

UNIVERSIDAD PERUANA UNIÓN

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Escuela Profesional de Nutrición Humana



Una Institución Adventista

“Conocimientos, Actitudes y Prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, 2017”

Por:

Ruth Madelen Torres Ramirez

Asesora:

Lic. Silvia Elida Moori Apolinario

Lima, Noviembre de 2017

Cómo citar:

Estilo APA:

Torres R. (2017). Conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, 2017 (Tesis licenciatura). Universidad Peruana Unión, Lima.

Estilo Vancouver:

Torres R. Conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, 2017 [tesis]. Lima: Universidad Peruana Unión. Facultad ciencias de la salud, 2017.

Estilo Turabian:

Torres Ramirez, Ruth Madelen “Conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, 2017”. Tesis de licenciatura, Universidad Peruana unión, 2017.

Ficha catalográfica elaborada por el Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación – CRAI – de la UPeU

| | |
|-------------|--|
| TNH | Torres Ramirez, Ruth Madelen |
| 2 | “Conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, 2017” / |
| T73 | Autor: Ruth Madelen Torres Ramirez; Asesor: Lic. Silvia Elida Moori Apolinario. - |
| 2017 | Lima, 2017. 82 páginas: anexos, tablas. |
| | Tesis (Licenciatura)--Universidad Peruana Unión. Facultad de Ciencias la Salud. EP. de Nutrición Humana, 2017. Incluye referencias y resumen. Campo del conocimiento: Nutrición Humana. |
| | 1. Conocimientos. 2. Actitudes. 3. Prácticas. |

DECLARACIÓN JURADA DE AUTORIA DEL INFORME DE TESIS

Lic. Silvia Elida Moory Apolinario, de Ciencias de la Salud/Escuela Profesional de Nutrición Humana, de la Universidad Peruana Unión.

DECLARO:

Que el presente informe de investigación titulado: "**CONOCIMIENTOS, ACTITUDES Y PRÁCTICAS EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE LOS TRABAJADORES EN LOS RESTAURANTES DE MIRAFLORES Y LURIGANCHOCHOSICA, 2017**" constituye la memoria que presenta la **Bachiller Ruth Madelen Torres Ramirez** para aspirar al título de Profesional de Licenciada en Nutrición Humana de ha sido realizada en la Universidad Peruana Unión bajo mi dirección. Las opiniones y declaraciones en este informe son de entera responsabilidad del autor, sin comprometer a la institución.

Y estando de acuerdo, firmo la presente constancia en Lima, 29 Noviembre del 2017



Lic. Silvia Elida Moory Apolinario

Conocimientos, Actitudes y Prácticas en higiene y manipulación de
alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores –
Lurigancho – Chosica, 2017

TESIS

Presentada para optar el título profesional de Licenciada en Nutrición
Humana

JURADO CALIFICADOR

Lic. Daniel Bryan Navarro Azabache
Presidente

Mg. María Alina Miranda Flores
Secretaria

Lic. José Antonio Fiestas Trujillo
vocal

Lic. Charo Natali Huzco Rutti
vocal

Lic. Silvia Elida Moorl Apolinario
asesora

Ñaña, 13 de noviembre de 2017

Dedicatoria

Este trabajo está dedicado a mis padres y hermanos por impulsarme siempre a cumplir con mis objetivos propuestos.

A la institución Adventista en la que me formé año tras año y a cada docente que me impartió sus conocimientos en el transcurso de mi formación académica.

Agradecimientos

Agradezco a Dios en primer lugar por guiarme y darme la sabiduría necesaria para poder concluir esta etapa.

A mis padres Manuel y Eugenia por sus oraciones, cariño y motivación constante.

A Lissette, Loida, Radmy y Ericka por su apoyo y ayuda en cada paso del desarrollo de este trabajo.

En especial a Wilian por estar presente en mi vida como una gran bendición en todo sentido no solo en esta etapa sino en todo momento.

Al Dr. Juan Raspidoso y la Blga. Leydi Caja por su aceptación de realizar la aplicación del instrumento.

A mi asesora Lic. Silvia Moory por bríndame de su tiempo y sus conocimientos para poder culminar la elaboración de la tesis.

Tabla de contenido

| | |
|--|------|
| Dedicatoria | v |
| Agradecimientos..... | vi |
| Tabla de contenido..... | vii |
| Índice de tablas | x |
| Índice de anexos | xi |
| Resumen | xii |
| Abstract | xiii |
| Capítulo I..... | 14 |
| El Problema..... | 14 |
| 1. Identificación del problema | 14 |
| 2. Formulación del problema | 15 |
| 3. Objetivos de la investigación | 16 |
| 3.1 Objetivo general..... | 16 |
| 3.2 Objetivos específicos..... | 16 |
| 4. Justificación | 16 |
| 5. Presuposición filosófica | 17 |
| Capítulo II..... | 18 |
| Revisión de la Literatura..... | 18 |
| 1. Marco Teórico..... | 18 |
| 1.1. Conocimientos..... | 18 |
| 1.2. Prácticas | 24 |

| | |
|---|----|
| 1.3. Actitudes | 32 |
| 2. Definición de términos | 33 |
| 3. Antecedentes de la investigación | 34 |
| Capitulo III | 40 |
| Materiales y métodos | 41 |
| 1. Lugar de ejecución del estudio | 41 |
| 2. Población y muestra: | 41 |
| 2.1. Población | 41 |
| 2.2. Muestra | 41 |
| 3. Diseño | 43 |
| 4. Formulación de la hipótesis | 43 |
| 4.1. Hipótesis general | 43 |
| 4.2. Hipótesis del investigador | 43 |
| 5. Identificación de las variables | 44 |
| 6. Operacionalización de las Variables | 45 |
| 7. Instrumentos de recolección de datos | 49 |
| 7.1. Cuestionario de conocimientos actitudes y practicas | 49 |
| 7.2. Ficha de registro de datos generales de los servicios de alimentación: ... | 49 |
| 8. Técnicas de recolección de datos | 50 |
| 9. Plan de procesamiento y análisis de datos: | 50 |
| 9.1. Consideraciones éticas | 50 |
| Capitulo IV | 51 |
| Resultados y discusión | 51 |
| 1. Resultados | 51 |

| | |
|-------------------------------------|----|
| 2. Discusión | 55 |
| Capítulo V..... | 58 |
| Conclusiones y recomendaciones..... | 58 |
| 1. Conclusiones | 58 |
| 2. Recomendaciones..... | 59 |
| Referencias | 60 |
| Anexos | 65 |

Índice de Tablas

| | |
|---|----|
| Tabla 1: Distribución de la muestra según variables sociodemográficas..... | 42 |
| Tabla 2: Distribución de la muestra según el nivel de conocimiento sobre higiene y manipulación de alimentos. | 51 |
| Tabla 3: Distribución de la muestra según el nivel de actitudes sobre la higiene y manipulación de alimentos. | 52 |
| Tabla 4: Distribución de la muestra según el nivel de prácticas que poseen los manipuladores. | 52 |
| Tabla 5: Análisis de correlación entre los niveles de conocimientos y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos. | 53 |
| Tabla 6: Análisis de correlación entre los niveles de actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos. | 53 |
| Tabla 7: Análisis de correlación entre los niveles de conocimientos y actitudes sobre higiene y manipulación de alimentos. | 53 |
| Tabla 8: Estadísticas de fiabilidad de conocimientos | 77 |
| Tabla 9: Estadísticas de fiabilidad de actitudes..... | 77 |
| Tabla 10: Estadísticas de fiabilidad de prácticas..... | 77 |
| Tabla 12: Distribución de la muestra según los manipuladores que han recibieron capacitación sobre normas de higiene en servicio de alimentación que actualmente se encuentran laborando..... | 80 |
| Tabla 13: Distribución de la muestra según la función que ocupan actualmente los manipuladores. | 81 |
| Tabla 14: Distribución de la muestra según el nivel de higiene de los manipuladores de alimentos..... | 81 |
| Tabla 14: Correlación de la higiene y manipulación de alimentos con los conocimientos actitudes y práctica de los encuestados de Miraflores y Lurigancho Chosica. | 82 |

Índice de anexos

| | |
|---|----|
| Anexo 1: Mapa del distrito de Lurigancho Chosica..... | 65 |
| Anexo 2: Mapa del distrito de Miraflores | 66 |
| Anexo 3: Consentimiento informado | 67 |
| Anexo 4: Conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos | 68 |
| Anexo 5: Ficha de recolección de datos..... | 76 |
| Anexo 6: Prueba de confiabilidad de los conocimiento, actitudes y prácticas mediante el estadístico Alfa de Cronbach..... | 77 |
| Anexo 8: Autorizacion institucional de la Municipalidad de Miraflores..... | 79 |
| Anexo 10: Distribución de la muestra según los manipuladores que recibieron capacitación sobre normas de higiene..... | 80 |
| Anexo 11: Distribución de la muestra según la antigüedad que recibió el curso..... | 80 |

Resumen

Esta investigación tuvo como objetivo determinar la relación de los conocimientos, actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica. El estudio realizado es cuantitativo de tipo descriptivo y correlacional; la muestra estuvo conformada por 125 manipuladores de Miraflores y 125 de Lurigancho-Chosica; la selección de la muestra se realizó mediante el muestreo no probabilístico a conveniencia del investigador, según criterios de inclusión y exclusión. Se utilizó el cuestionario de conocimientos, actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos. Los resultados mostraron que en Miraflores y Lurigancho Chosica 70.4% y 59.2% presentaban conocimientos altos sobre higiene y manipulación de alimentos, del mismo modo se encontró en ambos distritos actitudes muy positivas sobre higiene y manipulación de alimentos en un 94.4% y 93.6% respectivamente. En Miraflores, el 97.6% de manipuladores presentan un nivel alto de prácticas, mientras que en Lurigancho Chosica la proporción es menor con 54.4%. En conclusión, se observó que los manipuladores de Miraflores cuentan con un nivel más alto de conocimientos y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos que el distrito de Lurigancho Chosica, a pesar de este resultado se encontró una actitud muy positiva sobre higiene y manipulación de alimentos en ambos distritos. Por otro lado, los conocimientos y las actitudes están correlacionados para ambos distritos de manera significativa.

Palabras Clave: conocimientos, actitudes y prácticas.

Abstract

Objective: To determine the relation of knowledge, attitudes and practices in hygiene and the manipulation of foods in people who work in restaurants in Miraflores and Lurigancho-Chosica. Methodology: Descriptive and correlational information. The sample consisted of 125 food handler of Miraflores and 125 food handler of Lurigancho-Chosica. The knowledge, attitudes and practices on hygiene and food handling questionnaire was used. Results: The results in Miraflores and Lurigancho Chosica showed that 70.4% and 59.2% presented high knowledge in hygiene and food handling, in the same way the attitudes in both districts were with a very positive attitude on food handling by 94.4% and 93.6% respectively . In respect of practices on hygiene and food handling it were found in Miraflores that most of the food handlers have a high level of 97.6% while in Lurigancho- Chosica the proportion is lower than 54.4%. Conclusion: It was observed that the food handlers of Miraflores have a higher level of knowledge and practices on hygiene and food handling than the district of Lurigancho-Chosica, despite this result it was found a positive attitude on hygiene and food handling in both districts. On the other hand, knowledge and attitudes are correlated in a significative way in both districts.

Keywords: knowledge, attitudes and practices

Capítulo I

El Problema

1. Identificación del problema

Los restaurantes son establecimientos especializados en servir comidas y bebidas, recogidas en carta o en menú del día, preparadas en sus propias instalaciones por los manipuladores de alimentos (1). En el Perú existen alrededor de 220 mil establecimientos dedicados al expendio de alimentos y bebidas (2).

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), los manipuladores de alimentos son todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, cada manipulador influye directamente sobre la salud de la población y en la calidad de los productos que ofrece un establecimiento (3).

Por esta razón, las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) de los alimentos constituyen un factor determinante para garantizar la producción de alimentos inocuos y por ende la salud de la población, pues constituyen un conjunto de procedimientos indispensables para controlar las condiciones operacionales dentro de un establecimiento de alimentación (4).

Los alimentos preparados y servidos sin criterios de control de higiene y manipulación, representan riesgos para la salud pública entre las principales causas son las malas prácticas de higiene y manipulación de alimentos como: el lavado incorrecto de las manos, el uso de utensilios deteriorados, la falta de higiene en la vestimenta del manipulador, formas inadecuadas de almacenamiento, entre otros (5).

Según la OMS, cada año 600 millones de personas sufren al menos una intoxicación alimentaria, casi una de cada diez personas en el mundo y como consecuencia mueren 420.000 personas, de los que 125.000 son menores de cinco años, ya que son vulnerables a intoxicación alimentaria, del mismo modo, se estima 1,500 millones de casos de diarrea al año, de los cuales el 70% se originan por la ingestión de alimentos contaminados con microorganismos o sus toxinas (6). Como resultado estas evidencias producen un gran

impacto económico tanto en los gastos de salud pública y en las actividades económicas relacionadas con la producción de alimentos (7).

Además, las principales zonas donde se han presentado brotes de Enfermedades de Trasmisión Alimentarias (ETAs), son los servicios de alimentación institucionales, donde se encuentran concentrados grupos de personas a los cuales se les suministra algún tipo de alimentación como: almuerzos, comidas, refrigerios, etc (8).

Por otra parte, en el Perú, las ETAs son indudablemente un importante problema de salud pública, según el sistema de vigilancia epidemiológica, entre los años 2010 al 2012 se han reportado un promedio de 35 brotes de ETAs por año, de los cuales el 47 % se relacionaron clínicamente con casos agudos de salmonelosis, donde los alimentos más implicados fueron los preparados con mayonesa en un 43% (crema de mayonesa, ensaladas), el total de personas afectadas fueron 2800 y, el 51% de los brotes reportados tuvieron entre 10 a 50 afectados en promedio (6).

El estilo de vida moderno, las múltiples tareas y la falta de tiempo han llevado a la población a consumir alimentos fuera de casa, especialmente al mediodía; aumentando así el número de personas potencialmente expuestas a ETAs por falta de higiene en los lugares donde se preparan y sirven alimentos (9).

Por todo esto, la Dirección General de Epidemiología en el Perú concluyó, que las causas más frecuentes de problemas sanitarios son: la falta de educación sanitaria de los manipuladores, pocos programas de control sanitario a nivel estatal, la informalidad en los establecimientos que expenden alimentos preparados y la falta de rigurosidad durante la inspección sanitaria (6).

Por tanto, ante la problemática expuesta es de gran importancia determinar los conocimientos, actitudes y prácticas que tienen los manipuladores de los alimentos en los restaurantes, haciendo uso efectivo de las herramientas de inspección sanitarias que exige la norma y los instrumentos necesarios para recolección de datos.

2. Formulación del problema

¿Existe relación entre los conocimientos, actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, 2017?

3. Objetivos de la investigación

3.1 Objetivo general

Determinar la relación de los conocimientos, actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, 2017.

3.2 Objetivos específicos

- Determinar el nivel de conocimientos sobre higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, 2017.
- Determinar el nivel de actitudes sobre la higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, 2017.
- Determinar el nivel de prácticas de higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, 2017.
- Determinar la relación entre los conocimientos y prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, 2017.
- Determinar la relación entre actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, 2017.
- Determinar la relación entre conocimientos y actitudes en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, 2017.

4. Justificación

Esta investigación es relevante por las siguientes razones:

Por su relevancia teórica, este estudio aportará con evidencias científicas a los profesionales de salud sobre los conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos que poseen los trabajadores de los Distritos de Miraflores y Lurigancho-Chosica de Lima, para el beneficio de futuras investigaciones y generación de estrategias en higiene y manipulación de alimentos.

Por su relevancia metodológica el instrumento utilizado permite medir los conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de los alimentos, validado por juicio de expertos, tiene un modelo de encuesta de fácil aplicación. Además, podrá ser utilizado como herramienta de base para otras investigaciones en distintas áreas de gestión en servicios de alimentación, entre ellos restaurantes.

Según su relevancia práctica los resultados de la investigación ayudarán a los administradores y encargados de evaluar y controlar los restaurantes a tomar las medidas necesarias para mejorar la aplicación de BPM de los alimentos, con la finalidad de disminuir el número de incidencias de ETAs.

Finalmente, tiene relevancia social debido a que la investigación beneficiara directamente a los comensales de los restaurantes, garantizando el consumo de alimentos seguros, saludables e inocuos.

5. Presuposición filosófica

La perspectiva bíblica filosófica que motivo el estudio observó que desde tiempos muy antiguos, Dios estableció principios de higiene y manipulación de alimentos que se practican hoy en día. La promesa que encontramos en Deuteronomio 10:13 se refiere directamente al cumplimiento por parte de Israel de las leyes sobre higiene y alimentación: “Y quitará Jehová de ti toda enfermedad; y todas las malas plagas de Egipto, todas las órdenes fueron dadas a Israel para que tengas prosperidad.

Como profesional nutricionista con principios cristianos la tarea principal en los lugares de expendio de alimentos es cuidar la salud de los comensales, garantizando la aplicación de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos por los trabajadores de restaurantes impartiendo los principios de salud establecidos desde la antigüedad. En congruencia con lo que establecen las normas legales del Perú, que declaran que todas las personas tienen derecho a consumir alimentos sanos e inocuos (10).

Capítulo II

Revisión de la Literatura

1. Marco Teórico

1.1. Conocimientos

La Real academia de la Lengua Española definió el conocimiento como acción y efecto de saber, o el entendimiento, inteligencia, razón natural (11).

Para Keller, el conocimiento viene de la palabra griega logos que significa inteligencia y razón. La palabra conocimiento se emplea para señalar el resultado de un proceso cognitivo, es decir, que es el resultado de algo que nosotros aprendemos y razonamos sobre lo aprendido (12).

Alavi y Leidner mencionaron al conocimiento que el individuo posee en su mente, personalizada y subjetiva, relacionada con hechos, procedimientos, conceptos, interpretaciones, ideas, observaciones, juicios y elementos que pueden ser o no útiles, precisos o estructurales. (13).

1.1.1. Niveles de conocimiento

Nivel Sensible: Consiste en captar un objeto por medio de los sentidos, por ejemplo, al captar por medio de la vista las imágenes de las cosas con color, figura y dimensiones, las cuales se almacenan en nuestra mente y forman nuestros recuerdos y experiencias, estructurando de esta forma nuestra realidad interna, privada o personal.

Nivel Conceptual: Se basa en concepciones invisibles, inmateriales y a la vez universales y esenciales, la principal diferencia existente entre estos dos primeros niveles radica en la singularidad y universalidad que caracterizan respectivamente a estos conceptos.

Nivel Holístico: En este nivel no encontraremos colores, dimensiones, ni estructuras universales.

Elementos del conocimiento

- Sujeto: Es la persona que conoce.
- Objeto: Es lo que se va a conocer.

- Operación: Es el acto de conocer, proceso psicológico necesario ponerse en contacto con el objeto.
- Representación: Trata de reproducir en la mente del sujeto lo que pasa en el exterior (14).

1.1.2. Tipos de conocimientos

- Conocimiento empírico: Se caracteriza principalmente por un enfoque que se basa en la experiencia que responde directamente a una u otra demanda social, a una u otra necesidad práctica (15).
- Conocimiento explícito: Se encuentra formalmente capturado, recolectado físicamente en algún medio para su conservación y posterior utilización.
- El conocimiento tácito: Es el que no puede ser articulado, lo poseemos pero nos es difícil expresarlo, formalizarlo.
- Conocimiento implícito: Es aquél que sí puede pero no ha sido articulado, su existencia se infiere, muchas veces se requiere de alguien experimentado que lo identifique y lo convierta en explícito.
- Conocimiento declarativo: Tiene mucho en común con el conocimiento explícito, son descripciones de cosas, hechos, procedimientos, etc. Por su gran similitud con el explícito, muchas veces se les trata como sinónimos.
- Conocimiento estratégico: Es un término que se asocia con el declarativo puesto que se refiere a saber cuándo y cómo hacer algo, como una descripción de lo que se debe llevar a cabo para alcanzar objetivos o metas (16).

1.1.3. Medición de conocimientos

- Grado o criterios de conocimiento: El conocimiento puede ser medido en alto, medio y bajo; de acuerdo a parámetros de medición establecidos.
- Condición: El conocimiento puede ser medido como adecuado e inadecuado, esta va sujeto a condiciones como la edad, nivel socioeconómico, nivel de institución etc.
- Descripción del conocimiento: El conocimiento se puede medir como simple o complejo (17).

1.1.4. Conocimientos sobre higiene y manipulación de los alimentos

Las empresas del sector alimentario deben garantizar, mediante programas de formación continua que los manipuladores de alimentos dispongan de los conocimientos necesarios para desarrollar correctas prácticas de higiene y manipulación. Cada manipulador de alimentos debe tener conocimientos de su función, responsabilidades y elaboración de los alimentos de manera correcta (18).

1.1.4.1. Restaurante

Son establecimientos con cocina especializados en servir comidas y bebidas en comedores interiores o terrazas y veladores habilitados al efecto, recogidas en carta o en menú del día, preparadas en sus propias instalaciones por sus empleados (1).

1.1.4.2. Categorías de los restaurantes

a. 5 Tenedores (Lujo):

- Servicios sanitarios independientes y distintos de los del personal.
- Los servicios higiénicos contarán con lavabo dotado de agua fina y caliente, jabón, colonia, peine de un solo uso, secador de manos de aire caliente y toallas de un solo uso.
- Entrada de clientes independiente de la del personal y mercancías.
- Servicio de guardarropa acorde con la capacidad del local.
- Vestíbulo o sala de espera, con servicio de bar.
- Calefacción y refrigeración en todas las dependencias de clientes con temperatura comprobable visualmente por el cliente.
- La bodega deberá contar con vinos de todas las denominaciones de origen de Aragón.
- La cocina contará con un Office que separará a ésta del comedor.
- El comedor estará totalmente aislado de cualquier otra instalación o dependencia
- El comedor general, deberá contar con algún Comedor independiente.
- El mobiliario, lencería y menaje serán de gran calidad.
- El personal habrá de ir debidamente uniformado. –
- El responsable del comedor tendrá conocimientos suficientes para una buena atención en los idiomas inglés y francés, además del castellano.

- El responsable del servicio de Bebidas tendrá los suficientes conocimientos en la materia.
 - Habrá a disposición de los clientes cartas de platos en los idiomas inglés y francés, además del castellano.
 - El establecimiento dispondrá de Parking propio o Servicio de Guardacoches.
- b. 4 Tenedores:
- Servicios sanitarios independientes de los del personal que contarán con doble puerta de acceso.
 - Los aseos de señoras y caballeros deberán ser independientes y contarán como mínimo con dos inodoros cada uno de ellos.
 - Servicios con agua fría y caliente, dosificador de jabón, secador de manos de aire caliente y toallas de un solo uso.
 - Entrada de clientes independiente de la de personal y mercancías.
 - Servicio de guardarropa acorde con la capacidad del local.
 - Vestíbulo o sala de espera.
 - Teléfono con cabina aislada. Servicio telefónico en mesas.
 - Calefacción y refrigeración en todas las dependencias de clientes.
 - La Bodega deberá contar al menos con vinos de todas las denominaciones de origen de Aragón.
 - El comedor estará totalmente aislado de cualquier otra instalación.
 - Deberá contar además, con algún comedor independiente.
 - El mobiliario, lencería y menaje serán de calidad.
 - El personal habrá de ir uniformado.
 - El responsable de Comedor tendrá conocimiento suficiente para una buena atención en el idioma inglés o francés, además del castellano.
 - Habrá a disposición de los clientes cartas de Platos en los idiomas inglés y francés, además del castellano.
 - El establecimiento dispondrá de Parking propio o concertado (1).

c. 3 Tenedores:

- Servicios sanitarios independientes de los del personal.
- Los aseos de señoras y caballeros deberán ser independientes.
- Servicios con agua fina y caliente, jabón y secamanos.
- Entrada de clientes independiente de la del personal y mercancías o en su defecto, entrada en horas fuera de las establecidas para el servicio de comedor
- Servicio de guardarropa acorde con la capacidad del local.
- Teléfono con cabina aislada.
- Comedor independiente dotado con calefacción y refrigeración.
- La Bodega deberá contar con vinos de las denominaciones de origen de Aragón
- El mobiliario, lencería y menaje serán acordes con la categoría del local.
- El personal habrá de ir uniformado. - Habrá a disposición de los clientes Cartas de Platos en los siguientes idiomas, además del castellano: Inglés y Francés.
- Dispondrá de un Menú del día en el que, bajo un precio global, estén incluidos dos platos, pan, postre y bebida (1).

d. 2 Tenedores:

- Servicios sanitarios independientes de señoras y caballeros dotados de jabón y secamanos.
- La entrada de clientes no podrá ser utilizada, durante las horas de servicio de comidas, como entrada de mercancías.
- Servicio telefónico a disposición de los clientes.
- Comedor independiente dotado con calefacción.
- Mobiliario, lencería (de tela o papel) y menaje acordes con la categoría del local.
- El personal de servicio al público vestirá adecuadamente.
- Dispondrá de un Menú del día en el que, bajo un precio global, estén incluidos dos platos, pan, postre y bebida que en todo caso comprenderá jarra de agua o botella de agua mineral.
- Se dispondrá a petición del cliente de jarra de agua aun cuando no se utilice el servicio de Menú del día (1).

e. 1 Tenedor:

- Servicios sanitarios independientes de señoras y caballeros dotados de jabón y secamanos.
- La entrada no podrá ser utilizada, durante las horas de servicio de comidas, como entrada de mercancías.
- El comedor, que no precisará ser independiente, estará dotado de calefacción.
- Mobiliario, lencería (de tela o papel) y menaje acordes con la categoría del local.
- El personal de servicio al público vestirá adecuadamente.
- Dispondrá de un Menú del día en el que, bajo un precio global, estén incluidos dos platos, pan, postre y bebida que en todo caso comprenderá jarra de agua.
- Se dispondrá a petición del cliente de jarra de agua aun cuando no se utilice el servicio de Menú del día (1).

1.1.4.3. *Manipulador de alimentos:*

Según la OMS y la FAO (19), el manipulador de alimentos es toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante cualquiera de sus fases desde que se recibe hasta que llega al consumidor final, esto es durante: la preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

1.1.4.4. *Seguridad alimentaria*

La seguridad alimentaria es el conjunto de medidas que garantizan que los alimentos que consumimos sean inocuos y conserven sus propiedades nutritivas, es de vital importancia conocer y cumplir con la normativa en materia de higiene a lo largo de la cadena alimentaria, haciendo especial hincapié en aquellas etapas o procesos que requieran la manipulación de los alimentos (20).

1.1.4.5. *Inocuidad de los alimentos*

De acuerdo a lo establecido por el Codex Alimentarius (21), inocuidad de los alimentos es la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine.

1.1.4.6. Contaminación de los alimentos

La contaminación de los alimentos puede producirse por causas biológicas, químicas y físicas, y siempre constituyen la expresión de un fenómeno no deseado que convierte el alimento en un material tóxico (22).

Los contaminantes se pueden clasificar en:

Químico: Sucede cuando el alimento entra en contacto con una sustancia tóxica, pesticidas, fungicidas, productos de limpieza, y desinfección

Biológico: Es producida por microorganismos como bacterias, virus, parásitos que al contaminar los alimentos causan infecciones y toxiinfecciones alimentarias (23).

Físico: Todo lo ajeno al alimento en sí; pelos, trozos de metal, vidrio, papel, arena, objetos personales (23).

Contaminación biológica primaria: Es aquella que se da en las materias primas. Por ejemplo, una vaca enferma de tuberculosis puede contener el microbio causante de la enfermedad, y si una persona consume esa leche sin tratar (hervir o pasteurizar), puede enfermar de tuberculosis (24).

Contaminación cruzada: Se entiende como el paso de un peligro presente en un alimento que contienen bacterias patógenas a otro que se encontraba inocuo. Las bacterias pueden transmitirse a través de las manos del manipulador, trapos, cuchillos, tablas de corte, superficies de trabajo, etc. (20).

Contaminación directa: en este tipo de contaminación los contaminantes llegan al alimento por medio de las personas que manipulan los alimentos, cuando un manipulador elimina gotas de saliva al estornudar, toser, cuando al manipulador con heridas infectadas toca el alimento (25).

Contaminación Indirecta: en este tipo de contaminación la transferencia de los contaminantes se da a través de utensilios, equipos, mesadas, tablas de cortar etc. (19).

1.2. Prácticas

El término de práctica según el diccionario de psicología (26). Es la repetición de un acto como medio de mejorar su ejecución o para formar hábitos, acción habitual o acostumbrada.

Platón y Aristóteles (27), concebían la práctica como el arte del argumento moral y político, es decir, el pensamiento como lo esencial de la práctica, como el razonamiento que realizan las personas cuando se ven enfrentadas a situaciones complejas.

Según el diccionario ideológico de la lengua española (28), práctica es ejercitar, poner en práctica algo que se ha aprendido o especulado, usar o ejercer algo continuamente.

2.2.1 Buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM)

Según la OMS,FAO (29) las buenas prácticas de manipulación de alimentos son un conjunto de procedimientos, instrucciones y normas que debemos aplicar para producir alimentos saludables para los clientes. Desde la obtención de la materia prima, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo final, que garantizan su seguridad para el consumo humano.

1.2.1.1. Control de proveedores

En todos los servicios de alimentación uno de los elementos de mayor importancia es la calidad del producto que se recibe como materia prima para las elaboraciones que se ofrecen, de ello depende con mucho el éxito del plato tanto en su montaje, presentación y aceptación, pues uno de las condiciones necesarias e imprescindibles para ofrecer preparaciones de calidad, está en recibir mercancía de primera y en condiciones apropiadas, para lo cual se debe contar con proveedores adecuados, sobre los cuales se tenga una confianza que se base en su actitud y trabajo en el tiempo (30).

Los proveedores o suministradores son personas que proporcionan los recursos que otras organizaciones necesitan para producir sus productos y servicios, para garantizar la calidad de las materias primas de los proveedores es necesario realizar un autocontrol de los mismos (30).

1.2.1.2. Recepción de mercaderías

Características principales de la recepción de las mercaderías:

- La recepción de mercaderías, siempre y en cualquier caso, debe ser controlada por el personal de la empresa
- Los controles periódicos sobre las materias primas deben ser una práctica habitual.

- Para todos los productos adquiridos se debe comprobar: la documentación del producto o del envase, el número de autorización de la empresa suministradora o elaborada para poder comercializar productos alimentarios
- Para los productos refrigerados, congelados o mantenidos calientes, comprobaremos la temperatura de las materias primas en el momento de llegada del establecimiento. La temperatura deberá cumplir los límites para cada grupo de alimentos (31).
- Se debe realizar el control del pH en los alimentos con la finalidad de evitar el crecimiento bacteriano (32).
- También se debe realizar el análisis de las características organolépticas (propiedades físicas) de los alimentos, particularidades que se miden a través de los estudios sobre las sensaciones que producen a la vista, al olfato, al gusto o al tacto (33).

1.2.1.3. *Buenas prácticas de almacenamiento de los alimentos*

Las condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos durante el almacenamiento de alimentos, bebidas y productos afines, tienen la finalidad de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente (34).

Tipos de almacenamiento y conservación de los alimentos:

Almacenamiento de secos: En esta área es donde se almacenan alimentos secos como alimentos enlatados, cereales, harina, azúcar, galletas, té, café y otros alimentos no perecederos (35).

- El almacén de productos secos debe ser seco, fresco, ventilado, iluminado, limpio y mantenido adecuadamente.
- El almacén de productos debe ser lo suficientemente grande y adecuado para tales fines.
- Todos los productos deben ser almacenados de manera que no estén en contacto con el suelo.
- Todos los productos deben ser almacenados sobre estructuras móviles. Estas deben tener una superficie lisa, impermeable, no absorbente, y de fácil limpieza.
- Los embalajes originales como cajas de cartón, o madera deben ser retirados.
- Todos los alimentos deben ser almacenados en envases herméticos aptos para alimentos, si es que son retirados de su embalaje interior.

- Todos los artículos deben tener fecha de caducidad o de producción claramente visible (31).

Almacenamiento refrigerado: Están almacenados los alimentos perecederos, especialmente los alimentos de alto riesgo (productos lácteos, carnes cocinadas, pescados y carnes de ave) deben almacenarse en refrigeración para evitar ser contaminados por bacterias perjudiciales

- Cada cámara deberá tener la temperatura y humedad relativas adecuadas, así como las características técnicas precisas para el tipo de alimentos que contenga. Se establecerán asimismo los criterios de higienización y de limpieza.
- Los alimentos cuya naturaleza o composición favorezca el crecimiento bacteriano se deben conservar a bajas temperaturas, con la finalidad de prolongar el tiempo en que pueden ser utilizados con integridad de los caracteres organolépticos y del valor nutritivo y de mantenerlos idóneos para el consumo desde el punto de vista microbiológico (36).

Almacenamiento congelado: En esta área se encuentran los alimentos congelados que necesitan atención especial, porque el hecho de estar congelados no garantizan la total inocuidad de los mismos (34).

Para esto es necesario aplicar las siguientes recomendaciones:

- El área de almacenamiento en congelación debe estar seca, ventilada y limpia
- Asegurarse de que el congelador funcione a la temperatura correcta para garantizar que los alimentos se mantienen congelados
- Asegurarse de que las puertas del congelador cierran correctamente y establezca un sistema de inspección periódico
- La temperatura ideal de almacenamiento en congelación se encuentra entre 0°C a -18°C.
- Todos los alimentos congelados tienen una vida útil en congelación (periodo de tiempo en el que, congelados, se mantienen aptos para el consumo humano), que ha de ser inspeccionada regularmente
- Asegurarse que los alimentos recibidos congelados se ubican inmediatamente en el lugar correcto de almacenamiento
- Los congeladores deben mantenerse limpios y se deben realizar frecuentemente el lavado de las superficies

Principio (PEPS), Primero en Entrar, Primero en Salir: Es un procedimiento de almacenamiento que tiene como finalidad desplazar la mercancía conforme a su fecha de

entrada y/o caducidad, consiste en rotular, etiquetar o marcar con cualquier otro método los alimentos, con la fecha de ingreso al almacén y colocar la mercancía conforme a dicha fecha, de tal manera que se asegure la rotación de los mismos (34).

1.2.1.4. Control de temperaturas

La temperatura es un parámetro sumamente importante que se debe entender y aplicar correctamente en el manejo de los alimentos para evitar alteraciones que pongan en riesgo la inocuidad, estos controles comprenden la temperatura de cocción, enfriamiento, elaboración y almacenamiento (19).

1.2.1.5. Limpieza y desinfección

La limpieza y desinfección son operaciones esenciales en las industrias del sector alimentario, ya que se aseguran una buena higiene de los locales y utensilios, y una buena higiene en el ambiente, necesaria para un alimento inocuo.

Limpieza: Conjunto de operaciones que se realiza para eliminar la suciedad (37) .

Desinfectar: Conjunto de operaciones que se van a realizar mediante la acción de agentes desinfectantes y tienen como objetivo reducir la flora microbiana y destruir los patógenos (37)

Los programas de limpieza y desinfección deben asegurar que todas las partes de las instalaciones estén debidamente limpias, incluido el equipo de limpieza (10).

1.2.1.6. Higiene y salud del personal

Los manipuladores de alimentos deben mantener un grado elevado de aseo personal, y también un buen estado de salud.

Salud del personal:

- Todas las personas que estén directamente vinculadas con procesos de manipulación de alimentos y que presentan síntomas de enfermedad deberán informar antes de iniciar su jornada de trabajo
- Se deberá retirar del trabajo a toda persona que este enferma o que haya sufrido una herida, hasta que haya sanado completamente
- El manipulador de alimentos deberá someterse a los exámenes médicos si fuese necesario (38)

higiene del personal:

Ropa de trabajo: La ropa de trabajo es exclusiva para el trabajo y la manipulación de alimentos, el uniforme debe estar limpio y cuidado, no deberá salir con él a la calle ni a lugares donde pueda contaminarse (39).

Medidas de higiene personal:

- Baño o ducha antes de la jornada laboral.
- Higiene y recogido del cabello.
- Cepillado de dientes como mínimo una vez después de las comidas.
- Uso de gorro en las zonas de manipulación o elaboración de alimentos.
- Uso de ropa de trabajo protectoras (mandil).
- Ropa de trabajo exclusiva y limpia para el desarrollo del mismo.
- Uñas recortadas, limpias de esmalte y sin adornos.

Comportamiento del personal: Las personas empleadas en actividades de manipulación de los alimentos deberán evitar comportamientos que puedan contaminar los alimentos como:

- Fumar
- Escupir
- Masticar o comer
- Estornudar a toser sobre los alimentos (40).

1.2.1.7. *Residuos sólidos y líquidos*

Los establecimientos deben contar con un plan de manejo de residuos sólidos y líquidos, debidamente implementado, conforme al protocolo establecido por las autoridades competentes.

- Los Residuos sólidos deben depositarse en recipientes resistentes, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y tener una bolsa plástica en su interior para facilitar la evacuación de los residuos. Deben colocarse en lugares donde se generen residuos sólidos y ubicarse en un lugar estratégico de manera que no sean fuente de posible contaminación
- Los Residuos líquidos se deben conducir al sistema de alcantarillado sanitario cuando exista o a un sistema de tratamiento aprobado. Los conductos de aguas residuales deben contar con rejillas que impidan el ingreso de roedores y estar diseñados para

soportar cargas máximas y contar con trampas de grasas y aceites. El sistema de evacuación de aguas debe mantenerse en buen estado de funcionamiento, conservación e higiene (19).

1.2.1.8. Capacitación del personal

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad del representante legal del servicio o del director del establecimiento de salud, según sea el caso. Es obligatorio para el ejercicio de la actividad, debe ser brindada por entidades privadas, o personas naturales especialistas o debidamente capacitados y entrenadas con anterioridad. Las capacitaciones deben incluir como mínimo temas relacionados a la contaminación de los alimentos, ETAs, BPM, manejo de fichas de control, aplicación de las Normas Sanitarias, entre otros (10).

1.2.1.9. Malas prácticas de higiene y manipulación de los alimentos

Se ha demostrado que cuando los manipuladores, realizan malas prácticas de higiene y manipulación de alimentos incide directamente en la aparición de enfermedades de transmisión alimentaria, las llamadas toxiinfecciones alimentarias (38).

Malas prácticas de higiene y manipulación y manipulación más frecuentes:

- Comer, fumar, mascar chicle, estornudar o toser en los lugares donde se manipulan los alimentos.
- Tocar los alimentos listos para servir directamente con las manos
- Presentar los alimentos de forma que el consumidor tenga acceso directo a ellos
- Recongelar alimentos, recalentar en más de una ocasión
- Usar los utensilios para alimentos crudos y para los cocidos
- Utilizar para el trabajo la misma ropa que para la calle
- Usar guantes gastados, ya que éstos en su superficie pueden albergar gran cantidad de microorganismos
- Trabajar sin el gorro (41).

1.2.1.10. *Enfermedades de transmisión alimentaria (ETAS)*

Las enfermedades de transmisión alimentaria (ETAs) son aquellas enfermedades de carácter infeccioso o tóxico, causadas por agentes (biológicos, químicos o físicos) que penetran al organismo usando como vehículo un alimento (39).

Intoxicación transmitida por alimentos: Son enfermedades generadas al ingerir un alimento en el que se encuentra la toxina o veneno formado en tejidos de plantas o animales o como metabolito de los microorganismos (40).

Infección Alimentaria: Son enfermedades causadas por la ingestión de alimentos que contienen microorganismos vivos perjudiciales. Son determinadas por la invasión, multiplicación y alteraciones de los tejidos del huésped producidas por los gérmenes transportados por los alimentos (42).

1.2.1.11. *Principales microorganismos patógenos:*

- *Campylobacter jejuni*
- *Salmonella sp.*
- *Escherichia coli*
- *Listeria monocytogenes*
- *Staphylococcus aureus*
- *Clostridium botulinum*
- *Bacillus cereus*
- *Clostridium perfringens*
- *Shigella sp* (43).

1.2.1.12. *Síntomas comunes de las ETAs:*

Las ETAs tienden a tener en común los siguientes síntomas:

- Malestar estomacal
- Cólicos abdominales
- Náuseas y vómitos
- Diarrea
- Fiebre
- Deshidratación (39).

1.3. Actitudes

Para Dawes (44), la actitud es un afecto o disponibilidad para responder de cierta manera frente a un objeto o fenómeno social que está relacionado con un componente valorativo. Con el afecto se está en pro o en contra de algo y con disponibilidad se acepta o se rechaza.

Rodríguez (45), refiere que es la organización duradera de creencias y cogniciones en general, dotadas de carga afectiva en favor o en contra de un objeto social definido, que predispone a una acción coherente con las cogniciones y afectos relativos a dicho objeto.

1.3.1. Componentes de la actitud

- Componente cognitivo: es el conjunto de datos e información que el sujeto sabe acerca del objeto del cual toma su actitud. Un conocimiento detallado del objeto favorece la asociación al objeto.
- Componentes afectivos: son las sensaciones y sentimientos que dicho objeto produce en el sujeto. El sujeto puede experimentar distintas experiencias con el objeto estos pueden ser positivos o negativos.
- Componente conductual: son las intenciones, disposiciones o tendencias hacia un objeto, es cuando surge una verdadera asociación entre objeto y sujeto (46).

1.3.2. Tipos de Actitud

- Proactiva: Es la persona altamente motivada para conseguir los objetivos del centro y los suyos propios, capaz de orientar todas sus actividades hacia ello y de contagiar su entusiasmo a los compañeros/as.
- Colaboradora: Es la persona que siempre está dispuesto a prestar su ayuda para la consecución de los objetivos, fuertemente motivado/a tiene una gran capacidad de trabajo y entusiasmo y prefiere mantenerse en segundo plano
- Reactiva: Persona que hace el trabajo lo mejor que sabe pero que espera que le proporción en las n instrucciones precisas. Poca capacidad de iniciativa y que cuya máxima aspiración es la de ser útil y limitarse a cumplir con su cometido
- Pasiva: Es la persona que aplica la ley del mínimo esfuerzo, procura pasar desapercibida.

- Negativa: Siempre encuentra defectos a todo lo que se hace o propone (47).

2. Definición de términos

Conocimientos: Significa inteligencia y razón, se emplea para señalar el resultado de un proceso cognitivo, es decir, que es el resultado de algo que nosotros aprendemos y razonamos sobre lo aprendido (12).

Actitudes: Es un afecto o disponibilidad para responder de cierta manera frente a un objeto o fenómeno social que está relacionado con un componente valorativo (44).

Prácticas: Es la repetición de un acto como medio de mejorar su ejecución o para formar hábitos (26).

3. Antecedentes de la investigación

Un estudio realizado por Valdivia (48), el 2009, en el Perú evaluó la manipulación y conservación de los alimentos en los establecimientos que preparan alimentos para los programas sociales del Programa Nacional Wawa Wasi y el Programa Vaso de Leche en Lima, el estudio fue descriptivo y transversal en donde se inspeccionó 236 establecimientos. Los resultados mostraron que el 19,1% del personal manipulador no practicó el lavado de manos antes y durante el proceso de preparación de alimentos. Concluyendo que la manipulación y conservación de los alimentos en los establecimientos evaluados es regular.

Según Carrasco et al, en el 2013 en el Perú (49), se evaluó el impacto de las capacitaciones sanitarias ofrecidas por un gobierno local sobre la persistencia y aplicaciones de los conocimientos de buenas prácticas de manufactura. En esto participaron 60 manipuladores de alimentos de 11 mercados y 23 restaurantes del Distrito de los Olivos de Lima, se aplicó un test post capacitación y dos meses después de la misma y se evaluó la aplicación de las BPM en el manipulador de alimentos, como resultados, se encontró que el 80% de las manipuladoras contaba con conocimientos altos en temas sobre higiene y manipulación de alimentos y menos del 80% no contaba con prácticas saludables con respecto al uso del uso de uniforme, uso de joyas (anillos, pulseras, relojes), y el mantenimiento de una adecuada separación de los alimentos en el momento de su preparación para evitar contaminación cruzada entre alimentos de diferente tipo y origen. En conclusión es necesario desarrollar capacitaciones constantes a fin de lograr la persistencia de los conocimientos sobre BPM y la supervisión de su aplicación por parte de los manipuladores de alimentos a fin de prevenir potenciales brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

De la misma manera, Tenemaza (50), en el 2014 en Ecuador, hizo una investigación cuyo objetivo fue evaluar el comportamiento del manipulador en el cumplimiento de medidas de higiene, manipulación y su relación con la presencia de alteraciones gastrointestinales provocadas por alimentos en los usuarios regulares de los servicios de alimentación, el tipo de estudio fue observacional analítico transversal, la determinación de la muestra se realizó según la fórmula de López, Pita, Pérgara, Seoane obteniendo como muestra a 120 usuarios del servicio de alimentación del centro cultural y 145 usuarios del servicio de alimentación administrativo. A cada uno de ellos se le aplicó una encuesta con la finalidad de conocer si presentaron alteraciones gastrointestinales después del consumo de alimentos, también se

aplicó una segunda encuesta a 20 manipuladores del servicio de alimentación del centro cultural para poder determinar sus conocimientos sobre higiene y manipulación de alimentos. Los resultados mostraron que 12.5% del servicio cultural y 14.4% del servicio administrativo presentaron ciertas alteraciones gastrointestinales principalmente de dolor de estómago. El 63.6% de servicio cultural y 100% del servicio administrativo tienen conocimientos sobre higiene y manipulación de alimentos. Concluyéndose que los manipuladores de alimentos demuestran conocimientos sobre manipulación higiénica pero muchas veces no los ponen en práctica, esto se pudo ver reflejado en su apariencia de higiene personal y en la higiene en la manipulación de alimentos, también se determinó que los usuarios de los servicios de alimentación no han presentado alteraciones gastrointestinales después de consumir alimentos en dichos servicios.

También, Rodríguez (51), 2013 en el Perú, realizó un estudio cuyo objetivo fue determinar el nivel de conocimiento de los expendedores de alimentos preparados sobre prácticas sanitarias en el centro de abastos “mi mercado” del distrito de José Luis Bustamante y Rivero, Arequipa, el tipo de estudio fue descriptivo correlacional, en el cual participaron 20 expendedores de alimentos. Los resultados mostraron que el nivel de conocimientos que predominó en la investigación sobre prácticas sanitarias por los expendedores es alta 45%, en cuanto a las prácticas sanitarias de los expendedores son “inadecuadas”, el 60% demostró deficiencias en la manipulación de alimentos, en su condición saludable y en la higiene del puesto de alimentos. Concluyendo que del 100.0% de los expendedores de alimentos que poseen un alto nivel de conocimientos sobre prácticas sanitarias, el mayor porcentaje 66.6% realiza adecuadas prácticas sanitarias. Y el 100.0% de expendedores que alcanzaron un nivel medio en cuanto a conocimientos, el 75.0% realiza prácticas inadecuadas; finalmente, del 100.0% de expendedores que obtuvieron bajo nivel de conocimientos, el 100% realiza prácticas sanitarias inadecuadas. De lo que se deduce, que la relación entre conocimientos sobre prácticas sanitarias y aplicación de las mismas por los expendedores de alimentos es directa: a mejor conocimiento, mejor práctica de normas sanitarias.

De igual manera, Torres en 2015 (17), llevó a cabo un estudio en el Perú con el objetivo de determinar el nivel de conocimientos sobre higiene y manipulación de alimentos en relación a la carga microbiológica en manos de las socias que manipulan alimentos en los comedores populares del distrito de Juliaca, Puno. El método utilizado fue descriptivo,

analítico y correlacional de corte transversal. La muestra se obtuvo por muestreo aleatorio simple, seleccionando a 10 comedores, con una muestra poblacional de 20 socias, las cuales son manipuladoras de alimentos, siendo (02 socias por comedor). Los resultados demostraron que de los 10 comedores populares que fueron encuestados, 7 presentaban conocimientos acerca de la higiene en la manipulación de alimentos y 3 de ellos no tenían conocimientos. En relación a la carga microbiológica presente en las manos de las socias, se demostró que el 100% de las socias excede los límites permisibles. Concluyendo que no existe relación entre el conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos y carga microbiológica presente en las manos de las socias porque existen muchos otros factores que favorecen el desarrollo microbiológico tales como las condiciones higiénicas sanitarias la calidad del agua, infraestructura, utensilios, estado de salud de las socias entre otros.

También, Tarazona (8), en el Perú el 2016, realizó un estudio con el objetivo de identificar las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las personas que expenden comida ambulatoria en la localidad de Huánuco. El estudio fue de tipo observacional, prospectivo y transversal. Para determinar la muestra fue utilizado el método probabilístico al azar simple teniendo en cuenta los criterios de inclusión y exclusión, obteniendo una muestra de 108 personas seleccionadas. Los resultados demostraron que la mayor parte de las personas 89,8% no se lava las manos, en cuanto al uso de gorra, el 83,3% no la usan y más de la mitad 68,5% tienen contacto boca alimentos. En cuanto a las prácticas de higiene y manipulación de alimentos, el 46,6% tiene un nivel de escolaridad de secundaria, de los cuales el 26,9% presentan prácticas inadecuadas de higiene y manipulación de alimentos.

Así mismo Walde, el 2014 (52), en el Perú determinó los conocimientos y prácticas sobre higiene y manipulación de los alimentos que tienen las socias de los comedores populares del distrito de Comas en Lima, el estudio fue de método descriptivo simple de corte transversal, la población estuvo constituida por 834 socias empadronados y reconocidas por el (PRONAA) Programa Nacional de Asistencia Alimentaria, la determinación del tamaño de la muestra se obtuvo según el criterio no probabilístico por conveniencia, siendo seleccionadas 202 socias. Los resultados mostraron que el conocimiento sobre higiene y manipulación de alimentos de las socias de comedores es alto 62.3%, el 22.5% de las socias posee un conocimiento medio, mientras que el 15.2% posee un conocimiento bajo. También se observó que el 53.4% de las socias tienen prácticas saludables y el 46,6% de las socias no posee practicas saludables. Se concluyó que el conocimiento sobre higiene y

manipulación de alimentos de las socias se mantiene en nivel alto y las prácticas de las mismas son tanto saludables como no saludables.

Otra vez Jara et al (53), en el año 2008 en el Perú, realizó un estudio cuyo objetivo fue determinar la relación del nivel de conocimiento y la práctica de higiene de las madres en la preparación de alimentos de los comedores populares del centro poblado Miguel Grau y Nueva Alianza en Lima, el tipo de estudio fue relacional transversal; la muestra estuvo conformada por 35 madres a quienes se aplicó dos instrumentos una encuesta para determinar el nivel de conocimiento y una guía de observación para determinar la práctica de higiene en la preparación de alimentos. Los resultados mostraron en cuanto al nivel de conocimientos sobre higiene y manipulación de alimentos que el 68.6% de las madres se encuentra en una condición regular y sólo el 14.3% un conocimiento bueno. En cuanto a la práctica el 48.6% de las madres tiene una práctica regular; el 28% expresa una mala práctica, el 11.4% una práctica deficiente. En conclusión es muy significativa la relación del conocimiento y la práctica de las madres sobre la higiene y preparación de los alimentos.

Asimismo Barbecho et al (54), en Ecuador el 2016, realizó un estudio con el objetivo de determinar los conocimientos, actitudes y prácticas sobre manipulación higiénica de los alimentos, en padres de escolares de la unidad educativa Hermano Miguel Sigsig. El estudio fue descriptivo de corte transversal representado por 145 padres de estudiantes de tercero a octavo de básica. Para la recolección de datos utilizaron una encuesta realizada por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura. Los resultados obtenidos demostraron que el 75,6% tuvo conocimientos básicos sobre la manipulación higiénica de alimentos, el 89,9% contó con actitudes adecuadas para la prevención de la contaminación de alimentos y el 60,3% ponían en práctica los conocimientos sobre el tema.

Por otro lado Barquero et al (55), en Costa Rica el 2015, realizaron un estudio para diagnosticar la situación actual sobre conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de los trabajadores de 12 servicios de alimentación institucionales, el estudio fue de tipo descriptivo, la muestra se obtuvo según el criterio no probabilístico a conveniencia debido a la complejidad de la metodología, recolección de datos y el análisis de los mismos, siendo seleccionados 36 participantes (03 trabajadores por servicio de alimentación) de la gran área Metropolitana, los resultados sobre conocimientos en higiene y manipulación de alimentos mostraron que el 52.3% conocía el correcto significado sobre seguridad alimentaria, 50% tenía conocimientos adecuados sobre control de tiempo y temperatura. En

cuanto a las actitudes sobre higiene y manipulación de alimentos, el 100% de los trabajadores estaban de acuerdo que es su responsabilidad garantizar alimentos seguros e inocuos al consumidor, 97.2% consideraba que una inadecuada manipulación de alimentos afecta a la salud del consumidor. Los resultados de las prácticas observadas demostraron que el 94.4% de los manipuladores presentaban uñas cortas y limpias, 88.9% uniforme limpio y un 50% no seguían las medidas correctas luego de tocarse el cabello. Concluyendo que una actitud positiva no necesariamente garantiza la existencia de conocimientos sobre higiene y manipulación de los alimentos y que las prácticas de los trabajadores podrían verse afectadas por varios factores externos e internos como: utensilios, equipo, productos de limpieza, y desinfección adecuados, personal disponible, lo que podría ser una limitante para que las actitudes y los conocimientos que poseen los manipuladores de alimentos se lleven a cabo.

Un estudio realizado por Cotacallapa (56), en el Perú el 2016, tuvo como objetivo determinar los conocimientos y prácticas sobre higiene en la manipulación de alimentos y su relación con la carga microbiológica de las manos de las manipuladoras de alimentos en los comedores populares del distrito de Azángaro, Puno. El método fue descriptivo, analítico, de corte transversal y diseño correlacional. Para la determinación del tamaño de la muestra fue utilizada la fórmula estadística de poblaciones finitas, obteniendo a 36 socias (2 manipuladoras por comedor). Los resultados mostraron que el 75.0% de las manipuladoras de los comedores populares desconoce sobre las medidas adecuadas de higiene en la manipulación de alimentos, el 25.0% de ellas no cuentan con conocimientos básicos. El 69.4% de las manipuladoras presentan prácticas no saludables en relación a la higiene en la manipulación de alimentos y solo el 30.5% de sus prácticas son saludables. Con respecto a la carga microbiológica presente en las manos de las manipuladoras se encontró que 90.0% de los comedores exceden los límites permisibles. Concluyendo que si existe relación entre los conocimientos y prácticas sobre higiene en la manipulación de alimentos y la carga microbiológica presente en las manos de las manipuladoras de alimentos.

Pariona, el 2014 (57), en Perú, determinó los conocimientos y prácticas en manipulación de los alimentos que tienen las manipuladoras de los comedores populares del distrito de San Juan de Lurigancho Lima. El tipo de estudio fue de nivel aplicativo, de tipo cuantitativo, método descriptivo simple de corte trasversal. La determinación de la muestra fue realizada según el criterio probabilístico por conveniencia, siendo seleccionadas 50 manipuladoras.

Los resultados mostraron que 44% de las socias presentan conocimientos sobre higiene y manipulación de alimentos y el 40% aplican buenas prácticas de manipulación de alimentos. Concluyendo que las manipuladoras presentan un porcentaje medio de conocimientos sobre higiene y manipulación de alimentos. Así mismo la práctica en la higiene y manipulación de los alimentos se mantiene en condiciones tanto saludables como no saludables.

También Azira et al, en el año 2012 en Malasia (53), realizó un estudio cuyo objetivo fue determinar los conocimientos, actitudes y las prácticas de los manipuladores de alimentos que trabajan en los restaurantes en Kuala Pilah, el tipo de estudio fue relacional transversal; la muestra estuvo conformada por 64 manipuladores el cuestionario fue aplicado por el inspector de salud durante la inspección rutinaria de los locales de alimentos. Los resultados mostraron que los manipuladores presentaron conocimientos altos de 83.9%, actitudes positivas de 82.8% y 77.0% de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos además, encontraron también que existe correlación significativa entre el nivel de conocimiento y actitud ($p=.001$), conocimiento y práctica ($p=.007$) y actitud con la práctica ($p=.041$). Concluyendo que los resultados del estudio fueron satisfactorios, pero es necesario que se tomen precauciones en los alimentos congelados, el área de trabajo de trabajo y el uso de joyas en el servicio de alimentación.

Acorde con esto, Ansari Lari et al (58), en el año 2010 en Irán, realizó un estudio cuyo objetivo fue determinar los conocimientos, actitudes y prácticas de los trabajadores sobre las prácticas de higiene alimentaria en las plantas procesadoras de carne en Fars, el tipo de estudio fue correlacional transversal; la muestra estuvo conformada por 254 trabajadores que trabajan en cuatro plantas procesadoras de carne. Los resultados indicaron que los manipuladores tenían un nivel alto de conocimiento sobre las medidas sanitarias en su lugar de trabajo 97.9%, actitudes positivas 92% y prácticas deficientes hacia las medidas de higiene alimentaria, el 69.1% no usaba guantes y 76.3% no se lavaban las manos. También encontraron que no existe correlación entre los conocimientos con la práctica ($p= 0.04$). Concluyendo que un mayor conocimiento e incluso actitudes positivas hacia la seguridad alimentaria no siempre da como resultado un cambio positivo en la aplicación de normas de higiene y manipulación de alimentos.

Finalmente, Fadaei en 2015 (59), evaluó el nivel de conocimientos, actitudes y prácticas en los trabajadores de los alimentos en los restaurantes de Shahrekord, Irán. El método utilizado fue descriptivo, relacional de corte transversal. La muestra estuvo conformada por

147 manipuladores de alimentos que pertenecían a 47 restaurantes. Los resultados demostraron que los trabajadores de alimentos presentaron conocimientos y actitudes altas, pero menor porcentaje de prácticas de higiene y manipulación de alimentos, el 85.1% de los trabajadores conocían el papel fundamental de las prácticas sanitarias en el lugar de trabajo, el 92.9% de los encuestados declararon que tenían la intención de asegurarse de que la comida preparada fuera segura para clientes. Casi todos los trabajadores de los alimentos conocían el papel fundamental de las prácticas sanitarias generales en el lugar de trabajo. Se evidenció que no existe relación significativa entre conocimientos y actitudes ($p>0.05$). Concluyendo que mejorar el conocimiento y las actitudes hacia la seguridad alimentaria no siempre conducen a cambios positivos en la práctica de los manipuladores.

Capítulo III

Materiales y métodos

1. Lugar de ejecución del estudio

La investigación se ejecutó en los Distritos de Miraflores y Lurigancho Chosica ubicados en la ciudad de Lima. Dada la extensión de los distritos se aplicó el estudio en la zona 9 del Distrito de Miraflores (ver Anexo 1) que limita con los distritos de San Isidro, Surquillo y Barranco; y la zona de Ñaña del distrito de Lurigancho Chosica, el cual limita con los distritos de San Antonio de Chaclla, Santa Eulalia, Chaclacayo y Ate (ver Anexo 2). La recolección de datos se llevó a cabo durante los meses de junio, julio y agosto del 2017.

2. Población y muestra:

2.1. Población

La población estuvo conformada por un total de 547 manipuladores de alimentos, de los cuales 335 pertenecen a 67 restaurantes de la zona nueve de Miraflores y 212 pertenecen a 53 restaurantes de la zona de Ñaña, Lurigancho- Chosica.

2.2. Muestra

Los participantes del estudio estuvieron conformados por 250 manipuladores de alimentos, 125 de los restaurantes de la zona 9 de Miraflores y 125 de Ñaña, Lurigancho-Chosica.

La selección de los participantes se realizó por la técnica de muestreo no probabilístico, de tipo intencional, a conveniencia del investigador y según los criterios de inclusión y exclusión (60).

2.2.1. Criterios de inclusión:

- Manipuladores de alimentos que laboren bajo contrato en los servicios de alimentación seleccionados.
- Manipuladores de 18 a 65 años
- Manipuladores de alimentos que firmen el consentimiento informado voluntariamente

2.2.2. Criterios de exclusión

- Manipuladores que laboren sin contrato
- Manipuladores recién integrados al trabajo
- Manipuladores que hayan sido capacitados en la última semana

2.2.3. Características de la muestra

Tabla 1.

Distribución de la muestra según variables sociodemográficas.

| Variable | Lurigancho Chosica | | Miraflores | |
|-----------------------------|--------------------|--------------|------------|--------------|
| | N | % | N | % |
| Edad | | | | |
| Menos de 20 años | 9 | 7.2 | 7 | 5.6 |
| De 20 a 29 años | 48 | 38.4 | 57 | 45.6 |
| De 30 a 39 años | 32 | 25.6 | 32 | 25.6 |
| De 40 a 49 años | 18 | 14.4 | 17 | 13.6 |
| De 50 a 59 años | 13 | 10.4 | 8 | 6.4 |
| De 60 años a más | 5 | 4.0 | 4 | 3.2 |
| Género | | | | |
| Femenino | 7 | 56.0 | 64 | 51.2 |
| Masculino | 55 | 44.0 | 61 | 48.8 |
| Grado de instrucción | | | | |
| Primaria incompleta | 8 | 6.4 | 0 | 0 |
| Primaria completa | 22 | 17.6 | 5 | 4.0 |
| Secundaria incompleta | 29 | 23.2 | 11 | 8.8 |
| Secundaria completa | 25 | 20.0 | 34 | 27.2 |
| Técnico | 18 | 14.4 | 52 | 41.6 |
| Universidad incompleta | 15 | 12.0 | 18 | 14.4 |
| Universidad completa | 8 | 6.5 | 5 | 4.0 |
| Experiencia laboral | | | | |
| De 1 a 2 años | 42 | 33.6 | 44 | 35.2 |
| De 3 a 5 años | 37 | 29.6 | 38 | 30.4 |
| De 6 a 10 años | 28 | 22.4 | 32 | 25.6 |
| De 11 a 20 años | 16 | 12.8 | 11 | 8.8 |
| De 21 a 30 años | 2 | 1.6 | 0 | 0.0 |
| Total | 125 | 100.0 | 125 | 100.0 |

En la tabla 1 se observa que la mayoría de los manipuladores de alimentos encuestados en Lurigancho Chosica y Miraflores tienen entre 20 y 29 años de edad con un porcentaje de 38.4% y 45.6% respectivamente. En cuanto al género la distribución es similar para masculino como femenino con 56% y 51.2% correspondientemente. Por otro lado, según el grado de instrucción los manipuladores de Miraflores presentan un grado de instrucción de estudios técnicos de 41.6%; no obstante solo el 20.0% de los manipuladores de Lurigancho Chosica tienen secundaria completa. Por último, según la experiencia laboral, la mayoría de los manipuladores de Lurigancho Chosica como Miraflores tienen entre 1 y 2 años trabajando en los restaurantes.

3. Diseño

El estudio es de enfoque cuantitativo por que los datos se analizaron estadísticamente, de diseño no experimental, porque las variables no tuvieron manipulación intencional. De tipo descriptivo y correlacional por que busca describir las variables e identificar el grado de asociación entre ellas y finalmente de corte trasversal porque los datos se recolectaron en un solo momento (60).

4. Formulación de la hipótesis

4.1. Hipótesis general

Hipótesis del investigador

H₁: Existe relación significativa entre los conocimientos, actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos en los trabajadores de los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, 2017.

4.2. Hipótesis específicas

H₁: Existe relación significativa entre los conocimientos y actitudes sobre higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, 2017.

H₂: Existe relación significativa entre los conocimientos y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, 2017.

H₃: Existe relación significativa entre actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, 2017.

5. Identificación de las variables

- Variables a: Conocimientos
- Variable b: Actitudes
- Variable c: Prácticas

6. Operacionalización de las Variables

| Variable | Definición conceptual | Indicadores | Valores Finales | Tipo de Variables |
|--|--|---|---|----------------------------|
| <p>Conocimientos en higiene y manipulación de alimentos.</p> | <p>Acción y efecto de saber, o el entendimiento, inteligencia, razón natural (11).</p> | <p>-¿Qué considera usted como “inocuidad alimentaria”?</p> <p>-¿Qué es contaminación cruzada?</p> <p>-¿Que son Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos?</p> <p>-Una enfermedad de transmisión alimentaria se define como:</p> <p>-¿Que microorganismos se pueden contaminar los alimentos durante la manipulación?</p> <p>-Algunos de los síntomas de las intoxicaciones alimentarias.</p> <p>-Según el principio de almacenamiento PEPS (primero en entrar, primero en salir) los alimentos se usan</p> <p>-Un manipulador de alimentos es toda aquella persona que:</p> <p>-¿Qué prácticas se deben realizar para mantener una buena higiene personal?</p> <p>-Desinfectar se define como:</p> <p>-¿Cuál es la temperatura correcta (ideal) a la que se deben mantener refrigerados los alimentos como: lácteos, frutas y verduras?</p> <p>-La cadena de frío se debe mantener:</p> | <p>Es la respuesta que tienen los manipuladores sobre conocimientos en higiene y manipulación de alimentos</p> <p>-Nivel alto (12-16)</p> <p>-Nivel medio (6-11)</p> <p>-Nivel bajo (0-5)</p> | <p>Cualitativa ordinal</p> |

| | | | | |
|--|--|---|---|----------------------------|
| | | <p>¿Cuándo los alimentos se encuentran en refrigeración, por lo general los microorganismos?</p> <p>-¿Cuál de los siguientes alimentos comúnmente causan reacciones alérgicas?</p> <p>-Para controlar las plagas (insectos y roedores), lo mejor es:</p> <p>-¿Quién tiene mayor riesgo de enfermarse por comer un alimento contaminado?</p> | | |
| <p>Actitudes en higiene y manipulación de los alimentos.</p> | <p>Un afecto o disponibilidad para responder de cierta manera frente a un objeto o fenómeno social que está relacionado con un componente valorativo. Con el afecto se está en pro o en contra de algo y</p> | <p>-Regirme a las normas de higiene y manipulación de los alimentos es prioridad para mí.</p> <p>- Es importante para mí, prevenir la contaminación cruzada de los alimentos</p> <p>- Considero que es necesario utilizar mallas y guantes como medidas para prevenir la contaminación de los alimentos</p> <p>- Es necesario lavarme las manos con frecuencia durante la manipulación de los alimentos</p> <p>- Llevar anillos y/o pulseras aumenta la posibilidad de contaminación de los alimentos</p> <p>-Considero que una inadecuada manipulación de los alimentos de mi parte va a afectar la salud de los consumidores</p> <p>-Considero que una inadecuada</p> | <p>Es la actitud que tienen los trabajadores que pueden influir en la higiene y manipulación de alimentos.</p> <p>-Actitudes positivas (0-7)</p> <p>-Actitudes muy positivas (8-11)</p> | <p>Cualitativa nominal</p> |

| | | | | |
|---|---|--|---|---------------------|
| | con disponibilidad se acepta o se rechaza (44). | manipulación de alimentos puede contribuir a la aparición de plagas <ul style="list-style-type: none"> - Es importante para mí lavar y desinfectar las tablas de picar, antes y después de trozar alimentos - Es mi responsabilidad velar mi área de trabajo para se encuentre limpia y desinfectada - Es mi responsabilidad mantener los alimentos fuera de la zona de temperatura de peligro - Debo comunicar a mi supervisor(a) cuando tengo alguna síntoma de enfermedad estomacal (diarrea, infección, etc.) y resfriado. | | |
| Prácticas en higiene y manipulación de alimentos. | La práctica es la acción que se desarrolla con la aplicación de ciertos conocimientos (61). | <ul style="list-style-type: none"> -Higiene personal -Higiene y manipulación de los alimentos -Almacenamiento de los alimentos -Almacenamiento de los alimentos -Producción. Limpieza y desinfección Recolección de residuos | <p>Son las prácticas que tienen los trabajadores en la higiene y manipulación de los alimentos.</p> <p>-Prácticas correctas: aquellos que cumplan con los lineamientos establecidos en la guía elaborada previamente</p> <p>-Prácticas incorrectas:</p> | Cualitativa ordinal |

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| | | | <p>Aquellas que no cumplan con los lineamientos establecidos en la guía elaborada previamente.</p> <ul style="list-style-type: none">-Nivel alto (20-27)-Nivel medio (10-19)-Nivel bajo (0-9) | |
|--|--|--|---|--|

7. Instrumentos de recolección de datos

7.1. Cuestionario de conocimientos actitudes y practicas

El instrumento de conocimientos actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos fue creado por Barquero S, Golcher D, et al en el 2014 Costa Rica (55); en un estudio realizado por la Universidad de Costa Rica, donde investigaron conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de los alimentos de los trabajadores de servicios de alimentación institucionales, en el Gran área Metropolitana y fue adaptado para este estudio (ver Anexo 4).

La validación del contenido del instrumento se realizó mediante juicios de expertos, considerando a 7 especialistas del área de nutrición y servicios de alimentación con experiencia, obteniendo una validez de contenido de (0.94 escala de Aiken).

Además también se realizó una prueba piloto en 40 manipuladores de alimentos para comprobar la fiabilidad del instrumento a través del estadístico alfa de Cronbach el resultado fue de 8,16 indicando un coeficiente bueno para ser aplicado (ver Anexo 6).

El instrumento de conocimientos actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos cuenta de dos partes: la primera consta de tres secciones una conformada de 8 preguntas abiertas y cerradas para obtener datos generales y sociodemográficos de los manipuladores de alimentos, la segunda sección permite identificar los conocimientos de los manipuladores y la tercera en donde evalúan las actitudes. La evaluación de conocimientos consta de 16 preguntas de selección única, con tres opciones de respuesta cada una, de las cuales solo una es la correcta.

La segunda parte de prácticas de manipulación e higiene de los alimentos consta de una sección con 6 rubros y cada uno de ellos de 4 a 7 ítems abarca temas sobre procedimientos de higiene personal, procedimiento de manipulación de los alimentos, proceso de almacenamiento de fríos y secos, proceso de preparación de los alimentos, proceso de limpieza y desinfección y proceso de almacenamiento y eliminación de basura.

7.2. Ficha de registro de datos generales de los servicios de alimentación:

Para la recolección de datos de los manipuladores y para facilitar su ubicación se utilizó una ficha de datos generales de los servicios de alimentación donde laboran, teniendo en cuenta: nombre del establecimiento, ubicación al que pertenece (distrito), fecha y hora de visita (ver Anexo 5).

8. Técnicas de recolección de datos

Para la implementación del estudio se realizó las coordinaciones con los departamentos de Inspección Sanitaria de las municipalidades de Miraflores y Lurigancho-Chosica con la finalidad de que se permita el acceso a los restaurantes públicos, para la recolección de datos.

La ejecución del cuestionario de conocimientos y actitudes se realizó de manera individual a cada manipulador de los servicios de alimentación. Este proceso tuvo una duración de 10-15 minutos.

La segunda parte del cuestionario de prácticas de higiene y manipulación de alimentos se realizó por observación, de forma no participativa, durante 15 –20 minutos al mismo trabajador, con el fin de realizar las anotaciones correspondientes en el formulario de observación de prácticas. El cuestionario de conocimientos actitudes y prácticas se adaptó para esta investigación pasando por un juicio de expertos, obteniendo una validez de contenido (Aiken de 0.94).

9. Plan de procesamiento y análisis de datos:

Para la tabulación los datos fueron vaciados en el programa SPSS versión 22, el mismo que facilitó el estudio de las variables conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de los alimentos.

Para el análisis descriptivo se utilizaron tablas de frecuencia y porcentajes, y para determinar la relación entre los conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores se empleó la prueba estadística de Rho Spearman (60).

9.1. Consideraciones éticas

Los datos recolectados son de suma confiabilidad ya que solo será de uso del investigador, asegurando el respeto, la protección y dignidad de los derechos y el bienestar de los participantes, también se contó con el permiso de las autoridades de inspección sanitaria y con el consentimiento informado y firmado de los participantes. Finalmente, no se obligó a los participantes a realizar algún procedimiento al cual ellos no estén de acuerdo.

Capítulo IV

Resultados y discusión

1. Resultados

Tabla 2.

Distribución de la muestra según el nivel de conocimiento sobre higiene y manipulación de alimentos.

| | Lurigancho Chosica | | Miraflores | |
|-------------|-----------------------|-------|------------|-------|
| | N | % | N | % |
| Nivel bajo | 2 | 1.6 | 2 | 1.6 |
| Nivel medio | 49 | 39.2 | 35 | 28.0 |
| Nivel alto | 74 | 59.2 | 88 | 70.4 |
| Total | 125 | 100.0 | 125 | 100.0 |

En la tabla 2 se observa que en Miraflores la mayoría de los manipuladores de alimentos tienen un nivel alto de conocimientos sobre higiene y manipulación con un porcentaje de 70.4%, seguido de los que poseen un nivel medio con 28% y en menor proporción los que tienen un nivel bajo con 1.6%. Por otro lado, solo el 59.2% de los manipuladores de Lurigancho Chosica poseen conocimientos altos, el 39.2% un nivel medio y el 1.6% nivel medio bajo sobre higiene y manipulación de alimentos.

Tabla 3.

Distribución de la muestra según el nivel de actitudes sobre la higiene y manipulación de alimentos.

| | Lurigancho Chosica | | Miraflores | |
|----------------------|--------------------|-------|------------|-------|
| | N | % | N | % |
| Actitud positiva | 7 | 5.6 | 8 | 6.4 |
| Actitud muy positiva | 118 | 94.4 | 117 | 93.6 |
| Total | 125 | 100.0 | 125 | 100.0 |

En la tabla 3 se puede observar que los manipuladores encuestados de Lurigancho Chosica y Miraflores manifiestan tener una actitud muy positiva en relación a normas de higiene y manipulación de alimentos con un porcentaje de 94.4% y 93.6% correspondientemente.

Tabla 4.

Distribución de la muestra según el nivel de prácticas que poseen los manipuladores.

| | Lurigancho Chosica | | Miraflores | |
|-------------|--------------------|-------|------------|-------|
| | N | % | N | % |
| Nivel bajo | 4 | 3.2 | | |
| Nivel medio | 53 | 42.4 | 3 | 2.4 |
| Nivel alto | 68 | 54.4 | 122 | 97.6 |
| Total | 125 | 100.0 | 125 | 100.0 |

En la tabla 4 se puede observar que la mayoría de encuestados en Miraflores tienen un nivel de prácticas alto de 97.6%, el 2.4% poseen un nivel medio. Sin embargo en Lurigancho Chosica solo el 54.4% de los manipuladores poseen un nivel de prácticas alto, seguido de los manipuladores que tienen un nivel medio y bajo de prácticas durante los procesos de manipulación de alimentos de 42.4% y 3.2% respectivamente.

Tabla 5.

Análisis de relación entre los niveles de conocimientos y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos.

| | Lugares | | Práctica | |
|-----------------|--------------------|---------------|----------------------------|------|
| Rho de Spearman | Miraflores | Conocimientos | Coeficiente de correlación | .111 |
| | | | Sig. (bilateral) | .217 |
| | | | N | 125 |
| | Lurigancho Chosica | Conocimientos | Coeficiente de correlación | .136 |
| | | | Sig. (bilateral) | .130 |
| | | | N | 125 |

En la tabla 5 se observa que no existe relación estadísticamente significativa ($p > .05$), entre los niveles de conocimientos con las prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos, según la prueba estadística Rho Spearman.

Tabla 6.

Análisis de relación entre los niveles de actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos.

| | Lugares | | Práctica | |
|-----------------|--------------------|-----------|----------------------------|--------|
| Rho de Spearman | Miraflores | Actitudes | Coeficiente de correlación | -.061 |
| | | | Sig. (bilateral) | .500 |
| | | | N | 125 |
| | Lurigancho Chosica | Actitudes | Coeficiente de correlación | .270** |
| | | | Sig. (bilateral) | .002 |
| | | | N | 125 |

En la tabla 6 se observa que en Miraflores no existe relación estadísticamente significativa ($p > .05$), entre las actitudes con las prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos. Mientras que en Lurigancho Chosica si existe correlación estadísticamente significativa ($p < .05$) entre las actitudes con las prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos según la prueba estadística Rho Spearman.

Tabla 7.

Análisis de relación entre los niveles de conocimientos y actitudes sobre higiene y manipulación de alimentos.

| | Lugares | | Actitudes | |
|-----------------|-----------------------|---------------|-----------------------------|--------|
| Rho de Spearman | Miraflores | Conocimientos | Coefficiente de correlación | ,442** |
| | | | Sig. (bilateral) | .000 |
| | | | N | 125 |
| | Lurigancho Chosica | Conocimientos | Coefficiente de correlación | ,758** |
| | | | Sig. (bilateral) | .000 |
| | | | N | 125 |

En la tabla 7 se observa que existe relación estadísticamente significativa ($p < .05$), entre los conocimientos y las actitudes sobre higiene y manipulación de alimentos, según la prueba estadística Rho Spearman.

2. Discusión

Cada manipulador es considerado la piedra angular en la calidad de los alimentos que se ofrecen en un establecimiento, pues una incorrecta manipulación puede afectar la salud de los consumidores. En este sentido, la adquisición de conocimientos, actitudes positivas y prácticas saludables en la manipulación de alimentos son indispensables para reducir el riesgo de ETAS (62).

El objetivo del estudio fue determinar la relación entre los conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores de dos distritos de Lima. Se evidenció que el nivel de conocimientos de los manipuladores de la zona 9 de Miraflores es alto con 70.4% y en proporción menor la zona de Lurigancho Chosica 59.2% (ver Tabla 2), probablemente se deba a las capacitaciones que recibieron en el restaurante en que laboran además, 76.8%% de los manipuladores de Miraflores y 56.8% de Lurigancho Chosica, fueron capacitados al menos 1 vez en los últimos 5 años por parte de los departamentos de Inspección Sanitaria de cada municipalidad. (Ver Tabla 9) (Ver Anexo 11). Del mismo modo, Walde (52), en su estudio encontró que el 62.3% de las manipuladoras presentaban conocimientos altos, donde sobresalieron las dimensiones de compra, preparación y servido de los alimentos, esto posiblemente se debe porque en ambos investigaciones la mayoría de los encuestados presentaron estudios superiores y estudios secundarios completos, lo cual significa que un nivel educativo aceptable les permite tener capacidad para adquirir nuevos conocimientos. Por otro lado Carrasco et al (49), en su estudio realizado a 60 manipuladores de alimentos, encontró mayor porcentaje en el nivel de conocimientos 80% sobre temas de contaminación cruzada y ETAs, aunque fue superior al presente estudio; probablemente se deba a que los manipuladores de alimentos recibieron capacitaciones antes de la aplicación del test sobre higiene y manipulación de alimentos. En cambio Jara (53), encontró que el 14.3% de las manipuladoras en comedores populares tenían conocimientos sobre higiene y manipulación, esta diferencia de patrón probablemente se deba al nivel de instrucción limitado que presentaban las encuestadas.

Además se evidenció que los manipuladores, de Miraflores y Lurigancho-Chosica presentaban actitudes muy positivas de 94.4% y 93.6% correspondientemente. En el estudio realizado por Barbecho (54), encontraron resultados similares en 145 encuestados, de los cuales 89,9% contó con actitudes adecuadas para la prevención de la contaminación de alimentos. Estos resultados posiblemente se deben porque la aplicación de las encuestas de actitudes se realizaron antes y después de la jornada laboral de elaboración de alimentos, por ende, los manipuladores presentaban mayor disposición y tiempo para responder y

menos estrés y presión. A diferencia de Barquero (55), que encontró actitudes muy positivas en donde el 100% de los manipuladores estuvieron de acuerdo que es su responsabilidad garantizar el alimento seguro e inocuo al consumidor y el 97.2% consideraba que una inadecuada manipulación de alimentos afecta la salud del consumidor, pues probablemente más de la mitad de los manipuladores encuestados por Barquero presentaron conocimientos altos y recibieron periódicamente capacitaciones en higiene y manipulación de alimentos.

El nivel de prácticas fue alto en 97.6% de los manipuladores de Miraflores, porcentaje que se puede relacionar a los años que llevan laborando de 1 a 5 años en un servicio de alimentación 65.6% y al nivel alto de instrucción que tienen los manipuladores (ver Anexo 2). Sin embargo durante la evaluación en Lurigancho-Chosica, solo el 54.4% presentó nivel de práctica alto, lo que podría estar relacionado a la falta de monitoreo de las prácticas en los restaurantes y otro factor que puede estar relacionado es el estatus socioeconómico que pertenece la zona. Así mismo Pariona en Perú (57) encontró que el 40% de las manipuladores presentaron prácticas adecuadas en la manipulación de alimentos. Por el contrario Cotallapa,(56) encontró que más de la mitad de las manipuladoras cuentan con prácticas no saludables, debido a que la mayoría pertenecía a comedores populares de bajos recursos económicos, asociado a un bajo nivel educativo.

Al evaluar la relación entre los conocimientos y las prácticas sobre higiene y manipulación de los alimentos se encontró que no existe correlación estadísticamente significativa ($p > .05$) en ambos distritos, con coeficientes de correlación nula (ver Tabla 5). Por el contrario Jianu et al. (63) encontró en su estudio un relación significativa entre el nivel de conocimientos y las prácticas de los manipuladores de carne ($p < 0.001$) estos resultados probablemente se deban porque las prácticas y conocimientos fueron reportadas por los manipuladores y no fueron observadas por los investigadores, Jara et al (53), también evidenció que si existe relación entre el nivel de conocimientos y prácticas en los comedores populares ($p = 0.000$), donde solo el 14.3% de las manipuladoras presentaron un conocimiento bueno y 11.4% practicas saludables. Estas diferencias pueden deberse a que Jara trabajó con una población perteneciente a un área urbana marginal y su población solo fue de 35 manipuladores de alimentos a diferencia de este estudio que se evaluó a 250 trabajadores.

En cuanto a la relación entre actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos se observa que en Miraflores no existe relación estadísticamente significativa ($p > .05$) entre las actitudes y las prácticas, mientras que en Lurigancho-Chosica si existe relación estadísticamente significativa ($p < .05$) (ver Tabla 5). De igual manera, en su estudio Ansari-Lari et al. (58), encontraron relación significativa entre los actitudes y prácticas ($p > .05$) en las

plantas de procesamiento de carne, en donde los manipuladores tenían excelentes actitudes pero prácticas inadecuadas de las normas de higiene y manipulación de los alimentos, lo que muestra que las actitudes positivas en la manipulación de alimentos no siempre influyen en la aplicación de prácticas adecuadas que garanticen la inocuidad alimentaria.

Finalmente, se encontró que existe relación estadísticamente significativa ($p < .05$) entre los conocimientos y las actitudes sobre higiene y manipulación de los alimentos de Miraflores y Lurigancho Chosica. De igual manera Azira (64), en su estudio realizado a los manipuladores de alimentos en Malacia encontraron que existe relación significativa entre los conocimientos y las actitudes ($P = 0.08$); donde el 89.98% de manipuladores presentó conocimientos altos y 77.04% actitudes positivas, el mayor porcentaje de respuestas fue sobre los agentes de limpieza y procedimientos de desinfección, lavado de manos, uso de ropa adecuada y forma correcta de almacenar los alimentos. En ambos estudios, las evidencias demuestran que tener un nivel adecuado de conocimientos ayuda a mejorar las actitudes en la higiene y manipulación de alimentos.

Capítulo V

Conclusiones y recomendaciones

1. Conclusiones

Los manipuladores de Miraflores cuentan con conocimientos más altos sobre higiene y manipulación de alimentos que los manipuladores de Lurigancho-Chosica.

Ambos distritos encuestados tienen actitudes muy positivas sobre higiene y manipulación de alimentos en los restaurantes.

Los manipuladores de Miraflores cuentan con mayor porcentaje de prácticas adecuadas sobre higiene y manipulación de los alimentos y en Lurigancho Chosica en menor proporción.

No existe correlación estadísticamente significativa entre los niveles de conocimientos con las prácticas de higiene y manipulación de alimentos.

En Miraflores no existe relación estadísticamente significativa entre las actitudes y prácticas de higiene y manipulación de alimentos en cambio en Lurigancho Chosica si existe relación estadísticamente significativa.

Existe relación estadísticamente significativa entre los conocimientos y las actitudes sobre higiene y manipulación de alimentos.

2. Recomendaciones

Compartir los resultados de la investigación con las autoridades de los departamentos de Inspección Sanitaria de cada Municipalidad.

Se recomienda realizar capacitaciones y talleres prácticos sobre normas de higiene y manipulación en los restaurantes de cada distrito.

Aumentar el monitoreo de las prácticas en los restaurantes por parte de las autoridades correspondientes.

Es necesario que se realice un control riguroso en cuanto al permiso de funcionamiento en los restaurantes y el carnet de sanidad de cada manipulador de alimentos.

También se recomienda que los propietarios y los administradores de los restaurantes estén involucrados y reciban capacitaciones para que puedan proveer a los manipuladores todos los recursos necesarios para cumplir con las normas de higiene y manipulación de alimentos.

Realizar futuros estudios que evalúen variables como: condición higiénica sanitaria, infraestructura del establecimiento, calidad del agua, superficies, utensilios, estado de salud del personal y características sociodemográficas de los manipuladores de alimentos.

Referencias

1. Camará Zaragoza. Guía de trámites y requisitos para la puesta en marcha de Restaurantes. Creación Empres y Asesor Empres. 1.
2. Beltrán Katherine, Navarro Arturo, Céspedes Carlos. Planteamiento Estratégico para desarrollar la gastronomía peruana saludable a nivel nacional. Pontificia Universidad Católica del Perú; 2009.
3. Alejandro C, Garrido Pablo, Alejandre Sergio, Costa Alejandro, Caballero Silvia, Barreto Raúl, et al. Manipulación de Alimentos. Minist Salud la Prov Buenos Aires. 2011;1:46.
4. Valera J, Cruz A, A J. Las buenas prácticas de higiene en los alimentos | Excelencias Gourmet. Exelencias Gourmet. 2011.
5. Organización Mundial de la Salud. Inocuidad de los alimentos. OMS. 2017;
6. Meza Kely. Boletín Epidemiológico (Lima). Dir Gen Epidemiol. 2015;24(21):140–59.
7. Cervantes L, Chalte A, Tapia K. Enfermedades transmitidas por Alimentos. Administración Nacional de medicamentos, alimentos y tecnología Médica. 2008.
8. Tarazona I. Prácticas de higiene en la manipulacion de alimentos de las personas que expenden comida ambulatoria en la localidad de Huánuco. Universidad de Huánuco; 2016.
9. Guidalli Atie, Gil Beckmann, Hernadez Contreras, Muñoz de Arpe, Gutierrez Echeverria, Montenegro Espinoza, et al. Nutrición y Dietetica en el ámbito escolar. Cent Leche Astur. 2012;1:178.
10. Garcia G, Leyton M, Oscar U, Elena C. Normas legales. El Peruano. 2008. p. 385293–8.
11. Real Academia Española. Diccionario Usual. Conocimiento.
12. Keller A. Teoria general del conocimiento. Herder S.A; 1988. 44 p.
13. Flores M. Gestión del conocimiento organizacional en el taylorismo y en la teoría de las relaciones humanas. Espacios. 2005. p. 22.
14. Marín M, Ríos F. Los conceptos de conocimiento , epistemología y paradigma, como base diferencil en la orientación del trabajo de grado. Cinta de Moebio. 2006;25:3–12.
15. González Suárez E. Conocimiento empírico y conocimiento activo transformador: algunas de sus relaciones con la gestión del conocimiento. Rev Cuba ACIMED. 2011;22(2):110–20.

16. Rodríguez Martínez. La importancia de reconocer los distintos tipos de conocimientos y los distintos métodos de recolección y codificación de los mismos. Tecnólogo de Monterrey. :1–4.
17. Torres K. Conocimiento sobre higiene en la manipulación de los 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. Universidad Nacional del Altiplano; 2015.
18. Pelayo M. Requisitos y obligaciones del manipulador de alimentos Eroski Consumer. Eroski consumer. 2018.
19. Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius. Codex alimentarius. Segunda Ed. Italia: Secretaria del Programa conjunto FAO,OMS sobre normas Alimentarias; 1995.
20. Centro T, Tecnología C de investigación y. Higiene y seguridad alimentaria. Tic cita. 2008. p. 1–42.
21. OMS, OPS. Educación en inocuidad de alimentos: Glosario de términos. 2016-08-09.
22. Matrix J. Nutrición para educadores. Ediciones. Edición S, editor. Colombia: Mataix José; 2005. 623 p.
23. Vértice E. Dietética y manipulación de los alimentos. Vértice. Edición S, editor. España; 2005.
24. Garcinuño R. Contaminación de los alimentos durante los procesos de origen y almacenamiento. Fac Ciencias Anal. :51–63.
25. Tarazona E. Conocimientos sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las madres de los comedores populares del distrito de los Olivos, año 2007-2008. Universidad Nacional de San Marcos; 2008.
26. Howard W. Diccionario de Psicología. cuarta edi. Mexico: Fondo de cultura economico; 2002.
27. Chavera B. Una aproximación al concepto de práctica en la formación de profesionales en educación física. Universidad de Antioquia. 2003. p. 1–7.
28. Real Academia española. DLE: practicar - Diccionario de la lengua española - Edición del Tricentenario. 2017.
29. Oliver F. Conceptos Básicos en Buenas prácticas de manipulación de los alimentos. 2012.
30. Montes LE, Lloret I, López MA. Evaluación de los proveedores de alimentos en restaurante, importancia y relevancia. Gestión de Restaurantes. com. Ediciones Díaz

- de Santos; 2005. p. 650.
31. Tablado C, Gallego J. Manual de Higiene y Seguridad Alimentaria en Hosteleria. Primera Ed. Fuentes CM, Garcia C, editors. España: Pavón Susana; 265 p.
 32. Chavarrias Martha. El pH de los alimentos y la seguridad alimentaria | EROSKI CONSUMER. Eroski Consomer. 2013.
 33. Ortiz Elizabeth. Características organolépticas de los alimentos | La Patria | Noticias de Caldas, Manizales, Colombia y el mundo. La Patria.com. 2016.
 34. Hazelwood, D Mclean, A. Universidad Industrial de Santander. 2008. p. 1–9.
 35. Araluce Maria. Empesas de Restauración Alimentaria. Primera Ed. Santos D de, editor. España: ISBN; 2001. 99 p.
 36. Araluce M. Empresas de Restauración Alimentaria. Primera ed. Santos D de, editor. España: ISBN; 2001. 99 p.
 37. Sanchez A, Coral M. Aplicacion de normas y condiciones higienicos- sanitarias en restauración. primera ed. INNOVA, editor. España; 2011. 123-124 p.
 38. Dirección General de Agroindustrias. Manual Básico Buenas Practicas de Manipulacion e Higiene. Ministerio de economia familiar comunitaria,cooperativa y asociativa . 2015. p. 1–19.
 39. OMS, Agricultura O de las naciones unidas para la alimentación y la agricultura. Manual para Manipuladores de Alimentos,Instructor. Organ las Nac Unidas para la Aliment y la Agric Organ Panam la Salud Organ Mund la Salud. 2016;1–95.
 40. OMS, OPS. Manual de Capacitación para Manipulación de Alimentos. Organ Mund la Salud. 2014;52.
 41. Manipulación de alimentos. Cons Empl y Desarro Tecnológico. 2010;1–82.
 42. Kopper G, Calderón G, Schneider S, Domínguez W, Gutiérrez G. Enfermedades transmitidas por alimentos y su impacto socioeconómico. Organ las Nac unidas para la Agric y la Aliment. 2009;18–109.
 43. Elikagaien N, Gegurtasunakato, Euskal F. Tipos de contaminación alimentaria. Fundacion Vasca para la Seguridad Agroalimentaria. 2013. p. 1–5.
 44. González P. Las actitudes y sus cambios. Biopsychology.org. 2006.
 45. Aigner M. Técnicas de medición por medio de escalas. Centros Estud opinión. 2007;1–25.
 46. Júares Aurora. Actitudes. Programa Institucional de Tutorias. Universidad Tecnológica de Tecamachalco;

47. Serrat Albert. Tipos de Actitud - PNL: Programación Neurolingüística | XING. XING. 2008. p. 1.
48. Valdivia Sarai. Manipulación y conservación de los alimentos en establecimientos que los preparan para los programas sociales de wawa wasi y vaso de leche. Cent Nac Aliment y Nutr. 2009;318–9.
49. Carrasco M, Guevara B, Falcón N. Conocimientos y buenas prácticas de manufactura en personas dedicadas a la elaboración y expendio de alimentos preparados , en el distrito de Los Olivos. Salud tecnol vet. 2013;1:7–13.
50. Tenemaza E. Evaluacion del comportamiento del manipulador de alimentos en el cumplimiento de medidas de higiene y manipulación en los servicios de alimentación centro cultural y administrativo de la pontificia universidad católica del Ecuador y su relación con la pr. Pontificia Universidad Catolica del Ecuador; 2014.
51. Rodríguez F. Relación entre el conocimiento de prácticas sanitarias y su aplicación en los expendedores de alimentos preparados del centro de abastos “mi mercado” del distrito Jose Luis Bustamante y Rivero. Arequipa, 2013. Universidad Catolica de Santa Maria; 2013.
52. Walde J. Conocimientos y prácticas sobre higiene y manipulacion de alimentos que tienen las socias de comedores populares Distrito comas, año 2013. Universidad Nacional Mayor de San Marcos; 2014.
53. Pilco Jara HE. 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. Rev Cient Ciencias la Salud. 2008;1–4.
54. Barbecho S, Castro P. Conocimientos, actitudes y prácticas, sobre la manipulacion higiénica de los alimentos en los padres de escolares de la unidad educativa hermano miguel Sigsig. mayo-noviembre, 2016. Universidad de Cuenca; 2016.
55. Barquero S, Goolcher D, Lizano M, Murillo S, Rodriguez G, Rojas S. Conocimientos, actitudes y practicas en higiene y manipulación de los alimentos de los trabajadores de servicios de alimentación institucionales, en el Gran Área Metropolitana de Costa Rica, durante el 2013. Universidad de Costa Rica; 2014.
56. Cotacallapa E. Conocimientos y prácticas sobre higiene y manipulacion de los alimentos en relacion con la carga microbiológica de socias de comedores populares del distrito de Azángaro 2016. Universidad Nacional del Altiplano; 2016.
57. Pariona Y. conocimientos y prácticas sobre manipulación de alimentos de las madres

- de comedores populares del distrito de san Juan de Lurigancho 2014. Universidad Maria Auxiliadora; 2014.
58. Ansari-Lari M, Soodbakhsh S, Lakzadeh L. Knowledge, attitudes and practices of workers on food hygienic practices in meat processing plants in Fars, Iran. Elsevier. 2010;21(3):260–3.
 59. Fadaei A. Assessment of Knowledge, Attitudes and Practices of Food Workers about Food Hygiene in Shahrekord Restaurants, Iran. World Appl Sci J. 2015;33(7):1113–7.
 60. Hernandez R, Collado F, Batista L. Metodología de la investigación. 5th ed. Jesus Mares, editor. Metodología de la investigación. Mexico; 2010. 656 p.
 61. Perez J, Gardey A. Definición de práctica. 2010.
 62. Pautiño G, Araujo D, Leao P, Rafael P. Gestion de calidad del servicio de alimentos y bebidas. redalic. 2012;21:763–77.
 63. Jianu C, Ionuț G. Knowledge of food safety and hygiene and personal hygiene practices among meat handlers operating in western Romania. Elsevier. 2014;42:214–9.
 64. Abdul Noor, Abdul Mohammand, Mustafa Shuhaimi, Amin Syafinaz, Awang Rukman OM. Knowledge, attitude and practices regarding food hygiene and sanitation of food handlers in Kuala Pilah, Malaysia. Elsevier. 2012;27(2):289–93.

Anexos

Anexo 1: Mapa del Distrito de Lurigancho Chosica



Figura 1 Mapa del Distrito de Lurigancho Chosica, provincia de Lima, región de Lima, Perú.

Referencia: Google Maps.

Anexo 2: Mapa del distrito de Miraflores

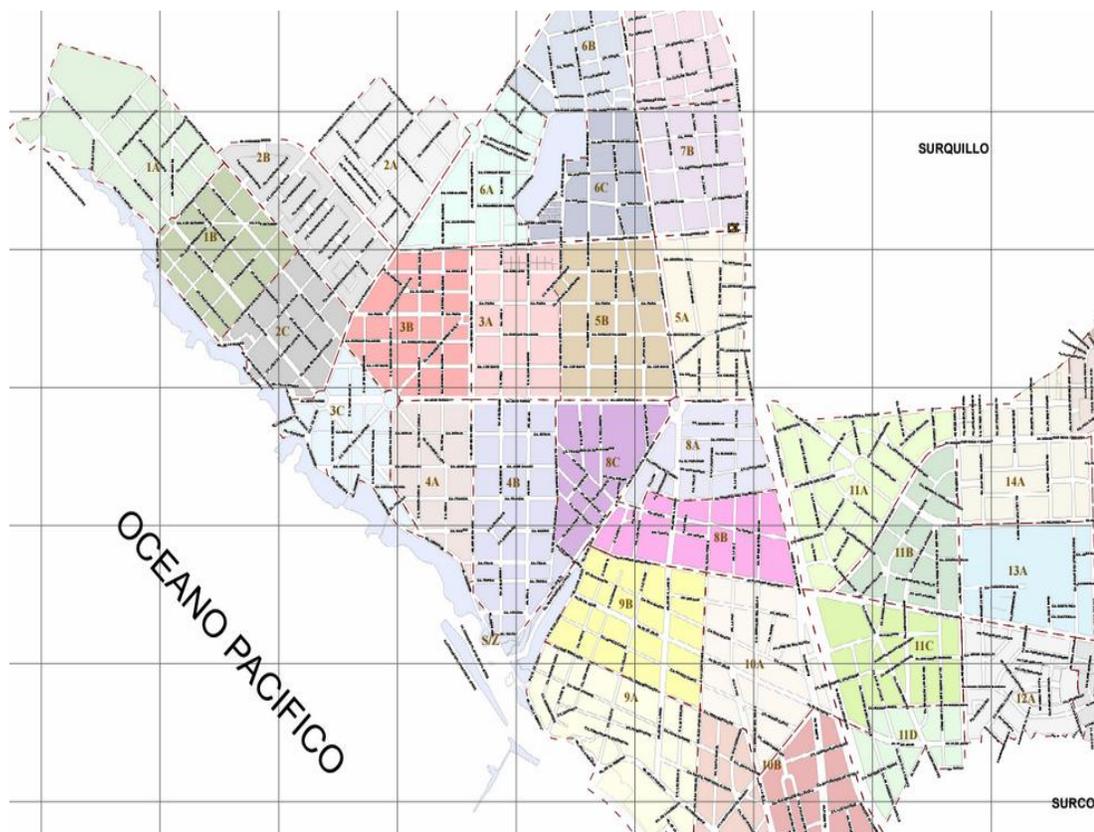


Figura 2 Mapa del distrito de Miraflores, provincia de Lima, región Lima, Perú.

Referencia: Google Mapas

Anexo 3: Consentimiento informado

Respetado (a) señor (a) por medio del presente documento le solicito su participación voluntaria en la realización de la tesis titulada: “Conocimientos, Actitudes y Prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores de los Restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, 2017”. La fecha de aplicación serán los días.....

La información obtenida será confidencial, de tal manera que su nombre no se hará público por ningún medio. Igualmente usted tendrá conocimiento de la interpretación de los resultados.

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

(YO) Nombre del participanteidentificado con el documento de identificación numero expreso voluntaria y conscientemente mi deseo de participar en la realización de recolección de datos.

En constancia firma

DNI

Anexo 4: Conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos

El presente cuestionario pretende “Determinar la relación de los conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores de los Restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, 2017”.

Por lo cual solicita y agradece de antemano su cooperación para responder cada uno de los ítems o preguntas que se muestran a continuación:

I. Acerca de usted.

Marque con una “X” (**quis**) su respuesta.

1. **Cuál es su edad en años cumplidos.....**

2. **Sexo:**

a. Femenino b. Masculino

3. **¿Cuál es su último nivel de estudios?**

a) Primaria Incompleta b)Primaria completa c)Secundaria Incompleta

d) Secundaria Completa e) Técnico e) Universidad Incompleta

f) Universidad Completa

4. **Indique el tiempo que ha trabajado en un servicio de alimentación o similar**

.....

5. **¿Llevó usted algún curso sobre higiene y manipulación de los alimentos?**

a) Si b)No

6. **¿Hace cuánto tiempo llevo un curso de manipulación de Alimentos?**

a) Menos de un año b)1 año a 5 años c)6 a 10 años d)Más de 10 años

7. **¿Ha recibido alguna capacitación sobre temas de higiene y manipulación de los alimentos en el servicio de alimentación que actualmente trabaja?**

a) Si b)No

8. **¿Cuál es el puesto que ocupa actualmente?**

a) Cocinero/Chef b)Mesero c)Almacenero

d) Auxiliar de cocina e) Otro/indique.....

I. CONOCIMIENTOS

En esta sección queremos saber un poco más sobre los conocimientos que usted posee, relacionados con los temas de higiene y manipulación de los alimentos.

Las siguientes preguntas son de selección única, por favor marque con una **X** (equis) solo una opción de respuesta.

1. ¿Qué considera usted como “inocuidad alimentaria”?

- a) Los alimentos contaminados
- b) La garantía de que los alimentos no causaran daño a la salud al consumidor cuando se prepara y/o se consumen
- c) Normas de higiene y manipulación de alimentos

2. ¿Qué es contaminación cruzada?

- a) Método de limpieza más frecuente para limpiar superficies
- b) Es la trasferencias de sustancias dañinas, superficies, equipos contaminados, microorganismos con otros alimentos.
- c) Eliminación de ciertas bacterias de los alimentos mediante la cocción.

3. ¿Que son Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos?

- a) La identificación de peligros dentro de un proceso
- b) Método de higiene básico
- c) Prácticas obligatorias para asegurar la inocuidad de los alimentos

4. Una enfermedad de transmisión alimentaria se define como:

- a) Una enfermedad transmitida por otra persona
- b) Una enfermedad transmitida por cualquier alimento
- c) Una enfermedad trasmitida por un alimento contaminado

5. ¿Con que microorganismos se pueden contaminar los alimentos durante la manipulación?

- a) Hongos (Mohos y levaduras), bacterias
- b) Virus
- c) Algas

6. Algunos de los síntomas de las intoxicaciones alimentarias pueden ser:

- a) Nausea y vómitos b) Dolor abdominal y diarrea
- b) Todas las respuestas son correctas

- 7. Según el principio de almacenamiento PEPS (primero en entrar, primero en salir) los alimentos se usan:**
- a) En relación al tamaño
 - b) Usar primero el alimento que primero ingresó
 - c) Los que sean menos costosos
- 8. Un manipulador de alimentos es toda aquella persona que:**
- a) Realiza las compras para la preparación de alimentos
 - b) Tiene contacto directo con los alimentos
 - c) Ninguna de las anteriores
- 9. ¿Qué prácticas se deben realizar para mantener una buena higiene personal?**
- a) Manos lavadas, uñas cortas, limpias y sin esmalte
 - b) Uniforme adecuado y limpio
 - c) Todas son correctas
- 10. Desinfectar se define como:**
- a) Proceso físico o químico que mata o inactiva agentes patógenos
 - b) Limpiar el área de trabajo
 - c) Manipular alimentos contaminados
- 11. ¿Cuál es la temperatura correcta (ideal) a la que se deben mantener refrigerados los alimentos como: lácteos, frutas y verduras?**
- a) 10 °C
 - b) 0 a 5 °C
 - c) -5 a 0 °C
- 12. La cadena de frío se debe mantener:**
- a) Durante todo el proceso por el que pasa el alimento: producción, transporte, recepción, almacenamiento, venta al consumidor.
 - b) Este proceso no es obligatorio
 - c) Solo en el transporte del alimento
- 13. Cuando los alimentos se encuentran en refrigeración, por lo general los microorganismos?**
- a) Mueren
 - b) Crecen rápido
 - c) No crecen
- 14. ¿Cuál de los siguientes alimentos comúnmente causan reacciones alérgicas?**
- a) Huevo
 - b) Mariscos
 - c) Todas las anteriores
- 15. Para controlar las plagas (insectos y roedores), lo mejor es:**
- a) Comprar insecticidas en aerosol apropiados para usarlos periódicamente en el establecimiento

- b) Contratar empresas de control de plagas debidamente certificados
- c) No sabe

16. ¿Quién tiene mayor riesgo de enfermarse por comer un alimento contaminado?

- a) Un hombre de 68 años
- b) Una mujer embarazada de 23 años
- c) Todas las anteriores

II. ACTITUDES

Este apartado busca recolectar información sobre actitudes que usted posee en relación con la manipulación e higiene de los alimentos. Basado en su experiencia como trabajador de servicios de alimentación por favor marque con una “x” en el espacio que concuerde su respuesta.

| | Actitud hacia la higiene y manipulación de los alimentos | Totalmente en desacuerdo | En desacuerdo | Ni desacuerdo ni desacuerdo | De acuerdo | Totalmente de acuerdo |
|---|---|---------------------------------|----------------------|------------------------------------|-------------------|------------------------------|
| 1 | Regirme a las normas de higiene y manipulación de los alimentos es prioridad para mí | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 2 | Es importante para mí, prevenir la contaminación cruzada de los alimentos | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 3 | Considero que es necesario utilizar mallas y guantes como medidas para prevenir la contaminación de los alimentos | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 4 | Es necesario lavarme las manos con frecuencia durante la manipulación de los alimentos | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 5 | Llevar anillos y/o pulseras aumenta la posibilidad de contaminación de los alimentos | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 6 | Considero que una inadecuada manipulación de los alimentos de mi parte va a afectar la salud de los consumidores | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 7 | Considero que una inadecuada manipulación de alimentos puede contribuir a la aparición de plagas | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 8 | Es importante para mí lavar y desinfectar las tablas de picar, antes y | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

| | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|
| | después de trozar alimentos. | | | | | |
| 9 | Es mi responsabilidad velar mi área de trabajo para se encuentre limpia y desinfectada | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 10 | Es mi responsabilidad mantener los alimentos fuera de la zona de temperatura de peligro | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 11 | Debo comunicar a mi supervisor(a) cuando tengo alguna síntoma de enfermedad estomacal (diarrea, infección, etc.) y resfriado. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

¡Muchas gracias por su colaboración!

III. PRÁCTICAS

Esta sección busca recolectar información relacionada a las prácticas que poseen los trabajadores durante la manipulación de alimentos y los procesos en distintas áreas del restaurante. La observación de las prácticas a los trabajadores será realizada por el estudiante investigador.

| Rubro | Procedimiento Observado | Si | No | COMENTARIOS |
|--|--|----|----|-------------|
| Higiene Personal | Presenta un aparente estado de salud (sin heridas, ni síntomas de enfermedad) | | | |
| | Utiliza el uniforme limpio (sin muestra de suciedad visibles) | | | |
| | Labora sin maquillaje y perfumes intensos | | | |
| | Labora sin joyería (anillos, pulsera, cadenas, aretes, reloj) | | | |
| | Posee uñas cortas, limpias y sin esmalte | | | |
| | Tiene el cabello recogido adecuadamente con malla | | | |
| Higiene y manipulación de los alimentos | Se lava las manos de manera correcta durante la preparación de alimentos | | | |
| | Toma las medidas adecuadas al toser, estornudar durante la preparación de alimentos | | | |
| | El área de trabajo se encuentra limpia y ordenada | | | |
| | Protege los alimentos de insectos, roedores y otros animales | | | |
| Almacenamiento de alimentos | Utiliza el método PEPS para almacenar alimentos | | | |
| | Los alimentos se almacenan y se rotulan de manera adecuada (fecha y nombre) | | | |
| | Los alimentos se almacenan en contenedores y lugares apropiados | | | |
| | Almacena los alimentos crudos y cocidos por separados y de forma adecuada | | | |
| Producción | Se utilizan las tablas de picar por colores según el tipo de alimento y se lavan y desinfectan correctamente después de cada uso | | | |
| | Prueba los alimentos preparados siguiendo el método adecuado | | | |
| | Conserva los alimentos en recipientes separados, para evitar contacto entre crudos y cocidos | | | |
| Limpieza y Desinfección | Vajilla limpia y seca | | | |
| | Correcta aplicación de productos a signados para limpieza y desinfección | | | |

| | | | | |
|--------------------------------|---|--|--|--|
| | Rejillas y lavaderos limpios y en buen estado | | | |
| | Cubiertos limpios y secos | | | |
| | Equipos limpios y en buen estado | | | |
| | Mantiene los paños o esponjas de limpieza, que utiliza en una solución desinfectante | | | |
| | Toma los platos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el asa | | | |
| Recolección de residuos | Vacía los basureros en el momento oportuno | | | |
| | Las bolsas de basuras son sacadas del área y mantenidas en recipientes herméticos fuera de la cocina. | | | |
| | Contenedores de residuos limpios y ubicados lejos de la zona de preparación de alimentos | | | |

Anexo 5: Ficha de Recolección de Datos

| | |
|---|--|
| DATOS DEL RESTAURANTE | Observado por: |
| Nombre del establecimiento: | Ubicación: Fecha de visita: Hora de visita: |
| Tipo de Restaurante: ()Restaurante () Comedor popular | Permiso de Funcionamiento: Si() No() |
| | Área Observación: ()Almacenamiento ()Producción () Servicio |

Anexo 6: Prueba de confiabilidad de los conocimientos, actitudes y prácticas mediante el estadístico Alfa de Cronbach

Tabla 8: *Estadísticas de fiabilidad de conocimientos*

| Alfa de Cronbach | Alfa de Cronbach basada en elementos estandarizados | N de elementos |
|------------------|---|----------------|
| 0,816 | ,869 | 70 |

Tabla 9: *Estadísticas de fiabilidad de actitudes*

| Alfa de Cronbach | Alfa de Cronbach basada en elementos estandarizados | N de elementos |
|------------------|---|----------------|
| 0,627 | ,891 | 17 |

Tabla 10: *Estadísticas de fiabilidad de prácticas*

| Alfa de Cronbach | Alfa de Cronbach basada en elementos estandarizados | N de elementos |
|------------------|---|----------------|
| 0,838 | ,848 | 37 |

Anexo 7: Autorización Institucional de la Municipalidad de San Juan de Lurigancho Chosica-Ñaña



Municipalidad distrital
De Lurigancho-Chosica
Sub gerencia de salud pública

“AÑO DEL BUEN SERVICIO AL CIUDADANO”

Reciba Usted un cordial saludo a nombre de la Municipalidad distrital de Lurigancho-Chosica el sincero deseo de muchos éxitos en esta delicada responsabilidad que viene desempeñando.

En esta oportunidad, presento al bachiller **RUTH MADELEN TORRES RAMIREZ**. Quienes están desarrollando su proyecto de investigación cuyo objetivo es “comparar nivel de conocimiento, actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos en restaurantes públicos de los distritos de Lima, 2017”. Por lo cual solicito permita el acceso al bachiller a los restaurantes de Ñaña. Para la recolección de datos.

Seguro de contar con su gentil ayuda en la preparación profesional de nuestro bachiller, hago propicia la oportunidad para hacerle llegar las muestras de mi estima y consideración.

Atentamente.


MUNICIPALIDAD DISTRITAL
DE LURIGANCHO - CHOSICA
Dr. Juan de Dios ROSA Gilman Yari
SUB GERENTE DE SALUD PÚBLICA Y ALIMENTACIÓN

Anexo 8: Autorización Institucional de la Municipalidad de Miraflores



“AÑO DEL BUEN SERVICIO AL CIUDADANO”

CONSTANCIA

Mediante la presente, la Oficina de Inspección Sanitaria perteneciente a la Sub Gerencia de Salud y Bienestar Social, de la Municipalidad de Miraflores, autoriza a la Srta. **Ruth Madelen Torres Ramírez** bachiller de la Universidad Peruana Privada Unión, realizar la recolección de datos mediante encuestas a manipuladores de alimentos en los restaurantes del Distrito de Miraflores.

Dicha información será parte del trabajo de Investigación que se encuentra realizando, cuyo objetivo es “Comparar el nivel de conocimientos, actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos en restaurantes públicos de dos distritos de Lima, 2017”.

Miraflores, 09 de agosto de 2017


.....
Lady Melvi Cajo Rodríguez
BIÓLOGO
C.B.P. 8846

OFICINA DE INSPECCIÓN SANITARIA
SUB GERENCIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL
MUNICIPALIDAD DE MIRAFLORES
Av. Del Ejército Cdra. 13, Estado Manuel Benítez
Tlf. 617-7371
inspeccionesanitaria@miraflores.gob.pe

Anexo 9.

Distribución de la muestra según los manipuladores que recibieron capacitación sobre normas de higiene.

| | Lurigancho Chosica | | Miraflores | |
|-------|-----------------------|-------|------------|-------|
| | n | % | N | % |
| No | 53 | 42.4 | 34 | 27.2 |
| Si | 72 | 57.6 | 91 | 72.8 |
| Total | 125 | 100.0 | 125 | 100.0 |

Anexo 10.

Distribución de la muestra según la antigüedad que recibió el curso

| | Lurigancho Chosica | | Miraflores | |
|-----------------------------|-----------------------|-------|------------|-------|
| | n | % | n | % |
| No llevó menos de un año | 48 | 38.4 | 28 | 22.4 |
| 1 año a 5 años | 46 | 36.8 | 62 | 49.6 |
| 6 a 10 años | 23 | 18.4 | 29 | 23.2 |
| más de 10 años | 5 | 4.0 | 3 | 2.4 |
| Total | 3 | 2.4 | 3 | 2.4 |
| Total | 125 | 100.0 | 125 | 100.0 |

Tabla 11.

Distribución de la muestra según los manipuladores que han recibieron capacitación sobre normas de higiene en servicio de alimentación que actualmente se encuentran laborando.

| | Lurigancho Chosica | | Miraflores | |
|-------|-----------------------|-------|------------|-------|
| | n | % | n | % |
| No | 55 | 44.0 | 29 | 23.2 |
| Si | 70 | 56.0 | 96 | 76.8 |
| Total | 125 | 100.0 | 125 | 100.0 |

Tabla 12.

Distribución de la muestra según la función que ocupan actualmente los manipuladores.

| | Lurigancho Chosica | | Miraflores | |
|--------------------|-----------------------|-------|------------|-------|
| | n | % | n | % |
| Cocinero/Chef | 74 | 59.2 | 46 | 36.8 |
| Mesero | 22 | 17.6 | 20 | 16.0 |
| Almacenero | 3 | 2.4 | 4 | 3.2 |
| Auxiliar de cocina | 22 | 17.6 | 21 | 16.8 |
| Otro | 4 | 3.2 | 34 | 27.2 |
| Total | 125 | 100.0 | 125 | 100.0 |

Tabla 13.

Distribución de la muestra según el nivel de higiene de los manipuladores de alimentos

| | Lurigancho Chosica | | Miraflores | |
|-------------|-----------------------|-------|------------|-------|
| | n | % | n | % |
| Nivel bajo | 62 | 49.6 | 25 | 20.0 |
| Nivel medio | 38 | 30.4 | 46 | 36.8 |
| Nivel alto | 25 | 20.0 | 54 | 43.2 |
| Total | 125 | 100.0 | 125 | 100.0 |

Tabla 14.

Correlación de la higiene y manipulación de alimentos con los conocimientos actitudes y práctica de los encuestados de Miraflores y Lurigancho Chosica.

| Lugares | | | | Conocimiento | Actitudes | Práctica |
|-----------------|--------------------|-------------------------------------|----------------------------|--------------|-----------|----------|
| Rho de Spearman | Miraflores | Higiene y manipulación de alimentos | Coeficiente de correlación | ,519 | ,442 | ,762* |
| | | | Sig. (bilateral) | .000 | .000 | .000 |
| | | | N | 125 | 125 | 125 |
| | Lurigancho Chosica | Higiene y manipulación de alimentos | Coeficiente de correlación | ,507* | ,758* | ,618 |
| | | | Sig. (bilateral) | .000 | .000 | .000 |
| | | | N | 125 | 125 | 125 |