



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA**

TESIS

**Conocimientos y prácticas de higiene en la
manipulación de alimentos de las socias de un
comedor popular de Mórrope 2021**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA
EN ENFERMERÍA**

Autora:

Bach. Bravo Merino Yuli Esmeralda

ID ORCID: 0000-0002-1656-7947

Asesora:

Mg. Silva Aldana de Malca Taryn Azucena

ID ORCID: 0000-0001-8644-8823

Línea de investigación:

Ciencias de la vida y cuidados de la salud humana

Pimentel – Perú

2023

**CONOCIMIENTOS Y PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE
ALIMENTOS DE LAS SOCIAS DE UN COMEDOR DE MÓRROPE 2021**

Aprobación del jurado

DRA. GÁLVEZ DIAZ, NORMA DEL CARMEN

Presidente del Jurado de Tesis

DRA. ARIAS FLORES, CECILIA

Secretario del Jurado de Tesis

MG. SILVA ALDANA DE MALCA TARYN AZUCENA

Vocal del Jurado de Tesis


DECLARACIÓN JURADA DE ORIGINALIDAD

Quien(es) suscribe(imos) la **DECLARACIÓN JURADA**, soy(somos) **egresada** del Programa de Estudios de **Enfermería** de la Universidad Señor de Sipán S.A.C, declaro (amos) bajo juramento que soy (somos) autor(es) del trabajo titulado:

CONOCIMIENTOS Y PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE LAS SOCIAS DE UN COMEDOR DE MÓRROPE 2021

El texto de mi trabajo de investigación responde y respeta lo indicado en el Código de Ética del Comité Institucional de Ética en Investigación de la Universidad Señor de Sipán (CIEI USS) conforme a los principios y lineamientos detallados en dicho documento, en relación a las citas y referencias bibliográficas, respetando al derecho de propiedad intelectual, por lo cual informo que la investigación cumple con ser inédito, original y autentico.

En virtud de lo antes mencionado, firman:

BRAVO MERINO YULI ESMERALDA	DNI: 47389710	
--------------------------------	---------------	---

Pimentel, 03 de abril del 2023.

Dedicatoria

A Dios por darme la oportunidad de seguir creciendo profesionalmente y guiarme por el camino correcto.

A mis padres por todo el apoyo incondicional en el trascurso de mi carrera, lo cual me ayudó bastante para seguir adelante.

Agradecimiento

A Dios, por darnos la vida, salud y los dones para tener la capacidad necesaria de poder realizar con éxito esta investigación.

A todas aquellas personas que han influido de manera directa en mi desarrollo como persona moral, como ser humano, como estudiante, gracias a su apoyo y consejos.

Índice

Dedicatoria	4
Agradecimiento	5
Índice de tablas	7
Resumen	8
Abstract	9
I. INTRODUCCIÓN.....	10
1.1. Realidad Problemática	10
1.2. Formulación del problema.	17
1.3. Hipótesis.....	17
1.4. Objetivos.....	18
1.5. Teorías relacionadas al tema.....	18
II. MÉTODO	27
2.1 Tipo y Diseño de Investigación	27
2.2 Variables, Operacionalización.....	27
2.3 Población de estudio, muestra, muestreo y criterios de selección	30
2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.....	31
2.5 Procedimientos de análisis de datos	31
2.6 Criterios éticos	32
III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	33
3.1 Resultados	33
3.2 Discusión	36
IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	39
4.1 Conclusiones	39
4.2 Recomendaciones	40
REFERENCIAS.....	41
ANEXOS	46

Índice de tablas

Tabla 1. Conocimiento de higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular de Mórrope 2021.	33
Tabla 2. Prácticas de higiene de la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular de Mórrope 2021.	34
Tabla 3. Relación existente entre el conocimiento y las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares de Mórrope 2021.	35

Resumen

Esta investigación se realizó con el objetivo de determinar la relación de conocimientos y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular de Mórrope 2021. Se utilizó la metodología cuantitativa, de tipo no experimental y diseño descriptivo, siendo la población total de 134 socias y la muestra conformada por 74, se utilizó la encuesta como técnica y de instrumento el cuestionario, el mismo que hizo de una manera más sencilla identificar el grado del conocimiento y las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos. Se utilizó la prueba de Chi cuadrado en el programa Excel para establecer relación entre las variables. Los resultados mostraron que 54% de las socias tienen un conocimiento bueno, el 34% tienen conocimiento regular y el 12% un conocimiento deficiente sobre la higiene en la manipulación de alimentos; respecto a las prácticas de higiene, el 78% de las socias muestran prácticas saludables y el 22% muestran prácticas no saludables; al aplicar la relación estadística de Chi cuadrado, muestra un valor límite de $X^2 = 58,59$ y un valor crítico $X^2 = 5,99$, de los cuales se puede apreciar que el valor crítico es mayor que el valor límite, por lo tanto, si existe relación entre el conocimiento y la aceptabilidad, de tal manera rechazando la hipótesis nula y aceptando la hipótesis alterna: La relación del conocimiento es directa y significativa con las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular de Mórrope 2021.

Palabras Clave: Conocimientos, prácticas, higiene, manipulación de los alimentos.

Abstract

This research was carried out with the objective of determining the relationship between knowledge and hygiene practices in food handling among the members of a soup kitchen in Mórrope 2021. The quantitative methodology was used, non-experimental and descriptive design, with a total population of 134 members and a sample of 74. The survey was used as a technique and the questionnaire as an instrument, which made it easier to identify the degree of knowledge and hygiene practices in food handling. The Chi-square test in the Excel program was used to establish the relationship between the variables. The results showed that 54% of the members have good knowledge, 34% have fair knowledge and 12% have poor knowledge about hygiene in food handling; regarding hygiene practices, 78% of the members show healthy practices and 22% show unhealthy practices; When applying the Chi-square statistical relationship, it shows a limit value of $X^2=58.59$ and a critical value $X^2=5.99$, of which it can be seen that the critical value is greater than the limit value, therefore, there is a relationship between knowledge and acceptability, thus rejecting the null hypothesis and accepting the alternative hypothesis: The relationship of knowledge is direct and significant with the hygiene practices in food handling of the members of a soup kitchen of Mórrope 2021.

Keywords: Knowledge, practices, hygiene, food handling.

I. INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad Problemática

Según la Organización Mundial de la Salud, anualmente 600 millones de habitantes padecen por lo menos una intoxicación por alimentos, es decir casi 1 de 10 personas a nivel internacional y como efecto mueren 420000 personas, de los cuales 125000 tienen la edad menor a 5 años, ya que estos son los más invulnerables a la intoxicación de alimentos, de la misma forma, se estima que 1500 millones de casos diarreicos ocurren cada año, donde el 70% son originados por ingerir alimentos que contienen microorganismo o toxinas. Esto conlleva a la producción de un gran impacto económico, ya sea tanto en las actividades económicas y en la salud pública relacionadas con la producción de alimentos (1).

A nivel internacional las enfermedades diarreicas forman la razón número uno de la muerte en la población infantil y una de las segundas razones de morbilidad general. Las causas de estas enfermedades cada vez son más notorias, los alimentos son uno de estos, evaluando que más del 70% de las enfermedades diarreicas son generadas por alimentos contaminados, de esta manera es que a nivel internacional cada año se generan unos 1700 millones de enfermedades diarreicas. La causa de contaminación es la inapropiada preparación, el cuidado y distribución de los alimentos, ya sea en el hogar o en zonas donde se preparan dichos alimentos (2).

Por otro lado, la región latinoamericana registra grandes probabilidades que las personas presenten enfermedades de transmisión alimentarias a nivel internacional. Cada año 77 millones de personas muestran incomodidad al ingerir alimentos con contaminantes. De todas aquellas personas que sufren esta enfermedad, 31 millones de ellas tienen menos de 5 años y fallecen más de 2000 anualmente. En América del centro y del Sur la mayor preocupación es la causa de enfermedades por las malas prácticas higiénicas que tienen en los alimentos, ya que por ello se generan las enfermedades diarreicas e intoxicaciones (3).

En Chile, durante el año 2018 se notificaron que existe 1006 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, en el cual mostró que hubo 1 fallecido, 109 en el hospital y 5542 afectados. Tarapacá muestra 136 casos por 100 mil habitantes relacionados a enfermedades de transmisión de alimentos, Arica y Parinacota 79 casos, Antofagasta 69 casos. Biobío muestra 248 brotes, Metropolitana 165 y Valparaíso 124, estas son las regiones donde ocurrieron la mayor parte de brotes. Los alimentos que destacan en la transmisión de estas enfermedades son los pescados y todos aquellos productos marinos con 36%, y con un 34% aquellos alimentos que fueron preparados (4).

Por otra parte, en Perú, las enfermedades de transmisión alimentarias son evidentemente un problema de suma importancia en la salud pública, según la vigilancia epidemiológica, en los años 2016 y 2017 han comunicado que anualmente se producen 35 brotes en enfermedades de transmisión alimentaria, por lo que el 47% tienen relación clínicamente con casos agudos de salmonella, de los cuales el 43% fueron los alimentos con más implicancia aquellos preparados con mayonesa, tales como la misma crema y las ensaladas, en general las personas perjudicadas por este problema fueron 2 800 y el 51% de brotes mostrados generaron entre 10 a 50 perjudicados en promedio (3).

En entrevista efectuada a Claudia Banda, médico infectóloga del Hospital Cayetano Heredia de enfermedades de transmisión alimentaria, expuso que "no existe un registro concreto de esta enfermedad, Perú anualmente muestra 3 mil casos; además, resalta que para adquirir los alimentos se realizan en lugares no confiables, los cuales son de los vendedores de la calle o de aquellos restaurantes llamados al paso, los cuales no cumplen con todas las prácticas de higiene adecuados. "Es muy peligroso ingerir o manipular los alimentos antes de lavarse adecuadamente las manos, realizar las necesidades higiénicas en lugares libres, permite que las moscas lleven microorganismos de enfermedades hacia los alimentos y equipos de cocina expuestos" (5).

Una de las primordiales expresiones de la enfermedad de transmisión por alimentos es la diarrea; de acuerdo con la Dirección Regional de Salud de la ciudad de Cusco, hasta la semana epidemiológica N° 32 en el año 2019 se han mostrado 27311 enfermedades diarreicas agudas, donde 130 de ellas son Enfermedades diarreicas Agudas disintéricas, el 60 y 70% de los casos de esta enfermedad es transmitida oralmente; por lo tanto, se llega a la conclusión que casi 19000 casos hayan sido transmitidos por ingerir alimentos contaminados. Además el Boletín epidemiológico del Perú notificó al sistema de vigilancia epidemiológica 1 204 136 de casos de EDA, en personas mayores a 5 años el 60%; de las cuales, el 98% de casos son de EDA acuosas y un 2% son EDA disintéricas (6).

Reinoso R, en Ecuador el 2019, efectuó un estudio titulado: “Medidas higiénicas aplicadas en la manipulación, preparación y expendio de alimentos en los comedores del mercado municipal Reina del Cisne de la ciudad de Zamora”, tuvo como objetivo determinar el cumplimiento de las medidas higiénicas aplicadas en la manipulación, preparación y expendio de los alimentos que utilizan los vendedores en la ciudad de Zamora”, obteniendo como resultados que la mayor parte de los vendedores no aplican adecuadamente las medidas de higiene, el cual se obtuvo que 100% de vendedores no practican las medidas adecuadas de higiene en el momento de preparar los alimentos (7).

Martinez A, Lampin K, en el año 2019 generaron una investigación en el distrito de Managua, Nicaragua titulado “Conocimientos y Prácticas sobre la guía de nutrición e higiene de los encargados de quioscos escolares en escuelas públicas, Managua, 2019” esta tuvo como objeto determinar los conocimientos y prácticas sobre la guía de nutrición e higiene de los encargados de Kioscos escolares en escuelas públicas, llegó a concluir que el 85% de la población tiene un conocimiento bueno sobre nutrición e higiene; en cuanto a las prácticas de higiene el 75% de la población tienen una buena práctica (8).

Montesdeoca K, realizó una investigación en el año 2019 en Esmeraldas, Ecuador titulada “Condiciones higiénicas y sanitarias en el manejo y expendio de

alimentos ambulantes en Esmeraldas, 2019”, tiene como objetivo determinar las condiciones higiénicas y sanitarias en el manejo y expendio de alimentos ambulantes, para tal estudio se tomaron en cuenta dos poblaciones, una constituida de 30 vendedores y la otra estuvo constituida por 40 consumidores. Obtuvo como resultado que el 20% de los vendedores tiene un conocimiento regular sobre este tema y solo un 7% demostró que tienen conocimientos deficientes. Con relación a las percepciones se obtuvo que, en la población de vendedores, el 20% tenían una buena percepción y en el otro sector el 45% (9).

Fadaei A, efectuó una investigación en el año 2018 en Irán, titulado como “Conocimientos, actitudes y prácticas sobre alimentación e higiene de alimentos en restaurantes”, esta tuvo como objeto de evaluar el nivel de conocimientos, el nivel de actitudes y de prácticas sobre alimentación e higiene de alimentos en restaurantes. Este estudio tiene como muestra a 141 trabajadores. La investigación fue de tipo transversal, donde obtuvo como resultados que el 86% de trabajadores tenían conocimientos buenos sobre la higiene de los alimentos, mientras que el 78% tuvieron actitudes satisfactorias; así mismo mostró que no hubo correlación estadística entre las variables actitudes y prácticas, ya que se mostró que: ($p > 0.05$) (10).

España S, en Guatemala el 2018, elaboró un estudio denominado “Evaluación de buenas prácticas de manufactura en ventas ambulantes de comida y propuesta de manual de control de calidad para la manipulación de alimentos ofrecidos por los vendedores ambulantes de comida en la cabecera departamental de Totonicapán. Esta tuvo como objeto hacer una evaluación de las buenas prácticas de manufactura de las ventas de comida ambulantes”, la población lo constituyeron 138 ambulantes; utilizó una metodología descriptiva; una ficha de inspección como instrumento; llegando a los resultados que las condiciones de higiene no son las adecuadas, ya que solo el 4% de los vendedores tienen buenas prácticas de higiene. Se llegó a concluir que, este sitio de venta expone la salud pública (11).

Leyva G, en Lima en el año 2019 realizó una investigación nombrada “Conocimiento y aplicación de prácticas buenas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del club de madres de Huaycán, 2019”, con el propósito de determinar en qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos es aplicados en los comedores, obteniendo como resultado que el 95,96% del club de madres tienen buen conocimiento en el proceso de adquisición y el transporte de alimentos, en cuanto al nivel de conocimiento en el proceso de recepción de alimentos, proceso de almacenamiento y conservación fue de nivel alta en un 68,24 % y en cuanto al nivel de conocimiento en el proceso de preparado de alimentos fue bueno en un 96% (12).

Layme E, en Lima efectuó en el 2019 una investigación denominada “Conocimientos y Prácticas de higiene en manipulación de alimentos en relación con la carga microbiológica de socias de comedores populares del distrito de Azángaro 2019”, con la finalidad de determinar el conocimiento y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos y su relación con la carga microbiológica en manos de las socias. La población fue 140 y la muestra 36 socias, hizo de utilidad de entrevista y cuestionario como técnica, donde obtuvo como resultado que el 75% de socias no conocen las medidas adecuadas de higiene en el preparado de alimentos y solo el 15% la conocen; respecto a las prácticas el 69% de la población muestran prácticas no saludables (13).

Torres R, en Lima realizó en el 2018 un estudio titulado “Conocimientos, actitudes y prácticas en higiene e y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho, 2018”, con el objeto de determinar la relación de los conocimientos, actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes. Se obtuvo como resultados que en Miraflores y Lurigancho el 70% y el 59% de trabajadores tienen altos conocimientos sobre higiene en el manipulado de alimentos, en el caso de las actitudes sobre la higiene, los trabajadores tuvieron respuestas muy positivas, ya que se obtuvo que del distrito de Miraflores el 95% tienen actitudes positivas y el

94% de ellos del distrito de Lurigancho. En el caso prácticas, en Miraflores, el 98% tienen un alto nivel d mientras que en el distrito de Lurigancho solo un 54% (3).

Torres K, en Puno ejecutó en el 2018 una indagación denominada “Conocimiento de higiene en la preparación 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. 2018, la cual su propósito fue determinar el conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos y su relación con la carga microbiológica en manos de las socias que manipulan alimentos en los Comedores. Se obtuvo como resultado que el 70% de comedores conocen a cerca de la higiene y el 3% no tienen los conocimientos adecuados. Sobre la carga microbiológica se evidencio que 100% de comedores sobrepasan los límites permitidos, determinando que no existe relación entre conocimiento y carga microbiológica presente en los comedores (14).

Tarazona I, en Huánuco el 2018, realizó un estudio denominado “prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las personas que expenden comida ambulatoria en la localidad de Huánuco”, con la finalidad de identificar las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos. Esta investigación fue de tipo observacional. Tuvo una muestra de 108 personas, obteniendo como resultado que el 90% de la población tienen malas higienes con el lavado de manos, y el 83% no hacen utilidad de la gorra. Respecto a las prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos la mayoría de la población tiene prácticas adecuadas, ya que solo el 27% de la población tienen prácticas inadecuadas(15).

Rodríguez V, en Trujillo el 2018, realizó un estudio titulado “Calidad microbiológica e higiénica sanitaria en alimentos preparados expendidos en la vía pública, esta investigación tiene el objeto de determinar la calidad microbiológica de los alimentos y la calidad higiénica sanitaria de los puestos de venta de ceviche y papa a la huancaína”, con una muestra de 168 puestos; empleó la metodología de tipo descriptiva. Como resultados se obtuvo el 87% de los puestos ambulatorios no tienen la calidad de higiene necesaria, el 13% se encuentran en condiciones

regulares. En conclusión, la mayoría de los puestos realizan su trabajo poniendo en riesgo la salud de la población, ya que las condiciones de servicio no son aceptables (16).

Walde, G en Lambayeque 2018, en la investigación “Conocimientos y Prácticas sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las socias de comedores populares” con el objetivo de determinar el nivel de conocimientos y las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos que tienen las socias. Este estudio fue de tipo cuantitativo. 834 socias como población y de muestra 202 socias; como técnica utilizó la observación y entrevista; los resultados indicaron que los conocimientos en relación a la higiene se mantienen “Alto”; así mismo las prácticas sobre higiene en el preparado de alimentos se mantiene equilibrado, ya que el 50% de las socias tienen prácticas saludables y el resto tienen prácticas no saludables (2).

Ticahuanca L, en el 2018 en Lambayeque, realizó una investigación titulada “Prácticas de higiene en la manipulación de alimentos, en madres de familia en una I.E, Lambayeque, 2018” con el objeto de determinar las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos que tienen las madres de familia de una I.E de Lambayeque, 2018. Este estudio fue de tipo descriptivo y tuvo una muestra de 155 madres. Obtuvo como resultados que 72 % del total cuentan con prácticas buenas en el manipulado de los alimentos y solo el 28% tienen practicas no adecuadas. Antes de manipular los alimentos el 70% tienen buenas prácticas, en la manipulación el 77% cuentan con buenas prácticas y después de la manipular los alimentos 70% tienen buenas prácticas (17).

Por manipulación inadecuada de alimentos y la repercusión en las secuelas en la salud de las personas, así como de sus familias, es que dicha situación constituye un gran problema en la Salud Pública, la misma que cada vez cobra más víctimas, en especial en niños, así como en grupos vulnerables, a pesar de los esfuerzos realizados por sectores públicos tales como el MINSA. En este caso, las repercusiones por una inadecuada manipulación de alimento de las personas pueden limitar el desarrollo de comportamientos saludables en la población, debido

a ello, se justifica la presente investigación, puesto que, a través del estudio va a conocer la problemática en relación al conocimiento y las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos en Mórrope.

En este caso, brindar el conocimiento adecuado a las madres de familia de un comedor de Mórrope en función a temas sobre manipulación de alimentos, del cual implica que la manipulación de alimentos permite brindar una comida saludable a los hogares, por lo que se debe considerar la responsabilidad social de los profesionales de salud para lograr profundizar el conocimiento respecto a la problemática y así brindar información para que se pueda establecer alternativas de solución en el abordaje integral del problema con la colaboración de las organizaciones encargadas al servicio de salud y otras instancias vinculadas. De esta manera, el desarrollo de la investigación va ser de gran utilidad como referencia para el conocimiento de la problemática planteada para el desarrollo de futuras investigaciones.

1.2. Formulación del problema.

¿Existe relación entre conocimientos y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular de Mórrope 2021?

1.3. Hipótesis.

h1: La relación del conocimiento es directa y significativa con las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular de Mórrope 2021.

h0: La relación del conocimiento no es directa y significativa con las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular de Mórrope 2021.

1.4. Objetivos

Objetivo general

Determinar la relación de conocimientos y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular de Mórrope 2021.

Objetivos específicos

Identificar el conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular de Mórrope 2021.

Identificar las prácticas sobre higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular de Mórrope 2021.

Establecer la relación existente entre el conocimiento y las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares de Mórrope 2021.

1.5. Teorías relacionadas al tema

El Modelo de Nola Pender - Promoción de salud, es imprescindible, ya que para tener una vida de salud buena es adecuado tener una educación, es por ello que este modelo se fundamenta principalmente en la educación a la salud, de tal manera evitar diversas enfermedades y tener el conocimiento adecuado para estar protegidos. Las promociones de salud y los diferentes estilos de vida se encuentran apartados en factores perceptuales cognitivos, las cuales se comprenden como creencias de salud que tienen las personas, estas conllevan a determinados comportamientos, correspondiéndose a la voluntad de buscar la solución en un problema de salud. El incentivo para cambiar los factores estimula a que las personas logren un estado positivo en salud. Entre los meta paradigmas de Nola Pender lo más importante es la salud y para ella el centro de todo es la persona (18).

Un comedor popular es un programa social que ofrece alimentos cocidos a la población de bajos recursos económicos. Estos están constituidos por mujeres de la

localidad. Hoy en día hay distintos tipos de comedores, tienen de nombre: Comedor Popular, Club de Madres, Cocina Familiar y otros similares. Es una de las maneras de sobrevivir de las personas de zonas urbanas de las ciudades del Perú. Los Comedores populares son áreas donde incluye la fomentación de relacionarse social y familiarmente, una convivencia saludable y lo más importante la participación de la comunidad. Además, los buenos hábitos de salud que se fomentan en los consumidores (19).

El conocimiento, es el proceso en donde la existencia del medio se muestra y se propaga en el pensamiento humano; quiere decir que, cada cambio que ocurra en la sociedad este proceso va en desarrollo, de tal manera que también va en coherencia a lo que practica el ser humano. Por lo tanto, el conocimiento tiene el objetivo de lograr obtener la verdad objetiva. Con respecto al proceso que tiene el conocimiento, en primer lugar, la persona consigue la sabiduría, luego comprende el concepto de cada acción existente que sucede, y de esta manera va logrando comprender lo que ocurre en su contorno. El saber que se ha logrado obtener sirve de utilidad en las actividades de práctica que realiza para modificar el mundo, efectivamente el sujeto domina la naturaleza de acuerdo a su necesidad (20).

La práctica se entiende como la exposición reiterada a una postura precisa y como la reiteración de una objeción coherente frente a ella. Para que la persona practique aquel tipo de conocimiento, ya sea uno científico o un vulgar, es de necesidad primero hacer una aproximación directa utilizando los sentidos y la conducta psicomotriz, esto quiere decir, el experimento. Si anteriormente falta el experimento no puede haber prácticas para tal conocimiento. Esta será estimada de manera objetiva por medio del análisis de destrezas y habilidades psicomotoras del individuo. Independientemente, se estima por la conducta psicomotriz que hace referencia el sujeto para lograr sus propósitos (21).

En este sentido la seguridad de la zona alimentaria es muy esencial para obtener un alimento adecuado, en la cual se debe evidenciar tanto en los procedimientos, las actividades que genera el manipulador donde intervienen, la compra de

alimentos, recepción, el almacenamiento, la conservación, el preparado y el servido de estos; Este tipo de prácticas deben seguir un orden sistemático, un orden lógico, procedimental con el objeto de eliminar los contaminantes de los alimentos. Los manipuladores de alimentos son la garantía de que los alimentos garanticen seguridad al consumirse, ya que actualmente se comprobó que la aparición de enfermedades transmitidas por los alimentos tiene relación con malas prácticas en la manipulación de productos alimenticios (17).

La higiene personal es el concepto esencial de limpieza, aseo y el cuidado de nuestro cuerpo, formando parte integral de nuestra vida diaria. La higiene personal no solo significa estar bien vestidos, bien peinados y cepillarse los dientes; es fundamental tener el conocimiento que tener una higiene personal adecuada ayuda a prever los gérmenes y enfermedades que pueden causar daño en nuestra salud. Lavarse adecuadamente las manos y cuidar nuestra piel puede prevenir exposición y enfermedades, ya que para un lavado de manos adecuado es necesario utilizar agua y jabón, de esta manera eliminamos muchos gérmenes, también se puede prevenir la contaminación cruzada y de ingestión de todos estos objetos y áreas que tocamos (22).

Cabello recogido, el cabello tiene la facilidad de ensuciarse rápidamente, ya que este mantiene el polvo, la descamación y secreciones del cuero cabelludo. Al realizar actividades o manipulaciones de los alimentos es necesario tener el cabello bien protegido, ya que estos pueden caer en los alimentos y ocasionar daños o disgustos en las comidas, al manipular los alimentos se recomienda utilizar algún gorro u objeto que proteja, así como también es necesario tener el cabello bien lavado. Para realizar un buen lavado de cabello, se necesita jabonarse el cabello haciendo fricción con la punta de nuestros dedos de manera prolongada. Al finalizar este debe ser enjuagado muy bien (22).

Lavado de manos, es lo más sencillo, económico y fundamental procedimiento para prevenir las ETAs y EDAs, ya que esto ayuda a lograr reducir la incidencia de un 50%, realidad de una manera correcta. La manera de lavarse las manos más

correcta, efectiva y económica es con agua y jabón, esto ayuda a prevenir enfermedades respiratorias, tanto como diarreicas, las cuales son las responsables de mortalidad infantil a nivel internacional. Las manos siempre están en contacto con distintas cantidades de cosas y seres humanos, esto conlleva a que tengan gérmenes que pueden afectar la salud del individuo. Cuando una persona no realiza el lavado de manos de manera correcta pueden transmitir muchas enfermedades (14).

Uso de mandil, este es una de las ropas protectoras, la cual siempre se llevará cuando se esté dentro de las áreas de gestión de alimentos, esta tiene un color claro, se debe cambiar con gran frecuencia y ser fabricados con materiales que permitan lavarse con facilidad y mantenerse limpio. Este tipo de ropa debe ser de utilidad para proteger los alimentos y manipuladores de alimentos, a los cocineros y todo aquel personal encargado de servir los alimentos, estos deben utilizar mandiles de color claro, evitando que los alimentos hagan roces con la ropa que traen puestos debajo. Actualmente el delantal o también de nombre mandil, es utilizado en trabajos que protegen el cuerpo contra cualquier líquido o cualquier cosa que logre atentar hacia la salud de los individuos (14).

Uso de gorra o toca, este también es una de las ropas protectoras de los alimentos, este objeto impide que la comida manipulada entre en contaminación con distintos tipos de partículas y cabellos de las manipuladoras, así como también es un protector para el cabello y cuero cabelludo, ya sea de vapores de agua, de las harinas, las grasas y aceites que pueden salpicar, entre otras cosas. Los encargados de manipular los alimentos deben incluir zapatos que permita promover una distribución uniforme del peso corporal, además de proteger los pies de posibles golpes contra cualquier objeto. Generalmente los más utilizados son aquellos zapatos que tienen la forma plana, estos siempre tienen que estar aseados (14).

El uso de joyas como (pulseras, relojes, entre otros), hoy en día hay un tipo de hábitos que el encargado de manipular los alimentos debe evitar, como el llevar

joyas u otro objeto, ya que son zonas intachables para acumular la suciedad, también de que estos puedan caer y perderse entre los alimentos, lo que traería como consecuencias grandes contaminaciones y danos en la salud de los consumidores. Las joyas contienen bastantes microorganismos que se alimentan de nuestro sudor y suciedad que no se puede ver a simple vista, estos contaminan los alimentos que estemos manipulado, afectando la naturalidad de los mismos y exponiendo la salud de los consumidores (14).

Higiene antes de preparar los alimentos. El lugar donde está ubicada la cocina siempre debe estar limpio y ordenado ya que es ahí donde se preparan los alimentos, esta debe ser una zona donde reine la limpieza, ya que es la mejor forma de garantizar un buen lugar de trabajo para manipular los alimentos. Las malas prácticas originan que los alimentos se contaminen, ya sea por bacterias, virus o toxinas, ocasionando danos en la salud de la persona, como intoxicaciones que llevan a graves consecuencias. No lavar los utensilios, recipientes y electrodomésticos como cuchillos, ralladores pueden causar contaminación cruzada adicional en la cocina y que los patógenos fueran esparcidos entre productos, dado que los utensilios no habían sido lavados (23).

Por esta razón, utilizar los detergentes y las sustancias que contienen jabón son muy eficaces para la eliminación de los residuos orgánicos, además de ellos también sirven como desinfectantes. En la solución abarcan moléculas de lados opuestos: uno de ellos es hidrófilo (este siente atracción por el agua) y el otro es hidrofóbico (se mantienen en distancia con el agua). En el caso del lado hidrofóbico de las moléculas, este se sujeta a la grasa que contiene las impurezas de los recipientes, por otra parte, el lado hidrófilo es aquel que hace lo necesario para estar en contacto con el agua. Los detergentes también pueden ser de utilidad para la limpieza, solo es cuestión de diluirlos con agua y listo (24).

Las cocinas son lugares de trabajo que involucran una serie de riesgos comunes los cuales pueden dañar la salud de los trabajadores al no cumplir las medidas adecuadas de prevención, lo que es lavarse las manos, tener las uñas limpias y

cortas, una limpieza general del cuerpo, son muestras de buenas prácticas. Otras de las medidas de prevención muy importantes, que no debemos comer mientras se prepara los alimentos, no toser ni estornudar en los alimentos y menos cogerse el cabello. Las manos pueden transmitir gérmenes en la cocina. Gran parte de estos gérmenes, como la Salmonella, pueden enfermarnos gravemente. Debemos siempre lavarnos las manos con jabón y abundante agua, es una manera de prevenir los gérmenes, ya sea en lugares de la cocina como en los alimentos (25).

Proteger los alimentos es vital, un alimento contaminado es aquel que incluya cualquier tipo de agente diferente al mismo, lo que puede derivar un perjuicio en la salud del consumidor. Un contaminante biológico de alimentos puede ser cualquier tipo de ser vivo, ya sea insectos, roedores, aves (palomas, gorriones, etc.), parásitos (gusanos, gorgojo, entre otros), o microorganismos (bacterias o virus). Una incorrecta manipulación de alimentos conlleva que estos se contaminen con sustancias externas que llegan casualmente, o que están presentes por un manejo incorrecto. Verificar el estado de los alimentos ayuda a prevenir intoxicación alimentaria, organismos infecciosos, bacterias, virus y parásitos (26).

Higiene en preparación de alimentos, hay lugares en el que se preparan y elaboran los alimentos, esto dependerá del tipo de lugar que se trate, ya sea un restaurant, hospital, una residencia o una cocina central, también dependerá de la cantidad de servicios ofrecidos. De tal manera se debe evitar los lugares muertos y una gran cantidad de superficies, de modo que disminuya el desplazamiento de las personas. En todos los lugares se debe estudiar el proceso que se genera en los alimentos, separar las zonas limpias de las sucias, como se dice marcha adelante, en todo lugar de cocina siempre hay zonas limpias y otras contaminadas, estas siempre deben ir separadas de manera paralela, pero nunca deben ir juntas (13).

La limpieza de Alimentos son acciones imprescindibles al momento de manipular los alimentos; para quitar aquellos contaminantes de los alimentos se debe tener en cuenta la elección de estos, que estén aptos para consumirse. Al limpiar adecuadamente los alimentos se quiere lograr eliminar los contaminantes, los

cuales son un riesgo para la salud de los que lo consumen, así como también se busca que no sean agradable, por otro lado, el control de carga microbiana, de reacciones químicas y enzimáticas que traen consecuencia a la eficiencia de los procesos y la calidad de los alimentos. Este tipo de bacterias en los lugares de manipulación de alimentos es por causa del tránsito de las personas (14).

Equipo y Utensilios limpios, el equipo conforma un grupo de utensilios utilizados en el preparado de los alimentos, tienen que estar en un estado bueno, limpios y desinfectados frecuentemente. Como en todo lugar, todo equipo puede contaminarse, los utensilios que contienen restos de alimentos pueden causar la contaminación cruzada y esta es ocasionada cuando hay contacto con alimentos cocidos. El equipo en malas es un riesgo grande para la salud de los que lo consumen, este debe mantenerse bien limpio y desinfectado para que no pueda convertirse en un peligro real. Para una buena y correcta limpieza de los utensilios, estos deben ser desinfectados y lavados después y antes de su utilidad, con agua limpia a una temperatura de 40°C/47°C y detergente (14).

La tabla de cortar es uno de los utensilios, este tiene la forma plana, es utilizado en el área de la cocina ya sea para picar o para el corte de los alimentos, esto generalmente está hecho de madera o plástico. Es utilizado para cortar diferentes verduras, frutas, pescados, las carnes y entre otras cosas, en la cocina es necesario contar con más de una tabla de picar, también de ser exclusiva para cada tipo de alimento y eludir la contaminación de estos. La tabla de picar siempre necesita de cuidado higiénico especial, ya que es uno de los instrumentos de cocina por el que atraviesan distintos tipos de alimentos y por esta razón es conveniente mantenerla seca lo más posible, de esta manera impedimos que los alimentos se mezclen y cambien de sabor, así como también reducir las bacterias (14).

Higiene en preparación de alimentos; es un grupo de prácticas, conductas y de hábitos que, al preparar los alimentos, ayudan a reducir los daños a la salud, eliminando bacterias y microorganismos que vienen en estos, para ello estos deben

de ser lavados con agua y con jabón, desinfectarlos con cloro o yodo, tanto las frutas y las verduras, de esta manera se previene las bacterias o gérmenes que generan perjuicio en el organismo humano y causan daño a la salud. Los alimentos siempre deben tener un registro rápido pero completo, se debe tener en cuenta las características como el olor, el calor, la textura, el sabor y apariencia, estas deben ser las apropiadas para cada alimento (4).

En el caso de los alimentos que se consumirán sin un cocimiento anticipado, por ejemplo, el ceviche u cualquier otro platillo es muy importante desinfectar el alimento a utilizar, ya que este contiene mucha carga microbiana debido a los procesos que pasa para llegar a la cocina, de esta manera se reduce los microbios presentes evitando muchas enfermedades gastrointestinales en los consumidores. Los equipos y utensilios a utilizar en este tipo de alimentos y en otros siempre deben estar bien lavados y desinfectados con los productos necesarios que brinden confianza, en las tablas que picamos debemos tener mucho cuidado, debido a que estas son las más utilizadas (2).

En la higiene de servido de alimentos. El encargado de atender a los clientes deberá respetar estrictamente su higiene personal, en particular de las manos, tener las uñas limpias y cortas. Para cada actividad al servir se emplearán utensilios exclusivos, estos deben estar bien desinfectados lavados adecuadamente. Sea el caso que estos caigan en el suelo, no serán utilizados antes de ser lavados nuevamente y desinfectados. Los alimentos que hayan sido preparados el día anterior no deben incluirse en nuevas preparaciones. Para evitar tocar la comida al momento de trasladarlo es necesario dejar un borde en el plato. La comida no debe servirse directamente con las manos ni poder recibir dinero en efectivo al mismo tiempo (2).

Higiene después de preparar alimentos, luego de manipular los alimentos, en el caso donde quedan almacenados, ya sean ollas u otro recipiente, deben estar cubiertos para impedir el ingreso de alguna impureza. No debe haber ningún contacto con las manos sobre los alimentos, así como realizar la higiene

correspondiente después de coger algún objeto o recibir dinero. el aseo en la zona de la cocina después de manipular alimentos es muy importante, esta debe tener un programa de saneamiento e higiene, donde vayan incluidos el procedimiento de desinfección y limpieza, de esta manera cumplir las necesidades de los consumidores, evitando muchos disgustos (27).

Los equipos deben ser lavados siempre al finalizar el trabajo, removiendo las partes que pueden ser desmontadas, todo equipo de cocina, así como los espacios de las parrillas, de las planchas, los recipientes y otros que hayan tenido contacto con los alimentos, deben ser lavados y desinfectado por lo menos una vez diaria. Los utensilios deben ser guardados bien limpios y desinfectados a menos de 20 cm del suelo. Los vasos, cubiertos y vajillas deben ir guardados en lugares cerrados, que no tengan contacto con el polvo ni algún insecto, tanto los vasos, las copas y los tazas deber ir colocados hacia abajo. Estos no deben ir en lugares cercanos a drenajes o recipientes que contienen residuos. (28).

Los detergentes que se utilicen, deben ser muy eficaces y eliminar las impurezas de superficies, tener buenas propiedades al enjuagar, también deben ser acorde con los productos empleados para desinfectar que van en el Programa de Saneamiento e higiene. Debemos tener muchas precauciones al lavar y desinfectar las vajillas, los cubiertos y los vasos, use agua, ya sea caliente o fría con detergente, enjuáguelos con abundante agua, después se desinfectará con un producto adecuado, el cual tenga registro sanitario para tal uso, al finalizar se debe utilizar un enjuague en agua con una temperatura mínima de 80° C por 3 minutos. (28).

II. MÉTODO

2.1 Tipo y Diseño de Investigación

La investigación fue de tipo cuantitativa, ya que se recolectaron datos para aprobar la hipótesis, con base en mediciones numéricas y el análisis estadístico, de tal manera establecer patrones de comportamiento y probar las teorías. fue descriptivo porque pretende indagar la situación de conocimientos y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos en socias de un comedor. El diseño de este estudio fue correlacional, ya que efectúa la relación que existe entre las variables, las cuales son, el conocimiento y las prácticas de higiene. En el estudio planteado se determinó ser cuantitativa, puesto que, se utilizarán datos numéricos y los cuales serán evaluados estadísticamente; asimismo, se definió ser también correlacional, puesto que, se analizarán el nivel de relación entre las variables que se encuentran estudiando (29).

2.2 Variables, Operacionalización

Variable independiente:

Conocimientos sobre higiene en la manipulación de alimentos.

Variable dependiente:

Prácticas sobre higiene en la manipulación de alimento

Variab les	Definición conceptual	Definición operacion al	Dimensione s	Indicadores	Ítems	Instru mento	Valores finales	Tipo de Variable	Escala de medición
Conoci miento s de higiene en la manip ulación de aliment os.	Es definido como el proceso en el cual un sujeto obtiene sabiduría y entiende los conceptos de higiene en los alimentos durante su etapa de preparación (30).	La variable fue medida mediante cuestionari o sobre conocimien tos de higiene durante el preparado y servido de los alimentos.	Higiene personal.	Cabello recogido.	1,2,3, 4,5	Cuesti onario	Si o No	Categórica	Nominal
				Lavado de manos.					
				Uso de mandil.					
				Uso de gorra.					
			Uso de joyas	6,7,8					
			Limpieza de alimentos.						
			Equipos limpios						
			Tablas de picar adecuadas	9,10					
			Higiene al servir los Alimentos.						
			Manipulación de dinero.						
Utensilios exclusivos.									
Práctic as de higiene en la	Es definido como las medidas y condiciones	La variable fue medida mediante cuestionari	Higiene antes de la preparación de los	Asea cocina.	1,2,3,	Cuesti onario	Calificac ión: 1 y 2.	Numérica	Intervalo
				Asea electrodomésticos	4,5,6,				
				Aplica detergentes	7,8,9,				
				Medidas de protección.	10				

manipulación de alimentos.	primordiales para asegurar la inocuidad de los alimentos en la etapa de preparación (31).	o sobre prácticas de higiene antes, durante y después del preparado de los alimentos.	alimentos. Higiene durante el preparado de los alimentos Higiene después de preparar los alimentos	Objetos y alhajas.					
				Higiene de manos.					
				Protección de alimentos					
				Estado de los alimentos.					
				Descongela los alimentos					
				Utiliza agua clorada					
				Separa alimentos	11,12				
				Higiene de manos	,13,1				
				Asea los utensilios	4,15,				
				Desecha restos.	16,17				
				Comprueba la cocción	,18,1				
				No reutiliza aceite.	9,20				
				Utiliza utensilios					
				Protección de ollas	21,22				
				Evita el contacto	,23,2				
				Higiene al recibir dinero.	4,25,				
				Aseo de cocina.	26,27				
Desecho de desperdicios.	,28,2								
Manteles y servilletas limpios.	9,30								

2.3 Población de estudio, muestra, muestreo y criterios de selección

Población

La población se constituyó con un total de 134 socias empadronadas y reconocidas por el comedor popular de Mórrope.

Muestra

La muestra se determinó a través de la fórmula de tamaño muestral. La cual nos dio como resultado 74 madres.

$$n = \frac{N \times Z_a^2 \times p \times q}{d^2 \times (N - 1) + Z_a^2 \times p \times q}$$

N: Magnitud de población

Za: Nivel de confiabilidad

P: Probabilidad de éxito.

Q: Probabilidad de fracaso

D: Precisión

N = 134 socias

Z a 80% = 1,28

p = 50% = 0.50

q = 50% = 0,50

d = 5% = 0,05

$$n = \frac{(134)(1,28^2)(0,5)(0,5)}{(0,05^2) \times (134 - 1) + (1,28^2)(0,5)(0,5)}$$

$$n = 74$$

Criterios de inclusión

Las socias que fueron seleccionadas para participar en este estudio son aquellas encargadas de manipular los alimentos el día seleccionado para la aplicación de la encuesta, es decir aquellas socias que son activas en el "Comedor Mórrope" ubicado en la localidad de Mórrope, Lambayeque.

Criterios de exclusión

Las socias que son parte del Comedor Popular, sin embargo, el día de obtención de datos no estuvieron presentes o no fueron las encargadas para preparar los alimentos.

Las socias que no son activas o contantes en el Comedor Popular de Mórrope.

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

Para la obtención de información se determinó una encuesta como técnica, fue de utilidad para obtener los datos informativos ante la higiene, enfocada a establecer el conocimientos y prácticas de higiene, con respecto al instrumento se creyó conveniente utilizar el cuestionario, este ya fue evaluado por especialistas, se tomó de la investigación realizada de Layme Cotacallapa Elisa, el mismo que hará de una manera más sencilla el identificar el grado del conocimiento y las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor de Mórrope (13).

Con relación a la validez y fiabilidad el instrumento ya fue validado y sometido a través del conocimiento de especialistas en la tesis de Layme Cotacallapa Elisa, el cual también tiene a una validez numérica mediante diversas metodologías como lo que es alfa de Cronbach con un valor de 0,8, demostrando que el cuestionario tiene buena confiabilidad (13).

2.5 Procedimientos de análisis de datos

El estudio se llevó a cabo en base las metodologías siguientes, para los procedimientos del análisis de la información: Método Analítico, basándose en la evaluación de los datos informativos en relación a las variables de la exploración, aplicando el instrumento en la muestra determinada. Método sintético, basándose en el propósito de la exploración, con la finalidad de exponer las analogías y comprender de una mejor forma su conducta, y definir de este modo nuevas bases teóricas. Asimismo, se trabajará en un programa numérico Excel para que después se procese toda la información recogida a través del instrumento y seguidamente

pase a representarse a través de tablas y gráficos, que haga posible el desarrollo de la discusión de los resultados y de esta manera llegar a las conclusiones (32).

2.6 Criterios éticos

Para la elaboración de este estudio, se tomó en cuenta los principios éticos de Belmont (33). Autonomía: Las socias que participaron en la investigación estuvieron previstas del objeto de este estudio y beneficios que tendrán. Justicia: las socias del comedor tuvieron el derecho y libertad de disponer su participación en este estudio, consideradas con respeto y sin discriminación. No Maleficencia: Los resultados obtenidos en este estudio fueron elaborados de manera anónima y no tuvieron acceso a otras personas. Beneficencia: Con esta investigación se obtuvo beneficios con los resultados obtenidos para la población, ya que está dirigida a la comodidad de las personas.

III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Resultados

Tabla 1. Conocimiento de higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular de Mórrope 2021.

CONOCIMIENTO	SOCIAS	
	N°	%
Bueno	40	54
Regular	25	34
Deficiente	9	12
Total	74	100

Fuente: Cuestionario aplicado a 74 socias de un comedor popular de Mórrope 2021.

Interpretación

Según la tabla y figura N°1 de las 74 socias encuestadas, el 54% de ellas tienen un conocimiento bueno sobre la higiene en la manipulación de los alimentos y solo el 12% de socias tienen un conocimiento deficiente, esto quiere decir que las socias del comedor de Mórrope en su mayoría conocen muy bien el tipo de higiene a utilizar en los alimentos, lo que constituye un buen fundamento para evitar la contaminación cruzada y prevenir la propagación de contaminantes en los alimentos.

Tabla 2. Prácticas de higiene de la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular de Mórrope 2021.

PRACTICA DE HIGIENE	SOCIAS	
	N°	%
Antes de manipular los alimentos		
Saludable	64	86
No saludable	10	14
Durante la manipulación de alimentos		
Saludable	55	74
No saludable	19	26
Después de la manipulación de alimentos		
Saludable	55	74
No saludable	19	26
Total	74	100
General en la manipulación de alimentos		
Saludable	58	78
No saludable	16	22
Total	74	100

Fuente: Cuestionario aplicado a 74 socias de un comedor popular de Mórrope 2021.

Interpretación

Del total de las socias sobre la práctica de higiene antes de manipular los alimentos el 86% de ellas tienen una práctica saludable, mientras que el 14% tienen una práctica no saludable; durante y después de la manipulación de los alimentos el 74% de socias tienen una práctica saludable y el 26% tienen una práctica no saludable. Respecto a la práctica de higiene general en la manipulación de alimentos, el 78% de socias tienen una práctica saludable y solo el 22% tienen una práctica no saludable.

Tabla 3. Relación existente entre el conocimiento y las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares de Mórrope 2021.

Conocimiento	Práctica				Total	
	Saludable		No saludable		N	%
	N	%	N	%		
Bueno	29	39	11	15	40	54
Regular	21	28	4	5	25	34
Deficiente	8	11	1	1	9	12
Total	29	39	5	7	74	100

Fuente: Cuestionario aplicado a 74 socias de un comedor popular de Mórrope 2021.

Interpretación

Según la tabla, nos muestra que del 54% de las socias tienen conocimiento bueno sobre la manipulación de alimentos, de las cuales el 39% tienen una práctica de higiene saludable y el 15% de ellas una práctica no saludable; el 12 % de las socias tienen un conocimiento deficiente, donde el 11% de ellas tienen una práctica saludable y el 1% tienen prácticas no saludables.

Utilizando el estadístico de contraste Chi Cuadrado (ANEXO 09), se obtuvo un valor límite de 58,69, y según la hipótesis realizada se obtuvo un valor crítico de 5,99, por lo tanto; el Chi cuadrado calculado es mayor que el valor crítico, entonces se procede a rechazar la hipótesis nula, aceptando la hipótesis alterna.

3.2 Discusión

Según los datos obtenidos, respecto al conocimiento de las 74 socias sobre la higiene de manipulación de alimentos en un comedor popular en Mórrope, el 54% de ellas tienen conocimiento bueno sobre este tema, lo que demuestra que más de la mitad tienen un conocimiento óptimo, el 34 % tienen un conocimiento regular y solo el 12% tienen un conocimiento deficiente. Con características similares se encontró en la investigación de Torres R, donde asegura que la mayor parte de las socias en comedores populares de Lambayeque, tienen un conocimiento alto de la higiene en el preparado de alimentos.

De igual manera Martínez A y Lampin K en su investigación realizada en el distrito de Managua, Nicaragua, llegaron a concluir que el 85% de los encargados de los quioscos escolares, tienen el conocimiento adecuado en la higiene de la manipulación de alimentos. Otro estudio similar es el de Fadaei A, investigación realizada en el año 2018 en Irán, también llegó a una conclusión similar, ya que en su estudio demostró que, de las 141 trabajadoras de restaurantes, el 86% tienen conocimientos buenos sobre higiene en los alimentos.

Es necesario destacar que el conocimiento es uno de los elementos fundamentales en las reacciones de la persona respecto a un suceso, en el que el conocer involucra informarse. El individuo que conoce de manera objetiva, por tantos que sean los límites o condiciones al que se halle sometido, sabe qué debe aceptar y qué es lo que debe rechazar (35).

En cuanto a la práctica de higiene, antes de la manipulación de alimentos se demostró que el 86% de las socias tienen una práctica de higiene saludable, lo que implica que si están preparadas para realizar este trabajo y el 14% de ellas una práctica no saludable; respecto a la práctica de higiene durante y después de la manipulación de alimentos, se obtuvo de igual forma

que la mayor parte de ellas si tienen una práctica de higiene saludable, con un 74% y el 26% tienen una práctica no saludable; de todo lo mencionado se llegó a obtener que el 78% de las socias tienen una práctica saludable y el 22% tienen una práctica no saludable.

Se encontró similitud en la investigación de Ticahuanca L, donde afirma que la mayor parte de madres de familia en una Institución Educativa, Lambayeque, tienen prácticas adecuadas antes, en la preparación y después de preparar los alimentos. A, Lampin K en su investigación realizada en el año 2019 en el distrito de Managua, Nicaragua también llegaron a concluir que el 75% de su población tienen una buena práctica de higiene sobre los alimentos preparados en los kioscos de escuelas Públicas. De igual manera Torres R, en su estudio realizado en la ciudad de Lima obtuvo como resultado que el 98% de las trabajadoras de los restaurantes de Miraflores tienen un nivel alto en prácticas de higiene de los alimentos, mientras que en el distrito de Lurigancho solo el 54% de las trabajadoras tienen buenas prácticas.

Al aplicar la relación estadística de Chi cuadrado, se obtiene el valor límite, el cual es 58,59 , teniendo en cuenta la hipótesis, se obtienen un valor crítico que es 5,99, de los cuales se llega a concluir que el valor límite es mayor que el valor crítico, entonces se procede a rechazar la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna: La relación del conocimiento es directa y significativa con las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular de Mórrope 2021. (VER ANEXO). Estos resultados tienen un parecido con el estudio de Torres R, quien determinó que existe relación entre el conocimiento y las actitudes de higiene en la manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica.

De igual similitud Walde Garro JP en su investigación realizada en el distrito de Comas, con el objeto de determinar el nivel de conocimientos y las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos que tienen las socias de comedores populares, llegó a concluir que, si existe relación entre el

conocimiento y las prácticas de higiene en el preparado de alimentos de las socias, debido a que estas mantienen un conocimiento de nivel alto y prácticas saludables.

Las limitaciones que se presentaron en este estudio fueron, sesgo de selección: La muestra que se hizo de utilidad en esta investigación se recolectó de una sola institución, en este caso de un solo comedor de Mórrope, esto podría limitar la representatividad de los resultados a otras poblaciones o contextos. Factores externos no controlables: Durante el período de recolección de datos, muchas familias tenían el miedo de brindar información y hacerse presentes debido a la pandemia COVID 19, esto pudo haber influido en las respuestas de los participantes o en los resultados del estudio.

IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

Se logró determinar que el 54% de las socias de un comedor popular de Mórrope 2021, tienen un conocimiento bueno sobre la higiene en la manipulación de alimentos, el 34% tienen un conocimiento regular y solo el 12% de ellas desconocen este tema, donde se observa que son pocas las socias que tienen conocimientos inadecuados para reducir la contaminación y disminuir las enfermedades generadas por la transmisión de los alimentos.

El 78% de las socias presentan prácticas saludables, y el 22% sus prácticas no son saludables en relación a la higiene en la manipulación de alimentos, lo cual demuestra que la mayor parte de las socias de un comedor popular de Mórrope si tienen una buena práctica en la manipulación de alimentos, brindando de esta manera confiabilidad a sus consumidores.

Se encontró que existe relación entre el conocimiento y las prácticas de higiene sobre la manipulación de alimentos en un Comedor Popular de Mórrope 2021, ya que, al aplicar la relación estadística de Chi cuadrado, indica un valor límite y un valor crítico, de los cuales el valor crítico es mayor que el valor límite, por lo tanto, no existe relación. Entonces se procede a rechazar la hipótesis nula: La relación del conocimiento no es directa y significativa con las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular de Mórrope 2021. Rechazando la hipótesis nula y aceptando la hipótesis alterna: La relación del conocimiento es directa y significativa con las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular de Mórrope 2021.

4.2 Recomendaciones

A las autoridades de los órganos gubernamentales locales, Socializar con los resultados de esta investigación; para que intervengan con diversos talleres, actualizaciones y capacitaciones referidas a la manipulación de alimentos a las socias de los comedores populares de Mórrope.

Al comedor popular de Mórrope, que realice capacitaciones constantes a las socias con respecto a la higiene en la manipulación de alimentos, ya sea antes, durante y después de la preparación.

A las socias del comedor popular de Mórrope, se sugiere modificar sus conductas de higiene durante y después de manipular los alimentos, ya que en estas etapas se demostró que tienen prácticas inadecuadas y también son etapas fundamentales para preparar alimentos saludables que no causen daño en la salud de los consumidores.

A los investigadores futuros, realizar estudios que abarquen la higiene en la preparación de alimentos, tanto en los Comedores Populares como en otras instituciones públicas, ya que esto ayuda a los lectores a tener conocimientos buenos y por ende prácticas de higiene saludables y de esta manera erradicar las enfermedades.

REFERENCIAS

1. García Loyaga GH, Salavarría Barzola LW. Conocimientos, actitudes y prácticas de higiene en manipuladores de alimentos en quioscos de Instituciones Educativas Públicas de Ate, 2017. [Online]. Lima; 2017. Acceso 9 de Mayo de 2021. Disponible en:
https://repositorio.upeu.edu.pe/bitstream/handle/UPEU/962/Geordy_Tesis_Bachiller_2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
2. Walde Garro JP. Conocimientos y prácticas sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las socias de comedores populares, distrito de comas, año 2018. [Online]. Lima; 2018. Acceso 9 de Mayo de 2021. Disponible en:
https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/3672/Walde_gj.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
3. Torres Ramírez M. Conocimientos, actitudes y practicas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho - Chosica, 2018. [Online]. Lima; 2018. Acceso 9 de Mayo de 2021. Disponible en:
https://repositorio.upeu.edu.pe/bitstream/handle/UPEU/910/Madelen_Tesis_Bachiller_2017.pdf?sequence=4&isAllowed=y.
4. Taipe Crisostomo Y, Tuncar Peña KN. Efecto de la capacitación en la práctica del manejo higiénico de alimentos en comerciantes de puestos de comidas del mercado de abastos de la ciudad de Huancavelica 2018. [Online]. Huancavelica; 2018. Acceso 9 de Mayo de 2021. Disponible en:
<https://repositorio.unh.edu.pe/bitstream/handle/UNH/2140/13-.%20TO51-71134035-T.PDF.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.
5. Portillo Riveros MR. Cumplimiento de prácticas higiénicas, antes, durante y después de la preparación de alimentos por la asociación de comerciantes 18 de setiembre de carabaylo, Lima, Perú, 2018. [Online]. Lima; 2019. Acceso 9 de Mayo de 2021. Disponible en:
http://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/URP/2499/T030_70440724_T%20%20PORTILLO%20RIVEROS%20MAR%20ROSA.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
6. Vargas Palomino. Condiciones Higiénico sanitarias en la manipulación de alimentos por los expendedores del mercado central de San Pedro, Cusco - 2019. Tesis de Licenciatura. Cusco: Universidad Andina del Cusco, Facultad de Ciencias de la Salud.
7. Reinoso Camacho RM. Medidas higiénicas aplicadas en la preparación, manipulación y expendio de alimentos en los comedores del mercado municipal

- reina del cisne de la ciudad de Zamora, en el año 2019. [Online]. Loja; 2019. Acceso 15 de Mayo de 2021. Disponible en: <https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/9156/1/ROSA%20MIRELLA%20REINOSO%20CAMACHO.pdf>.
8. Marínez Areas A, Lampin Chávez KP, Castillo Rojas MI. Conocimiento y prácticas sobre la guía de nutrición e higiene del PINE-MINED de los encargados y/o dueños de los kioscos escolares en escuelas públicas de Managua, octubre-diciembre del 2019. [Online]. Mangua; 2019. Acceso 15 de Mayo de 2021. Disponible en: <https://repositorio.unan.edu.ni/1051/1/22146.pdf>.
 9. Montesdeoca Murillo N. Condiciones higiénicas sanitarias en la manipulación y expendio de alimentos en la vía pública en el parque infantil “Roberto Luis cervantes” y el parque de las palmas “Luis Tello” en la ciudad de Esmeraldas. [Online]. Esmeraldas; 2019. Acceso 15 de Mayo de 2021. Disponible en: <https://repositorio.pucese.edu.ec/bitstream/123456789/658/1/MONTESDEOCA%20MURILLO%20KELLY.pdf>.
 10. Fadaei A. Assessment of Knowledge, Attitudes and Practices of Food Workers. World Applied Sciences Journal. 2018; VII(33): p. 1.
 11. España García SM. Evaluación de buenas prácticas de manufactura (BPM) en ventas ambulantes de comida y propuesta de manual de control de calidad para la manipulación de alimentos ofrecidos por los vendedores ambulantes de comida en la cabecera departamental de Totonicapán. [Online]. Totonicapán; 2018. Acceso 15 de Mayo de 2021. Disponible en: <http://recursosbiblio.url.edu.gt/tesiseortiz/2014/09/15/Espana-Silvia.pdf>.
 12. Leyva Coronado G. Conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del club de madres de Huaycán, 2019. [Online]. Lima; 2019. Acceso 15 de Mayo de 2021. Disponible en: http://repositorio.uigv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.11818/1693/TESIS_GIULIANA%20LEYVA%20CORONADO.pdf?sequence=2&isAllowed=y&fbclid=IwAR3dOldFrVjxylhE8czefC0iyxJNmVJ2NI74CNfjOuaG7_GnN5xO6_IGOVQ.
 13. Layme Cotacallapa E. Conocimientos y prácticas sobre higiene en manipulación de alimentos en relación con la carga microbiológica de socias de comedores populares del distrito de Azángaro 2019. [Online]. Puno; 2019. Acceso 20 de Mayo de 2021. Disponible en: http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/3616/Layme_Cotacallapa_Elisa.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

14. Torres Pacompia K. Conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos en relación con la carga microbiológica en manos de las socias que manipulan los alimentos en los comedores populares del distrito de Juliaca, Puno, 2018. Tesis de Titulación. Puno: Universidad Nacional del Altiplano, Facultad de Ciencias de la Salud.
15. Inocencio Tarazona B. Prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las personas que consumen comida ambulatoria en la localidad de Huánuco. Universidad de Huánuco, 2018. [Online]. Huánuco; 2018. Acceso 20 de Mayo de 2021. Disponible en:
https://alicia.concytec.gob.pe/vufind/Record/UDHR_5a6f10ddb136372f8ae4ac92e8cfc25c/Description#tabnav.
16. Vásquez Rodríguez V. Calidad Microbiológica e Higiéncia sanitaria en alimentos preparados expedidos en la vía pública en el distrito de Florencia de Mora, enero a abril 2016. CIENTIFI-K. 2016; 3(1).
17. Ticahuanca Colque L. Prácticas de higiene en la manipulación de alimentos, en madres de familia de la Institución Educativa N° 70075 Acora, 2018. Tesis de Titulación. Puno: Universidad Nacional del Altiplano, Facultad de Enfermería.
18. Revilla Saldaña E. Participación familiar asociado a la adherencia al tratamiento por TBC pulmonar en pacientes atendidos en ESN - PCT de dos centros de salud DIRIS, Lima Este 2019. [Online]. Lima; 2020. Acceso 23 de Mayo de 2021. Disponible en:
https://repositorio.upeu.edu.pe/bitstream/handle/UPEU/3024/Rudiar_Tesis_Licenciatura_2020.pdf?sequence=5&isAllowed=y.
19. Baca Romero S. Factores que condicionan al servicio del Programa Social “Comedores Populares” y su influencia en la inclusión social de los beneficiarios del distrito La Esperanza - 2018. [Online]. Lima; 2019. Acceso 23 de Mayo de 2021. Disponible en:
https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/37313/baca_rt.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
20. Cruzado Morales S, Párraga Morales M, Rocca Cordero BF. Nivel de conocimiento sobre métodos anticonceptivos en adolescentes de la Institución Educativa Albert Einstein, Distrito San Juan de Lurigancho-2019. [Online]. Lima; 2020. Acceso 23 de Mayo de 2021. Disponible en:
<http://repositorio.uma.edu.pe/bitstream/handle/UMA/279/TESIS%20NIVEL%20DE%20CONOCIMIENTO%20SOBRE%20METODOS%20ANTICONCEPTIVOS%208observaciones%20levantadas%20%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

21. Honorio Quiroz CR. Conocimientos y su relación con las prácticas de las madres de niños menores de cinco años sobre la prevención de las infecciones respiratorias agudas en el C.S Max Arias Schereirber octubre - noviembre 2017. [Online]. Lima; 2017. Acceso 15 de Mayo de 2021. Disponible en: https://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtualdata/Tesis/Salud/honorio_qc/Introd.pdf.
22. Gutiérrez Salinas VC, Guerrero Rodríguez Y, Guamán Arias MR. Conocimientos, actitudes y prácticas sobre los hábitos de higiene que tienen los niños/as de la unidad Educativa "Francisco Eugenio Tamariz" de Nulti, Cuenca 2015. [Online]. Cuenca; 2016. Acceso 23 de Mayo de 2021. Disponible en: https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/23213/1/Tesis%20Pregrado.pdf?fbclid=IwAR2Pq0b6_j5GzABQodhXyuMbqyH183HL_c4IH210OwSa7q2af-k62pWmDIY.
23. Novelli P. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades. [Online]; 2021. Acceso 15 de Juniode 2021. Disponible en: <https://www.cdc.gov/handwashing/esp/handwashing-kitchen.html>.
24. Quiroz Valle AE. Utilización de residuos de cáscara de naranja para la preparación de un desengrasante doméstico e industrial. [Online]. Quito; 2016. Acceso 15 de Junio de 2021. Disponible en: <https://repositorio.uisek.edu.ec/bitstream/123456789/407/1/Utilizaci%C3%B3n%20de%20residuos%20de%20c%C3%A1scara%20de%20naranja%20para%20la%20preparaci%C3%B3n%20de%20un%20desengrasante%20dom%C3%A9stico%20e%20industrial>.
25. Cabezo Beaza A. Marca The Safety Company. [Online]; 2018. Acceso 15 de Juniode 2021. Disponible en: <https://marcapl.com/blog/2017/09/trabajos-en-cocinas-factores-de-riesgo/>.
26. Barrero Gozalo B, Liétor Gallego J. Manipulador de alimentos. [Online].; 2020. Acceso 15 de Junio de 2021. Disponible en: <https://manipulador-de-alimentos.com/manual-manipulador-de-alimentos-coformacion-formato-pdf.pdf>.
27. Coto Fernández J, Janzen K. Las 5 claves para mantener los alimentos seguros. [Online].; 2018. Acceso 15 de Junio de 2021. Disponible en: https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2010/5_claves_esp.pdf.
28. MINSA. Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios afines. [Online].; 2018. Acceso 15 de Junio de 2021. Disponible en: <http://www.munives.gob.pe/WebSite/infor-meta20/NORMA%20SANITARIA%20PARA%20EL%20FUNCIONAMIENTO%20DE%20RESTAURANTES%20Y%20SERVICIOS%20AFINES%20%20RESOLUC>

[ION%20MINISTERIAL%20363-2005%20MINSFunc_restaurantes.pdf](#).

29. Acevedo A. slideshare. [Online].; 2018. Acceso 8 de Setiembre de 2021. Disponible en: <https://es.slideshare.net/acevedolipes/2-enfoque-cualitativo-y-cuantitativo-de-investigacin>.
30. Xinergia. ¿En qué consiste la manipulación de alimentos? FUDE. .
31. Liceaga. Winterhalter. [Online]; 2021. Acceso 1 de mayode 2023. Disponible en: <https://www.winterhalter.com/mx-es/blog-winterhalter/buenas-practicas-de-higiene-en-la-industria-alimentaria/>.
32. Sabino C. Proyectoseducativoscr. [Online]; 2018. Acceso 7 de Noviembre de 2021. Disponible en: <https://proyectoseducativoscr.wordpress.com/elaboracion-del-ante-proyecto/capitulo-iii-marco-metodologico-de-la-investigacion/3-6-tecnica-de-procesamiento-y-analisis-de-datos/>.
33. BELMON. Principios éticos y normas para el desarrollo de las investigaciones que involucran a seres humanos. [Online].; 2016. Acceso 12 de abril de 2021. Disponible en: <https://revistas.upch.edu.pe/index.php/RMH/article/view/424/391>.
34. Fernández Collado C, Baptista Lucio P. Metodología de la investigación. Sexta ed. McGRAW-HILL , editor.: Interamericana editores, S.A. DE C.V; 2016.
35. Barrantes Callatas Y. Organización Nacional de la Salud (OMS). [Online]. Puno; 2021. Acceso 21 de abril de 2021. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/>.
36. Fajardo M. uvsfajardo. [Online]; 2021. Acceso 4 de Noviembre de 2021. Disponible en: <http://uvsfajardo.sld.cu/diferencias-entre-cuestionario-y-encuesta>.

ANEXOS

ANEXO 1

FICHA DE ENCUESTA SOBRE CONOCIMIENTOS

Estimada madre, soy estudiante de la Escuela profesional de Enfermería de la Universidad Señor de Sipán y pido su colaboración en un informe de investigación, para ello mediante el presente instrumento pretendo recopilar información importante, la cual será utilizada con total cautela y anonimato, siendo necesaria la total veracidad de los datos.

INSTRUCCIONES: Marque con un aspa (X) alternativa correcta

PREGUNTAS

A) HIGIENE PERSONAL:

- 1.- ¿Se debe de recoger el cabello antes de preparar los alimentos?
a) SI b) NO
- 2.- ¿Se debe de lavar las manos antes, durante y después de la preparación de los alimentos?
a) SI b) NO
- 3.- ¿Se usa el mandil solo durante el servido de los alimentos?
a) SI b) NO
- 4.- ¿Es necesario el uso de gorra o toca?
a) SI b) NO
- 5.- ¿Tenemos que usar joyas (anillos, aretes, pulseras, relojes) durante la preparación de alimentos?
a) SI b) NO

B) HIGIENE EN LA MANIPULACION EN LA PREPARACION DE ALIMENTOS:

- 6.- ¿Tenemos que lavar las frutas y verduras en lavadores con agua potable?
a) SI b) NO
- 7.- ¿Cree usted que es necesario tener en la cocina más de 3 tablas de picar?
a) SI b) NO
- 8.- ¿Tenemos que proteger nuestros utensilios de cocina solo durante la preparación de los alimentos?
a) SI b) NO

C) HIGIENE EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS EN EL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS:

- 9.- La persona encargada de servir los alimentos tiene que cobrar el precio del menú antes de servir los alimentos?
a) SI b) NO
- 10.- ¿Se utiliza un solo cucharon para servir la sopa y el segundo?
a) SI b) NO

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

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

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

DATOS GENERALES

Fecha:/...../.....

Hora:



N°	CRITERIOS A CALIFICAR	CALIFICACION	
		1	2
	HIGIENE ANTES DE LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS		
1	Asea el área de cocina.		
2	Asea los recipientes, electrodomésticos y otros utensilios.		
3	Lava y desinfecta todas las superficies y equipos que vaya a usar.		
4	Usa medidas protectoras.		
5	Retira objetos y alhajas de su cuerpo		
6	Realiza la higiene de manos		
7	Protege los alimentos ante agentes contaminantes.		
8	Verifica el estado de los alimentos.		
9	Descongela los alimentos a preparar		
10	Se lava las manos antes de preparar los alimentos.		
	HIGIENE DURANTE LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS		
11	Utiliza agua clorada para el lavado de las verduras y otros.		
12	Separa los alimentos según tipo.		
13	Realiza higiene de manos después de manipular otros alimentos.		
14	Asea los utensilios después de cada uso según tipo de alimento.		
15	Desecha los restos de alimentos sucios del lugar de preparación.		
16	Comprueba la cocción de los alimentos.		
17	Reutiliza el aceite, en frituras.		
18	Utiliza utensilios según el tipo de cocción.		
19	Toma los platos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el asa		
20	Se hurta o rasca la nariz, la boca, el cabello, las orejas están descubiertas, o se toca granitos, heridas, quemaduras o vendajes durante la preparación de alimentos		
	HIGIENE DESPUES DE LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS		
21	Mantiene cubiertas las ollas de los alimentos cocinados.		
22	Evita el contacto con las manos sobre los alimentos.		
23	Higiene de manos después de recibir dinero.		
24	Aseo del área de cocina después de la preparación.		

25	Desecha los desperdicios.		
26	Mantiene manteles y servilletas limpias		
27	Mantiene un alto grado de limpieza del local, utensilios y equipos.		
28	Proteger los alimentos de insectos, roedores y otros animales		
29	Lava y desinfecte todas las superficies y equipos que uso durante la preparación de los alimentos.		
30	Conserve los alimentos en recipientes separados, para evitar contacto entre crudos y cocidos		

ANEXO 2

USS | UNIVERSIDAD
SEÑOR DE SIPÁN

"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

Pimentel, junio de 2021

Solicito: Autorización recolección de datos para trabajo de investigación.

Pdta. Leonor Sandoval Valdera
Presidenta del Comedor Popular
Presente.-

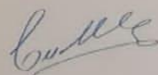
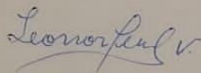
De mi consideración:

Me dirijo a usted en nombre de la Universidad Señor de Sipán, para saludarlo cordialmente y a la vez presentarle a la Srta. **BRAVO Merino Yuli Esmeralda**, estudiante de la Escuela Académico Profesional de Enfermería de esta Casa Superior de Estudios, quien está realizando el informe de investigación denominado: **"CONOCIMIENTOS Y PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE LAS SOCIAS DE UN COMEDORE POPULAR DE MÓRROPE 2021"**, requisito fundamental en la asignatura Investigación II.

En tal sentido, acudo a su despacho para solicitar tenga a bien conceder permiso a la estudiante en mención, a fin que pueda recolectar datos para la ejecución del informe de investigación en la institución que usted dignamente dirige,

Agradeciendo por anticipado su gentil atención, me despido.

Atentamente,



Mg. Cindy Elizabeth Vargas Cabrera
Director de la Escuela Profesional de Enfermería

ANEXO 3

CONSENTIMIENTO INFORMADO

Yo.....

a través del presente documento expreso mi voluntad de participar en la investigación titulada “Conocimientos y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular de Mórrope 2021”. Habiendo sido informado (a) del propósito de la misma, así como de los objetivos, y teniendo la confianza plena de que la información que se vierte en el instrumento será solo y exclusivamente para fines de la investigación en mención, además confió en que la investigadora utilizará adecuadamente dicha información asegurando la máxima confiabilidad.

Firma

ANEXO 4

TABLA DE CÓDIGOS DEL CUESTIONARIO

ENUNCIADO	RESPUESTAS CORRECTAS	RESPUESTAS INCORRECTAS
ITEM 1	B	ACDE
ITEM 2	D	ABCE
ITEM 3	B	ACDE
ITEM 4	B	ACDE
ITEM 5	A	BCDE
ITEM 6	D	ABCE
ITEM 7	C	ABDE
ITEM 8	A	BCDE
ITEM 9	A	BCDE
ITEM 10	D	ABCE
ITEM 11	A	BCDE
ITEM 12	A	BCDE
ITEM 13	B	ACDE
ITEM 14	C	ABDE
ITEM 15	C	ABDE

ANEXO 5

Tablas matrices para confiabilidad alfa de Cronbach

Parte I: Conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos

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

Parte II: Prácticas de higiene en la manipulación de alimentos

N°	BASE DE DATOS DE PRUEBA PILOTO DE HIGIENE																																
	SOCI	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P1	P1	P1	P1	P1	P1	P1	P1	P1	P1	P1	P2	P2	P2	P2	P2	P2	P2	P2	P3	S		
A											0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	U	
																																	M
																																	A
1	2	1	2	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	2	1	2	1	1	2	1	2	2	2	2	2	1	2	1	2	1	1	44	
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	58
3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	57
4	1	2	2	2	2	2	1	1	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	53	
5	2	1	1	1	1	2	2	1	2	2	1	1	2	1	2	2	1	1	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2	2	2	48	
6	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	2	57	
7	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	56	
8	2	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	54	
9	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	59
10	2	1	1	2	1	1	2	1	2	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	47	
11	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	57	
12	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	2	54	
13	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	55	
14	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	57	
15	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	2	1	2	1	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	54	
VARI	0.1	0.2	0.1	0.1	0.2	0.1	0.2	0.2	0.0	0.2	0.2	0.2	0.0	0.2	0.2	0.0	0.2	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1	0.0	0.0	0.2	0.0	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2		
ANZ																																	
AS																																	

ANEXO 6

Resultados de prueba piloto – Alfa de Cronbach

ALFA DE CRONBACH - CONOCIMIENTO DE HIGIENE	
k(número de ítems)	10
Vi(Varianza de cada ítem)	1.51
Vt(Varianza total)	5.56
α (Alfa de Cronbach)	0.81

ALFA DE CRONBACH - PRÁCTICA DE HIGIENE	
k(número de ítems)	30
Vi(Varianza de cada ítem)	4.24
Vt(Varianza total)	17.87
α (Alfa de Cronbach)	0.79

ANEXO 7

Tabla matriz de encuestados–conocimiento de higiene en manipulación de alimentos

BASE DE DATOS DE CONOCIMIENTO DE HIGIENE													
N° SOCIA	HIGIENE PERSONAL					H. PREPARACIÓN			H. SERVIDO			TOTAL	CONOCIMIENTO
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10			
	1	0	0	0	2	2	2	2	2	0	2		
2	2	2	0	0	2	2	2	0	2	2	14	Regular	
3	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	16	Bueno	
4	2	2	2	2	0	2	2	2	0	0	14	Regular	
5	2	0	0	2	2	0	0	2	0	2	10	Deficiente	
6	2	2	2	0	2	2	2	0	0	0	12	Regular	
7	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	16	Bueno	
8	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	16	Bueno	
9	0	2	0	0	2	0	0	0	0	2	6	Deficiente	
10	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	18	Bueno	
11	2	2	2	2	2	2	0	2	0	0	14	Regular	
12	2	2	2	0	2	2	2	2	0	0	14	Regular	
13	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	16	Bueno	
14	2	2	2	2	0	2	2	2	0	0	14	Regular	
15	2	2	0	2	2	2	2	2	2	0	16	Bueno	
16	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Bueno	
17	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	18	Bueno	
18	2	2	0	0	2	2	2	2	2	2	16	Bueno	
19	0	2	2	2	0	2	2	2	2	2	16	Bueno	
20	2	2	0	2	2	0	2	2	2	0	14	Regular	
21	2	2	0	0	2	2	2	0	0	2	12	Regular	
22	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	18	Bueno	
23	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	18	Bueno	
24	2	2	2	0	2	0	2	2	2	2	16	Bueno	
25	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Bueno	
26	0	2	0	2	2	2	2	0	2	2	14	Regular	

27	2	2	2	0	0	2	2	2	0	2	14	Regular
28	2	0	2	2	2	2	0	2	2	2	16	Bueno
29	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	18	Bueno
30	2	2	0	0	2	2	2	0	0	0	10	Deficiente
31	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Bueno
32	0	2	0	2	2	0	0	2	2	2	12	Regular
33	2	0	2	0	0	2	2	2	0	0	10	Deficiente
34	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	18	Bueno
35	0	2	0	2	2	0	2	0	2	2	12	Regular
36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Bueno
37	2	0	2	2	2	2	2	2	0	2	16	Bueno
38	2	2	0	0	2	2	2	2	2	0	14	Regular
39	2	2	2	2	0	0	2	2	2	2	16	Bueno
40	0	2	0	2	0	2	2	0	2	2	12	Regular
41	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	18	Bueno
42	2	2	2	2	2	2	2	0	0	2	16	Bueno
43	2	2	2	0	2	0	0	0	0	0	8	Deficiente
44	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	18	Bueno
45	2	0	2	2	2	0	0	2	2	2	14	Regular
46	2	2	0	2	2	2	2	2	0	2	16	Bueno
47	2	2	2	2	0	0	2	2	2	0	14	Regular
48	2	2	0	0	2	0	2	0	2	0	10	Deficiente
49	2	2	2	0	2	2	2	0	2	2	16	Bueno
50	0	2	2	2	2	2	0	2	2	0	14	Regular
51	2	2	2	2	0	0	2	0	2	2	14	Regular
52	2	0	2	0	2	2	2	2	2	2	16	Bueno
53	2	2	0	2	2	2	2	2	0	2	16	Bueno
54	2	0	2	0	2	0	0	2	2	0	10	Deficiente
55	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	18	Bueno
56	2	2	0	2	2	2	2	2	0	2	16	Bueno
57	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	18	Bueno
58	2	2	2	0	2	0	0	2	2	2	14	Regular
59	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	18	Bueno
60	2	2	2	2	0	2	0	2	2	2	16	Bueno

61	0	2	0	0	2	2	2	0	2	0	10	Deficiente
62	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Bueno
63	2	0	2	2	0	2	0	2	2	2	14	Regular
64	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	18	Bueno
65	2	2	2	2	2	0	2	2	2	0	16	Bueno
66	2	2	2	0	2	2	2	0	2	2	16	Bueno
67	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Bueno
68	0	2	0	0	2	2	2	2	2	2	14	Regular
69	2	0	0	2	0	2	2	2	2	2	14	Regular
70	2	2	0	2	2	2	0	2	0	0	12	Regular
71	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Bueno
72	0	2	0	0	2	2	0	2	2	2	12	Regular
73	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	18	Bueno
74	2	0	2	0	0	2	0	2	0	2	10	Deficiente

ANEXO 8

Tabla matriz de los encuestados – Prácticas de la higiene en manipulación de alimentos

N° SOCIA	H. ANTES PREPARACIÓN ALIMENTOS										SUB TOTAL	P. HIGIENE
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10		
1	2	1	2	1	2	1	1	1	2	1	14	No Saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Saludable
3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Saludable
4	1	2	2	2	2	2	1	1	2	1	16	Saludable
5	2	1	1	1	1	2	2	1	2	2	15	No Saludable
6	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Saludable
7	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	18	Saludable
8	2	2	2	2	1	2	2	1	2	2	18	Saludable
9	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	19	Saludable
10	2	1	1	2	1	1	2	1	2	2	15	No saludable
11	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	19	Saludable
12	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	19	Saludable
13	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	19	Saludable
14	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Saludable
15	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	18	Saludable
16	1	2	1	1	2	2	1	2	2	2	16	Saludable
17	2	2	1	1	1	2	2	2	2	2	17	Saludable
18	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	19	Saludable
19	1	2	1	1	1	1	2	2	2	2	15	No saludable
20	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Saludable
21	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	19	Saludable
22	1	2	1	2	2	1	2	1	2	2	16	Saludable
23	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	19	Saludable
24	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	19	Saludable
25	1	1	1	2	2	2	2	1	1	2	15	No saludable
26	2	2	2	1	2	1	2	2	2	2	18	Saludable

27	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	19	Saludable
28	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	19	Saludable
29	1	1	2	2	1	1	1	2	2	1	14	No saludable
30	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Saludable
31	2	2	2	2	2	1	2	2	1	1	17	Saludable
32	1	1	2	2	2	2	2	1	2	2	17	Saludable
33	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	19	Saludable
34	2	2	2	1	1	2	2	1	2	2	17	Saludable
35	2	2	2	1	2	2	2	1	1	2	17	Saludable
36	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	18	Saludable
37	2	1	2	2	2	1	1	2	2	2	17	Saludable
38	1	2	2	1	2	2	2	2	2	1	17	Saludable
39	2	2	2	1	1	2	2	1	1	2	16	Saludable
40	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Saludable
41	1	1	1	2	1	1	2	2	1	2	14	No saludable
42	2	2	2	2	2	1	2	2	1	1	17	Saludable
43	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	18	Saludable
44	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	18	Saludable
45	2	2	2	1	1	1	1	2	2	2	16	Saludable
46	1	2	2	2	2	2	2	2	1	2	18	Saludable
47	2	2	2	2	1	1	2	1	2	2	17	Saludable
48	2	1	2	1	2	2	1	2	2	2	17	Saludable
49	2	1	2	2	1	1	2	2	1	2	16	Saludable
50	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	19	Saludable
51	2	2	2	2	2	1	1	2	2	1	17	Saludable
52	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	17	Saludable
53	1	2	2	1	2	2	2	2	2	2	18	Saludable
54	2	2	2	2	2	1	1	1	2	2	17	Saludable
55	2	2	2	2	1	2	2	2	1	1	17	Saludable
56	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Saludable
57	2	1	2	1	2	2	2	2	2	2	18	Saludable
58	2	2	2	2	2	1	2	1	2	2	18	Saludable
59	1	2	2	2	2	2	1	2	1	2	17	Saludable
60	2	1	2	2	1	1	1	2	1	1	14	No saludable

61	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	19	Saludable
62	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	18	Saludable
63	1	2	2	2	2	1	2	2	2	2	18	Saludable
64	2	2	1	2	1	1	2	2	1	2	16	Saludable
65	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	18	Saludable
66	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	19	Saludable
67	2	1	2	1	1	2	2	1	2	1	15	No saludable
68	2	2	2	2	2	1	1	2	1	2	17	Saludable
69	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Saludable
70	2	1	2	2	2	2	1	2	2	2	18	Saludable
71	1	1	2	2	2	1	2	1	1	1	14	No saludable
72	1	2	2	1	2	1	2	1	2	2	16	Saludable
73	2	1	2	2	1	2	2	2	1	2	17	Saludable
74	1	2	2	2	2	2	1	1	1	2	16	Saludable

H. DURANTE PREPARACIÓN ALIMENTOS										SUB TOTAL	P. HIGIENE
P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20		
1	1	2	2	1	2	1	1	2	1	14	No saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	18	Saludable
1	2	2	2	2	2	1	1	2	2	17	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	19	Saludable
1	1	2	1	2	2	1	1	2	2	15	No saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	19	Saludable
2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	19	Saludable
2	1	2	2	1	2	2	2	2	2	18	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Saludable
1	1	2	2	2	2	2	1	2	2	17	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	19	Saludable
1	2	2	1	2	2	2	2	2	2	18	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	19	Saludable
2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	18	Saludable
2	1	2	1	2	2	2	2	1	2	17	Saludable
1	2	2	1	2	2	2	1	2	2	17	Saludable
2	2	2	2	1	2	1	2	2	1	17	Saludable
2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	19	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	19	Saludable
2	2	2	1	2	2	1	1	1	2	16	Saludable
2	2	1	2	2	1	2	2	2	2	18	Saludable
1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	19	Saludable
2	1	2	2	2	2	2	2	2	1	18	Saludable
2	2	2	1	2	1	2	1	1	1	15	No saludable
2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	19	Saludable
1	2	1	2	1	1	1	2	1	2	14	No saludable
2	1	2	1	1	2	1	2	1	1	14	No saludable
2	2	2	2	2	1	2	1	2	1	17	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Saludable
2	1	2	2	1	2	2	2	1	1	16	Saludable
2	2	1	2	2	2	2	2	2	1	18	Saludable

1	2	2	1	2	2	1	1	1	2	15	No saludable
1	2	1	2	1	1	1	2	1	1	13	No saludable
2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	19	Saludable
2	2	2	2	1	1	2	1	2	2	17	Saludable
2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	19	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	18	Saludable
1	2	1	1	2	2	2	1	2	2	16	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Saludable
2	2	2	1	1	2	1	2	1	1	15	No saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Saludable
2	1	1	2	1	1	2	1	2	2	15	No saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	19	Saludable
2	2	2	2	1	2	1	2	1	2	17	Saludable
1	2	2	2	2	2	2	1	2	2	18	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	19	Saludable
2	1	2	1	2	1	2	2	2	2	17	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Saludable
2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	19	Saludable
2	1	2	1	1	1	2	1	1	1	13	No saludable
1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	19	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	19	Saludable
2	1	2	1	2	2	1	1	1	2	15	No saludable
1	2	2	2	2	1	1	2	1	2	16	Saludable
2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	19	Saludable
2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	18	Saludable
2	2	1	1	2	1	1	2	1	2	15	No saludable
2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	19	Saludable
2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	19	Saludable
1	2	1	2	1	2	1	1	2	2	15	No saludable
1	2	2	1	2	1	2	2	1	2	16	Saludable
2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	19	Saludable
2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	15	No saludable
2	2	1	2	2	2	2	2	2	1	18	Saludable
1	2	1	1	2	1	2	1	2	1	14	No saludable

2	2	2	1	1	2	2	1	2	2	17	Saludable
2	2	2	2	1	1	2	1	1	1	15	No saludable
2	2	1	2	2	2	2	2	1	2	18	Saludable
1	1	2	2	1	1	1	1	2	1	13	No saludable
2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	19	Saludable
1	2	1	2	1	1	2	2	1	1	14	No saludable
2	2	1	2	1	2	2	2	1	1	16	Saludable
1	2	2	1	1	2	2	1	2	2	16	Saludable
2	2	1	2	2	1	2	2	2	2	18	Saludable
2	1	2	2	1	1	1	1	1	2	14	No saludable

H. DESPUÉS PREPARACIÓN ALIMENTOS										SUB TOTAL	P. HIGIENE
P21	P22	P23	P24	P25	P26	P27	P28	P29	P30		
2	2	2	2	1	2	1	2	1	1	16	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	18	Saludable
2	1	2	2	2	2	1	2	2	2	18	Saludable
2	2	2	2	1	2	2	1	2	2	18	Saludable
2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	19	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	18	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Saludable
1	2	2	2	2	2	1	1	1	1	15	No saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	19	Saludable
2	2	2	2	2	2	1	1	1	2	17	Saludable
1	2	2	2	2	2	2	1	2	1	17	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	19	Saludable
2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	19	Saludable
2	2	1	2	1	2	1	2	1	2	16	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	1	2	1	18	Saludable
1	2	2	1	2	1	1	1	2	1	14	No saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Saludable
2	2	1	2	2	2	2	2	1	2	18	Saludable
2	1	2	1	2	2	2	2	2	2	18	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Saludable
2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	19	Saludable
1	2	2	2	1	2	1	1	2	1	15	No saludable
2	1	1	1	1	2	1	2	1	1	13	No saludable
2	2	2	1	2	1	2	2	1	2	17	Saludable
2	2	2	2	1	1	1	1	1	2	15	No saludable
2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	19	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	19	Saludable

1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	12	No saludable
1	1	2	1	1	1	2	1	2	1	13	No saludable
1	1	2	2	2	2	2	1	2	2	17	Saludable
2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	19	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	19	Saludable
2	1	1	2	1	1	2	2	1	2	15	No saludable
2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	19	Saludable
2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	19	Saludable
1	2	2	1	1	2	1	1	2	1	14	No saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Saludable
1	1	2	2	2	2	1	2	1	1	15	No saludable
2	2	2	2	2	1	2	1	1	2	17	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Saludable
2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	18	Saludable
2	1	2	2	1	2	2	2	2	2	18	Saludable
2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	19	Saludable
2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	18	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	19	Saludable
2	2	2	2	1	2	1	1	1	1	15	No saludable
1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	18	Saludable
2	2	2	1	2	2	1	2	2	2	18	Saludable
2	2	1	1	1	1	2	1	1	1	13	No saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Saludable
2	2	1	2	2	2	2	2	1	2	18	Saludable
2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	18	Saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20	Saludable
2	1	2	2	2	2	2	2	2	1	18	Saludable
2	2	2	1	1	2	1	1	1	2	15	No saludable
1	2	2	1	1	1	1	1	2	1	13	No saludable
1	2	2	1	1	2	2	1	2	1	15	No saludable
2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	19	Saludable
2	2	1	2	2	2	1	2	2	2	18	Saludable
2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	19	Saludable
1	1	1	1	1	2	1	2	1	1	12	No saludable

2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	19	Saludable
2	1	2	2	2	2	2	1	2	2	18	Saludable
2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	19	Saludable
2	2	2	1	1	2	2	1	1	1	15	No saludable
2	2	1	2	1	2	1	2	2	2	17	Saludable
1	2	2	2	2	2	2	2	1	2	18	Saludable
2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	14	No saludable
2	1	2	2	1	2	2	2	2	2	18	Saludable
2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	18	Saludable
2	2	1	2	1	1	2	2	1	1	15	No saludable

ANEXO 9

Prueba de Chi Cuadrado – Relación entre el conocimiento y prácticas de higiene en manipulación de alimentos de las socias de un comedor de Mórrope

CHI CUADRADO			
Conocimiento	Aceptabilidad		Total
	Saludable	No saludable	
Bueno	11.33	25.47	36.80
Regular	12.81	3.16	15.97
Deficiente	5.67	0.25	5.93
Total	18.48	3.41	58.69

CHI CUADRADO	
Valor límite	58.69
Valor crítico	5.99

ANEXO 10

Fotos de evidencia la aplicación de instrumento



ANEXO 11

Reporte de turnitin

Reporte de Turnitin Informe de Tesis

INFORME DE ORIGINALIDAD



FUENTES PRIMARIAS

1	repositorio.unap.edu.pe Fuente de Internet	5%
2	repositorio.upeu.edu.pe Fuente de Internet	2%
3	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	2%
4	1library.co Fuente de Internet	1%
5	cybertesis.unmsm.edu.pe Fuente de Internet	1%
6	repositorio.urp.edu.pe Fuente de Internet	1%
7	repositorio.uladech.edu.pe Fuente de Internet	1%
8	tesis.unap.edu.pe Fuente de Internet	1%
9	customersplus4u.com Fuente de Internet	1%