

UNIVERSIDAD INCA GARCILASO DE LA VEGA



FACULTAD DE CIENCIAS FARMACÉUTICAS Y BIOQUÍMICA

“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 PARA OPTAR AL TÍTULO PROFESIONAL DE QUÍMICO FARMACÉUTICO Y BIOQUÍMICO

TESISTA:

Giulianna Leyva Coronado

ASESORA:

Dra. Q.F. Maritza Galine Ruiz Sánchez

FECHA DE SUSTENTACIÓN:

21 de Setiembre del 2017

LIMA-PERU

2017

DEDICATORIA

A Dios, por iluminar mi mente y hacer posible la realización de este trabajo, cumplir mis anhelos y la de mí amada familia.

A mis padres y hermanos, por su apoyo, consejos, motivación constante durante mis estudios pre profesionales.

A mi esposo Leonardo, por apoyarme siempre y sobre todo por su paciencia y amor incondicional.

A mi alma mater, la Universidad Inca Garcilaso de la Vega, por la formación académica brindada.

A la Dra. Q. F. Maritza Ruíz, por su apoyo, motivación, paciencia e impulsar el desarrollo de esta tesis.

Giulianna Leyva Coronado

AGRADECIMIENTO

Agradezco profundamente a todas aquellas personas que me apoyaron incondicionalmente en todo momento e hicieron posible la realización del presente estudio; en especial, a mi asesora, la Dra. Q.F. Maritza Ruíz, por las enseñanzas, comprensión y el apoyo brindado a lo largo de todo el período de la investigación y a mi querida tía Adela Coronado, por haberme apoyado en la aplicación de encuestas para este estudio.

Giulianna Leyva Coronado

ÍNDICE GENERAL

Dedicatoria

Agradecimiento

Índice de tablas

Índice de gráficos

Índice de anexos

Resumen

Abstract

Introducción.....	1
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	3
1.1 Descripción de la realidad problemática	3
1.2 Formulación del problema.....	6
1.2.1 Problema general	6
1.2.2 Problemas específicos.....	6
1.3 Objetivos de la investigación.....	7
1.3.2 Objetivo general.....	7
1.3.3 Objetivos específicos	7
1.4 Justificación	8
1.5 Limitaciones de la investigación.....	8
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO.....	9
2.1 Antecedentes de la investigación.....	9
2.1.1 Antecedentes nacionales	9
2.1.2 Antecedentes internacionales	10
2.2 Bases legales y/o teóricas	11
2.2.1 Normas nacionales	11
2.2.2 Normas internacionales	14
2.3 Bases Teóricas	14
2.3.1 Buenas prácticas de higiene alimentaria.....	14
2.3.2 Enfermedades de transmisión alimentaria (ETAs):.....	24
2.3.3 Ate – Huaycán	25

2.3.3.1 Huaycán.....	26
2.3.4 Comedores populares.....	27
2.4 Formulación de la hipótesis	28
2.4.1. Hipótesis general	28
2.4.2 Hipótesis específicas	28
2.5 Definición de términos básicos.....	29
CAPITULO III: METODOLOGÍA.....	31
3.1 Tipo y diseño de investigación	31
3.2 Población y muestra.....	31
3.2.1 Población	31
3.2.2 Muestra.....	31
3.3 Técnicas e instrumentos de recolección de datos:.....	32
3.3.1. Descripción de instrumentos.....	32
3.3.2. Validación de instrumentos.....	34
3.4 Técnicas de procesamiento y análisis de datos	34
CAPITULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	38
4.1 Técnicas de procesamiento, análisis de datos y resultados.....	38
4.2 Discusión de resultados	49
CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	52
5.1 Conclusiones.....	52
5.2 Recomendaciones	53
Referencias bibliográficas.....	54
Anexos.....	59

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N°1: Guía didáctica para personal técnico en manipulación de alimentos.....	15
Tabla N°2: Puntajes de encuesta.....	32
Tabla N°3: Conocimientos reportados en las encuestas expresada en números.....	38
Tabla N°4: Conocimientos reportados en las encuestas expresada en porcentajes.....	39
Tabla N°5: Conocimientos reportados en las encuestas expresada en 100 por ciento por área.....	40
Tabla N°6: Aplicación reportados en las fichas técnicas expresada en números.....	40
Tabla N° 7: Aplicación reportados en las fichas técnicas expresada en porcentajes.....	41
Tabla N°8: Conocimiento y aplicación reportados en lo referente a la adquisición y transporte expresada en porcentajes.....	42
Tabla N° 9: Aplicación reportados en las encuestas expresadas al 100 por ciento por área.....	42
Tabla N° 10: Conocimiento y aplicación reportados en lo referente a la recepción almacenamiento y conservación expresada en porcentajes.....	43
Tabla N°11: Conocimiento y aplicación reportados en lo referente al preparado expresada en porcentajes.....	44
Tabla N°12: Conocimiento y aplicación reportados en lo referente al servido expresada en porcentajes.....	45
Tabla N°13: Resultados totales de conocimientos reportados en las encuestas expresada en porcentajes.....	46
Tabla N°14: Resultados finales de aplicación reportados en las fichas técnicas expresada en porcentajes.....	47
Tabla N°15: Comparación valores totales entre conocimiento y aplicación reportados expresada en porcentajes.....	47
Tabla N°16: Factores que intervienen en la aplicación reportados expresada en porcentajes.....	48

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N°1:	Conocimientos reportados en las encuestas expresada en porcentajes.	39
Gráfico N° 2:	Aplicación reportados en las fichas técnicas expresada en porcentajes.	41
Gráfico N°3:	Conocimiento y aplicación reportados en lo referente a la adquisición y transporte expresada en porcentajes	43
Gráfico N°4:	Conocimiento y aplicación reportados en lo referente a la recepción, almacenamiento y conservación expresada en porcentajes.	44
Gráfico N°5:	Conocimiento y aplicación reportados en lo referente al Preparado expresada en porcentajes.....	45
Gráfico N°6:	Conocimiento y aplicación reportados en lo referente al servido expresada en porcentajes.....	46
Gráfico N°7:	Comparación valores totales entre conocimiento y aplicación reportados expresada en porcentaje.....	48

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Matriz de consistencia.....	60
Anexo 2: Instrumento 1	62
Anexo 3: Instrumento 2	67
Anexo 4: Lista de participantes	68
Anexo 5: Cronograma de visita a los comedores populares	70
Anexo 6: Testimonio fotográfico	72
Figura N°1: Comedor Popular "Andrés Tapia Murillo", ubicado en la parte alta de Huaycán.....	72
Figura N°2: Madres de familia del Comedor Popular "Andrés Tapia Murillo".....	72
Figura N°3: Madre de familia del Comedor Popular "Micuy Huasay".....	73
Figura N°4: En el Comedor Popular "Micuy Huasay" cocinan a leña.....	73
Figura N°5: Madres de familia del Comedor Popular "Virgen de Natividad".....	74
Figura N°6: Madres de familia del Comedor Popular "Virgen de Natividad" cocinando a leña.....	74
Figura N°7: Comedor Popular "4 de Abril".....	75
Figura N°8: Madres del Comedor Popular "4 de Abril", cocinando a leña.....	75
Figura N°9: Madre de familia del Comedor Popular "Del Pueblo Medalla Milagrosa".....	76
Figura N°10: En el Comedor Popular "Del Pueblo Medalla Milagrosa", cocinan a leña.....	76
Figura N°11: Comedor Popular "Jesús y María".....	77
Figura N°12: Madre de familia del Comedor Popular "Jesús y María".....	77
Figura N°13: Comedor Popular "Los seguidores del pilar".....	78

Figura N°14: Madre de familia finalizando la limpieza del comedor Popular "Los seguidores del pilar".....	78
Figura N°15: Comedor popular "Medalla Milagrosa".....	79
Figura N°16: Madres de familia del Comedor Popular "Medalla Milagrosa", terminando de cocinar.....	79
Figura N°17: Comedor Popular "Virgen del Rosario", ubicado en la casa de la presidenta del comedor.....	80
Figura N°18: Presidenta del Comedor Popular "Virgen del Rosario".....	80
Figura N°19: Comedor Popular "Sumac Micuy".....	81
Figura N°20: Madres de familia del Comedor Popular "Sumac Micuy". (La tesista también aparece en la figura).....	81
Figura N°21: Comedor Popular "María Inmaculada".....	82
Figura N°22: Cocina del Comedor Popular "María Inmaculada" (las madres de familia no quisieron ser fotografiadas).....	82
Figura N°23: Madres de familia del Comedor Popular "Villa Jardín" (Ubicado en la parte alta de Huaycán).....	83
Figura N°24: En el Comedor Popular "Villa Jardín" cocinan a leña.....	83
Figura N°25: Comedor Popular "Jesús María".....	84
Figura N°26: Madres de familia del Comedor Popular "Jesús María".....	84
Figura N°27: Comedor Popular "Sagrado Corazón de Jesús", ubicado en la casa de la Presidenta del comedor.....	85
Figura N°28: Presidenta del Comedor Popular "Sagrado Corazón", mostrando las ollas vacías.....	85
Figura N°29: Comedor Popular "Señor de Muruhuay", ubicado en la casa de la Presidenta de dicho comedor.....	86

Figura N°30: Presidenta del Comedor Popular "Señor de Muruhuay".....	86
Figura N°31: Comedor Popular "San Pedro y San Pablo" del Club de Madres de Huaycán.....	87
Figura N°32: Madre de familia del Comedor Popular "San Pedro y San Pablo".....	87
Figura N°33: Comedor Popular "Corazón de Jesús" del Club de Madres de Huaycán, ubicado en la casa de la Presidenta de dicho comedor.....	88
Figura N°34: Presidenta del Comedor Popular "Corazón de Jesús".....	88
Figura N°35: Comedor Popular "Señor de Muruhuay"; ubicado en la casa de la Presidenta de dicho comedor.....	89
Figura N°36: Presidenta del Comedor Popular "Señor de Muruhuay".....	89
Figura N°37: Comedor Popular "Maranatha".....	90
Figura N°38: Madres de familia del Comedor Popular "Maranatha".....	90
Figura N°39: Comedor Popular "Nueva Esperanza".....	91
Figura N°40: Madre de familia del Comedor Popular "Nueva Esperanza".....	91
Figura N°41: Comedor Popular "16 de Diciembre".....	92
Figura N°42: Madres de familia del Comedor Popular "16 de Diciembre".....	92
Figura N°43: Madre de familia del Comedor Popular "Futuro".....	93
Figura N°44: Madre de familia del Comedor Popular "Futuro", empezando a cocinar.....	93
Figura N°45: Comedor Popular "Virgen María Asunción".....	94
Figura N°46: Madres de familia del Comedor Popular "Virgen María Asunción", empezando a cocinar.....	94
Figura N°47: Comedor Popular "Santa María".....	95
Figura N°48: Madre de familia del Comedor Popular "Santa María".....	95

Figura N°49: Comedor Popular "Santa Rosa Misalud".....	96
Figura N°50: Madres de familia del Comedor Popular "Santa Rosa Misalud".....	96
Figura N°51: Comedor Popular "Misalud Virgen de la Asunción".....	97
Figura N°52: Madres de familia del Comedor Popular "Misalud Virgen de la Asunción".....	97
Figura N°53: Comedor Popular "María Parado de Bellido".....	98
Figura N°54: Madre de familia del Comedor Popular "María Parado de Bellido".....	98
Figura N°55: Comedor Popular "Nuevo amanecer".....	99
Figura N°56: Madre de familia del Comedor Popular "Nuevo amanecer".....	99
Figura N°57: Comedor Popular "Estrella de Huaycán".....	100
Figura N°58: Madres de familia cocinando en el Comedor Popular "Estrella de Huaycán".....	100
Figura N°59: Comedor Popular "Nuestra Señora de Guadalupe".....	101
Figura N°60: Madres de familia del Comedor Popular "Nuestra Señora de Guadalupe".....	101
Figura N°61: Comedor Popular "Señor de Maynay", ubicado en la casa de la presidenta.....	102
Figura N°62: Presidenta y madres de familia del Comedor Popular "Señor de Maynay".....	102
Figura N°63: Comedor Popular "Santa Rosa de Lima".....	103
Figura N°64: Madre de familia lavando los utensilios del Comedor Popular "Santa Rosa de Lima".....	103
Figura N°65: Comedor Popular "Santa Rosa del niño".....	104
Figura N°66: Madres de familia del Comedor Popular "Santa Rosa del niño".....	104
Figura N°67: Madre de familia del Comedor Popular "Nuevo horizonte".....	105

Figura N°68: Madre de familia del Comedor Popular "Nuevo Horizonte", sirviendo la comida.....	105
Figura N°69: Madres de familia del Comedor Popular "Corazón de Jesús".....	106
Figura N°70: Alimentos listos para empezar a cocinar del Comedor Popular "Corazón de Jesús".....	106
Figura N°71: Madre de familia del Comedor Popular "Sagrada Familia".....	107
Figura N°72: Madres de familia del Comedor Popular "10 de Mayo".....	107
Anexo N° 7.....	108
Anexo N° 8.....	111
Anexo N° 9.....	112

RESUMEN

La presente investigación se realizó con el objetivo de determinar en qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos es aplicado en los comedores populares del Club de Madres de Huaycán, Lima, 2017. Para obtener información sobre el nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos, se utilizaron dos instrumentos: una encuesta aplicada a 148 madres de familia de los comedores populares del Club de Madres de Huaycán, que constituyen la muestra representativa del estudio, y una ficha técnica que sirvió para verificar la aplicación de las buenas prácticas de higiene, obteniendo como resultado un nivel óptimo de conocimiento de higiene en la adquisición, almacenamiento y transporte, preparación y servido de los alimentos. Las valoraciones cuantitativas porcentuales sobre los niveles alcanzados de cada uno de los factores de estudio (adquisición, transporte, almacenamiento y servido de los alimentos) han sido obtenidos mediante procedimientos y técnicas estadísticas, tales como la media aritmética y la desviación estándar, expresados, entre los límites de 76.86 y el 95.96 por ciento, a diferencia de un 0 por ciento a lo que venían aplicando sobre las buenas prácticas en dichos comedores populares, toda vez que existía carencia de servicios básicos, en dicha zona, en más de un 50 por ciento.

Se pretende que los resultados de este estudio sirvan para reforzar la ejecución de las políticas públicas sobre la alimentación y la salud de las comunidades pobres y el desarrollo humano sostenible.

Palabras clave: comedores populares, Club de Madres, Huaycán, prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.

ABSTRACT

The present investigation was carried out with the objective of determining to what extent the knowledge of good hygiene practices in food handling is applied in the popular soup kitchens of the Huaycán mothers club, Lima, 2017. For information on the level of knowledge of good hygiene practices in food handling, two instruments were used: a survey applied to 148 mothers of the popular soup kitchens of the Huaycán mothers club, which constitute the representative sample of the study, and a technical file served to verify the application of good hygiene practices, resulting in an optimal level of hygiene knowledge in the acquisition, storage and transport, preparation and serving of food. Quantitative quantitative assessments of the achieved levels of each of the study factors (acquisition, transport, storage and serving of food) have been obtained through statistical methods and techniques, such as arithmetic mean and standard deviation, expressed between the limits of 76.86 and 95.96 percent, as opposed to 0 percent to what they were applying on good practices in such popular kitchens, since there was a lack of basic services, in that area, by more than 50 per hundred.

It is intended that the results of this study serve to reinforce the implementation of public policies on food and health in poor communities and sustainable human development.

Keywords: popular kitchens, mothers Club, Huaycán, hygienic practices in food handling.

INTRODUCCIÓN

El presente estudio, cuyo desarrollo y resultados finales se expresan en esta tesis, surgió con la preocupación de preservar la salud pública de una población conformada principalmente por inmigrantes del ande peruano, que al llegar a Lima, ocuparon el kilómetro 16,5 de la Carretera Central, entre las faldas de los cerros Fisgón y Huaycán, en la búsqueda de oportunidades de trabajo. Es una población que enfrenta muchas adversidades y es de difícil acceso por la falta de pistas y, en algunos lugares, hay escasez de agua y desagüe.

Esta población, debido al nivel socio económico bajo cuenta con servicios de comedores populares, como son los comedores del Club de Madres de Huaycán, constituyéndose, por tanto, en la población y muestra de la investigación realizada. En ella, se trató de determinar cuál es el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos, tomando como base un conjunto de factores de estudio tales como la adquisición, el almacenamiento y el transporte, la preparación y el servido de alimentos.

Con el fin de obtener información veraz y objetiva se aplicaron dos instrumentos: una encuesta administrada a 148 madres de dichos comedores populares sobre el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos y una ficha técnica para verificar la aplicación de las buenas prácticas de higiene. Los niveles alcanzados que corresponden a los indicadores alto y óptimo (entre los límites de 76.86 y el 95.96 por ciento) se expresan en valoraciones porcentuales derivados de la aplicación de procedimientos y técnicas estadísticas como la media aritmética y la desviación estándar, comprobándose la aceptación de las hipótesis general y específicas significativamente.

Se concluye, finalmente, que el nivel de conocimiento de higiene en la adquisición, almacenamiento y transporte, preparación y servido de alimentos en dichos comedores populares del Club de Madres de Huaycán fue óptimo, en relación con el nivel 0 por ciento de aplicación de las buenas prácticas de higiene.

La relevancia de este estudio radica en que contiene información suficiente para la determinación y formulación de políticas públicas, en beneficio de la salud de las poblaciones vulnerables de nuestro país.

La tesis consta de cinco capítulos:

El capítulo I, se refiere al planteamiento del problema, donde se describió la realidad del problema y se identificó el problema de estudio; el capítulo II, aborda el marco teórico, específicamente las bases teóricas así como los antecedentes nacionales e internacionales y las bases legales que sustentaron el presente trabajo; el capítulo III, expone la metodología de la investigación, el tipo de investigación, la forma de recolección de datos, la cual se realizó en el distrito de Huaycán, a 37 comedores populares del Club de Madres de Huaycán; el capítulo IV, presenta el análisis y discusión de los resultados obtenidos; y, el capítulo V, contiene las conclusiones de la investigación y las recomendaciones para futuros estudios y políticas públicas.

Finalmente, se alcanza las referencias bibliográficas y los anexos correspondientes.

CAPÍTULO I:

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 Descripción de la realidad problemática

En el año 2006, la Organización Mundial de la Salud (OMS), reportó 102 enfermedades como las más frecuentes, donde los factores ambientales y ocupacionales contribuyeron a la carga de morbilidad en 85 categorías, siendo las enfermedades con mayor carga absoluta atribuible a factores ambientales: la diarrea, las infecciones de las vías respiratorias inferiores, las lesiones accidentales, la malaria, el retraso mental causado por el plomo, entre otros.¹

Sin embargo, en los sistemas de información actuales básicamente se registran como causas de muerte casos de enfermedades transmisibles, siendo las prioritarias las enfermedades infantiles y materno infantiles por lo que el Estado asigna más recursos para programas de salud de estas enfermedades transmisibles.

En la actualidad, los cambios demográficos y nuevos estilos de vida están afectando la salud de los peruanos de manera progresiva e incremental. Con el objetivo de mejorar la eficacia y eficiencia de las decisiones que se tomen en la salud pública en el país es que se realizó el estudio de carga de enfermedad en el Perú, estudio que el año 2008 mostró mayor carga de enfermedad no transmisible (58,5 por ciento), como las enfermedades del aparato digestivo que generan una carga en gasto de salud debido a que duran más, incluso pueden durar toda la vida y sus secuelas se van haciendo más graves conforme avanza la edad, lo que permitió incrementar el financiamiento del Sistema Integrado de Salud (SIS).

En el Perú, durante el año 2014 se informaron y estudiaron un total de 61 brotes de Enfermedades de Transmisión Alimentarias (ETAs) y hasta el III trimestre del 2015 se han notificado 27 brotes de ETAs, 52 por ciento menor

a lo reportado al mismo periodo en el 2014, siendo el departamento de Lima el que reporta el mayor número de brotes de ETAs.

Teniendo en cuenta que la contaminación de los alimentos puede darse en cualquier etapa del proceso del consumo de alimentos y puede deberse a la contaminación ambiental (ejemplo: agua, tierra, aire), los síntomas más comunes de una enfermedad transmitida por los alimentos contaminados son los trastornos gastrointestinales, enfermedades que pueden dar origen a otras enfermedades como las neurológicas, ginecológicas, inmunológicas y de otro tipo; es decir, producir insuficiencia multiorgánica, pudiendo llegar a producir cáncer, por lo que representa una carga considerable de discapacidad, así como de mortalidad.²

La Organización Mundial de la Salud (OMS), reporta una 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 por ciento de las diarreas, motivo por el cual la OMS precisa que las enfermedades de transmisión alimentaria y constituyen un problema de salud pública que va aumentando en el mundo debido a la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos o sustancias químicas³

Por ello, el perfil de manipulador de alimentos que se necesita debe estar altamente capacitado en tan delicado proceso y trabajar con ética con la ausencia de malas prácticas como:

- Mala Higiene por parte del personal manipulador de los ingredientes, insumos, utensilios para la preparación de los alimentos y de los alimentos ya procesados.
- Presencia de plagas, insectos, roedores u otro agente contaminante animal en los espacios de conservación y almacenaje, preparación y distribución de los alimentos.

- Ausencia de criterio de selección de alimentos para su conservación y almacenamiento; esta situación genera como problema de procesamiento que algunos alimentos que se encuentren en proceso de degradación y composición afecten a otros que estén frescos.

El manipulador de alimentos que tiene contacto con los alimentos directo y final para la distribución o entrega, es considerado de “alto riesgo” debido a que generalmente mantienen el último contacto con los alimentos ya preparados y listos para su degustación y disfrute, razón por la cual el manipulador de alimentos debe conocer los métodos correctos de todos los procesos que se deben llevar a cabo para que la preparación del alimento sea saludable y no un riesgo para la salud.

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.

El punto principal es que el manipulador de alimentos pueda reconocer y atender los factores de riesgo generadores de la contaminación de los alimentos. 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.⁴

Es necesario controlar las causas más frecuentes por las 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.

La Asamblea Mundial de la Salud- 2000 insta a la OMS y a sus Estados Miembros a reconocer la inocuidad de los alimentos como un aspecto esencial de la salud pública. Por ello, en el Perú se orienta esfuerzos a una regulación moderna, armonizada con el Codex Alimentarius, buscando autocontrol sanitario en la cadena alimentaria, esfuerzo expresado en la Ley

de inocuidad de los alimentos crea la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria- COMPIAL.

“Considerando que una de las principales organizaciones sociales en el Perú que proporciona alimentación a la población urbana marginal son los comedores populares, como los comedores del Club de Madres donde los manipuladores de los alimentos (madres en su mayoría) tienen contacto directo con ellos durante su adquisición, preparación, almacenamiento, transporte y venta, por lo que juegan un papel importante en cadena epidemiológica de la transmisión de las enfermedades alimentarias” (ETAs).⁵

1.2 Formulación del problema

1.2.1 Problema general

1. ¿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, 2017?

1.2.2 Problemas específicos

1. ¿En qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la adquisición de alimentos es aplicado por los comedores populares del Club de Madres de Huaycán, 2017?
2. ¿En qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el almacenamiento y conservación de alimentos es aplicado en los comedores populares del Club de Madres de Huaycán, 2017?
3. ¿En qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos es aplicado en los comedores populares del Club de Madres de Huaycán, 2017?
4. ¿En qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el servicio es aplicado en los comedores populares del Club de Madres

de Huaycán, 2017?

1.3 Objetivos de la investigación

1.3.1 Objetivo general

1. 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, 2017.

1.3.2 Objetivos específicos

1. Determinar en qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la adquisición de alimentos es aplicado en los comedores populares del Club de Madres de Huaycán, 2017.
2. Determinar en qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el almacenamiento de alimentos es aplicado en los comedores populares del Club de Madres de Huaycán, 2017.
3. Determinar en qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos es aplicado en los comedores populares del Club de Madres de Huaycán, 2017.
4. Determinar en qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el servido de alimentos es aplicado en los comedores populares del Club de Madres de Huaycán, 2017

1.4 Justificación de la investigación

El desarrollo de este estudio es importante porque en estos últimos años el índice de casos de ETAs en nuestro país ha ido en aumento, lo cual se ha manifestado con múltiples casos, siendo los más comunes los de tipo digestivo como los cuadros de diarreas, dolor abdominal y vómitos hasta los más peligrosos como la deshidratación, infecciones generalizadas y hasta la muerte.

Se estima que cada año las enfermedades diarreicas de transmisión alimentaria se cobran la vida de 2,2 millones de personas, en su mayoría niños. La diarrea es el síntoma agudo más frecuente de las enfermedades de transmisión alimentaria. Asimismo, expertos de la OMS consideran que entre 70 y 80 por ciento de las enfermedades diarreicas agudas (EDAs) son producidas por los alimentos y el agua contaminados.

El interés de realizar este estudio es para tomar medidas de prevención ante las posibles alteraciones meteorológicas que aumentarían a las ETAs, multiplicándose lo sucedido en el 2014 en el departamento de Lambayeque, donde más de 200 niños que eran alimentados por el programa social Qaliwarma sufrieron un cuadro de intoxicación por el consumo de pescado.

En este grupo poblacional una vez que identifiquemos si hay conocimiento y práctica de higiene alimentaria nos permitirá conocer si los entes encargados de supervisar y regular los distintos comedores populares en nuestro país lo realizan correctamente.

1.5 Limitaciones de la Investigación

La investigación se realizó en el plazo estimado; se contó con la participación casi en la totalidad de los comedores que pertenecen al Club de Madres, sin embargo, la disponibilidad de tiempo para recorrer durante las primeras horas de la mañana no fue favorable debido a que la gran mayoría de comedores se ubican en las zonas altas de Huaycán con difícil acceso a llegar y solo se encuentran abiertos los locales comunales durante la mañana.

CAPÍTULO II:

MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la investigación

2.1.1 Antecedentes Nacionales

Inocensio M.⁶ (2016) realizó un estudio en “Prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las madres que expenden comida ambulatoria en la localidad de Huánuco” diferenciando grupos etarios y de nivel educativo concluyendo que no existía diferencias entre los diferentes grupos. Mientras que se encontró solo un 50 por ciento de madres que tenían los conocimientos adecuados, por lo que recomendó una mayor educación sanitaria.⁶

Torres K.⁷ (2015) realizó un estudio sobre “Conocimientos 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. 2014” Encontrando que de los 10 comedores populares siete de ellos conoce a cerca de la higiene en la manipulación de alimentos, 3 de ellos no cuentan con conocimientos básicos, y “en relación a la carga microbiológica presente en las manos de las socias se evidencio que el 100 por ciento de los comedores excede los límites permisibles, siendo esto un indicador de alto riesgo para la salud de la población”, existiendo también diferencias significativas entre comedores en relación a la zona. No existiendo una correlación entre el conocimiento y la carga microbiológico explicada por las por otros factores como “condiciones higiénicas sanitarias como la calidad del agua, infraestructura, utensilios, estado de salud de las socias”.⁷

Walde J.⁸ (2013), al realizar el estudio de “Conocimientos y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos que tienen las socias de comedores populares, distrito de Comas, Año 2013” halló que la relación entre conocimiento y práctica es alto en compra, preparación y servido de alimentos, en la manipulación si se encuentra entre saludables y no saludables.⁸

Tarazona E.⁹ (2008), al realizar el estudio “Conocimientos sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las madres de los comedores populares del distrito de los Olivos, año 2007-2008” halló que “el 50 por ciento de las madres que se encargan de la preparación de los almuerzos en los comedores populares, conocen las medidas de higiene durante la manipulación de los alimentos; pero siendo el 50 por ciento de madres las desconocen estas medidas”.⁹

Jara C. et al.¹⁰ (2008) realizó un estudio sobre la “Relación del Nivel de Conocimiento y Práctica de Higiene de las Madres en la Preparación de Alimentos en los Comedores Populares de los Centros Poblados Menores Miguel Grau y Nueva Alianza, Durante el Período de Mayo- agosto, 2008” encontrando que “el nivel de conocimientos es de 68.6 por ciento de las madres se encuentra en una condición regular, el 17 por ciento con un deficiente conocimiento y sólo el 14.3 por ciento con un conocimiento bueno. En cuanto a la práctica, el 48.6 por ciento de las madres tiene una práctica regular; el 28 por ciento expresa una mala práctica, el 11.4 por ciento una práctica deficiente, finalmente el 11.4 por ciento certifica una práctica buena”.¹⁰

2.1.2 Antecedentes Internacionales

Iriarte M. et al. ¹¹(2013) realizó una Investigación “Evaluación del conocimiento sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos del personal de cocina de los hoteles 5 estrellas, Isla de Margarita, Venezuela” Se “evidenció que había una dependencia entre la

clasificación obtenida en el cuestionario y los diferentes tópicos evaluados y que no la había entre la clasificación lograda y su lugar de trabajo. Sólo la Nota Total vs. Nivel de Instrucción presentó una relación positiva media altamente significativa. El principal desconocimiento detectado fue el referido al control de tiempo y temperatura”.¹¹

2.2 Bases legales

2.2.1 Normas Nacionales

Reglamento de la Ley N° 25307 que declara prioritario interés nacional la labor que realizan organizaciones en lo referido al servicio de apoyo alimentario que brindan a las familias de menores recursos. Aprobado por el DECRETO SUPREMO N° 041-2002-PCM

Artículo 1: La presente norma reglamenta la Ley N° 25307, Ley, que declara de prioritario interés nacional la labor que desarrollan las Organizaciones Sociales de Base en lo referido al apoyo alimentario que brindan a las familias de menores recursos.

Artículo 2: De conformidad a lo establecido por la Ley, están comprendidas entre las organizaciones sociales de base las siguientes:

- a) Comedores Populares Autogestionarios;
- b) Clubes de Madres;
- c) Comités de Vaso de Leche; y,
- d) Todas aquellas organizaciones cuya finalidad consista en el desarrollo de actividades de apoyo alimentario a la población de menores recursos.

Artículo 3: Las Organizaciones Sociales de Base (OSB) a que se refiere la Ley, son organizaciones autogestionarias formadas por iniciativa de personas de menores recursos económicos para enfrentar sus problemas alimentarios en la perspectiva de alcanzar un desarrollo humano integral. No persiguen fines políticos partidarios ni pueden ser objeto de manipulación política por las autoridades del Estado.

Artículo 14: El Programa de Apoyo a la Labor Alimentaria constituye el marco programático para la aplicación de la política nacional alimentaria. Entiéndase como parte del Fondo al que alude el Artículo 10 de la Ley N° 25307, las asignaciones presupuestarias destinadas a las entidades ejecutoras de los programas de apoyo alimentario que tienen como beneficiarias a las OSB a que se refiere la Ley. Entre ellas, las que forman parte de:

- a) El Programa Nacional de Asistencia Alimentaria - PRONAA;
- b) Los Gobiernos Locales y Regionales; y,
- c) Otros que puedan crearse en el futuro.

Artículo 15: El Programa de Apoyo a la Labor Alimentaria tiene los siguientes fines:

1. Atender las necesidades de alimentación de la población de menores recursos económicos, mediante el suministro de alimentos a las OSB. El suministro de alimentos lo efectúa el Estado a título de donación y cubre no menos del 65 por ciento del costo de la ración diaria per cápita ofrecida por las OSB a sus beneficiarios.
2. Promover las experiencias de autogeneración de ingresos que contribuyan al fortalecimiento económico de las OSB.
3. Realizar actividades de educación y capacitación en los aspectos de nutrición, salud, modificación de los hábitos alimentarios, crianza de animales, huertos, bio-huertos, protección del medio ambiente, siempre que dichas actividades se realicen por solicitud expresa de las OSB y respetando sus planes de trabajo.

Artículo 24: Las OSB participan en la gestión y fiscalización de los programas de apoyo alimentario a cargo del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria - PRONAA, a través de una representante de cada una de ellas, en calidad de delegadas Ad Honorem, con voz y voto, en los órganos administrativos centrales y desconcentrados encargados.

Artículo 25: Las OSB participan a través de una representante de los clubes de Madres, una de los comedores populares autogestionarios y una de las otras organizaciones beneficiarias, en calidad de veedoras ad honorem, elegidas democráticamente, con voz pero sin voto, en los comités especiales, comités especiales permanentes y las comisiones de adquisiciones del PRONAA, que lleven a cabo los procesos de selección para la adquisición de insumos y productos alimenticios relativos a los programas de apoyo alimentario, en el marco de lo dispuesto por el Texto Único Ordenado de la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 012-2001-PCM; y en los procesos de adquisición directa de productos alimenticios a productores locales, regulados por la Ley N° 27060 y su Reglamento.¹²

Decreto Supremo N° 006-2016-MIDIS, que establece funciones que corresponden al Gobierno Nacional, gobiernos locales y organizaciones que participan en el Programa de Complementación Alimentaria - PCA

Artículo 1: Objeto

La presente norma tiene como objeto establecer las funciones que corresponden al Gobierno Nacional, gobiernos locales y las organizaciones que participen en el Programa de Complementación Alimentaria – PCA.

Artículo 2: Objetivos específicos

A través de la presente norma se buscan los siguientes objetivos específicos:

- a) Garantizar el servicio alimentario a los usuarios del PCA de acuerdo a sus características y las zonas donde viven.
- b) Contribuir a mejorar la atención de los usuarios del PCA.
- c) Promover la generación de oportunidades y/o capacidades de las Organizaciones Sociales de Base para la mejora del servicio y el incremento de sus ingresos autónomos.
- d) Garantizar la adecuada ejecución de los procesos y/o procedimientos para el cumplimiento de los objetivos del PCA.

Artículo 3: Sobre el Programa de Complementación Alimentaria – PCA

3.1. El Programa de Complementación Alimentaria – PCA otorga un

apoyo alimentario a sus usuarios a través de los centros de atención agrupados en un conjunto de modalidades.

3.2. El Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – MIDIS, mediante resolución ministerial, dicta los lineamientos de gestión y medidas necesarias para el cumplimiento de los objetivos del PCA.

Artículo 4: Ámbito y usuarios

4.1. El Programa de Complementación Alimentaria – PCA se ejecuta a nivel nacional, a través de los gobiernos locales a los cuales se les haya transferido el Programa.¹³

2.2.2 Normas Internacionales

Codex Alimentarius: Estos principios generales establecen una base sólida para asegurar la higiene de los alimentos y deberían aplicarse junto con cada código específico de prácticas de higiene, cuando sea apropiado, y con las directrices sobre criterios microbiológicos.

- Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos (CAC/GL 82-2013)
- Principios Generales de Higiene Alimentaria (CAC/RCP 1-1969).¹⁴

2.3 Bases Teóricas

2.3.1 Buenas prácticas de higiene alimentaria usando el ejemplo de la Guía didáctica para personal técnico en manipulación de alimentos, emitida por el Ministerio de Salud del Salvador en el 2012.¹⁵ La cual se basó en las indicaciones de la OMS y se puede observar en la:

Tabla N° 1: Guía didáctica para personal técnico en Manipulación de Alimentos.

<p>2.3.1.1 Adquisición de alimentos- Proveedor: La persona encargada de la compra ha de valorar los establecimientos proveedores, donde la limpieza, el cumplimiento de las normas de higiene, la información de los productos y el orden que le permita determinar la calidad y seguridad en los alimentos compra.</p>
<p>En la limpieza y desinfección del lugar de compra se observará los siguientes aspectos:</p>
<p>○ Buenas condiciones de limpieza e higiene del mercado o la tienda: con pisos, paredes y el mobiliario que esté en contacto con los alimentos (anaqueles, estanterías o vitrinas).</p>
<p>. El orden: ningún alimento o las cajas que lo contienen están en contacto directo con el piso. Los diferentes productos se expondrán separados entre sí: carnes, pollo, pescados, lácteos y otros perecederos, de forma que cada producto conserve sus características peculiares y se evite la asimilación de olores o sabores extraños. Los productos de limpieza deben estar ubicados separados de los productos alimenticios.</p>
<p>○ Alimentos - Características organolépticas</p>
<p>Se debe observar atentamente las características organolépticas (olor, color, aspecto y textura) de los alimentos buscando la mejor frescura y calidad.</p>
<p>a) Características organolépticas de algunos tipos de carne:</p>
<p>✓ Características de la carne de res:</p>
<p>- Presenta la piel de color rojo brillante.</p>

- Textura firme y elástica.
- Olor ligero característico
✓ Características de la carne de pollo:
- Superficie brillante
- Firme al tacto y piel bien adherida al músculo.
- Carne rosada y húmeda
- Olor característico.
✓ Características del pescado fresco:
- Tener un olor agradable propio de la especie.
- Presenta la piel de color vivo y brillante.
- Ojos curvados, pupila negra y brillante.
- Carne firme y elástica.
- Agallas de color vivo, rosadas o rojizas y escamas adheridas. Con excepción de las sardinas, que siendo frescas pierden las escamas con facilidad y presentan manchas rojas en los ojos.
✓ Características de los mariscos:
- Deben estar vivos en los expendios.
- Olor agradable a algas frescas.
- Al ponerlos en agua se abren. Al sacarlos, se mantienen abiertos y si se les da un golpe se cierran poco a poco.
- Si están muertos, al golpearlos suenan a hueco.
En caso de calamar y pulpo: Frescos presentan piel fina y suave y una carne blanda, brillante y elástica.
b) Características organolépticas de frutas y verduras:
Las frutas, verduras y hortalizas frescas deben tener la piel limpia y sana, con el brillo y el color propio de la especie.

2.3.1.2 Transporte: Transportar los alimentos
El tiempo que los alimentos refrigerados y congelados permanecen a altas temperaturas constituye un factor crítico para su conservación.
A mayor temperatura mayor es la posibilidad de que se incremente el número de microorganismos presentes en los alimentos. Los alimentos perecederos se deben transportar en cajas térmicas y con hielo para que no se rompa la cadena de frío. Si el transporte se hace en vehículos automotores, estos deben tener frigoríficos implementados.
Cadena de frío basado en que las temperaturas bajas retrasan la reproducción de los microorganismos y demoran la pérdida de calidad de los alimentos. Las bajas temperaturas de congelación, no destruyen los microorganismos presentes, ni detienen la actividad metabólica de sus componentes, sino que sólo reducen la velocidad de crecimiento de los microorganismos y la descomposición de los alimentos.
Por ello, es necesario el mantenimiento de la cadena del frío y las temperaturas adecuadas de conservación para prolongar su calidad y buen estado sanitario de los alimentos o materias primas.
2.3.1.3 Recepción de alimentos: El responsable de la recepción de las materias primas, ingredientes y productos procesados debe tener capacitación en Higiene de los Alimentos y, contar con Manuales de Calidad de los principales productos alimenticios, a fin de que pueda realizar con facilidad la evaluación sensorial y físico química mediante métodos rápidos, que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los alimentos.
Los establecimientos deben registrar la información correspondiente a los alimentos que ingresan respecto de su procedencia, descripción, composición, características sensoriales, periodo de almacenamiento y condiciones de manejo y

conservación.
También deben llevar un Registro de los Proveedores que los abastecen de alimentos, de tal modo que sea posible efectuar cualquier investigación epidemiológica o de rastreabilidad sobre la procedencia de dichos alimentos. Si la compra es directa, deben seleccionarse los lugares de compra e igualmente proceder al registro respectivo.
2.3.1.4 Almacenamiento y conservación
- Temperatura de conservación
Refrigeración: La técnica de refrigeración se utiliza para mantener los alimentos de alto riesgo, los cuales deben estar a temperatura por debajo de los 5°C, como la mejor medida para evitar la multiplicación de las bacterias.
Congelación: se utiliza para el mantenimiento de los alimentos perecederos a una temperatura de conservación menor de 18°C, condiciones que si bien no matan todos los microorganismos, si reducen su crecimiento.
- Técnicas de conservación
Almacenamiento en seco: Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales. Los envases originales deben estar íntegros y cerrados. Los productos a granel deben conservarse en envases tapados y rotulados.
Almacenamiento en frío: En los equipos de refrigeración, la temperatura debe calcularse según el tamaño y cantidad de alimento almacenado, de tal manera que el alimento tenga una temperatura menor a 5° C al centro de cada pieza.
En caso de conservar alimentos congelados, el establecimiento debe contar con equipos de congelación para que los alimentos

tengan una temperatura de -18° C al centro de cada pieza. Los alimentos que se reciben congelados deben almacenarse congelados.
Los equipos de frío deben estar dotados de termómetros, colocados en un lugar visible y ser calibrados periódicamente. Las temperaturas de estos equipos deben ser registradas diariamente como parte del control.
En el almacenamiento se tendrá en cuenta lo siguiente:
a) Los alimentos de origen animal y vegetal se almacenarán por separado para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores indeseables. Asimismo, se separarán los que cuentan con envoltura o cáscara, de aquellos que se encuentran desprotegidos o fraccionados.
b) Las piezas grandes de res en refrigeración no deben exceder de las 72 horas, mientras que otros tipos de carne, aves y menudencias no deben exceder las 48 horas.
c) Los equipos de refrigeración y congelación deben permitir la circulación de aire frío en forma uniforme.
d) Los alimentos se colocarán separados unos de otros y de las paredes, a fin de que el aire frío permita que los alimentos alcancen una temperatura de seguridad en el centro de los mismos.
e) En el caso de las cámaras, los alimentos se colocarán en anaqueles o tarimas de material higienizable y resistente, guardando una distancia mínima de 0,20 m. respecto del piso y 0,15 m. respecto de las paredes y el techo.
f) Las carnes y menudencias congeladas se dispondrán en bandejas o similares de material higienizable y resistente, colocadas en anaqueles o como bloques, siempre protegidas por un plástico transparente (no de color) de primer uso, para evitar la contaminación y deshidratación.
g) Los alimentos deben almacenarse en lo posible en sus envases originales, debidamente rotulados para su

identificación y manejo del Principio PEPS.
- Sanitización – desinfección - seguridad del almacén
Los almacenes deben mantenerse limpios, secos, ventilados y protegidos contra el ingreso de roedores, animales y personas ajenas al servicio. Los productos químicos tales como detergentes, desinfectantes, pinturas, rodenticidas, insecticidas, combustible, entre otros, deben guardarse en un ambiente separado, seguro y alejado de los alimentos.
El establecimiento no guardará en sus instalaciones materiales y equipos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos u otros que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores.
Rotación de stock en el almacén: En el almacenamiento se tendrá en cuenta la vida útil del producto, se rotularán los empaques con la fecha de ingreso y de salida del producto del almacén con el fin de controlar la aplicación del Principio FIFO Y FEFO (los alimentos que ingresan primero al almacén deben ser también los primeros en salir del almacén).
La distribución de los alimentos en el almacén debe observar lo siguiente:
a) Los alimentos no deben estar en contacto con el piso, se colocarán en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0,20 m. del piso. Se dejará una distancia de 0,50 m. entre hileras y de 0,50 m. de la pared.
b) Los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas se apilarán de manera entrecruzada y hasta una distancia de 0,60 m. del techo. Los sacos apilados tendrán una distancia entre sí de 0,15 m. para la circulación del aire. Antes de abrir cualquiera de estos envases debe verificarse que estén externamente limpios.

2.3.1.5 Preparación de los alimentos
Personal:
Higiene: Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:
a) Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
b) Inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos.
c) Después de toser o estornudar utilizando las manos o pañuelo.
d) Después de rascarse la cabeza ú otra parte del cuerpo.
e) Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
f) Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc.
g) Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y, todas las veces que sea necesario.
Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servido de los alimentos, tales como, evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros.
Vestimenta: Los manipuladores de alimentos (del área de cocina) deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable.
Limpieza de equipos e utensilios en contacto con los alimentos
- Los equipos y utensilios que se empleen deben ser de

material de fácil limpieza y desinfección, que no trasmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores a los alimentos. Deben ser capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.
- Para el lavado y desinfección de la vajilla, cubiertos y vasos se debe tomar las siguientes precauciones:
- Retirar primero los residuos de comidas.
- Utilizar agua potable corriente, caliente o fría y detergente.
- Enjuagarlos con agua potable corriente.
- Después del enjuague se procederá a desinfectar con cualquier producto comercial con registro sanitario para dicho uso o, con un enjuague final por inmersión en agua a un mínimo de temperatura de 80° C por tres minutos.
- La vajilla debe secarse por escurrimiento al medio ambiente de la cocina, colocándola en canastillas o similares. Si se emplearan toallas, secadores o similares, éstos deben ser de uso exclusivo, mantenerse limpios, en buen estado de conservación y en número suficiente de acuerdo a la demanda del servicio.
- El lavado y desinfección por medio de equipos automáticos debe ajustarse a las instrucciones del fabricante, cuidando de usar agua potable en cantidad necesaria. Los equipos deben lavarse al final de la jornada, desarmando las partes removibles.
Todo menaje de cocina, así como las superficies de parrillas, planchas, azafates, bandejas, recipientes de mesas con sistema de agua caliente (baño maría) y otros que hayan estado en contacto con los alimentos, deben limpiarse, lavarse y desinfectarse por lo menos una vez al día.
Temperatura de cocción
- Durante el proceso de cocción se verificará y registrará

regularmente los tiempos y temperaturas alcanzados por los alimentos, de la forma siguiente:
<ul style="list-style-type: none"> - El grado de cocción de grandes trozos y enrollados de carnes y aves debe alcanzar en el centro de la pieza una cocción completa, lo cual se verificará al corte o con un termómetro para alimentos, la temperatura estará por encima de los 80°C.
2.3.1.6 Servido de los alimentos
La vajilla, cubiertos y vasos deben estar limpios, desinfectados y en buen estado de conservación e higiene. Se debe poner atención a su manejo de acuerdo a las siguientes indicaciones: los platos se tomarán por debajo o por los bordes, los vasos por las bases, los cubiertos por sus mangos y las tazas por debajo o por las asas, procurando no tocar con los dedos la superficie que entrará en contacto con los alimentos o la boca de los comensales. En ningún caso los platos o fuentes con las preparaciones se colocarán unos sobre otros.
2.3.1.6 Mantenimiento del comedor:
La limpieza de los establecimientos debe contar con un Programa de Higiene y Saneamiento en el cual se incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección para satisfacer las necesidades del tipo de restaurante o servicio de comidas que se ofrece.
Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies, manteniéndola en suspensión para su fácil eliminación y, tener buenas propiedades de enjuague. Deben ser compatibles con los productos desinfectantes empleados en el Programa de Higiene y Saneamiento y no ser corrosivos.

Fuente: Ministerio de Salud del Salvador en el 2012.¹⁵

2.3.2 Enfermedades de transmisión alimentaria (ETAs):

- **Salmonelosis**, producidas por la bacteria *Salmonella* que no son resistentes en medio ácido, pero sí a deshidratación y congelación, producen dos tipos de síntomas; gastroenteritis y fiebres intestinales (ejemplo tifoidea), los cuales aparecen entre 6 a 72 horas del consumo de alimentos contaminados con heces de animales o de personas que están con la enfermedad y no han realizado un adecuado lavado de manos o aguas contaminadas. Presentándose con cólicos, diarrea, escalofríos, fiebre, náuseas, vómitos y malestar general.
- **Intoxicación por toxina del estafilococo dorado (*aureus*)**: microorganismo y es resistente al calor por lo que los alimentos contaminados deben estar bien cocidos para evitar la enfermedad porque por simple calentamiento no se elimina. Aunque son comunes en cremas, huevos, carnes etc. También los alimentos que requieren una gran manipulación y mantenidos a temperatura ambiente luego de la preparación como la mayonesa. Debido a que la bacteria puede provenir de la nariz, garganta, heridas supuradas o el pelo de personas sanas. La bacteria puede estar en el aire, los equipos y utensilios y la contaminación se daría por contacto directo de las manos del manipulador. Los síntomas aparecen en pocos minutos hasta de 6 horas de consumir el alimento contaminado con la toxina y se manifiesta con náuseas, vómito, cólico y cansancio. No presenta fiebre.
- **Gastroenteritis: por *Clostridium perfringens***, bacteria que produce formas encapsuladas, sobrevive al calentamiento; por lo que frecuentemente se encuentra en preparaciones como salsas, carnes con baja cocción y/o insuficientemente recalentadas; el alimento al ser consumido llega al intestino

donde la bacteria se multiplica y produce esporas y toxina, presentándose síntomas como: Cólico severo, diarrea y náuseas, luego de 8 a 12 hora del consumo de alimentos contaminados.

- **La enfermedad recibe el nombre de Botulismo cuando es** causada por las toxinas que son capaces de paralizar el sistema nervioso y son producidas por la bacteria del botulismo, se presenta de 18 a 36 horas de consumido el alimento contaminado, se manifiesta con problemas gastrointestinales, visión doble, dificultad para hablar y tragar, debilidad progresiva, hasta el coma y muerte por parálisis de músculos respiratorios. El peligro se halla en productos envasados al vacío recordando que cuando se encuentra en medios desfavorable, pasa a encapsularse, es decir en esporas. A pesar de ser resistentes al calor se destruyen por esterilización industrial usados en los enlatados. La bacteria se encuentra en el suelo contaminando a los vegetales, sedimento de ríos y mares, que termina en los intestinos de los animales.¹⁶

2.3.3 Ate – Huaycán

2.3.3.1 Ate

Es el distrito cuya superficie total es de 2 77.72 km y que mediante la Ordenanza N° 035-MDA, establece 6 Zonas de Desarrollo y las 18 Sub-Zonas de Complementación del Distrito de Ate.

La zona 01 del distrito de Ate limita con el Distrito El Agustino y zona 2.

La Zona 02 tiene una superficie de 5.76 kilómetros cuadrados. Limitando por el Norte con el Distrito de Santa Anita, por el Sur con el Distrito de La Molina, por el Oeste con la Zona 01 y por el Este con la Zona 03.

La Zona 03 tiene una superficie de 11.19 kilómetros cuadrados. Limitando por el Norte con el Río Rímac, por el Sur con el Distrito de

La Molina, por el Este con la Zona 04 y por el Oeste con la Zona 02, con el distrito de Santa Anita y el distrito de El Agustino.

La Zona 04 tiene una superficie de 9.65 kilómetros cuadrados. Limitando por el Norte con el Río Rímac, por el Sur con el distrito de La Molina, por el Oeste con la Zona 03 y con el Este con la Zona 05.

La Zona 05 tiene una superficie de 21.27 kilómetros cuadrados. Limitando por el Norte con el Río Rímac, por el Sur con el Distrito de Cieneguilla, por el Oeste con la Zona 04 y por el Este con la Zona 06.

ZONA 06: HORACIO - PARIACHI – HUAYCAN: La Zona 06 tiene una superficie de 25.49 kilómetros cuadrados. Limitando por el Norte con el Río Rímac, por el Sur con el Distrito de Cieneguilla, por el Oeste con la Zona 05 y por el Este con el distrito de Chaclacayo.¹⁷

2.3.3.2 Huaycán: distrito creado el 6 de marzo del 2017, por la Ley N° 30544, donde menciona que está constituida por 27,40 km² de superficie poseyendo que una población de 160,948 habitantes lo que representa actualmente el 25% de la población del distrito de Ate y cuya capital sería el centro poblado de Huaycán que es elevado a ciudad.

En la actualidad al no estar bien delimitadas sus fronteras y no tener alcalde elegido sigue funcionando como parte del distrito de Ate y viene hacer más o menos toda la zona de desarrollo 6 que tiene una superficie de 25.49 kilómetros cuadrados. Limitando por el Norte con el Río Rímac, por el Sur con el Distrito de Cieneguilla, por el Oeste con la Zona 05 y por el Este con el distrito de Chaclacayo. Cuenta con mayor cantidad de viviendas con 30 mil 361 viviendas. Se observa que la cantidad promedio de habitantes (de todas las edades y sexo) es de 4.0 es de decir por cada vivienda en promedio hay 4 habitantes; este promedio es similar en cada una de las zonas del distrito.¹⁷

2.3.4 Comedores Populares

Son organizaciones sociales de base, conformada mayoritariamente por mujeres que brindan a la población más necesitada de la comunidad, un servicio balanceado y a bajo costo, contribuyendo de esta forma a su seguridad alimentaria.¹⁸

Según E. Tarazona sostiene que “Una de las principales organizaciones sociales en el Perú que proporciona alimentación a la población urbana marginal son los comedores populares, los cuales surgen como respuesta a la depresión económica y a las necesidades de las clases populares para cubrir la demanda nutricional de la población, debiendo funcionar como un elemento de apoyo que proporciona una alimentación sana, nutritiva y bajo en costo”.¹⁹

Según Cecilia Blondet y Carmen Montero menciona que el comedor popular, es una organización popular femenina, no tiene paralelo a nivel latinoamericano o mundial creadas por que se agrava la economía del país y disminuyendo el apoyo social.

*“Los comedores son organizaciones de mujeres, amas de casa y vecinas de un barrio popular, que se reúnen para preparar colectivamente raciones alimenticias para su familia y para otros usuarios individuales. El objetivo principal de esta organización es la reducción del costo de la alimentación familiar. Gracias a la acción colectiva, las mujeres pueden acceder a las donaciones (alimentos o subsidios monetarios) y se benefician de la economía de escala que implica la compra masiva de productos y la preparación de comida en gran cantidad”.*²⁰

2.3.4.1 Comedores populares del Club de Madres

“Son organizaciones sociales que agrupan a las madres de determinados sectores del distrito, con la finalidad de realizar actividades productivas o de servicios, por lo general son talleres ocupacionales, o participan en la preparación de desayunos, almuerzos, paseos, entre otros”.²¹

2.3.4.2 Comedores Populares Autogestionarios

Son organizaciones sociales que no dependen de ningún apoyo del Estado y se financian de lo que venden de las raciones y donaciones.

2.4 Formulación de la Hipótesis

2.4.1. Hipótesis General

1. El nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos es mayor al aplicado en los comedores populares del Club de madres de Huaycán, 2017.

2.4.2 Hipótesis Específicas

1. El nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la adquisición de los alimentos es mayor al aplicado en los comedores del Club de madres de Huaycán, 2017.
2. El conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el almacenamiento de alimentos es mayor al aplicado en los comedores del Club de madres de Huaycán, 2017
3. El conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos es mayor al aplicado en los comedores del Club de madres de Huaycán, 2017.
4. El conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el servicio de alimentos es mayor al aplicado en los comedores del Club de madres de Huaycán, 2017.

2.5 Definición de Términos Básicos

1. **Agente contaminante:** Son las bacterias, parásitos o virus que se encuentran en los alimentos y que son capaces de producir una enfermedad.²²
2. **Buenas prácticas de higiene:** Todas las prácticas relativas a las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y aptitud alimentaria en todas las fases de la cadena alimentaria.²³
3. **Club de Madres:** Son organizaciones sociales que agrupan a las madres de determinados sectores del distrito, con la finalidad de realizar actividades productivas o de servicios, por lo general son talleres ocupacionales, o participan en la preparación de desayunos, almuerzos paseos, etc.²⁴
4. **Comedor Popular:** Son organizaciones sociales de base, conformada mayoritariamente por mujeres que brindan a la población más necesitada de la comunidad, un servicio balanceado y a bajo costo, contribuyendo de esta forma a su seguridad alimentaria.²⁴
5. **Conocimiento:** Es un conjunto de información que posee el ser humano, tanto sobre el escenario que lo rodea, como de sí mismo, valiéndose de los sentidos y de la reflexión para obtenerlo; luego lo utiliza como material para divisar las características de los objetos que se encuentran en su entorno, empleando generalmente la observación.²⁵
6. **Contaminación:** Introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.²³
7. **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de éstos.²³
8. **Desinfección:** Reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.²³
9. **ETAs:** Las ETAs se producen por el consumo de alimentos contaminados. Los alimentos se pueden contaminar por microorganismos patógenos (bacterias, parásitos o virus) o por las toxinas producidas por éstos. La gastroenteritis, fiebre tifoidea, hepatitis, cólera, son ejemplos de ETAs.²⁶
10. **Higiene de los alimentos:** Todas las condiciones y medidas necesarias

para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.²³

11. **Idoneidad de los alimentos:** Garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.²³
12. **Inocuidad de los alimentos:** Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.²³
13. **Instalación:** Cualquier edificio o zona en que se manipulan alimentos y sus inmediaciones, que se encuentren bajo el control de una misma dirección.²³
14. **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias no deseables.²³
15. **Manipulador de alimentos:** Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.²³
16. **Preparación de los alimentos:** Manipulación de alimentos destinados al consumo humano mediante procesos como lavar, rebanar, pelar, descascarar, mezclar, cocinar y trocear.²⁷
17. **Superficies en contacto con los alimentos:** Superficies de los equipos y utensilios que pueden estar en contacto con los alimentos.²⁷
18. **Utensilios:** Objetos como ollas, cazuelas, cazos, cucharones, platos, boles, tenedores, cucharas, cuchillos, tablas de cortar o recipientes utilizados para preparar, almacenar, transportar o servir alimentos.²⁷

CAPITULO III: METODOLOGÍA

3.1 Tipo y diseño de Investigación

La investigación realizada es no experimental, de tipo cuantitativo, ya que se usaron datos numéricos y son analizados estadísticamente; es de nivel aplicativo, puesto que los resultados podrán ser aplicados para mejorar las prácticas alimentarias de las socias de los comedores del Club de Madres. El diseño de la investigación es descriptivo, correlacional transversal. Es descriptivo porque describe la realidad; de corte transversal, pues, la información se obtuvo en un determinado tiempo y, es correlacional porque ha permitido establecer la relación significativa entre las variables conocimiento y práctica de la manipulación de alimentos.

3.2 Población y muestra.

3.2.1 Población: 160 madres de familia de 40 comedores populares del Club de Madres de Huaycán.

3.2.2 Muestra: 148 madres de familia 37 comedores populares Club de Madres de Huaycán.

3.3 Técnicas e instrumentos de recolección de datos:

3.3.1. Descripción de instrumentos

- a) **Encuesta:** dirigida a ser aplicada a las madres de familia del Club de Madres de Huaycán.
 - b) **Ficha técnica:** que permitió al investigador anotar los datos del comedor, tipo servicios, SSHH, utensilios usa, como también verificar si tiene mínimamente cocina a gas, refrigerador.
- a. La encuesta que comprendió 4 ítems asociadas a 17 preguntas con alternativas múltiples con un puntaje que oscila desde 0-4puntos, según tabla N°2.

Tabla N° 2: Puntajes de encuesta

ITEMS	MÁXIMO PUNTAJE POR ITEM
I. ADQUISICION DE ALIMENTOS Y TRANSPORTE	32 puntos
II. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO – CONSERVACIÓN	16 puntos
III. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	12 puntos
IV. SERVIDO DE ALIMENTOS	8 puntos
MÁXIMO PUNTAJE	68 puntos

Fuente: elaborado por el propio investigador

- b. La ficha técnica comprendió la parte observacional anotada por el entrevistador de datos que podrían ser motivos por los cuales dificultaría la aplicación de los conocimientos:
- ✓ Tipo de Material: (con techo de igual material o no)
 - ✓ Tipo de abastecimiento de Agua:
 - ✓ Existencia de Luz eléctrica:
 - ✓ Existencia de Refrigeradora:
 - ✓ Tipo de SSHH
 - ✓ Ventanas con cubierta
 - ✓ Tipo de Cocina:
 - ✓ Sistema de Recojo de basura:

- ✓ Tipo de capacitación recibida por las madres
- Y, finalmente, se anotó lo que observó el encuestador sobre la aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos
- El puntaje se consideró entonces de acuerdo a la realidad en que se encuentra los comedores populares del Club Madres de Huaycán.
 1. Solo los comedores que funcionan en las casas de las madres poseen luz eléctrica, sistema de agua y desagüe, con SSHH y el material de construcción es de material noble
 2. Los otros comedores son de esteras o adobe sin luz eléctrica, sin agua desagüe ni SSHH.
 3. El recojo de basura es de uno vez cada 24 horas realizada por la municipalidad.
 4. Ningún comedor cuenta con refrigeradora.
 5. Ningún comedor cuenta con almacén de alimentos por que los alimentos son adquiridos para el mismo día de preparación.
 6. Todas las compras se realizan por la zona porque no tienen transporte propio.
 7. La evaluación de La aplicación en la manipulación de alimentos se considerará los ítems de la encuestas restándole puntaje las faltas propias de las madres.
- Se debe considerar que los la recepción no es registrada
- No se cumplen las técnicas de almacenamiento al no existir almacén
- No se cumple la cadena de frío por no existir refrigeradora y como consecuencia no usan ni geles refrigerantes.
- El Servido es realizado en recipientes que los comensales llevan de sus casas a partir de las 12 pm para recogerlos hasta las 2 pm siendo responsabilidad de las madres la conservación de estos hasta su consumo
- Dándose en la aplicación puntajes diferentes a los de conocimiento y serán los siguientes:
- Los datos obtenidos en la ficha técnica servirían como factores intervinientes en el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene alimentaria.

3.3.2. Validación de instrumentos

La validez del instrumento se realizó mediante juicio de tres expertos (ver anexo N°7).

Sus opiniones permitieron realizar las modificaciones necesarias al instrumento para su aplicación.

3.4 Técnicas de procesamiento y análisis de datos

- a) Para la recolección de datos se realizó el siguiente procedimiento:
- b) Se solicitó permiso a la presidenta de O.B.S de Huaycán distrito de Ate Vitarte, entregándole la carta de presentación y el consentimiento informado (según anexo N° 8).
- c) Se realizaron visitas para aplicar las encuestas según cronograma de actividades consistente en 2 a 3 comedores por día desde el 7 de abril hasta el 28 de abril del 2017 (según anexo N°5).
- d) Se procedió a evaluar las encuestas para seguidamente clasificarlas según el nivel de conocimiento de las madres de familias de acuerdo a la siguiente clasificación:

Adquisición de alimentos con un puntaje máximo de 32, considerándose como:

Óptimo	:	32 a 24
Alto	:	23 a 16
Medio	:	15 a 8
Bajo	:	7 a 0

Recepción, almacenamiento y conservación de alimentos con un puntaje máximo de 16 considerándose:

Óptimo	:	16 a 12
Alto	:	11 a 08
Medio	:	07 a 04
Bajo	:	03 a 0

Preparación de alimentos con un puntaje máximo de 12 considerándose:

Óptimo	:	12 a 09
Alto	:	08 a 06
Medio	:	05 a 03
Bajo	:	02 a 0

Servido de alimentos con un puntaje máximo de 8 considerándose:

Óptimo	:	8 a 6
Alto	:	5 a 4
Medio	:	3 a 2
Bajo	:	1 a 0

- c) Seguidamente, se procedió a evaluar las fichas técnicas para luego clasificarlas según el nivel de aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria de las madres de familias de acuerdo a la siguiente clasificación:

Adquisición de alimentos con un puntaje máximo de 32 (no se consideró cadena de frío en el transporte) considerándose como:

Óptimo	:	32 a 24
Alto	:	23 a 16
Medio	:	15 a 8
Bajo	:	7 a 0

Recepción, almacenamiento y conservación de alimentos con un puntaje máximo de 16 (no se consideró el almacén) considerándose:

Óptimo	:	16 a 12
Alto	:	11 a 08
Medio	:	07 a 04
Bajo	:	03 a 0

Preparación de alimentos con un puntaje máximo de 12 considerándose:

Óptimo	:	12 a 09
Alto	:	08 a 06
Medio	:	05 a 03
Bajo	:	02 a 0

Servido de alimentos con un puntaje máximo de 8 (No se consideró el servido en mesa a comensales) considerándose:

Óptimo : 8 a 6

Alto : 5 a 4

Medio : 3 a 2

Bajo : 1 a 0

- d) Finalmente se procedió a ver las diferencias que existen entre el conocimiento y su aplicación en cada uno de los indicadores
- e) Se tomó en cuenta los factores que impiden cumplir con la aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos para la discusión de resultados.
- f) Se obtuvo promedios, media, desviación estándar, porcentajes.

CAPÍTULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Técnicas de procesamiento, análisis de datos y resultados

- Resultados que se obtuvieron sobre el conocimiento en las buenas prácticas en la manipulación de alimentos en las encuestas están indicadas en las Tablas 3 y 4 y la figura N° 1.

Tabla N° 3: Conocimientos reportados en las encuestas expresada en números

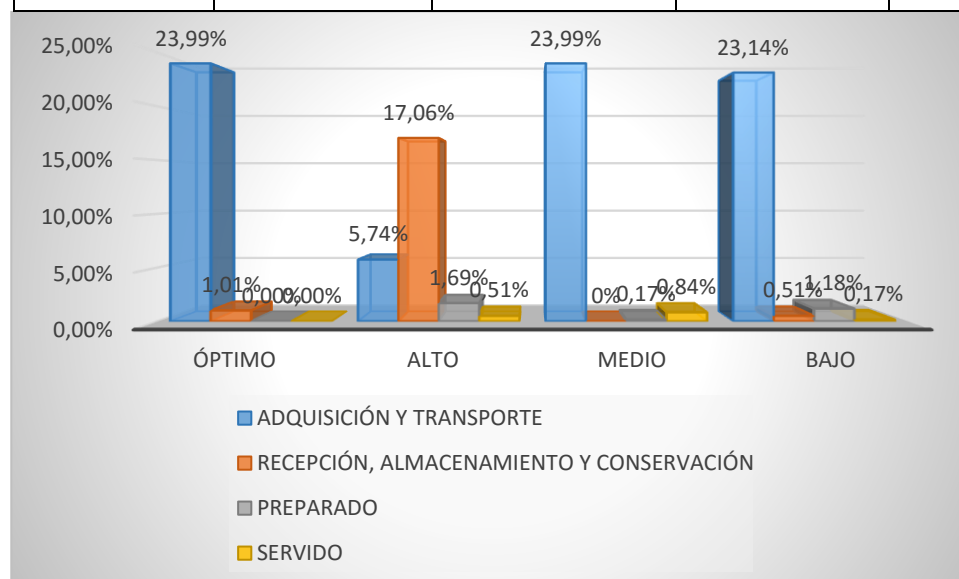
NIVEL	Adquisición y transporte	Recepción almacenamiento y conservación	Preparado	Servido
Óptimo	142	34	142	137
Alto	6	101	0	3
Medio	0	10	1	7
Bajo	0	3	5	1
Total	148	148	148	148

Fuente: elaborado por el propio investigador

Tabla N°4: Conocimientos reportados en las encuestas expresada en porcentajes.

Fuente: elaborado por el propio investigador

NIVEL	Adquisición y transporte	Recepción almacenamiento y conservación	Preparado	Servido
Óptimo	23.99%	5.74%	23.99%	23.14%
Alto	1.01%	17.06%	0%	0.51%
Medio	0%	1.69%	0.17%	1.18%
Bajo	0	0.51%	0.84%	0.17%
Total	25%	25%	25%	25%



Fuente: elaborado por el propio investigador

Gráfico N°1: Conocimientos reportados en las encuestas expresada en porcentajes.

Tabla N°5: Conocimientos reportados en las encuestas expresada al 100 por ciento por área.

NIVEL	Adquisición y transporte	Recepción almacenamiento y conservación	Preparado	Servido
Óptimo	95.96%	22.96%	95.96%	92.56%
Alto	4.04%	68.24%	0%	2.04%
Medio	0%	6.76%	0.68%	4.72%
Bajo	0	2.04%	3.36%	0.68%
Total	100%	100%	100%	100%

Fuente: elaborada por el propio investigador

- Resultados que se obtuvieron sobre la aplicación en las buenas prácticas en la manipulación de alimentos en las fichas técnica están indicadas en las Tablas N°6 y N°7 y las figura N° 2.

Tabla N°6: Aplicación reportados en las fichas técnicas expresada en números

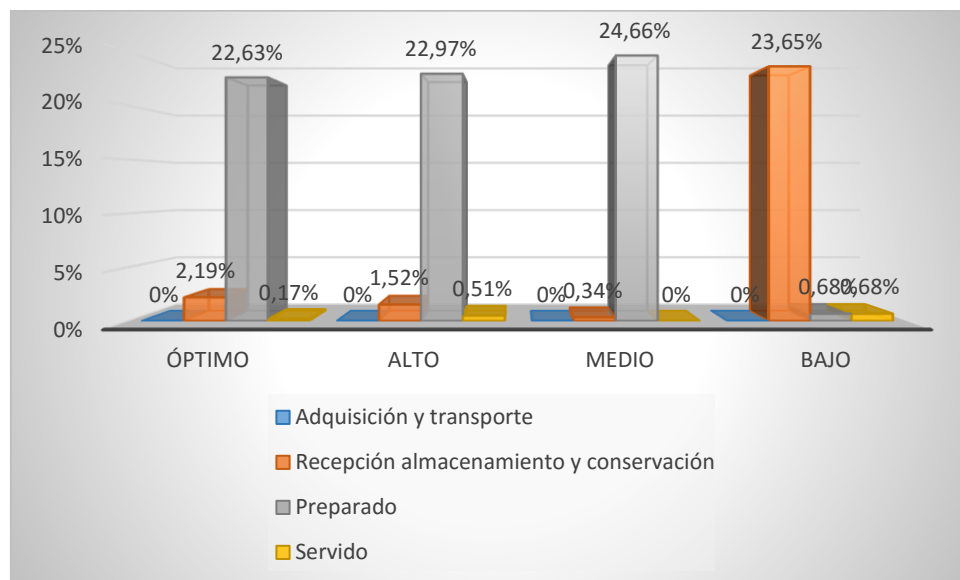
NIVEL	Adquisición y transporte	Recepción almacenamiento y conservación	Preparado	Servido
Óptimo	0	0	0	0
Alto	13	9	2	140
Medio	134	136	146	4
Bajo	1	3	0	4
Total	148	148	148	148

Fuente: elaborado por el propio investigador

Tabla N° 7: Aplicación reportados en las fichas técnicas expresada en porcentajes

NIVEL	Adquisición y transporte	Recepción almacenamiento y conservación	Preparado	Servido
Óptimo	0%	0%	0%	0%
Alto	2.19%	1.52%	0.34%	23.65%
Medio	22.63%	22.97%	24.66%	0.68%
Bajo	0.17%	0.51%	0%	0.68%
Total	25%	25%	25%	25%

Fuente: elaborado por el propio investigador



Fuente: elaborado por el propio investigador

Gráfico N° 2: Aplicación reportados en las fichas técnicas expresada en porcentajes.

- Resultados que se obtuvieron sobre conocimiento y aplicación reportados en lo referente a la adquisición y transporte expresada en porcentajes están indicadas en la tabla N° 8 y figura 3.

Tabla N°8: Aplicación reportados en las encuestas expresada al 100 por ciento por área.

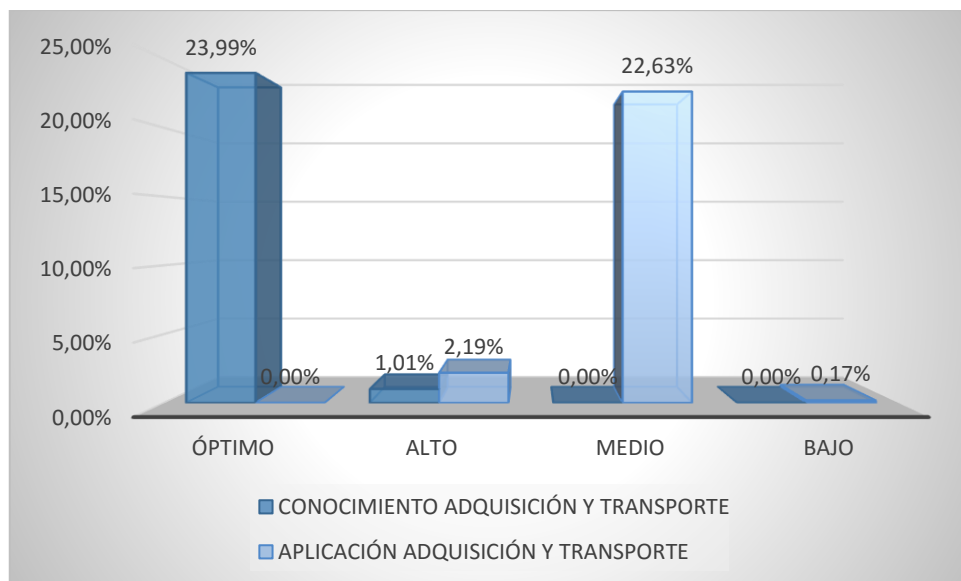
NIVEL	Adquisición y transporte	Recepción almacenamiento y conservación	Preparado	Servido
Óptimo	0%	0%	0%	0%
Alto	8.78%	0.68%	1.35%	94.60%
Medio	90.54%	91.89%	98.64%	2.70%
Bajo	0.68%	2.03%	0%	2.70%
Total	100%	100%	100%	100%

Fuente: elaborado por el propio investigador

Tabla N°9: Conocimiento y aplicación reportados en lo referente a la adquisición y transporte expresada en porcentajes

NIVEL	Conocimiento Adquisición y transporte	Aplicación Adquisición y transporte
Óptimo	23.99%	0%
Alto	1.01%	2.19%
Medio	0%	22.63%
Bajo	0%	0.17%
Total	25%	25%

Fuente: elaborado por el propio investigador



Fuente: Elaborado por el propio investigador

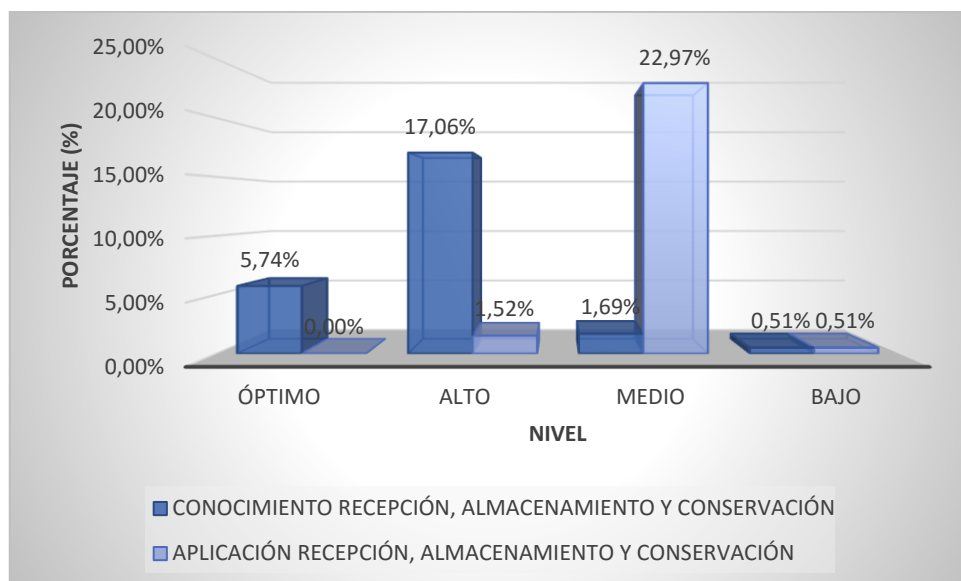
Gráfico N°3: Conocimiento y aplicación reportados en lo referente a la adquisición y transporte expresada en porcentajes

- Resultados que se obtuvieron sobre Conocimiento y Aplicación reportados en lo referente a la recepción almacenamiento y conservación expresada en porcentajes están indicadas en las tabla N° 10 y figura N°4.

Tabla N° 10: Conocimiento y aplicación reportados en lo referente a la recepción, almacenamiento y conservación expresada en porcentajes

NIVEL	Conocimiento Recepción almacenamiento y conservación	Aplicación Recepción almacenamiento y conservación
Óptimo	5.74%	0%
Alto	17.06%	1.52%
Medio	1.69%	22.97%
Bajo	0.51%	0.51%
Total	25%	25%

Fuente: elaborado por el propio investigador



Fuente: elaborado por el propio investigador

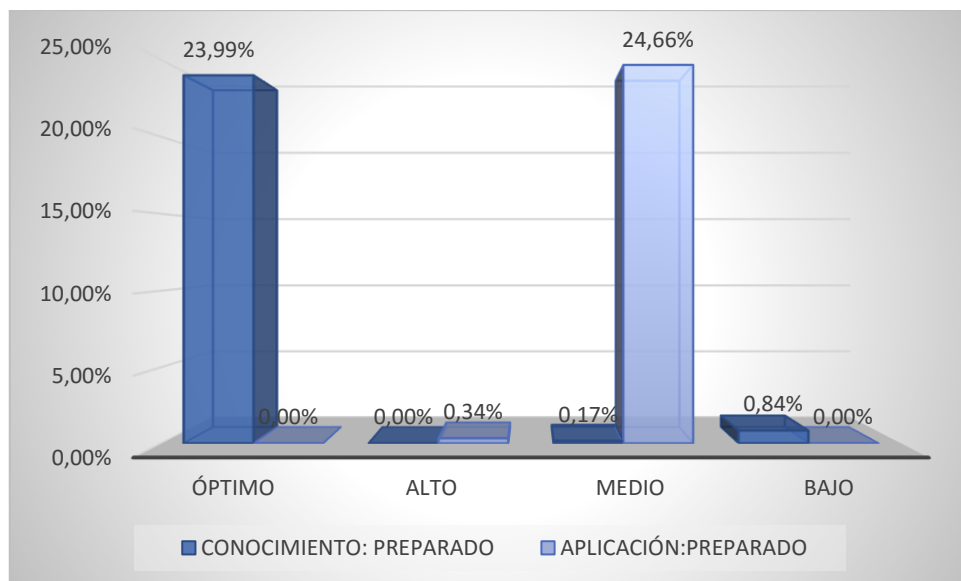
Gráfico N°4: Conocimiento y aplicación reportados en lo referente a la recepción almacenamiento y conservación expresada en porcentajes.

- Resultados que se obtuvieron sobre conocimiento y aplicación reportados en lo referente al Preparado expresada en porcentajes están indicadas en las tabla N° 11 y figura N°5.

Tabla N°11: Conocimiento y aplicación reportados en lo referente al preparado expresada en porcentajes

NIVEL	Conocimiento Preparado	Aplicación Preparado
Óptimo	23.99%	0%
Alto	0%	0.34%
Medio	0.17%	24.66%
Bajo	0.84%	0.0%
Total	25%	25%

Fuente: elaborado por el propio investigador



Fuente: elaborado por el propio investigador

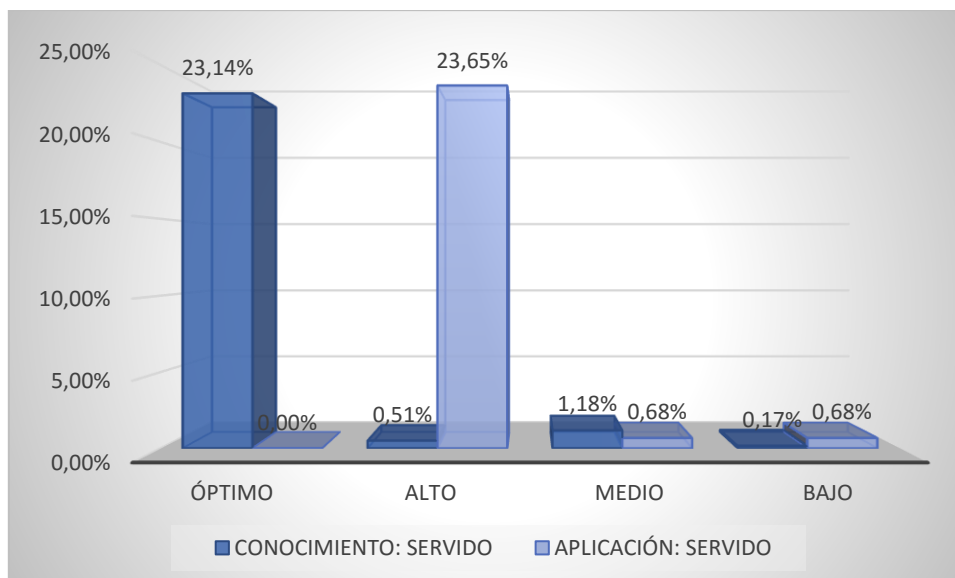
Gráfico N°5: Conocimiento y aplicación reportados en lo referente al preparado expresada en porcentajes.

- Resultados que se obtuvieron sobre conocimiento y aplicación reportados en lo referente al Servido expresada en porcentajes están indicadas en la tabla N°12 y figura 6.

Tabla N°12: Conocimiento y aplicación reportados en lo referente al servido expresada en porcentajes

NIVEL	Conocimiento Servido	Aplicación Servido
Óptimo	23.14%	0%
Alto	0.51%	23.65%
Medio	1.18%	0.68%
Bajo	0.17%	0.68%
Total	25%	25%

Fuente: elaborado por el propio investigador



Fuente: elaborado por el propio investigador

Gráfico N°6: Conocimiento y aplicación reportados en lo referente al servido expresada en porcentajes.

- Los resultados que están representados en las tablas N° 13 y 14 nos permiten comparar los resultados obtenidos expresados en la tabla N° 15 y figura N° 7.

Tabla N°13: Resultados totales de conocimientos reportados en las

NIVEL	Adquisición y transporte	Recepción almacenamiento y conservación	Preparado	Servido	Total
Óptimo	23.99%	5.74%	23.99%	23.14%	76.86%
Alto	1.01%	17.06%	0%	0.51%	18.58%
Medio	0%	1.69%	0.17%	1.18%	3.04%
Bajo	0%	0.51%	0.84%	0.17%	1.52%
Total	25%	25%	25%	25%	100%

encuestas expresada en porcentajes

Fuente: elaborado por el propio investigador

Tabla N°14: Resultados finales de aplicación reportados en las fichas técnicas expresada en porcentajes

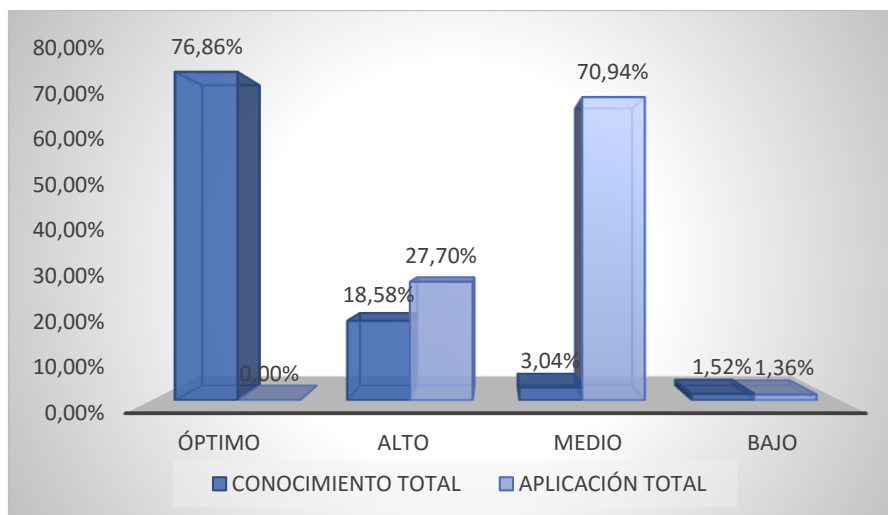
NIVEL	Adquisición y transporte	Recepción almacenamiento y conservación	Preparado	Servido	Total
Óptimo	0%	0%	0%	0%	0%
Alto	2.19%	1.52%	0.34%	23.65%	27.70%
Medio	22.63%	22.97%	24.66%	0.68%	70.94%
Bajo	0.17%	0.51%	0%	0.68%	1.36%
Total	25%	25%	25%	25%	100%

Fuente: elaborado por el propio investigador

Tabla N°15: Comparación valores totales entre conocimiento y aplicación reportados expresada en porcentajes

NIVEL	Conocimiento total	Aplicación total
Óptimo	76.86%	0%
Alto	18.58%	27.70%
Medio	3.04%	70.94%
Bajo	1.52%	1.36%
Total	100%	100%

Fuente: elaborado por el propio investigador



Fuente: elaborado por el propio investigador

Gráfico N°7: Comparación valores totales entre conocimiento y aplicación reportados expresada en porcentajes.

- Los resultados que se obtuvieron se puede observar que de los comedores que no poseen agua potable 45.9 por ciento se puede observar que 32.4 por ciento lo hacen en sus casas y es el número que reporta tener refrigeradora porque las tienen en sus casa, porque ningún comedor posee local para el comedor. Ver Tabla N°16.

-

Tabla N°16: factores que intervienen en las aplicaciones reportadas expresadas en porcentajes

Datos obtenidos en ficha técnica	SI	NO
Poseen agua potable	54.1%	45.9%
Poseen SSHH.	40.6%	59.4%
Poseen luz eléctrica	35.2%	64.8%
Poseen refrigeradora	32.5%	67.5%
cocinan en la casa de la madre	32.4%	67.6%
Cocinan a Leña	21.6%	78.4%

Fuente: elaborado por el propio investigador

4.2 Discusión de resultados

- Se observó que el nivel de conocimiento en la adquisición de alimentos y transporte de estos en los comedores del Club de Madres fue óptimo en un 95.96 por ciento (que representa el 23.99 por ciento en relación al total de la manipulación de alimentos) a diferencia de 0 por ciento en su aplicación, lo que demuestra que las madres del club de madres han sido capacitadas correctamente. Con relación a la aplicación de sus conocimientos se les hizo difícil debido a que no era posible movilizarse en un transporte seguro para adquirir diariamente los productos; por otro lado no podían mantener la cadena de frío por no tener tapers aislantes de calor y menos aún geles refrigerantes como lo indica el manual de buenas prácticas de manipulación, según (La Guía didáctica para personal técnico)¹³; por ello, el nivel de aplicación en esta etapa es media con un 90.52 por ciento (22.63 por ciento del total)resultados similares a los reportados por Walde J. en los comedores populares del distrito de Comas en el 2013.²⁸
- En el caso del nivel de conocimiento en la recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos previa a su preparación fue de nivel alta en un 68.24 por ciento (es decir 17.06 por ciento del total de manipulación de alimentos) a diferencia de 4.04 por ciento (1.01por ciento del total) en su aplicación explicable en el hecho de que los comedores no poseen un área de almacenamiento por el tamaño del comedor debiendo usar el área del preparado de alimentos donde son colocados los alimentos cuando se adquieren los alimentos. Por ello los resultados de aplicación más altas fueron de nivel medio 91.28 por ciento (22.97 por ciento del total). Similares a los resultados obtenidos por Jara C. y colaboradores en los comedores populares de los Centros Poblados Menores Miguel Grau y Nueva Alianza²⁹ y Walde J.²⁸ explicados también por tener una realidad más precaria.

- En el caso del nivel de conocimiento en el preparado de los alimentos fue óptimo en un 95.96 por ciento (es decir 23.99 por ciento del total) a diferencia de su aplicación que es 0 por ciento y explicado de que el aseo personal y el uso de usar la ropa adecuada y utensilios no deteriorados entre otros se vuelve difícil por los bajos recursos económicos, por lo que se obtuvo un nivel de aplicación medio de 91.88 por ciento (22.97 por ciento del total) como lo reporta también Tarazona como las malas condiciones higiénicas sanitarias como la calidad del agua, infraestructura, utensilios.³⁰
- Finalmente, en el caso del conocimiento en el servido de los alimentos, fue óptimo en un 92.56 por ciento (23.14 por ciento del total) a diferencia a un 0 por ciento de su aplicación, explicado en el hecho de que las madres del club de madres sirven los alimentos a sus comensales en táper que los consumidores llevan a las 12 am, para recoger sus alimentos hasta 2 horas después del servido según lo acordado por el comedor. Hecho que responsabiliza al comensal del aseo de dichos táper. Sin embargo aunque se elimine el gasto del agua en dicho aseo; se vuelve difícil el lavado de manos para el servido por la falta de agua potable en muchos de los comedores, por ello es que el nivel de aplicación del servido es alto en un 94.52 por ciento (23.65 por ciento del total). En los trabajos de Tarazona³⁰ y Walde²⁸ también se menciona un alto conocimiento de servido pero se debe destacar que no cumple con la misma realidad por ello en la práctica se observa la menor diferencia en esta área.
- Los resultados obtenidos son reflejo de la realidad socio económico de los comedores populares. El tener que trabajar: sin agua potable en un 45.9 por ciento, sin SSHH en un 68.4 por ciento, sin energía eléctrica en un 59.4 por ciento; sin refrigeradoras un 100 por ciento, obligando en búsqueda de solución. Lo que explica la diferencia que existe entre el conocimiento y la práctica de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos a diferencia de los resultados dado por Tarazona³⁰, Walde²⁸ y Jara²⁹. En el estudio realizado por Torres³¹ en cambio menciona estos inconvenientes pero reportan mala práctica a diferencia del presente trabajo.

- Otro reflejo del nivel socio económico propio de estos comedores populares se ven expresados en un 21.6 por ciento de madres que por su idiosincrasia y rompiendo las normas cocinan a leña a pesar de que la municipalidad les entrega cocina a gas a cada comedor. Entendible por el tiempo que dedican estas madres. No considerando el nivel educativo ni la edad de las madres debido a que en el estudio de Tarazona³⁰ no halla diferencia entre grupo atareo ni educacional.

CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. El conocimiento de higiene en el servicio 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 servicio dejan sus tápers para que sean llenados y recogidos en un máximo de 2 horas, garantizando la calidad del alimento.

6.2 Recomendaciones

1. Se recomienda que la Municipalidad, así como al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social proporcionen mayor apoyo a los comedores populares del club de madres de Huaycán para que puedan aplicar correctamente las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos y los entes reguladores de los Club de Madres de Huaycán debe supervisar constantemente el abastecimiento de uniformes y utensilios de cocina de los comedores populares y la rotación de los mismos.
2. La Municipalidad debe incentivar por medio de campañas a la renovación del carnet sanitario y a aplicar los conocimientos de las buenas prácticas de manipulación de los alimentos de las madres de familia que manipulan los alimentos en los comedores populares del Club de Madres de Huaycán.
3. Para mejorar las prácticas de manipulación alimentaria en las socias de los comedores populares del Club de Madres de Huaycán se recomienda mejorar los hábitos de higiene personal antes y después de manipular alimentos.
4. Se debe exigir que la municipalidad en coordinación con el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social se preocupe para implementarles los servicios de agua potable y luz eléctrica.
5. Finalmente, la municipalidad como ente regulador realizar controles continuos a los comedores populares para garantizar que se cumplan todas las normas de buenas prácticas de manipulación de alimentos en los comedores populares del Club de Madres de Huaycán.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Estigmaciones de la OMS sobre la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria [En Internet]. Ginebra. Organización Mundial de la Salud (OMS). 2015. [Citado 15 Nov 2016]. Disponible en: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/200047/1/WHO_FOS_15.02_spa.pdf?ua=1
2. El Sistema de Salud del Perú: situación actual y estrategia para orientar la extensión de la cobertura contributiva [En Internet]. Perú. Ministerio de Salud. 2013. [Citado 20 Nov 2016]. Disponible en: <http://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/2401.pdf>
3. Enfermedades Transmitidas por Alimentos, una importante causa de morbilidad en nuestro País [En Internet]. Lima. Dirección General de Epidemiología, Red Nacional de Epidemiología. c2012. [Citado 20 Nov 2016]. Disponible en: <http://www.dge.gob.pe/boletines/2012/50.pdf>
4. Carnet de Manipulador [En Internet]. España. [Actualizada el 10 de Noviembre del 2016; [Citado 25 Nov 2016]. Disponible en: <https://www.carnetdemanipulador.es/>
5. Tarazona Moreno E. L. Conocimientos sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las madres de los comedores populares del distrito de los Olivos. [Tesis de Licenciatura en Internet]. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos; 2008. p6 [Citado 27 Nov 2016]. Disponible en: http://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/cybertesis/493/1/Tarazona_me.pdf
6. Inocensio M. Prácticas de Higiene en la manipulación de alimentos de las personas que expendan comida ambulatoria en la localidad de Huánuco. [Tesis de Licenciatura en Internet]. Huánuco: Universidad de Huánuco; 2016. [Citado 27 Nov 2016]. Disponible en: <http://repositorio.udh.edu.pe/123456789/114>
7. Torres K. Conocimientos 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. [Tesis de Licenciatura en Internet]. Puno: Universidad Nacional del Altiplano; 2015. [Citado 27 Nov 2016]. Disponible en:

<http://repositorio.unap.edu.pe/handle/UNAP/2193>

8. Walde J. Conocimiento y prácticas sobre Higiene en la manipulación de alimentos que tienen las socias de comedores populares, Distrito de Comas. [Tesis de Licenciatura en Internet]. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 2014. [Citado 27 Nov 2016]. Disponible en: <http://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/cybertesis/493>
9. Tarazona E. Conocimientos sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las madres de los comedores populares del distrito de los Olivos. [Tesis de Licenciatura en Internet]. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos; 2008. p6 [Citado 27 Nov 2016]. Disponible en: http://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/cybertesis/493/1/Tarazona_me.pdf
10. Jara E, Huamán E. Relación del Nivel de Conocimiento y Práctica de Higiene de las Madres en la Preparación de Alimentos en los Comedores Populares de los Centros Poblados Menores Miguel Grau y Nueva Alianza. [En Internet]. Revista Científica Ciencias de la Salud, 2009, 2 (2): 34-39. Disponible en: http://revistascientificas.upeu.edu.pe/index.php/rc_salud/article/view/137
11. Iriarte M. et al. Evaluación del conocimiento sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos del personal de cocina de los hoteles 5 estrellas, Isla Margarita. [En Internet]. Revista del Instituto Nacional de Higiene Rafael Rangel, 2003, 34 (1): 17-22. Disponible en: https://www.tib.eu/en/search/id/doaj%3Asha_sid~147d28b68d19a246223052283edf6f1d3c6adcde/EVALUACI%C3%93N-DEL-CONOCIMIENTO-SOBRE-BUENAS-PR%C3%81CTICAS/
12. Reglamento de la ley N° 25307 que declara prioritario interés nacional la labor que realizan organizaciones en lo referido al servicio de apoyo alimentario que brindan a las familias de menores recursos. Ley N°25307/2002. Boletín Oficial del Estado Diario El Peruano, n° 223649, (26-05-2002). Disponible en: http://busquedas.elperuano.com.pe/download/full/BiRA_6_tK3G92j5BgwRih
13. Decreto Supremo que establece funciones que corresponden al Gobierno

Nacional, Gobiernos Locales y organizaciones que participan en el Programa de Complementación Alimentaria – PCA. DECRETO SUPREMO Nº 006-2016-MIDIS. 2016. Boletín Oficial del Estado Diario El Peruano. N°592024, (06-07-2016). Disponible en: <http://busquedas.elperuano.com.pe/download/url/decreto-supremo-que-establece-funciones-que-corresponden-al-decreto-supremo-n-006-2016-midis-1400749-2>

14. Textos Básicos sobre higiene de los alimentos (Codex Alimentarius). [En Internet]. Roma. FAO.1997. [Citado 10 Ene 2017]. Disponible en: http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_es/others/docs/CAC-RCP1-1969.PDF
15. Manipulación de alimentos: Guía didáctica para personal técnico. [En Internet]. El Salvador. MINSA. 2012. [Citado 20 Ene 2017 2016]. Disponible en: http://usam.salud.gob.sv/archivos/pdf/alimentos/alimentos_guia_para_tecnicos.pdf
16. Manual de capacitación para manipuladores de alimentos. [Internet]. OPS. [Citado 25 Ene 2017]. Disponible en: <http://www1.paho.org/hq/dmdocuments/manual-manipuladores-alimentos.pdf>
17. Perfil demográfico edad y género a nivel distrital y zonal. [En internet]. Lima. Municipalidad distrital de Ate. 2011. [Citado 30 Ene 2017]. Disponible en: http://www.muniate.gob.pe/ate/files/documentoEstadistica/2011/boletin_estadistico_n_01_2011.pdf
18. Plan Integral de desarrollo del distrito de Ate. [En Internet]. Lima. Municipalidad Distrital de Ate Vitarte. 2003-2015.p.33. [Citado 05 Feb 2017]. Disponible en: http://www.muniate.gob.pe/ate/files/transparencia/PLANEAMIENTO_ORGANIZACION/PDRC/2003_2015/4_PDC_ZONA_01_ATE.pdf
19. Tarazona Moreno E. L. Conocimientos sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las madres de los comedores populares del distrito de los Olivos. [Tesis de Licenciatura en Internet]. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos; 2008.p.5 [Citado 27 Nov 2016]. Disponible en: http://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/cybertesis/493/1/Tarazona_me.pdf

20. Blondet C, Montero C. Hoy: Menú popular comedores en Lima. [En Internet]. Lima. 1era edición. 1995. p.19. [Citado 10 Feb 2017]. Disponible en: <http://lanic.utexas.edu/project/laoap/iep/ddtlibro46.pdf>
21. Plan Integral de desarrollo del distrito de Ate. [En internet]. Lima. Municipalidad Distrital de Ate Vitarte. 2003-2015.p.33. [Citado 05 Feb 2017]. Disponible en: http://www.muniate.gob.pe/ate/files/transparencia/PLANEAMIENTO_ORGANIZACION/PDRC/2003_2015/4_PDC_ZONA_01_ATE.pdf
22. Alimentos sanos y seguros. [En Internet]. Adaptado de las reglas de oro de la OMS. p.95. [Citado 27 Mar 2017]. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s05.pdf>
23. Textos Básicos sobre higiene de los alimentos (Codex Alimentarius). [En Internet]. Roma. FAO.1997. p.10. [Citado 27 Mar 2017]. Disponible en: http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_es/others/docs/CAC-RCP1-1969.PDF
24. Plan Integral de desarrollo del distrito de Ate. [En Internet]. Lima. Municipalidad Distrital de Ate Vitarte. 2003-2015.p.33. [Citado 05 Abr 2017]. Disponible en: http://www.muniate.gob.pe/ate/files/transparencia/PLANEAMIENTO_ORGANIZACION/PDRC/2003_2015/4_PDC_ZONA_01_ATE.pdf
25. Landeau R. Elaboración de trabajos de investigación. [En Internet]. Caracas. 1era edición.2007. [Citado 05 Abr 2017]. Disponible en: https://books.google.com.pe/books?id=M_N1CzTB2D4C&pg=PA1&dq=que+es+el+conocimiento&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjlgY3EiL7UAhXC4yYKHd29BSYQ6AEIMzAD#v=onepage&q=que%20es%20el%20conocimiento&f=false
26. Alimentos sanos y seguros. [En internet]. Adaptado de las reglas de oro de la OMS.pag.102. [Citado 10 Abr 2017]. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s05.pdf>
27. Manual para las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. [En internet]. Ginebra. OMS. 2007. p. 27. [Citado 10 Abr 2017]. Disponible en: http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf
28. Walde J. Conocimiento y prácticas sobre Higiene en la manipulación de alimentos que tienen las socias de comedores populares, Distrito de Comas.

- [Tesis de Licenciatura en Internet]. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 2014.p.83, 86 y 87. [Citado 27 Nov 2016]. Disponible en: <http://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/cybertesis/493>
29. Jara E, Huamán E. Relación del Nivel de Conocimiento y Práctica de Higiene de las Madres en la Preparación de Alimentos en los Comedores Populares de los Centros Poblados Menores Miguel Grau y Nueva Alianza. [En Internet]. Revista Científica Ciencias de la Salud, 2009, 2 (2): 34-37. Disponible en: http://revistascientificas.upeu.edu.pe/index.php/rc_salud/article/view/137
30. Tarazona Moreno E. L. Conocimientos sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las madres de los comedores populares del distrito de los Olivos. [Tesis de Licenciatura en Internet]. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos; 2008.p.70, 73 [Citado 10 Mar 2017]. Disponible en: http://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/cybertesis/493/1/Tarazona_me.pdf
31. Torres K. Conocimientos 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. [Tesis de Licenciatura en Internet]. Puno: Universidad Nacional del Altiplano; 2015. p.51. [Citado 27 Nov 2016]. Disponible en: <http://repositorio.unap.edu.pe/handle/UNAP/2193>

ANEXOS

Anexo 1: Matriz de consistencia

PROBLEMAS	OBJETIVOS	HIPOTESIS	VARIABLES	INDICADORES	METODOLOGIA
<p>GENERAL:</p> <p>¿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, 2017?</p> <p>ESPECÍFICOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿En qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la adquisición de alimentos es aplicado por los comedores populares del Club de madres de Huaycán, 2017? • ¿En qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el almacenamiento y conservación de alimentos es aplicado en los comedores populares del Club de madres de Huaycán, 2017? • ¿En qué medida el conocimiento de las 	<p>GENERAL:</p> <p>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, 2017.</p> <p>ESPECÍFICOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinar en qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la adquisición de alimentos es aplicado en los comedores populares del Club de madres de Huaycán, 2017. • Determinar en qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el almacenamiento de alimentos es aplicado en los comedores populares del Club de madres de Huaycán, 2017 • Determinar en qué medida el conocimiento de las 	<p>GENERAL:</p> <p>El nivel de conocimiento de las buenas prácticas en la higiene de la manipulación de alimentos es mayor al aplicado en los comedores populares del Club de madres de Huaycán, 2017.</p> <p>ESPECÍFICOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El nivel de conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la adquisición de los alimentos es mayor al aplicado en los comedores del Club de madres de Huaycán, 2017. • El conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el almacenamiento de alimentos es mayor al aplicado en los comedores del Club de madres de Huaycán, 2017 • El conocimiento de las buenas prácticas de 	<p>Vi:</p> <p>Conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la Manipulación de alimentos.</p>	<p>Adquisición de los alimentos</p> <p>Almacenamiento y conservación de los alimentos</p> <p>Preparación de alimentos</p> <p>Servido de alimentos</p>	<p>DISEÑO:</p> <p>Descriptiva, observacional, correlacional transversal</p> <p>TIPO:</p> <p>no experimental, de tipo cuantitativo</p> <p>Nivel: Aplicativo</p> <p>POBLACION:</p> <p>160 madres del Club de madres de Huaycán.</p> <p>MUESTRA:</p> <p>M1 = 148 madres de familia del Club de</p>

<p>de las buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos es aplicado en los comedores populares del Club de madres de Huaycán, 2017?</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿En qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el servido es aplicado en los comedores populares del Club de madres de Huaycán, 2017? 	<p>buenas prácticas en la higiene de la preparación de alimentos es aplicado en los comedores populares del Club de madres de Huaycán, 2017.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinar en qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el servido de alimentos es aplicado en los comedores populares del Club de madres de Huaycán, 2017. 	<p>higiene en la preparación de alimentos es mayor al aplicado en los comedores del Club de madres de Huaycán, 2017.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El conocimiento de las buenas prácticas de higiene en el servido de alimentos es mayor al aplicado en los comedores del Club de madres de Huaycán, 2017. 	<p>Vd:</p> <p>Aplicación de las buenas prácticas de higiene en la Manipulación de alimentos</p>		<p>madres de Huaycán de 40 comedores</p> <p>INSTRUMENTO:</p> <p>Ficha técnica Encuesta</p> <p>PROCEDIMIENTOS Y ANALISIS DE DATOS:</p> <p>Posterior a la recolección de datos se procederá a organizar las muestras recolectadas y enumerarlas para ser ingresadas a la base de datos, bajo las codificaciones planteadas por el investigador.</p>
--	---	---	--	--	---

Anexo 2: Instrumento 1
Encuesta

Marque x la respuesta correcta. Si no existe escriba donde dice Otros	
ADQUISICION DE LOS ALIMENTOS	
Compra al proveedor	<p>1. Dónde adquiere los alimentos?</p> <p>() Mercado mayorista.</p> <p>() Mercado local.</p> <p>() Tienda.</p> <p>() Otros (especifique) _____</p>
Limpieza y desinfección	<p>2. ¿Qué características deben tener los lugares donde se adquieren los alimentos?</p> <p>() Local iluminado - ventilado y limpio sin productos en el suelo.</p> <p>() Local poco iluminado - ventilado pero limpio y sin productos en el suelo.</p> <p>() Local poco limpio pero iluminado - ventilado, sin productos en el suelo</p> <p>() Productos en contacto con el suelo. Pero Local iluminado, ventilado y limpio</p> <p>3. ¿Qué características deben tener los lugares donde se adquieren los alimentos?</p> <p>() Local libre de moscas, cucarachas y roedores</p> <p>() Local existen moscas pero libre de y cucarachas roedores</p> <p>() Local existen cucarachas pero libre de moscas y roedores</p> <p>() Local existen roedores pero libre de moscas y cucarachas</p>

<p>Características organolépticas</p>	<p>4. ¿Qué características deben tener las carnes (ave y vacuno) para su adquisición?</p> <p>() Superficies brillantes, olor característico, blanda al tacto y ligeramente seca.</p> <p>() Duras al tacto, olor característico, Superficies brillantes, blanda al tacto y ligeramente seca.</p> <p>() Superficies oscuras ligeramente seca., olor característico, y blanda al tacto</p> <p>() Olor desagradable.</p> <p>5. ¿Qué características deben tener las carnes de pescado para su adquisición?</p> <p>() Agallas rojas ni húmedas, los Ojos hundidos, Escamas que se desprenden con facilidad y olor característico y piel dura al tacto</p> <p>() Agallas No están rojas ni húmedas. Ojos hundidos Escamas que se desprenden con facilidad y olor característico y piel dura al tacto</p> <p>() 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.</p> <p>() Olor desagradable – escamas pegadas a la piel.</p> <p>6. ¿Qué características deben tener las frutas y verduras para su adquisición?</p> <p>() No se observa: agujeros – hongos, Hojas amarillas, frutos secos ni mal olor.</p> <p>() Se observa hojas amarillas o frutos seco, pero no hongos ni mal olor.</p> <p>() Presencia de hongos - agujeros.</p> <p>() Olores desagradables.</p>
<p>TRANSPORTE</p>	
<p>Transportar los alimentos</p>	<p>7. ¿Cómo transporta los alimentos?</p> <p>() Carro particular</p>

	<input type="checkbox"/> Transporte público <input type="checkbox"/> Mototaxi <input type="checkbox"/> Otros (especifique)_____
Cadena de frío	8. ¿Cómo mantiene la cadena de frío de carnes y/o alimentos perecibles en el transporte? Mediante: <input type="checkbox"/> Cajas de tecnopor <input type="checkbox"/> taper <input type="checkbox"/> Bolsas plásticas <input type="checkbox"/> Otros (especifique)_____
RECEPCION	
Recepción de los alimentos	9. ¿Dónde colocan los alimentos recién comprados? <input type="checkbox"/> En parihuelas - mesas. <input type="checkbox"/> En estantes. <input type="checkbox"/> En bolsas. <input type="checkbox"/> Otros (especifique)_____
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	
Temperatura de conservación	10. ¿A qué temperatura se deben almacenar alimentos sin preparar? <input type="checkbox"/> Si tiene refrigeradora/congeladora para carnes T° para congelar (menor a -5°C) y refrigerar(mayor0°C) <input type="checkbox"/> Si tiene refrigeradora/congeladora todo perecible se guarda en refrigeradora (Temperatura ± 0°C). <input type="checkbox"/> Si no tiene refrigeradora/congeladora para carnes se debe preparar inmediatamente de recepcionar los productos <input type="checkbox"/> Si no tiene refrigeradora/congeladora para carnes se debe preparar el mismo día no importando la hora de recepción del producto

Técnicas de conservación	<p>11. ¿Cómo debe realizarse la refrigeración de los alimentos?</p> <p>() Colocar los alimentos en bolsas y/o envases.</p> <p>() Los alimentos preparados se guardan más de 24 horas.</p> <p>() Los alimentos crudos se guardan en la entrada del refrigerador.</p> <p>() Las carnes se guardan en la parte alta del refrigerador.</p>
Almacenamiento de alimentos	<p>12. ¿Cómo se deben almacenar los productos de difícil deterioro?</p> <p>() Guardar en cajas/ bolsas cerradas, ventilados, lejos de basura y a 30cm del piso colocando las más próximas a vencer encima</p> <p>() Guardar en cajas/ bolsas abiertas para ventilarse, lejos de basura y a 30cm del piso.</p> <p>() Guardar en piso pero en cajas/ bolsas cerradas, ventilados, lejos de basura y colocando las más próximas a vencer encima.</p> <p>() coloca lo primero que ingresa primero sin importar fecha de expiración</p> <p>.</p>
Preparación de los alimentos	
Aseo personal	<p>13. ¿Qué reglas de higiene deben practicar para preparar los alimentos?</p> <p>() Bañarse antes de preparar los alimentos y colocarse mandil y gorro. Evitar toser cuando se cocina</p> <p>() No cocina con gorros pero se Baña antes de preparar los alimentos y se coloca mandil y evitar toser cuando se cocina</p> <p>() 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</p> <p>() Tosen o estornudan sobre los alimentos y poseen anillos en las manos.</p>
	<p>14. ¿Cómo se debe realizar la limpieza y el uso de los utensilios, vajillas y equipos de cocinar?</p>

Limpieza de los objetos que están en contacto con los alimentos	<p>() Los utensilios son de acero inoxidable y las vajillas de un material de fácil lavado, lavados con mezcla de detergentes y guardados secos.</p> <p>() 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.</p> <p>() El lavado de Los utensilios son y las vajillas se realiza con puliton u otro más económico y son guardados secos.</p> <p>() El utensilio después de lavados en el detergente más barato se deja secar al ambiente hasta nuevo uso.</p>
Temperatura de cocción	<p>15. ¿Qué características deben tener los alimentos cocinados?</p> <p>() Las carne (ave o res) deben estar blandas al hincarlas no deben tener rastro de sangre Las verduras color verdoso intenso.</p> <p>() Las carne (ave o res) NO están blandas al hincarlas no tienen rastro de sangre Las verduras color verdoso intenso.</p> <p>() Las carne (ave o res) NO deben tener rastro de sangre Las verduras color verdoso intenso.</p> <p>() Las carne (ave o res) y Las verduras color no deben tener olor desagradable.</p>
Servido de los alimentos	
Pautas del servicio	<p>16. ¿Cuáles son las pautas que se deben seguir para el servicio de los alimentos?</p> <p>() Los alimentos deben ser servidos inmediatamente después de su preparación.</p> <p>() Los utensilios y platos deben estar limpios y secos.</p> <p>() Se puede coger dinero u otros objetos mientras se sirven los alimentos.</p> <p>() Evitar toser o estornudar al momento del servicio.</p>

<p>Limpieza del local comedor</p>	<p>17. ¿Cómo debe ser la limpieza del local en donde se sirven los alimentos?</p> <p>() El establecimiento debe contar con tachos cerrados para los desperdicios.</p> <p>() Los servicios higiénico deben estar cerca del área donde se sirven los alimentos.</p> <p>() No debe haber presencia de insectos ni animales.</p> <p>() La basura se desecha cada 2 o 3 días.</p>
--	---

Anexo 3: Instrumento 2

Ficha Técnica de cada comedor del Club de Madres de Huaycán

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 4: Lista de participantes

N°	NOMBRE DEL CLUB DE MADRES DE LOS COMEDORES POPULARES DE HUAYCÁN	ZONA DE HUAYCÁN	N° DE MADRES DE FAMILIA
1	Andrés Tapia Murillo	Zona S	4 Madres de familia
2	Micuy Huasay	Zona S	4 Madres de familia
3	Virgen de Natividad	Zona S	4 Madres de familia
4	16 de Abril	Zona S	4 Madres de familia
5	Del pueblo Medalla Milagrosa	Zona S	4 Madres de familia
6	Jesús y María	Zona H	4 Madres de familia
7	Los seguidores del Pilar	Zona H	4 Madres de familia
8	Medalla Milagrosa	Zona H	4 Madres de familia
9	Virgen del Rosario	Zona F	4 Madres de familia
10	Sumac Micuy	Zona M	4 Madres de familia
11	María Inmaculada	Zona M	4 Madres de familia
12	Villa Jardín	Zona K	4 Madres de familia
13	Jesús María	Zona K	4 Madres de familia
14	Sagrado Corazón de Jesús	Zona L	4 Madres de familia
15	Señor de Muruhuay	Zona G	4 Madres de familia
16	San Pedro y San Pablo	Zona G	4 Madres de familia
17	Corazón de Jesús	Zona G	4 Madres de familia
18	Señor de Muruhuay	Zona B	4 Madres de familia
19	Maranatha	Zona K	4 Madres de familia
20	Nueva Esperanza	Zona M	4 Madres de familia
21	16 de Diciembre	Zona K	4 Madres de familia
22	Futuro	Zona R	4 Madres de familia
23	Virgen María Asunción	Zona R	4 Madres de familia
24	Santa María	Zona R	4 Madres de familia

25	Santa Rosa Misalud	Zona J	4 Madres de familia
26	Misalud Virgen de la Asunción	Zona I	4 Madres de familia
27	María Parado de Bellido	Zona G	4 Madres de familia
28	Nuevo Amanecer	Zona G	4 Madres de familia
29	Estrella de Huaycán	Zona G	4 Madres de familia
30	Nuestra Señora de Guadalupe	Zona E	4 Madres de familia
31	Señor de Maynay	Zona H	4 Madres de familia
32	Santa Rosa de Lima	Zona B	4 Madres de familia
33	Santa Rosa del Niño	Zona C	4 Madres de familia
34	Nuevo Horizonte	Zona C	4 Madres de familia
35	Sagrada Familia	Zona D	4 Madres de familia
36	10 de Mayo	Zona E	4 Madres de familia
37	Luz de Esperanza	Zona E	4 Madres de familia

Anexo 5: Cronograma de visita a los comedores populares

Nº	NOMBRE DEL CLUB DE MADRES DE LOS COMEDORES POPULARES DE HUAYCÁN	ZONA DE HUAYCÁN	FECHA DE VISITA
1	Andrés Tapia Murillo	Zona S	03 de Abril del 2017
2	Micuy Huasay	Zona S	03 de Abril del 2017
3	Virgen de Natividad	Zona S	04 de Abril del 2017
4	16 de Abril	Zona S	04 de Abril del 2017
5	Del pueblo Medalla Milagrosa	Zona S	05 de Abril del 2017
6	Jesús y María	Zona H	05 de Abril del 2017
7	Los seguidores del Pilar	Zona H	06 de Abril del 2017
8	Medalla Milagrosa	Zona H	06 de Abril del 2017
9	Virgen del Rosario	Zona F	07 de Abril del 2017
10	Sumac Micuy	Zona M	07 de Abril del 2017
11	María Inmaculada	Zona M	10 de Abril del 2017
12	Villa Jardín	Zona K	10 de Abril del 2017
13	Jesús María	Zona K	11 de Abril del 2017
14	Sagrado Corazón de Jesús	Zona L	11 de Abril del 2017
15	Señor de Muruhuay	Zona G	12 de Abril del 2017
16	San Pedro y San Pablo	Zona G	12 de Abril del 2017
17	Corazón de Jesús	Zona G	17 de Abril del 2017
18	Señor de Muruhuay	Zona B	17 de Abril del 2017
19	Maranatha	Zona K	18 de Abril del 2017
20	Nueva Esperanza	Zona M	18 de Abril del 2017
21	16 de Diciembre	Zona K	19 de Abril del 2017
22	Futuro	Zona R	19 de Abril del 2017
23	Virgen María Asunción	Zona R	20 de Abril del 2017
24	Santa María	Zona R	20 de Abril del 2017
25	Santa Rosa Misalud	Zona J	21 de Abril del 2017

26	Misalud Virgen de la Asunción	Zona I	21 de Abril del 2017
27	María Parado de Bellido	Zona G	24 de Abril del 2017
28	Nuevo Amanecer	Zona G	24 de Abril del 2017
29	Estrella de Huaycán	Zona G	24 de Abril del 2017
30	Nuestra Señora de Guadalupe	Zona E	25 de Abril del 2017
31	Señor de Maynay	Zona H	25 de Abril del 2017
32	Santa Rosa de Lima	Zona B	26 de Abril del 2017
33	Santa Rosa del Niño	Zona C	26 de Abril del 2017
34	Nuevo Horizonte	Zona C	27 de Abril del 2017
35	Sagrada Familia	Zona D	28 de Abril del 2017
36	10 de Mayo	Zona E	28 de Abril del 2017
37	Luz de Esperanza	Zona E	28 de Abril del 2017

Anexo 6: Testimonio fotográfico

✓ Comedores del Club de Madres de Huaycán



Figura N°1: Comedor Popular “Andrés Tapia Murillo”, ubicado en la parte alta de Huaycán.



Figura N°:2 Madres de familia del Comedor Popular “Andrés Tapia Murillo”.



Figura N°3: Madre de familia del Comedor Popular “Micuy Huasay”.



Figura N°4: En el Comedor Popular “Micuy Huasay” cocinan a leña.



Figura N°5: Madres de familia del Comedor Popular “Virgen de Natividad”.



Figura N°6: Madres de familia del Comedor Popular “Virgen de Natividad” cocinando a leña.



Figura N°7: Comedor Popular "4 de Abril".



Figura N°8: Madres del Comedor Popular "4 de Abril", cocinando a leña.



Figura N°9: Madre de familia del Comedor Popular “Del Pueblo Medalla Milagrosa”.

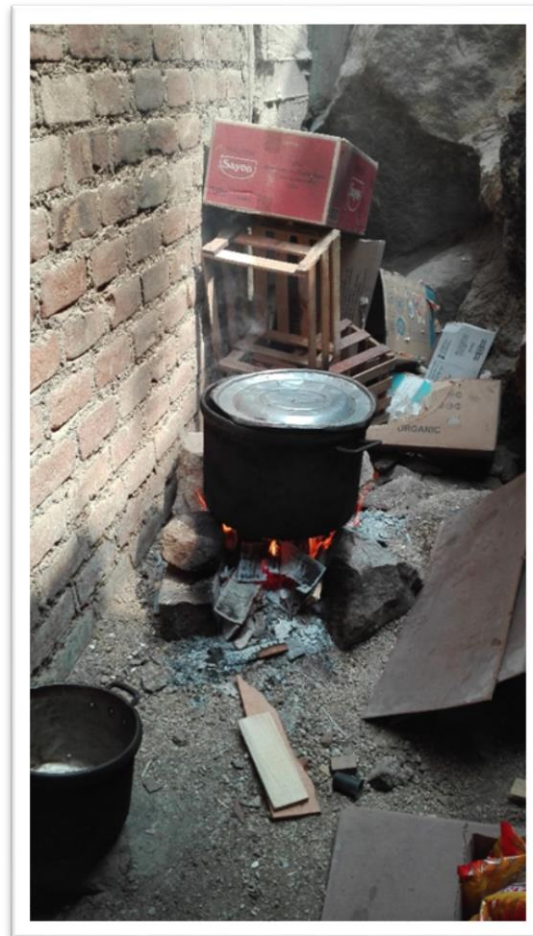


Figura N°10: En el Comedor Popular “Del Pueblo Medalla Milagrosa”, cocinan a leña.



Figura N°11: Comedor Popular “Jesús y María”.



Figura N°12: Madre de familia del Comedor Popular “Jesús y María”.



Figura N°13: Comedor Popular “Los seguidores del pilar”.



Figura N°14: Madre de familia finalizando la limpieza del comedor Popular “Los seguidores del pilar”.



Figura N°15: Comedor Popular “Medalla Milagrosa”.



Figura N°16: Madres de familia del Comedor Popular “Medalla Milagrosa”, terminando de cocinar.



Figura N°17: Comedor Popular “Virgen del Rosario”, ubicado en la casa de la presidenta del comedor.



Figura N°18: Presidenta del Comedor Popular “Virgen del Rosario”.



Figura N°19: Comedor Popular “Sumac Micuy”.



Figura N°20: Madres de familia del Comedor Popular “Sumac Micuy”. (La tesista también aparece en la figura)



Figura N°21: Comedor Popular “María Inmaculada”.



Figura N°22: Cocina del Comedor Popular “María Inmaculada” (las madres de familia no quisieron ser fotografiadas).



Figura N°23: Madres de familia del Comedor Popular “Villa Jardín” (Ubicado en la parte alta de Huaycán)



Figura N°24: En el Comedor Popular “Villa Jardín” cocinan a leña.



Figura N°25: Comedor Popular "Jesús María".



Figura N°26: Madres de familia del Comedor Popular "Jesús María".



Figura N° 27: Comedor Popular “Sagrado Corazón de Jesús”, ubicado en la casa de la Presidenta del comedor.



Figura N°28: Presidenta del Comedor Popular “Sagrado Corazón”, mostrando las ollas vacías.

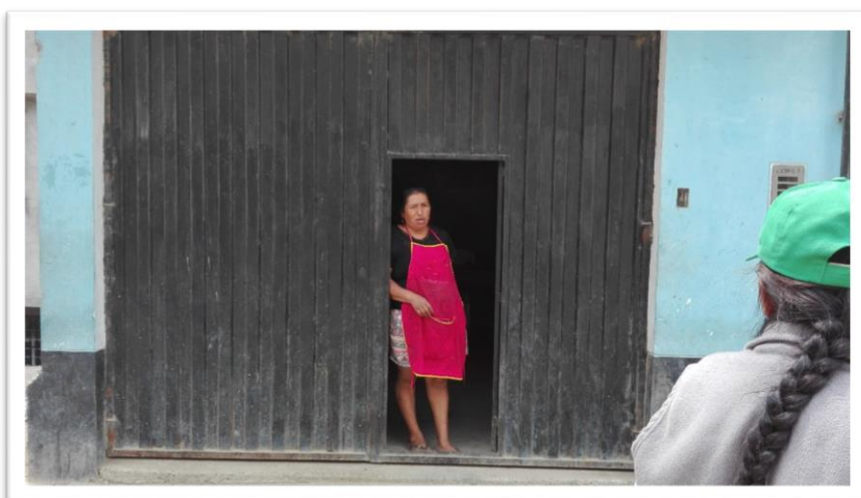


Figura N°29: Comedor Popular “Señor de Muruhuay”,
ubicado en la casa de la Presidenta de dicho comedor.



Figura N°30: Presidenta del Comedor Popular “Señor de
Muruhuay”.



Figura N°31: Comedor Popular “San Pedro y San Pablo” del Club de Madres de Huaycán.



Figura N°32: Madre de familia del Comedor Popular “San Pedro y San Pablo”.



Figura N°33: Comedor Popular “Corazón de Jesús” del Club de Madres de Huaycán, ubicado en la casa de la Presidenta de dicho comedor.



Figura N°34: Presidenta del Comedor Popular “Corazón de Jesús”.



Figura N°35: Comedor Popular “Señor de Muruhuay”; ubicado en la casa de la Presidenta de dicho comedor.



Figura N°36: Presidenta del Comedor Popular “Señor de Muruhuay”.



Figura N°37: Comedor Popular "Maranatha".



Figura N°38: Madres de familia del Comedor Popular "Maranatha".



Figura N°39: Comedor Popular "Nueva Esperanza".



Figura N°40: Madre de familia del Comedor Popular "Nueva Esperanza".

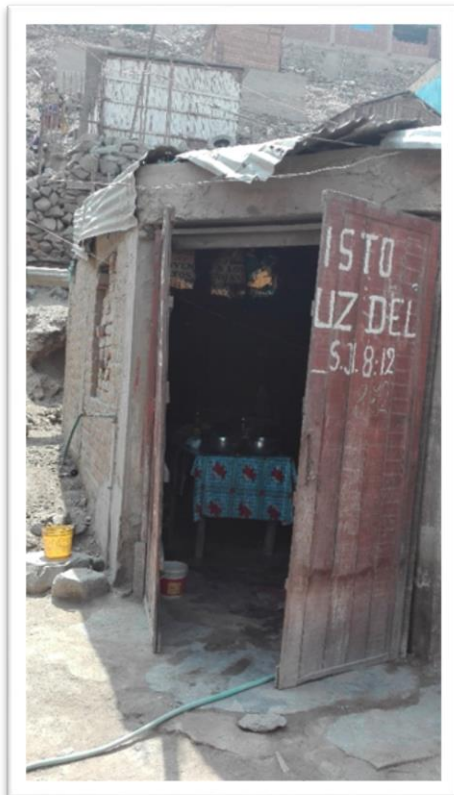


Figura N°41: Comedor Popular "16 de Diciembre".



Figura N°42: Madres de familia del Comedor Popular "16 de Diciembre".

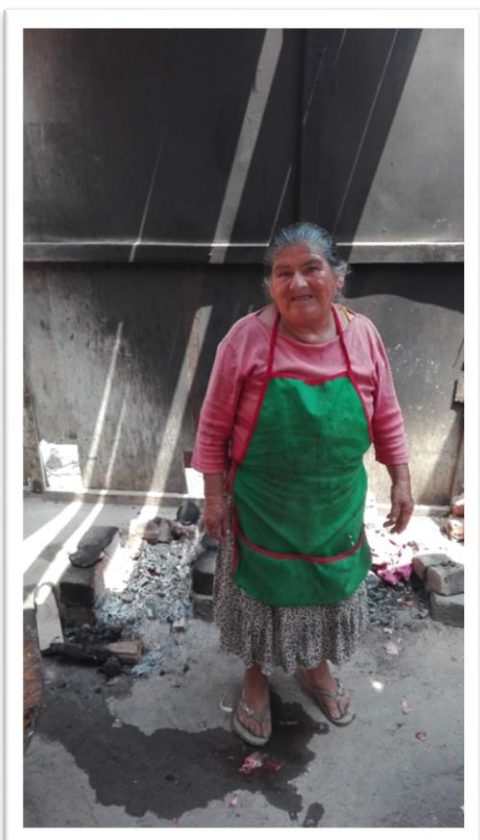


Figura N°43: Madre de familia del Comedor Popular “Futuro”.



Figura N°44: Madre de familia del Comedor Popular “Futuro”, empezando a cocinar.



Figura N°45: Comedor Popular “Virgen María Asunción”.



Figura N°46: Madres de familia del Comedor Popular “Virgen María Asunción”, empezando a cocinar.



Figura N°47: Comedor Popular "Santa María".



Figura N°48: Madre de familia del Comedor Popular "Santa María".



Figura N°49: Comedor Popular "Santa Rosa Misalud".



Figura N°50: Madres de familia del Comedor Popular "Santa Rosa Misalud".



Figura N°51: Comedor Popular “Misalud Virgen de la Asunción”.



Figura N°52: Madres de familia del Comedor Popular “Misalud Virgen de la Asunción”.



Figura N°53: Comedor Popular "María Parado de Bellido".



Figura N°54: Madre de familia del Comedor Popular "María Parado de Bellido".



Figura N°55: Comedor Popular "Nuevo amanecer".



Figura N°56: Madre de familia del Comedor Popular "Nuevo amanecer".



Figura N°57: Comedor Popular “Estrella de Huaycán”.



Figura N°58: Madres de familia cocinando en el Comedor Popular “Estrella de Huaycán”.



Figura N°59: Comedor Popular “Nuestra Señora de Guadalupe”.



Figura N°60: Madres de familia del Comedor Popular “Nuestra Señora de Guadalupe”, antes de iniciar el servido.



Figura N°61: Comedor Popular “Señor de Maynay”, ubicado en la casa de la presidenta.



Figura N°62: Presidenta y madres de familia del Comedor Popular “Señor de Maynay”.



Figura N°63: Comedor Popular “Santa Rosa de Lima”.



Figura N°64: Madre de familia lavando los utensilios del Comedor Popular “Santa Rosa de Lima”.



Figura N°65: Comedor Popular “Santa Rosa del niño”.



Figura N°66: Madres de familia del Comedor Popular “Santa Rosa del niño”.



Figura N°67: Madre de familia del Comedor Popular “Nuevo horizonte”.



Figura N°68: Madre de familia del Comedor Popular “Nuevo Horizonte”, sirviendo la comida.



Figura N°69: Madres de familia del Comedor Popular "Corazón de Jesús".



Figura N°70: Alimentos listos para empezar a cocinar del Comedor Popular "Corazón de Jesús".



Figura N°71: Madre de familia del Comedor Popular “Sagrada Familia”.



Figura N°72: Madres de familia del Comedor Popular “10 de Mayo”.

Anexo 7: Juicio de Expertos



Universidad
Inca Garcilaso de la Vega
Nuevos Tiempos. Nuevas Ideas

FACULTAD DE CIENCIAS FARMACEUTICAS Y BIOQUIMICA VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

1. DATOS GENERALES

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

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

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

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

II. OPINIÓN DE APLICABILIDAD: Si aplica

III. PROMEDIO DE VALORACIÓN:

Puntuación

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

Firma del Experto
Dra. Nancy A. Chávez Velásquez
Especializada en Terapias Alternativas
COEP. No 00519



FACULTAD DE CIENCIAS FARMACEUTICAS Y BIOQUIMICA
VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

1. DATOS GENERALES

- 1.1.- Apellido y nombres del experto: Ruiz Sánchez Jorge Edmundo
1.2.- Cargo e institución donde labora: Medico en el Hospital
1.3.- título profesional: Medico en Urgencias registro colegio profesional: A136
1.4.- Grado académico: bachiller mención: Medicina Humana
1.5.- Nombre de instrumento: in situ
1.6.- Instrucciones: Luego de analizar el instrumento y cotejar la investigación con la matriz de consistencia de la presente, le solicitamos que, en base a su criterio y experiencia profesional, valide dicho instrumento para su aplicación.

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

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

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

II. OPINIÓN DE APLICABILIDAD: Aceptada

III. PROMEDIO DE VALORACIÓN: 50

Puntuación

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

JEI
JORGE E. RUIZ SANCHEZ
MEDICO Firma del Experto
C.M. 17130



Universidad
Inca Garcilaso de la Vega
Nuevos Tiempos. Nuevas Ideas

FACULTAD DE CIENCIAS FARMACEUTICAS Y BIOQUIMICA
VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

1. DATOS GENERALES

- 1.1.- Apellido y nombres del experto: MOSCO SO CHAMORRO JULIANA PAOLA
1.2.- Cargo e institución donde labora: QUIMICO FARMACEUTICO EVALUADOR - DIGENID
1.3.- título profesional: QUIMICO FARMACEUTICO registro colegio profesional: DS603
1.4.- Grado académico: BACHILLER mención: FARMACIA Y BIOQUIMICA
1.5.- Nombre de instrumento: ENCUESTA
1.6.- Instrucciones: Luego de analizar el instrumento y cotejar la investigación con la matriz de consistencia de la presente, le solicitamos que, en base a su criterio y experiencia profesional, valide dicho instrumento para su aplicación.

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

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

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

II. OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

III. PROMEDIO DE VALORACIÓN: 500


Firma del Experto

Puntuación

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

Anexo 8: Carta de consentimiento



Universidad
Inca Garcilaso de la Vega
Nuevos Tiempos. Nuevas Ideas

CONSENTIMIENTO INFORMADO

Yo, AVELINDA MARGARITA ROSALES RAMOS

Presidenta del Club de Madres de Huaycán perteneciente al distrito de Ate Vitarte, identificada con D.N.I. 09507421, doy mi consentimiento para que los 40 Comedores Populares de Huaycán registrados participen en la presente investigación titulada "CONOCIMIENTO Y PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LAS MADRES DE FAMILIA DE LOS COMEDORES POPULARES DE HUAYCAN- DISTRITO DE ATE VITARTE", realizada por la Srita. Julianna Leyva Coronado; luego de haber sido informada mediante una carta de presentación acerca de la investigación a realizar, desarrollando un cuestionario anónimo por las madres de familia de los Comedores Populares.

En señal de conformidad firmo el presente documento.

Margarita Rosales Ramos

Presidenta del Club de Madres de Huaycán



Anexo 9: Comunicación de resultados a la presidenta del Club de Madres de Huaycán 2017



— Universidad —
Inca Garcilaso de la Vega
Nuevos Tiempos. Nuevas Ideas

“Año del Buen Servicio al Ciudadano”

Lima 13 de Julio del 2017

COMUNICACIÓN DE RESULTADOS A LA PRESIDENTA DEL CLUB DE MADRES DE HUAYCAN 2017

Estimada Sra.

Avelinda Margarita Rosales Ramos

Por la Pte.

Le expreso mi saludo cordial y a la vez comunicarle los resultados obtenidos en el trabajo de investigación “Conocimiento y Aplicación de las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del club de madres de Huaycán” los resultados han sido obtenidos a través del llenado de encuesta y ficha técnica, cuyos datos fueron analizados y se obtuvieron las siguientes conclusiones:

1. El conocimiento en la manipulación de alimentos fue mayor al aplicado en las buenas prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos por los comedores populares del Club de madres de Huaycán, 2017 debido a que siendo una zona de bajos recursos, presentaban carencia de servicios básicos como agua potables, luz eléctrica en más de un 50%.
2. 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.

3. 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.
4. 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.
5. 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 gracias a que al no poder guardarse los alimentos los consumidores de estos comedores una hora antes del servido dejan sus tápers para que sean llenados y recogidos a máximo de 2 horas, garantizando la calidad del alimento.

Se espera que las conclusiones mencionadas puedan servir para mejorar la práctica higiene en la manipulación de los alimentos en el Club de madres de Huaycán.

Sin otro particular quedo de usted.

Cordialmente

Giulianna Leyva Coronado
Bachiller en Farmacia y Bioquímica