

UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN



**FACULTAD BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
ESCUELA DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE
LICENCIADO(A)
EN BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
“BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS (BPM) EN
COMEDORES POPULARES DE NUESTRA SEÑORA DE LA MERCED-
PUENTE PIEDRA, CLUB DE MADRES SANTA ROSA –
INDEPENDENCIA Y SANCRISTOBAL 1 – SAN MARTIN DE PORRES -
LIMA - 2021”**

PRESENTADA POR:

Bach. SALVATIERRA COICO, Marly Eunice

Bach. MENDOZA MURILLO, Pool Yefferson

ASESOR:

Dra. APONTE GUEVARA, Carmen Lali

HUACHO, 2022

14%

INDICE DE SIMILITUD

14%

FUENTES DE INTERNET

0%

PUBLICACIONES

%

TRABAJOS DEL
ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	repositorio.unjfsc.edu.pe Fuente de Internet	1 %
2	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	1 %
3	1library.co Fuente de Internet	1 %
4	revistas.upn.edu.pe Fuente de Internet	1 %
5	aprenderly.com Fuente de Internet	1 %
6	www.e-galicia.com Fuente de Internet	1 %
7	repositorio.upn.edu.pe Fuente de Internet	1 %
8	repositorio.ujcm.edu.pe Fuente de Internet	1 %
9	hdl.handle.net Fuente de Internet	1 %

UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

FACULTAD BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO(A)

EN BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN


“BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS (BPM) EN
COMEDORES POPULARES DE NUESTRA SEÑORA DE LA MERCED- PUENTE
PIEDRA, CLUB DE MADRES SANTA ROSA – INDEPENDENCIA Y SANCRISTOBAL
1 – SAN MARTIN DE PORRES - LIMA - 2021”

PRESENTADO POR:

Bach. SALVATIERRA COICO, Marly Eunice

Bach. MENDOZA MURILLO, Pool Yefferson

MIEMBROS DEL JURADO



M(o) Eddy Gilberto Rodriguez Vigil

Presidente



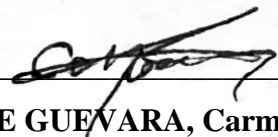
Lic. Edith Torres Corcino

Secretario



Lic. Rubén Guerrero

Vocal



Dra. APONTE GUEVARA, Carmen Lali

Asesor

HUACHO, 2022

DEDICATORIA

El presente trabajo lo dedicamos a nuestra familias quienes siempre nos apoyaron y de manera especial a nuestros padres.

AGRADECIMIENTO

Agradecimiento infinito a nuestros padres por habernos apoyado y haber sido nuestra guía para culminar nuestras metas.

ÍNDICE

MIEMBROS DEL JURADO.....	ii
DEDICATORIA	¡Error! Marcador no definido.
AGRADECIMIENTO	iv
ÍNDICE.....	v
ÍNDICE DE TABLAS	vii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xiv
RESUMEN	xix
ABSTRACT.....	xx
INTRODUCCIÓN	xxiii
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	1
1.1. Descripción de la Realidad Problemática.....	1
1.2. Formulación del Problema	2
1.2.1. Problema General.....	2
1.2.2. Problemas Específicos.	2
1.3. Objetivos de la Investigación	3
1.3.1. Objetivo General.....	3
1.3.2. Objetivos Específicos.....	3
1.4. Justificación de la Investigación	3
1.5. Delimitaciones del Estudio.....	4
1.6. Viabilidad del Estudio.....	4
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO.....	5
2.1. Antecedentes de la Investigación	5
2.2. Investigaciones Internacionales.....	5
2.3. Investigaciones Nacionales	6

2.3.1. Bases Teóricas	8
2.3.2. Definición de Términos Básicos.....	10
2.4. Operacionalización de Variables.....	12
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA	13
3.1. Diseño Metodológico	13
3.1.1. Diseño de la Investigación	13
3.1.2. Nivel de Investigación	13
3.1.3. Diseño	13
3.1.4. Enfoque	13
3.2. Población y Muestra.....	13
3.3. Técnicas de Recolección de Datos	14
3.4. Técnicas para el Procesamiento de la Información	14
3.5. Presentación de los Análisis e Interpretación de los Datos	14
CAPÍTULO IV: RESULTADOS	15
4.1. Análisis de Resultados	15
CAPÍTULO V: DISCUSIÓN	102
5.1. Discusión de Resultados.....	102
CAPÍTULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	104
6.1. Conclusiones	104
6.2. Recomendaciones.....	106
REFERENCIAS.....	107
7.1. Fuentes Bibliográficas.....	107
ANEXOS	110
MATRIZ DE CONSISTENCIA.....	111

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. <i>Matriz de Operacionalización</i>	12
Tabla 2. <i>Los trabajadores utilizan gorros que cubran todo el cabello en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	15
Tabla 3. <i>Los trabajadores tienen las manos y uñas limpias (sin esmalte) sin joyas u otros accesorios en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	16
Tabla 4. <i>Los trabajadores utilizan mandil exclusivo para el área de trabajo en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	17
Tabla 5. <i>Los trabajadores realizan el lavado de manos con agua potable a chorro y jabón en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	18
Tabla 6. <i>Los trabajadores realizan el lavado a chorro de frutas, verduras y otros en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	19
Tabla 7. <i>Los trabajadores utilizan agua potable para preparación de raciones en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	20
Tabla 8. <i>Los trabajadores asean los utensilios después de cada uso según el tipo de alimentos en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	21
Tabla 9. <i>Los trabajadores se lavan las manos después de actividades que las hayan contaminado en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	22
Tabla 10. <i>Los trabajadores desechan los restos de alimentos sucios del lugar de preparación de los alimentos en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i> ...	23
Tabla 11. <i>Los trabajadores colocan los desechos sólidos en tachos con bolsa plástica y tapa en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	24
Tabla 12. <i>Los trabajadores colocan los desechos en tachos lejos del área de preparación de alimentos en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	25
Tabla 13. <i>Los trabajadores prueban los alimentos cocinados usando utensilios limpios los cuales los lavan después de ponerlo en la boca en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	26

Tabla 14. <i>Los trabajadores mantienen cubiertas las ollas de los alimentos cocinados en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	27
Tabla 15. <i>Los trabajadores realizan el servido de los alimentos en platos y tazas limpias en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	28
Tabla 16. <i>Los trabajadores toman correctamente los platos, y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tazas por el asa en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	28
Tabla 17. <i>Los trabajadores lavan los utensilios con detergentes adecuados y agua potable a chorro en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	29
Tabla 18. <i>Los trabajadores realizan la desinfección de los utensilios y superficies en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	30
Tabla 19. <i>Los trabajadores dejan los utensilios protegidos (cubiertos) en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	31
Tabla 20. <i>Los trabajadores dejan el ambiente de preparación de alimentos ordenado y limpio en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	32
Tabla 21. <i>Los trabajadores mantienen los manteles, mandiles y gorros limpios en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	33
Tabla 22. <i>Los trabajadores cumplen con las indicaciones del protocolo de seguridad sanitaria recomendados por el MINSA en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	35
Tabla 23. <i>Los trabajadores realizan mediante un programa de desinfección los ambientes físicos donde preparan y sirven los alimentos en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	36
Tabla 24. <i>Los trabajadores cumplen con todos los requisitos exigidos por el MINSA para la manipulación de alimentos en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	37
Tabla 25. <i>Los trabajadores conocen si dicho comedor cuenta con los permisos de funcionamiento en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	38

Tabla 26. <i>Los trabajadores son capacitados regularmente con talleres de BPM en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	40
Tabla 27. <i>Los trabajadores contribuyen en la elaboración de sus programas de higiene en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	40
Tabla 28. <i>Los trabajadores saben que el local donde trabajan cuenta con un extintor en caso de que ocurra algún incendio en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	41
Tabla 29. <i>Los trabajadores conocen que periódicamente se realizan fumigaciones en el local donde trabajan en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.</i>	42
Tabla 30. <i>Los trabajadores utilizan gorros que cubran todo el cabello en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	44
Tabla 31. <i>Los trabajadores tienen las manos y uñas limpias (sin esmalte) sin joyas u otros accesorios en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	45
Tabla 32. <i>Los trabajadores utilizan mandil exclusivo para el área de trabajo en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	46
Tabla 33. <i>Los trabajadores realizan el lavado de manos con agua potable a chorro y jabón en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	47
Tabla 34. <i>Los trabajadores realizan el lavado a chorro de frutas, verduras y otros en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	48
Tabla 35. <i>Los trabajadores utilizan agua potable para preparación de raciones en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	49
Tabla 36. <i>Los trabajadores asean los utensilios después de cada uso según el tipo de alimentos en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	50
Tabla 37. <i>Los trabajadores se lavan las manos después de actividades que las hayan contaminado en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	51
Tabla 38. <i>Los trabajadores desechan los restos de alimentos sucios del lugar de preparación de los alimentos en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	52

Tabla 39. <i>Los trabajadores colocan los desechos sólidos en tachos con bolsa plástica y tapa en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	53
Tabla 40. <i>Los trabajadores colocan los desechos en tachos lejos del área de preparación de alimentos en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	54
Tabla 41. <i>Los trabajadores prueban los alimentos cocinados usando utensilios limpios los cuales los lavan después de ponerlo en la boca en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	55
Tabla 42. <i>Los trabajadores mantienen cubiertas las ollas de los alimentos cocinados en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	56
Tabla 43. <i>Los trabajadores realizan el servido de los alimentos en platos y tazas limpias en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	57
Tabla 44. <i>Los trabajadores toman correctamente los platos, y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tazas por el asa en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	58
Tabla 45. <i>Los trabajadores lavan los utensilios con detergentes adecuados y agua potable a chorro en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	59
Tabla 46. <i>Los trabajadores realizan la desinfección de los utensilios y superficies en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	60
Tabla 47. <i>Los trabajadores dejan los utensilios protegidos (cubiertos) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	61
Tabla 48. <i>Los trabajadores dejan el ambiente de preparación de alimentos ordenado y limpio en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	63
Tabla 49. <i>Los trabajadores mantienen los manteles, mandiles y gorros limpios en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	64
Tabla 50. <i>Los trabajadores cumplen con las indicaciones del protocolo de seguridad sanitaria recomendados por el MINSA en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	65

Tabla 51. <i>Los trabajadores realizan mediante un programa de desinfección los ambientes físicos donde preparan y sirven los alimentos en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	66
Tabla 52. <i>Los trabajadores cumplen con todos los requisitos exigidos por el MINSA para la manipulación de alimentos en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	67
Tabla 53. <i>Los trabajadores conocen si dicho comedor cuenta con los permisos de funcionamiento en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	68
Tabla 54. <i>Los trabajadores son capacitados regularmente con talleres de BPM en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	69
Tabla 55. <i>Los trabajadores contribuyen en la elaboración de sus programas de higiene en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	70
Tabla 56. <i>Los trabajadores saben que el local donde trabajan cuenta con un extintor en caso de que ocurra algún incendio en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	71
Tabla 57. <i>Los trabajadores conocen que periódicamente se realizan fumigaciones en el local donde trabajan en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.</i>	72
Tabla 58. <i>Los trabajadores utilizan gorros que cubran todo el cabello en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.</i>	73
Tabla 59. <i>Los trabajadores tienen las manos y uñas limpias (sin esmalte) sin joyas u otros accesorios en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.</i>	74
Tabla 60. <i>Los trabajadores utilizan mandil exclusivo para el área de trabajo en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.</i>	75
Tabla 61. <i>Los trabajadores realizan el lavado de manos con agua potable a chorro y jabón en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.</i>	76
Tabla 62. <i>Los trabajadores realizan el lavado a chorro de frutas, verduras y otros en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.</i>	77
Tabla 63. <i>Los trabajadores utilizan agua potable para preparación de raciones en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.</i>	78

Tabla 64. <i>Los trabajadores asean los utensilios después de cada uso según el tipo de alimentos en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martin de Porres.</i>	79
Tabla 65. <i>Los trabajadores se lavan las manos después de actividades que las hayan contaminado en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martin de Porres.</i>	80
Tabla 66. <i>Los trabajadores desechan los restos de alimentos sucios del lugar de preparación de los alimentos en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martin de Porres.</i>	81
Tabla 67. <i>Los trabajadores colocan los desechos sólidos en tachos con bolsa plástica y tapa en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martin de Porres.</i>	82
Tabla 68. <i>Los trabajadores colocan los desechos en tachos lejos del área de preparación de alimentos en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martin de Porres.</i>	83
Tabla 69. <i>Los trabajadores prueban los alimentos cocinados usando utensilios limpios los cuales los lavan después de ponerlo en la boca en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martin de Porres.</i>	84
Tabla 70. <i>Los trabajadores mantienen cubiertas las ollas de los alimentos cocinados en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martin de Porres.</i>	85
Tabla 71. <i>Los trabajadores realizan el servido de los alimentos en platos y tazas limpias en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martin de Porres.</i>	86
Tabla 72. <i>Los trabajadores toman correctamente los platos, y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tazas por el asa en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martin de Porres.</i>	87
Tabla 73. <i>Los trabajadores lavan los utensilios con detergentes adecuados y agua potable a chorro en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martin de Porres.</i>	88
Tabla 74. <i>Los trabajadores realizan la desinfección de los utensilios y superficies en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martin de Porres.</i>	89
Tabla 75. <i>Los trabajadores dejan los utensilios protegidos (cubiertos) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martin de Porres.</i>	90
Tabla 76. <i>Los trabajadores dejan el ambiente de preparación de alimentos ordenado y limpio en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martin de Porres.</i>	91

Tabla 77. <i>Los trabajadores mantienen los manteles, mandiles y gorros limpios en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martin de Porres.</i>	92
Tabla 78. <i>Los trabajadores cumplen con las indicaciones del protocolo de seguridad sanitaria recomendados por el MINSA en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martin de Porres.</i> ..	94
Tabla 79. <i>Los trabajadores realizan mediante un programa de desinfección los ambientes físicos donde preparan y sirven los alimentos en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martin de Porres.</i>	95
Tabla 80. <i>Los trabajadores cumplen con todos los requisitos exigidos por el MINSA para la manipulación de alimentos en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martin de Porres.</i>	96
Tabla 81. <i>Los trabajadores conocen si dicho comedor cuenta con los permisos de funcionamiento en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martin de Porres.</i>	97
Tabla 82. <i>Los trabajadores son capacitados regularmente con talleres de BPM en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martin de Porres.</i>	98
Tabla 83. <i>Los trabajadores contribuyen en la elaboración de sus programas de higiene en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martin de Porres.</i>	99
Tabla 84. <i>Los trabajadores saben que el local donde trabajan cuenta con un extintor en caso de que ocurra algún incendio en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martin de Porres.</i>	100
Tabla 85. <i>Los trabajadores conocen que periódicamente se realizan fumigaciones en el local donde trabajan en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martin de Porres.</i>	101

ÍNDICE DE FIGURAS

<i>Figura 1.</i> Los trabajadores utilizan gorros que cubran todo el cabello.	15
<i>Figura 2.</i> Los trabajadores tienen las manos y uñas limpias (sin esmalte) sin joyas u otros accesorios.....	16
<i>Figura 3.</i> Los trabajadores utilizan mandil exclusivo para el área de trabajo.	17
<i>Figura 4.</i> Los trabajadores realizan el lavado de manos con agua potable a chorro y jabón.	18
<i>Figura 5.</i> Los trabajadores realizan el lavado a chorro de frutas, verduras y otros.....	19
<i>Figura 6.</i> Los trabajadores utilizan agua potable para preparación de raciones.....	20
<i>Figura 7.</i> Los trabajadores asean los utensilios después de cada uso según el tipo de alimentos.	21
<i>Figura 8.</i> Los trabajadores se lavan las manos después de actividades que las hayan contaminado.	22
<i>Figura 9.</i> Los trabajadores desechan los restos de alimentos sucios del lugar de preparación de los alimentos.	23
<i>Figura 10.</i> Los trabajadores colocan los desechos sólidos en tachos con bolsa plástica y tapa. ..	24
<i>Figura 11.</i> Los trabajadores colocan los desechos en tachos lejos del área de preparación de alimentos.	25
<i>Figura 12.</i> Los trabajadores prueban los alimentos cocinados usando utensilios limpios los cuales los lavan después de ponerlo en la boca.	26
<i>Figura 13.</i> Los trabajadores mantienen cubiertas las ollas de los alimentos cocinados.....	27
<i>Figura 14.</i> Los trabajadores realizan el servido de los alimentos en platos y tazas limpias.	28
<i>Figura 15.</i> Los trabajadores toman correctamente los platos, y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tazas por el asa.....	29
<i>Figura 16.</i> Los trabajadores lavan los utensilios con detergentes adecuados y agua potable a chorro.	30
<i>Figura 17.</i> Los trabajadores realizan la desinfección de los utensilios y superficies.	31
<i>Figura 18.</i> Los trabajadores dejan los utensilios protegidos (cubiertos).	32

<i>Figura 19.</i> Los trabajadores dejan el ambiente de preparación de alimentos ordenado y limpio.	33
<i>Figura 20.</i> Los trabajadores mantienen los manteles, mandiles y gorros limpios.....	34
<i>Figura 21.</i> Los trabajadores cumplen con las indicaciones del protocolo de seguridad sanitaria recomendados por el MINSA.	35
<i>Figura 22.</i> Los trabajadores realizan mediante un programa de desinfección los ambientes físicos donde preparan y sirven los alimentos.....	36
<i>Figura 23.</i> Los trabajadores cumplen con todos los requisitos exigidos por el MINSA para la manipulación de alimentos.	37
<i>Figura 24.</i> Los trabajadores conocen si dicho comedor cuenta con los permisos de funcionamiento.	38
<i>Figura 25.</i> Los trabajadores son capacitados regularmente con talleres de BPM.	40
<i>Figura 26.</i> Los trabajadores contribuyen en la elaboración de sus programas de higiene.	41
<i>Figura 27.</i> Los trabajadores saben que el local donde trabajan cuenta con un extintor en caso de que ocurra algún incendio.	42
<i>Figura 28.</i> Los trabajadores conocen que periódicamente se realizan fumigaciones en el local donde trabajan.	43
<i>Figura 29.</i> Los trabajadores utilizan gorros que cubran todo el cabello.	44
<i>Figura 30.</i> Los trabajadores tienen las manos y uñas limpias (sin esmalte) sin joyas u otros accesorios.....	45
<i>Figura 31.</i> Los trabajadores utilizan mandil exclusivo para el área de trabajo.	46
<i>Figura 32.</i> Los trabajadores realizan el lavado de manos con agua potable a chorro y jabón.	47
<i>Figura 33.</i> Los trabajadores realizan el lavado a chorro de frutas, verduras y otros.....	48
<i>Figura 34.</i> Los trabajadores utilizan agua potable para preparación de raciones.....	49
<i>Figura 35.</i> Los trabajadores asean los utensilios después de cada uso según el tipo de alimentos.	50
<i>Figura 36.</i> Los trabajadores se lavan las manos después de actividades que las hayan contaminado.	51

<i>Figura 37.</i> Los trabajadores desechan los restos de alimentos sucios del lugar de preparación de los alimentos.	52
<i>Figura 38.</i> Los trabajadores colocan los desechos sólidos en tachos con bolsa plástica y tapa. ..	53
<i>Figura 39.</i> Los trabajadores colocan los desechos en tachos lejos del área de preparación de alimentos.	54
<i>Figura 40.</i> Los trabajadores prueban los alimentos cocinados usando utensilios limpios los cuales los lavan después de ponerlo en la boca.	55
<i>Figura 41.</i> Los trabajadores mantienen cubiertas las ollas de los alimentos cocinados.	56
<i>Figura 42.</i> Los trabajadores realizan el servido de los alimentos en platos y tazas limpias.	57
<i>Figura 43.</i> Los trabajadores toman correctamente los platos, y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tazas por el asa.	58
<i>Figura 44.</i> Los trabajadores lavan los utensilios con detergentes adecuados y agua potable a chorro.	59
<i>Figura 45.</i> Los trabajadores realizan la desinfección de los utensilios y superficies.	60
<i>Figura 46.</i> Los trabajadores dejan los utensilios protegidos (cubiertos).	61
<i>Figura 47.</i> Los trabajadores dejan el ambiente de preparación de alimentos ordenado y limpio.	63
<i>Figura 48.</i> Los trabajadores mantienen los manteles, mandiles y gorros limpios.	64
<i>Figura 49.</i> Los trabajadores cumplen con las indicaciones del protocolo de seguridad sanitaria recomendados por el MINSA.	65
<i>Figura 50.</i> Los trabajadores realizan mediante un programa de desinfección los ambientes físicos donde preparan y sirven los alimentos.	66
<i>Figura 51.</i> Los trabajadores cumplen con todos los requisitos exigidos por el MINSA para la manipulación de alimentos.	67
<i>Figura 52.</i> Los trabajadores conocen si dicho comedor cuenta con los permisos de funcionamiento.	68
<i>Figura 53.</i> Los trabajadores son capacitados regularmente con talleres de BPM.	69
<i>Figura 54.</i> Los trabajadores contribuyen en la elaboración de sus programas de higiene.	70

<i>Figura 55.</i> Los trabajadores saben que el local donde trabajan cuenta con un extintor en caso de que ocurra algún incendio.	71
<i>Figura 56.</i> Los trabajadores conocen que periódicamente se realizan fumigaciones en el local donde trabajan.	72
<i>Figura 57.</i> Los trabajadores utilizan gorros que cubran todo el cabello.	73
<i>Figura 58.</i> Los trabajadores tienen las manos y uñas limpias (sin esmalte) sin joyas u otros accesorios.	74
<i>Figura 59.</i> Los trabajadores utilizan mandil exclusivo para el área de trabajo.	75
<i>Figura 60.</i> Los trabajadores realizan el lavado de manos con agua potable a chorro y jabón.	76
<i>Figura 61.</i> Los trabajadores realizan el lavado a chorro de frutas, verduras y otros.	77
<i>Figura 62.</i> Los trabajadores utilizan agua potable para preparación de raciones.	78
<i>Figura 63.</i> Los trabajadores asean los utensilios después de cada uso según el tipo de alimentos.	79
<i>Figura 64.</i> Los trabajadores se lavan las manos después de actividades que las hayan contaminado.	80
<i>Figura 65.</i> Los trabajadores desechan los restos de alimentos sucios del lugar de preparación de los alimentos.	81
<i>Figura 66.</i> Los trabajadores colocan los desechos sólidos en tachos con bolsa plástica y tapa. ..	82
<i>Figura 67.</i> Los trabajadores colocan los desechos en tachos lejos del área de preparación de alimentos.	83
<i>Figura 68.</i> Los trabajadores prueban los alimentos cocinados usando utensilios limpios los cuales los lavan después de ponerlo en la boca.	84
<i>Figura 69.</i> Los trabajadores mantienen cubiertas las ollas de los alimentos cocinados.	85
<i>Figura 70.</i> Los trabajadores realizan el servido de los alimentos en platos y tazas limpias.	86
<i>Figura 71.</i> Los trabajadores toman correctamente los platos, y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tazas por el asa.	87

<i>Figura 72.</i> Los trabajadores lavan los utensilios con detergentes adecuados y agua potable a chorro.	88
<i>Figura 73.</i> Los trabajadores realizan la desinfección de los utensilios y superficies.	89
<i>Figura 74.</i> Los trabajadores dejan los utensilios protegidos (cubiertos).	90
<i>Figura 75.</i> Los trabajadores dejan el ambiente de preparación de alimentos ordenado y limpio.	91
<i>Figura 76.</i> Los trabajadores mantienen los manteles, mandiles y gorros limpios.	93
<i>Figura 77.</i> Los trabajadores cumplen con las indicaciones del protocolo de seguridad sanitaria recomendados por el MINSA.	94
<i>Figura 78.</i> Los trabajadores realizan mediante un programa de desinfección los ambientes físicos donde preparan y sirven los alimentos.	95
<i>Figura 79.</i> Los trabajadores cumplen con todos los requisitos exigidos por el MINSA para la manipulación de alimentos.	96
<i>Figura 80.</i> Los trabajadores conocen si dicho comedor cuenta con los permisos de funcionamiento.	97
<i>Figura 81.</i> Los trabajadores son capacitados regularmente con talleres de BPM.	98
<i>Figura 82.</i> Los trabajadores contribuyen en la elaboración de sus programas de higiene.	99
<i>Figura 83.</i> Los trabajadores saben que el local donde trabajan cuenta con un extintor en caso de que ocurra algún incendio.	100
<i>Figura 84.</i> Los trabajadores conocen que periódicamente se realizan fumigaciones en el local donde trabajan.	101

RESUMEN

El presente estudio tiene por objetivo evaluar cómo se ejecutan las (BPM) en comedores populares de nuestra Señora de la Merced- Puente Piedra, Club de Madres Santa Rosa – Independencia y San Cristóbal – San Martín de Porres - Lima – 2021, siendo este un estudio cualitativo, con un nivel descriptivo-explicativo no experimental, con una muestra de estudio de 3 comedores, El comedor popular de Nuestra Señora de la Merced de Puente Piedra 01, del Club de Madres Santa Rosa de Independencia 01 y el de San Cristóbal I de San Martín de Porres 01, de Lima – 2021, se utilizó como instrumento un cuestionario aplicado a los trabajadores que laboran en estos comedores a los cuales se le hicieron preguntas referidas a la variable en estudio. Entre los resultados más resaltantes se pueden mencionar que en el comedor de nuestra Señora de la Merced- Puente Piedra el 47 % de los trabajadores argumentaron todos los días lavan la vajilla al terminar de elaborar cada alimento, el comedor club de madres Santa Rosa – Independencia lo realiza en un 10 % , el de San Cristóbal I de San Martín de Porres lo realiza en un 67 %, con respecto al lavado de manos después de realizar actividades contaminantes, el comedor de nuestra Señora de la Merced- Puente Piedra respondió que lo realiza en un 53% el comedor club de madres Santa Rosa – Independencia lo realiza en un 70 % , el de San Cristóbal I de San Martín de Porres lo realiza en un 67 %, con respecto a la colocación de los desechos sólidos lejos del área de preparación de los alimentos, el comedor de nuestra Señora de la Merced- Puente Piedra lo realiza en un 53 %, el comedor club de madres Santa Rosa – Independencia lo realiza en un 80 % , el de San Cristóbal I de San Martín de Porres lo realiza en un 67 %, en cuanto al servido de los alimentos en utensilios limpios, el comedor de nuestra Señora de la Merced- Puente Piedra respondió que lo realiza en un 93% el comedor club de madres Santa Rosa –

Independencia lo realiza en un 80 % , el de San Cristóbal I de San Martín de Porres lo realiza en un 100 % , en cuanto a las indicaciones del protocolo de seguridad sanitaria recomendadas por el MINSA, el comedor de nuestra Señora de la Merced- Puente Piedra respondió que lo realiza en un 34% , el comedor club de madres Santa Rosa – Independencia lo realiza en un 100 % , el de San Cristóbal I de San Martín de Porres lo realiza en un 80 % , con respecto a la capacitación de los BPM, Los trabajadores del comedor de nuestra Señora de la Merced- Puente Piedra respondió que lo realiza en un 73% y el comedor club de madres Santa Rosa – Independencia lo realiza en un 60 % , el de San Cristóbal I de San Martín de Porres lo realiza en un 83 % , de acuerdo a estos resultados en la presente investigación podemos llegar a la conclusión que existen variaciones más o menos significativas entre los tres comedores razón por la cual se confirma la importancia que tienen las (BPM) en los comedores populares debido a la gran afluencia de personas que concurren a este servicio ya que son personas de bajos recursos económicos que trabajan día y buscan una alternativa alimentaria que los satisfaga.

Palabras clave: Buenas prácticas de manipulación, comedores populares.

ABSTRACT

The purpose of this research is to determine the good practices of food handling (BPM) in popular dining rooms of Nuestra Señora de la Merced- Puente Piedra, Club de Madres Santa Rosa - Independencia and San Cristóbal - San Martín de Porres - Lima - 2021, this being a

qualitative study, with a non-experimental descriptive-explanatory level, with a study sample of 3 dining rooms, the popular dining room of Nuestra Señora de la Merced de Puente Piedra 01, the Club de Madres Santa Rosa de Independencia 01 and that of San Cristóbal I de San Martín de Porres 01, from Lima - 2021, a questionnaire was used as an instrument applied to the workers who work in these dining rooms, who were asked questions related to the variable under study. Among the most outstanding results, it can be mentioned that in the dining room of Nuestra Señora de la Merced- Puente Piedra, 47% of the workers claimed that they clean the utensils after each use according to the type of food, the Santa Rosa mothers club dining room – Independencia does it in 10%, that of San Cristóbal I of San Martín de Porres does it in 67%, with respect to hand washing after carrying out polluting activities, the dining room of Nuestra Señora de la Merced- Puente Piedra responded that 53% of the dining room club of mothers Santa Rosa Independencia does it in 70%, the one of San Cristóbal I of San Martín de Porres does it in 67%, with respect to the placement of solid waste away from the food preparation area, the dining room of Nuestra Señora de la Merced- Puente Piedra performs 53%, the Santa Rosa mothers club dining room - Independencia performs it 80%, the San Cristóbal I of San Martín de Porres does it in 67%, in terms of serving food in clean utensils, the dining room of Nuestra Señora de la Merced- Puente Piedra responded that it is done in 93% by the Santa Rosa mothers club dining room Independencia does it 80%, that of San Cristóbal I of San Martín de Porres does it 100%, in terms of the indications of the health security protocol recommended by the MINSA, the dining room of our Lady of Mercy- Puente Piedra responded that it does so at 34%, the Santa Rosa – Independencia mothers club canteen does so at 100%, the one in San Cristóbal I of San Martín de Porres does so at 80%, with respect to training of the BPM, the workers of

the dining room of Our Lady of Mercy- Puente Piedra responded that they do it in 73% and the dining room club of mothers Santa Rosa - Independencia does it in 60%, that of San Cristóbal I de San Martín de Porres does it in a 83%, according to these results in the present investigation we can reach the conclusion that there are more or less significant variations between the three dining rooms, which is why the importance of good food handling practices (BPM) in the soup kitchens due to the large influx of people who attend this service as they are people with low economic resources who work day and look for a food alternative that satisfies them.

Keywords: Good handling practices, soup kitchen

INTRODUCCIÓN

Hoy por hoy, existen diferentes programas sociales que aportan recursos para beneficiar a numerosas personas con bajos recursos económicos para que sean beneficiarios de los Comedores Populares, los cuales se desempeñan de una manera favorable y de suma importancia en la producción de platos alimentarios los cuales están diseñados por un personal capacitado en nutrición aportando en cada plato nutrientes, proteínas, grasas, energía y balanceadas, estos comedores están organizados por trabajadores en su mayoría de mujeres, las cuales son amas de casa, pertenecientes a la zona donde se ubica el comedor las cuales en un algún momento se agruparon de manera colectiva para solicitar este beneficio para las familias y usuarios que no cuentan con un menú diario en sus hogares bien sea por desempleo o escasos recursos económicos, ahora bien es importante señalar que estas labores que realizan los trabajadores de estos centros alimentarios no es solamente importante la cantidad de familias y personas que demanda este servicio por encontrarse en situación de pobreza extrema sino que esto trasciende a otro ámbito y es pues el gran compromiso que tienen en la aplicación de las de las practicas alimentarias adecuadas, el conocimiento en el almacenamiento y la desinfección de todos los insumos para ejecutar estas labores debido a que esto influye directamente en la salud de los comensales, es por ello que esta investigacion tiene como propósito fundamental evaluar las practicas alimentarias que se practican en estos comedores que tienen mucha afluencia de personas que solicitan este servicio, saber cómo es el manejo de los recursos, criterios en las prácticas en la preparación de los alimentos, con ello se podrá evaluar los procesos que manejan los trabajadores en cuanto a la manipulación y el almacenamiento de los alimentos y con ello contribuir con algunas recomendaciones para ampliar los conocimientos y

las prácticas de higiene mejorando con ello sus hábitos, en el manejo de los alimentos con ello brindar un óptimo servicio a la comunidad.

CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. Descripción de la Realidad Problemática

Durante los años 2008 hasta el 2017 el sistema de información de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) realizó varios estudios referentes a las múltiples enfermedades que se transmiten por la alimentación, teniendo como resultados alarmantes cifras que trascienden a 5 millones 433 casos en diferentes países.

De igual manera, Pérez y Estrada (2017) mencionan que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y el Centro Europeo para el Control y Prevención de Enfermedades (ECDC), reportaron solo en ese año 65 342 casos referentes a enfermedades por infección de los alimentos 6 2117 con pacientes hospitalizados y 53 casos de muerte.

Ahora bien, los comedores populares se definen como sitios donde asisten las personas para ingerir alimentos beneficiados por medio de programas sociales, este a su vez es manejado por trabajadores los cuales deben de tener conocimientos en la preparación de alimentos y además de las buenas prácticas alimentarias, las cuales deben además de poseer los requisitos exigidos por el ministerio de Salud del Perú y ser portadores de su carnet sanitario, es por ello que la municipalidad debe realizar las supervisiones necesarias además de establecer diferentes proyectos para capacitar en las BPM, garantizando con ello la salud de los consumidores que asisten a estos centros alimentarios, de igual manera los trabajadores de estos comedores populares deben de tener los conocimientos necesarios en los diferentes métodos para la conservación de los alimentos, deben además conocer cómo se realiza la desinfección e higiene de los alimentos e utensilios utilizados para la preparación de los alimentos y de las mesas, baños, y espacios físicos del comedor, de esta manera se podría evitar la propagación de

enfermedades por intoxicación alimentaria al igual que las enfermedades que se transmiten por la mala manipulación y preparación de los alimentos, debido a lo anteriormente expuesto es necesario realizar este trabajo de investigación con el fin de conocer de qué manera se puede implementar las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en los comedores populares de nuestra señora de la Merced de Puente Piedra, Club de Madres de Santa Rosa – Independencia y San Cristóbal I en San Martín de Porres de Lima correspondiente al año 2021, el cual esperamos que en adelante sirva como un referente para la realización de otros ya que el crecimiento de los mismos va de forma exponencial debido a múltiples factores que lo producen, siendo principalmente la pobreza.

1.2. Formulación del Problema

1.2.1. Problema General.

¿De qué manera se pueden aplicar las buenas prácticas de manipulación de los alimentos (BPM) en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced de Puente Piedra, Club de Madres Santa Rosa de Independencia y San Cristóbal I de San Martín de Porres de Lima - 2021?

1.2.2. Problemas Específicos.

- ¿Cómo se aplican las normas del programa de higiene en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced de Puente Piedra, Club de Madres Santa Rosa de Independencia y San Cristóbal I de San Martín de Porres de Lima - 2021?
- ¿Cuáles son las buenas prácticas de manipulación de los alimentos (BPM) que se pueden aplicar en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced de Puente Piedra, Club de Madres Santa Rosa de Independencia y San Cristóbal I de San Martín de Porres de Lima - 2021?

1.3. Objetivos de la Investigación

1.3.1. Objetivo General.

Proponer alternativas para que se pueden aplicar las buenas prácticas de manipulación de los alimentos (BPM) en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced de Puente Piedra, Club de Madres Santa Rosa de Independencia y San Cristóbal I de San Martín de Porres de Lima – 2021.

1.3.2. Objetivos Específicos.

- Aplicar las normas del programa de higiene para los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced de Puente Piedra, Club de Madres Santa Rosa de Independencia y San Cristóbal I de San Martín de Porres de Lima - 2021.
- Especificar las buenas prácticas de manipulación de los alimentos (BPM) que se pueden aplicar en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced de Puente Piedra, Club de Madres Santa Rosa de Independencia y San Cristóbal I de San Martín de Porres de Lima – 2021.

1.4. Justificación de la Investigación

Con este estudio se podrá hacer una reflexión exhaustiva acerca de cómo se aplican las BPM, en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced de Puente Piedra, Club de Madres Santa Rosa de Independencia y San Cristóbal I de San Martín de Porres de Lima - 2021.

La presente investigación brindará un gran aporte en los datos para antecedentes a futuras investigaciones de esta misma índole en la cual se aportará conocimientos en las mejoras

higiénicas sanitarias de estos establecimientos alimenticios, serán datos con mucha confiabilidad que brindaran nuevos conocimientos, de igual manera se pudo contar con el apoyo de las socias que laboran en estos comedores además de la buena receptividad por parte de los usuarios.

1.5. Delimitaciones del Estudio

El estudio se realizará en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced de Puente Piedra, Club de Madres Santa Rosa de Independencia y San Cristóbal I de San Martín de Porres de Lima y el periodo de estudio será del 2021.

1.6. Viabilidad del Estudio

Consideramos el presente tema de investigación viable ya que se mostrará un especial cuidado e interés en su desarrollo, además que contamos con el tiempo necesario para el desarrollo de los objetivos propuestos, y que además los gastos que se pudieran generar en este proyecto serán cubiertos en su totalidad por los investigadores y cabe destacar que se cuenta con la autorización necesaria del Gerente General de los establecimientos donde se realizara dicho estudio.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la Investigación

2.2. Investigaciones Internacionales

García Obando (2015) *“Conocimientos, actitudes y prácticas de los manipuladores de alimentos de comedores de la Ciudad de Matagalpa sobre la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Manipulación de Alimentos en el período de Mayo – Junio del 2015”*.

Los resultados obtenidos indican que existe debilidad por parte de los manipuladores de alimentos en el conocimiento sobre la higiene de los alimentos, contaminación cruzada y control de tiempo y temperatura durante la cocción de los alimentos, especialmente de las carnes, aspectos muy importantes para evitar las enfermedades transmitidas a través de los alimentos así como debilidad en las prácticas de lavado frecuente de manos, control de tiempo y temperatura, en la no realización de otras actividades como limpieza de servicios sanitarios entre otras. El estudio concluye que se debe reforzar el conocimiento y las prácticas hacia una mejora continua para dar garantía de que los alimentos que se sirven en este tipo de establecimientos sean inocuos y por lo tanto seguros para el consumidor.

González, Rojas (2016), *“Enfermedades transmitidas por alimentos y PCR: prevención y diagnóstico”*

Recientemente, se desarrolló en varios laboratorios europeos el proyecto denominado Food-PCR, cuyo objetivo es la validación y estandarización de las metodologías de PCR para la detección y el control de los patógenos *Campylobacter* spp. termofílico, *E. coli* O157, *Yersinia enterocolítica*, *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* spp. En alimentos.²² Estos estudios proponen pruebas simples y específicas para la detección de patógenos, y los

resultados obtenidos pueden facilitar la comparación y el intercambio internacional de datos epidemiológicos, así como favorecer la implementación de estas metodologías en otros laboratorios.

Torres, Galindo 2017 *“Patógenos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos en restaurantes escolares de Colombia”*

El objetivo general del presente estudio fue determinar la presencia de *Salmonella* spp, *Escherichia coli* O157, *Staphylococcus aureus* y *Listeria monocytogenes* en alimentos preparados listos para el consumo como pollo, arroz y ensaladas en restaurantes escolares de 7 departamentos de Colombia. El estudio fue descriptivo y transversal. Se realizaron encuestas en donde se preguntaron temas relacionados con condiciones higiénico-sanitarias y listas de chequeo en el cual se evaluaron temas de infraestructura y uso de elementos protección personal durante la manipulación de alimentos. La selección de la muestra se llevó a cabo por medio de un diseño probabilístico bietápico, con un nivel de confianza del 95%, para la recolección de información se utilizó el programa de captura CSPro y para estimar asociaciones se usó paquetes estadístico Stata 12. Resultados: Se visitaron 7 departamentos, 72 municipios, 332 restaurantes y se recolectaron 497 muestras. El 61% de las muestras correspondió a arroz, ensalada 23% y pollo 16% encontrándose agentes contaminantes en los restaurantes escolares.

2.3. Investigaciones Nacionales

Huamán B, Asencios R 2017 *“Relación entre el nivel de conocimiento de manipuladores de alimentos y las condiciones higiénico-sanitarias en comedores populares de Huaycán (Ate, Lima)”*

en la presente investigación se analizó el nivel de conocimiento que tienen las madres elaboradoras y socias de alimentos de los comedores populares de Huaycán, de la misma manera se evidencio las medidas higiénico sanitarias del sitio donde laboran para ello se utilizó un cuestionario diseñado con preguntas de las prácticas de manipulación de alimentos, en total fueron evaluados 35 comedores y 242 trabajadoras, en cuanto al tema de las enfermedades por infección alimentaria se evidencio un gran desconocimiento en esta práctica, y de igual manera se pudo constatar que manejan de forma irregular la preparación y distribución de los alimentos que sirven a los consumidores.

En la investigación se pudo determinar que existe relación entre en nivel de conocimiento con las condiciones de higiene y alimentación.

Ramos G, Salazar F, 2019. En su trabajo de investigación relacionado a un programa de capacitación en la manipulación de alimentos dirigido a los trabajadores de los comedores populares ascope, el cual se determinó la efectividad que tienen estos programas de capacitación para el mejoramiento de las practicas utilizadas a la hora de realizar la prepracion de los alimentos, estuvo conformado por una muestra de 36 madres elaboradoras, utilizando para ello un listado de interogantes relacionados a los temas de almacenaje, preparación, almacenamiento y conservacion, desechos sólidos, utensilios entre otras. Llegándose a la conclusion la influencia positiva que tienen estos programas en los conocimientos de las trabajadoras de este centro alimentario.

Ramos, Salazar 2020 “Efectividad de un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en los comedores populares en el distrito de Santiago de Cao.

El objetivo del estudio fue determinar la efectividad de los programas de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en comedores populares del distrito de

Santiago de Cao - La libertad. El estudio fue cuantitativo, experimental, pre experimental. La muestra fue conformada por 36 madres distribuidas en 8 comedores populares. Los instrumentos usados fueron; una lista de cotejo conformada por 11 dimensiones que tuvo un coeficiente α de Aiken: 1.0, y una encuesta de 20 preguntas, con un α de Aiken: 0.96, y un κ^2 : 0.64, estos instrumentos fueron validados por tres expertos. También se aplicó un test de conocimiento en BPM, donde se obtuvo un nivel “deficiente” en el pre test y en el post test un nivel “bueno”. El programa de capacitación abarcó los temas: almacén, cocina, preparación y conservación, residuos y plagas, manipulador de alimentos, agua y desagüe, equipo, vajilla y utensilios. se concluye que el programa de capacitación de alimentos influye significativamente en el conocimiento de BPM de alimentos en las madres de los comedores populares. Se recomienda realizar investigaciones similares en vista a que la literatura científica no reporta trabajos afines.

2.3.1. Bases Teóricas

Comedores populares

Los comedores populares son centros de alimentación donde se preparan de manera colectiva alimentos para familias y usuarios de bajos recursos que buscan una alternativa donde puedan ser beneficiados con un servicio alimentario a bajos costos y que brinden una alimentación que satisfaga las necesidades nutricionales que necesita un individuo, atendido por amas de casa o mujeres organizadas de un sector específico. (Blondet y Col., 2004).

Los comedores populares surgen debido a la respuesta a las necesidades de una problemática social con el objetivo de mejorar las condiciones de accesibilidad alimentaria a las personas que no cuenten con los recursos económicos y que se encuentren en riesgos

nutricionales, y que además habiten en sectores urbanos marginales y en zonas rurales, estos comedores están organizados por miembros de la comunidad, en estos centros alimentarios también se atiende a niños, niñas, madres en periodo de gestación, que lactan a sus niños, mujeres las cuales son víctimas de violencia de género.

2.3.1.1. Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Las ETA son enfermedades las cuales son afecciones que atacan esencialmente a la población de mayor vulnerabilidad las cuales son causadas al ingerir alimentos en mercados, vendedores ambulantes, inclusive de la misma casa las cuales contienen agentes microbiológicos en grandes cantidades los cuales afectan la salud de las personas estos agentes se multiplican y llegan a reproducirse en grandes cantidades de toxinas la cual es la causante de la enfermedad.

En algunas naciones se ha evidenciado un incremento en la incidencia de ETA. Por ejemplo, los Centros para el Control de Enfermedades de Atlanta informan que para el período 1983-1987 se presentaron 2397 brotes de ETA, de los cuales 1.582 brotes eran de origen microbiano, en Cuba se encontró, para el período 1980-1986, un incremento de 198 a 308 brotes de ETA, presentando para el año 1994, 383 brotes como consecuencia de un aumento del consumo de pescado capturado en las costas y por el surgimiento en el país de la venta de alimentos en las calles. (Delgado, Gutiérrez, & Hurtado, 2003)

2.3.1.2. Vigilancia Sanitaria en el Perú

La Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), es responsable de la vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas. A través de la Dirección de Higiene de Alimentos y Zoonosis. El sistema de vigilancia cuenta con el subsistema de vigilancia de enfermedades

transmitidas por agua y alimentos, y se relaciona con tres procesos importantes que se complementan: a) Vigilancia sincrónica, que constituye el sistema alerta-respuesta, que incluye la notificación de brotes de síndrome diarreico aguda (SDR) y enfermedades transmitidas por alimentos (ETA); b) Vigilancia regular o basada en definiciones de casos, incluye la vigilancia del cólera, de enfermedades diarreicas agudas y disentería; y c) Vigilancia centinela, la cual permite vigilar las infecciones producidas por agentes específicos o la circulación de estos. (Zamudio, y otros, 2007)

2.3.2. Definición de Términos Básicos.

- a) Alimento: se considera alimento a todo lo que contiene sustancias orgánicas e inorgánicas, incluyéndose al agua dentro de las inorgánicas.
- b) Manipulación de alimentos: es el manejo constante de los alimentos tanto para prepararlos como para expenderlos los mismos que están sujetos a ciertas normas alimentarias.
- c) Manipulador de alimentos: es aquel individuo que hace constantes prácticas en el manejo de los alimentos
- d) Higiene de los alimentos: es la actividad que se realiza para prevenir enfermedades que puedan ocasionar a los consumidores.
- e) Buenas Prácticas de Manufactura: Es contar con las condiciones de infraestructura para el aseguramiento de las buenas condiciones útiles de los alimentos
- f) Seguridad alimentaria y nutricional: es la garantía que se le brinda al consumidor en el suministro de alimentos libre de agentes contaminantes .

2.4. Operacionalización de Variables

Tabla 1.

Matriz de Operacionalización

VARIABLES	DEFINICIÓN	DIMENSIÓN	INDICADORES	TÉCNICA	INSTRUMENTO
Buenas Prácticas de manipulación de alimentos (BPM)	Estudia las características, determina si existe algún riesgo para la salud y saber cuáles son los elementos que exponen ese alimento a la contaminación con el fin de evitarlos.	Código Sanitario del Perú	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos (BPM) - Elaborar un programa de higiene para los comedores y la preparación de los - Alimentos. - Aplicación de normas de calidad para comedores 	Uso de los protocolos señalados jurídicamente por el Ministerio de Salud – MINSA - DIGESA	Encuesta del MINSA

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA

3.1. Diseño Metodológico

3.1.1. Diseño de la Investigación

La investigación es básica ya que se van a describir las buenas prácticas de manipulación de los alimentos que deben existir y como se debe de aplicar en un programa de higiene en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced de Puente Piedra, Club de Madres Santa Rosa de Independencia y San Cristóbal I de San Martín de Porres de Lima - 2021.

3.1.2. Nivel de Investigación

Nivel descriptivo y explicativo porque en base al diagnóstico elaborado en los servicios de alimentación de los comedores se va explicar cómo debe ser un programa de higiene en un servicio de alimentación.

3.1.3. Diseño

El diseño es de naturaleza no experimental porque en base al resultado del diagnóstico se va explicar cómo debe ser la higiene en un servicio de alimentación.

3.1.4. Enfoque

Debido a la información recolectada el enfoque será cualitativo.

3.2. Población y Muestra

El comedor popular de Nuestra Señora de la Merced de Puente Piedra 01, del Club de Madres Santa Rosa de Independencia 01 y el de San Cristóbal I de San Martín de Porres 01, de Lima - 2021.

3.3. Técnicas de Recolección de Datos

03 comedores populares: Nuestra Señora de la Merced de Puente Piedra, Club de Madres Santa Rosa de Independencia y San Cristóbal I de San Martín de Porres de Lima - 2021.

3.4. Técnicas para el Procesamiento de la Información

- Corrección y tabulación de datos.
- Elaboración de cuadros y gráficos estadísticos.
- Análisis e interpretación de datos.
- Luego de la aplicación del formato MINSa, se procederá a la corrección y tabulación de los datos obtenidos, con el propósito de agrupar toda la información, de acuerdo a la necesidad que impone el trabajo de investigación.
- Se procede a graficarlos estadísticamente a través de cuadros y figuras estadísticas, para luego realizar los respectivos análisis e interpretaciones, primero de las cifras acumuladas y ordenadas y en seguida desde el punto de vista educativo para validar y contrastar las hipótesis con el uso y aplicación de las herramientas estadísticas correspondientes.

3.5. Presentación de los Análisis e Interpretación de los Datos

Los resultados de esta investigación se analizarán y se organizarán de tal manera que se puedan generar diferentes matices de la información para comparar los resultados de los tres comedores y de este modo obtener el mejor resultado, de acuerdo al propósito que conlleva el presente trabajo de investigación.

CAPÍTULO IV: RESULTADOS

Resultados del comedor Popular Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra Análisis de

Tabla 2.

Los trabajadores utilizan gorros que cubran todo el cabello en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
1	¿Los trabajadores de estos comedores populares utilizan gorros que cubran todo el cabello?	9	2	4	15
TOTAL		60%	13%	27%	100%

Fuente: Los autores.

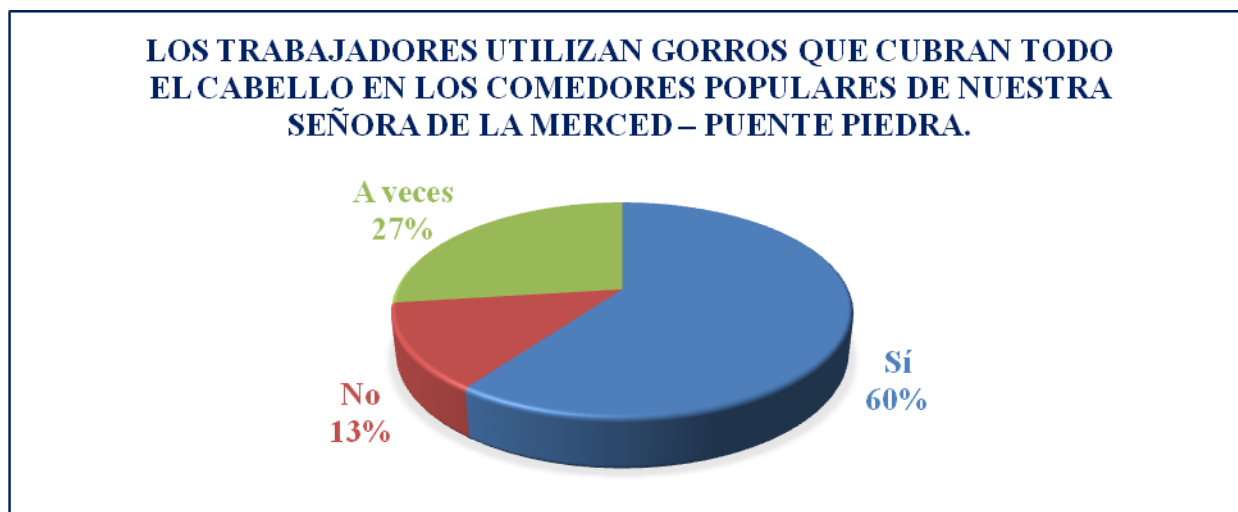


Figura 1. Los trabajadores utilizan gorros que cubran todo el cabello.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra, con respecto a que si los trabajadores utilizan gorros que cubran todo el

cabello, el 60% respondió que sí lo utilizan, el 13% que no lo usan y el 27% indicaron que a veces lo hacen.

Tabla 3.

Conservacion de higiene de manos y uñas de los funcionarios del comedor popular Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
2	¿Los trabajadores de estos comedores populares tienen las manos y uñas limpias (sin esmalte) sin joyas u otros accesorios?	12	1	2	15
TOTAL		80%	7%	13%	100%

Fuente: Los autores.

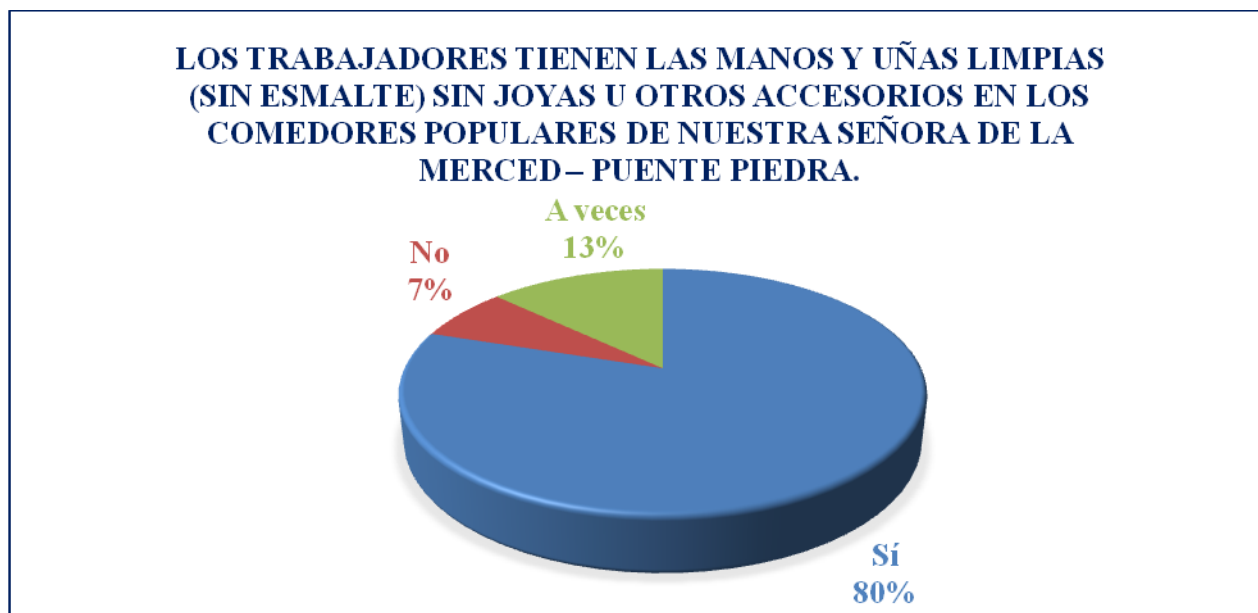


Figura 2. Conservación de higiene de manos y uñas de los funcionarios del comedor popular Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra , con respecto a que si los trabajadores tienen las manos y uñas limpias (sin esmalte) sin joyas u otros accesorios, el 80% respondió que sí, el 7% que no y el 13% indicaron que a veces.

Tabla 4.

Uso de mandil

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
3	¿Los trabajadores de estos comedores populares utilizan mandil exclusivo para el área de trabajo?	1	4	10	15
TOTAL		7%	27%	66%	100%

Fuente: Los autores.

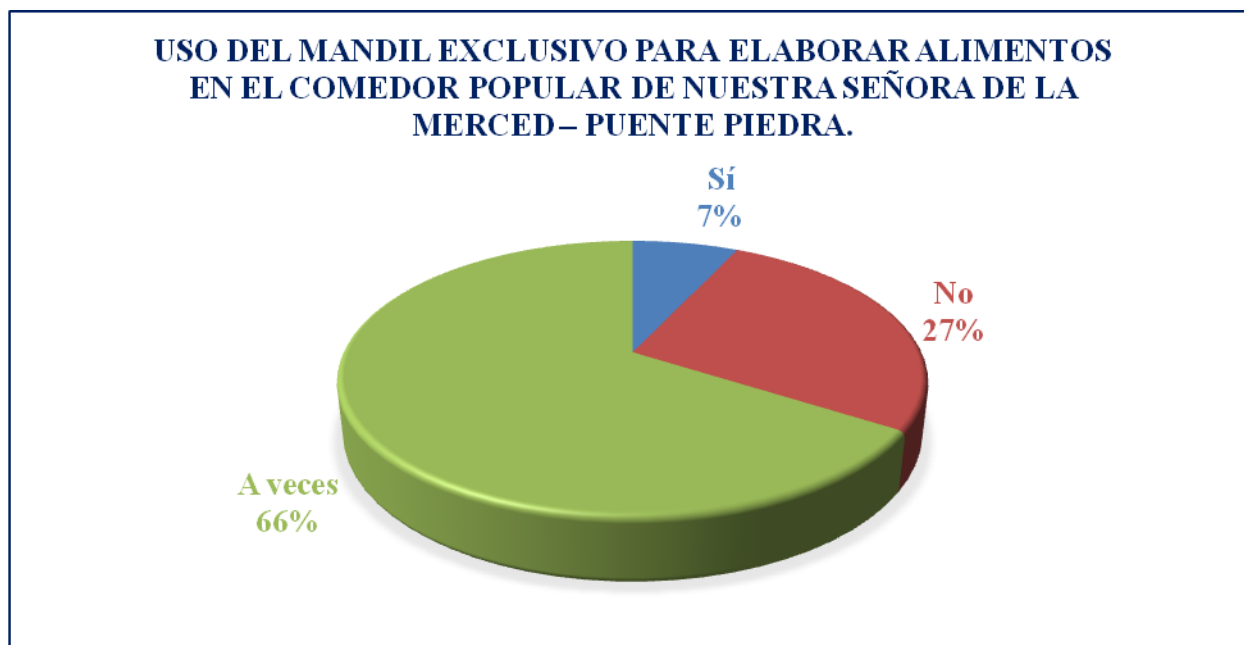


Figura 3. Uso de mandil

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra, con respecto a que, si los trabajadores utilizan mandil exclusivo para el área de trabajo, el 7% respondió que sí, el 27% que no y el 66% indicaron que a veces.

Tabla 5.

Lavado de manos en el comedor popular de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

N°	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
4	¿Los trabajadores de estos comedores populares realizan el lavado de manos con agua potable a chorro y jabón?	8	2	5	15
TOTAL		54%	13%	33%	100%

Fuente: Los autores.

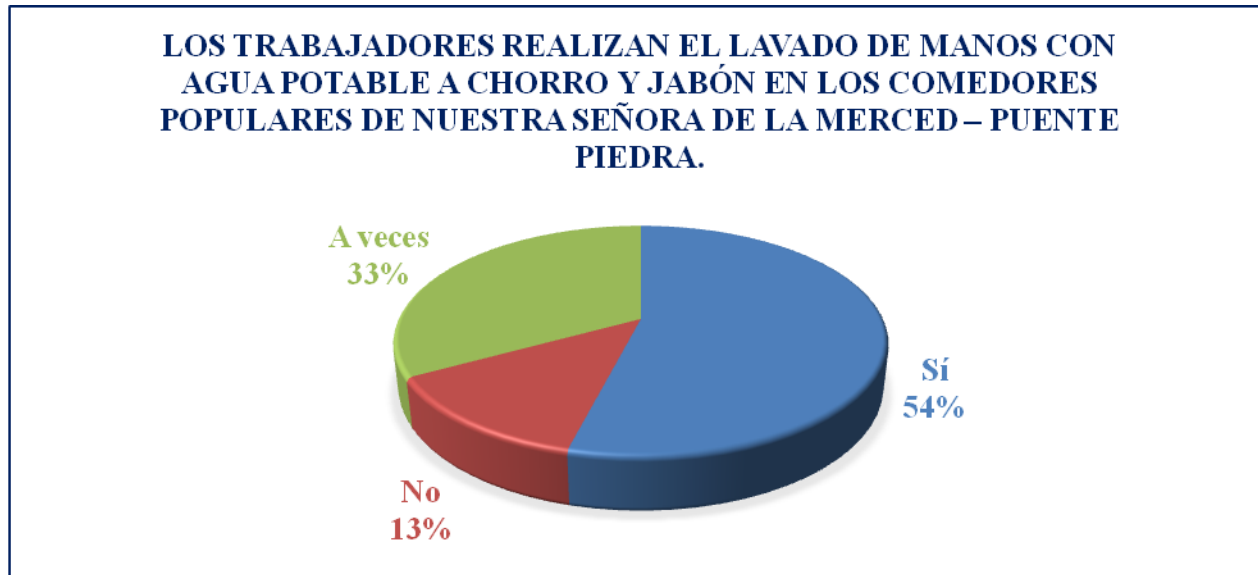


Figura 4. Lavado de manos en el comedor popular de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra, con respecto a que, si los trabajadores realizan el lavado de manos con agua potable a chorro y jabón, el 54% respondió que sí, el 13% que no y el 33% indicaron que a veces.

Tabla 6.

Lavado de frutas, verduras y otros en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
5	¿Los trabajadores de estos comedores populares realizan el lavado a chorro de frutas, verduras y otros?	12	1	2	15
TOTAL		80%	7%	13%	100%

Fuente: Los autores.

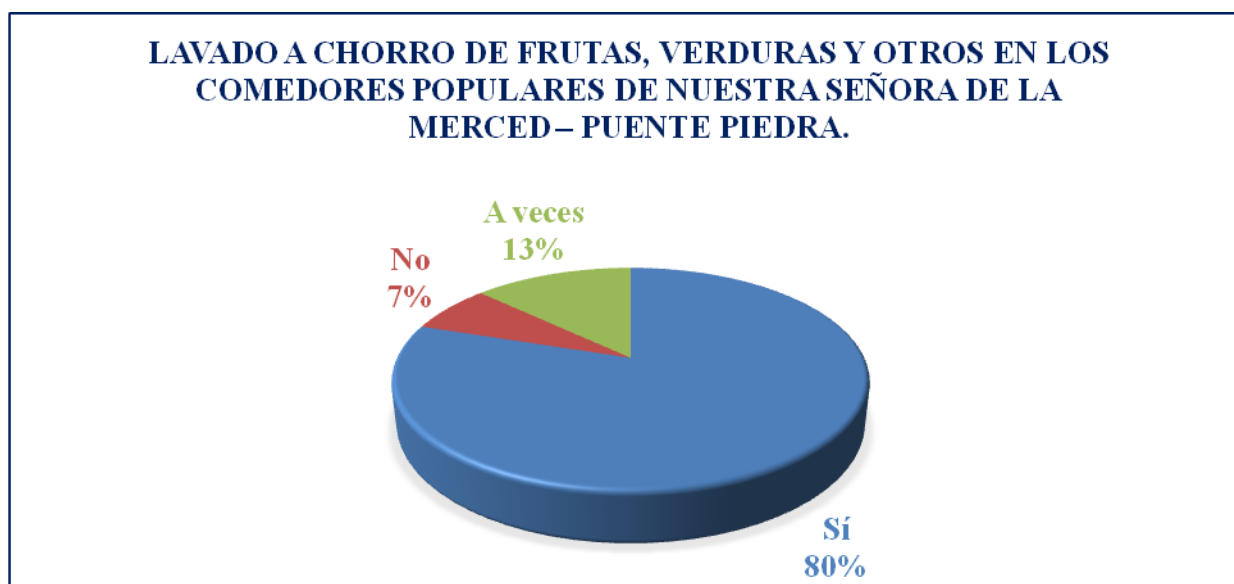


Figura 5. Lavado de frutas, verduras y otros en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra, con respecto a que, si los trabajadores realizan el lavado a chorro de frutas, verduras y otros, el 80% respondió que sí, el 7% que no y el 13% indicaron que a veces.

Tabla 7.

Los trabajadores utilizan agua potable para preparación de raciones en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
6	¿Los trabajadores de estos comedores populares utilizan agua potable para preparación de raciones?	13	0	2	15
TOTAL		87%	0%	13%	100%

Fuente: Los autores.



Figura 6. Los trabajadores utilizan agua potable para preparación de raciones.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra, con respecto a que, si los trabajadores utilizan agua potable para preparación de raciones, el 87% respondió que sí y el 13% indicaron que a veces.

Tabla 8.

Los trabajadores asean los utensilios después de cada uso según el tipo de alimentos en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
7	¿Los trabajadores de estos comedores populares asean los utensilios después de cada uso según el tipo de alimentos?	7	3	5	15
TOTAL		47%	20%	33%	100%

Fuente: Los autores.

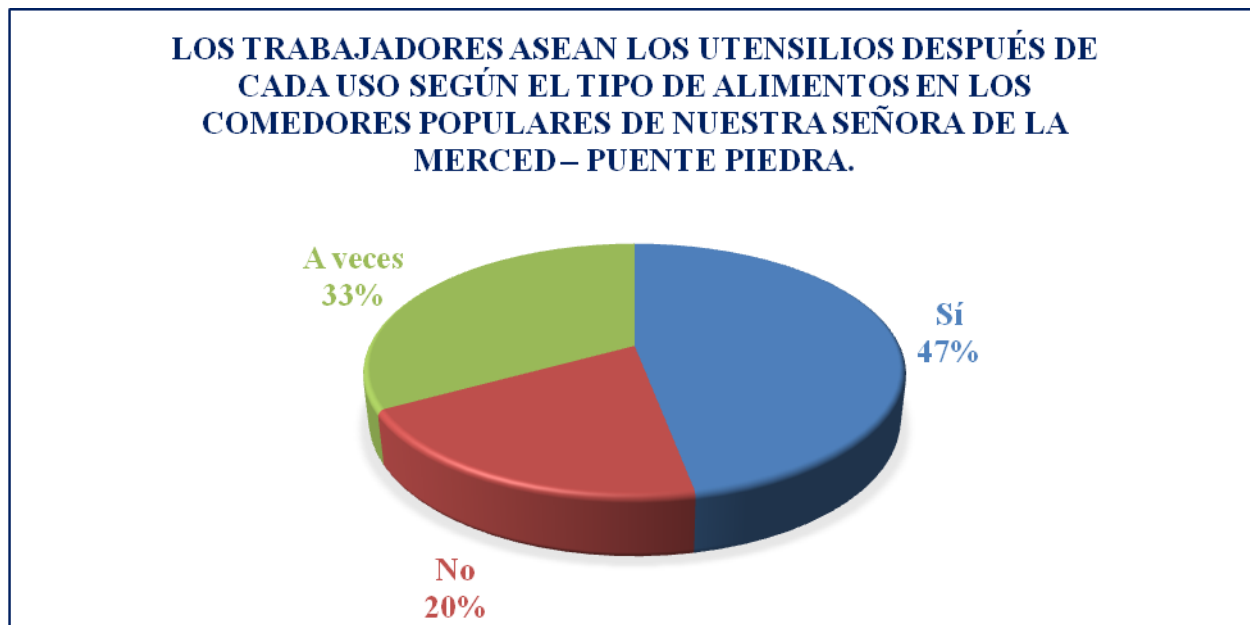


Figura 7. Los trabajadores asean los utensilios después de cada uso según el tipo de alimentos.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra, con respecto a que, si los trabajadores asean los utensilios después de cada uso según el tipo de alimentos, el 47% respondió que sí, el 20% que no y el 33% indicaron que a veces.

Tabla 9.

Lavado de manos luego de haberse contaminado en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
8	Lavado de manos luego de haberse contaminado en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra	8	1	6	15
TOTAL		53%	7%	40%	100%

Fuente: Los autores.

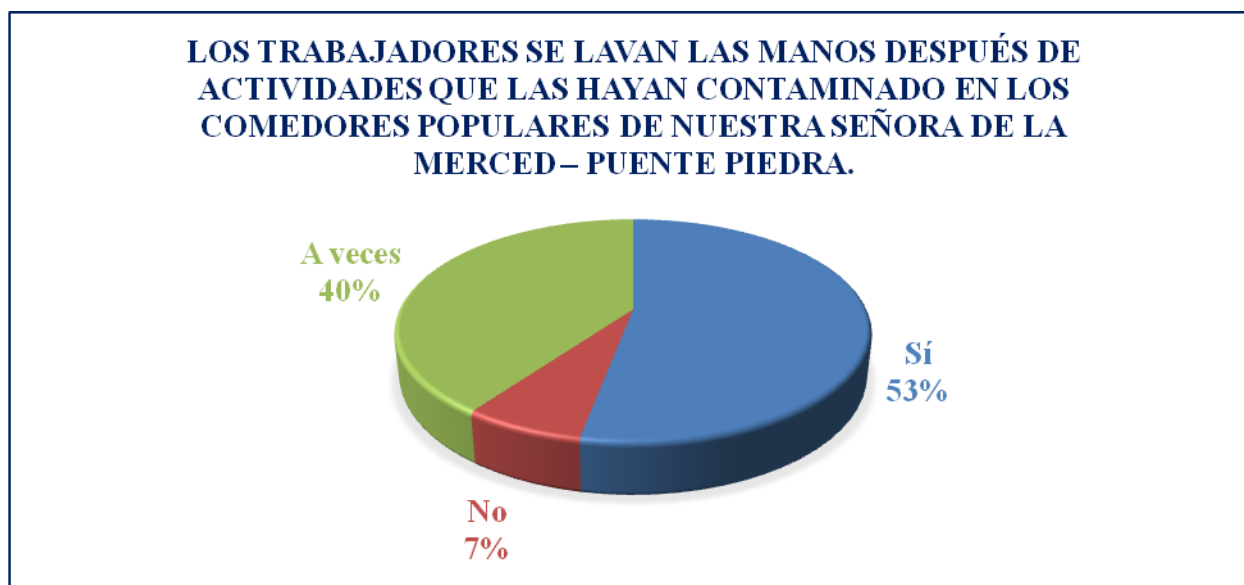


Figura 8. Los trabajadores se lavan las manos después de actividades que las hayan contaminado.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra, el 53% respondió que sí, el 7% que no y el 40% indicaron que a veces. se lavan las manos después de actividades que las hayan contaminado

Tabla 10.

Desechos de restos de alimentos sucios del lugar de preparación de los alimentos en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
9	Desechos de restos de alimentos sucios del lugar de preparación de los alimentos?	13	0	2	15
TOTAL		87%	0%	13%	100%

Fuente: Los autores.

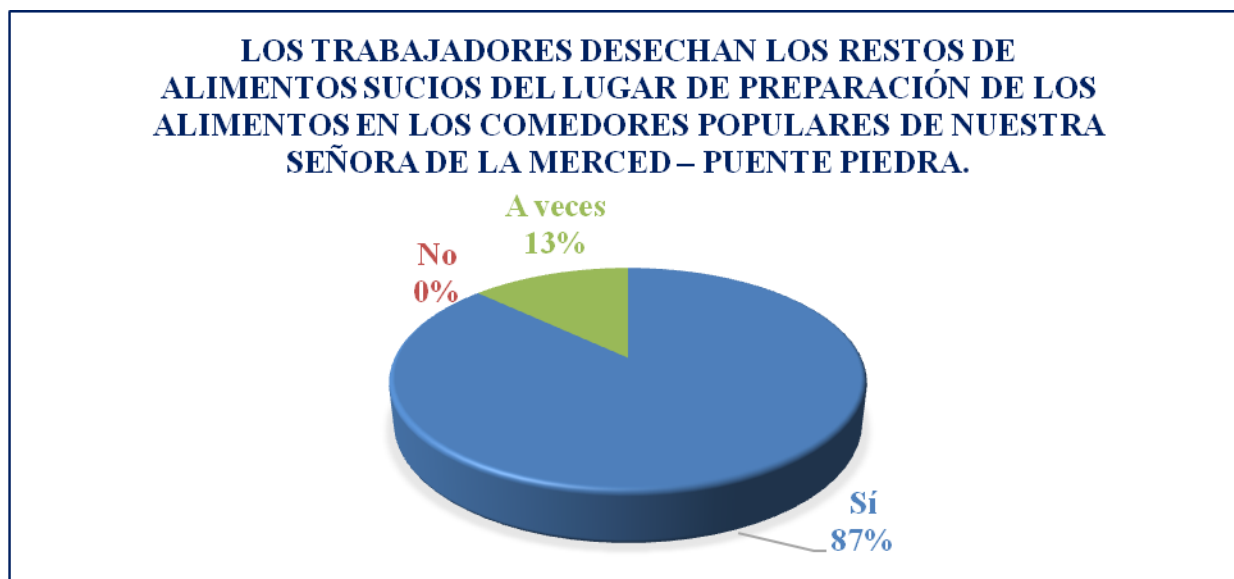


Figura 9. Los trabajadores desechan los restos de alimentos sucios del lugar de preparación de los alimentos.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra – Puente Piedra, con respecto a que, si los trabajadores desechan los

restos de alimentos sucios del lugar de preparación de los alimentos, el 87% respondió que sí y el 13% indicaron que a veces.

Tabla 11.

Los trabajadores colocan los desechos sólidos en tachos con bolsa plástica y tapa en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
10	¿Los trabajadores de estos comedores populares colocan los desechos sólidos en tachos con bolsa plástica y tapa?	9	2	4	15
TOTAL		60%	13%	27%	100%

Fuente: Los autores.

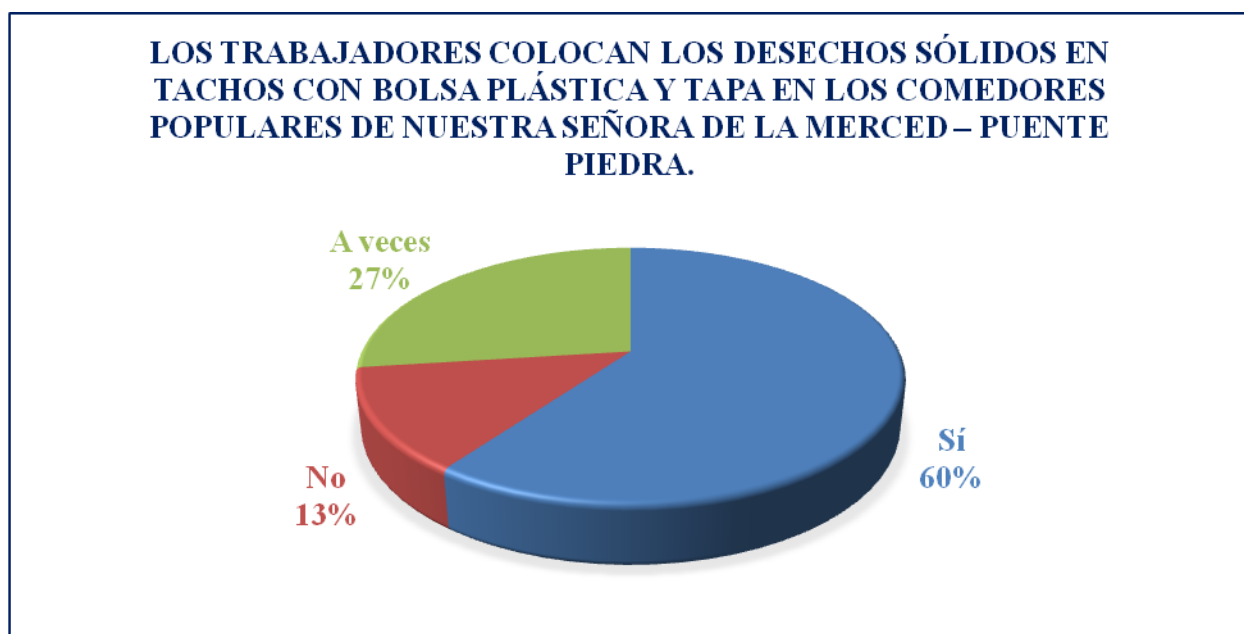


Figura 10. Los trabajadores colocan los desechos sólidos en tachos con bolsa plástica y tapa.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra, con respecto a que, si los trabajadores colocan los desechos sólidos en

tachos con bolsa plástica y tapa, el 60% respondió que sí, el 13% que no y el 27% indicaron que a veces.

Tabla 12.

Los trabajadores colocan los desechos en tachos lejos del área de preparación de alimentos en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
11	¿Los trabajadores de estos comedores populares colocan los desechos en tachos lejos del área de preparación de alimentos?	5	8	2	15
TOTAL		33%	53%	14%	100%

Fuente: Los autores.

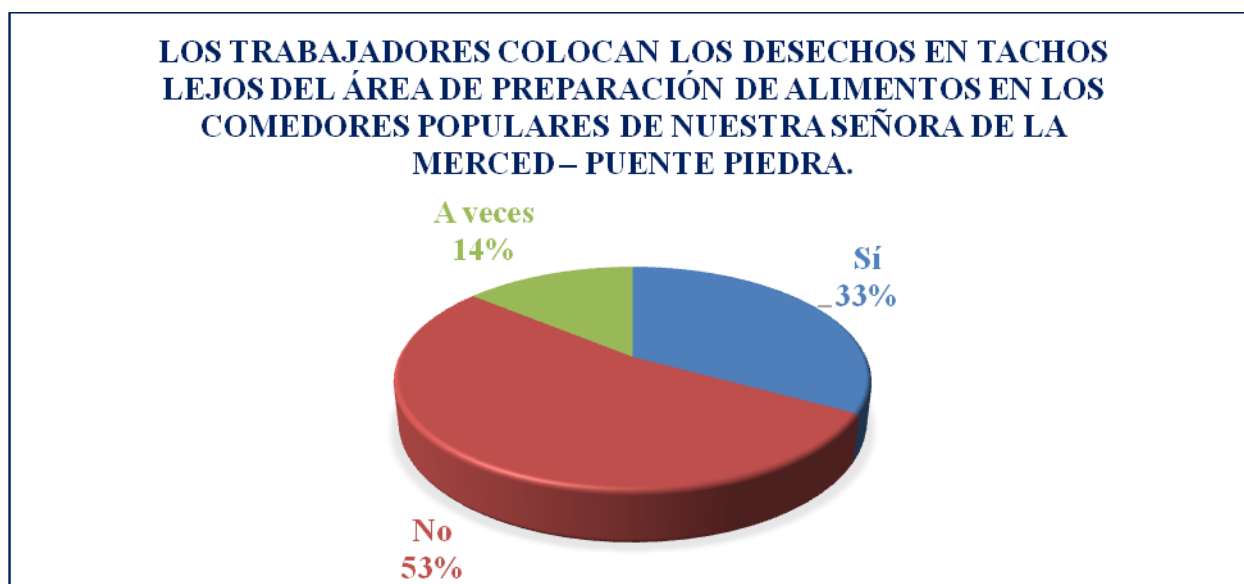


Figura 11. Los trabajadores colocan los desechos en tachos lejos del área de preparación de alimentos.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra, con respecto a que, si los trabajadores colocan los desechos en tachos

lejos del área de preparación de alimentos, el 33% respondió que sí, el 53% que no y el 14% indicaron que a veces.

Tabla 13.

Los trabajadores prueban los alimentos cocinados usando utensilios limpios los cuales los lavan después de ponerlo en la boca en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
12	¿Los trabajadores de estos comedores populares prueban los alimentos cocinados usando utensilios limpios los cuales los lavan después de ponerlo en la boca?	4	4	7	15
TOTAL		27%	27%	46%	100%

Fuente: Los autores.



Figura 12. Los trabajadores prueban los alimentos cocinados usando utensilios limpios los cuales los lavan después de ponerlo en la boca.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra, con respecto a que, si los trabajadores prueban los alimentos cocinados

usando utensilios limpios los cuales los lavan después de ponerlo en la boca, el 27% respondió que sí, el 27% que no y el 46% indicaron que a veces.

Tabla 14.

Los trabajadores mantienen cubiertas las ollas de los alimentos cocinados en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
13	¿Los trabajadores de estos comedores populares mantienen cubiertas las ollas de los alimentos cocinados?	11	1	3	15
TOTAL		73%	7%	20%	100%

Fuente: Los autores.

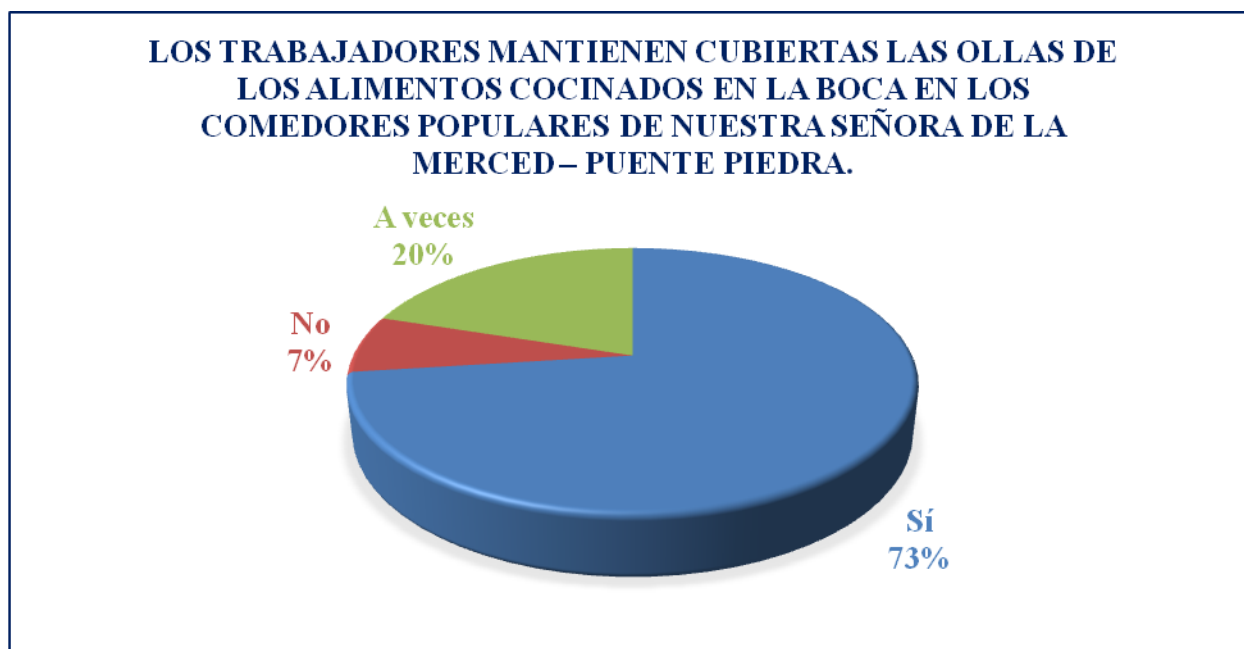


Figura 13. Los trabajadores mantienen cubiertas las ollas de los alimentos cocinados.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra, con respecto a que, si los trabajadores mantienen cubiertas las ollas de los alimentos cocinados, el 73% respondió que sí, el 7% que no y el 20% indicaron que a veces.

Tabla 15.

Los trabajadores realizan el servicio de los alimentos en platos y tazas limpias en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
14	¿Los trabajadores de estos comedores populares realizan el servicio de los alimentos en platos y tazas limpias?	14	0	1	15
TOTAL		93%	0%	7%	100%

Fuente: Los autores.



Figura 14. Los trabajadores realizan el servicio de los alimentos en platos y tazas limpias.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra, con respecto a que, si los trabajadores realizan el servicio de los alimentos en platos y tazas limpias, el 93% respondió que sí y el 7% indicaron que a veces.

Tabla 16.

Los trabajadores toman correctamente los platos, y fuentes por los bordes, cubiertos por el

mango, vasos por el fondo y tazas por el asa en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
15	¿Los trabajadores de estos comedores populares toman correctamente los platos, y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tazas por el asa?	9	5	1	15
TOTAL		60%	33%	7%	100%

Fuente: Los autores.

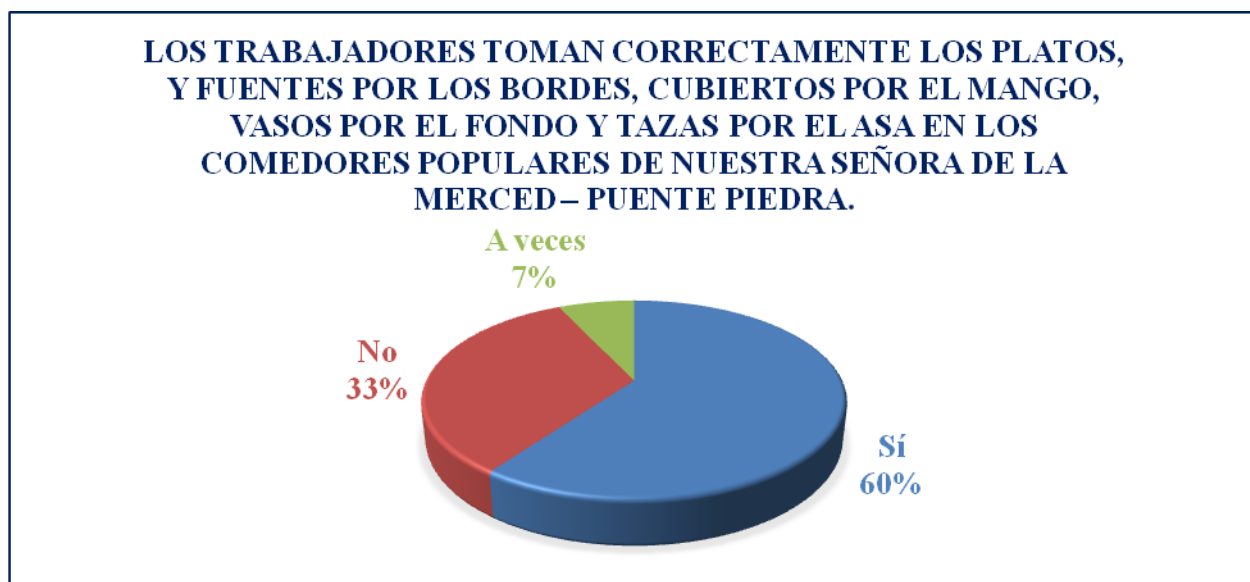


Figura 15. Los trabajadores toman correctamente los platos, y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tazas por el asa.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra, con respecto a que, si los trabajadores toman correctamente los platos, y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tazas por el asa, el 60% respondió que sí, el 33% que no y el 7% indicaron que a veces.

Tabla 17.

Los trabajadores lavan los utensilios con detergentes adecuados y agua potable a chorro en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
16	¿Los trabajadores de estos comedores populares lavan los utensilios con detergentes adecuados y agua potable a chorro?	6	3	6	15
TOTAL		40%	20%	40%	100%

Fuente: Los autores.

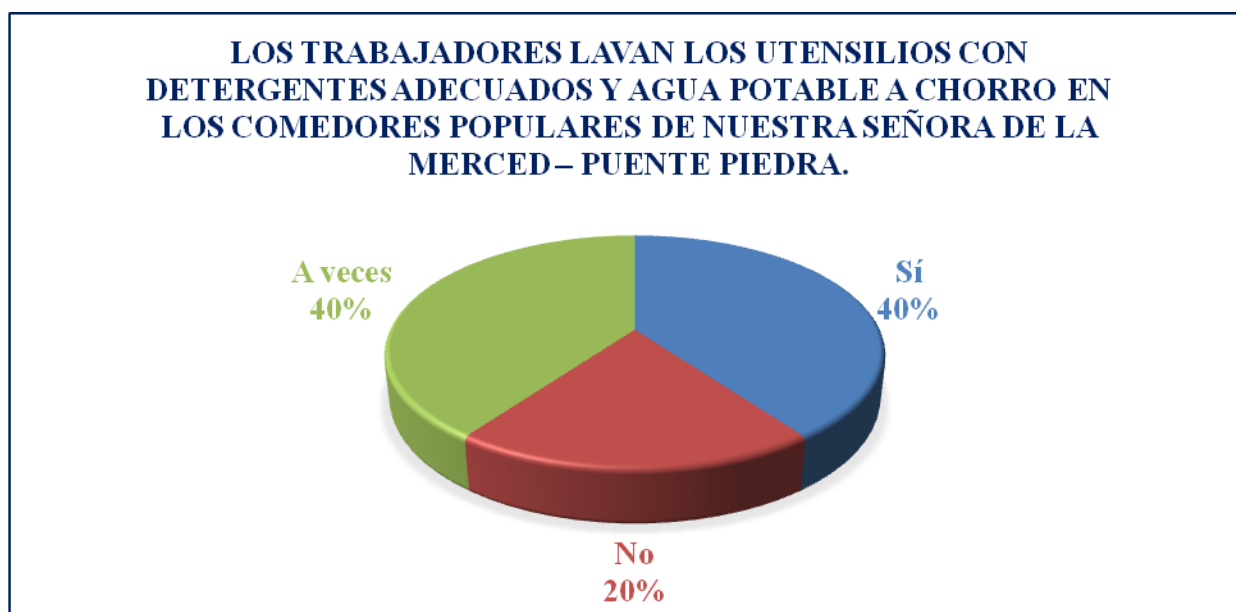


Figura 16. Los trabajadores lavan los utensilios con detergentes adecuados y agua potable a chorro.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra, con respecto a que, si los trabajadores lavan los utensilios con detergentes adecuados y agua potable a chorro, el 40% respondió que sí, el 20% que no y el 40% indicaron que a veces.

Tabla 18.

Los trabajadores realizan la desinfección de los utensilios y superficies en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
17	¿Los trabajadores de estos comedores populares realizan la desinfección de los utensilios y superficies?	10	1	4	15
TOTAL		66%	7%	27%	100%

Fuente: Los autores.

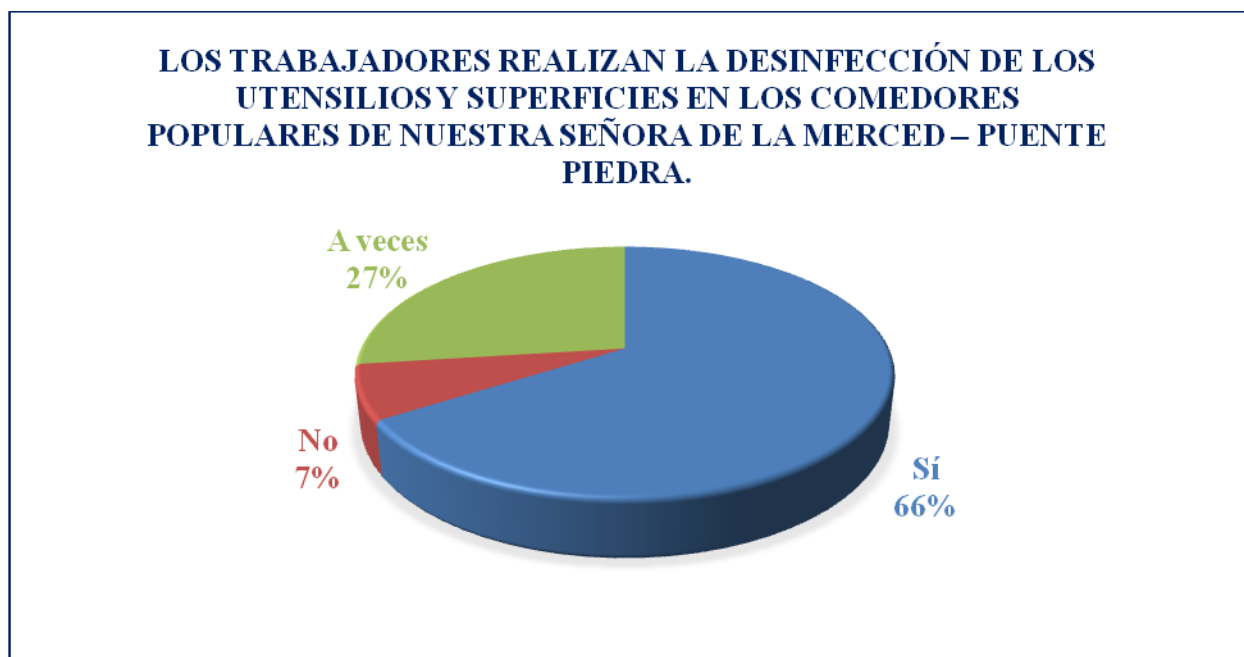


Figura 17. Los trabajadores realizan la desinfección de los utensilios y superficies.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra, con respecto a que, si los trabajadores realizan la desinfección de los utensilios y superficies, el 66% respondió que sí, el 7% que no y el 27% indicaron que a veces.

Tabla 19.

Los trabajadores dejan los utensilios protegidos (cubiertos) en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
----	------	----	----	---------	-------

18	¿Los trabajadores de estos comedores populares dejan los utensilios protegidos (cubiertos)?	12	2	1	15
	TOTAL	80%	13%	7%	100%

Fuente: Los autores.

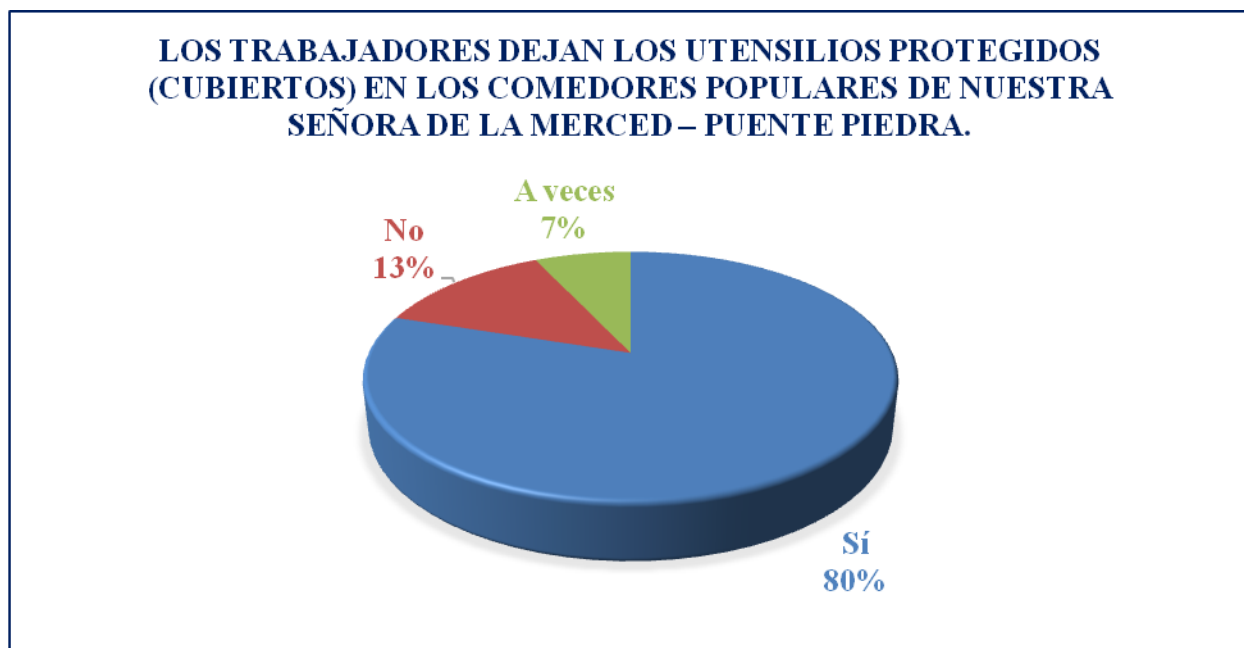


Figura 18. Los trabajadores dejan los utensilios protegidos (cubiertos).

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra, con respecto a que, si los trabajadores dejan los utensilios protegidos (cubiertos), el 80% respondió que sí, el 13% que no y el 7% indicaron que a veces.

Tabla 20.

Los trabajadores dejan el ambiente de preparación de alimentos ordenado y limpio en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
----	------	----	----	---------	-------

19	¿Los trabajadores de estos comedores populares dejan el ambiente de preparación de alimentos ordenado y limpio?	8	4	3	15
TOTAL		53%	27%	20%	100%

Fuente: Los autores.



Figura 19. Los trabajadores dejan el ambiente de preparación de alimentos ordenado y limpio.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra, con respecto a que, si los trabajadores dejan el ambiente de preparación de alimentos ordenado y limpio, el 53% respondió que sí, el 27% que no y el 20% indicaron que a veces.

Tabla 21.

Los trabajadores mantienen los manteles, mandiles y gorros limpios en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
20	¿Los trabajadores de estos comedores populares mantienen los manteles, mandiles y gorros limpios?	10	3	2	15
TOTAL		67%	20%	13%	100%

Fuente: Los autores.

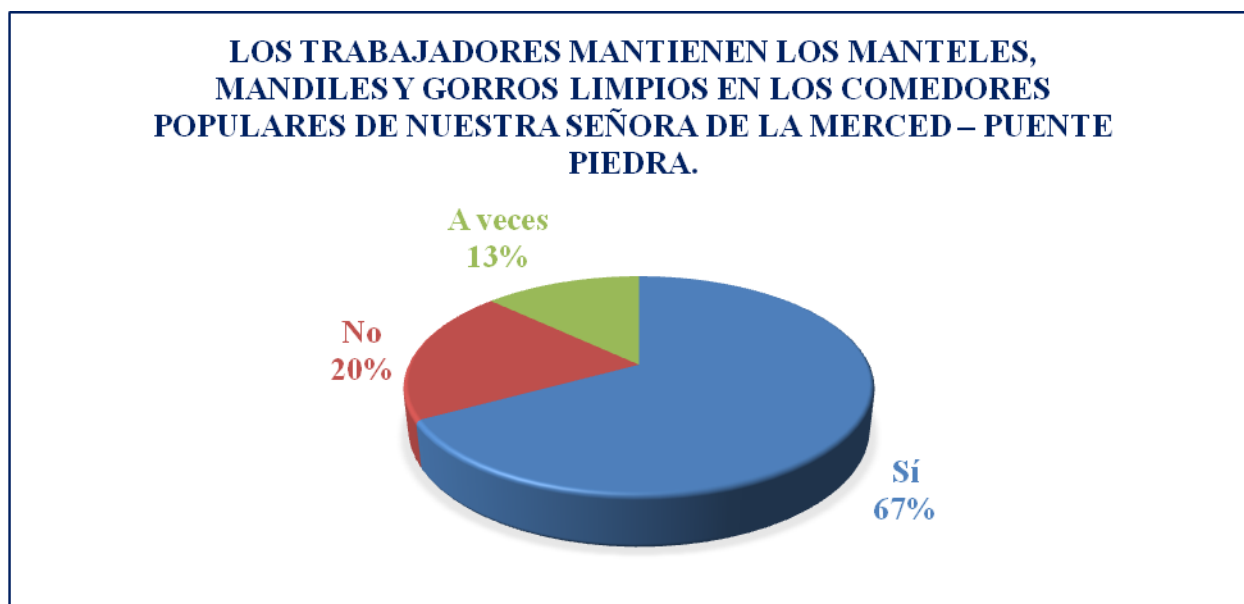


Figura 20. Los trabajadores mantienen los manteles, mandiles y gorros limpios.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra, con respecto a que, si los trabajadores mantienen los manteles, mandiles y gorros limpios, el 67% respondió que sí, el 20% que no y el 13% indicaron que a veces.

Tabla 22.

Los trabajadores cumplen con las indicaciones del protocolo de seguridad sanitaria recomendados por el MINSA en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

N°	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
21	¿Los trabajadores de estos comedores populares cumplen con las indicaciones del protocolo de seguridad sanitaria recomendados por el MINSA?	5	2	8	15
TOTAL		34%	13%	53%	100%

Fuente: Los autores.

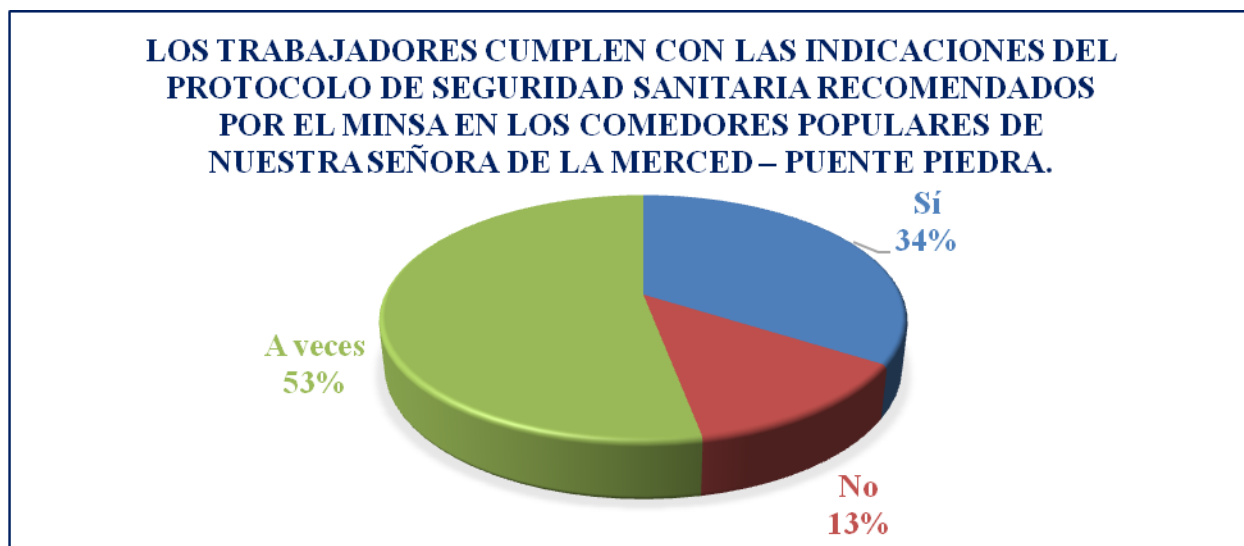


Figura 21. Los trabajadores cumplen con las indicaciones del protocolo de seguridad sanitaria recomendados por el MINSA.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra, con respecto a que, si los trabajadores cumplen con las indicaciones del

protocolo de seguridad sanitaria recomendados por el MINSA, el 34% respondió que sí, el 13% que no y el 53% indicaron que a veces.

Tabla 23.

Los trabajadores realizan mediante un programa de desinfección los ambientes físicos donde preparan y sirven los alimentos en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
22	¿Los trabajadores de estos comedores populares realizan mediante un programa de desinfección los ambientes físicos donde preparan y sirven los alimentos?	1	4	10	15
TOTAL		7%	27%	66%	100%

Fuente: Los autores.

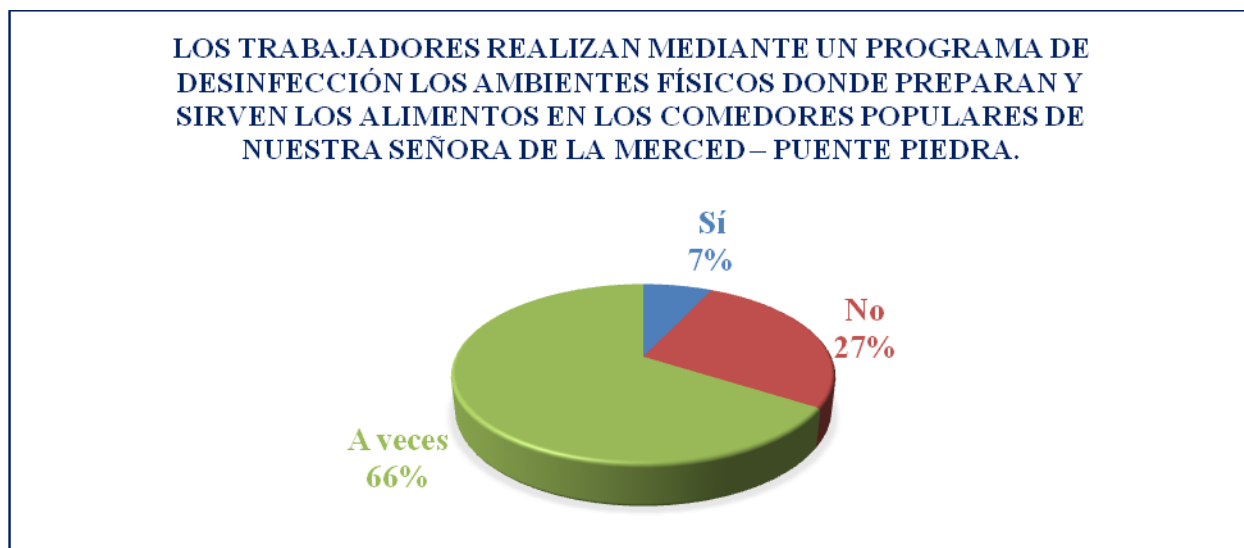


Figura 22. Los trabajadores realizan mediante un programa de desinfección los ambientes físicos donde preparan y sirven los alimentos.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra, con respecto a que, si los trabajadores realizan mediante un programa

de desinfección los ambientes físicos donde preparan y sirven los alimentos, el 7% respondió que sí, el 27% que no y el 66% indicaron que a veces.

Tabla 24.

Los trabajadores cumplen con todos los requisitos exigidos por el MINSA para la manipulación de alimentos en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
23	¿Los trabajadores de estos comedores populares cumplen con todos los requisitos exigidos por el MINSA para la manipulación de alimentos?	6	1	8	15
TOTAL		40%	7%	53%	100%

Fuente: Los autores.



Figura 23. Los trabajadores cumplen con todos los requisitos exigidos por el MINSA para la manipulación de alimentos.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra, con respecto a que, si los trabajadores cumplen con todos los requisitos

exigidos por el MINSA para la manipulación de alimentos, el 40% respondió que sí, el 7% que no y el 53% indicaron que a veces.

Tabla 25.

Los trabajadores conocen si dicho comedor cuenta con los permisos de funcionamiento en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

N°	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
24	¿Los trabajadores de estos comedores populares conocen si dicho comedor cuenta con los permisos de funcionamiento?	6	9	0	15
TOTAL		40%	60%	0%	100%

Fuente: Los autores.

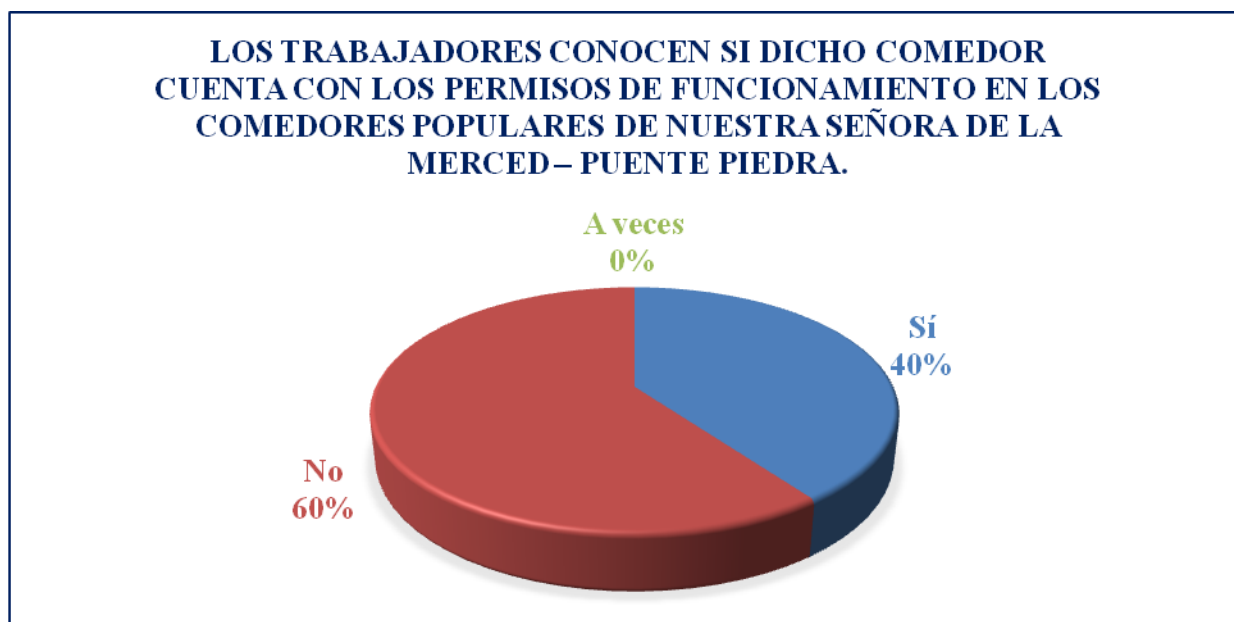


Figura 24. Los trabajadores conocen si dicho comedor cuenta con los permisos de funcionamiento.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra, con respecto a que, si los trabajadores conocen si dicho comedor cuenta con los permisos de funcionamiento, el 40% respondió que sí y el 60% que no.

Tabla 26.

Los trabajadores son capacitados regularmente con talleres de BPM en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
25	¿Los trabajadores de los comedores son capacitados regularmente con talleres de BPM?	11	0	4	15
TOTAL		73%	0%	27%	100%

Fuente: Los autores.

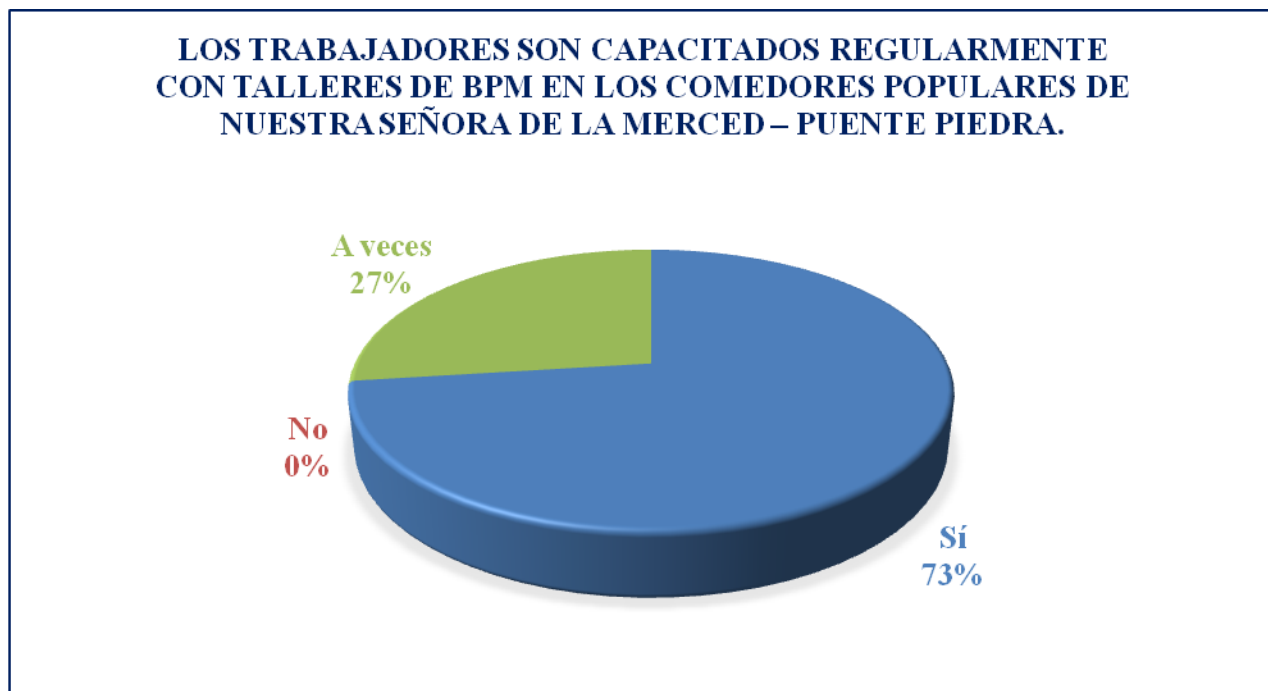


Figura 25. Los trabajadores son capacitados regularmente con talleres de BPM.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra, con respecto a que, si los trabajadores son capacitados regularmente con talleres de BPM, el 73% respondió que sí y el 27% indicaron que a veces.

Tabla 27.

Los trabajadores contribuyen en la elaboración de sus programas de higiene en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
26	¿Los trabajadores de estos comedores populares contribuyen en la elaboración de sus programas de higiene?	10	2	3	15
TOTAL		67%	13%	20%	100%

Fuente: Los autores.

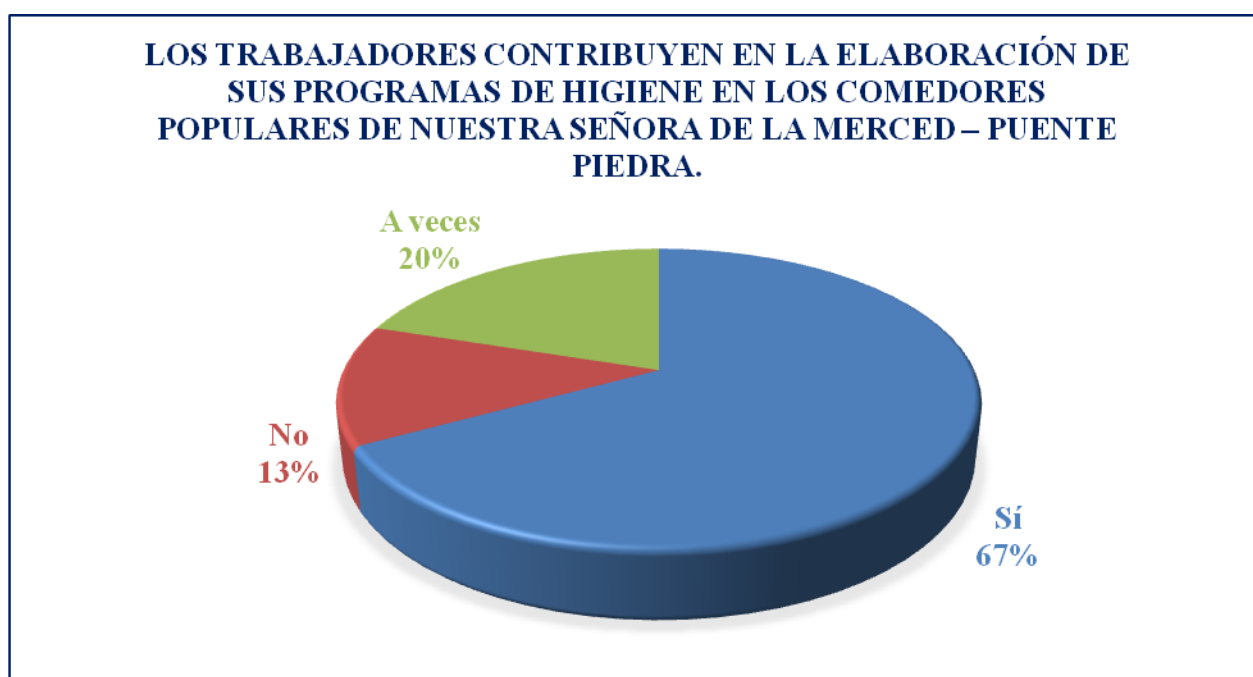


Figura 26. Los trabajadores contribuyen en la elaboración de sus programas de higiene.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra con respecto a que, si los trabajadores contribuyen en la elaboración de sus programas de higiene, el 67% respondió que sí, el 13% que no y el 20% indicaron que a veces.

Tabla 28.

Los trabajadores saben que el local donde trabajan cuenta con un extintor en caso de que ocurra algún incendio en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

N°	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
27	¿Los trabajadores de estos comedores populares saben que el local donde trabajan cuenta con un extintor en caso de que ocurra algún incendio?	14	1	0	15
TOTAL		93%	7%	0%	100%

Fuente: Los autores.

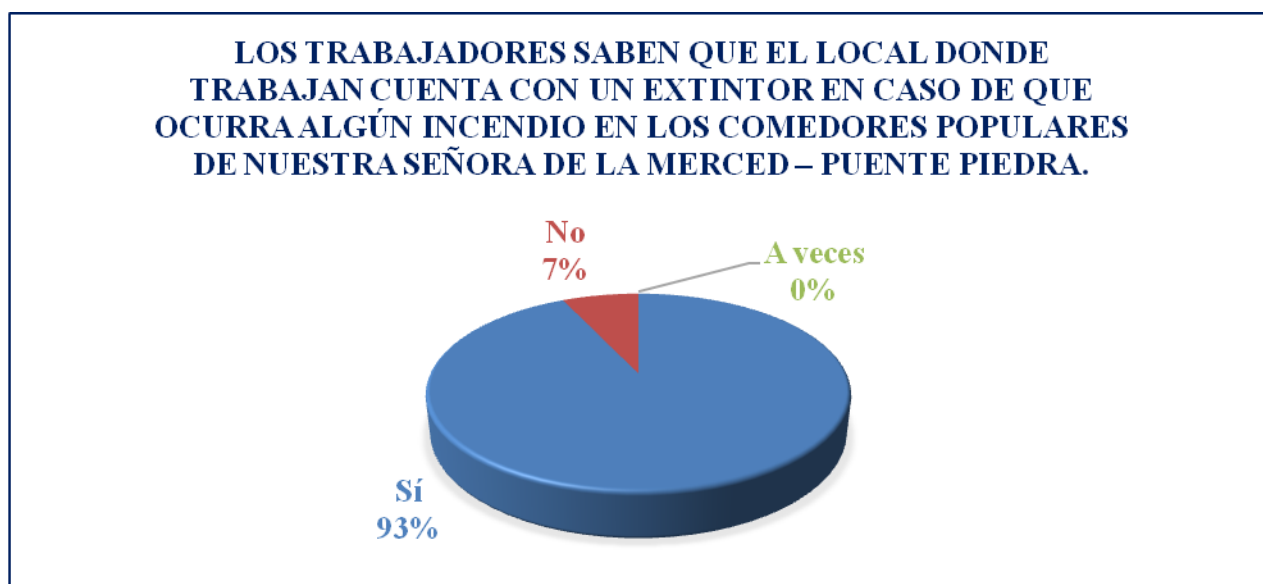


Figura 27. Los trabajadores saben que el local donde trabajan cuenta con un extintor en caso de que ocurra algún incendio.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra con respecto a que, si los trabajadores saben que el local donde trabajan cuenta con un extintor en caso de que ocurra algún incendio, el 93% respondió que sí y el 7% que no.

Tabla 29.

Los trabajadores conocen que periódicamente se realizan fumigaciones en el local donde trabajan en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra.

N°	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
28	¿Los trabajadores de estos comedores populares conocen que periódicamente se realizan fumigaciones en el local donde trabajan?	13	0	2	15
TOTAL		87%	0%	13%	100%

Fuente: Los autores.

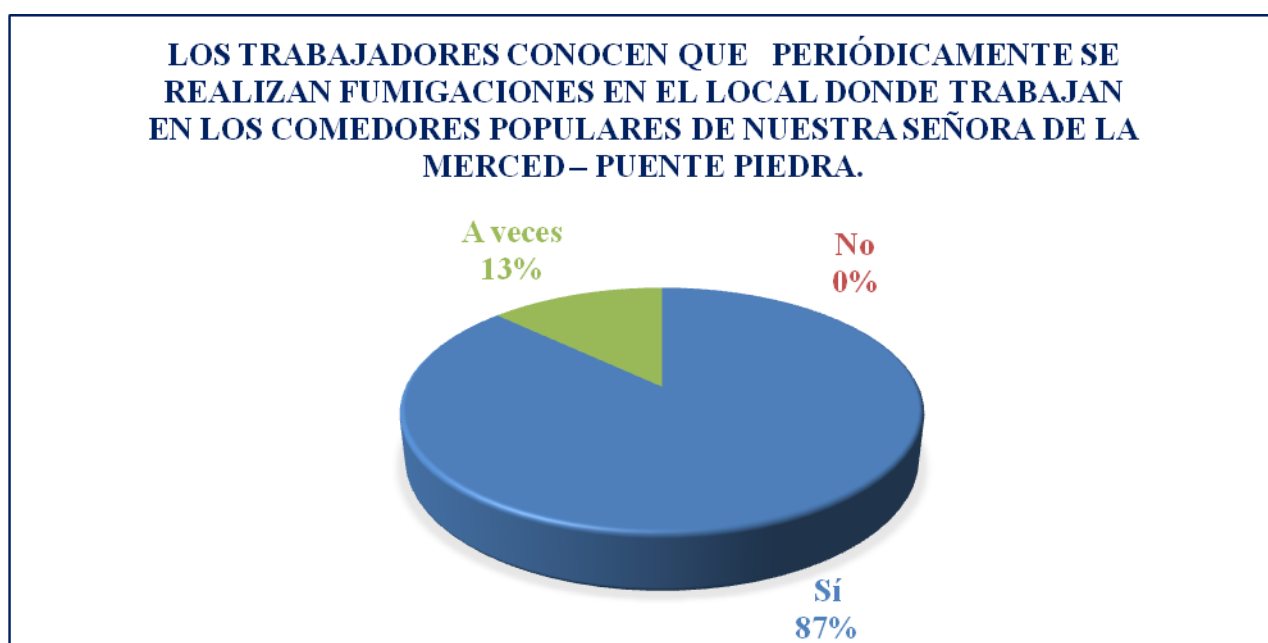


Figura 28. Los trabajadores conocen que periódicamente se realizan fumigaciones en el local donde trabajan.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las (BPM) en el comedor Nuestra Señora de la Merced – Puente Piedra, con respecto a que, si los trabajadores conocen que periódicamente se realizan fumigaciones en el local donde trabajan, el 87% respondió que sí y el 13% indicaron que a veces.

Resultados del comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Tabla 30.

Los trabajadores utilizan gorros que cubran todo el cabello en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
1	¿Los trabajadores de estos comedores populares utilizan gorros que cubran todo el cabello?	6	1	3	10
TOTAL		60%	10%	30%	100%

Fuente: Los autores.

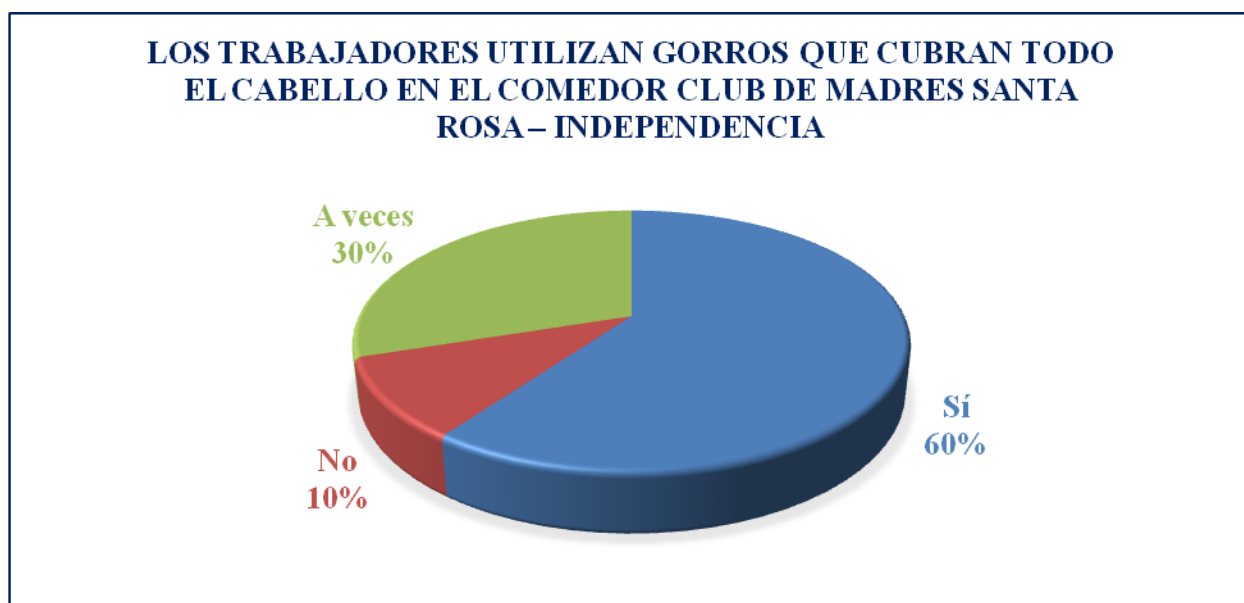


Figura 29. Los trabajadores utilizan gorros que cubran todo el cabello.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que

si los trabajadores utilizan gorros que cubran todo el cabello, el 60% respondió que sí lo utilizan, el 10% que no lo usan y el 30% indicaron que a veces lo hacen.

Tabla 31.

Los trabajadores tienen las manos y uñas limpias (sin esmalte) sin joyas u otros accesorios en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
2	¿Los trabajadores de estos comedores populares tienen las manos y uñas limpias (sin esmalte) sin joyas u otros accesorios?	8	1	1	10
TOTAL		80%	10%	10%	100%

Fuente: Los autores.

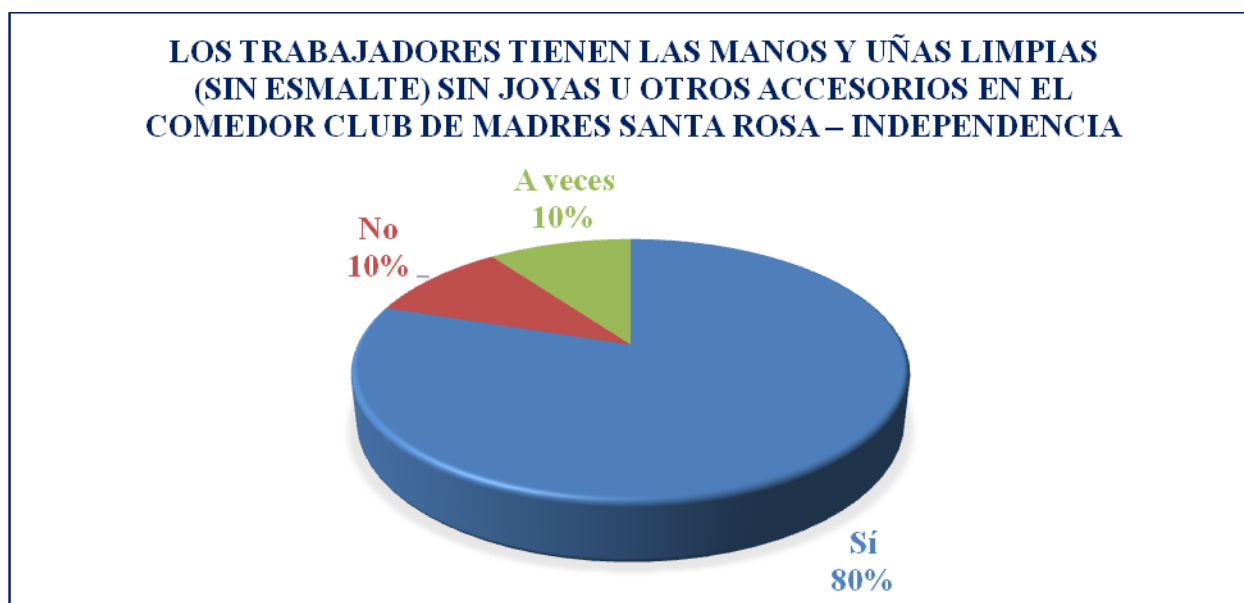


Figura 30. Los trabajadores tienen las manos y uñas limpias (sin esmalte) sin joyas u otros accesorios.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que

si los trabajadores tienen las manos y uñas limpias (sin esmalte) sin joyas u otros accesorios, el 80% respondió que sí, el 10% que no y el 10% indicaron que a veces.

Tabla 32.

Los trabajadores utilizan mandil exclusivo para el área de trabajo en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
3	¿Los trabajadores de estos comedores populares utilizan mandil exclusivo para el área de trabajo?	8	0	2	10
TOTAL		80%	0%	20%	100%

Fuente: Los autores.

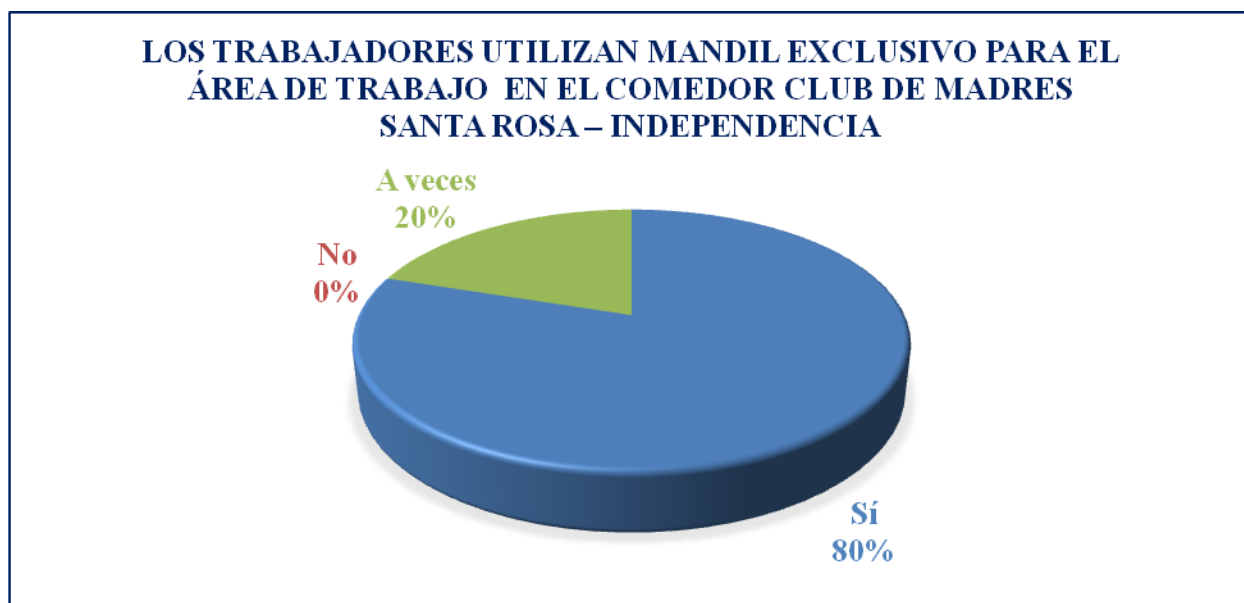


Figura 31. Los trabajadores utilizan mandil exclusivo para el área de trabajo.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que,

si los trabajadores utilizan mandil exclusivo para el área de trabajo, el 80% respondió que sí y el 20% indicaron que a veces.

Tabla 33.

Los trabajadores realizan el lavado de manos con agua potable a chorro y jabón en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
4	¿Los trabajadores de estos comedores populares realizan el lavado de manos con agua potable a chorro y jabón?	7	1	2	10
TOTAL		70%	10%	20%	100%

Fuente: Los autores.

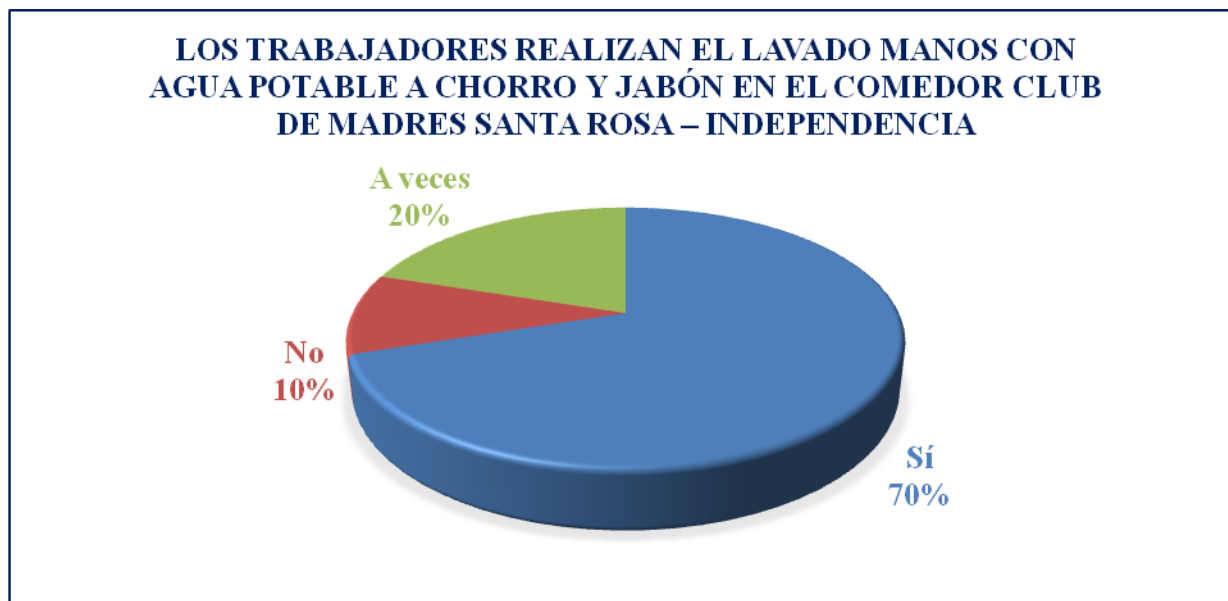


Figura 32. Los trabajadores realizan el lavado de manos con agua potable a chorro y jabón.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores realizan el lavado de manos con agua potable a chorro y jabón, el 70% respondió que sí, el 10% que no y el 20% indicaron que a veces.

Tabla 34.

Los trabajadores realizan el lavado a chorro de frutas, verduras y otros en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
5	¿Los trabajadores de estos comedores populares realizan el lavado a chorro de frutas, verduras y otros?	8	1	1	10
TOTAL		80%	10%	10%	100%

Fuente: Los autores.

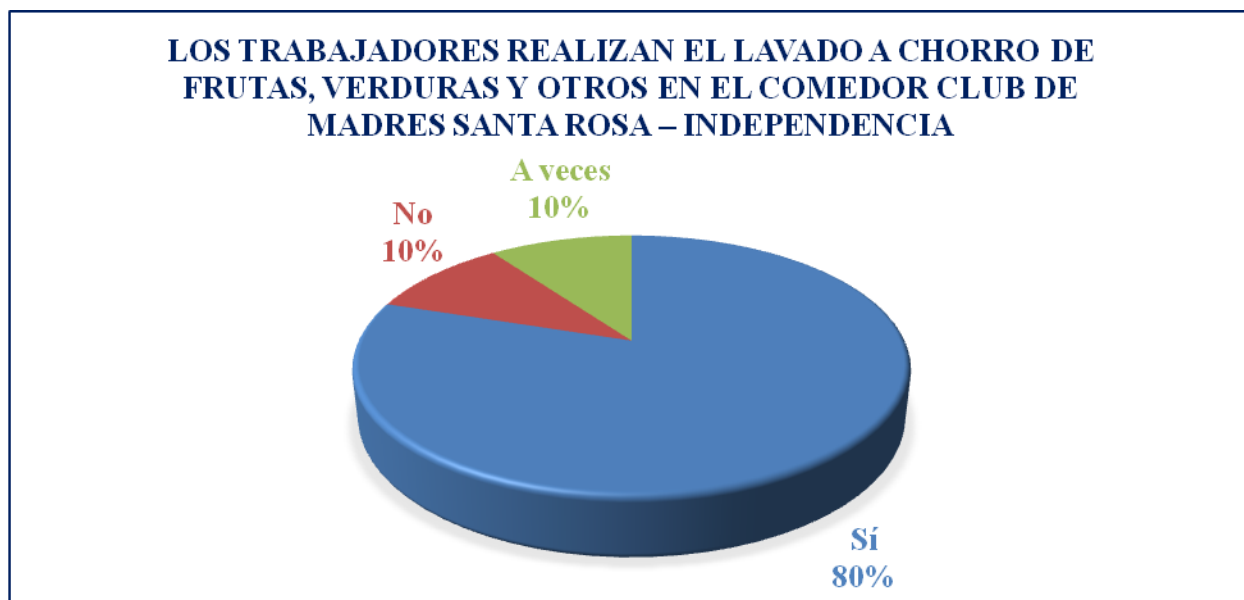


Figura 33. Los trabajadores realizan el lavado a chorro de frutas, verduras y otros.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores realizan el lavado a chorro de frutas, verduras y otros, el 80% respondió que sí, el 10% que no y el 10% indicaron que a veces.

Tabla 35.

Los trabajadores utilizan agua potable para preparación de raciones en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
6	¿Los trabajadores de estos comedores populares utilizan agua potable para preparación de raciones?	7	0	3	10
TOTAL		70%	0%	30%	100%

Fuente: Los autores.

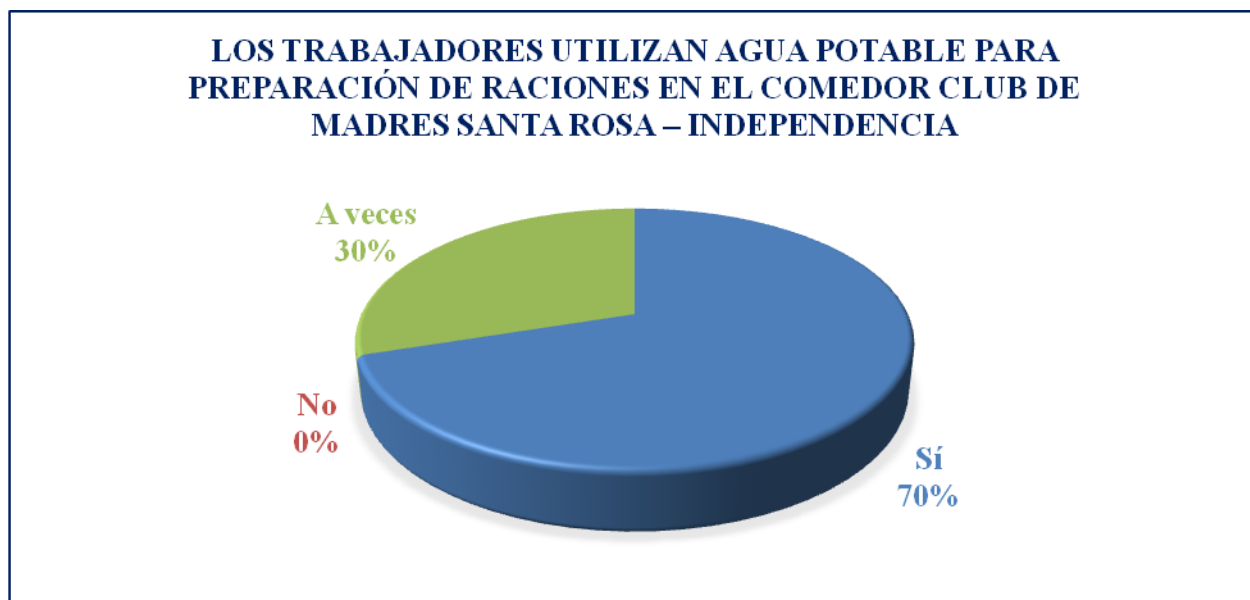


Figura 34. Los trabajadores utilizan agua potable para preparación de raciones.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores utilizan agua potable para preparación de raciones, el 70% respondió que sí y el 30% indicaron que a veces.

Tabla 36.

Los trabajadores asean los utensilios después de cada uso según el tipo de alimentos en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
7	¿Los trabajadores de estos comedores populares asean los utensilios después de cada uso según el tipo de alimentos?	6	1	3	10
TOTAL		60%	10%	30%	100%

Fuente: Los autores.

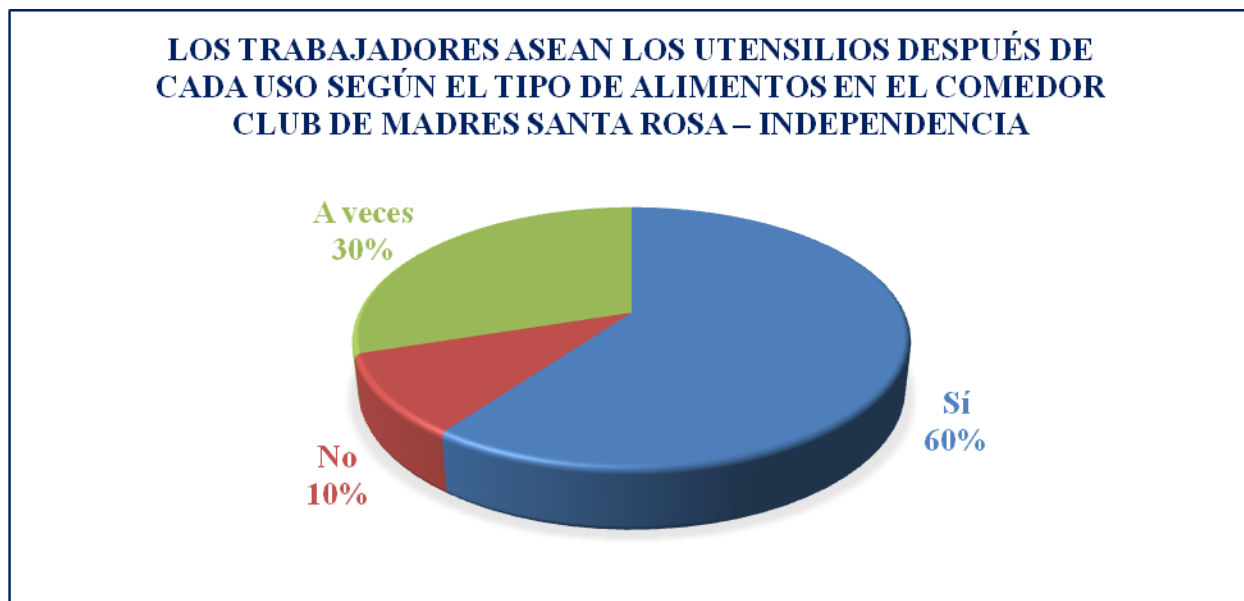


Figura 35. Los trabajadores asean los utensilios después de cada uso según el tipo de alimentos.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores asean los utensilios después de cada uso según el tipo de alimentos, el 60% respondió que sí, el 10% que no y el 30% indicaron que a veces.

Tabla 37.

Los trabajadores se lavan las manos después de actividades que las hayan contaminado en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

N°	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
8	¿Los trabajadores de estos comedores populares se lavan las manos después de actividades que las hayan contaminado (tocar alimentos crudos, tocar superficies contaminadas, después de ir al baño, toser, estornudar, tocar basura)?	7	0	3	10
	TOTAL	70%	0%	30%	100%

Fuente: Los autores.

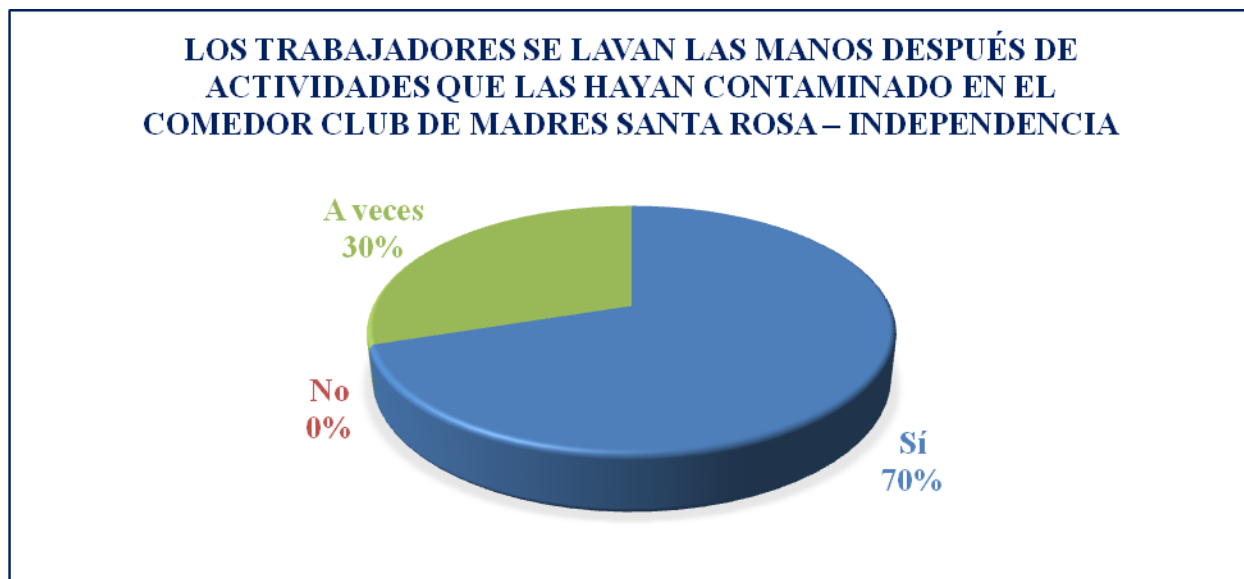


Figura 36. Los trabajadores se lavan las manos después de actividades que las hayan contaminado.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores se lavan las manos después de actividades que las hayan contaminado, el 70% respondió que sí y el 30% indicaron que a veces.

Tabla 38.

Los trabajadores desechan los restos de alimentos sucios del lugar de preparación de los alimentos en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
9	¿Los trabajadores de estos comedores populares desechan los restos de alimentos sucios del lugar de preparación de los alimentos?	8	0	2	10
TOTAL		80%	0%	20%	100%

Fuente: Los autores.



Figura 37. Los trabajadores desechan los restos de alimentos sucios del lugar de preparación de los alimentos.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores desechan los restos de alimentos sucios del lugar de preparación de los alimentos, el 80% respondió que sí y el 20% indicaron que a veces.

Tabla 39.

Los trabajadores colocan los desechos sólidos en tachos con bolsa plástica y tapa en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
10	¿Los trabajadores de estos comedores populares colocan los desechos sólidos en tachos con bolsa plástica y tapa?	7	1	2	10
TOTAL		70%	10%	20%	100%

Fuente: Los autores.

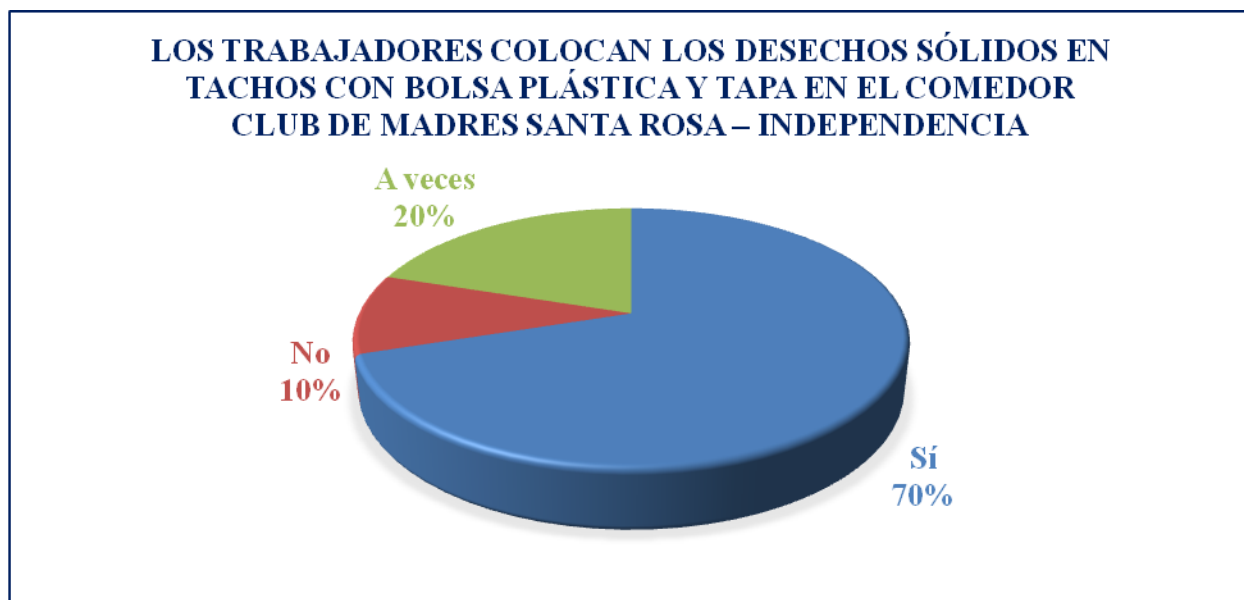


Figura 38. Los trabajadores colocan los desechos sólidos en tachos con bolsa plástica y tapa.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores colocan los desechos sólidos en tachos con bolsa plástica y tapa, el 70% respondió que sí, el 10% que no y el 20% indicaron que a veces.

Tabla 40.

Los trabajadores colocan los desechos en tachos lejos del área de preparación de alimentos en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
11	¿Los trabajadores de estos comedores populares colocan los desechos en tachos lejos del área de preparación de alimentos?	8	1	1	10
TOTAL		80%	10%	10%	100%

Fuente: Los autores.

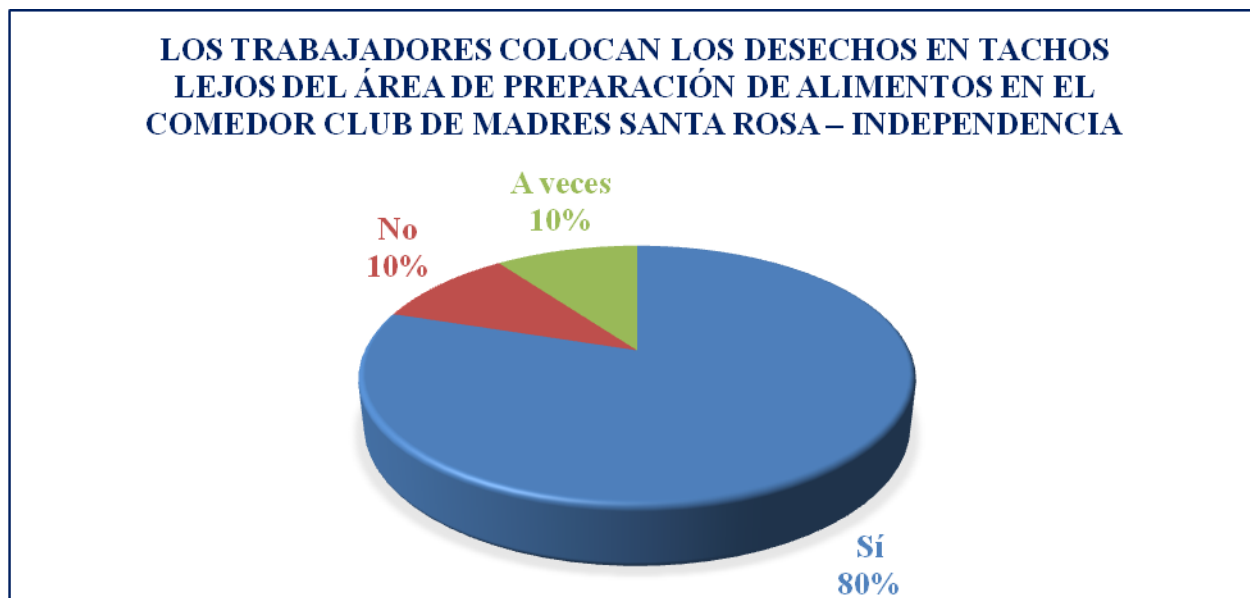


Figura 39. Los trabajadores colocan los desechos en tachos lejos del área de preparación de alimentos.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores colocan los desechos en tachos lejos del área de preparación de alimentos, el 80% respondió que sí, el 10% que no y el 10% indicaron que a veces.

Tabla 41.

Los trabajadores prueban los alimentos cocinados usando utensilios limpios los cuales los lavan después de ponerlo en la boca en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

N°	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
12	¿Los trabajadores de estos comedores populares prueban los alimentos cocinados usando utensilios limpios los cuales los lavan después de ponerlo en la boca?	5	2	3	10
TOTAL		50%	20%	30%	100%

Fuente: Los autores.

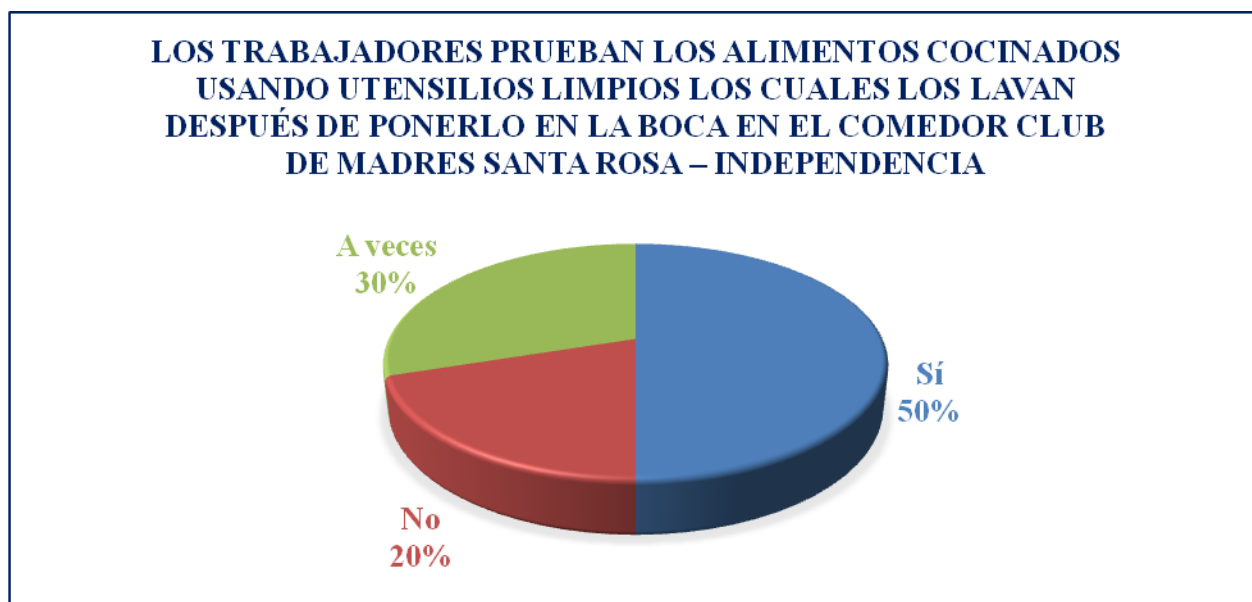


Figura 40. Los trabajadores prueban los alimentos cocinados usando utensilios limpios los cuales los lavan después de ponerlo en la boca.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores prueban los alimentos cocinados usando utensilios limpios los cuales los lavan después de ponerlo en la boca, el 50% respondió que sí, el 20% que no y el 30% indicaron que a veces.

Tabla 42.

Los trabajadores mantienen cubiertas las ollas de los alimentos cocinados en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
13	¿Los trabajadores de estos comedores populares mantienen cubiertas las ollas de los alimentos cocinados?	8	0	2	10
TOTAL		80%	0%	20%	100%

Fuente: Los autores.

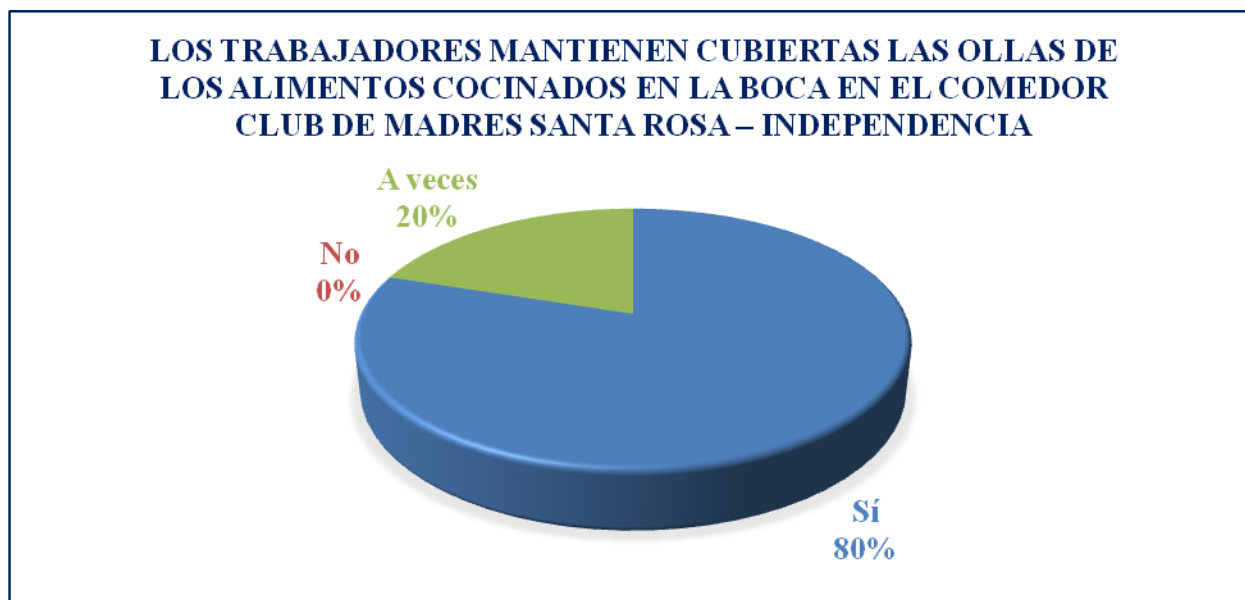


Figura 41. Los trabajadores mantienen cubiertas las ollas de los alimentos cocinados.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores mantienen cubiertas las ollas de los alimentos cocinados, el 80% respondió que sí y el 20% indicaron que a veces.

Tabla 43.

Los trabajadores realizan el servicio de los alimentos en platos y tazas limpias en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
14	¿Los trabajadores de estos comedores populares realizan el servicio de los alimentos en platos y tazas limpias?	8	0	2	10
TOTAL		80%	0%	20%	100%

Fuente: Los autores.

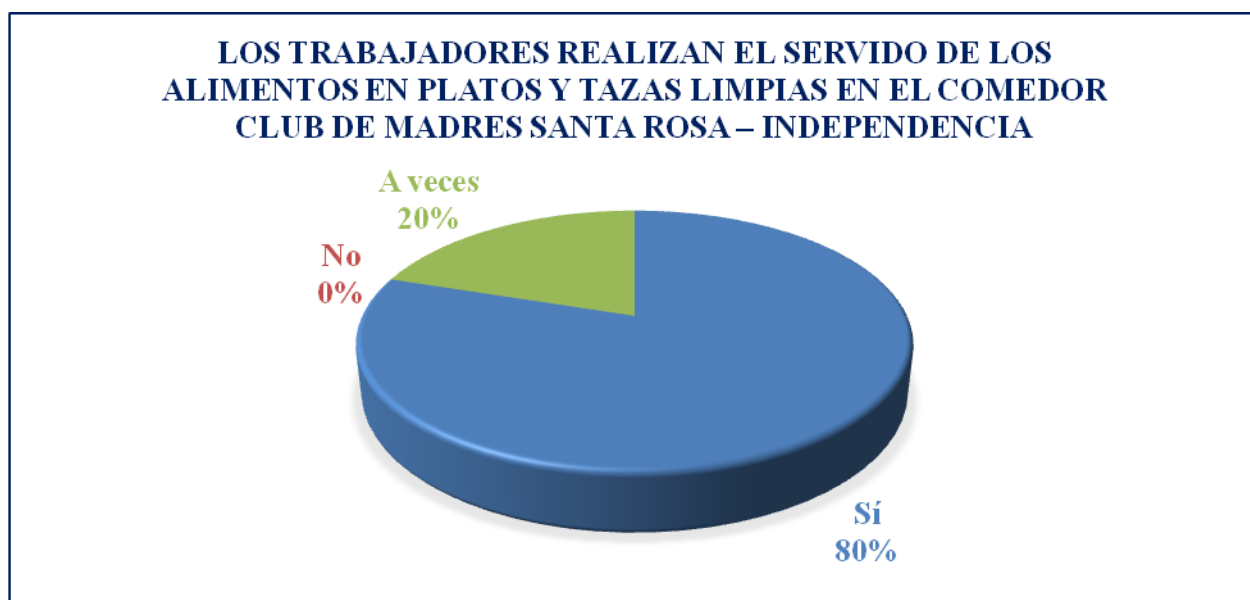


Figura 42. Los trabajadores realizan el servicio de los alimentos en platos y tazas limpias.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores realizan el servido de los alimentos en platos y tazas limpias, el 80% respondió que sí y el 20% indicaron que a veces.

Tabla 44.

Los trabajadores toman correctamente los platos, y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tazas por el asa en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
15	¿Los trabajadores de estos comedores populares toman correctamente los platos, y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tazas por el asa?	3	4	3	10
TOTAL		30%	40%	30%	100%

Fuente: Los autores.

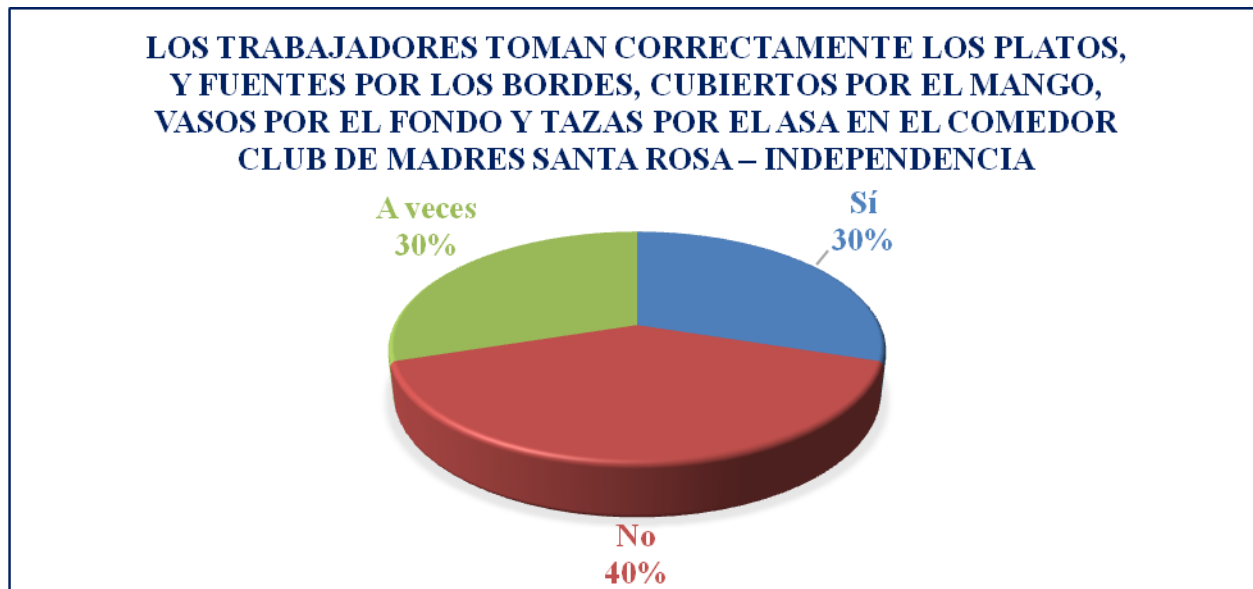


Figura 43. Los trabajadores toman correctamente los platos, y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tazas por el asa.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores toman correctamente los platos, y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tazas por el asa, el 30% respondió que sí, el 40% que no y el 30% indicaron que a veces.

Tabla 45.

Los trabajadores lavan los utensilios con detergentes adecuados y agua potable a chorro en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
16	¿Los trabajadores de estos comedores populares lavan los utensilios con detergentes adecuados y agua potable a chorro?	8	1	1	10
TOTAL		80%	10%	10%	100%

Fuente: Los autores.

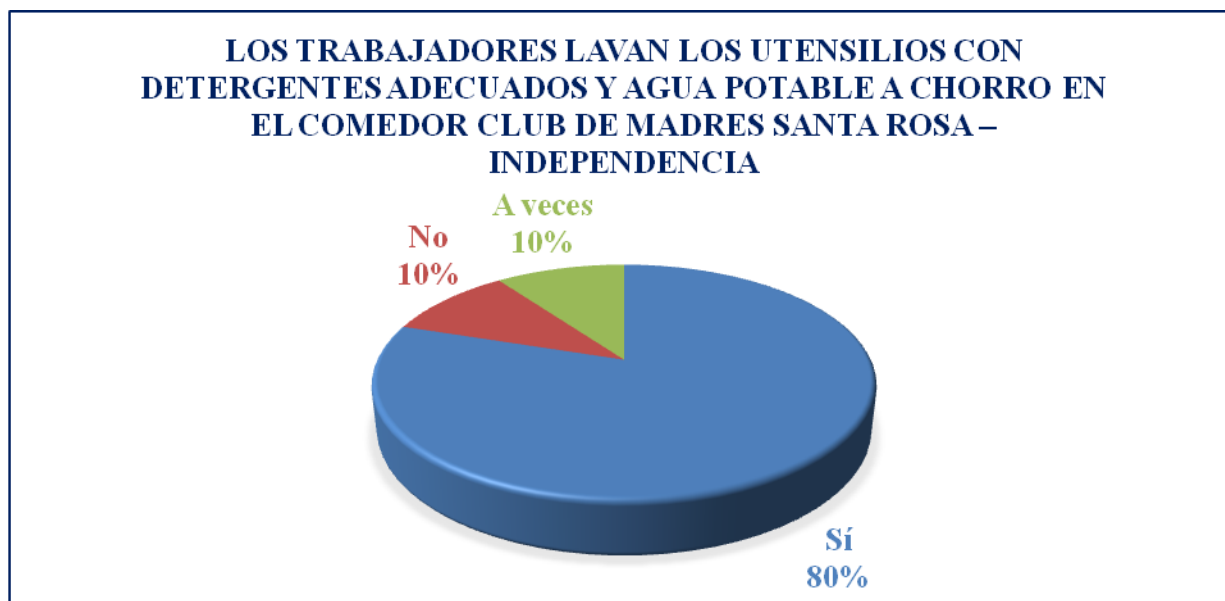


Figura 44. Los trabajadores lavan los utensilios con detergentes adecuados y agua potable a chorro.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores lavan los utensilios con detergentes adecuados y agua potable a chorro, el 80% respondió que sí, el 10% que no y el 10% indicaron que a veces.

Tabla 46.

Los trabajadores realizan la desinfección de los utensilios y superficies en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
17	¿Los trabajadores de estos comedores populares realizan la desinfección de los utensilios y superficies?	4	3	3	10
TOTAL		40%	30%	30%	100%

Fuente: Los autores.

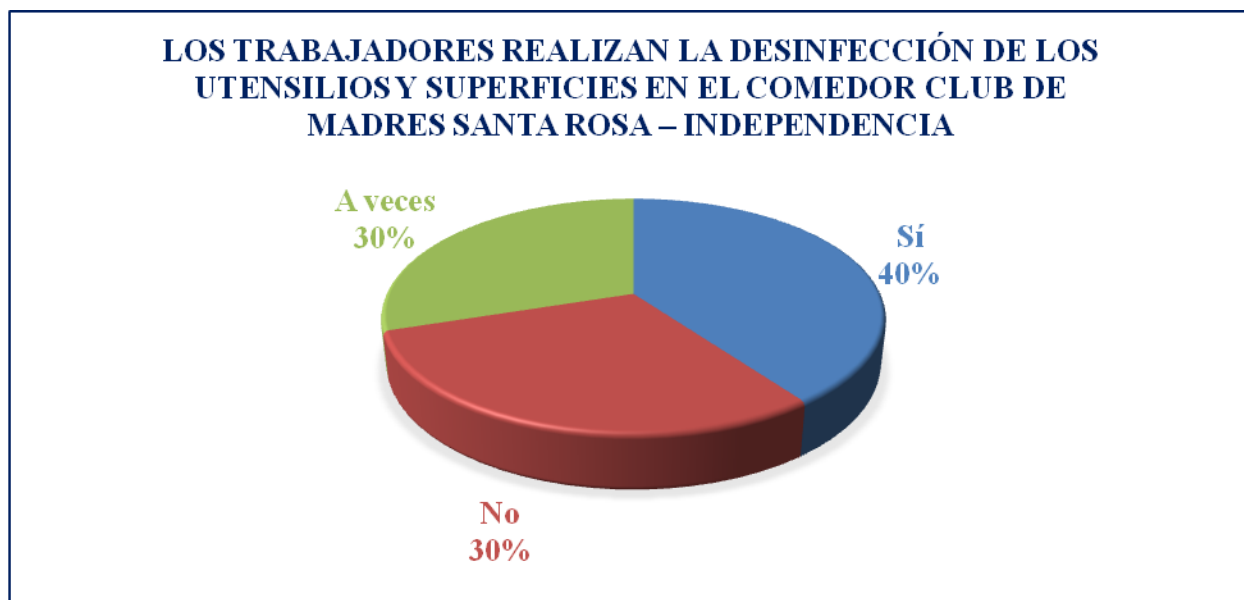


Figura 45. Los trabajadores realizan la desinfección de los utensilios y superficies.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores realizan la desinfección de los utensilios y superficies, el 40% respondió que sí, el 30% que no y el 30% indicaron que a veces.

Tabla 47.

Los trabajadores dejan los utensilios protegidos (cubiertos) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
18	¿Los trabajadores de estos comedores populares dejan los utensilios protegidos (cubiertos)?	6	4	0	10
TOTAL		60%	40%	0%	100%

Fuente: Los autores.

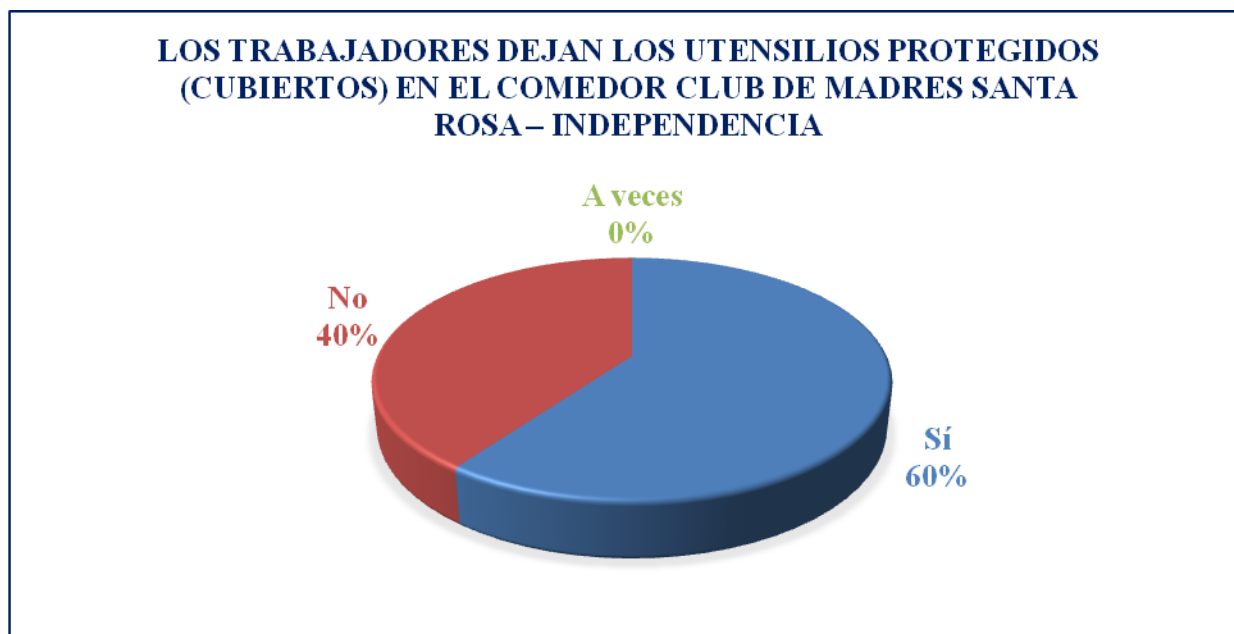


Figura 46. Los trabajadores dejan los utensilios protegidos (cubiertos).

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores dejan los utensilios protegidos (cubiertos), el 60% respondió que sí y el 40% que no.

Tabla 48.

Los trabajadores dejan el ambiente de preparación de alimentos ordenado y limpio en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
19	¿Los trabajadores de estos comedores populares dejan el ambiente de preparación de alimentos ordenado y limpio?	8	1	1	10
TOTAL		80%	10%	10%	100%

Fuente: Los autores.

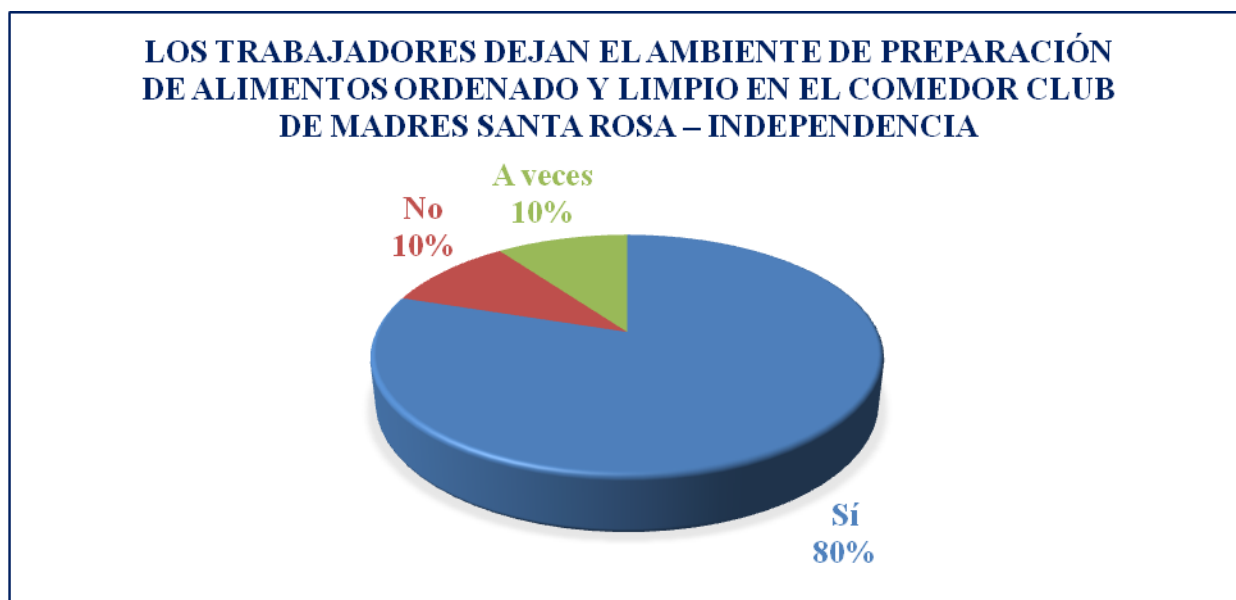


Figura 47. Los trabajadores dejan el ambiente de preparación de alimentos ordenado y limpio.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores dejan el ambiente de preparación de alimentos ordenado y limpio, el 80% respondió que sí, el 10% que no y el 10% indicaron que a veces.

Tabla 49.

Los trabajadores mantienen los manteles, mandiles y gorros limpios en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
20	¿Los trabajadores de estos comedores populares mantienen los manteles, mandiles y gorros limpios?	9	0	1	10
TOTAL		90%	0%	10%	100%

Fuente: Los autores.



Figura 48. Los trabajadores mantienen los manteles, mandiles y gorros limpios.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores mantienen los manteles, mandiles y gorros limpios, el 90% respondió que sí y el 10% indicaron que a veces.

Tabla 50.

Los trabajadores cumplen con las indicaciones del protocolo de seguridad sanitaria recomendados por el MINSA en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
21	¿Los trabajadores de estos comedores populares cumplen con las indicaciones del protocolo de seguridad sanitaria recomendados por el MINSA?	6	1	3	10
TOTAL		60%	10%	30%	100%

Fuente: Los autores.

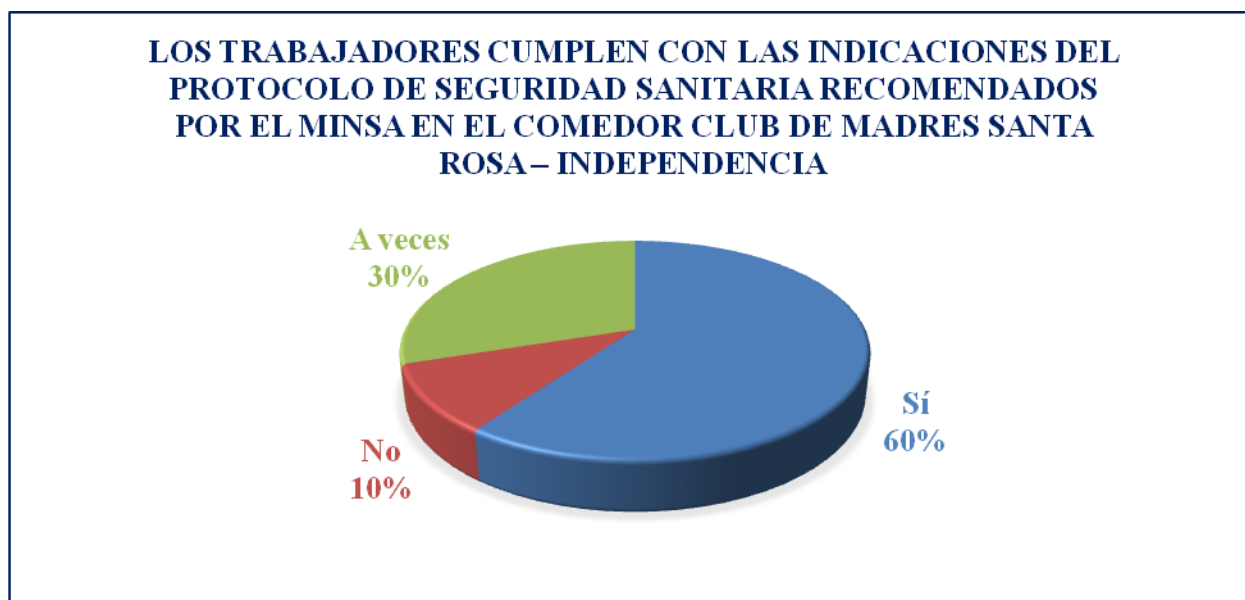


Figura 49. Los trabajadores cumplen con las indicaciones del protocolo de seguridad sanitaria recomendados por el MINSA.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores cumplen con las indicaciones del protocolo de seguridad sanitaria recomendados por el MINSA, el 60% respondió que sí, el 10% que no y el 30% indicaron que a veces.

Tabla 51.

Los trabajadores realizan mediante un programa de desinfección los ambientes físicos donde preparan y sirven los alimentos en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
22	¿Los trabajadores de estos comedores populares realizan mediante un programa de desinfección los ambientes físicos donde preparan y sirven los alimentos?	3	1	6	10
TOTAL		30%	10%	60%	100%

Fuente: Los autores.

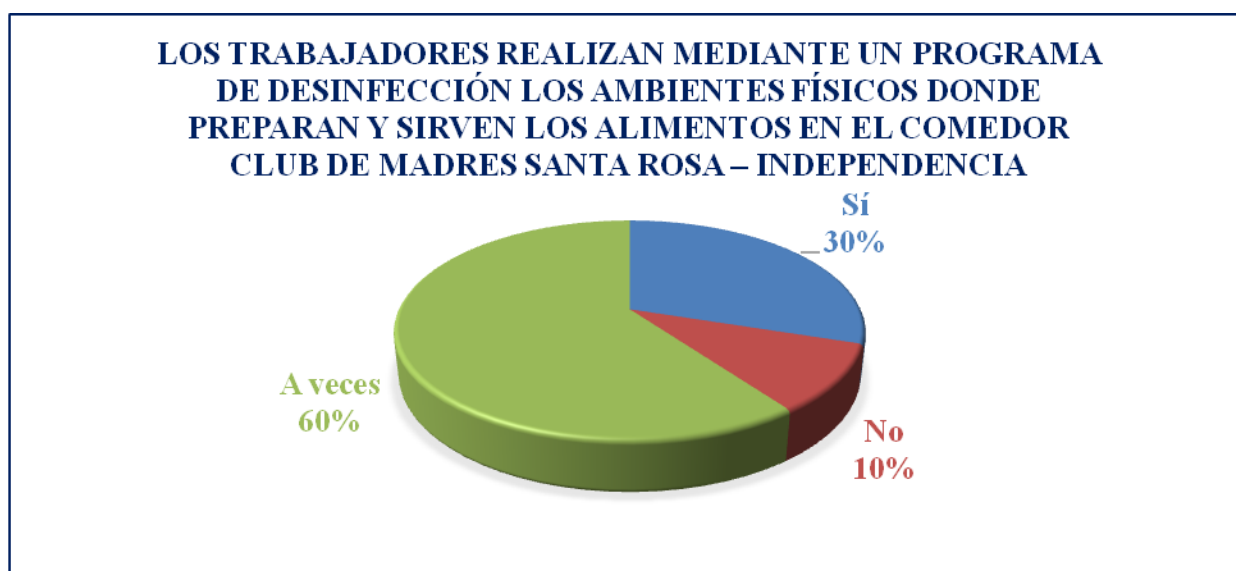


Figura 50. Los trabajadores realizan mediante un programa de desinfección los ambientes físicos donde preparan y sirven los alimentos.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores realizan mediante un programa de desinfección los ambientes físicos donde preparan y sirven los alimentos, el 30% respondió que sí, el 10% que no y el 60% indicaron que a veces.

Tabla 52.

Los trabajadores cumplen con todos los requisitos exigidos por el MINSA para la manipulación de alimentos en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
23	¿Los trabajadores de estos comedores populares cumplen con todos los requisitos exigidos por el MINSA para la manipulación de alimentos?	8	0	2	10
TOTAL		80%	0%	20%	100%

Fuente: Los autores.



Figura 51. Los trabajadores cumplen con todos los requisitos exigidos por el MINSA para la manipulación de alimentos.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores cumplen con todos los requisitos exigidos por el MINSA para la manipulación de alimentos, el 80% respondió que sí y el 20% indicaron que a veces.

Tabla 53.

Los trabajadores conocen si dicho comedor cuenta con los permisos de funcionamiento en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
24	¿Los trabajadores de estos comedores populares conocen si dicho comedor cuenta con los permisos de funcionamiento?	9	1	0	10
TOTAL		90%	10%	0%	100%

Fuente: Los autores.



Figura 52. Los trabajadores conocen si dicho comedor cuenta con los permisos de funcionamiento.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores conocen si dicho comedor cuenta con los permisos de funcionamiento, el 90% respondió que sí y el 10% que no.

Tabla 54.

Los trabajadores son capacitados regularmente con talleres de BPM en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
25	¿Los trabajadores de los comedores son capacitados regularmente con talleres de BPM?	6	0	4	10
TOTAL		60%	0%	40%	100%

Fuente: Los autores.

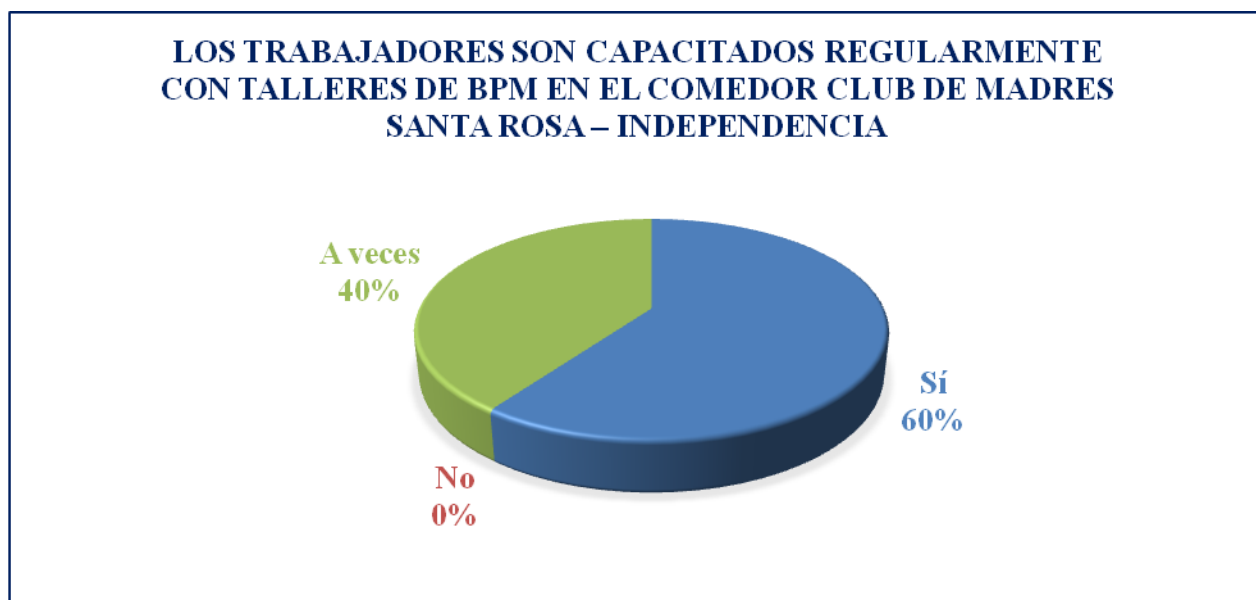


Figura 53. Los trabajadores son capacitados regularmente con talleres de BPM.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores son capacitados regularmente con talleres de BPM, el 60% respondió que sí y el 40% indicaron que a veces.

Tabla 55.

Los trabajadores contribuyen en la elaboración de sus programas de higiene en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
26	¿Los trabajadores de estos comedores populares contribuyen en la elaboración de sus programas de higiene?	9	1	0	10
TOTAL		90%	10%	0%	100%

Fuente: Los autores.



Figura 54. Los trabajadores contribuyen en la elaboración de sus programas de higiene.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores contribuyen en la elaboración de sus programas de higiene, el 90% respondió que sí y el 10% que no.

Tabla 56.

Los trabajadores saben que el local donde trabajan cuenta con un extintor en caso de que ocurra algún incendio en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
27	¿Los trabajadores de estos comedores populares saben que el local donde trabajan cuenta con un extintor en caso de que ocurra algún incendio?	8	2	0	10
TOTAL		80%	20%	0%	100%

Fuente: Los autores.



Figura 55. Los trabajadores saben que el local donde trabajan cuenta con un extintor en caso de que ocurra algún incendio.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores saben que el local donde trabajan cuenta con un extintor en caso de que ocurra algún incendio, el 80% respondió que sí y el 20% que no.

Tabla 57.

Los trabajadores conocen que periódicamente se realizan fumigaciones en el local donde trabajan en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
28	¿Los trabajadores de estos comedores populares conocen que periódicamente se realizan fumigaciones en el local donde trabajan?	10	0	0	10
TOTAL		100%	0%	0%	100%

Fuente: Los autores.



Figura 56. Los trabajadores conocen que periódicamente se realizan fumigaciones en el local donde trabajan.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor Club de Madres Santa Rosa – Independencia, con respecto a que, si los trabajadores conocen que periódicamente se realizan fumigaciones en el local donde trabajan, el 100% respondió que sí.

Resultados del comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

Tabla 58.

Los trabajadores utilizan gorros que cubran todo el cabello en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
1	¿Los trabajadores de estos comedores populares utilizan gorros que cubran todo el cabello?	4	0	2	6
TOTAL		67%	0%	33%	100%

Fuente: Los autores.

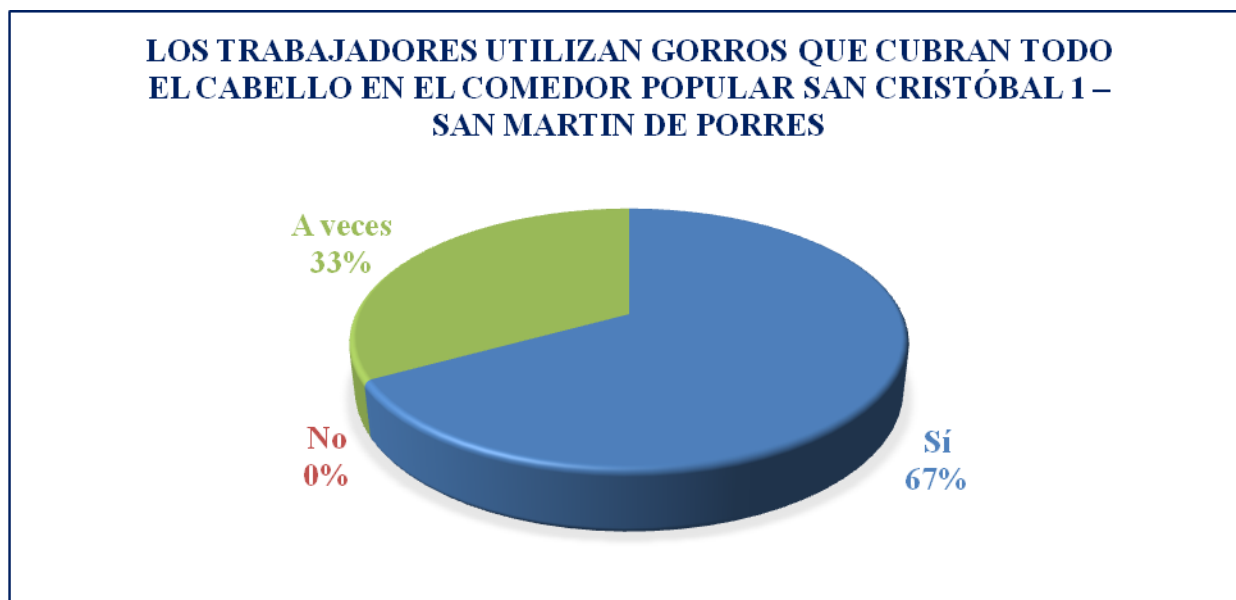


Figura 57. Los trabajadores utilizan gorros que cubran todo el cabello.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que si los

trabajadores utilizan gorros que cubran todo el cabello, el 67% respondió que sí lo utilizan y el 33% indicaron que a veces lo hacen.

Tabla 59.

Los trabajadores tienen las manos y uñas limpias (sin esmalte) sin joyas u otros accesorios en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
2	¿Los trabajadores de estos comedores populares tienen las manos y uñas limpias (sin esmalte) sin joyas u otros accesorios?	6	0	0	6
TOTAL		100%	0%	0%	100%

Fuente: Los autores.

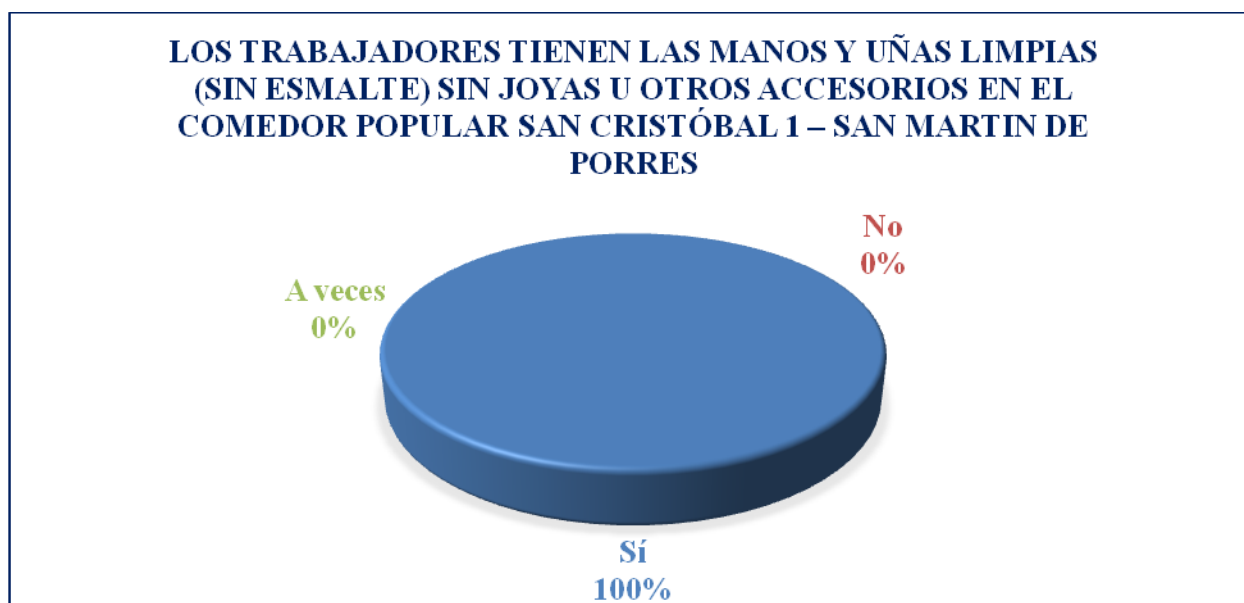


Figura 58. Los trabajadores tienen las manos y uñas limpias (sin esmalte) sin joyas u otros accesorios.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que si los

trabajadores tienen las manos y uñas limpias (sin esmalte) sin joyas u otros accesorios, el 100% respondió que sí.

Tabla 60.

Los trabajadores utilizan mandil exclusivo para el área de trabajo en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martin de Porres.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
3	¿Los trabajadores de estos comedores populares utilizan mandil exclusivo para el área de trabajo?	5	0	1	6
TOTAL		83%	0%	17%	100%

Fuente: Los autores.

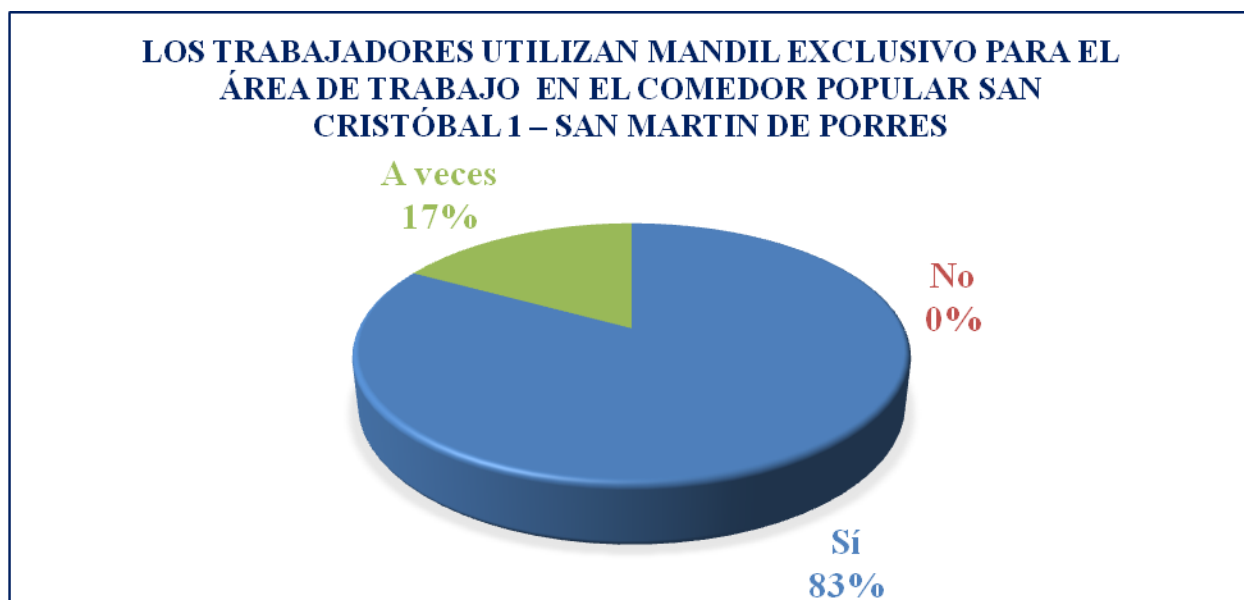


Figura 59. Los trabajadores utilizan mandil exclusivo para el área de trabajo.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martin de Porres, con respecto a que, si los

trabajadores utilizan mandil exclusivo para el área de trabajo, el 83% respondió que sí y el 17% indicaron que a veces.

Tabla 61.

Los trabajadores realizan el lavado de manos con agua potable a chorro y jabón en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
4	¿Los trabajadores de estos comedores populares realizan el lavado de manos con agua potable a chorro y jabón?	6	0	0	6
TOTAL		100%	0%	0%	100%

Fuente: Los autores.

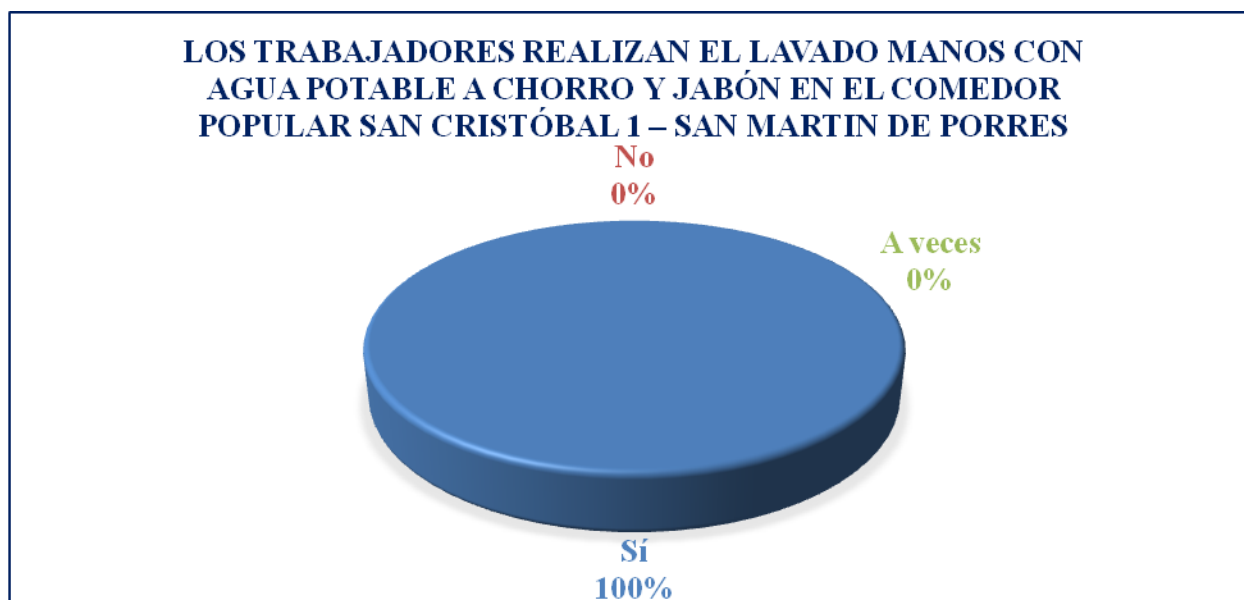


Figura 60. Los trabajadores realizan el lavado de manos con agua potable a chorro y jabón.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los

trabajadores realizan el lavado de manos con agua potable a chorro y jabón, el 100% respondió que sí.

Tabla 62.

Los trabajadores realizan el lavado a chorro de frutas, verduras y otros en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
5	¿Los trabajadores de estos comedores populares realizan el lavado a chorro de frutas, verduras y otros?	6	0	0	6
TOTAL		100%	0%	0%	100%

Fuente: Los autores.



Figura 61. Los trabajadores realizan el lavado a chorro de frutas, verduras y otros.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los trabajadores realizan el lavado a chorro de frutas, verduras y otros, el 100% respondió que sí.

Tabla 63.

Los trabajadores utilizan agua potable para preparación de raciones en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

N°	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
6	¿Los trabajadores de estos comedores populares utilizan agua potable para preparación de raciones?	5	0	1	6
TOTAL		83%	0%	17%	100%

Fuente: Los autores.

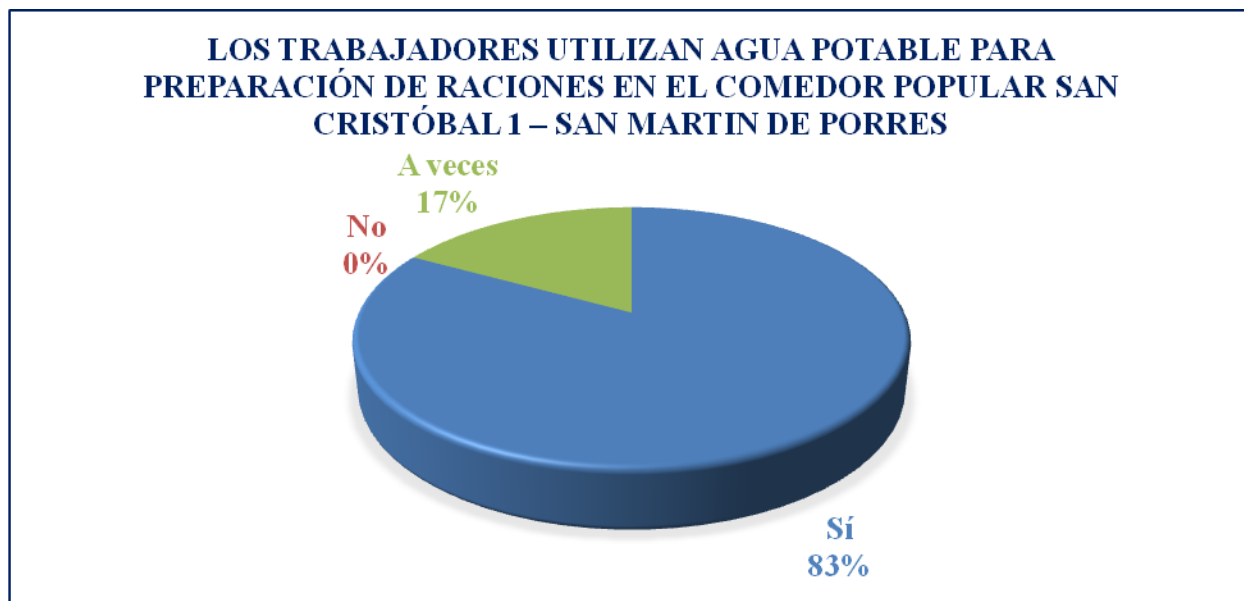


Figura 62. Los trabajadores utilizan agua potable para preparación de raciones.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los trabajadores utilizan agua potable para preparación de raciones, el 83% respondió que sí y el 17% indicaron que a veces.

Tabla 64.

Los trabajadores asean los utensilios después de cada uso según el tipo de alimentos en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
7	¿Los trabajadores de estos comedores populares asean los utensilios después de cada uso según el tipo de alimentos?	4	0	2	6
TOTAL		67%	0%	33%	100%

Fuente: Los autores.

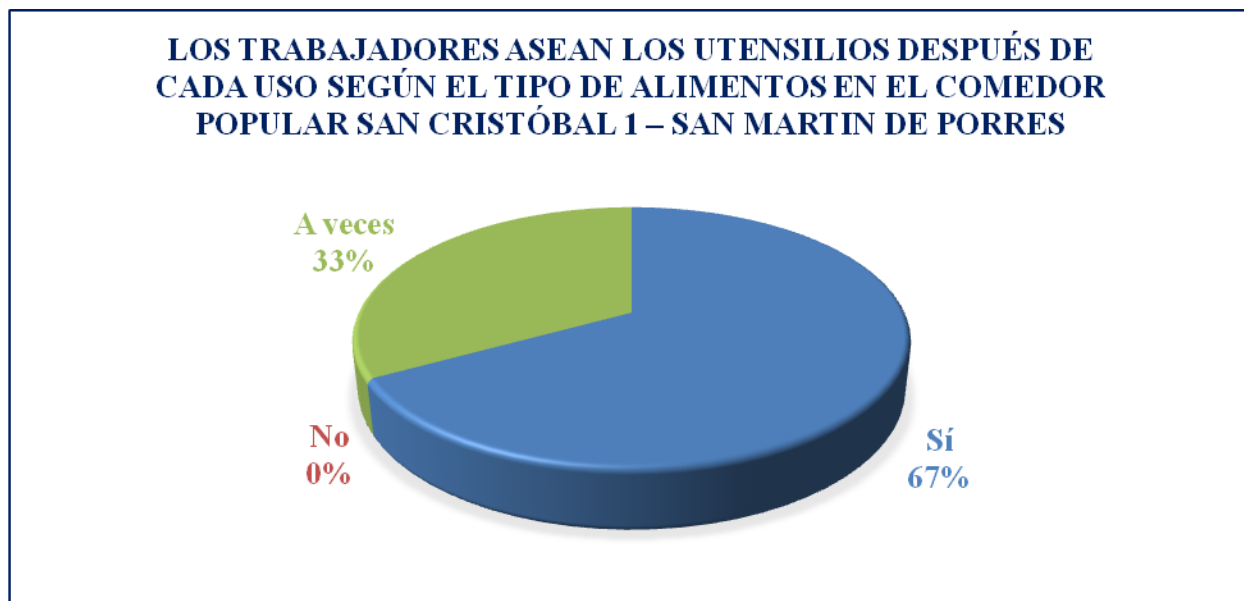


Figura 63. Los trabajadores asean los utensilios después de cada uso según el tipo de alimentos.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los trabajadores asean los utensilios después de cada uso según el tipo de alimentos, el 67% respondió que sí y el 33% indicaron que a veces.

Tabla 65.

Los trabajadores se lavan las manos después de actividades que las hayan contaminado en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

N°	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
8	¿Los trabajadores de estos comedores populares se lavan las manos después de actividades que las hayan contaminado (tocar alimentos crudos, tocar superficies contaminadas, después de ir al baño, toser, estornudar, tocar basura)?	4	0	2	6
	TOTAL	67%	0%	33%	100%

Fuente: Los autores.

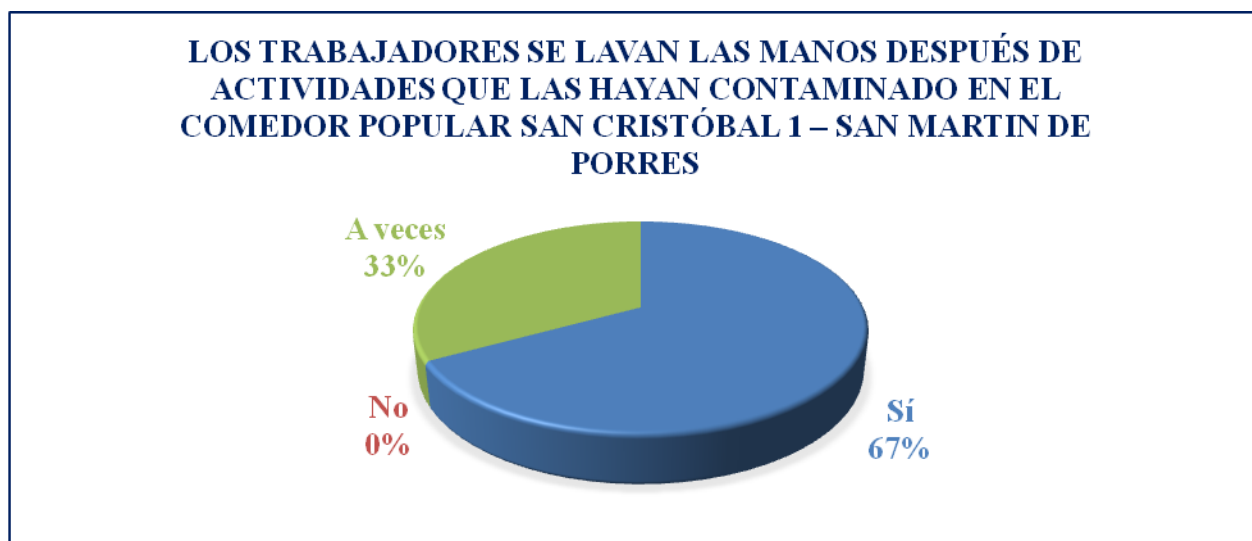


Figura 64. Los trabajadores se lavan las manos después de actividades que las hayan contaminado.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los trabajadores se lavan las manos después de actividades que las hayan contaminado, el 67% respondió que sí y el 33% indicaron que a veces.

Tabla 66.

Los trabajadores desechan los restos de alimentos sucios del lugar de preparación de los alimentos en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
9	¿Los trabajadores de estos comedores populares desechan los restos de alimentos sucios del lugar de preparación de los alimentos?	4	0	2	6
TOTAL		67%	0%	33%	100%

Fuente: Los autores.

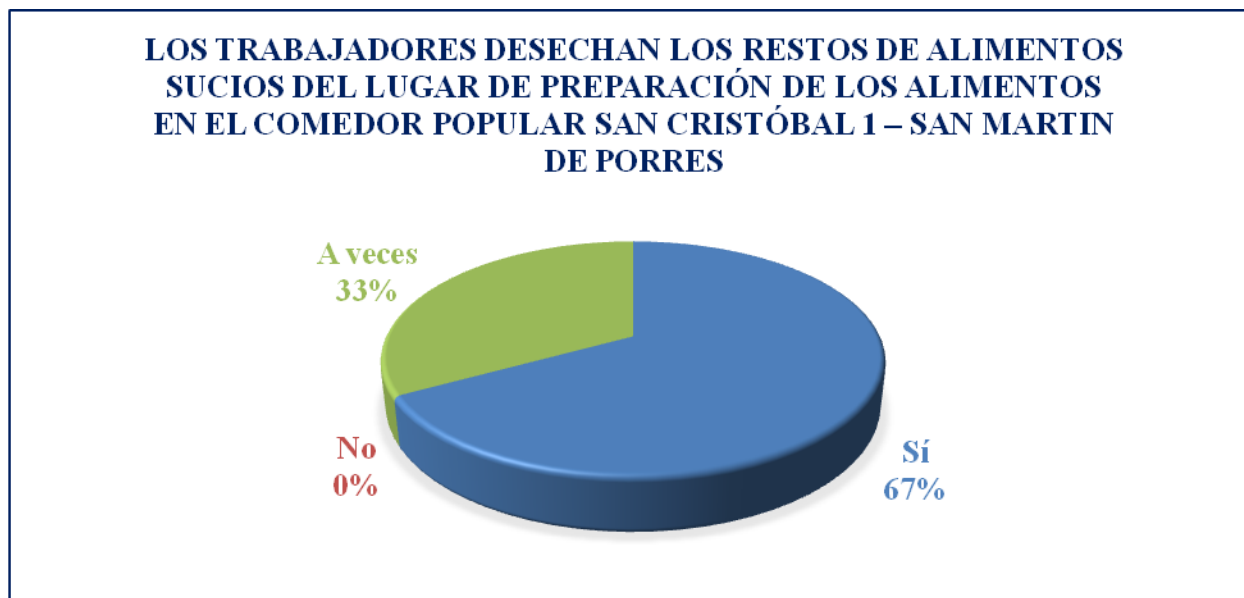


Figura 65. Los trabajadores desechan los restos de alimentos sucios del lugar de preparación de los alimentos.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los trabajadores desechan los restos de alimentos sucios del lugar de preparación de los alimentos, el 67% respondió que sí y el 33% indicaron que a veces.

Tabla 67.

Los trabajadores colocan los desechos sólidos en tachos con bolsa plástica y tapa en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

N°	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
10	¿Los trabajadores de estos comedores populares colocan los desechos sólidos en tachos con bolsa plástica y tapa?	4	0	2	6
TOTAL		67%	0%	33%	100%

Fuente: Los autores.

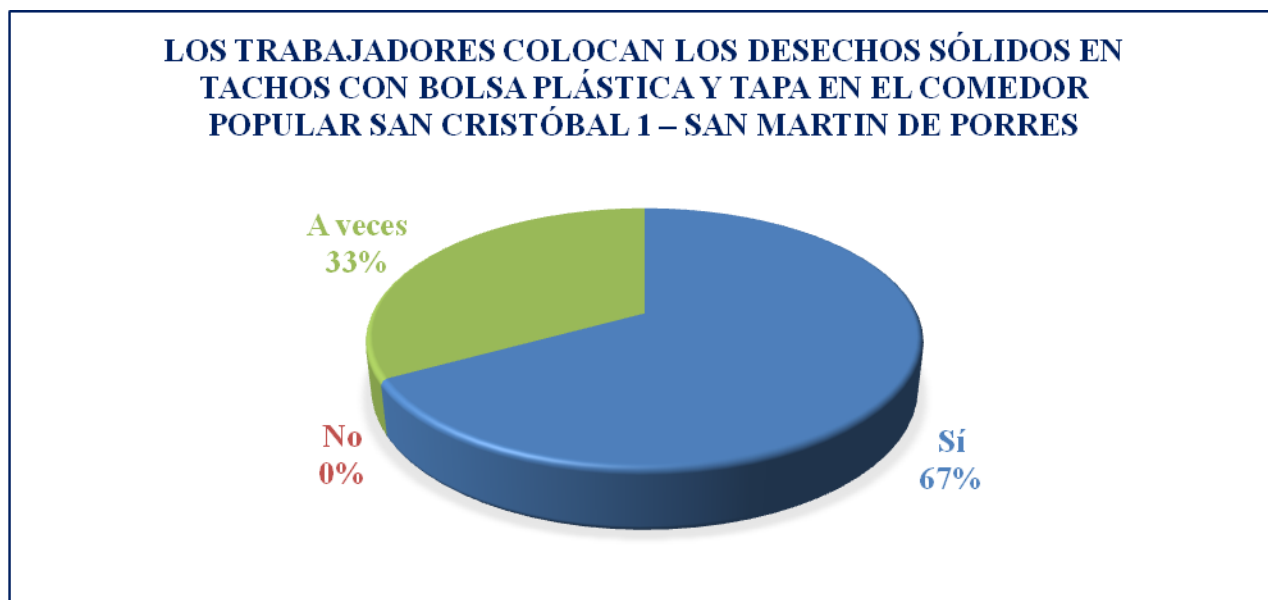


Figura 66. Los trabajadores colocan los desechos sólidos en tachos con bolsa plástica y tapa.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los trabajadores colocan los desechos sólidos en tachos con bolsa plástica y tapa, el 67% respondió que sí y el 33% indicaron que a veces.

Tabla 68.

Los trabajadores colocan los desechos en tachos lejos del área de preparación de alimentos en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

N°	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
11	¿Los trabajadores de estos comedores populares colocan los desechos en tachos lejos del área de preparación de alimentos?	4	1	1	6
TOTAL		66%	17%	17%	100%

Fuente: Los autores.

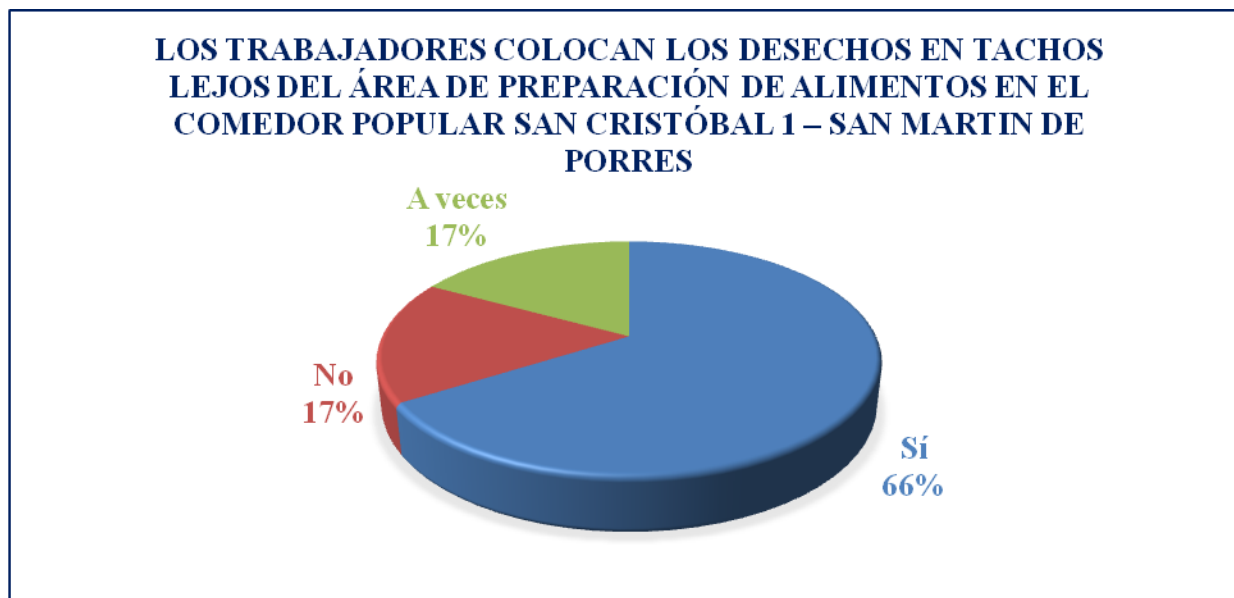


Figura 67. Los trabajadores colocan los desechos en tachos lejos del área de preparación de alimentos.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los trabajadores colocan los desechos en tachos lejos del área de preparación de alimentos, el 66% respondió que sí, el 17% que no y el 17% indicaron que a veces.

Tabla 69.

Los trabajadores prueban los alimentos cocinados usando utensilios limpios los cuales los lavan después de ponerlo en la boca en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
12	¿Los trabajadores de estos comedores populares prueban los alimentos cocinados usando utensilios limpios los cuales los lavan después de ponerlo en la boca?	3	1	2	6
TOTAL		50%	17%	33%	100%

Fuente: Los autores.

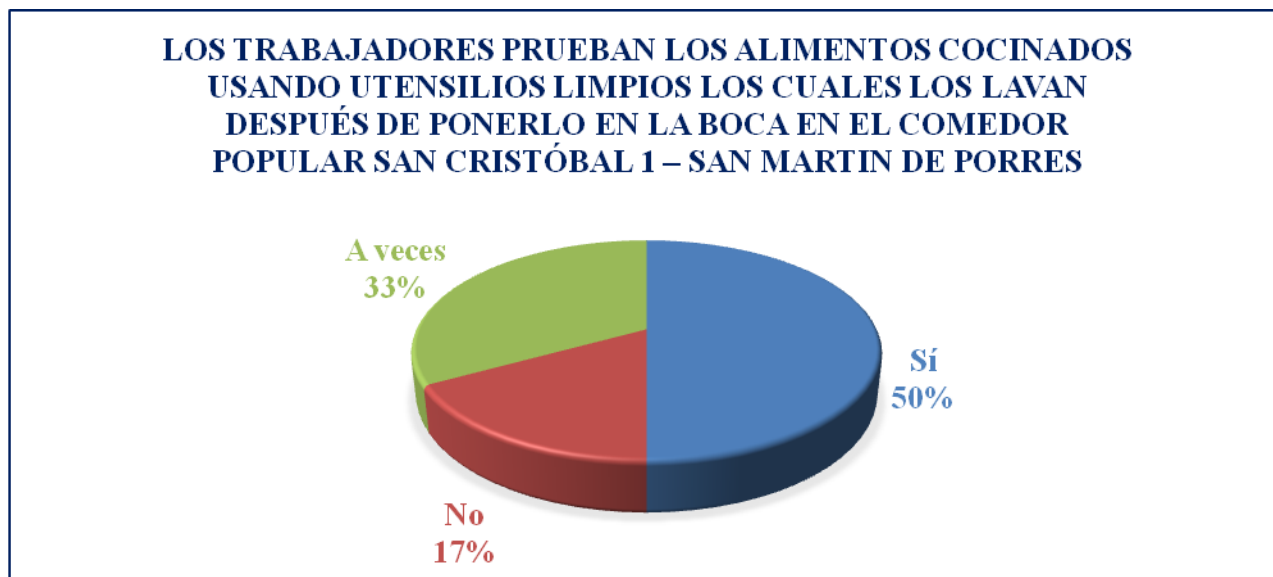


Figura 68. Los trabajadores prueban los alimentos cocinados usando utensilios limpios los cuales los lavan después de ponerlo en la boca.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los trabajadores prueban los alimentos cocinados usando utensilios limpios los cuales los lavan después de ponerlo en la boca, el 50% respondió que sí, el 17% que no y el 33% indicaron que a veces.

Tabla 70.

Los trabajadores mantienen cubiertas las ollas de los alimentos cocinados en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
13	¿Los trabajadores de estos comedores populares mantienen cubiertas las ollas de los alimentos cocinados?	6	0	0	6
TOTAL		100%	0%	0%	100%

Fuente: Los autores.

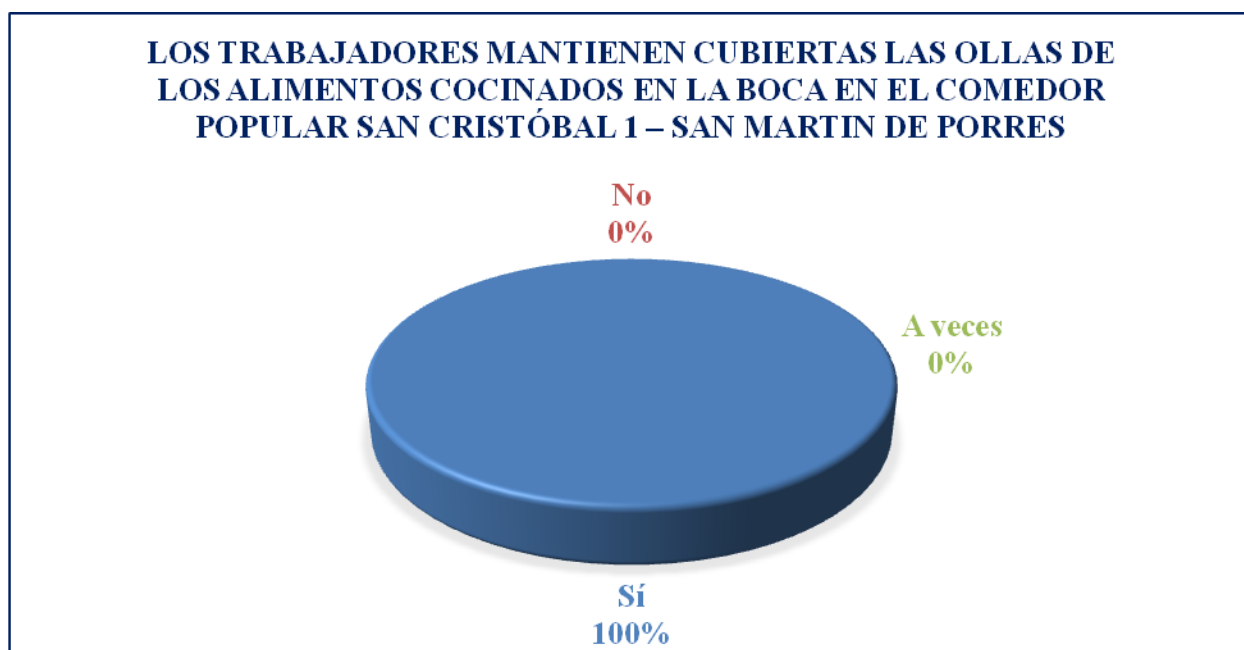


Figura 69. Los trabajadores mantienen cubiertas las ollas de los alimentos cocinados.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los trabajadores mantienen cubiertas las ollas de los alimentos cocinados, el 100% respondió que sí.

Tabla 71.

Los trabajadores realizan el servicio de los alimentos en platos y tazas limpias en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
14	¿Los trabajadores de estos comedores populares realizan el servicio de los alimentos en platos y tazas limpias?	6	0	0	6
TOTAL		100%	0%	0%	100%

Fuente: Los autores.



Figura 70. Los trabajadores realizan el servicio de los alimentos en platos y tazas limpias.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los trabajadores realizan el servicio de los alimentos en platos y tazas limpias, el 100% respondió que sí.

Tabla 72.

Los trabajadores toman correctamente los platos, y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tazas por el asa en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
15	¿Los trabajadores de estos comedores populares toman correctamente los platos, y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tazas por el asa?	5	1	0	6
TOTAL		83%	17%	0%	100%

Fuente: Los autores.

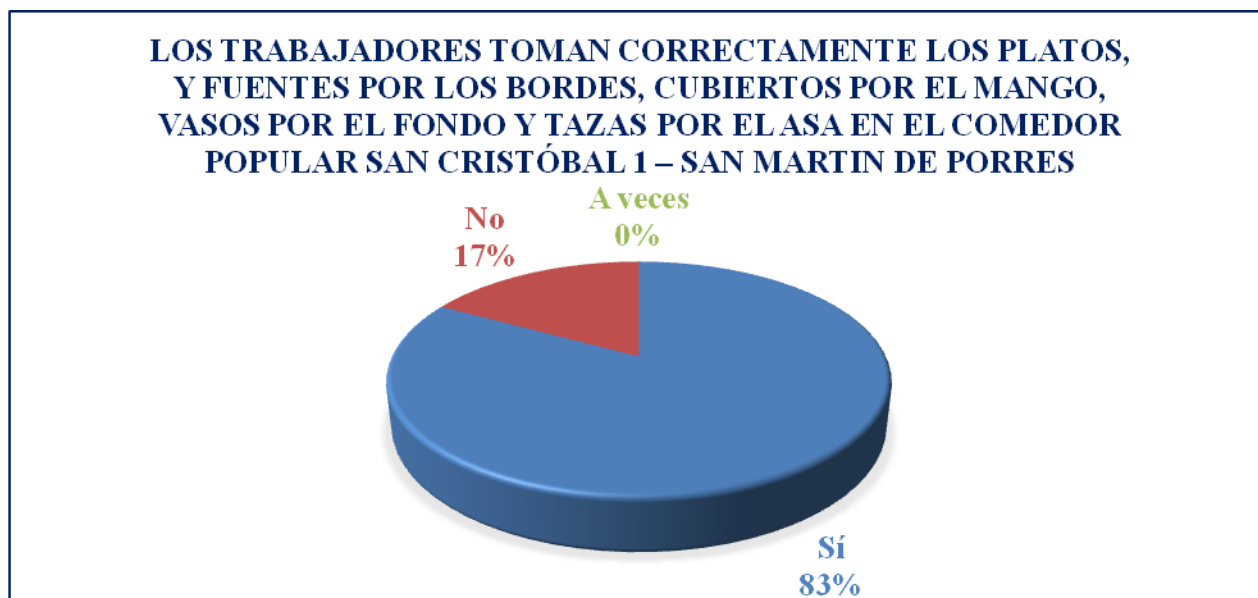


Figura 71. Los trabajadores toman correctamente los platos, y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tazas por el asa.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los trabajadores toman correctamente los platos, y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tazas por el asa, el 83% respondió que sí y el 17% que no.

Tabla 73.

Los trabajadores lavan los utensilios con detergentes adecuados y agua potable a chorro en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
16	¿Los trabajadores de estos comedores populares lavan los utensilios con detergentes adecuados y agua potable a chorro?	4	1	1	6
TOTAL		66%	17%	17%	100%

Fuente: Los autores.

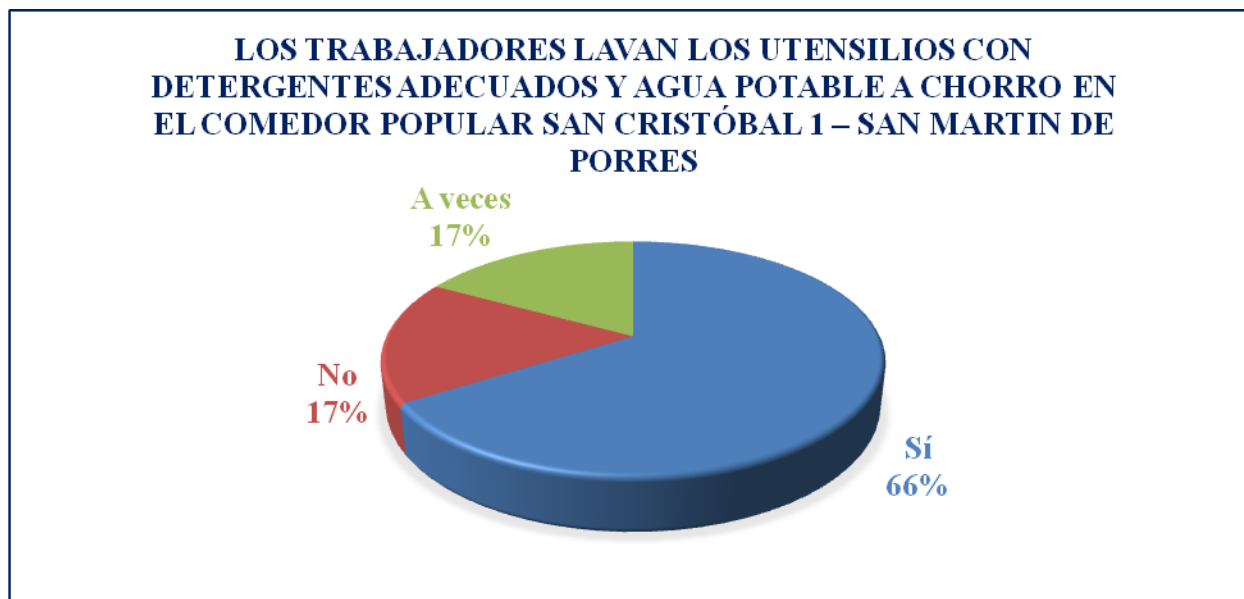


Figura 72. Los trabajadores lavan los utensilios con detergentes adecuados y agua potable a chorro.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los trabajadores lavan los utensilios con detergentes adecuados y agua potable a chorro, el 66% respondió que sí, el 17% que no y el 17% indicaron que a veces.

Tabla 74.

Los trabajadores realizan la desinfección de los utensilios y superficies en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
17	¿Los trabajadores de estos comedores populares realizan la desinfección de los utensilios y superficies?	4	0	2	6
TOTAL		67%	0%	33%	100%

Fuente: Los autores.

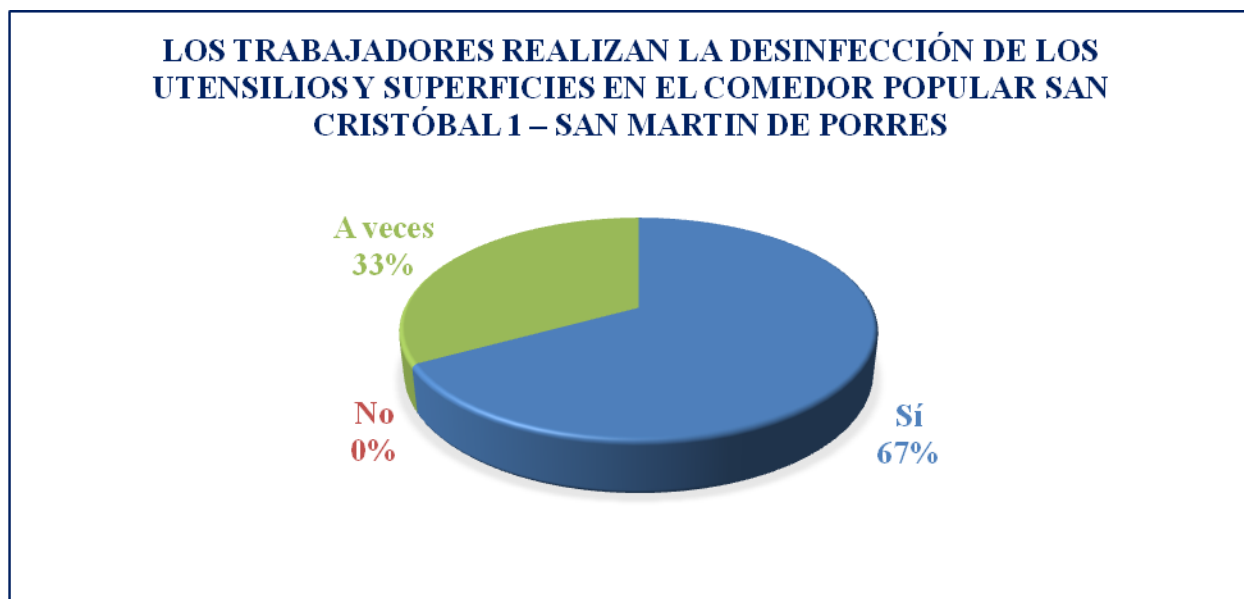


Figura 73. Los trabajadores realizan la desinfección de los utensilios y superficies.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los trabajadores realizan la desinfección de los utensilios y superficies, el 67% respondió que sí y el 33% indicaron que a veces.

Tabla 75.

Los trabajadores dejan los utensilios protegidos (cubiertos) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
18	¿Los trabajadores de estos comedores populares dejan los utensilios protegidos (cubiertos)?	6	0	0	6
TOTAL		100%	0%	0%	100%

Fuente: Los autores.

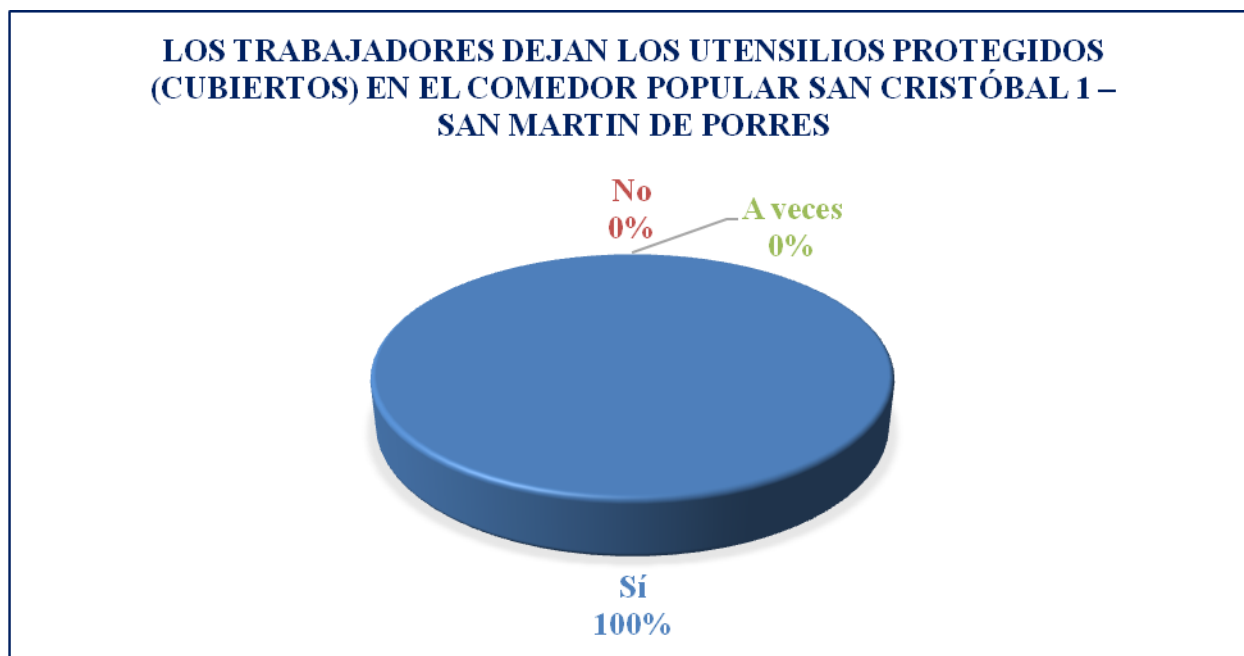


Figura 74. Los trabajadores dejan los utensilios protegidos (cubiertos).

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los trabajadores dejan los utensilios protegidos (cubiertos), el 100% respondió que sí.

Tabla 76.

Los trabajadores dejan el ambiente de preparación de alimentos ordenado y limpio en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
19	¿Los trabajadores de estos comedores populares dejan el ambiente de preparación de alimentos ordenado y limpio?	6	0	0	6
TOTAL		100%	0%	0%	100%

Fuente: Los autores.

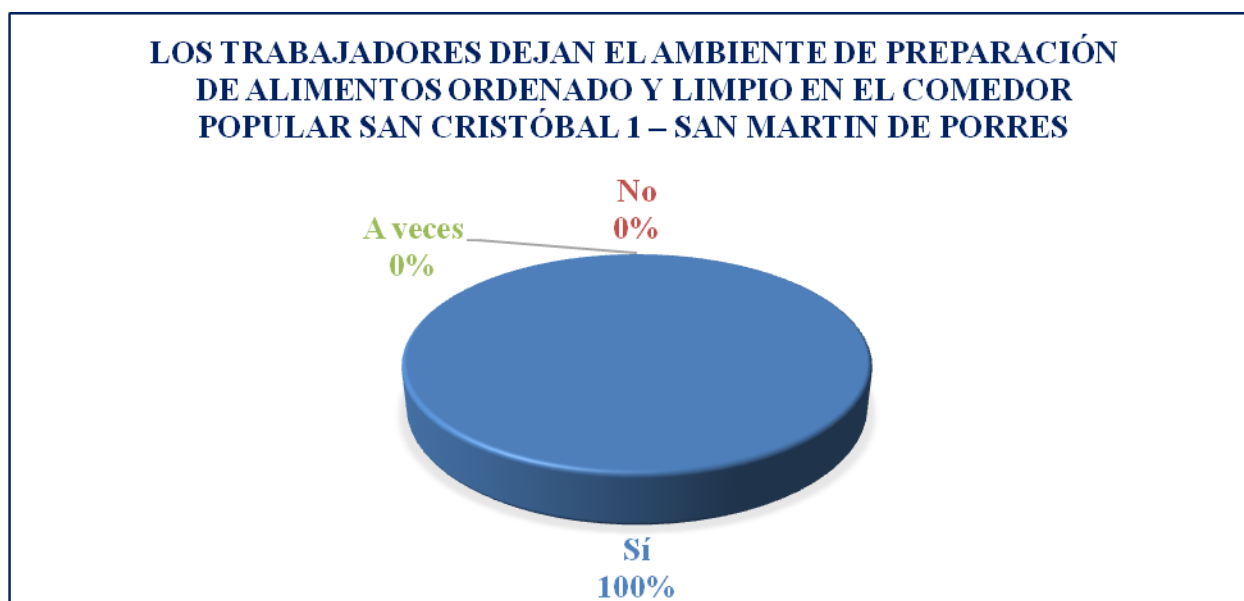


Figura 75. Los trabajadores dejan el ambiente de preparación de alimentos ordenado y limpio.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los trabajadores dejan el ambiente de preparación de alimentos ordenado y limpio, el 100% respondió que sí.

Tabla 77.

Los trabajadores mantienen los manteles, mandiles y gorros limpios en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
20	¿Los trabajadores de estos comedores populares mantienen los manteles, mandiles y gorros limpios?	6	0	0	6
TOTAL		100%	0%	0%	100%

Fuente: Los autores.

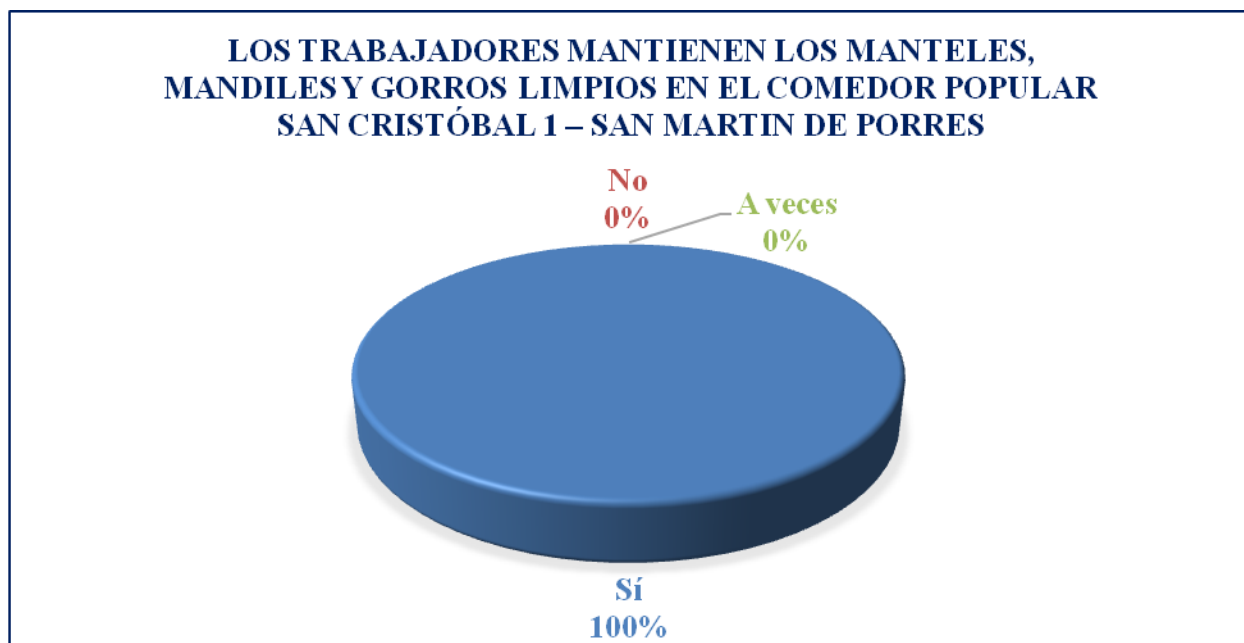


Figura 76. Los trabajadores mantienen los manteles, mandiles y gorros limpios.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los trabajadores mantienen los manteles, mandiles y gorros limpios, el 100% respondió que sí.

Tabla 78.

Los trabajadores cumplen con las indicaciones del protocolo de seguridad sanitaria recomendados por el MINSA en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

N°	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
21	¿Los trabajadores de estos comedores populares cumplen con las indicaciones del protocolo de seguridad sanitaria recomendados por el MINSA?	6	0	0	6
TOTAL		100%	0%	0%	100%

Fuente: Los autores.



Figura 77. Los trabajadores cumplen con las indicaciones del protocolo de seguridad sanitaria recomendados por el MINSA.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los trabajadores cumplen con las indicaciones del protocolo de seguridad sanitaria recomendados por el MINSA, el 100% respondió que sí.

Tabla 79.

Los trabajadores realizan mediante un programa de desinfección los ambientes físicos donde preparan y sirven los alimentos en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
22	¿Los trabajadores de estos comedores populares realizan mediante un programa de desinfección los ambientes físicos donde preparan y sirven los alimentos?	5	0	1	6
TOTAL		83%	0%	17%	100%

Fuente: Los autores.

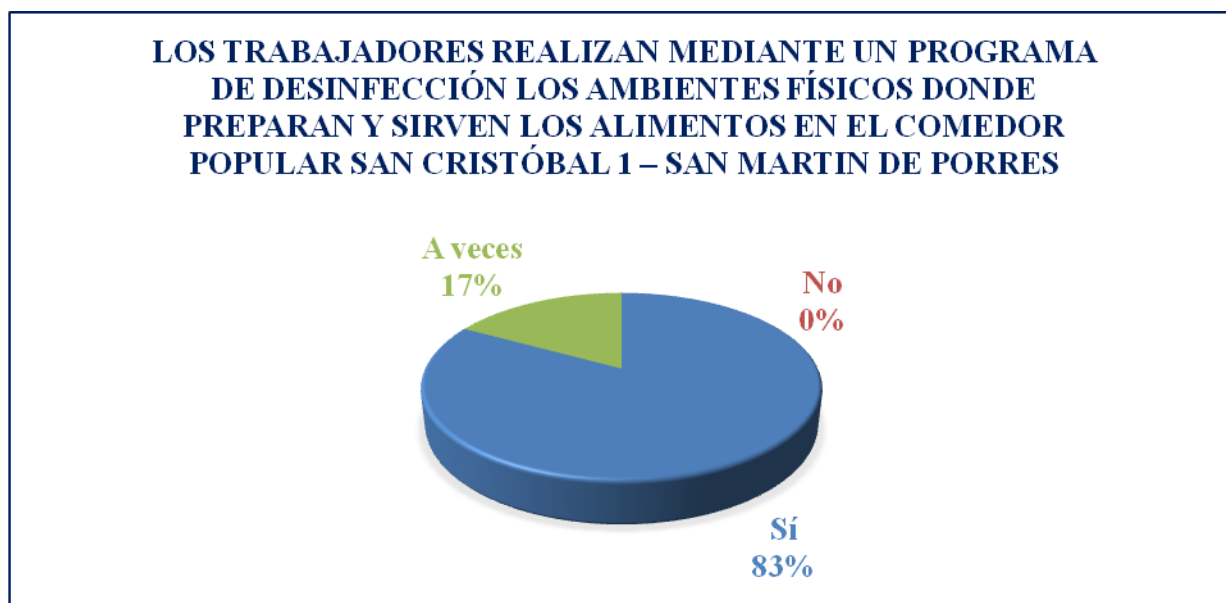


Figura 78. Los trabajadores realizan mediante un programa de desinfección los ambientes físicos donde preparan y sirven los alimentos.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los trabajadores realizan mediante un programa de desinfección los ambientes físicos donde preparan y sirven los alimentos, el 83% respondió que sí y el 17% indicaron que a veces.

Tabla 80.

Los trabajadores cumplen con todos los requisitos exigidos por el MINSA para la manipulación de alimentos en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
23	¿Los trabajadores de estos comedores populares cumplen con todos los requisitos exigidos por el MINSA para la manipulación de alimentos?	2	1	3	6
TOTAL		33%	17%	50%	100%

Fuente: Los autores.



Figura 79. Los trabajadores cumplen con todos los requisitos exigidos por el MINSA para la manipulación de alimentos.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los trabajadores cumplen con todos los requisitos exigidos por el MINSA para la manipulación de alimentos, el 33% respondió que sí, el 17% que no y el 50% indicaron que a veces.

Tabla 81.

Los trabajadores conocen si dicho comedor cuenta con los permisos de funcionamiento en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

N°	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
24	¿Los trabajadores de estos comedores populares conocen si dicho comedor cuenta con los permisos de funcionamiento?	4	0	2	6
TOTAL		67%	0%	33%	100%

Fuente: Los autores.

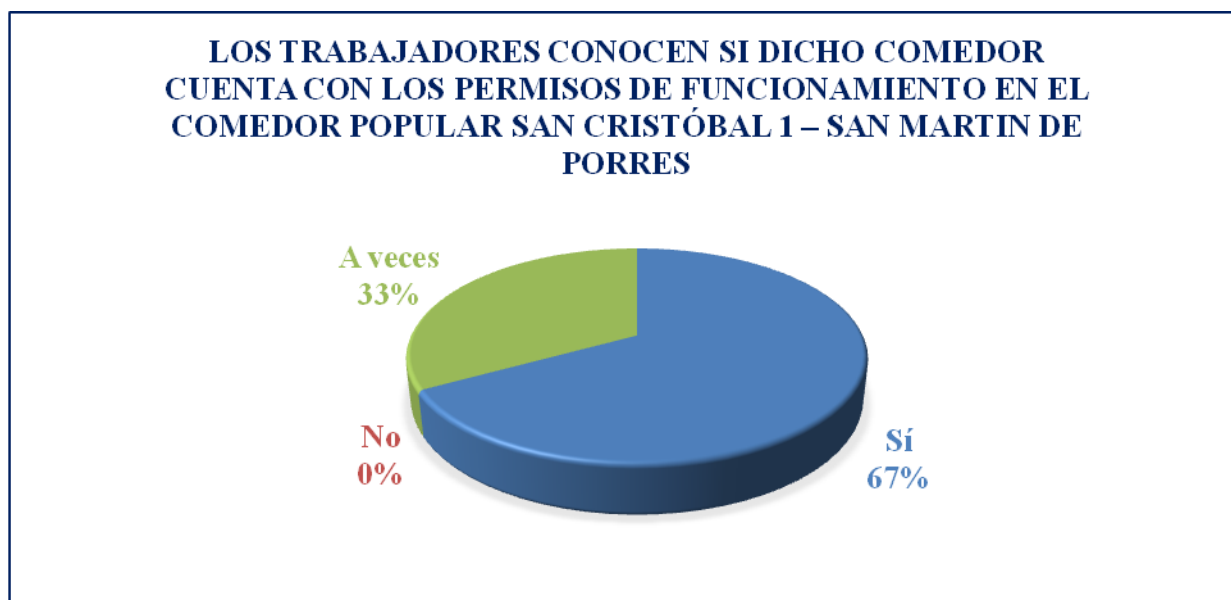


Figura 80. Los trabajadores conocen si dicho comedor cuenta con los permisos de funcionamiento.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los trabajadores conocen si dicho comedor cuenta con los permisos de funcionamiento, el 67% respondió que sí y el 33% que a veces.

Tabla 82.

Los trabajadores son capacitados regularmente con talleres de BPM en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
25	¿Los trabajadores de los comedores son capacitados regularmente con talleres de BPM?	5	1	0	6
TOTAL		83%	17%	0%	100%

Fuente: Los autores.

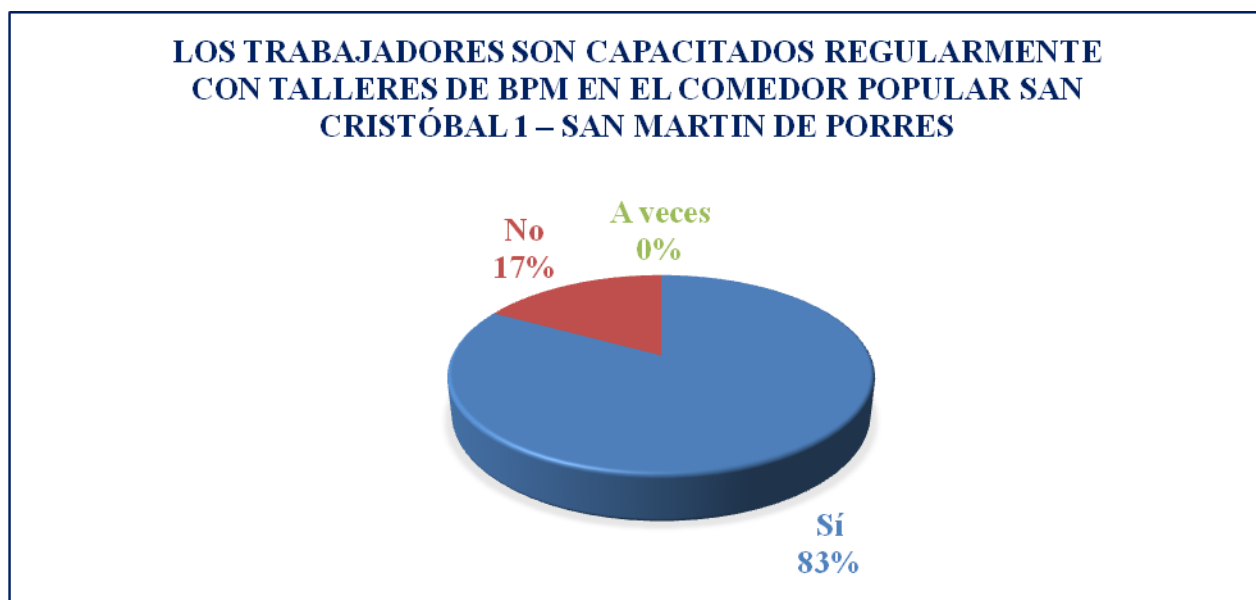


Figura 81. Los trabajadores son capacitados regularmente con talleres de BPM.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los trabajadores son capacitados regularmente con talleres de BPM, el 83% respondió que sí y el 17% indicaron que no.

Tabla 83.

Los trabajadores contribuyen en la elaboración de sus programas de higiene en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
26	¿Los trabajadores de estos comedores populares contribuyen en la elaboración de sus programas de higiene?	6	0	0	6
TOTAL		100%	0%	0%	100%

Fuente: Los autores.

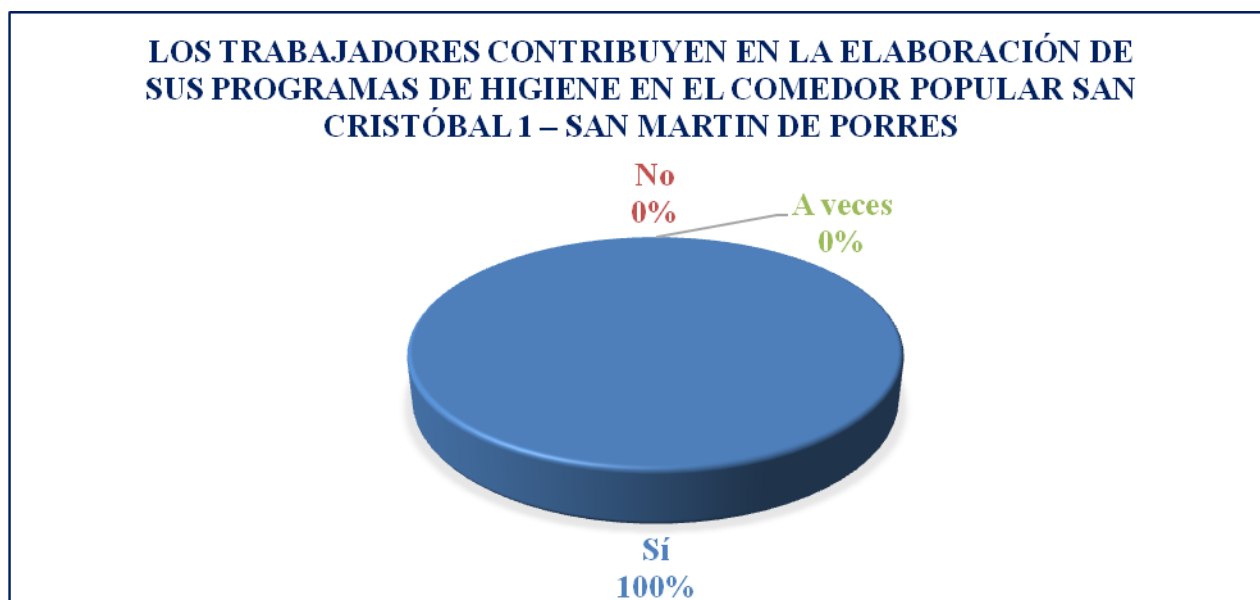


Figura 82. Los trabajadores contribuyen en la elaboración de sus programas de higiene.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los trabajadores contribuyen en la elaboración de sus programas de higiene, el 100% respondió que sí.

Tabla 84.

Los trabajadores saben que el local donde trabajan cuenta con un extintor en caso de que ocurra algún incendio en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
27	¿Los trabajadores de estos comedores populares saben que el local donde trabajan cuenta con un extintor en caso de que ocurra algún incendio?	5	1	0	6
TOTAL		83%	17%	0%	100%

Fuente: Los autores.

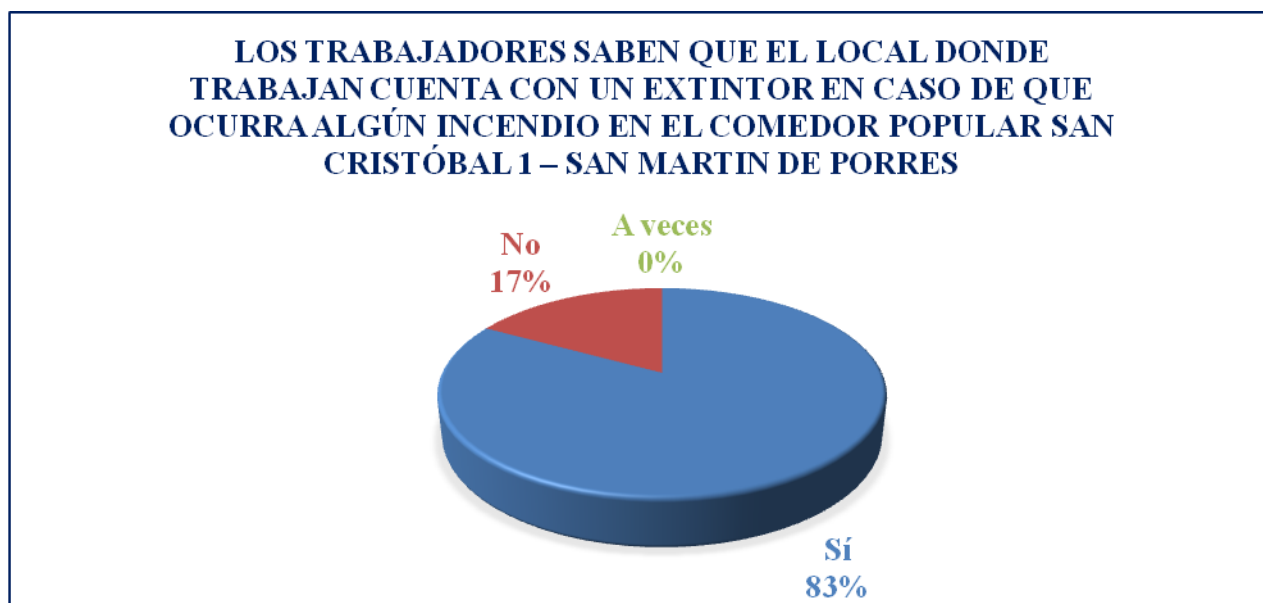


Figura 83. Los trabajadores saben que el local donde trabajan cuenta con un extintor en caso de que ocurra algún incendio.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los trabajadores saben que el local donde trabajan cuenta con un extintor en caso de que ocurra algún incendio, el 83% respondió que sí y el 17% que no.

Tabla 85.

Los trabajadores conocen que periódicamente se realizan fumigaciones en el local donde trabajan en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres.

Nº	Ítem	Sí	No	A veces	TOTAL
28	¿Los trabajadores de estos comedores populares conocen que periódicamente se realizan fumigaciones en el local donde trabajan?	4	2	0	6
TOTAL		67%	33%	0%	100%

Fuente: Los autores.

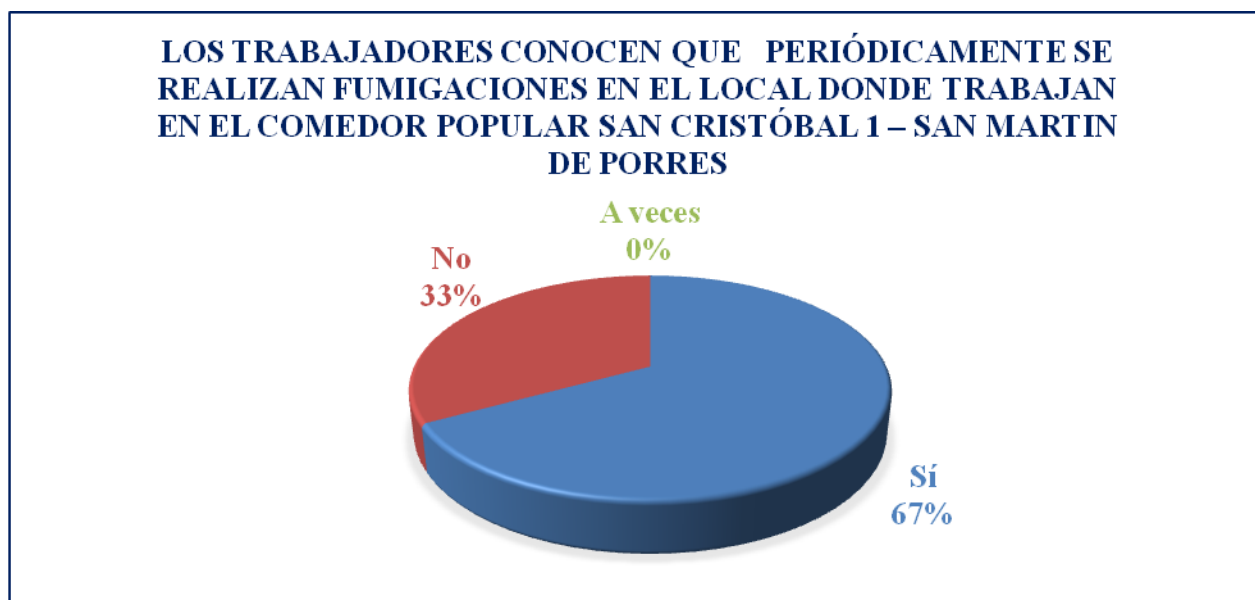


Figura 84. Los trabajadores conocen que periódicamente se realizan fumigaciones en el local donde trabajan.

Interpretación:

En el trabajo de investigación sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en el comedor popular San Cristóbal 1 – San Martín de Porres, con respecto a que, si los trabajadores conocen que periódicamente se realizan fumigaciones en el local donde trabajan, el 67% respondió que sí y el 33% indicaron que no.

CAPÍTULO V: DISCUSIÓN

4.1. Discusión de Resultados

Esta investigación tuvo como propósito determinar las “Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos (BPM) en comedores populares de nuestra Señora de la Merced- Puente Piedra, Club de Madres Santa Rosa – Independencia y San Cristóbal 1 – San Martín de Porres - Lima - 2021” se buscó dicho objetivo en las áreas críticas de todas las instalaciones que prestan este servicio donde se manipulan los alimentos y bebidas, las cuales después de obtener los resultados se pudo determinar que existe una serie de observaciones importantes que se deben corregir a la hora de preparar los alimentos para los comedores populares.

En primer lugar se pudo notar que en los tres comedores populares existe una falta de organización en cuanto a la vestimenta del personal que allí labora, algunas de las trabajadoras no usan gorros, ni mandiles apropiados para mantener la higiene adecuada en la preparación de los alimentos, resultados que se asemejan a los de Huamán B, 2017, en su investigación “Relación entre el nivel de conocimiento de manipuladores de alimentos y las condiciones higiénico-sanitarias en comedores populares de Huaycán”, donde se pudo constatar que existían problemas higiénicos sanitarios debido al desconocimiento en las BPM por parte de las socias que laboran en el comedor, provocando varias enfermedades por transmisión alimentaria y el más alto corresponde a la preparación y distribución de alimentos, en cuanto a la práctica del lavado de manos en los comedores se constató que solo el 40 % de los trabajadores realiza un adecuado lavado de manos, mientras el resto lo realiza de manera incorrecta e incluso no lo realizan, en el caso del almacenamiento de los desechos sólidos se pudo comprobar que los comedores no le dan mucha importancia a mantener los tachos cerca del lugar donde se preparan los alimentos, siendo este un grave problema porque esto podría generar una contaminación cruzada, y la proliferación de animales roedores, moscas, zancudo, entre otros, ya que en estos comedores se hace difícil la fumigación regular debido a que de los tres comedores el 30 % cumple con esta actividad, el resto no lo realiza y pudiese generar la aparición de enfermedades de infección por alimentos, cabe destacar la importancia que tiene esta práctica y la de dejar el ambiente donde se trabaja limpio y ordenado, después de la jornadas de trabajo.

Debido a todo lo anterior se hace necesaria la implementación de capacitaciones en cuanto al manejo de las BPM al personal que labora en estos comedores, importancia que se pudo verificar al visualizar los resultados de la investigación de Ramos G, Salazar F, 2019. Titulada “Programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en los comedores populares - ascope” donde se pudo determinar la efectividad de estos programas de capacitación en los trabajadores que allí laboraban, abarcando los temas en, almacén, cocina, preparación y conservación, residuos y plagas, manipulador de alimentos, agua, equipo, vajilla y utensilios. Concluyéndose que el programa de capacitación de alimentos influye significativamente en el conocimiento de BPM de alimentos en las madres de los comedores populares.

Otro punto importante de discutir es la implementación de las normas de higiene y seguridad las cuales no se están cumpliendo de manera correcta en estos comedores, ya que solo el 34 % de los prestadores de este servicio cumplen con los requerimientos exigidos por los entes reguladores, así mismo el 45 % no cumple con los permisos reglamentarios para el correcto funcionamiento de estos servicios alimentarios, punto de mucha importancia debido a que no existe una evaluación eficaz que pueda corroborar como es el trabajo del día a día de estos comedores, el cual es un programa de mucha importancia, ya que el propósito de estos comedores es poder brindar una solución a muchos sujetos dentro de las comunidades con escasos recursos económicos, pobreza, de avanzada edad, con discapacidad, con carencia de una alimentación balanceada con nutrientes necesarios en la dieta diaria para mejorar su salud, es por ello que se hace necesaria la organización en las prácticas y los procedimientos en la elaboración alimentaria de estos programas y al analizar estos resultados nos damos cuenta de las pocas condiciones sanitarias que tienen los comedores populares de nuestra Señora de la Merced- Puente Piedra, Club de Madres Santa Rosa – Independencia y San Cristóbal 1 – San Martín de Porres - Lima – y con lo cual se hace necesaria la capacitación, para fomentar las mejoras de las condiciones particulares de cada uno de los comedores para permitir un proceso de mejoras y crecimiento y tomar medidas en las fallas encontradas con ello brindar las condiciones óptimas que garanticen un excelente servicio y de calidad saludable a todos los usuarios.

CAPÍTULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones

En la presente investigación se pudo llegar a las siguientes conclusiones:

De acuerdo a los resultados encontrados se pudo evidenciar que los comedores populares Nuestra Señora de la Merced- Puente Piedra, Club de Madres Santa Rosa – Independencia y San Cristóbal 1 – San Martín de Porres - Lima – 2021, cuentan con ambientes amplios y ventilados, sin embargo los trabajadores siempre buscan las mejoras a pesar de los pocos recursos con que cuentan estos comedores para mejorar los ambientes, el mobiliario y los implementos que utilizan a diario.

En cuanto a las prácticas de manipulación de los alimentos podemos mencionar que existe una variación significativa en el uso de gorros y mandiles aptos para la elaboración de los alimentos, cabe destacar que en cada comedor no existe una normativa que obligue a los trabajadores a utilizarlos, es por ello que se pudo visualizar entre los tres comedores que algunos lo utilizan y otros no, es por ello que se hace necesaria la implementación de uniformes con gorros y mandiles únicamente para trabajar en estas áreas y dejar claro las normas de higiene reglamentarias como mantener uñas cortas limpias y sin esmalte, y sin ningún implemento adicional como joyas o anillos.

En cuanto al manejo de los desechos alimentarios los tres comedores no cumplen con la ubicación adecuada de los desechos de los alimentos ya que los tachos no son colocados en sitios favorables o en su defecto están muy cerca del área donde se preparan los alimentos, lo que pudiera generar el incremento de animales roedores, moscas y otros insectos que pudieran ocasionar enfermedades por infecciones intestinales.

En cuanto al lavado de manos antes, durante y después de la preparación de alimentos tampoco se cumple a cabalidad esta práctica, se pudo visualizar que solamente un 30 % de los tres comedores realiza un buen lavado de manos quedando un gran número que lo realiza de manera irregular y hasta un personal que ni siquiera lo practica, punto muy delicado al cual se deben intervenir de forma inmediata a fin de tomar las medidas correctivas debido a la importancia

para evitar la propagación de algún virus contaminantes que pudiera poner en riesgo la salud y hasta la vida de las personas que asisten a los comedores.

De igual manera es importante señalar que solo el 34 % de los trabajadores de los comedores populares cumplen con las indicaciones del protocolo de seguridad sanitaria recomendados por el MINSA, en contra de un 13% que no lo realiza y un 53% que alegaron que a veces lo realizan, asimismo el 27 % alego que no se realiza la desinfección los ambientes físicos donde preparan y sirven los alimentos, y el 66% indicaron que a veces lo realizan, otro punto no menos importante con respecto a que los comedores cuentan con los permisos reglamentarios para su funcionamiento el 60 % de estos establecimientos no cuentan con dichos permisos sanitarios, lo que pudiera generar el cierre y hasta la clausura de alguno de estos centros alimentarios.

A raíz de todas estas situaciones se hace sumamente necesaria la intervención del personal encargado de la supervisión y vigilancia de estos comedores a fin de que pueda ser intervenido urgentemente con la finalidad de poder subsanar todas estas debilidades, facilitando a los trabajadores charlas educativas en cuanto al manejo de las BPM, con ello poder mejorar los criterios en la preparación de los alimentos, la obtención de los permisos reglamentarios y todas las mejoras en función de brindar un excelente servicio a la comunidad.

5.2. Recomendaciones

- Implementar el uso obligatorio de uniformes adecuados para trabajar en los comedores populares.
- Supervisar continuamente a los trabajadores a fin de constatar que mantengan las uñas limpias, cortadas, sin esmaltes y sin usar alguna Joya que pudiera causar algún foco de infección sanitaria.
- Ubicar los desechos alimentarios lejos de la zona donde se preparan los alimentos.
- Cumplir con todas las normas establecidas por el MINSA de acuerdo al protocolo de seguridad e higiene reglamentaria.
- Realizar las desinfecciones de los ambientes de manera regular y permanente.
- Cumplir con todos los requisitos exigidos por los entes reguladores para el funcionamiento de los comedores populares.
- Realizar capacitaciones al Personal

REFERENCIAS

6.1. Fuentes Bibliográficas

Blondet, C. y Montero, C. (1995) Hoy: Menú Popular, Comedores en Lima, Lima UNICEF – IEP Ediciones, 152 pp.

Canal, M. (2007). Control de calidad: Buenas Prácticas de Manufactura: El eslabón inicial en la cadena de la calidad.

Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de la Rioja – CITA. (2014). Higiene y Seguridad Alimentaria, Parte genérica. La Rioja, España. Exportación. San José, Costa Rica. IICA. 72 p.

Dirección General De Promoción De La Salud/Ministerio de la Salud. (2005). Guía de implementación del programa de Familias y Viviendas Saludables. Dirección Ejecutiva De Promoción De Vida Sana.

Dirección General de Promoción de la Salud/ Ministerio de la Salud (2006). Modelo de abordaje de promoción de la salud en el Perú, acciones a desarrollar en el eje temático de alimentación y nutrición saludable.

García Obando (2015) “Conocimientos, actitudes y prácticas de los manipuladores de alimentos de comedores de la Ciudad de Matagalpa sobre la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Manipulación de Alimentos en el período de Mayo – Junio del 2015

Galarza, A. C. (2007). Investigación y propuesta de mejoramiento en la manipulación de alimentos de la comida ambulante en el Sector Norte de Quito.

- González, Rojas (2016), “Enfermedades transmitidas por alimentos y PCR: prevención y diagnóstico
- Huamán B, Asencios R 2017 “Relación entre el nivel de conocimiento de manipuladores de alimentos y las condiciones higiénico-sanitarias en comedores populares de Huaycán (Ate, Lima)”
- Tesis de maestría de Administración Gastronómica, Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito, Ecuador.
- Torres, Galindo 2017 “Patógenos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos en restaurantes escolares de Colombia”
- Organización Panamericana de La Salud (2006). Manual de Capacitación para manipuladores de Alimentos. Organización Mundial de la Salud.
- Ortiz, F. y Saavedra, S. (2016). Nivel de conocimiento de autocuidado para la prevención de la obesidad en mujeres beneficiarias de cuatro comedores populares de la comunidad la flor, Carabayllo – 2014. Tesis para obtener el título profesional de Licenciada en Enfermería. Universidad de Ciencias y Humanidades. Lima, Perú.
- Ramírez, J., Marín, I. y García, S. (2010). Conocimientos sobre higiene en el manejo de alimentos en hogares y comercios de seis localidades rurales de Gómez Farias. Jalisco, México. Revista Médica.
- Ramos G, Salazar F, 2019. “Programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en los comedores populares- ascope”

Ramos, Salazar 2020 “Efectividad de un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos en los comedores populares en el distrito de Santiago de Cao
Zapata, M. (2009). Buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos Honduras

ANEXOS

ANEXO N° 1

MATRIZ DE CONSISTENCIA

“BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS (BPM) EN COMEDORES POPULARES DE NUESTRA SEÑORA DE LA MERCED- PUENTE PIEDRA, CLUB DE MADRES SANTA ROSA – INDEPENDENCIA Y SANCRISTOBAL 1 – SAN MARTIN DE PORRES- LIMA - 2021”

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	OBJETIVO	VARIABLES	INSTRUMENTOS
<p>Problema General</p> <p>¿De qué manera se pueden aplicar las buenas prácticas de manipulación de los alimentos (BPM) en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced de Puente Piedra, Club de Madres Santa Rosa de Independencia y San Cristóbal I de San Martín de Porres de Lima - 2021?</p>	<p>Objetivo General</p> <p>Proponer alternativas para que se puedan aplicar las buenas prácticas de manipulación de los alimentos (BPM) en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced de Puente Piedra, Club de Madres Santa Rosa de Independencia y San Cristóbal I de San Martín de Porres de Lima – 2021.</p>	<p>VARIABLE</p> <p>BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS</p>	<p>Encuesta</p> <p>Tipo Cuestionario señalado por MINSA</p> <p>MARCO METODOLOGICO</p> <p>Diseño Metodológico</p> <p>Cualitativo,</p> <p>POBLACION:</p>

<p>Problemas específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿Cómo se aplican las normas del programa de higiene en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced de Puente Piedra, Club de Madres Santa Rosa de Independencia y San Cristóbal I de San Martín de Porres de Lima - 2021? • ¿Cuáles son las buenas prácticas de manipulación de los alimentos (BPM) que se pueden aplicar en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced de Puente Piedra, Club de Madres Santa Rosa 	<p>Objetivos Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar las normas del programa de higiene para los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced de Puente Piedra, Club de Madres Santa Rosa de Independencia y San Cristóbal I de San Martín de Porres de Lima - 2021. • Especificar las buenas prácticas de manipulación de los alimentos (BPM) que se pueden aplicar en los comedores populares de Nuestra Señora de la Merced de Puente Piedra, Club de Madres Santa Rosa de Independencia y San Cristóbal I de San Martín de Porres de Lima - 2021. 		<p>03 comedores populares Nuestra Señora de la Merced de Puente Piedra, Club de Madres Santa de Independencia y San Cristóbal I de San Martín de Porres de Lima - 2021.</p> <p>TIPO DE INVESTIGACION:</p> <p>Básica</p> <p>NIVEL DE INVESTIGACION:</p> <p>Explicativo - descriptivo en función a</p>
---	---	--	--

<p>de Independencia y San Cristóbal I de San Martín de Porres de Lima - 2021?</p>	<p>.</p>		<p>la variable. No experimental</p> <p>ENFOQUE DE LA INVESTIGACION</p> <p>El enfoque del presente trabajo de investigación es cualitativo.</p>
---	----------	--	---