

NOMBRE DEL TRABAJO:

- MANEJO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL COMEDOR POPULAR TAYTA LIBERTAD - HUANCAYO 2022

ASESOR:

- Dr. Ayala Picoaga, Vicente Manuel

AUTORES:

- Bach. Jaime Leon, Mirian
- Bach. Salome Romero, Isabel Flora

RESUMEN DEL SOFTWARE DE DETECCIÓN DE SIMILITUDES

Reporte de similitud

NOMBRE DEL TRABAJO
I.F_JAIME_SALOME final (1).docx

RECUESTO DE PALABRAS	RECUESTO DE CARACTERES
9312 Words	51997 Characters
RECUESTO DE PÁGINAS	TAMAÑO DEL ARCHIVO
47 Pages	259.0KB
FECHA DE ENTREGA	FECHA DEL INFORME
Dec 27, 2022 9:28 AM GMT-5	Dec 27, 2022 9:29 AM GMT-5

● **39% de similitud general**
El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos

- 39% Base de datos de Internet
- 6% Base de datos de publicaciones

● **Excluir del Reporte de Similitud**

- Material bibliográfico
- Material citado
- Bloques de texto excluidos manualmente
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 10 palabras)



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE CIENCIAS FARMACÉUTICAS
Y BIOQUÍMICA**

TESIS

**MANEJO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL COMEDOR POPULAR
TAYTA LIBERTAD - HUANCAYO 2022**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
QUÍMICO FARMACÉUTICO**

PRESENTADO POR:

Bach. Jaime Leon, Mirian
Bach. Salome Romero, Isabel Flora

ASESOR:

Q.F. Dr. Ayala Picoaga, Vicente Manuel

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Salud Pública

HUANCAYO – PERÚ

2023

DEDICATORIA

Dedico esta tesis en primer lugar a I
guiar mi camino, bríndame la sabiduría y la
inteligencia para lograr mis sueños.

A mi madre por enseñarme que la meta trazada
se logra con perseverancia y que los valores te
definen como persona, A mi esposo por confiar
en mí, en mis sueños y que de una u otra manera
siempre me apoyo de manera incondicional, A
mi hija por siempre será inspiración de
superación como persona y como profesional.

Mirian.

Dedico este éxito académico en primer lugar a
Dios, a mi madre que me dio la vida, apoyo y
consejos, por su apoyo absoluto en los momentos
más difíciles que me tocó vivir, a mis hermanas
quienes con sus palabras de motivación no me
dejaron caer para seguir adelante y ser
perseverante hasta cumplir con mis propósitos. A
todos ellos en general mi aprecio sincero con
todo mi corazón.

Isabel.

Dedico a mi Familia, y a las personas que me
dieron el apoyo para seguir adelante y cumplir
mi meta, a mi hijo quien fue inspiración para
seguir y culminar mi propósito gracias a todos.

AGRADECIMIENTOS

A Dios por guiar mis pasos, por las fuerzas brindadas para concluir la carrera profesional y protegernos de todo mal, en estos tiempos difíciles que atravesamos.

A nuestros seres queridos y amigos por sus consejos, apoyo y palabras de aliento en estos años de estudios.

A la Universidad Privada de Huancayo Franklin Roosevelt, nuestro sincero agradecimiento que nos permite presentar la tesis.

A todos nuestros profesores que nos enseñaron a través de estos cinco años de estudio, que con su empeño lograron transmitir sus conocimientos para nuestra formación académica, personal y profesional.

A nuestro asesor Dr. Q.F AYALA PICOAGA, Vicente Manuel, quien fue un gran apoyo en todo el proceso de elaboración de nuestra tesis, gracias por su aliento, consejos, enseñanzas y oportunidades brindadas.

JURADO DE SUSTENTACIÓN

Presidente:

Dr. Ayala Picoaga, Vicente Manuel

Secretario:

Mg. Rojas Aire, Carlos Max

Vocal:

Mg. Jesús Carbajal, Orlando

Suplente:

Mg. Zavala Figueroa, Nataly Johanna

DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

Yo, **JAIME LEON, Mirian**, de Nacionalidad Peruana, identificada con, DNI N° 40023328, de la Universidad Privada de Huancayo Franklin Roosevelt, Bachiller en Farmacia y Bioquímica, autora de la tesis titulada: “MANEJO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL COMEDOR POPULAR TAYTA LIBERTAD - HUANCAYO 2022”.

DECLARO BAJO JURAMENTO:

QUE TODA INFORMACIÓN PRESENTADA ES AUTENTICA Y VERAZ, siendo fruto del esfuerzo personal, que no ha sido plagiado, sin mencionar de forma clara y exacta su origen o autor; tanto en el cuerpo del texto y figura, cuadros, tablas u otros que tengan derecho de autor. En este sentido somos conscientes de que el hecho no respetar los derechos de autor y hacer plagio, son objeto de sanciones universitarios y/o legales.

Huancayo, 06 de diciembre de 2022



JAIME LEON, Mirian

DNI N° 40023328

DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

Yo, **SALOME ROMERO, Isabel Flora**, de Nacionalidad Peruana, identificada con, DNI N° 48603433, de la Universidad Privada de Huancayo Franklin Roosevelt, Bachiller en Farmacia y Bioquímica, autora de la tesis titulada: “MANEJO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL COMEDOR POPULAR TAYTA LIBERTAD - HUANCAYO 2022”.

DECLARO BAJO JURAMENTO:

QUE TODA INFORMACIÓN PRESENTADA ES AUTENTICA Y VERAZ, siendo fruto del esfuerzo personal, que no ha sido plagiado, sin mencionar de forma clara y exacta su origen o autor; tanto en el cuerpo del texto y figura, cuadros, tablas u otros que tengan derecho de autor. En este sentido somos conscientes de que el hecho no respetar los derechos de autor y hacer plagio, son objeto de sanciones universitarios y/o legales.

Huancayo, 06 de diciembre de 2022



SALOME ROMERO, Isabel Flora

DNI N° 48603433

Índice

Carátula	I
Dedicatoria	Ii
Agradecimientos	Iii
Página del jurado	Iv
Declaratoria de autenticidad	V
Índice	Vii
RESUMEN	X
ABSTRACT	Xi
I. INTRODUCCIÓN	12
II. MÉTODO	22
2.1. Tipo y diseño de investigación	22
2.2. Operacionalización de la variable	23
2.3. Población, muestra y muestreo	24
2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.	24
2.5. Procedimiento	24
2.6. Método de análisis de datos	25
2.7. Aspectos éticos	25
III. RESULTADOS	26
IV. DISCUSIÓN	31
V. CONCLUSIONES	34
VI. RECOMENDACIONES	35
REFERENCIAS BIBIOGRAFICAS	36
ANEXOS	39

Índice de Tablas

		Pág.
Tabla N° 01.	Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la adquisición de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad.	26
Tabla N° 02.	Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el almacenamiento de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad.	27
Tabla N° 03.	Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad.	28
Tabla N° 04.	Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el servido de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad.	29
Tabla N° 05.	Nivel de conocimiento general de las buenas prácticas de higiene en cuanto a la manipulación de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad.	30

Índice de Gráficos

		Pág.
Gráficos N° 01.	Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la adquisición de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad.	26
Gráficos N° 02.	Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el almacenamiento de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad.	27
Gráficos N° 03.	Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad.	28
Gráficos N° 04.	Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el servido de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad.	29
Gráficos N° 05.	Nivel de conocimiento general de las buenas prácticas de higiene en cuanto a la manipulación de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad.	30

RESUMEN

La presente investigación tiene por **objetivo**. Determinar el nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad, Huancayo 2022. El Programa de complementación Alimentaria (PCA) implementa los comedores populares que tienen como misión brindar alimentos a poblaciones vulnerables a muy bajo costo. **Metodología**. Tipo de investigación, descriptivo, observacional desarrollado en el comedor popular Tayta Libertad. La población lo constituyen las madres del comedor mencionado, la muestra lo conforman 79 madres de dicho comedor. La validación del instrumento fue por Juicio de Expertos. **Resultados**. Los resultados obtenidos en el presente estudio nos indican que el nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la adquisición de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad, fueron los siguientes: el 38% tiene un nivel de conocimiento optimo, el 32,4% tiene un nivel de conocimiento Alto y el 27,8% tiene un nivel de conocimiento Medio; Referente al nivel de conocimientos de las buenas prácticas de higiene en el almacenamiento de alimentos, Los resultados fueron los siguientes: el 44,3% tiene un nivel de conocimiento optimo, el 48,1% tiene un nivel de conocimiento Alto y el 7,6 % tiene un nivel de conocimiento Medio; Referente al nivel de conocimientos de las buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos, Los resultados fueron los siguientes: el 57% tiene un nivel de conocimiento optimo, el 40,5% tiene un nivel de conocimiento alto y el 2,5 % tiene un nivel de conocimiento medio; Referente al nivel de conocimientos de las buenas prácticas de higiene en el servido de alimentos, Los resultados fueron los siguientes: el 31,6% tiene un nivel de conocimiento optimo, el 65,8% tiene un nivel de conocimiento Alto y el 2,5% tiene un nivel de conocimiento Medio

Palabras Clave.

Nivel de conocimiento, adquisición de alimentos, almacenamiento, preparación, servido de alimentos.

ABSTRACT

The present research has **objective.** Determine the level of knowledge of the good practices of hygiene in the manipulation of foods in the eater popular Tayta Freedom, Huancayo 2022 . The Food complementing Program (PCA) implements the popular dining rooms that have as mission offer foods to vulnerable populations to very short cost . **Methodology.** Kind of research Descriptive, observational well-developed in the popular dining room Tayta Freedom. The mentioned dining room mothers constitute the population l To sample 79 this dining room mothers constitute it . L To instrument validation he went by Experts' Opinion. **Results.** The obtained results in the present study that indicate us the level of knowledge of the good practices of hygiene in the acquisition of foods in the eater popular Tayta liberate, they were the following ones: The 38% has a level of knowledge I optimize, the 32,4% has a High knowledge level and the 27,8% has a level of Half knowledge; relating to the level of knowledges of the good practices of hygiene in food storage, The results were the following ones: The 44,3% has a level of knowledge I optimize, the 48,1% has a High knowledge level and the 7,6 % has a Half knowledge level; referent to the level of knowledges of the good practices of hygiene in the food preparation, The results were the following ones: The 57% has a knowledge level I optimize, the 40,5% he has a high knowledge level and the 2,5 % has a half knowledge level; referent to the level of knowledges of the good practices of hygiene in that served as foods, The results were the following ones: The 31,6% has a level of knowledge I optimize, the 65,8% has a level of High knowledge and that 2,5% has a Half knowledge level

Keywords.

Knowledge level, food acquisition; storage; preparation; served as foods.

I. INTRODUCCIÓN

Un comedor popular es una unidad económica de servicios de preparación y venta de alimentos. Alimentos que ayuden a reducir el costo del consumo de alimentos para sus usuarias de cuatro formas: mayores compras de alimentos y materiales, subsidios gubernamentales para alimentos y/o dinero, subsidios para el trabajo de mujeres organizadas, y la lógica de supervivencia. que regula su funcionamiento, que tiene por objeto la sustitución integral de los factores de producción no subvencionados.

Si bien la seguridad alimentaria es su actividad principal, los comedores masivos también realizan otras tareas para mejorar la calidad de vida de los empleados y el público. ¹

El procesamiento de alimentos implica el contacto directo con los alimentos durante la preparación, producción, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte y distribución. Al manipular productos en cualquiera de estas etapas, es importante tener especial cuidado para prevenir accidentes y enfermedades.

Todos los empleados que entren en contacto con los alimentos durante la manipulación, el intercambio y la recepción deben tener cuidado de no exponer el producto a productos químicos o contaminantes. Los manipuladores de alimentos deben controlar la vida útil y retirar los que hayan caducado. Además, vigilar la higiene y limpieza del área de almacenamiento de alimentos. ²

Los empleados del departamento son responsables de comprobar el estado higiénico y sanitario del edificio, el medio ambiente, las instalaciones, así como las condiciones del personal y de la restauración. Las inspecciones pueden estar relacionadas con simples inspecciones de rutina o después de quejas.

Los inspectores proceden a constatar si existen alguna falta o incumplimiento de las normas necesarias para operar en un local comercial como por ejemplo deficiencias edilicias, falta de higiene, falta de libreta sanitaria por parte del personal, presencia de insectos, hormigas o roedores, almacenamiento inadecuado de los productos, etc.

Si una infracción constatada por el área de bromatología compromete la inocuidad de los alimentos y pone en peligro la salud pública, la institución de control debe ordenar el cierre temporal y preventivo de los locales comerciales. ³

En base a estos datos se quiere investigar manejo de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos en el comedor popular. Para afrontar el problema se ha planteado la siguiente pregunta de investigación: ¿Cuál es el nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las madres del comedor popular TAYTA LIBERTAD- HUANCAYO 2022?

Asimismo, se generan las siguientes preguntas específicas:

1. ¿En qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la adquisición de alimentos es aplicado en el comedor popular Tayta Libertad?
2. ¿En qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el almacenamiento de alimentos es aplicado en el comedor popular Tayta Libertad?
3. ¿En qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos es aplicado en el comedor popular Tayta Libertad?
4. ¿En qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el servido de alimentos es aplicado en el comedor popular Tayta Libertad?

Teniendo en consideración la problemática se plantea el siguiente objetivo general del estudio: Determinar el nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las madres del comedor popular TAYTA LIBERTAD-HUANCAYO 2022.

Teniendo como objetivos específicos del presente estudio:

1. Determinar el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la adquisición de alimentos es aplicado en el comedor popular Tayta Libertad.
2. Determinar el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el almacenamiento de alimentos es aplicado en el comedor popular Tayta Libertad.
3. Determinar el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos es aplicado en el comedor popular Tayta Libertad.
4. Determinar el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el servido de alimentos es aplicado en el comedor popular Tayta Libertad.

A continuación, presentamos los antecedentes nacionales:

Leyva, G. (2017). “Conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del club de madres de Huaycán, 2017”. Objetivos: determinar en qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos es aplicado en los comedores populares del Club de Madres de Huaycán, Lima, 2017. Métodos: es no experimental, de tipo cuantitativo. El diseño de la investigación es descriptivo, correlacional transversal. Conclusión:

El conocimiento de la higiene a la hora de comprar alimentos era más que práctico, por la necesidad de ahorrar dinero en transporte.

El acopio de suministros era más grande de lo que se usaba ya que no había espacio, tenían que comprar y cocinar.

El conocimiento de la higiene en la propia preparación de los alimentos fue mayor que el utilizado en la práctica de la higiene, antes de la preparación de los alimentos, así como el uso de uniforme, el uso de utensilios que no hayan sido mal usados o dañados; por falta de agua potable, luego por falta de modales, y vasijas por el desgaste del uso, y también porque a veces no cambiaron las vasijas que les daba el consejo.

El conocimiento de higiene para servir los alimentos fue superior a la higiene de los alimentos, debido a que los comedores no pueden guardar los alimentos durante una hora antes de servir, los consumidores dejan sus platos para que sean servidos y que recojan a las dos horas, para fortalecer la calidad de las comidas. ⁴

López, C. (2019). Análisis del manejo de las buenas prácticas de manipulación en el área de producción de alimentos en el restaurante la miga del distrito de san isidro, y sus consecuencias en el año 2018. Objetivos: ver como son las buenas prácticas de manipulación en el área de producción de alimentos del restaurante La Miga y sus consecuencias en el año 2018. Métodos: No experimental, de tipo transversal. Conclusiones:

Las BPM son precarias en aspectos como el conocimiento de la norma 363.

No tiene un plan o un programa de las BPM, generando una informalidad y desconocimiento al momento de realizar actividades de producción de alimentos.

La falta de conocimiento y responsabilidad por parte del dueño del restaurante, los precios

elevados, la naturaleza del lugar es fija, la falta de la gestión de un programa de buenas prácticas de manipulación.

La devolución de platos y reclamos es generada por un mal manejo de buenas prácticas de manipulación.⁵

Peña, B. (2016). Relación entre el nivel de conocimiento de manipuladores de alimentos y las condiciones higiénico-sanitarias en comedores populares de Huaycán (Ate, Lima).
Objetivos: determinar si son adecuadas tanto las condiciones higiénico-sanitarias como el nivel de conocimiento de los manipuladores de alimentos de los Comedores Populares de la zona de Huaycán (distrito de Ate, Lima). Métodos: descriptivo básico.

Conclusiones:

El 54% de los comedores se encontraban totalmente inhabilitados para cocinar debido a la poca confiabilidad de sus edificaciones, y los comedores que se consideraban aceptables no contaban con equipo y utensilios sanitarios en buenas condiciones.

Existe un desconocimiento de las ETA que son provocadas por malas prácticas de higiene y manipulación, y que, si se conocen, pueden ser de gran ayuda en evitar y prevenir estas enfermedades.⁶

Antecedentes internacionales:

Montesdeoca, K. (2016). Condiciones higiénicas sanitarias en la manipulación y expendio de alimentos en la vía pública en el parque infantil “Roberto Luis Cervantes” y el parque de las palmas “Luis Tello” en la Ciudad De Esmeraldas. Objetivos: determinar las condiciones higiénicas y sanitarias en el manejo y expendio de alimentos ambulantes, en el cual se pretende dejar establecido un diagnóstico real acerca la situación en que laboran y expenden alimentos estos puestos de venta de alimentos ambulantes. Métodos: metodología cualitativa y cuantitativa. Conclusiones:

Si usan un uniforme y medios de barreras apropiados.

Usan joyas cuando manipulan alimentos, en un 100%.

No cuenta con agua potable por lo que se da insalubridad en alimentos, un incorrecto lavado de manos.

Un 50% no está de acuerdo en la limpieza ya que es deficiente: las mesas, utensilios, y el ambiente.⁷

García, B. (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 2,015. Objetivos: Valorar los 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 a junio del año 2015. Métodos: Conclusiones:

Mostraron poco conocimiento sobre higiene de los alimentos, contaminación cruzada y control de tiempo y temperatura, factores importantes para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Expresaron actitudes positivas hacia la seguridad alimentaria en términos de lavarse las manos con frecuencia, no fumar mientras comen y hablar menos mientras preparan y sirven la comida.

La cultura de los manipuladores de alimentos debe enfocarse en el desarrollo de cosas importantes como el lavado frecuente de manos, controlar el tiempo y la temperatura, evitar hacer otras cosas como la limpieza, la higiene cuando preparan y proporcionan comida.⁸

Respecto a teorías y enfoques conceptuales que circunscribe el estudio, a continuación, se describirá:

Normas Nacionales

Reglamento de la Ley N° 25307: Declara que la labor de las organizaciones en la prestación de servicios de apoyo alimentario a familias de escasos recursos es una prioridad de interés nacional. Aprobado por Decreto Supremo nro. 041-2002-PCM⁹

Normas Internacionales

El Codex Alimentarius es un conjunto de normas alimentarias internacionales (reglamentos, directrices, etc.) destinadas a proteger la salud de los consumidores (mercado interior) y garantizar la equidad en las prácticas comerciales de alimentos (mercado interno y externo)¹⁰

Las disposiciones del Código abarcan la higiene y la calidad, incluidos los estándares

microbiológicos, los aditivos, los plaguicidas y los contaminantes, el etiquetado y la comercialización, los métodos de muestreo y el análisis de peligros, la importación y exportación de alimentos, sistema de certificación etc. ¹⁰

Buenas prácticas de higiene alimentaria

Las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos abarcan varios aspectos, desde la higiene personal de quienes entran en contacto con los alimentos hasta cualquier proceso y condición de los alimentos antes de su consumo.

- Siempre lávese bien las manos antes de comenzar a trabajar y si es necesario. Las uñas deben ser cortas, libres de suciedad y nunca pintadas.
- Use una máscara cuando esté cerca de la comida y nunca hable, tosa o estornude sobre la comida.
- Reportar cualquier enfermedad o molestia inmediatamente. Cualquier síntoma relacionado con el coronavirus debe ser informado de inmediato a las autoridades competentes para activar el cerco de cuarentena.
- Llevar el cabello recogido y usar un gorro que cubra completamente que cubra su cabeza por completo para evitar que el cabello caiga en la comida. Evite las barbas o los bigotes si es posible.
- Evite usar joyas como anillos, pulseras, relojes, etc., ya que estos artículos pueden albergar bacterias, virus y otros gérmenes, contaminar los alimentos y promover la propagación de enfermedades.
- Use ropa adecuada cuando trabaje en la cocina. Se recomiendan delantales y trajes hechos de textiles con un tratamiento resistente a líquidos. Siempre debe usar una gorra o sombrero y cubrirse la cara.
- No fume en el lugar de trabajo. ¹¹

Adquisición de alimentos- Proveedor

Cualquier persona física o jurídica, sociedad de hecho, activo independiente o cualquier otro organismo público o privado. La empresa con fines de lucro entrega alimentos directamente

a la sede. A los efectos de esta directiva, el adjudicatario tiene la consideración de proveedor desde el momento de la firma del contrato de compromiso.

La compra de productos alimenticios se realiza bajo un modelo de gestión conjunta con CG. El precio de los productos alimenticios no está regulado por el Decreto Uniforme de Ley No. 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su reglamento.¹²

Transportar los alimentos

El transporte de productos alimenticios en un frigorífico permite su distribución tanto a nivel local, por ejemplo, de una ciudad a otra, como a nivel internacional, en este caso de un país a otro. Por lo tanto, existen diferentes métodos, cada uno con sus propias características.

En el comercio nacional y, sobre todo, para distancias cortas, el transporte terrestre, es decir. El transporte de alimentos por carretera es el método más común de distribución de productos perecederos.

El transporte de mercancías perecederas por vía aérea no se reconoce como el transporte terrestre. Sin embargo, aunque esto implica altos costos, también trae algunos beneficios para el sector.

El envío por mar requiere tiempos de entrega más largos que otros modos de transporte y requiere tarifas más altas, con beneficios, especialmente para cargas más grandes.¹³

Recepción de alimentos

- Los alimentos deberán recibirse en un lugar designado para ello, el cual deberá estar limpio y organizado.
- Los vendedores deben dejar sus artículos en el área designada y no deben cruzar el área de procesamiento a menos que se apruebe con anticipación. En este último caso, deberán tomar las medidas necesarias para evitar la contaminación (usar gorras, vestidos, etc.).
- Las materias primas deben controlarse mediante una evaluación sensorial y visual al llegar al proveedor:

La carne y el pescado no deben oler fuerte, la carne debe estar firme y libre de parásitos. Los frutos deben estar bien coloreados y sin magulladuras ni

deformaciones.

Los alimentos secos o enlatados deben estar bien sellados y sin grietas. Los paquetes abiertos, dañados con signos de humedad en el interior y las latas deformadas también deben desecharse.

- Consultar la fecha de caducidad o consumo deseado.
- Verificar la temperatura de captura con un termómetro.
 - Refrigeración general: $<5^{\circ}\text{C}$
 - Carne picada: $\leq 2^{\circ}\text{C}$
 - Aves: $\leq 4^{\circ}\text{C}$
 - Productos lácteos $<7^{\circ}\text{C}$
 - Congelación: hasta -18°C .¹⁴

Almacenamiento y conservación

Alimentos perecederos: Para conservar bien este tipo de alimentos se necesita un frigorífico o un congelador, en el primer caso los alimentos se mantienen frescos para su consumo inmediato y en el segundo se congelan y conservan para su posterior consumo.

Alimentos no perecederos: La recomendación básica es almacenar los alimentos perecederos en un lugar fresco, seco, luminoso, ventilado y oscuro. Un ambiente fresco y seco previene el crecimiento microbiano y la infestación de insectos, por lo que se recomienda almacenar los alimentos a una temperatura entre 15°C y 18°C .¹⁵

Preparación de los alimentos

La manipulación relacionada con la preparación de alimentos presenta un riesgo de contaminación si se manipula incorrectamente. Las personas que preparan alimentos deben lavarse las manos frecuentemente con agua caliente y al manipular carne y pescado. Los utensilios de cocina deben limpiarse y almacenarse en lugares apropiados. Lave con agua jabonosa tibia inmediatamente después de su uso. La cocina debe ser un lugar limpio y aireado.¹⁶

Servido de los alimentos

En gastronomía, el servicio de comidas es el área encargada de la elaboración y preparación de los alimentos, observando estrictas normas de higiene al momento de manipular los alimentos y condiciones de higiene para el personal de cocina. El objetivo principal es que el alimento aporte el valor nutritivo requerido por el usuario y se adapte al gusto y/o hábitos alimentarios.¹⁷

Mantenimiento del comedor

La limpieza en el lugar de trabajo es fundamental e imprescindible, también tener en cuenta que la convivencia humana requiere de un mantenimiento especial. De lo contrario, el medio ambiente se deteriora y sería peligroso.

Ciertas áreas de la propiedad, como el comedor o la cocina, requieren una atención especial cuando se trata de mantenimiento. Estas áreas deben limpiarse a fondo.¹⁸

Enfermedades de transmisión alimentaria (ETAs)

La enfermedad transmitida por alimentos (ETA) se define como un síndrome causado por el consumo de alimentos y agua que contienen suficientes patógenos para afectar la salud de los consumidores a nivel individual o colectivo. Por otro lado, las enfermedades transmitidas por el agua son enfermedades causadas por agua contaminada por humanos, animales o desechos químicos. El cólera, la fiebre tifoidea, la disentería, la poliomielitis, la meningitis y la hepatitis A y E se consideran enfermedades transmitidas por el agua. En un país, dos o más personas se infectaron luego de consumir alimentos y agua contaminados de la misma fuente y hubo evidencia epidemiológica o los resultados de laboratorio indican que la comida o el agua como su portador es un "brote".

ETA se puede dividir en infección y envenenamiento o infección inducida por toxinas:

La infección transmitida por los alimentos es una enfermedad causada por el consumo de alimentos que contienen microorganismos patógenos vivos.

El envenenamiento por alimentos ocurre cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos están presentes en los alimentos ingeridos o una cantidad nociva de un químico.¹⁹

Comedores Populares

Cocina Popular Brinda ayuda alimentaria a madres organizadas en situación de pobreza y pobreza extrema. Apoyo alimentario:

Su atención es 20 días en un mes. La asignación diaria se basa en la lista de beneficiarios de cada padrón (no menos de 15 pero no más de 50 miembros activos).²⁰

Comedores populares del Club de Madres

Las cocinas populares son creadas principalmente por amas de casa cuya principal actividad es cocinar. El objetivo principal de estas actividades es brindar una alimentación saludable principalmente a la población de escasos recursos económicos, brindando una ración diaria balanceada a bajo costo.

Las principales regiones con mayor porcentaje de beneficiarios de estas organizaciones son Lima Metro (29,7%), Costa Norte (17,4%), Sierra Centro (16,5%) y Sierra Sur. (11,5%).²¹

Comedores Populares Autogestionarios

Los Comedores Populares Autogestionarios, son organizaciones de mujeres, amas de casa y vecinas de un determinado barrio popular, que se reúnen para preparar colectivamente raciones alimentarias para sus familias y para usuarios en situación vulnerable y se financian de las raciones que venden y trabajan con mucho ánimo.²²

II. MATERIALES Y MÉTODOS

2.1. Tipo y diseño de investigación

El estudio realizado corresponde a un estudio de tipo descriptivo, observacional desarrollado en el comedor popular TAYTA LIBERTAD - HUANCAYO 2022

En cuanto al diseño de la investigación, fue no experimental de tipo cuantitativo, al no manipularse la variable, así el estudio fue aplicado para la recolección de datos con el cuestionario previamente elaborado.

2.2. Operacionalización de variables.

VARIABLES	DEFINICION CONCEPTUAL	DEFINICION OPERACIONAL	DIMENSIONES	NATURALEZA	ESCALA DE MEDICION	MEDIDA	INDICADORES
BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Abarcan varios aspectos, desde la higiene personal de quienes entran en contacto con los alimentos hasta cualquier proceso y condición de los alimentos antes de su consumo.	Es el conjunto de procesos de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos, los cuales serán obtenidos mediante la encuesta y una ficha.	ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS	Cualitativo	Nominal	Directa	• Ítems 1 al 4
			ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	Cualitativo	Ordinal	Directa	• Ítems 1 al 20
			PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Cualitativo	Ordinal	Directa	• Ítem 1 al 25
			SERVIDO DE ALIMENTOS	Cualitativo	Nominal	Directa	Ítem 1 al 25

2.3. Población, muestra y muestreo

La población estará conformada por 100 madres de familia del comedor popular TAYTA LIBERTAD

La muestra lo conforman 79 madres de familia del comedor popular TAYTA LIBERTAD que serán elegidos mediante el muestreo probabilístico de poblaciones finitas.

Criterios de inclusión:

- Madres de familia mayores de 18 años
- Madres de familia que aceptaron firmar el consentimiento informado.

Criterios de exclusión:

- Madres de familia menores de 18 años
- Madres de familia que no firmaron el consentimiento informado.

2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad

La técnica empleada fue la encuesta y la documentación, ya que son procedimientos de investigación, que nos permite obtener y elaborar datos de modo rápido y eficaz.

El instrumento de recolección de datos es el cuestionario y la ficha de recolección de datos, el cuestionario se estructuró en segmentos de preguntas cerradas, con el fin de obtener información útil y confiable acerca de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.

Para la validación correspondiente, este instrumento será sometido a juicio de expertos con 3 docentes de la Escuela Profesional de Farmacia y Bioquímica de la Universidad Franklin Roosevelt (Anexo 4)

2.5. Procedimiento

- Para la recolección de datos, se solicitará a la Universidad Franklin Roosevelt una carta de autorización para poder gestionar los permisos respectivos para poder aplicar la encuesta.

- Para el inicio del proceso de recolección de datos, se proporcionará información con respecto a la naturaleza de la investigación y se solicitará que se firme un consentimiento informado. Luego de ello se procederá a recolectar todos los datos requeridos.

2.6. Método de análisis de datos

Luego de la recolección de los datos obtenidos mediante la encuesta, se procedió a la codificación mediante el Excel de Office 2019 y SPSS versión 26, realizado con la intención de obtener conclusiones que nos ayudaron a lograr los objetivos planteados, dichos datos fueron expresados en tablas y gráficos que nos permitieron obtener resultados confiables.

2.7. Aspectos éticos

Se tomará en cuenta los aspectos bioéticos de autonomía, no maleficencia, beneficencia y justicia.

La confidencialidad de los datos de los participantes no será mostrada explícitamente con nombres y apellidos, tan solamente los resultados obtenidos después de culminar el programa. Los autores declaran que han seguido las formalidades de su trabajo sobre la publicación de los datos brindados por las madres de familia del comedor popular. El derecho a la privacidad y consentimiento informado fue de forma digital al momento del registro para participar de este estudio.

III. RESULTADOS

Tabla N° 1

Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la adquisición de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad.

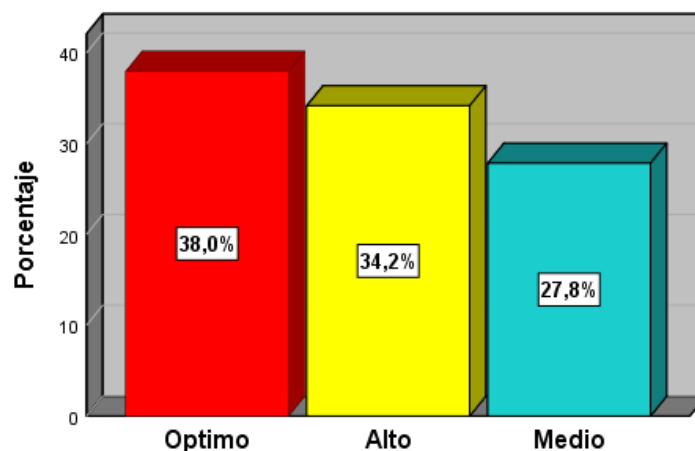
Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la adquisición de alimentos

	Frecuencia	Porcentaje
Optimo	30	38,0
Alto	27	34,2
Medio	22	27,8
Total	79	100,0

Gráfico N° 1

Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la adquisición de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad.

Nivel de conocimiento de las buenas practicas de higiene en la adquisición de alimentos



Interpretación:

La tabla y gráfico N° 1, nos muestran al nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la adquisición de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad, resultando que el 38% tiene un nivel de conocimiento optimo, el 32,4% tiene un nivel de conocimiento Alto y el 27,8% tiene un nivel de conocimiento Medio.

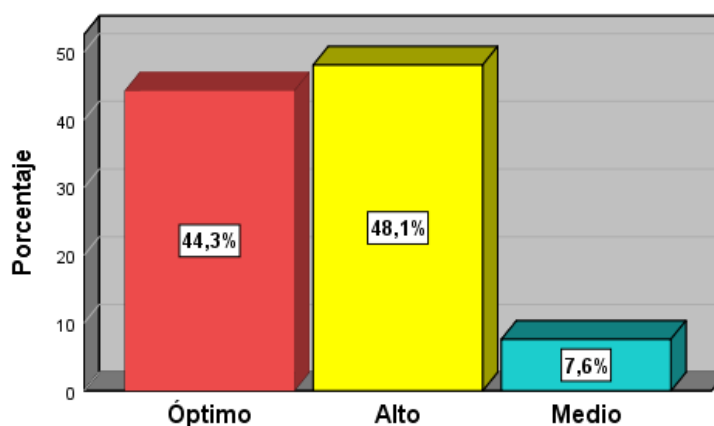
Tabla N° 2
Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el almacenamiento de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad.

Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el almacenamiento

	Frecuencia	Porcentaje
Optimo	35	44,3
Alto	38	48,1
Medio	6	7,6
Total	79	100,0

Gráfico N° 2
Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el almacenamiento de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad.

Nivel de conocimiento de las buenas practicas de higiene en el almacenamiento



Interpretación:

La tabla y gráfico N° 2, nos muestran al nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el almacenamiento de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad, resultando que el 44,3% tiene un nivel de conocimiento óptimo, el 48,1% tiene un nivel de conocimiento Alto y el 7,6 % tiene un nivel de conocimiento Medio.

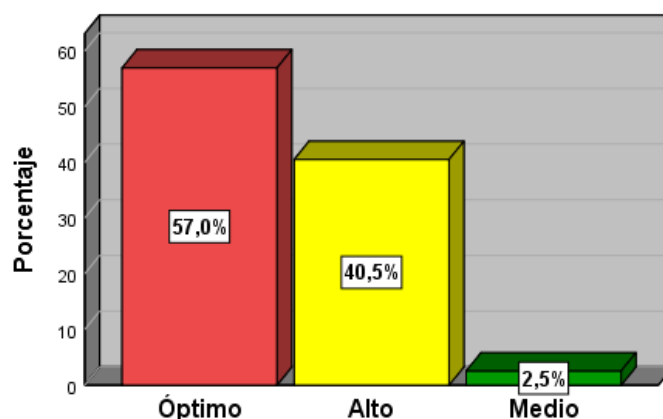
Tabla N° 3
Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad.

Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la preparación

	Frecuencia	Porcentaje
Optimo	45	57,0
Alto	32	40,5
Medio	2	2,5
Total	79	100,0

Gráfico N° 3
Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad.

Nivel de conocimiento de las buenas practicas de higiene en la preparación



Interpretación:

La tabla y gráfico N° 3, nos muestran al nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad, resultando que el 57% tiene un nivel de conocimiento optimo, el 40,5% tiene un nivel de conocimiento Alto y el 2,5 % tiene un nivel de conocimiento Medio.

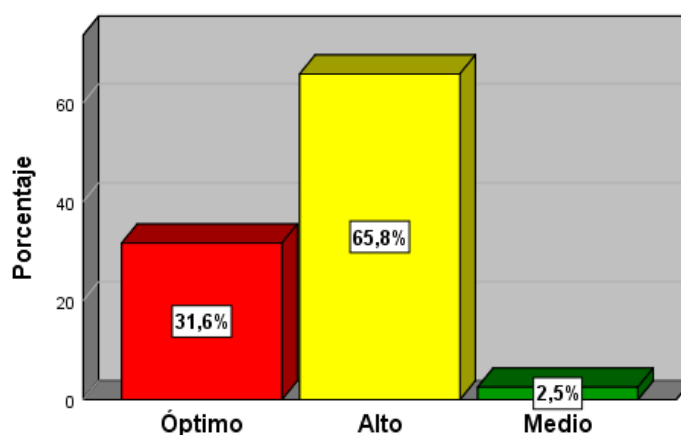
Tabla N° 4
Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el servicio de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad.

Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el servicio

	Frecuencia	Porcentaje
Óptimo	25	31,6
Alto	52	65,8
Medio	2	2,5
Total	79	100,0

Gráfico N° 4
Nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el servicio de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad.

Nivel de conocimiento de las buenas practicas de higiene en el servicio



Interpretación:

La tabla y gráfico N° 4, nos muestran al nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el servicio de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad, resultando que el 31,6% tiene un nivel de conocimiento óptimo, el 65,8% tiene un nivel de conocimiento Alto y el 2,5% tiene un nivel de conocimiento Medio.

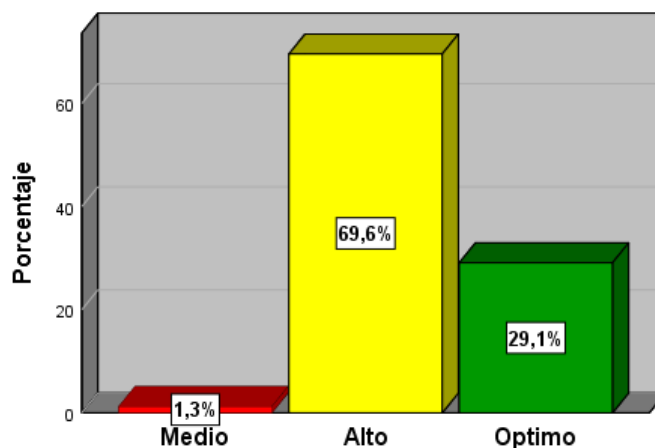
Tabla N° 5
Nivel de conocimiento general de las buenas prácticas de higiene en cuanto a la manipulación de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad.

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

	Frecuencia	Porcentaje
Medio	1	1,3
Alto	55	69,6
Optimo	23	29,1
Total	79	100,0

Gráfico N° 5
Nivel de conocimiento general de las buenas prácticas de higiene en cuanto a la manipulación de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad.

Nivel de conocimiento de las buenas practicas de higiene en la manipulación de alimentos.



Interpretación:

La tabla y gráfico N° 5, nos muestran al nivel de conocimiento general de las buenas prácticas de higiene en cuanto a la manipulación de los alimentos en el comedor popular Tayta Libertad, resultando que el 69,6% tiene un nivel de conocimiento alto, el 29,1% tiene un nivel de conocimiento optimo. 1,3% tiene un nivel de conocimiento Medio.

IV. DISCUSIÓN

El Programa de complementación Alimentaria (PCA) implementa los comedores populares que tienen como misión brindar alimentos a poblaciones vulnerables a muy bajo costo; El Ministerio de Desarrollo e Inclusión (MIDIS), que es la unidad responsable del seguimiento y apoyo administrativo en colaboración con los gobiernos locales, estructura y distribuye la oferta alimentaria, que se raciona según el número de beneficiarios registrados de cada comida. un cuarto

Debido a la propagación del COVID-19, la operación de los comedores populares es fundamental para aliviar la inseguridad alimentaria de las poblaciones más vulnerables que han perdido el acceso y consumo de alimentos nutritivos, empleo y un sistema de salud efectivo. Por lo tanto, es fundamental fortalecer las actividades de estas organizaciones brindando asesoría especializada en cuanto a las buenas prácticas de higiene, es así que el presente estudio tuvo como objetivo: Determinar el nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos del comedor popular Tayta Libertad, Huancayo 2022; y de esta manera brindar soporte para fortalecer algunas debilidades que se puedan presentar.

Los resultados obtenidos en el presente estudio nos indican que el nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la adquisición de alimentos en el comedor popular Tayta Libertad, fueron los siguientes: el 38% tiene un nivel de conocimiento óptimo, el 32,4% tiene un nivel de conocimiento Alto y el 27,8% tiene un nivel de conocimiento Medio, estos resultados son coincidentes con **Leyva, G. (2017)** en su investigación: “Conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del club de madres de Huaycán, 2017” quien concluye que, El conocimiento de higiene en la adquisición de alimentos fue mayor al aplicado por los comedores populares del Club de Madres de Huaycán, por la necesidad de ahorro, lo que implicó ahorrar en lo posible en el transporte. El conocimiento de higiene en la adquisición de alimentos fue mayor al aplicado por los comedores populares del Club de Madres de Huaycán, por la necesidad de ahorro, lo que implicó ahorrar en lo posible en el transporte.

Referente al nivel de conocimientos de las buenas prácticas de higiene en el almacenamiento de alimentos, de las madres del comedor popular Tayta Libertad, Los resultados fueron los siguientes: el 44,3% tiene un nivel de conocimiento óptimo, el 48,1% tiene un nivel de

conocimiento Alto y el 7,6 % tiene un nivel de conocimiento Medio, estos resultados son coincidentes con **Leyva, G. (2017)**, quien concluye, El almacenamiento de alimentos fue mayor al aplicado en los comedores populares del Club de Madres de Huaycán debido a que no existían el área para ello lo que los obligaba a pasar directamente de la adquisición a la preparación.

Referente al nivel de conocimientos de las buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos, de las madres del comedor popular Tayta Libertad, Los resultados fueron los siguientes: el 57% tiene un nivel de conocimiento optimo, el 40,5% tiene un nivel de conocimiento alto y el 2,5 % tiene un nivel de conocimiento medio, estos resultados son coincidentes con **Leyva, G. (2017)**, quien concluye, El conocimiento de higiene en la preparación de alimentos propiamente dicha fue mayor al aplicado en las prácticas de higiene alimentaria por los comedores populares del Club de Madres, principalmente en lo que respecta a la higiene personal antes de manipular los alimentos, así como usar uniforme, el uso de utensilios no maltratados ni deteriorados; debido a la falta de agua potable, luego por falta de costumbre y en el caso de los utensilios por desgaste propio en el uso, también porque algunas veces no hicieron el recambio de los utensilios entregados por la Municipalidad.

Referente al nivel de conocimientos de las buenas prácticas de higiene en el servido de alimentos, de las madres del comedor popular Tayta Libertad, Los resultados fueron los siguientes: el 31,6% tiene un nivel de conocimiento optimo, el 65,8% tiene un nivel de conocimiento Alto y el 2,5% tiene un nivel de conocimiento Medio, estos resultados son coincidentes con **Leyva, G. (2017)**, El conocimiento de higiene en el servido de alimentos fue mayor al aplicado en las prácticas de higiene alimentaria por los comedores populares del Club de madres, gracias a que al no poder guardar los alimentos los consumidores de estos comedores una hora antes del servido dejan sus tápers para que sean llenados y recogidos en un máximo de 2 horas, garantizando la calidad del alimento.

Referente al nivel de conocimiento general de las buenas prácticas de higiene en cuanto a la manipulación de alimentos, de las madres del comedor popular Tayta Libertad, Los resultados fueron los siguientes: el 69,6% tiene un nivel de conocimiento alto, el 29,1% tiene un nivel de conocimiento alto 1,3% tiene un nivel de conocimiento Medio, estos resultados son coincidentes con **Walde, J. (2014)**, quien concluye, El conocimiento en relación a la higiene en la manipulación de alimentos de las socias de Comedores Populares del distrito de Comas se mantienen en nivel “Alto”, donde sobresalen las dimensiones “Compra”,

“Preparación” y “Servido” de alimentos. Así mismo, **Torres, M. (2017)** concluye, Se ha evidenciado que los comedores populares evaluados no cumplen significativamente con los criterios de manipulación y almacenamiento de los alimentos, no asegurando las condiciones y medidas necesarias para la inocuidad y aptitud de los alimentos en todas sus fases. Sin embargo se obtuvieron resultados en la determinación de humedad de los productos (cereales y menestras) entregados por la Municipalidad Provincial de Satipo a los comedores populares, se tiene 14% en arroz pilado, 6.40% frijol, 5.60% haba seca entera, 8.80% alverja seca partida, 6.40 % morón de trigo entero, encontrándose todos dentro de los parámetros establecidos según la normativa de DIGESA, en la evaluación de características de sanidad y aspecto de los cereales(arroz y morón) y menestras(frijol, haba seca entera, alverja seca partida) se encuentran dentro de los rangos establecidos por las Normas Técnicas Peruanas.

V. CONCLUSIONES

- El nivel de conocimiento general de las buenas prácticas de higiene en cuanto a la manipulación de alimentos, de las madres del comedor popular Tayta Libertad, es mayormente alto (69,6%)
- Referente al nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en cuanto a la adquisición de alimentos, de las madres del comedor popular Tayta Libertad, es mayormente óptimo (38%)
- Referente al nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en cuanto al almacenamiento de alimentos, de las madres del comedor popular Tayta Libertad, es mayormente alto (48,1)
- Referente al nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en cuanto a la preparación de alimentos, de las madres del comedor popular Tayta Libertad, es mayormente óptimo (57%)
- Referente al nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en cuanto al servido de alimentos, de las madres del comedor popular Tayta Libertad, es mayormente alto (65,8%)

VI. RECOMENDACIONES

- A las madres del comedor popular Tayta Libertad encargadas de la zona e limpieza, lavado y pelado se les recomienda no ingresar a la zona de servido, ´picado y coocion ya que podrían contaminar los alimentos.
- A los comedores populares en general se les recomienda establecer lugares específicos para almacenar los insumos de higiene, el cual debe estar separado de los alimentos y equipos de protección personal.
- A los comedores populares en general se les recomienda rechazar los productos envasados sin rotulado, registro sanitario, fecha vencida o próxima a expirar, así como envases con sellos de seguridad abiertos, rotos o alimentos que requieran cadena de frío para su conservación y no cuenten con dichas condiciones.
- Los envases o bolsas de los productos otorgados por la municipalidad de la zona o adquiridos por el comedor, deberán ser desinfectados antes de su ingreso al mismo y/o almacén.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Nedda Angulo. [Internet]. Comedores populares: seguridad alimentaria y ejercicio de ciudadanía en el Perú. Disponible en: https://base.socioeco.org/docs/comedores_populares_seguridad_alimentaria_y_ejercicio_de_ciudadania_en_el_peru.pdf
2. Fude. [Internet]. ¿En qué consiste la manipulación de alimentos? Disponible en: <https://www.educativo.net/articulos/en-que-consiste-la-manipulacion-de-alimentos-939.html>
3. Fude. [Internet]. Cómo actuar frente a una inspección de bromatología. Disponible en: <https://www.educativo.net/articulos/como-actuar-frente-a-una-inspeccion-de-bromatologia-1150.html>
4. Leyva Coronado, G. “Conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del club de madres de Huaycán, 2017”. [Tesis]. Perú: Universidad Inca Garcilaso De La Vega. 127 p.
5. López Huamaní, C. Análisis del manejo de las buenas prácticas de manipulación en el área de producción de alimentos en el restaurante la miga del distrito de san isidro, y sus consecuencias en el año 2018. [Tesis]. Perú: Universidad San Martín de Porres. 87p.
6. Peña Huamán, B. Relación entre el nivel de conocimiento de manipuladores de alimentos y las condiciones higiénico-sanitarias en comedores populares de Huaycán (Ate, Lima). [Tesis]. Perú: Universidad Nacional Federico Villarreal. 15 p.
7. Montesdeoca Murillo, K. Condiciones higiénicas sanitarias en la manipulación y expendio de alimentos en la vía pública en el parque infantil “Roberto Luis Cervantes” y el parque de las palmas “Luis Tello” en la Ciudad De Esmeraldas. [Tesis]. Ecuador: Pontificia Universidad Católica Del Ecuador. 57 p.
8. García Obando, B. 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. [Tesis]. Nicaragua. Universidad Nacional Autónoma De Nicaragua. 67 p.

9. Gob.pe.[Internet]. Ley N° 25307. Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/256927-25307>
10. Perú progreso para todos. [Internet]. http://www.digesa.minsa.gob.pe/codex/PRESENTACION_DE_PRESENTA_AL_050913.pdf
11. Winteralter. [Internet]. Buenas prácticas de higiene en la industria alimentaria. Disponible en: <https://www.winterhalter.com/mx-es/blog-winterhalter/buenas-practicas-de-higiene-en-la-industria-alimentaria/#:~:text=Lavarse%20siempre%20bien%20las%20manos,o%20estornudar%20sobre%20los%20alimentos.>
12. gob.pe. [Internet]. Programa Nacional Cuna Más. Disponible en: <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2812020/DS%20N%C2%B0015-2020-MIDIS.pdf>
13. Timocom. [Internet]. El transporte de alimentos: logística y control. Disponible en: <https://www.timocom.es/blog/transporte-de-alimentos-406604#:~:text=El%20transporte%20refrigerado%20de%20alimentos%20hace%20posible%20su%20distribuci%C3%B3n%20ya,cuales%20tiene%20unas%20caracter%C3%ADsticas%20espec%C3%ADficas.>
14. AIZEA. [Internet]. ¿Porque es importante la correcta recepción de alimentos en un APPCC? Disponible en: <https://aizea.es/por-que-es-importante-la-correcta-recepcion-de-alimentos-en-un-appcc/>
15. Supercampo. [Internet]. Cómo almacenar los alimentos. Disponible en: <https://supercampo.perfil.com/2020/05/consejos-almacenar-comida-prevenir-enfermedades/#:~:text=La%20recomendaci%C3%B3n%20b%C3%A1sica%20es%20a%20almacenar,los%2015%C2%BAC%20y%20los%2018%C2%BAC.>
16. Clínica Universidad de Navarra. [Internet]. Manipulación de los alimentos. Disponible en: <https://www.cun.es/chequeos-salud/vida-sana/nutricion/preparacion-alimentos#:~:text=La%20preparaci%C3%B3n%20de%20los%20alimentos,que%20manipule%20carne%20y%20pescado.>

17. Gastronomicainternacional. [Internet]. ¿qué es un servicio de alimentos? Disponible en:
<https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/cocina/que-es-un-servicio-de-alimentos/#:~:text=En%20gastronom%C3%ADa%20el%20servicio%20de,que%20labora%20en%20una%20cocina.>
18. Catedraalimentacioninstitucional. [Internet]. Limpieza y mantenimiento de comedores y cocinas. Disponible en:
<https://catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com/2014/09/9-g-tema6-plsd-15-05-2010.pdf>
19. Minsalud. [Internet]. Enfermedades transmitidas por alimentos ETA. Disponible en:
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/ET/abece-eta-final.pdf>
20. peru.gob.pe. [Internet]. Comedores Populares. Disponible en:
[https://www.peru.gob.pe/Nuevo_Portal_Municipal/portales/municipalidades/1845/entidad/PM_MUNICIPALIDAD_DETALLE.asp?pk_id_entidad=1845&pk_id_tema=108353&pk_id_sub_tema=14124#:~:text=Los%20comedores%20populares%20Brindan%20asistencia,mayor%20a%2050%20socias%20activas\).](https://www.peru.gob.pe/Nuevo_Portal_Municipal/portales/municipalidades/1845/entidad/PM_MUNICIPALIDAD_DETALLE.asp?pk_id_entidad=1845&pk_id_tema=108353&pk_id_sub_tema=14124#:~:text=Los%20comedores%20populares%20Brindan%20asistencia,mayor%20a%2050%20socias%20activas).)
21. INEI. [Internet]. Servicios Sociales. Disponible en:
https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digiales/Est/Lib1337/07.pdf
22. Muniate. [Internet]. Municipalidad de ate entrega subsidios excepcionales a 255 comedores populares autogestionarios. Disponible en:
<https://www.muniate.gob.pe/noticia/municipalidad-de-ate-entrega-subsidios-exepcionales-a-255-comedores-populares-autogestionarios/#:~:text=Los%20Comedores%20Populares%20Autogestionarios%20%20son,venden%20y%20trabajan%20con%20mucho.>

ANEXOS

Anexo 1: Matriz de consistencia

Problema general	Objetivo general	Variables	Población	Diseño	Metodología
<p>¿Cuál es el nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos en el comedor popular TAYTA LIBERTAD Huancayo, 2022?</p> <p>Problemas Específicos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ¿En qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la adquisición de alimentos es aplicado en el comedor popular Tayta libertad? 2. ¿En qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el almacenamiento de alimentos es aplicado en el comedor popular Tayta libertad? 3. ¿En qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos es aplicado en el comedor popular Tayta libertad? 4. ¿En qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el servido de alimentos es aplicado en el comedor popular Tayta libertad? 	<p>¿Determinar el nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos en el comedor popular TAYTA LIBERTAD, Huancayo, 2022?</p> <p>.</p> <p>Objetivos Específicos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Determinar el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la adquisición de alimentos es aplicado en el comedor popular Tayta libertad. 2. Determinar el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el almacenamiento de alimentos es aplicado en el comedor popular Tayta libertad. 3. Determinar el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos es aplicado en el comedor popular Tayta libertad. 4. Determinar el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el servido de alimentos es aplicado en el comedor popular Tayta libertad. 	<p>BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</p>	<p>¿La población lo constituyen 100 madres de familia del comedor popular TAYTA LIBERTAD?</p>	<p>No experimental de tipo cuantitativo.</p>	<p>Método de la investigación: Científico</p> <p>Tipo de investigación: Básico y de nivel descriptivo</p> <p>Muestra: la muestra, lo constituyen 79 madres de familia del comedor popular TAYTA LIBERTAD?</p> <p>Técnicas de recopilación de información:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnica: Encuesta • Instrumento: Cuestionario. <p>Técnicas de procesamiento de información:</p> <p>La data se ingresa y analiza utilizando Excel 2019 y SPSS-26.</p>

Anexo 2.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD ESCUELA PROFESIONAL DE FARMACIA Y BIOQUIMICA

CUESTIONARIO ACERCA DEL “MANEJO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL COMEDOR POPULAR “TAYTA LIBERTAD ”

Estimado (a) Paciente:

El presente cuestionario fue realizado por estudiantes de la Carrera Profesional de Farmacia y Bioquímica de la Universidad Privada Franklin Roosevelt, los datos recolectados se manejarán con confidencialidad y para fines estrictamente investigativos.

ADQUISICION DE ALIMENTOS

1. ¿Dónde adquiere los alimentos?
Mercado mayorista. ()
Mercado local. ()
Tienda. ()
Otros ()
2. ¿Qué características deben tener los lugares donde se adquieren los alimentos?
Local iluminado - ventilado y limpio sin productos en el suelo ()
Local poco iluminado - ventilado pero limpio y sin productos en el suelo. ()
Local poco limpio pero iluminado - ventilado, sin productos en el suelo ()
Productos en contacto con el suelo. Pero Local iluminado, ventilado y limpio ()
3. ¿Qué características deben tener los lugares donde se adquieren los alimentos?
Local libre de moscas, cucarachas y roedores ()
Local existen moscas, pero libre de y cucarachas roedoras ()

Local existen cucarachas, pero libre de moscas y roedores ()

Local existen roedores, pero libre de moscas y cucarachas ()

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

Superficies brillantes, olor característico, blanda al tacto y ligeramente seca. ()

Duras al tacto, olor característico, Superficies brillantes, blanda al tacto y ligeramente seca()

Superficies oscuras ligeramente seca., olor característico, y blanda al tacto ()

Olor desagradable. ()

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

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

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

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

Olor desagradable – escamas pegadas a la piel. ()

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

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

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

Presencia de hongos - agujeros. ()

Olores desagradables. ()

TRANSPORTE

7. ¿Cómo transporta los alimentos?

Transporte público ()

Mototaxi ()

Carro particular ()

Otros ()

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

Cajas de Tecnopor ()

Taper ()

Bolsas plásticas ()

Otros ()

RECEPCIÓN

9. ¿Dónde colocan los alimentos recién comprados?

En parihuelas - mesas. ()

En estantes. ()

En bolsas ()

Otros ()

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

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

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

Si tiene refrigeradora/congeladora todo perecible se guarda en refrigeradora (Temperatura ± 0°C). ()

Si no tiene refrigeradora/congeladora para carnes se debe preparar inmediatamente de recepcionar los productos ()

Si no tiene refrigeradora/congeladora para carnes se debe preparar el mismo día no importando la hora de recepción del producto ()

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

Colocar los alimentos en bolsas y/o envases ()

Los alimentos preparados se guardan más de 24 horas ()

Los alimentos crudos se guardan en la entrada del refrigerador. ()

Las carnes se guardan en la parte alta del refrigerador. ()

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

Guardar en cajas/ bolsas cerradas, ventilados, lejos de basura y a 30cm del piso colocando las más próximas a vencer encima ()

Guardar en cajas/ bolsas abiertas para ventilarse, lejos de basura y a 30cm del piso. ()

Guardar en piso, pero en cajas/ bolsas cerradas, ventilados, lejos de basura y colocando las más próximas a vencer encima. ()

coloca lo primero que ingresa primero sin importar fecha de expiración ()

PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

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

Bañarse antes de preparar los alimentos y colocarse mandil y gorro. Evitar toser cuando se cocina ()

No cocina con gorros, pero se Baña antes de preparar los alimentos y se coloca mandil y evitar toser cuando se cocina ()

No se baña ni Lava las manos antes y después de coger los alimentos. Pero si usan mandil, gorro y evitar toser cuando se cocina ()

Tosen o estornudan sobre los alimentos y poseen anillos en las manos. ()

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

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

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

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

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

15. ¿Qué características deben tener los alimentos cocinados?

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

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

Las carnes (ave o res) NO deben tener rastro de sangre Las verduras color verdoso intenso. ()

Las carnes (ave o res) y Las verduras color no deben tener olor desagradable. ()

SERVICIO DE ALIMENTOS

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

Los alimentos deben ser servidos inmediatamente después de su preparación ()

Los utensilios y platos deben estar limpios y secos. ()

Se puede coger dinero u otros objetos mientras se sirven los alimentos. ()

Evitar toser o estornudar al momento del servido ()

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

El establecimiento debe contar con tachos cerrados para los desperdicios. ()

Los servicios higiénicos deben estar cerca del área donde se sirven los alimentos. ()

No debe haber presencia de insectos ni animales. ()

La basura se desecha cada 2 o 3 días. ()

FICHA

1. COMEDOR:

2. DIRECCIÓN:

3. MATERIAL DEL LOCAL:

4. MATERIAL DEL TECHO:

5. ¿POSEEN ALUMBRADO ELECTRICO?

6. ¿CUÁL ES EL TIPO DE ABASTECIMIENTO DE AGUA?

7. ¿CUÁL ES EL TIPO DE SERVICIOS HIGIÉNICOS QUE TIENEN?

8. ¿POSEEN MALLAS PLASTICAS LAS VENTANAS?

9. ¿POSEEN REFRIGERADORA?

10. ¿CUÁL ES EL TIPO DE COCINA?

11. ¿CUÁL ES LA HORA DE RECOJO MUNICIPAL DE LA BASURA?

12. ¿POSEEN CARNET SANITARIO?

13. ¿RECIBEN CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS?

14. OBSERVACIONES A ANOTAR.....

Anexo 3: Consentimiento informado



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE FARMACIA Y BIOQUIMICA**

Consentimiento Informado

1. Información

El presente trabajo de investigación titulado “**MANEJO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL COMEDOR POPULAR TAYTA LIBERTAD**” es conducida por estudiantes de la escuela de Farmacia y Bioquímica.

2. Consentimiento

Acepto participar del estudio por lo que doy mi consentimiento voluntario, Asimismo, todas mis preguntas fueron respondidas y resueltas por los investigadores.

Participante:

Código: Fecha:/...../..... Firma:

Investigador:

Nombres y apellidos:

DNI: Fecha:/...../..... Firma:

Anexo 4.

FORMATO DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

**ESCUELA PROFESIONAL DE FARMACIA Y BIOQUIMICA
APRECIACION DEL INSTRUMENTO DE RECOLECCION DE DATOS**

Estimado profesional, usted ha sido invitado a participar en el proceso de apreciación de un instrumento de investigación; el presente formato es para que usted pueda hacernos llegar sus apreciaciones respectivas sobre el instrumento de medición; agradecemos de antemano sus aportes que permitirán validar el instrumento y obtener información efectiva.

A continuación, sírvase identificar el criterio y marque con un aspa en la casilla que usted considere conveniente, además puede hacernos llegar alguna otra apreciación en la columna de observaciones. Investigación titulada: **“MANEJO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL COMEDOR POPULAR TAYTA LIBERTAD”**

Criterios	Apreciación		Observación
	SI	NO	
1. El instrumento responde al planteamiento del problema.			
2. El instrumento responde a los objetivos de la investigación.			
3. El instrumento responde a la Operacionalización de variables.			
4. Los Ítems responden a los objetivos del estudio.			
5. La estructura que presenta el instrumento es secuencial.			
6. Los ítems están redactados en forma clara y precisa.			
7. El número de ítems es adecuado.			
8. Los ítems del instrumento son válidos.			
9. ¿se debe de incrementar el número de ítems.			
10. Se debe de eliminar algún ítem.			

Sugerencias para mejorar el instrumento:

.....
.....

Apellidos y Nombres:

Grado Académico y Profesión:

Firma: Fecha: