

NOMBRE DEL TRABAJO

**3 TES - BRIONES Y QUISPE.docx**

RECUENTO DE PALABRAS

**8936 Words**

RECUENTO DE PÁGINAS

**42 Pages**

FECHA DE ENTREGA

**Nov 27, 2023 9:30 AM GMT-5**

RECUENTO DE CARACTERES

**50820 Characters**

TAMAÑO DEL ARCHIVO

**302.7KB**

FECHA DEL INFORME

**Nov 27, 2023 9:31 AM GMT-5****● 18% de similitud general**

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos

- 18% Base de datos de Internet
- 1% 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 20 palabras)

**UNIVERSIDAD PRIVADA DE HUANCAYO “FRANKLIN ROOSEVELT**

**Resolución Del Consejo Directivo Nro. 078 – 2019 SUNEDU**

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

**ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERIA**



**TESIS**

**Conocimiento y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos en  
socias del Comedor Popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023**

**PARA OBTENER EL TITULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN  
ENFERMERIA**

**AUTORA.**

Briones Tocas, Blanca Marilú

Quispe Quispe Mónica

**ASESORA:**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN**

Salud pública y epidemiológica

Huancayo - Perú

2023

## **DEDICATORIA**

Dedicamos este trabajo a Dios por permitirnos estar con salud para poder seguir con nuestras metas. A nuestros padres por ser nuestros pilares y fortaleza para no rendirnos.

Blanca y Monica.

## **AGRADECIMIENTO**

Expresamos nuestro eterno agradecimiento a Dios que nos acompañó cada día para lograr nuestros sueños.

A nuestras familias por estar siempre con nosotras alentándonos para lograr metas personales y profesionales.

A nuestra alma mater, por darnos la oportunidad de lograr una profesión al servicio de la persona en situación de salud o enfermedad.

A las socias del Comedor Popular Virgen de la Calendaría por su apoyo incondicional para el logro de este estudio.

**PAGINA DEL JURADO**

.....  
PRESIDENTE

.....  
SECRETARIO

.....  
Dra. Feliza Nieve Chipana Beltran

VOCAL

## DECLARACION DE AUTENTICIDAD

Nosotras, Briones Tocas Blanca Marilú con DNI N° 47803710 y Mónica Quispe Quispe con DNI N° 42526426, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Privada de Huancayo Franklin Roosevelt, Escuela Profesional de Enfermería, declaramos bajo juramento que toda la documentación que presentamos es veraz y legítima. En tal sentido asumimos la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada por lo cual nos sometemos a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad Privada de Huancayo Franklin Roosevelt.



.....

Briones Tocas Blanca Marilú

DNI: 47803710



.....

Quispe Quispe Mónica

DNI: 42526426

## ÍNDICE

### CARATULA

.....	
.....	i
<b>DEDICATORIA</b> .....	ii
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	iii
<b>PAGINA DEL JURADO</b> .....	iv
<b>DECLARACION DE AUTENTICIDAD</b> .....	v
<b>ÍNDICE</b> .....	6
<b>RESUMEN</b> .....	7
<b>ABSTRACTS</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>I. INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>II. MÉTODO</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1. Tipo y Diseño de Investigación .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2. Operacionalización de variables (Anexo 2).....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.3. Población y muestra.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
2.3. Procedimientos de análisis de datos.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4. Método de análisis de datos .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.5. Criterios éticos .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>III. RESULTADOS</b> .....	21
<b>IV. DISCUSIÓN</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>V. CONCLUSIONES</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>VI. RECOMENDACIONES</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>REFERENCIAS</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>ANEXOS</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## RESUMEN

Objetivo de la investigación. Determinar la relación entre conocimiento y práctica de higiene en la manipulación de alimentos en socias del comedor Popular Virgen de la candelaria Lima 2023. Método: Estudio de tipo básica, descriptivo correlacional. Diseño no experimental transversal. Población: 30 socias del comedor Popular Virgen e la Candelaria. Técnica encuesta, Instrumento cuestionario. Resultados. En cuanto al conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos, el 50% de las socias del comedor registraron un conocimiento en el nivel medio, sobre la higiene en la manipulación de los alimentos y 33.33 % conocimiento bajo y solo el 16.67 %. En cuanto a la práctica de higiene antes, durante y después de la manipulación de alimentos el 60% de ellas registraron practicas inadecuadas y solo 40% evidenciaron practicas adecuadas en la manipulación de alimentos. Conclusión Según el estadístico de contraste Chi Cuadrado se obtuvo un valor límite de  $X^2 = 57,68$ , y un valor crítico de  $X^2 = 5,82$  por lo tanto como el Chi cuadrado calculado es mayor que el valor crítico, se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna, infiriendo que existe relación entre conocimiento y practica sobre higiene en la manipulación de alimentos,

Palabra clave : Conocimientos, prácticas, higiene, manipulación de alimentos.



## ABSTRACT

Research objective. Determine the relationship between knowledge and hygiene practice in food handling in members of the Virgen de la Candelaria Lima 2023 Popular dining room. Method: Basic, descriptive, correlational study. Cross-sectional non-experimental design. Population: 30 members of the Virgen e la Candelaria Popular dining room. Survey technique, questionnaire instrument. Results. Regarding knowledge about hygiene in food handling, 50% of the dining room members registered knowledge at a medium level about hygiene in food handling and 33.33% had low knowledge and only 16.67%. Regarding hygiene practice before, during and after food handling, 60% of them recorded inadequate practices and only 40% showed adequate practices in food handling. Conclusion According to the Chi Square contrast statistic, a limit value of  $X^2 = 57.68$  was obtained, and a critical value of  $X^2 = 5.82$ , therefore, since the calculated Chi square is greater than the critical value, the null hypothesis is rejected. and the alternative hypothesis is accepted, inferring that there is a relationship between knowledge and practice on hygiene in food handling,

Keyword: Knowledge, practices, hygiene, food handling.

## 1. Introducción

6 A nivel mundial las enfermedades diarreicas constituyen la primera causa de mortalidad en la población infantil y la segunda causa de morbilidad general. Se reconoce cada vez más la participación de los alimentos en este tipo de infecciones, estimando que más del 70% de las diarreas son causadas por alimentos contaminados (1).

Al respecto la OMS en junio del 2019, 9 dio a conocer que cada año enferman en el mundo unos 600 millones de personas, casi 1 de cada 10 habitantes, por ingerir alimentos contaminados y que 420, 000 mueren tras comer alimentos contaminados por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas. Los niños menores de 5 años padecen el 40% de las enfermedades transmitidas por los alimentos, con mas de 100, 000 muertes al año (2).

Al respecto reportes de la Organización Mundial de la Salud indican que la incidencia anual de diarrea estimada en el mundo es de 1.500 millones de casos y la ingestión de alimentos contaminados con microorganismos y/o sus toxinas son el origen del 70 % motivo por la cual precisa que las enfermedades de transmisión alimentaria constituyen un problema de salud pública que va aumentando en el mundo por lo tanto el manipulador de alimentos que tiene contacto con los alimentos, es considerado de “alto riesgo” debido a que generalmente mantienen contacto con los alimentos ya preparados por lo que el manipulador de alimentos debe conocer los métodos que se deben llevar a cabo para que la preparación del alimento (3).

4 En cifras de la FAO (2019) la problemática relacionada a la alimentación, muestra que en regiones de África existe un 20% de población subalimentada, Asia occidental alcanza un 12%, América Latina y el Caribe presenta una media de 7%. 4 Por otro lado, el sobrepeso y la obesidad es otro de las problemáticas latentes, en el 2020 se estimó que 40 millones de niños entre 0 y 5 años tienen peso por encima de lo esperado. Esta situación genera consecuencias económicas que trae los problemas de alimentación (4).

A nivel de Perú el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), a través del Programa de Complementación Alimentaria PCA, brinda asistencia técnica permanente a los comedores populares a nivel nacional. En la actualidad, los comedores populares son aliados estratégicos del Estado, para contribuir a solucionar los problemas alimentarios en beneficio de los sectores más necesitados son liderados por mujeres, llamadas socias, que cumplen un trabajo voluntario a favor de la comunidad (5).

Según el MINSA a pesar que los últimos años ha crecido el interés y la inversión del estado, orientado a disminuir los problemas de la alimentación, los esfuerzos aún son insuficientes, esto generado por diferentes factores como acceso a los alimentos, niveles de pobreza, inseguridad alimentaria, aumento del consumo de alimentos procesados, falta de políticas eficaces, entre otros (6).

Dentro de los procesos mencionados para obtener un alimento agradable, el manipulador debe respetar los principios para los procesos de transporte, almacenamiento, elaboración, almacenaje y distribución de los ingredientes principales de las comidas lista para servir, recordando que todo aquello que constituya un peligro para la calidad y buen mantenimiento de las comidas que se ingieren constituyen un factor de riesgo a atender por el manipulador de alimentos (7).

Es necesario controlar las causas más frecuentes por los que se contaminan los alimentos transmitiendo alguna enfermedad; como los alimentos preparados con mucha anticipación, sin conservación a la temperatura en áreas que no tengan vectores contaminantes, sin lavar previa a la preparación o con una inadecuada cocción y/o manipuladores portadores de gérmenes patógenos o que la cadena del frío sea inadecuada en algún momento (8).

En el distrito de Puente Piedra -Lima, considerado como zona vulnerable funcionan más de 10 comedores populares que atienden a muchas personas de bajos recursos económicos, donde evidenciamos condiciones sanitarias inadecuadas, por la carencia de materiales de limpieza, espacio inadecuado y ausencia de higiene en las mujeres manipuladoras de los alimentos, por falta de capacitación en cuanto a condiciones de almacenamiento de los productos perecibles y no perecibles, conservación, preparación y distribución, y la gran mayoría de socias no tiene conciencia de aspectos de salubridad que atribuyen a entender los factores de peligros de contaminación, y riesgos para la salud de los consumidores.

El estudio toma en cuenta los trabajos previos a nivel nacional e internacional. A nivel nacional tenemos a Leyva G, en Lima realizó una investigación con el objetivo de determinar en qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos es aplicados en los comedores 2019, obteniendo como resultado que el 95,96% del club de madres tienen buen conocimiento en el proceso de adquisición y el transporte de alimentos, en cuanto al nivel de conocimiento en el proceso de recepción de alimentos, proceso de almacenamiento y conservación fue de nivel alta en un 68,24 % y en cuanto al nivel de conocimiento en el proceso de preparado de alimentos fue bueno en un 96% (9).

Layme E, en Lima efectuó una investigación con el objetivo de identificar el nivel de <sup>1</sup>Conocimientos y Prácticas de higiene en manipulación de alimentos en relación con la carga microbiológica de socias de comedores populares del distrito de Azángaro 2019”, con la finalidad de determinar el conocimiento y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos y su relación con la carga microbiológica en manos de las socias. La población fue 140 y la muestra 36 socias, hizo de utilidad de entrevista y cuestionario como técnica, donde obtuvo como resultado que el 75% de socias no conocen las medidas adecuadas de higiene en el preparado de alimentos y solo el 15% la conocen; respecto a las prácticas el 69% de la población muestran prácticas no saludables (10).

Bravo Y. desarrollo una investigación que tuvo como Objetivo <sup>1</sup>determinar la relación de conocimientos y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular de Mórrope 2021. Población total 134 socias y la muestra conformada por 74, se utilizó la encuesta como técnica y de instrumento el cuestionario. Los resultados mostraron que 54% de las socias tienen un conocimiento bueno, el 34% tienen conocimiento regular y el 12% un conocimiento deficiente sobre la higiene en la manipulación de alimentos; respecto a las prácticas de higiene, el 78% de las socias muestran prácticas saludables y el 22% muestran prácticas no saludables; al aplicar la relación estadística de Chi cuadrado, muestra un valor límite de  $X^2 = 58,59$  y un valor crítico  $X^2 = 5,99$ , de los cuales se puede apreciar que el valor crítico es mayor que el valor límite, por lo tanto, si existe relación entre el conocimiento y la aceptabilidad donde la relación del conocimiento es directa y significativa con las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular de Mórrope 2021(11).

A nivel internacional tenemos a Reinoso R, en Ecuador el 2019, efectuó un estudio que tuvo como objetivo determinar el cumplimiento de las medidas higiénicas aplicadas en la manipulación, preparación y expendio de los alimentos que utilizan los vendedores en la ciudad de Zamora”, obteniendo como resultados que la mayor parte de los vendedores no aplican adecuadamente las medidas de higiene, el cual se obtuvo que 100% de vendedores no practican las medidas adecuadas de higiene en el momento de preparar los alimentos (12).

Martinez A, Lampin K, en el año 2019 generaron una investigación en el distrito de Managua, Nicaragua titulado “Conocimientos y Prácticas sobre la guía de nutrición e higiene de los encargados de quioscos escolares en escuelas públicas, Managua, 2019” esta tuvo como objeto determinar los conocimientos y prácticas sobre la guía de nutrición e higiene de los encargados de Kioscos escolares en escuelas públicas, llegó a concluir

que el 85% de la población tiene un conocimiento bueno sobre nutrición e higiene; en cuanto a las prácticas de higiene el 75% de la población tienen una buena práctica (13). Montesdeoca K, realizó una investigación en el año 2019 en Esmeraldas, Ecuador con el objetivo de <sup>1</sup> determinar las condiciones higiénicas y sanitarias en el manejo y expendio de alimentos ambulantes, para tal estudio se tomaron en cuenta dos poblaciones, una constituida de 30 vendedores y la otra estuvo constituida por 40 consumidores. Obtuvo como resultado que el 20% de los vendedores tiene un conocimiento regular sobre este tema y solo un 7% demostró que tienen conocimientos deficientes. Con relación a las percepciones se obtuvo que, en la población de vendedores, el 20% tenían una buena percepción y en el otro sector el 45% (14).

<sup>2</sup> Estigarrribia, et al. (2019) realizó un estudio sobre las buenas prácticas de manufactura titulado “Conocimientos, actitudes y prácticas sobre buenas prácticas de manufactura de manipuladores de alimentos en Caaguazú, Paraguay”, donde trabajaron con 264 manipuladores de alimentos, siendo el objetivo general determinar los conocimientos, las actitudes y las prácticas sobre buenas prácticas de manufactura de manipuladores de alimentos de tres distritos de Paraguay durante el año 2017. El diseño que emplearon fue descriptivo y de corte transversal; se aplicaron instrumentos como la encuesta; y encontraron que el nivel de conocimiento global fue deficiente con un 51.52%, las actitudes en su mayoría fueron positivas con un 80% y respecto al nivel de prácticas en su mayoría fue deficiente con el 79.92% (15).

Base teórica. El estudio toma en cuenta el Modelo de Promoción de la salud de Nola Pender, porque según la teorista es imprescindible, que la persona se empodere de conocimientos sobre el cuidado de la salud para generar conductas saludables, es por ello que este modelo se fundamenta principalmente en la educación <sup>15</sup> a la salud, expone de forma amplia los aspectos relevantes que intervienen en la modificación de la conducta de los seres humanos, para procurar un estado de salud óptimo, donde también se debe considerar la influencia de los factores en el comportamiento de las personas. Pender señala cuatro requisitos para que éstas aprendan y modelen su comportamiento: atención, retención, reproducción y motivación. También menciona que la motivación de la persona es importante para lograr metas, estas conllevan a determinados comportamientos, correspondiéndose a la voluntad de buscar la solución en un problema de salud (16).

Comedor popular. Un comedor popular es un programa social que ofrece alimentos cocidos a la población de bajos recursos económicos. Actualmente el Perú cuenta con

13,723 comedores populares que funciona con el apoyo del estado. <sup>1</sup> Estos están constituidos por mujeres de la localidad. Hoy en día hay distintos tipos de comedores, tienen de nombre: Comedor Popular, Club de Madres, Cocina Familiar y otros similares. Es una de las maneras de sobrevivir de las personas de zonas semiurbanas de las ciudades del Perú. Los Comedores populares son también organizaciones populares cuyo objetivo es elevar el nivel nutricional de los grupos más vulnerables y brindar seguridad alimentaria a la población. Los comedores populares funcionan como una importante red de producción de comidas balanceadas a muy bajo costo, lo que permite que mientras unas socias cocinan colectivamente otras vayan a trabajar sabiendo que sus niños recibirán un plato de comida (17).

<sup>3</sup> Los comedores populares reciben mensualmente una canasta de alimentos conformada por menestras, cereales, productos de origen animal y grasas. Los que son utilizados exclusivamente en la preparación diaria de los menús, de acuerdo a los alimentos regionales y hábitos de consumo de los beneficiarios. El volumen de alimentos es calculado de acuerdo al número de beneficiarias, <sup>3</sup> Los Comedores deben poseer espacios adecuados de almacenaje, alejados del calor y la humedad; y que sea limpio y seguro. Además, las socias de los comedores reciben capacitaciones que consiste en educar en temas relacionados a la organización y funciones, alimentación, nutrición, hábitos de consumo, gestión administrativa, técnicas productivas. La asistencia de las socias es obligatoria (18).

<sup>5</sup> Conocimiento. El conocimiento es el acto consciente e intencional para aprehender las cualidades del objeto y primariamente es referido al sujeto, el Quién conoce, pero lo es también a la cosa que es su objeto de conocimiento, el Qué se conoce. Su desarrollo ha ido acorde con la evolución del pensamiento humano; por lo tanto, el conocimiento, tal como se le concibe hoy, es el proceso progresivo y gradual desarrollado por el hombre para aprehender su mundo y realizarse como individuo, y especie (19).

<sup>12</sup> Los conocimientos sobre la salud personal se refieren a la capacidad de una persona para encontrar y comprender la información y los servicios de salud que necesita. También se trata de utilizar la información y los servicios para tomar buenas decisiones sobre la salud (20).

Ventajas del conocimiento. Según Rodríguez B. la importancia de adquirir conocimientos Aumenta el crecimiento social y personal, mejora la toma de decisiones, genera riqueza en el sentido cultural de lo aprendido, disminuye los riesgos, favorece a la creación de ideas responsables, organizadas y dinámicas, aumenta el aprendizaje,

ayuda a la evolución personal, enriquece la capacidad para la organización, ayuda a compartir ideas con la sociedad, aumenta los sentimientos de autosuficiencia (21).

Practica. La práctica se entiende como la habilidad o experiencia que se consigue o se adquiere con la realización continuada de una actividad, donde para adquirir esa habilidad es de necesidad primero hacer una aproximación u observación directa utilizando los sentidos y la conducta psicomotriz, esto quiere decir, el experimento. Si anteriormente falta el experimento no puede haber prácticas para tal conocimiento. (22).

Manipulación de alimentos. Se refiere a las buenas prácticas de higiene que tiene las personas, al mantener un contacto directo con los alimentos. El mismo incluye: adquisición, transporte, almacenamiento, preparación, y distribución de los mismos. La manipulación debe ser realizada por personas instruidas en el tema para que aseguren la inocuidad en los procesos (23).

Según la Dirección General de Salud (2012), menciona respecto a las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) que vienen a ser el conjunto de las medidas de higiene a utilizarse en la cadena de elaboración y distribución de alimentos, Por lo tanto, son procedimientos que forman parte de un sistema de calidad alimentaria y se aplican en toda la cadena de elaboración de alimentos (24).

Higiene en los Alimentos: la higiene en alimentos “son todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria”. Según la Organización Mundial de la Salud, la higiene alimentaria comprende todas las medidas necesarias que garantiza la inocuidad sanitaria de los alimentos, manteniendo con especial atención al contenido nutricional.. Garantiza la ausencia de agentes que pueden poner en riesgo la salud del consumidor como: microorganismos patógenos, residuos de sustancias químicas peligrosas, fragmentos de vidrios, metálicos, huesos, piedras y otros materiales extraños (25).

Conocimientos de Higiene de Alimentos. Según la FAO ) los conocimientos de higiene de alimentos afectan de manera positiva en la preparación y manipulación de alimentos, los cuales van dirigidos a quienes los consumen, donde la mayor cantidad de afectados son los niños, adultos mayores y personas inmunodeprimidas; para fortalecer estas deficiencias, es importante diseñar y aplicar programas educativos en base a las necesidades de los manipuladores con frecuencia utilizando herramientas pedagógicas adecuadas al nivel sociocultural de las participantes(26).

Almacenamiento de Alimentos. Todo establecimiento que elabora alimentos debe de poseer, al menos, dos tipos de áreas de almacenamiento: una para guardar alimentos y

otra para objetos de limpieza y sustancias químicas. Toda área de almacenamiento debe poseer todas las facilidades para poder conservar el frío (heladeras, congeladoras), así como sectores secos, destinado a aquellos alimentos que no requieren refrigeración y que un correcto almacenamiento de alimentos ayuda a que estos puedan conservar sus características principales como valor nutritivo, color, olor y consistencia (27).

AL respecto el MINSA, indica que en todo almacén es importante tomar en cuenta los siguientes puntos: Siempre debe de existir ordenamiento y limpieza en todos los almacenes. Un ambiente adecuado dependiendo el tipo de almacén (seco y ventilado), , fecha y regulación sanitaria vigente. Ausencia de sustancia químicas, envases y anaqueles adecuados (28).

Higiene en la Preparación de Alimentos. durante la Preparación, la cocina constituye el lugar más sensible a los microbios, por la diversidad de los alimentos manipulados. Estos microbios se depositan sobre todas las superficies y provocan contaminaciones cruzadas, que son aquellas transmitidas por un objeto o las manos a los alimentos. Las normas de higiene en la cocina se deben centrar en los siguientes puntos: Lavar los paños de cocina con frecuencia, ya que siempre están más o menos húmedos y se suelen utilizar para secar las manos o la vajilla. Se recomienda tener un paño diferente para cada uso y evitar en la medida de lo posible las tablas de cortar, las ensaladeras y las espátulas de madera, porque estas conservan la humedad en sus ranuras. Se deben lavar los utensilios de cocina cada vez que se vaya a preparar un alimento diferente o cuando este haya sido contaminado con otros productos (29)..

Aseo Personal. Según la OPS asegura que las prácticas adecuadas de higiene comienzan con la higiene personal. Asimismo, señala que el lavado de manos es un factor muy importante para mantener la higiene personal y que la mejor opción es lavarse las manos con agua y jabón para eliminar la grasa, bacterias y suciedad (30).

Al respecto Maldonado E. menciona que la escasez de conocimientos en temas de higiene por parte de los manipuladores de alimentos puede afectar la salud del mismo y del consumidor Toda persona que manipulen alimentos debe recibir capacitación adecuada y continúa sobre hábitos y manipulación higiénica. Debe controlarse el estado de salud y la aparición de posibles enfermedades contagiosas sometiéndose a exámenes médicos periódicos (31)..

El MINSA (2018a) afirma que una correcta higiene y presentación personal son puntos básicos para mantener la seguridad de los alimentos, las prácticas de higiene personal son: Bañarse diariamente. Pelo y barba, para los hombres, debe ser corto. Manos sin joyas,



uñas cortas y sin esmalte, para las mujeres. No comer, fumar, mascar chicle durante las actividades de preparación de los alimentos. Lavarse las manos con agua y jabón después de ir al baño, después de coger alimentos u otro objeto contaminado. No estornudar o toser sobre los alimentos. No probar los alimentos con el mismo cucharón con el cual se preparan alimentos. No tocarse los ojos, nariz o boca durante la preparación y/o venta de productos (32).

6 Recolección y disposición de residuos: Los residuos sólidos deben estar contenidos en recipientes de plástico adecuadamente cubiertos o tapados, estos deben estar rotulados y con una ubicación específica lejos del área de trabajo y preparación de los alimentos. El sistema de evacuación de residuos sólidos debe evitar la larga permanencia en el establecimiento. a (33).

Frente a lo expuesto, vemos que los conocimientos y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos juegan un papel importante en la prevención infección alimentaria, en las socias del comedor y los consumidores especialmente los niños y adultos mayores situación que nos motiva a desarrollar la presente investigación partiendo de la siguiente interrogante : ¿Existe relación entre conocimientos y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos en socias del Comedor Popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023?

La investigación tiene justificación teórica porque la revisión y compendio teórico de actualidad sobre la problemática de salud pública, no solo contribuirá en la argumentación del tema sino como referente para otras investigaciones sobre la temática y aspectos relacionados

Justificación metodológica El rigor científico utilizado en el presente estudio servirá como documento de consulta para otros investigadores enfocados en el tema sobre prácticas de higiene en la preparación de alimentos, como medida preventiva de las enfermedades infecciosas casadas por alimentos.

16 Justificación práctica El propósito de desarrollar el siguiente trabajo de investigación es aportar información relevante e indispensable para que el, gobierno local y los actores involucrados, que permitirá implementar o fortalecer estrategias eficaces para mejorar el nivel de conocimiento y prácticas de higiene en la preparación de los alimentos para disminuir los problemas de salud relacionados a la contaminación de los alimentos.

Teniendo en consideración la problemática se plantea el siguiente objetivo general del estudio: Determinar la relación entre conocimiento y práctica de higiene en la

manipulación de alimentos en socias del Comedor Popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023.

Teniendo como objetivos específicos del presente estudio:

Identificar el conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos en socias del Comedor Popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023.

Identificar las prácticas sobre higiene en la manipulación de alimentos en socias del Comedor Popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023.

Establecer la relación existente entre el conocimiento y las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos en socias del Comedor Popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023.

### **1.3. Hipótesis.**

h1: El nivel de conocimiento tiene relación <sup>1</sup> directa y significativa con las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023.

h0: El nivel de conocimiento no tiene relación <sup>1</sup> directa y significativa con las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023

VARIABLES:

V1: nivel de conocimiento sobre higiene

V2 : prácticas de higiene en la manipulación de alimentos

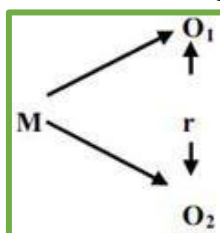
## II. Método

### 2.1 Tipo y Diseño de Investigación

El tipo de estudio será descriptivo correlacional, porque pretende indagar el nivel de conocimientos y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos en socias de un comedor para luego establecer la correlación entre ellas. Es de enfoque cuantitativo porque ya que se recolectarán datos para aprobar la hipótesis, con base en mediciones numéricas y análisis estadístico, para establecer patrones de comportamiento de las variables y probar las hipótesis (34).

El diseño de este estudio será no experimental transversal; no experimental porque no se manipulara las variables y transversal porque los datos se recogerán en un solo momento haciendo un corte en el tiempo (35).

Al esquematizar el tipo de estudio de investigación obtenemos el siguiente diagrama



Donde

M= Muestra (socias del comedor popular)

r= Relación entre variable 1 y variable 2

O1= Variable 1(conocimiento)

O2= Variable 2(Practica)

### 2.2. Población y muestra.

La población de estudio, estará constituida por el total de socias del mencionado comedor haciendo un total de 35 madres, considerando los criterios de inclusión y exclusión. El diseño muestral de tipo no probabilístico de tipo censo.

#### Criterios de inclusión

Las socias encargadas de manipular los alimentos el día seleccionado para la aplicación de la encuesta, es decir aquellas socias que son activas en el Virgen de la Candelaria del distrito de Puente Piedra Lima.

## Criterios de exclusión

Las socias que son parte del Comedor Popular, sin embargo, no son las encargadas de preparar los alimentos, solo son consumidoras de los menús.

. El diseño muestral será no probabilístico de tipo censo.

### 4 2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad

Para la obtención de información se utilizará la técnica de la encuesta hará uso de la encuesta y como instrumento un cuestionario que permitirá identificar el grado de conocimiento y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las socias del comedor Virgen de la Candelaria.

Con relación a la validez y fiabilidad el instrumento ya fue validado por Bravo Y. mediante juicio de expertos, conformado por 8 profesionales docentes, los puntajes fueron sometidos a la Prueba Binomial, encontrándose que el error de significancia no supera los valores establecidos para  $p > 0.05$ . La confiabilidad de los instrumentos se determinó a través de la aplicación de una prueba piloto en una población con características similares a la estudiada, que según el Coeficiente de Kuder-Richardson, se obtuvo como resultado:  $K.R\ 20$  (conocimientos) =  $0.70 > 0.5$   $K.R\ 20$  (prácticas) =  $0.68 > 0$ . (13) (36).

### 2.5 Procedimientos de análisis de datos

Se solicitará la aprobación del proyecto a la Dirección de investigación de la UPHFR.

Se solicitará una carta de presentación para realizar nuestro trabajo de investigación a las autoridades de la universidad Privada de Huancayo. Franklin Roosevelt.

Se pedirá la autorización a la presidenta del Comedor popular Virgen de la Candelaria para la aplicación del cuestionario a las socias activas.

Lograda el consentimiento de las madres se procederá a la aplicación de los cuestionarios, con una duración de 15 minutos aproximadamente, para determinar el nivel de conocimiento y practica sobre la higiene en la manipulación de alimentos.

### 11 2.6. Método de análisis de datos

Los datos recolectados se colocaron en un libro de Excel para luego transportar al procesador de SPSS Versión 25, para obtener resultados descriptivos que luego presentados en tablas y gráficos para su interpretación.

### 2.6 Criterios éticos

Para la elaboración de este estudio, se tomará en cuenta los principios éticos de Belmont (37).

Autonomía: Las socias que participaran en la investigación darán su consentimiento de participar en el estudio, libremente sin ningún tipo de imposición, para lo cual firmaran el consentimiento informado.

1 Justicia: las socias del comedor tendrán el derecho y libertad de disponer su participación en este estudio, consideradas con respeto y sin discriminación.

No Maleficencia: Los resultados obtenidos en este estudio serán elaborados de manera anónima y utilizadas solo con fines de investigación.

Beneficencia: Con esta investigación se beneficiaran las madres socias, que manipulan los alimentos desde la selección, almacenamiento, conservación, preparación y distribución, aclarando las dudas sobre la higiene en todos los momentos de la preparación de los alimentos.

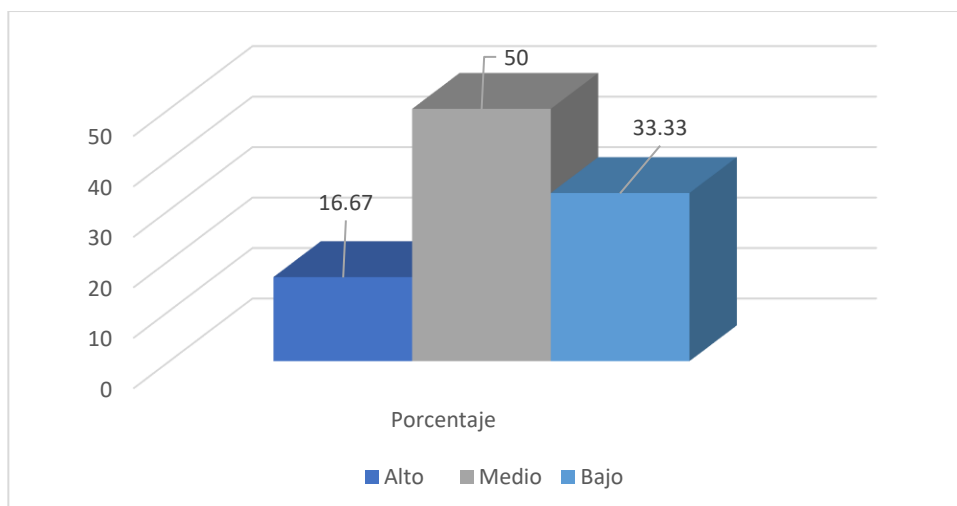
## I. RESULTADOS

Tabla 1. Conocimiento de higiene en la manipulación de alimentos en socias del Comedor Popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023

Nivel de Conocimiento	n	%
Alto	5	16.67
Medio	15	50.00
Bajo	10	33.33
TOTAL	30	100%

Fuente: Cuestionario aplicado a 30 socias de un comedor popular.2023

Figura 1. Conocimiento de higiene en la manipulación de alimentos en socias del Comedor Popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023



Fuente: tabla 1

### Interpretación

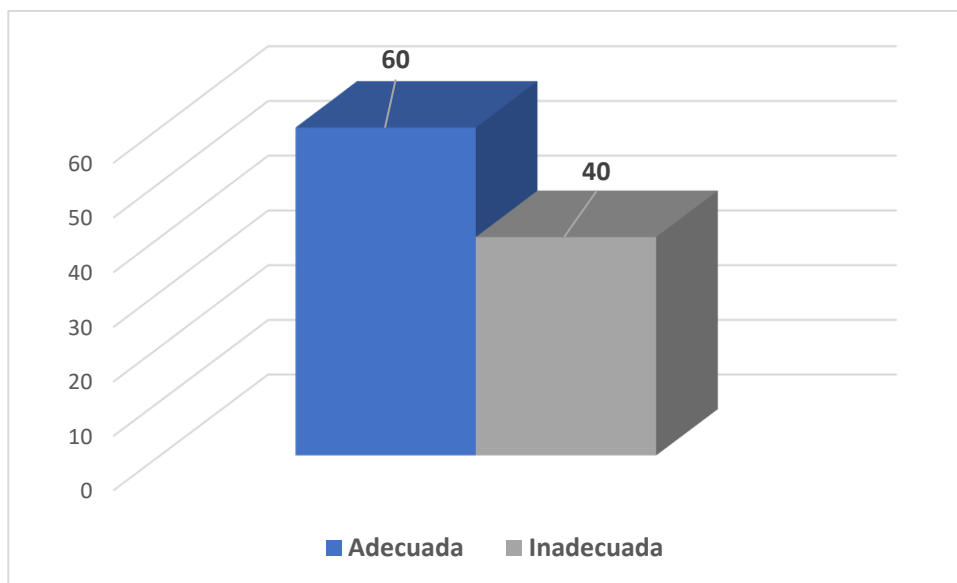
Según la tabla y figura N°1 de las 30 socias encuestadas, el 50% (15) de ellas tienen un conocimiento en el nivel medio, sobre la higiene en la manipulación de los alimentos y 33.33 % (10) conocimiento bajo y solo el 16.67 % (5) conocimiento alto.

Tabla 2. Practica de higiene en la manipulación de alimentos en socias del Comedor Popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023

<b>Practica de higiene</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
<b>Adecuada</b>	18	<b>60.0</b>
<b>Inadecuada</b>	12	<b>40.00</b>
<b>TOTAL</b>	30	<b>100.00</b>

Fuente: Cuestionario aplicado a 30 socias de un comedor popular.2023

Figura 2. Practica de higiene en la manipulación de alimentos en socias del Comedor Popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023



Fuente: tabla 2

**Interpretación:** Del total de las socias sobre la práctica de higiene antes, durante y después de la manipulación de alimentos el 60% (18) de ellas registraron practicas inadecuadas y solo 40% (12) evidenciaron practicas adecuadas en la manipulación de alimentos.

Tabla 3. Relación existente entre el conocimiento y práctica de higiene en la manipulación de alimentos en socias del Comedor Popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023

Conocimiento	Practica					
	Adecuada		No adecuada		Total	
	n	%	n	%	n	%
Alto	5	16.67	0	0	5	16.67
Medio	8	26.66	7	23.33	15	50.00
Bajo	5	16.67	5	16.67	10	33.33
Total	18	60.00	12	40.00	30	100.00

Fuente: Cuestionario aplicado a 30 socias de un comedor popular.2023

### Interpretación

Según la tabla, 3 solo el 16.67% de las socias tienen conocimiento alto sobre la manipulación de alimentos, y en relación a la práctica todas ellas registraron tener prácticas adecuadas. El 50% (15) de socias tiene conocimiento medio, de las cuales el 26.66% (8) registraron prácticas adecuadas y 23.33% (7) inadecuadas. En cuanto al nivel de conocimiento encontramos un 33.33% (10) socias de las cuales 16.67% (9) presentaron prácticas adecuadas e inadecuadas respectivamente.



## Prueba de hipótesis

$h_1$ : El nivel de conocimiento tiene relación directa y significativa con las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023.

$h_0$ : El nivel de conocimiento no tiene relación directa y significativa con las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023

Prueba de Chi Cuadrado – Relación entre el conocimiento y prácticas de higiene en manipulación de alimentos de las socias del comedor popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023

CHI CUADRADO			
Conocimiento	Aceptabilidad		Total
	Adecuada	Inadecuada	
Bueno	10.30	24.35	36.68
Regular	11.75	3.48	14.72
Deficiente	5.38	0.23	5.89
Total	17.28	3.09	<b>57.68</b>

### CHI CUADRADO

Valor límite  $X^2 = 57,68$

valor crítico  $X^2 = 5,82$

Según el estadístico de contraste Chi Cuadrado se obtuvo un valor límite de  $X^2 = 57,68$ , y según la hipótesis realizada se obtuvo un valor crítico de  $X^2 = 5,82$  por lo tanto; el Chi cuadrado calculado es mayor que el valor crítico, por lo tanto se rechaza la hipótesis nula y aceptamos la hipótesis alterna, infiriendo que existe relación entre conocimiento y practica sobre higiene en la manipulación de alimentos.

#### IV. Discusión

El estudio tiene como objetivo general. Determinar la relación entre el conocimiento y practica de higiene en la manipulación de alimentos en socias del Comedor Popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023. Respecto a los resultados sobre el nivel de conocimiento sobre higiene el la manipulación e alimentos la tabla 1 muestra Según la tabla y figura N°1 de las 30 socias encuestadas, el 50% tienen un conocimiento en el nivel medio, sobre la higiene en la manipulación de los alimentos y 33.33 % conocimiento bajo y solo el 16.67 % conocimiento alto, estos resultado coinciden con los de Layme E, (10) en Lima, en el estudio titulado sobre “Conocimientos y Prácticas de higiene en manipulación de alimentos en relación con la carga microbiológica de socias de comedores populares del distrito de Azángaro 2019reporto que 75% de socias no conocen las medidas adecuadas de higiene en el preparado de alimentos. A nivel internacional encontramos similitud de resultados con los de Montesdeoca K, (14) realizó una investigación en Esmeraldas, Ecuador titulada “Condiciones higiénicas y sanitarias en el manejo y expendio de alimentos ambulantes en Esmeraldas, 2019”, donde el 60% de los vendedores tiene un conocimiento regular sobre el tema. Asi mismo encontramos resultados contradictorios con los hallazgos a nivel nacional de Bravo Y. (11) donde el 54% de las socias demostraron un conocimiento bueno, el 34% conocimiento regular.

5 La principal finalidad de la higiene en la manipulación de alimentos es evitar la alteración de los alimentos y, en consecuencia, prevenir la aparición de distintas enfermedades.

Los alimentos son propensos a contaminarse por microorganismos o tóxicos que resultan perjudiciales para la salud, por lo tanto es importe adquirir conocimientos para aumentar el crecimiento social y personal, mejorar la toma de decisiones, disminuye los riesgos, favorecer la creación de ideas responsables, organizadas y dinámicas, para aumentar el aprendizaje, que nos permite comprender que la higiene alimentaria es el conjunto de medidas que se han de seguir para garantizar que el consumo de alimentos sea seguro en todas las fases de la cadena alimentaria, es decir, desde la producción adquisición, conservación, preparación hasta el momento del consumo(21).

La tabla 2 respecto a la práctica de higiene en la preparación de alimentos nos muestra que del total de las socias antes, durante y después de la manipulación de alimentos el 60% registraron practicas inadecuadas y solo 40% evidenciaron practicas adecuadas en la manipulación de alimentos. Resultados similares reporta Layme E, (10 donde el 69% de la población muestran prácticas no saludables en la manipulación de alimentos, resultados diferentes reporta Bravo Y. <sup>1</sup> Conocimientos y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular de Mórrope 2021 8119, <sup>1</sup> respecto a las prácticas de higiene, el 78% de las socias muestran prácticas saludables y solo el 22% muestran prácticas no saludables. A nivel internacional tenemos a Reinoso R, en Ecuador, quien efectuó un estudio titulado: “Medidas higiénicas aplicadas en la manipulación, preparación y expendio de alimentos en los comedores del mercado municipal Reina del Cisne de la ciudad de Zamora 2019, obteniendo como resultados que el 100% de vendedores no practican las medidas adecuadas de higiene en el momento de preparar los alimentos(12)

En general, antes de manipular cualquier tipo de alimento o antes de cocinarlo, hay que cerciorarse previamente de que la superficie de trabajo, los utensilios y herramientas están correctamente limpios y desinfectados, luego la práctica rutinaria consiste en lavarse las manos frecuentemente con agua caliente y jabón y siempre antes de manipular cualquier alimento. <sup>5</sup> Lavar los utensilios de cocina con agua y jabón inmediatamente después de su uso y conservarlos en un lugar adecuado. Mantener limpia y aireada la cocina. Lavar las verduras y frutas antes de su manipulación son algunas de las practicas saludables para evitar la contaminación de los alimentos y evitar enfermedades alimentarias (24)

La tabla 3 respecto a la relación entre conocimiento y practica sobre higiene en la manipulación de alimentos nos muestra solo el 16.67% de las socias tienen conocimiento alto sobre la manipulación de alimentos, El 50% de socias tiene conocimiento medio, de las cuales el 26.66% registraron practicas adecuadas y 23.33% inadecuadas. En cuanto al nivel de conocimiento encontramos un 33.33% socias de las cuales 16.67% presentaron practicas adecuadas e inadecuadas respectivamente.

Según el estadístico de contraste Chi Cuadrado se obtuvo un valor límite de 57,68, y un valor crítico de 5,82 <sup>8</sup> donde el Chi cuadrado calculado es mayor que el valor crítico, por lo tanto, se rechaza la hipótesis nula y aceptamos la hipótesis alterna, infiriendo que existe relación entre conocimiento y practica sobre higiene en la manipulación de alimentos. Resultados similares encontramos con los de Bravo Y. que <sup>1</sup> al aplicar la

relación estadística de Chi cuadrado, muestra un valor límite de  $X^2 = 58,59$  y un valor crítico  $X^2 = 5,99$ , de los cuales se puede apreciar que el valor crítico es mayor que el valor límite, por lo tanto la relación del conocimiento es directa y significativa con las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular de Mórrope. También encontramos similitud con los hallazgos Laime E. (11) que al relacionar las variables conocimiento y prácticas sobre higiene en la manipulación de alimentos y la carga microbiológica encontró que la por lo cual se acepta la hipótesis alterna y se rechaza la nula. Por lo que existe relación entre el conocimiento y prácticas sobre higiene en la manipulación de alimentos y la carga microbiológica presente en las manos de las socias que manipulan alimentos en los Comedores Populares del distrito de Azángaro

Según el MINSA, la higiene alimentaria es fundamental para la salubridad de los alimentos. El personal que prepara alimentos para consumo humano debe saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad, esto incluye una serie de rutinas que deben seguirse para evitar posibles peligros para la salud, de esta manera, la seguridad alimentaria a menudo se superpone con la defensa alimentaria para evitar daños a los consumidores (32).

## V. Conclusiones

1. SE determino que existe relación entre conocimiento y practica de higiene en manipulación de alimentos de las socias del comedor popular Virgen de la Candelaria donde el Chi Cuadrado obtuvo un valor límite de  $X^2 = 57,68$ , y un valor crítico de  $X^2 = 5,82$  por lo tanto rechazamos la hipótesis nula y aceptamos la hipótesis alterna.
2. Respecto al conocimiento de higiene en la manipulación de alimentos se identificó, predominio significativo del nivel medio o regular con un 50.0% y un porcentaje acumulado entre medio y alto de 66.67%.
3. Sobre la práctica de higiene en la manipulación de alimentos se identificó predominio la práctica adecuada con un 60% y practica inadecuada un 40%.

## VI. Recomendaciones

1. A los directivos del Comedor Popular, mejorar las estrategias de capacitación sobre higiene en la manipulación de alimentos a través de alianza con el personal de salud de los centros de salud del área.
2. A las socias del comedor popular se recomienda mejorar o a seguir con las actitudes favorables sobre la higiene en la manipulación de los alimentos, desde la selección, conservación, preparación y consumo, para evitar enfermedades alimentarias, que causan problemas sociales y económicos innecesarios.
3. A la juventud estudiosa y otros investigadores seguir, investigando en temas similares o de intervención que generen impacto en el cambio de conocimiento, actitudes y práctica sobre la higiene, para evitar problemas de salud y la calidad de vida de los usuarios.

#### IV. Referencias Bibliográficas

1. Perú, OPS/OMS. Las consecuencias de la contaminación ambiental: 1,7 millones de defunciones infantiles anuales, según la OMS. [En línea]. Perú; 2017 [Fecha de acceso 09 de septiembre de 2023]. URL disponible en: [https://www.paho.org/per/index.php?option=com\\_content&view=article&id=3692:las-consecuencias-de-la-contaminacion-ambiental-1-7-millones-dedefunciones-infantiles-anuales-segun-la-oms&Itemid=900](https://www.paho.org/per/index.php?option=com_content&view=article&id=3692:las-consecuencias-de-la-contaminacion-ambiental-1-7-millones-dedefunciones-infantiles-anuales-segun-la-oms&Itemid=900).
2. Organización Mundial de la Salud. (2020). Inocuidad de los alimentos. La inocuidad de los alimentos: una prioridad de salud pública.
3. Organización Mundial de la Salud. 10 datos sobre la inocuidad de los alimentos. [Internet] 2016 [Fecha de acceso 09 de septiembre de 2023]. URL disponible en: [https://www.who.int/features/factfiles/food\\_safety/es/](https://www.who.int/features/factfiles/food_safety/es/)
4. 30]. URL disponible en: [https://www.who.int/features/factfiles/food\\_safety/es/](https://www.who.int/features/factfiles/food_safety/es/)
5. FAO (2019) El estado de La Seguridad Alimentaria y la Nutrición en el Mundo. Recuperado de <http://www.fao.org/3/ca5162es/ca5162es.pdf>
6. MIDIS-Programa de complementación alimentaria -PCA-Comedores populares-2020. <https://www.gob.pe/institucion/midis/noticias/304643-midis-el-73-de-los-comedorespopulares-del-ambito-del-programa-de-complementacion-alimentaria-se-ha-reactivadoen-todo-el-pais>
7. MINSA. Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios afines. [Online].; 2018. Acceso 15 de septiembre de 2023. Disponible en: [http://www.munives.gob.pe/WebSite/infor-meta20/NORMA%20SANITARIA%20PARA%20EL%20FUNCIONAMIENTO%20DE%20RESTAURANTES%20Y%20SERVICIOS%20AFINES%20%20RESOLUCION%20MINISTERIAL%20363-2005%20MINSAfunc\\_restaurantes.pdf](http://www.munives.gob.pe/WebSite/infor-meta20/NORMA%20SANITARIA%20PARA%20EL%20FUNCIONAMIENTO%20DE%20RESTAURANTES%20Y%20SERVICIOS%20AFINES%20%20RESOLUCION%20MINISTERIAL%20363-2005%20MINSAfunc_restaurantes.pdf)
8. Laguzzi, M. (Julio, 2015). Programas alimentarios en democracia: revisión de la literatura sobre programas alimentarias nacionales implementados en Argentina en el periodo 1983-2013. Recuperado de [http://www.repositoriojmr.unla.edu.ar/descarga/Tesis/MaEGyPS/Laguzzi\\_M\\_Programa\\_mas\\_2015.pdf](http://www.repositoriojmr.unla.edu.ar/descarga/Tesis/MaEGyPS/Laguzzi_M_Programa_mas_2015.pdf)
9. Espinoza, R. (2017). Gestión del programa de complementación alimentaria, en la sub gerencia de programas alimentarios de la municipalidad metropolitana de lima-2015 (Tesis de Maestría). Recuperado de

[http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/5943/Espinoza\\_GR.pdf?sequence=2&isAllowed=y](http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/5943/Espinoza_GR.pdf?sequence=2&isAllowed=y)

10. 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, 2019. [Online]. Lima; 2019. Acceso 15 de octubre de 2023. Disponible en:  
[http://repositorio.uigv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.11818/1693/TESIS\\_GIULIA\\_NNA%20LEYVA%20CORONADO.pdf?sequence=2&isAllowed=y&fbclid=IwAR3dOidFrVjxylhE8czefC0iyxJNmVJ2NI74CNfjOuaG7\\_GnN5xO6\\_IGOVQ](http://repositorio.uigv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.11818/1693/TESIS_GIULIA_NNA%20LEYVA%20CORONADO.pdf?sequence=2&isAllowed=y&fbclid=IwAR3dOidFrVjxylhE8czefC0iyxJNmVJ2NI74CNfjOuaG7_GnN5xO6_IGOVQ).
11. Layme Cotacallapa E. Conocimientos y prácticas sobre higiene en manipulación de alimentos en relación con la carga microbiológica de socias de comedores populares del distrito de Azángaro 2019. [Online]. Puno; 2019. Acceso 20 de octubre de 2023. Disponible en:  
[http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/3616/Layme\\_Cotacallapa\\_Elisa.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/3616/Layme_Cotacallapa_Elisa.pdf?sequence=1&isAllowed=y).
12. Bravo Y. Conocimientos y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular de Mórrope 2021
13. Reinoso Camacho RM. Medidas higiénicas aplicadas en la preparación, manipulación y expendio de alimentos en los comedores del mercado municipal reina del cisne de la ciudad de Zamora, en el año 2019. [Online]. Loja; 2019. Acceso 15 de octubre de 2023. Disponible en:  
<https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/9156/1/ROSA%20MIRELLA%20REINOSO%20CAMACHO.pdf>.
14. Marínez Areas A, Lampin Chávez KP, Castillo Rojas MI. Conocimiento y prácticas sobre la guía de nutrición e higiene del PINE-MINED de los encargados y/o dueños de los kioscos escolares en escuelas públicas de Managua, octubre-diciembre del 2019. [Online]. Managua; 2019. Acceso 15 de octubre de 2023. Disponible en:  
<https://repositorio.unan.edu.ni/1051/1/22146.pdf>.
15. Montesdeoca Murillo N. 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. [Online]. Esmeraldas; 2019. Acceso 15 de octubre de 2023. Disponible en:  
<https://repositorio.pucese.edu.ec/bitstream/123456789/658/1/MONTESDEOCA%20MURILLO%20KELLY.pdf>.



15. Estigarribia, G., Aguilar, G., Ríos, P., Ortíz, A., Martínez, P. & Ríos-González, C. M. (2019). Conocimientos, actitudes y prácticas sobre buenas prácticas de manufactura de manipuladores de alimentos en Caaguazú, Paraguay. *Rev. salud pública Parag*, 9(2), 22-28.
16. Aristizábal-Hoyos, G. P., Blanco-Borjas, D. M., Sánchez-Ramos, A. & Ostiguín Meléndez, R. M. El modelo de promoción de la salud de Nola Pender. Una reflexión en torno a su comprensión. *Enfermería Univ.* 8, (2018).
17. Herrera, L. Troyo, J. (2011). *Conceptos básicos para la Manipulación de Alimentos*. Alajuela. Costa Rica. Recuperado de [http://www.ina.ac.cr/cursos/manipulacion\\_alimentos/folleto\\_manipulacion\\_2015.pdf](http://www.ina.ac.cr/cursos/manipulacion_alimentos/folleto_manipulacion_2015.pdf).
18. Espinoza, R. (2017). Gestión del programa de complementación alimentaria, en la sub gerencia de programas alimentarios de la municipalidad metropolitana de Lima-2015 (Tesis de Maestría). Recuperado de [http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/5943/Espinoza\\_GR.pdf?sequence=2&isAllowed=y](http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/5943/Espinoza_GR.pdf?sequence=2&isAllowed=y)
19. Abarca R. El proceso del conocimiento: gnoseología o epistemología [Internet]. Arequipa, Perú: Universidad Católica de Santa María; 1991 [citado el 15 de octubre de 2023]. Disponible en <http://www.ucsm.edu.pe/rabarcaf/procon00.htm>
20. Sáez R. El conocimiento científico y el conocimiento mítico asumidos en el método pedagógico. *Revista Complutense de Educación*. 1991;2:277-95. Disponible en: <http://www.ucm.es/BUCM/revistas/edu/11302496/articulos/RCED9191230277A.PDF>
21. Rodríguez, B. Ventajas de adquirir conocimientos y del trabajo colaborativo. 2016. [https://sites.google.com/site/tecniuscuatro]. Recuperado de <https://sites.google.com/site/tecniuscuatro/noticias-master-redes/aprendizajecolaborativo/2o-chat-26-de-abril>
22. Pérez, J, Gardey A. *Práctica - Qué es, características, definición y concepto*. Definición. de. Última actualización el 16 de junio de 2020. Recuperado el 4 de septiembre de 2023
23. López, B. (2017). Pre- elaboración y conservación de alimentos. Primera edición: Editorial libros en red.
24. Leyva 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. Universidad Inca Garcilaso De La Vega, 21 de setiembre del 2017. Disponible en: [http://repositorio.uigv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.11818/1693/ TESIS\\_GIULIA\\_NNA%20LEYVA%20CORONADO.pdf?sequence=2&isAllowed=y](http://repositorio.uigv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.11818/1693/ TESIS_GIULIA_NNA%20LEYVA%20CORONADO.pdf?sequence=2&isAllowed=y)

25. Organización Mundial de la Salud. (2015, 6 de abril). Los alimentos insalubres causan más de 200 enfermedades [paho.org]. Recuperado de [https://www.paho.org/per/index.php?option=com\\_content&view=article&id=2924:los-alimentos-insalubres-causan-mas-200-enfermedades&Itemid=900](https://www.paho.org/per/index.php?option=com_content&view=article&id=2924:los-alimentos-insalubres-causan-mas-200-enfermedades&Itemid=900)
26. FAO (2019) El estado de La Seguridad Alimentaria y la Nutrición en el Mundo. Recuperado de <http://www.fao.org/3/ca5162es/ca5162es.pdf> FAO (2018) Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y El Caribe. Recuperado de <http://www.fao.org/3/CA2127ES/CA2127ES.pdf>
27. Malnutrición. Organización Mundial de la Salud. Junio.2021. <https://www.who.int/es/news-room/factsheets/detail/malnutrition#:~:text=El%20%C3%A9rmino%20%C2%ABmalnutrici%C3%B3n%C2%BB%20se%20refiere,de%20nutrientes%20de%20una%20persona>.
28. Ministerio de Agroindustria. (2016). Guía de rotulado para alimentos envasados. Recuperado de <https://infoalimentos.org.ar/informes/documentos-tecnicos/250-guia-de-rotulado-para-alimentos-ensados-del-ministerio-de-agroindustria>
29. Torres K. Conocimiento Sobre Higiene en la Manipulación de Alimentos en Relación con la Carga Microbiológica en Manos de las Socias que Manipulan Alimentos en los Comedores Populares del Distrito de Juliaca, Puno. 2015. Disponible en:[http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/2194/Torres\\_Pacompi\\_Katia.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/2194/Torres_Pacompi_Katia.pdf?sequence=1&isAllowed=y).
30. Estigmaciones de la OPS sobre la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria [En Internet]. Ginebra. Organización Panamericana de la Salud (OPS). 2015. [Citado 15 Set.2023]. Disponible en: [http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/200047/1/WHO\\_FOS\\_15.02\\_spa.pdf?ua=1](http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/200047/1/WHO_FOS_15.02_spa.pdf?ua=1)
31. Al respecto Maldonado E. Gestión municipal de Comedores Populares en el distrito de Villa el Salvador: una realidad de Seguridad Alimentaria, 2020.Disponible: [https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/76983/Maldonado\\_D\\_EE-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/76983/Maldonado_D_EE-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
32. MINSA. Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios afines. [Online].; 2018. Acceso 15 de octubre de 2023. Disponible en: [http://www.munives.gob.pe/WebSite/informacion/meta20/NORMA%20SANITARIA%20PARA%20EL%20FUNCIONAMIENTO%20DE%20RESTAURANTE%20Y%20SERVICIOS%20AFINES%20%20RESOLUCION%20MINISTERIAL%20363-2005%20MINSAfunc\\_restaurantes.pdf](http://www.munives.gob.pe/WebSite/informacion/meta20/NORMA%20SANITARIA%20PARA%20EL%20FUNCIONAMIENTO%20DE%20RESTAURANTE%20Y%20SERVICIOS%20AFINES%20%20RESOLUCION%20MINISTERIAL%20363-2005%20MINSAfunc_restaurantes.pdf)

33. Quiroz A. Alimentación saludable: definición, principios, objetivos, alimentos recomendados, formulación de acuerdo con los requerimientos. Lima 2019.  
Disponible en: <https://repositorio.une.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14039/5147/MONOGRAFIA%20-%20Alvan%20Quiroz%20Milagros%20Stael%20-%20FAN.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
34. Fernández Collado C, Baptista Lucio P. Metodología de la investigación. Sexta ed. McGRAW-HILL , editor.: Interamericana editores, S.A. DE C.V; 2016
- 35 Canales M, metodología de la investigación social, disponible en: <https://imaginariosyrepresentaciones.files.wordpress.com/2015/08/canales-eron-manuel-metodologias-de-la-investigacion-social.pdf>
36. Bravo Y. Conocimientos y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular de Mórrope 2021
37. Belmont. Principios éticos y normas para el desarrollo de las investigaciones que involucran a seres humanos. [Online].; 2016. Acceso 12 de octubre de 2023. Disponible en: <https://revistas.upch.edu.pe/index.php/RMH/article/view/424/391>.

# ANEXOS

Anexo 1

**MATRIZ DE CONSISTENCIA**

<b>Problema general</b>	<b>Objetivo general</b>	<b>Categoría y subcategorías</b>	<b>Metodología</b>
¿Cuál es el nivel de Conocimiento y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos en socias del Comedor Popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023?	Determinar el nivel de conocimiento y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos en socias del Comedor Popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023	<b>Categoría:</b> Prácticas de higiene  <b>Sub categorías</b> - Prácticas de higiene en la compra de alimentos - Prácticas de higiene en almacenamiento de alimentos. - Prácticas de higiene en la preparación de los alimentos. - Prácticas de higiene en la distribución de los alimentos	<b>Tipo de estudio descriptivo simple</b>  <b>Enfoque:</b> Cuantitativo  <b>Población 35 madres socias activas del comedor popular Virgen de la Candelaria</b>  <b>Técnicas de recolección de datos:</b> la encuesta y la observación directa  <b>Instrumento:</b> cuestionario y ficha de observación.
<b>Problemas específicos</b>	<b>Objetivos específicos</b>		
1.- ¿Cual es nivel de conocimiento de higiene en la manipulación de alimentos en socias del Comedor Popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023?	Identificar el nivel de conocimiento de higiene en la manipulación de alimentos en socias del Comedor Popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023		
2.- Cuales son las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos en socias del Comedor Popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023?	Identificar las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos en socias del Comedor Popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023		

## Anexo 2

### OPERACIONALIZACIÓN DE LA VARIABLE

Variables	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Valores finales	Escala de medición
Conocimiento de higiene en la manipulación de alimentos.	La variable fue medida mediante cuestionario sobre conocimiento de higiene durante el preparado y servido de los alimentos.	Higiene personal.	Cabello recogido.	1,2,3,4,5	Si o No	Nominal
			Lavado de manos.			
			Uso de mandil.			
			Uso de gorra.			
			Uso de joyas			
		Higiene en preparación de alimentos.	Limpieza de alimentos.	6,7,8		
			Equipos limpios			
			Tablas de picar adecuadas			
		Higiene al servir los Alimentos.	Manipulación de dinero.	9,10		
			Utensilios exclusivos.			
Prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.	La variable fue medida mediante cuestionarios sobre prácticas de higiene antes, durante y después del preparado de los alimentos	Higiene antes de la preparación de los alimentos	Asea cocina.	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	Calificación: 1 y 2.	Intervalo
			Asea electrodomésticos			
			Aplica detergentes			
			Medidas de protección.			
			Objetos y alhajas.			
		Higiene durante el preparado de los alimentos	Higiene de manos.	11,12,13,14,15,16,17,18,19,20		
			Protección de alimentos			
			Utiliza agua clorada			
			Separa alimentos			
			Higiene de manos			
			Asea los utensilios			
			Higiene al recibir dinero.			
			Aseo de cocina.			
Higiene después de preparar los alimentos	Desecho de desperdicios.					
	Manteles y servilletas limpios.					

## ANEXO 3

Instrumento: Entrevista Sociodemográfica

### TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN. **Conocimiento y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos en socias del Comedor Popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023**

. Estimada, SEÑORA la presente entrevista tiene la finalidad de ayudar al investigador en la obtención de datos sociodemográficos de Asociación de Comerciante 18 de Setiembre.

1. Indique el sexo al que usted pertenece

- a) Masculino
- b) Femenino

2. Señale en que grupo de edad se encuentra Usted .

- a) 20 – 25 años
- b) 25 – 30 años
- b) 30 a más años

3. Señale su nivel de instrucción :

- a) Ninguno
- b) Primaria
- c) Secundaria
- d) Superior

#### **Higiene Personal**

- a) **Se debe recoger el cabello antes de preparar los alimentos : SI ( ) NO ( )**
- b) **¿Se debe de lavar las manos antes, dy después de manipular alimentos? SI ( ) NO ( )**
- c) **¿Considera necesario el uso de gorra o toca? SI ( ) NO ( )**
- d) **Te retiras las joyas como anillos, pulseta y otros antes de preparar alimentos? SI ( ) NO ( )**

**ENCUESTA DE LAS PRÁCTICAS QUE TIENEN LAS MADRES SOBRE  
HIGIENE EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS EN COMEDOR  
POPULAR**

Estimada madre, pido su colaboración en un proyecto de investigación, para ello mediante el presente instrumento se pretende recopilar información importante, la cual será utilizada con total cautela y anonimato, siendo necesaria la total veracidad de los datos.

Instrucciones: Marque con un aspa (X) todas las alternativas que sean correctas de acuerdo a las preguntas que a continuación se formulan.

**DATOS GENERALES**

Fecha: .....

Hora: .....



CRITERIOS A CALIFICAR		CALIFICACION	
Nº	HIGIENE ANTES DE LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS	1	2
1	Asea el área de cocina.		
2	Asea los recipientes, electrodomésticos y otros utensilios.		
3	Lava y desinfecta todas las superficies y equipos que vaya a usar.		
4	Usa medidas protectoras.		
5	Retira objetos y alhajas de su cuerpo		
6	Realiza la higiene de manos		
7	Protege los alimentos ante agentes contaminantes.		
8	Verifica el estado de los alimentos.		
9	Descongela los alimentos a preparar		
10	Se lava las manos antes de preparar los alimentos.		
	<b>HIGIENE DURANTE LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS</b>		
11	Utiliza agua clorada para el lavado de las verduras y otros.		
12	Separa los alimentos según tipo.		
13	Realiza higiene de manos después de manipular otros alimentos.		
14	Asea los utensilios después de cada uso según tipo de alimento.		
15	Desecha los restos de alimentos sucios del lugar de preparación.		
16	Comprueba la cocción de los alimentos.		
17	Reutiliza el aceite, en frituras.		
18	Utiliza utensilios según el tipo de cocción.		
19	Toma los platos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el asa		
20	Se hurta o rasca la nariz, la boca, el cabello, las orejas están descubiertas, o se toca granitos, heridas, quemaduras o vendajes durante la preparación de alimentos		
	<b>HIGIENE DESPUES DE LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS</b>		
21	Mantiene cubiertas las ollas de los alimentos cocinados.		
22	Evita el contacto con las manos sobre los alimentos.		
23	Higiene de manos después de recibir dinero.		
24	Aseo del área de cocina después de la preparación.		



**Anexo 4**

**CONSENTIMIENTO INFORMADO**

Respetada señora por medio del presente documento le solicito su participación voluntaria en la realización de la tesis titulada: “**Conocimientos y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos, en socias del Comedor Popular Virgen de la Candelaria, Lima 2023**”. La información obtenida será confidencial, de tal manera que su nombre no se hará público por ningún medio. Igualmente usted tendrá conocimiento de la interpretación de los resultados.

En consideración de lo anterior, le agradezco su participación voluntaria (Si desea participar, marque sus datos personales en parte inferior de la hoja y firme en el espacio designado).

(YO).....  
identificada con el documento de identificación número ..... expreso voluntaria y conscientemente mi deseo de participar en la realización de recolección de datos.

En constancia firma

\_\_\_\_\_

## ANEXO 5

### Tablas matrices para confiabilidad alfa de Cronbach

Parte I: Conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos

<b>BASE DE DATOS DE PRUEBA PILOTO DE CONOCIMIENTO DE HIGIENE</b>												
<b>N° SOCIA</b>	HIGIENE PERSONAL					H. PREPARACIÓN			H. SERVIDO		SUMA	
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10		
<b>1</b>	2	2	2	1	2	1	1	1	1	2	15	
<b>2</b>	1	1	2	2	2	1	1	2	2	2	16	
<b>3</b>	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	11	
<b>4</b>	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	
<b>5</b>	1	2	2	1	2	2	2	1	1	2	16	
<b>6</b>	1	1	1	2	2	1	1	2	1	1	13	
<b>7</b>	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	11	
<b>8</b>	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	11	
<b>9</b>	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	18	
<b>10</b>	1	1	1	1	2	1	1	1	2	1	12	
<b>11</b>	1	1	1	1	2	1	2	1	1	1	12	
<b>12</b>	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	12	
<b>13</b>	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	11	
<b>14</b>	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	
<b>15</b>	1	1	2	1	2	1	1	1	1	1	12	
<b>VARIANZAS</b>	0.12	0.12	0.2	0.2	0.1	0.116	0.16	0.16	0.12	0.196		

## ANEXO 6

### Resultados de prueba piloto – Alfa de Cronbach

---

<b>ALFA DE CRONBACH - CONOCIMIENTO DE HIGIENE</b>	
k(número de ítems)	10
Vi(Varianza de cada ítem)	1.51
Vt(Varianza total)	5.56
$\alpha$ (Alfa de Cronbach)	0.81

---

---

<b>ALFA DE CRONBACH - PRÁCTICA DE HIGIENE</b>	
k(número de ítems)	30
Vi(Varianza de cada ítem)	4.24
Vt(Varianza total)	17.87
$\alpha$ (Alfa de Cronbach)	0.79

---

## ● 18% de similitud general

Principales fuentes encontradas en las siguientes bases de datos:

- 18% Base de datos de Internet
- 1% Base de datos de publicaciones

### FUENTES PRINCIPALES

Las fuentes con el mayor número de coincidencias dentro de la entrega. Las fuentes superpuestas no se mostrarán.

1	<b>hdl.handle.net</b> Internet	6%
2	<b>repositorio.usil.edu.pe</b> Internet	3%
3	<b>repositorio.uncp.edu.pe</b> Internet	2%
4	<b>repositorio.ucv.edu.pe</b> Internet	1%
5	<b>coursehero.com</b> Internet	1%
6	<b>docplayer.es</b> Internet	<1%
7	<b>repositorio.barcelo.edu.ar</b> Internet	<1%
8	<b>repositorio.uta.edu.ec</b> Internet	<1%
9	<b>repositorio.unsa.edu.pe</b> Internet	<1%

10	<b>repositorio.unap.edu.pe</b> Internet	<1%
11	<b>repositorio.uroosevelt.edu.pe</b> Internet	<1%
12	<b>doh.wa.gov</b> Internet	<1%
13	<b>cirdjournal.com</b> Internet	<1%
14	<b>core.ac.uk</b> Internet	<1%
15	<b>cdigital.uv.mx</b> Internet	<1%
16	<b>repositorio.uwiener.edu.pe</b> Internet	<1%

## ● Excluir del Reporte de Similitud

- Material bibliográfico
- Material citado
- Bloques de texto excluidos manualmente
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 20 palabras)

---

### BLOQUES DE TEXTO EXCLUIDOS

#### **UNIVERSIDAD PRIVADA DE HUANCAYO "FRANKLIN ROOSEVELT Resolución Del C...**

repositorio.uoosevelt.edu.pe

---

#### **con DNI N**

repositorio.uoosevelt.edu.pe

---

#### **Error! Bookmark not defined.I. INTRODUCCIÓN..... Erro...**

repositorio.uoosevelt.edu.pe

---

#### **Error! Bookmark not defined**

hdl.handle.net

---

#### **Sub categorías- Prácticasdehigiene en lacompradealimentos- Prácticasdehigienee...**

repositorio.une.edu.pe

---

#### **de losalimentos.Higiene**

catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com

---

#### **sobre prácticasde higieneantes, durantey después delpreparado delos alimentosH...**

hdl.handle.net

---

#### **la presente entrevista tiene la finalidad de ayudar al investigador en laobtención d...**

repositorio.urp.edu.pe

---

#### **Se debe recoger el cabello antes de preparar los alimentos : SI**

docplayer.es

---

por medio del presente documento le solicito suparticipación voluntaria en la reali...

hdl.handle.net

---

La información obtenida seráconfidencial, de tal manera que su nombre no

core.ac.uk

---

**ANEXO 5**Tablas matrices para confiabilidad alfa de CronbachParte I: Conocimient...

hdl.handle.net

---

**ANEXO 6**Resultados de prueba piloto - Alfa de CronbachALFA DE CRONBACH - CO...

hdl.handle.net

---

**ALFA DE CRONBACH - PRÁCTICA DE HIGIENE** $k$ (número de ítems) $V_i$ (Varianza de c...

hdl.handle.net

---