chávez Velásquez
Especialista en Terapias Alternativas
COPE 2015



FACULTAD DE CIENCIAS FARMACEUTICAS Y BIOQUIMICA
VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

1. DATOS GENERALES

1.1.- Apellido y nombres del experto: Ruiz Jiménez Jorge Edmundo
 1.2.- Cargo e institución donde labora: Asesor de Salud
 1.3.- título profesional: Medico Químico registro colegio profesional A.B.C.
 1.4.- Grado académico: Maestría mención Medicina Humana
 1.5.- Nombre de instrumento: Ex Ante

1.6.- Instrucciones: Luego de analizar el instrumento y cotejar la investigación con la matriz de consistencia de la presente, le solicitamos que, en base a su criterio y experiencia profesional, valide dicho instrumento para su aplicación.

Nota: Para cada criterio considere la escala de 1 a 5 donde:

1.-Muy poco	2.-Poco	3.-Regular	4.-Aceptable	5.-Muy aceptable
-------------	---------	------------	--------------	------------------

INDICADORES	CRITERIOS	PUNTUACIÓN				
		1	2	3	4	5
1.- Claridad	El instrumento está formulado con un lenguaje apropiado.					
2.- Objetividad	El instrumento evidencia recojo de datos observables.					
3.- Actualidad	El instrumento se adecua a los criterios científicos y tecnológicos.					
4.- Organización	El instrumento tiene una organización lógica.					
5.- Suficiente	Son suficientes en cantidad y calidad los elementos que conforman el instrumento.					
6.- Intencionalidad	Es adecuado para relacionar las variables en mención.					
7.- Consistencia	Se basa en aspectos teóricos científicos de la farmacéutica como de la bioquímica.					
8.- Coherencia	Existe coherencia y relación de los items, indicadores, las dimensiones y las variables.					
9.- Metodología	La estrategia responde al propósito de la problemática de la investigación					
10.- Pertinencia	El instrumento muestra la relación entre los componentes de la investigación y su adecuación al método científico.					
Total parcial						50
Total						50

II. OPINIÓN DE APLICABILIDAD: Aceptada

III. PROMEDIO DE VALORACIÓN: 50

Puntuación

11-20	No válido, reformular
21-30	No válido, modificar
31-40	Válido, mejorar
41-50	Válido, aplicar

Jorge E. Ruiz
 MEDICO Firma del Experto
 C.M. 17130



FACULTAD DE CIENCIAS FARMACEUTICAS Y BIOQUIMICA
VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

1. DATOS GENERALES

- 1.1.- Apellido y nombres del experto: MOSCO SO CHAMORRO JULIANA PAOLA
 1.2.- Cargo e institución donde labora: QUIMICO FARMACEUTICO EVALUADOR - DISEÑO
 1.3.- título profesional: QUIMICO FARMACEUTICA registro colegio profesional: DSEBS
 1.4.- Grado académico: BACHILLER mención: FARMACIA Y BIOQUIMICA
 1.5.- Nombre de instrumento: ENCUESTA

1.6.- Instrucciones: Luego de analizar el instrumento y cotejar la investigación con la matriz de consistencia de la presente, le solicitamos que, en base a su criterio y experiencia profesional, valide dicho instrumento para su aplicación.

Nota: Para cada criterio considere la escala de 1 a 5 donde:

1.-Muy poco	2.-Poco	3.-Regular	4.-Aceptable	5.-Muy aceptable
-------------	---------	------------	--------------	------------------

INDICADORES	CRITERIOS	PUNTUACIÓN				
		1	2	3	4	5
1.- Claridad	El instrumento está formulado con un lenguaje apropiado.					✓
2.- Objetividad	El instrumento evidencia recojo de datos observables.					✓
3.- Actualidad	El instrumento se adecua a los criterios científicos y tecnológicos.					✓
4.- Organización	El instrumento tiene una organización lógica.					✓
5.- Suficiente	Son suficientes en cantidad y calidad los elementos que conforman el instrumento.					✓
6.- Intencionalidad	Es adecuado para relacionar las variables en mención.					✓
7.- Consistencia	Se basa en aspectos teóricos científicos de la farmacéutica como de la bioquímica.					✓
8.- Coherencia	Existe coherencia y relación de los ítems, indicadores, las dimensiones y las variables.					✓
9.- Metodología	La estrategia responde al propósito de la problemática de la investigación.					✓
10.- Pertinencia	El instrumento muestra la relación entre los componentes de la investigación y su adecuación al método científico.					✓
	Total parcial					
	Total					

II. OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

III. PROMEDIO DE VALORACIÓN: 5.0

Puntuación

11-20	No válido, reformular
21-30	No válido, modificar
31-40	Válido, mejorar
41-50	Válido, aplicar

Firma del Experto

Anexo 7. Fotos



1) COMEDOR: Virgen del Carmen/Aucallama.

2) COMEDOR: San Graciano/Aucallama.





3) **COMEDOR:** Micaela Bastidas/Aucallama.

4) **COMEDOR:** Keiko Sofia/Aucallama.





5) COMEDOR: Virgen del Carmen/Aucallama.

6) COMEDOR: Virgen de Guadalupe/Aucallama.





7) **COMEDOR:** Virgen del Carmen/Chancay.

8) **COMEDOR:** Metodista Teresa de Araneta.





9) COMEDOR: Nita Pérez de García.

10) COMEDOR: Nueva Esperanza.





11) COMEDOR: Santa Teresita del niño Jesús.

12) COMEDOR: Santísima Cruz de Buena Vista.





13) COMEDOR: Virgen de Fátima.

14) COMEDOR: Virgen de Guadalupe.





15) COMEDOR: Virgen de las Mercedes.

16) COMEDOR: Virgen de las Mercedes.





17) COMEDOR: Virgen del Carmen.

18) COMEDOR: 3 de mayo
Nueva estrella y Macarena.





19) COMEDOR: Centro de Madres.

20) COMEDOR: Cocina N°4.





21) COMEDOR: María Auxiliadora.

22) COMEDOR: San Martin de Porres.





23) COMEDOR: Señor de los Milagros.

24) COMEDOR: José Olaya





25) COMEDOR: La Florida.

26) COMEDOR: La Mujer y el Niño.





27) COMEDOR: La Victoria.

28) COMEDOR: Lanchoquin.





29) COMEDOR: Madres Luchadoras.

30) COMEDOR: María Auxiliadora.





31) COMEDOR: Micaela Bastidas.

32) COMEDOR: Sacachispa.





33) COMEDOR: San Martin de Porras.

34) COMEDOR: San Martín de Porres.





35) COMEDOR: San Martin de Porras.

36) COMEDOR: Santa Elena.





37) COMEDOR: Santa Inés.

38) COMEDOR: Santa Rosa.





39) COMEDOR: Señor de los Milagros.

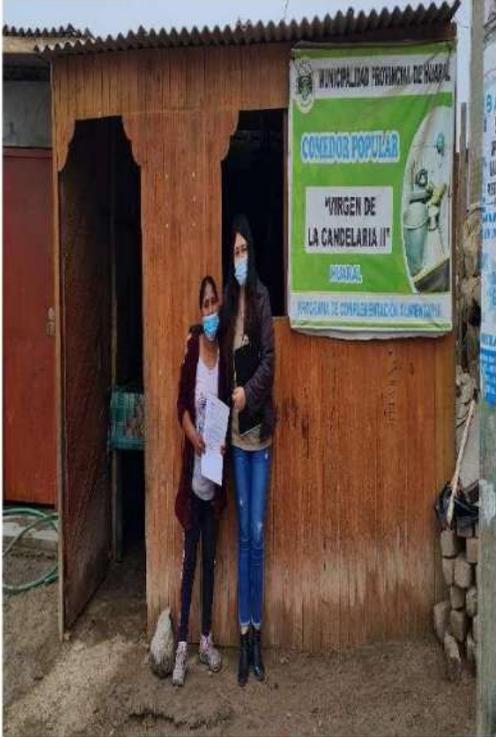
40) COMEDOR: Señor de los milagros.





41) COMEDOR: Villa Paraíso.

42) COMEDOR: Virgen de la Candelaria II.





43) COMEDOR: Virgen de las Mercedes.

Nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene

INFORME DE ORIGINALIDAD

18%

INDICE DE SIMILITUD

18%

FUENTES DE INTERNET

6%

PUBLICACIONES

5%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	documents.mx Fuente de Internet	5%
2	extranet.sectur.gob.mx Fuente de Internet	2%
3	repositorio.uwiener.edu.pe Fuente de Internet	2%
4	Submitted to Universidad Nacional del Centro del Peru Trabajo del estudiante	1%
5	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	1%
6	repositorio.unjbg.edu.pe Fuente de Internet	1%
7	repositorio.unjfsc.edu.pe Fuente de Internet	<1%
8	healthedu.emundus.eu Fuente de Internet	<1%

9	repositorio.continental.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
10	1library.co Fuente de Internet	<1 %
11	repositorio.uchile.cl Fuente de Internet	<1 %
12	ri.uagro.mx:8081 Fuente de Internet	<1 %
13	repositorio.uss.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
14	Submitted to Pontificia Universidad Catolica del Peru Trabajo del estudiante	<1 %
15	pesquisa.bvsalud.org Fuente de Internet	<1 %
16	lookformedical.com Fuente de Internet	<1 %
17	repositorio.unh.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
18	portal.hnseb.gob.pe Fuente de Internet	<1 %
19	apps.who.int Fuente de Internet	<1 %
20	repositorio.uandina.edu.pe	

Fuente de Internet

<1 %

21

repositorio.upla.edu.pe

Fuente de Internet

<1 %

22

repositorioinstitucional.buap.mx

Fuente de Internet

<1 %

23

repositorio.upch.edu.pe

Fuente de Internet

<1 %

24

www.dmslat.com

Fuente de Internet

<1 %

25

es.scribd.com

Fuente de Internet

<1 %

26

repositorio.ucp.edu.pe

Fuente de Internet

<1 %

27

www.futurelearn.com

Fuente de Internet

<1 %

28

Submitted to City University of New York
System

Trabajo del estudiante

<1 %

29

Submitted to Universidad Técnica Nacional de
Costa Rica

Trabajo del estudiante

<1 %

30

www.minsalud.gov.co

Fuente de Internet

<1 %

31	Submitted to Universidad Nacional Jose Faustino Sanchez Carrion Trabajo del estudiante	<1 %
32	Submitted to Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga Trabajo del estudiante	<1 %
33	hdl.handle.net Fuente de Internet	<1 %
34	nsgl.gso.uri.edu Fuente de Internet	<1 %
35	pt.scribd.com Fuente de Internet	<1 %
36	tauja.ujaen.es Fuente de Internet	<1 %
37	www.clubensayos.com Fuente de Internet	<1 %
38	www.gob.pe Fuente de Internet	<1 %
39	www.lanuevaprovincia.com.ar Fuente de Internet	<1 %
40	www.panalimentos.org Fuente de Internet	<1 %
41	Rodrigo Fernando Herrera Valencia. "Impact of BIM/LEAN on the interaction of	<1 %

construction project design teams", Universitat Politecnica de Valencia, 2020

Publicación

42 cdn.www.gob.pe <1 %
Fuente de Internet

43 repositorio.ub.edu.ar <1 %
Fuente de Internet

44 retaillearning.net <1 %
Fuente de Internet

45 www.medisan.sld.cu <1 %
Fuente de Internet

46 bloquemetodologicodelainvestigacionudo2010.wordpress.com <1 %
Fuente de Internet

47 Submitted to Universidad Peruana de Las Americas <1 %
Trabajo del estudiante

48 james.webkanix.com <1 %
Fuente de Internet

49 www.delnic.cec.eu.int <1 %
Fuente de Internet

50 www.digesa.minsa.gob.pe <1 %
Fuente de Internet

51 www.grafiati.com <1 %
Fuente de Internet

mejorconsalud.as.com

52	Fuente de Internet	<1 %
53	recyt.fecyt.es Fuente de Internet	<1 %
54	www.facmed.unam.mx Fuente de Internet	<1 %
55	(12-27-14) http://184.168.109.199:8080/xmlui/bitstream/handle/12 sequence=2 Fuente de Internet	<1 %
56	larepublica.pe Fuente de Internet	<1 %
57	repositorio.uladech.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
58	www.coursehero.com Fuente de Internet	<1 %
59	www.msc.es Fuente de Internet	<1 %

Excluir citas

Apagado

Exclude assignment
template

Apagado

Excluir bibliografía

Activo

Excluir coincidencias

< 10 words