



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN
PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ACADÉMICA



**CONOCIMIENTOS DE LAS PRÁCTICAS DE LA HIGIENE Y LA
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE QALI WARMA EN EL
COMEDOR ESCOLAR DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA
INICIAL N° 645 LA SALLE**

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

PRESENTADO POR:

PAOLA LUZ MARINA IBARRA PACHECO

**PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE
BACHILLER EN CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**

PUNO – PERÚ

2024



NOMBRE DEL TRABAJO

**CONOCIMIENTOS DE LAS PRÁCTICAS D
E LA HIGIENE Y LA PREPARACIÓN DE AL
IMENTOS DE QALI WARMA EN EL COME
DOR ESCOLAR DE LA INSTITUCIÓN EDU
CATIVA INICIAL N° 645 LA SALLE**

AUTOR

PAOLA LUZ MARINA IBARRA PACHECO

RECuento DE PALABRAS

14473 Words

RECuento DE CARACTERES

80343 Characters

RECuento DE PÁGINAS

83 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

2.3MB

FECHA DE ENTREGA

Jan 18, 2024 3:09 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Jan 18, 2024 3:10 PM GMT-5

● 16% de similitud general

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

- 16% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 1% Base de datos de trabajos entregados
- 0% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossr

● Excluir del Reporte de Similitud

- Material bibliográfico
- Material citado
- Bloques de texto excluidos manualmente
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 15 palabras)





DEDICATORIA

A mi mami Ayde que siempre me apoya para seguir con mis metas, a mi hijo Frank Adrian que él es motor de mi vida para poder superarme más en lo profesional a mi esposo, mi papa y hermanas que siempre están dándome esas fuerzas para no rendirme a mis abuelos Alejo y Victoria que desde el cielo me cuidan para seguir adelante con mis proyectos.

Paola Luz Marina Ibarra Pacheco



AGRADECIMIENTO

Agradezco primeramente a Dios por permitirme darme vida, salud y fortaleza para seguir adelante todos los días.

A mi madre, mi hijo y toda mi familia por su estímulo constante y apoyo incondicional en todas las situaciones que se me presentaron.

A mi asesora Dra, Gabriela Cornejo Valdivia por las contribuciones en la redacción y culminación del presente trabajo de investigación.

Paola Luz Marina Ibarra Pacheco



ÍNDICE GENERAL

	Pág.
DEDICATORIA	
AGRADECIMIENTO	
ÍNDICE GENERAL	
ÍNDICE DE TABLAS	
ÍNDICE DE FIGURAS	
ACRÓNIMOS	
RESUMEN	14
ABSTRACT.....	15
CAPÍTULO I	
INTRODUCCIÓN	
1.1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA.....	16
1.1.1. Problema General.....	18
1.1.2. Problemas Específicos	18
1.2. JUSTIFICACIÓN	18
1.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	19
1.3.1. Objetivo General	19
1.3.2. Objetivos Específicos.....	19
CAPÍTULO II	
REVISIÓN DE LITERATURA	
2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN.....	20
2.2. MARCO TEÓRICO	23
2.2.1. Práctica de higiene bases conceptuales	23
2.2.1.1. Definición de práctica.....	23



2.2.1.2.	Manipulación de alimentos.....	24
2.2.1.3.	Definición de higiene.....	24
2.2.1.4.	Higiene en la preparación de los alimentos	24
2.2.1.5.	Higiene de los alimentos.....	25
2.2.1.6.	Higiene personal	25
2.2.1.7.	Higiene del comedor.....	26
2.2.1.8.	Limpieza de utensilios	26
2.2.1.9.	Uso de alimentos.....	27
2.2.1.10.	Implicancias de la manipulación de alimentos en la salud.....	27
2.2.1.11.	Higiene en la compra de los alimentos.....	29
2.2.1.12.	Conservación de los alimentos	29
2.3.	SISTEMA DE VARIABLES	34

CAPÍTULO III

MATERIALES Y MÉTODOS

3.1.	TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.....	36
3.1.1.	Metodología de investigación	36
3.1.2.	Tipo de investigación	36
3.1.3.	Diseño de investigación	36
3.2.	POBLACIÓN Y MUESTRA DE INVESTIGACIÓN.....	37
3.2.1.	Población.....	37
3.2.2.	Muestra.....	37
3.3.	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN	38
3.4.	PLAN DE TRATAMIENTO DE DATOS	38
3.5.	DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	38



CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN	39
4.2. RESULTADOS DEL DISEÑO ESTADÍSTICO	64
V. CONCLUSIONES.....	72
VI. RECOMENDACIONES	73
VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	74
ANEXOS.....	76

Área: Responsabilidad Social de la Educación

Tema: Salud y Nutrición Escolar

FECHA DE SUSTENTACIÓN: 26 de enero del 2024



ÍNDICE DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1 Tabla de frecuencia de la pregunta 1. ¿Te lavas las manos antes, durante y después de la preparación de los alimentos?.....	39
Tabla 2 Tabla de frecuencia de la Pregunta 2. ¿Usas mandil, vestimenta apropiada durante la preparación de los alimentos?.....	41
Tabla 3 Tabla de Frecuencia de la Pregunta 3. ¿Tienes las uñas cortadas para la preparación de los alimentos?.....	42
Tabla 4 Tabla de Frecuencia de la Pregunta 4. ¿Usas alhajas (anillos, aretes, pulseras, relojes) durante la preparación de alimentos?.....	43
Tabla 5 Tabla de Frecuencia de la Pregunta 5. ¿Agarras los alimentos con las manos sucias?.....	44
Tabla 6 Tabla de Frecuencia de la Pregunta 6. ¿Usas alimentos frescos?.....	45
Tabla 7 Tabla de Frecuencia de la Pregunta 7. ¿Lavas las verduras y frutas?.....	46
Tabla 8 Tabla de Frecuencia de la Pregunta 8. ¿Utilizas tabla para picar o cortar las verduras, carnes y otros?.....	47
Tabla 9 Tabla de Frecuencia de la Pregunta 9. ¿Antes de manipular los utensilios en la preparación de alimentos los lavas?.....	48
Tabla 10 Tabla de Frecuencia de la Pregunta 10. ¿Proteges del polvo e insectos los utensilios de cocina durante la preparación de alimentos?.....	49
Tabla 11 Tabla de Frecuencia de la Pregunta 11. ¿El comedor para brindar alimentos, al estudiante se encuentra en óptimas condiciones de higiene?.....	50
Tabla 12 Tabla de Frecuencia de la Pregunta 12. ¿Realizas la limpieza del comedor después de cada atención a los estudiantes?.....	51



Tabla 13	Tabla de Frecuencia de la Pregunta 13. ¿Desechas los utensilios que están en mal estado y desgastados?	52
Tabla 14	Tabla de Frecuencia de la Pregunta 14. ¿lavas los alimentos antes de su preparación?	53
Tabla 15	Tabla de Frecuencia de la Pregunta 15. ¿Utilizas guantes para la preparación de alimentos?	54
Tabla 16	Tabla de Frecuencia de la Pregunta 16. ¿Sabe Ud. el tiempo de cocción de cada alimento?	55
Tabla 17	Tabla de Frecuencia de la Pregunta 17. ¿Los alimentos son preparados con agua potable?	56
Tabla 18	Tabla de Frecuencia de la Pregunta 18. ¿Preparas los alimentos estando enfermo (gripe, tos, infecciones en la piel, etc.)?	57
Tabla 19	Tabla de Frecuencia de la Pregunta 19. ¿Masticas chicle o comes mientras preparas los alimentos?	58
Tabla 20	Tabla de Frecuencia de la Pregunta 20. ¿Pruebas lo que cocinas con un solo utensilio y lo vuelves a introducirlo en la preparación?	59
Tabla 21	Tabla de Frecuencia de la Pregunta 21. ¿Los alimentos están almacenados en un ambiente adecuado (seco y ventilado)?	60
Tabla 22	Tabla de Frecuencia de la Pregunta 22. ¿Los alimentos están protegidos de moscas y roedores?	61
Tabla 23	Tabla de Frecuencia de la Pregunta 23. ¿Desechas los alimentos que están fuera de la fecha de vencimiento?.....	62
Tabla 24	Tabla de Frecuencia de la Pregunta 24. ¿La cocina cuenta con los servicios apropiados para la preparación de alimentos	63
Tabla 25	Tabla Prueba de Hipótesis General.....	66



Tabla 26	Tabla Prueba Chi-Cuadrado.....	66
Tabla 27	Tabla Prueba de Hipótesis Específico 1.....	67
Tabla 28	Tabla Prueba Chi-Cuadrado.....	68
Tabla 29	Tabla Prueba de Hipótesis Específico 2.....	69
Tabla 30	Tabla Prueba Chi-Cuadrado.....	69
Tabla 31	Tabla Prueba de Hipótesis Específico 3.....	70
Tabla 32	Tabla Prueba Chi-Cuadrado.....	71



ÍNDICE DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1 Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Te lavas las manos antes, durante y después de la preparación de los alimentos?	40
Figura 2 Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Usas mandil, vestimenta apropiada durante la preparación de los alimentos?.....	41
Figura 3 Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Tienes las uñas cortadas para la preparación de los alimentos?	42
Figura 4 Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Usas alhajas (anillos, aretes, pulseras, relojes) durante la preparación de alimentos?	43
Figura 5 Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Agarras los alimentos con las manos sucias?.....	44
Figura 6 Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Usas alimentos frescos?	45
Figura 7 Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Lavas las verduras y frutas?	46
Figura 8 Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Utilizas tabla para picar o cortar las verduras, carnes y otros?	47
Figura 9 Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Antes de manipular los utensilios en la preparación de alimentos los lavas?	48
Figura 10 Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Proteges del polvo e insectos los utensilios de cocina durante la preparación de alimentos?.....	49
Figura 11 Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿El comedor para brindar alimentos, al estudiante se encuentra en óptimas condiciones de higiene?	50
Figura 12 Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Realizas la limpieza del comedor después de cada atención a los estudiantes?.....	51



Figura 13	Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Desechas los utensilios que están en mal estado y desgastados?.....	52
Figura 14	Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿lavas los alimentos antes de su preparación?	53
Figura 15	Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Utilizas guantes para la preparación de alimentos?.....	54
Figura 16	Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Sabe Ud. el tiempo de cocción de cada alimento?	55
Figura 17	Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Los alimentos son preparados con agua potable?.....	56
Figura 18	Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Preparas los alimentos estando enfermo (gripe, tos, infecciones en la piel, etc.)?.....	57
Figura 19	Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Masticas chicle o comes mientras preparas los alimentos?.....	58
Figura 20	Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Pruebas lo que cocinas con un solo utensilio y lo vuelves a introducirlo en la preparación?.....	59
Figura 21	Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Los alimentos están almacenados en un ambiente adecuado (seco y ventilado)?.....	60
Figura 22	Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Los alimentos están protegidos de moscas y roedores?.....	61
Figura 23	Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Desechas los alimentos que están fuera de la fecha de vencimiento?	63
Figura 24	Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿La cocina cuenta con los servicios apropiados para la preparación de alimentos?.....	64



ACRÓNIMOS

BPM:	Buenas Prácticas de Manufacturas
DIRESA:	Dirección Regional de Salud
ETA:	Enfermedad Transmitida por Alimentos
MIDIS:	Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social
MINSA:	Ministerio de Salud
ONG:	Organización No Gubernamental
PNAEQW:	Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma



RESUMEN

Este trabajo de investigación nació con el objetivo general de que si existe relación significativa entre los Conocimientos de las Prácticas de Higiene y la Preparación de Alimentos de Qali Warma en el comedor escolar de la Institución Educativa Inicial N° 645 LA SALLE .Y con tres objetivos específicos como son Existe relación entre los conocimientos de las prácticas de higiene y la preparación de los alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle, Existe relación entre la Higiene en la Manipulación y servido de alimentos con la preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle,Existe relación entre la Higiene en la manipulación de utensilios e implementos con la preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle,Existe relación entre el Higiene y conservación del comedor y la preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle . Los resultados muestran que en su gran mayoría de Madres de Familia del Comedor Escolar de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle. No tiene conocimiento y no practica la higiene en la preparación de alimentos. Esta investigación adopta el enfoque cuantitativo utilizando el instrumento de tipo dicotómico. Este tipo de investigación es no experimental, el diseño es descriptivo correlacional el único propósito es describir la variable y sus dimensiones.

Palabras Clave: Conocimiento de alimentos, Manipulación de alimentos, Práctica de higiene, Preparación de alimentos, Manipulación de alimentos.



ABSTRACT

This research work was born with the general objective of whether there is a significant relationship between the Knowledge of Hygiene Practices and the Food Preparation of Qali Warma in the school cafeteria of the Initial Educational Institution No. 645 LA SALLE. And with three objectives specific such as: There is a relationship between the knowledge of hygiene practices and the preparation of food in the mothers of the Qali Warma school cafeteria of the Initial Educational Institution No. 645 la Salle, There is a relationship between Hygiene in Handling and serving of food with the preparation of food in the mothers of the Qali Warma school cafeteria of the Initial Educational Institution No. 645 la Salle, There is a relationship between Hygiene in the handling of utensils and implements with the preparation of food in the mothers of the family of the Qali Warma school cafeteria of the Initial Educational Institution No. 645 la Salle, There is a relationship between the Hygiene and conservation of the cafeteria and the preparation of food in the mothers of the Qali Warma school cafeteria of the Initial Educational Institution No. 645 la Salle . The results show that the vast majority are mothers from the School Canteen of the Initial Educational Institution No. 645 La Salle. He has no knowledge and does not practice hygiene in food preparation. This research adopts the quantitative approach using the dichotomous instrument. This type of research is non-experimental, the design is descriptive correlational, the only purpose is to describe the variable and its dimensions.

Keywords: Food knowledge, Food handling, Hygiene practice, Food preparation, Food handling.



CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

1.1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

El artículo 4 de la Constitución Política del Perú, indica que la comunidad y el estado deben de proteger a los grupos sociales, especialmente a los vulnerables, como son los niños, niñas y adolescentes, garantizando los derechos humanos.

La Ley N° 29792 crea el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, que tiene como objetivo el de mejorar la calidad de vida de la población que se encuentren en una situación de vulnerabilidad y de pobreza. En la Ley General de Educación, Ley N° 28044, destina un presupuesto para la alimentación de cada estudiante, que ayudará a mejorar la calidad de los aprendizajes.

Debido a todo lo manifestado, y para atender el aspecto alimentario con Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), como programa social del Estado a cargo del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable, para niñas y niños del nivel de educación inicial y del nivel de educación primaria de la Educación Básica en instituciones educativas públicas; lo mismo que con el pasar de los años va incrementando la forma de atención.

El programa de Qali Warma recomienda y pide que las personas que preparan los alimentos deben de, practicar la higiene alimentaria, que es una disciplina enfocada a asegurar la preparación de los alimentos, que mantengan sus cualidades organolépticas – sabor, aroma, textura, etc., su inocuidad alimentaria, lo que quiere decir que sean seguros



para la salud mediante una buena higiene de los alimentos. De eso es la gran importancia de la higiene alimentaria, especialmente de las personas que manipulan y preparan los alimentos en sus casas, en nuestro caso en la escuela.

Como consecuencias de la mala higiene, tendremos la multiplicación de las bacterias, que serán perjudiciales para las personas, por lo que, Qali Warma recomienda que todas las madres de familia durante la preparación, practiquen la higiene sanitaria, es ahí donde tenemos el gran problema, primero, la institución educativa no cuenta con mandiles, gorros para el cabello ni barbijo, segundo, las madres de familia no están acostumbrados al uso de esos aditamentos, tampoco se lavan las manos, por el factor tiempo preparan de acuerdo a las condiciones en las que se encuentren, y tercero, falta una sensibilización y capacitación de las consecuencias negativas y nefasta que causan en las personas la mala práctica de la higiene alimentaria. La higiene personal del manipulador de alimentos, por más buena que sea, no será suficiente, por lo que debe de tener en cuenta otros aspectos que eviten los focos de infección.

La Organización Mundial de la Salud, nos dice que la higiene alimentaria, son el conjunto de condiciones y medidas que deben de estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico de los alimentos, para garantizar la salubridad de los mismos. Por lo que, los manipuladores y consumidores, deben de ser capaces de reconocer la calidad de los alimentos, de conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de calidad



1.1.1. Problema General

¿Existe relación entre los conocimientos, de las prácticas de la higiene en la manipulación de alimentos de las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle?

1.1.2. Problemas Específicos

- ¿Existe relación entre el nivel de conocimientos sobre las prácticas de higiene y la preparación de alimentos de las madres de familia en el comedor escolar de Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle?
- ¿Existe relación entre el nivel de prácticas de higiene y la preparación de alimentos de las madres de familia en el comedor escolar de Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle?
- ¿Existe relación significativa entre la manipulación y la práctica en higiene y preparación de alimentos de las madres de familia en el comedor escolar de Qali Warma de la institución Educativa Inicial N° 645 la Salle?

1.2. JUSTIFICACIÓN

El presente proyecto se justifica debido a que hoy la inapropiada práctica de higiene en la preparación y manipulación de alimentos y su repercusión de salubridad en los comensales constituyen un grave problema de Salud Pública, con aumento de víctimas, en principal niños y grupos vulnerables, pese a los esfuerzos desarrollados por sectores estatales: MINSA, ONG, DIRESA. Esta inadecuada manipulación por parte de los responsables que preparan los alimentos sin el conocimiento adecuado de higiene, atenta la salud de los consumidores, en este caso en la población estudiantil de la



Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle. Por ello el presente proyecto de investigación aportará conocimientos y brindará propuestas para futuras investigaciones en las Instituciones Educativas de los diferentes niveles de EBR, sobre la problemática de práctica de la higiene y la preparación de alimentos.

1.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.3.1. Objetivo General

Existe relación entre los conocimientos de las prácticas de higiene y la preparación de los alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle

1.3.2. Objetivos Específicos

- Existe relación entre la Higiene en la Manipulación y servido de alimentos con la preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle
- Existe relación entre la Higiene en la manipulación de utensilios e implementos con la preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle
- Existe relación entre el Higiene y conservación del comedor y la preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle



CAPÍTULO II

REVISIÓN DE LITERATURA

2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

España (2014), En su trabajo de investigación titulado “Evaluación de buenas prácticas de manufacturas (BPM) en ventas ambulatorias de comidas y propuestas de manual de control de calidad para la manipulación de alimentos ofrecidos por los vendedores ambulantes de comidas en la cabecera departamental de Guatemala”; arribó a las siguientes conclusiones. “El 6% de buenas prácticas de manufacturas (BPM) en ventas ambulatorias de comidas y propuestas de manual de control de calidad para la manipulación de alimentos tenían condiciones inaceptables, el 20% en condiciones deficientes, el 46% en condiciones regulares y el 4% restante en buenas condiciones”, y concluyó “es importante contar con un manual de control de calidad para la manipulación de alimentos ofrecidos por los vendedores ambulantes de comida de la cabecera departamental de Totonicapán, por lo que recomendó dejar al encargado de saneamiento del centro de salud para la evaluación y monitoreo semanal de la preparación de alimentos y de esa manera reducir las enfermedades transmitidas por alimentos“

Serna (2009), en su trabajo de investigación titulado “Plan de Saneamiento para una distribuidora de alimentos que se atiende a niños y adultos mayores, salud Pública-Argentina 2009”. Sus resultados demostraron que: El plan de saneamiento y la capacitación permitieron incrementar los porcentajes de cumplimiento en buenas prácticas de manufactura, BPM, del 40 al 70%, los cuales representan una base sólida para garantizar la inocuidad de los alimentos y la disminución del riesgo de adquirir ETA en la población objeto de estudio.



Lozada (2014), en su trabajo de investigación titulado “Efecto de una intervención Educativa sobre una higiene alimentaria a través del conocimiento y práctica de madres del centro poblado Chacharita Sumampa – Arequipa 2014”. Se arribó a lo siguiente: él conocimiento sobre higiene alimentaria antes de la intervención educativa fue deficiente en un 93% y posterior a la intervención fue óptimo en el 100% de las madres. La práctica de higiene alimentaria antes de la intervención educativa fue inadecuada en un 100%, sin embargo, después de la intervención alcanzó 53% adecuada”, a su vez concluyen Que: la intervención educativa tuvo un efecto positivo que fue demostrada mediante el valor de T Student.(p. 6)

Jara (2008), en su trabajo de investigación titulado “Relación del nivel de conocimiento y práctica de higiene de las madres en la preparación de alimentos en los comedores populares de los Centros Poblados menores Miguel Grau y Nueva Alianza – Tacna 2008”. Se llegó a lo siguiente: En cuanto al nivel de conocimientos el 68.6% de las madres se encuentra en una condición regular, el 17% con un deficiente conocimiento y sólo el 14,3% con 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, finalmente el 11,4% certifica una práctica buena. Conclusión: Es muy significativa la relación del conocimiento y la práctica de las madres sobre la higiene y preparación de los alimentos en los comedores populares de los centros poblados Miguel Grau y Nueva Alianza.

Torres (2017), en su trabajo de investigación titulado “Conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho Chosica – Lima 2017”. Se llegó a lo siguiente: 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”.

Serna (2016), en su trabajo de investigación titulado “Prácticas de higiene en la manipulación de alimentos según el grupo de edad- Huánuco 2016”. Se llegó a lo siguiente: La primera conclusión, la práctica de higiene en la manipulación de alimentos según el grupo de edad encontramos que un 67,6% pertenecen al grupo de adulto con edades entre 30-59 años, de los cuales el 40,7% de adultos no tienen prácticas adecuadas de higiene en la manipulación de alimentos y se evidenció aceptar la hipótesis de investigación nula (H_0); ($X^2 = 0.510$; GL 3=7. p: 7.82)

Torres (2015), en su trabajo de investigación titulado “Conocimientos sobre higiene en la manipulación de alimentos con la carga microbiológica de las socias que manipulan alimentos en los comedores populares del Distrito de Juliaca – 2014”. Se llegó a lo siguiente: Se logró determinar que de los 10 comedores populares encuestados se encontró que 70% de ellos conoce a cerca de las medidas de higiene en la manipulación de alimentos, 30% de ellos no cuentan con conocimientos básicos, para prevenir la contaminación de los mismos y por consiguiente disminuir el riesgo de enfermedades alimenticias en los comensales”

Paredes (2014), en su trabajo de investigación titulado “Condiciones higiénicas sanitarias y conocimientos sobre manipulación de alimentos que tienen las madres en los comedores populares de la ciudad de Puno”. Se llegó a lo siguiente: Se identificó que el 56.66% de los comedores populares no se encuentran en condiciones óptimas mínimas que garanticen el brindar un servicio saludable, 36.67% se encuentran en condiciones de



proceso y solo el 6.67% en condiciones aceptables. En cuanto a la relación entre las condiciones higiénicas sanitarias y los conocimientos sobre manipulación de los alimentos que tienen las madres de los comedores populares de la ciudad de Puno, 60% desconocen sobre la manipulación de los alimentos, el 50% de los comedores sus condiciones no son aceptables, 10% se encuentran en proceso. Del 40% de madres que conocen sobre manipulación de los alimentos, el 26.67% de los comedores se encuentran en condiciones de proceso, 6.7% sus condiciones son aceptables y no aceptables respectivamente. Según el análisis estadístico para la relación entre las condiciones higiénicas sanitarias y los conocimientos sobre manipulación de los alimentos se encontró que existe relación estadísticamente entre ambas variables”.

2.2. MARCO TEÓRICO

2.2.1. Práctica de higiene bases conceptuales

Prácticas de Higiene en la manipulación de alimentos

2.2.1.1. Definición de práctica

Según Perez, (2010), Es el resultado de los conocimientos que se enseñan a los niños/as y que al final de la intervención educativa se pretende evaluar a través de la buena práctica de hábitos de higiene.

Según Arroyo (2010), la práctica es una cosa que se ha aprendido y especulado en los estudiantes, donde es un ejercicio bajo la dirección de un superior por un tiempo determinado en aprender de algo que piense o actúe ajustándose a la realidad y persiguiendo normalmente con un fin útil en la bioseguridad universal ejercida. La práctica nos permite fortalecer



los conocimientos teóricos adquirido a través del proceso enseñanza/aprendizaje bajo una supervisión.

2.2.1.2. Manipulación de alimentos

Según la OMS y la FAO, 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.

2.2.1.3. Definición de higiene

Según Arroyo (2010), Se refieren al conjunto de prácticas y comportamientos orientados a mantener condiciones de limpieza y aseo. Son todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad del alimento en todas las fases, desde su cultivo.

Actualmente según la OMS, la higiene es el conjunto de medidas preventivas para conservar la salud, el cual se ha convertido en un componente esencial de nuestra vida. La higiene personal es constituida por el conjunto de medidas de protección que competen a cada individuo y mediante las cuales fomentan la salud y se limita la diseminación de enfermedades.

2.2.1.4. Higiene en la preparación de los alimentos

Limpieza de Alimentos. Según Torres (2015), Son operaciones indispensables en la preparación de las comidas; la limpieza para separar



los contaminantes de los alimentos, la selección para elegir los alimentos en condiciones óptimas para el consumo de humano. La limpieza de los alimentos busca en esencia eliminar primero que todo, los contaminantes que constituyen un peligro para la salud o que son estéticamente desagradables y por otra parte, el control de la carga microbiana y de las reacciones químicas y enzimáticos que afectan la eficacia de los procesos y calidad de las comidas.

2.2.1.5. Higiene de los alimentos

Según Castellon (2015) la higiene de los alimentos es el conjunto de prácticas, comportamientos y rutinas al manipulador, los alimentos orientados a minimizar el riesgo de daños potenciales a la salud.

2.2.1.6. Higiene personal

Según Ghazoul (2014), la higiene personal es el concepto básico del aseo, limpieza y cuidado de nuestro cuerpo. Tener una buena higiene personal depende de uno mismo. La autoestima juega un papel fundamental frente a este aspecto, pues quien se aprecia y valora se esfuerza por verse y mantenerse bien. Para evitar la contaminación, los manipuladores de alimentos deben cumplir con las siguientes reglas básicas de higiene personal: Baño o ducha antes de la jornada laboral, no toser ni estornudar sobre los alimentos, lavarse las manos para evitar la contaminación cruzada, las uñas deben estar limpias y cortas, uso de la gorra para cubrir el cabello y de esta manera evitar que caiga alguno, el uniforme debe estar perfectamente limpio, no usar anillo, relojes, cadenas



, collares ya que en ellos pueden quedar restos de sustancias donde los microorganismos podrían reproducirse.

2.2.1.7. Higiene del comedor

Según Walde (2014). Así como mantener limpio nuestro cuerpo y desarrollar buenos hábitos de higiene personal nos ayudara a combatir la contaminación de alimentos, del mismo modo debemos ocuparnos de la higiene del comedor. Ambas formas de higiene son indispensables para evitar las enfermedades de transmisión alimentarias.

La higiene del comedor nos garantiza la calidad de nuestros productos, mantiene el valor nutricional que se pierde con la contaminación y da una imagen impecable que siempre es un valor comercial en un negocio, por ello se debe controlar que el comedor este ordenado y en buenas condiciones higiénicas, antes de comenzar las tareas y durante la jornada de trabajo

2.2.1.8. Limpieza de utensilios

Según Tarazona (2009), después de cada uso, el equipo está formado por el conjunto de utensilios que se emplean en la manipulación de los alimentos, estos se deben mantener en buen estado, se limpian y desinfectan con frecuencia. En las cuales podemos distinguir cuatro grupos principales: Los que entran en contacto con los alimentos como los aparatos de cortar; los utilizados para cocinar o contener alimentos como ollas, etc y los de transporte como las bandejas, carritos, etc; también refiere que todo utensilio puede contaminarse, el equipo sucio con restos de alimentos es una fuente de contaminación cruzada y esta se da ya sea



entrando en contacto con el alimento o con otro equipo que a su vez, entra en contacto con el mismo. El equipo es un peligro potencial para la salud de los consumidores, depende de su limpieza y desinfección que no se convierta en un peligro real. La higiene de los utensilios que se utiliza para la elaboración y servicios de los alimentos exige el cumplimiento de las siguientes normas: Ningún utensilio que haya caído al piso será utilizado sin antes lavar, hacer hervir los cubiertos y vajillas por lo menos una vez a la semana, si no se dispone de agua en chorro, cambiar frecuentemente el agua de lavado y enjuague, mantener la vajilla cubierta, los equipos como licuadora, tablas de picar, extractor de jugos deben ser lavados y desinfectados después de cada uso.

2.2.1.9. Uso de alimentos

Según Chaves (2010). Los alimentos son materias primas muy delicadas por lo que se deben tener extremas precauciones, en la siguiente lista se enumeran los puntos más sobresalientes para lograr la calidad sanitaria en estos como: elegir alimentos tratados con fines higiénicos, cocinar bien los alimentos, consumir inmediatamente los alimentos cocinados, guardar cuidadosamente los alimentos cocinados, recalentar bien los alimentos cocinados, evitar el contacto entre los alimentos crudos y cocinados, lavarse las manos a menudo.

2.2.1.10. Implicancias de la manipulación de alimentos en la salud

La Enfermedad Transmitida por Alimentos –ETA- es el síndrome originado por la ingestión de alimentos, incluida el agua, que contienen agentes etiológicos en cantidades tales que afectan la salud del consumidor



a nivel individual o en grupos de población; las alergias por hipersensibilidad individual no se consideran ETA

Estas enfermedades pueden ser de dos tipos:

- **Infecciones alimentarias**

Son las ETA producidas por la ingestión de alimentos (incluida el agua), contaminada con agentes infecciosos como bacterias, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal pueden multiplicarse o lisarse e invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros aparatos o sistemas.

- **Intoxicaciones alimentarias:**

Son las ETA producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales o por sustancias químicas o radioactivas que se incorporan a ellos de manera accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.

Las ETA constituyen un problema mundial, que en las últimas décadas se ha complicado por factores asociados a cambios globales. Entre estos cambios se pueden señalar: el crecimiento de la población, la pobreza, la urbanización en los países subdesarrollados, la aparición de nuevos agentes causantes o nuevos mutantes con una mayor patogenicidad. La globalización del comercio de alimentos, lo cual permite que los alimentos producidos en un país se vendan y consuman en todo el mundo, esto significa que un producto alimentario contaminado puede causar brotes de enfermedad en muchos países al mismo tiempo.



2.2.1.11. Higiene en la compra de los alimentos

También dice: Walde (2014). La inocuidad de los alimentos sólo puede preservarse aplicando buenas prácticas de higiene, en cada uno de los procesos de la cadena alimentaria hasta el consumo final. Las actividades de las diferentes áreas deben estar interrelacionadas, a fin de entregar al consumidor un alimento inocuo.

Se debe comprar sólo a proveedores con una óptima reputación de ofrecer alimentos sanos y que aplican buenas prácticas de manipulación, asimismo, se debe llevar un registro de los proveedores seleccionados, a fin que sea posible efectuar cualquier investigación o rastreabilidad sobre la procedencia de los productos. Si la compra es directa deben seleccionarse los lugares de compra e igualmente proceder al registro respectivo.

Se debe programar las entregas durante las horas de baja actividad para tener tiempo de revisarlas y almacenarlas rápidamente en el lugar apropiado, sin embargo, se debe exigir que la recepción de los alimentos de alto riesgo (pescado, pollo, carnes, frutas y verduras) sea durante las primeras horas de la mañana, a fin de evitar que el calor del mediodía genere la descomposición de los alimentos

2.2.1.12. Conservación de los alimentos

Hay muchas formas de conservar alimentos ya preparados para el consumo. Es obligatorio que en el envase aparezca siempre la fecha de caducidad. También es importante tener en cuenta que, una vez abierto el envase, el alimento debe conservarse en frío y consumirse rápidamente,



pues una vez en contacto con el aire, la duración es limitada. Nunca debe consumirse un alimento caducado, aunque tenga buen aspecto.

La conservación es un conjunto de técnicas que se aplica a un alimento a fin de destruir los microorganismos, toxinas y enzimas o estabilizar el crecimiento microbiano, evitar el proceso de descomposición y mantener su poder nutritivo.

El origen de los procedimientos de conservación de los alimentos es muy antiguo. Desde la antigüedad el hombre aprendió que, enfriando, congelando, desecando, fermentando, etc., los alimentos, éstos se conservan mejor.

Qali Warma

Es un programa que tiene como objetivo prevenir la malnutrición de la población en pobreza y pobreza extrema. De esta manera, contribuye a la seguridad alimentaria del país. En este proceso, son ejecutados actos de asistencia, apoyo y seguridad alimentaria que tienen como blanco a los grupos vulnerables y en alto riesgo nutricional, en preferencia niños y niñas al igual que los damnificados por situaciones de emergencia temporal. Con este programa disminuirémos la desnutrición y garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa de acuerdo a sus características y las zonas donde viven. Contribuir a mejorar la atención de los usuarios del Programa en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia. Promover mejores hábitos de alimentación en los usuarios del Programa. Los usuarios: Los usuarios son más de 3.1 millones de niños y niñas de más de 57 mil instituciones



educativas públicas a nivel nacional. La proyección es que para el 2016 el Programa Qali Warma atiende a más de 3.8 millones de niños y niñas de inicial y primaria de las escuelas públicas de todo el país.

Según, Castro. (2010) realizó un estudio referente a la; Afirmación Ciudadana desde las Experiencias de Concertación entre el Estado y la Sociedad Civil en la cual menciona. La participación de la población, en los distintos programas y proyectos sociales es muy importante ya que este permite de una forma democratizar la sociedad e incluir a los sectores sociales tradicionalmente excluidos de las decisiones que les atañen directamente.

Es pues también importante la participación, ya que en ella se analiza aspectos que permite constatar la condición de vida de cada ciudadano, que contribuye a fortalecer la sociedad civil y democracia local, regional, donde se llega a la conclusión de que el proceso de participación e interacción, de la sociedad civil, se van constituyendo en líderes de la democracia local, ubican sus demandas en el marco del desarrollo local, regional y nacional y asumen el diálogo y la concertación como valores de la vida en sociedad.

Comedor Escolar

El comedor escolar desempeña una importante función alimentaria en cuanto al suministro de alimentos y la composición de los menús ofertados, una función nutricional que permite satisfacer las necesidades nutricionales de los alumnos usuarios, una cualidad gastronómica y una función educativa, contribuyendo a la construcción de hábitos alimentarios



que favorezcan el desarrollo y la promoción de la salud. Para que este planteamiento operativo pueda llevarse a cabo de una manera satisfactoria, es necesario adecuar entre sí los diferentes elementos que lo integran: menú, servicio, utillaje, recinto de cocina y recinto del comedor en torno a las necesidades de los usuarios⁹ en el contexto de una propuesta educativa global.

A lo largo de las últimas dos décadas ha aumentado considerablemente la evidencia científica y epidemiológica que sustenta la relación entre distintas características de la dieta y la salud; en unos casos como factor de riesgo y, en otros, como elemento protector. En la actualidad, las orientaciones en relación con las prácticas alimentarias más saludables y la actividad física constituyen elementos esenciales en todas las estrategias para la prevención de las enfermedades crónicas y de promoción de salud. La Organización Mundial de la Salud (OMS) aprobó en la 57 Asamblea Mundial de Salud en mayo de 2004 la “Estrategia Global sobre Dieta, Actividad Física y Salud”, justificada por la importancia de favorecer la creación de entornos más saludables. El punto 43 de este documento referido a los Estados miembros afirma: “las políticas y programas escolares deben apoyar la adopción de hábitos alimentarios y de actividad física saludables”. Anima, además, a los gobiernos a formular y adoptar políticas que apoyen dietas saludables en el colegio y limiten la disponibilidad de productos con un alto contenido en sal, azúcares y grasas. Se anima a que los colegios, junto con las familias y las autoridades responsables, consideren la posibilidad de



contratar el suministro de alimentos para el comedor escolar con productores locales.

El nuevo plan de política de alimentación y nutrición de la Oficina Regional para Europa de la OMS para el período 2008–2012 prevé específicamente acciones en relación con el *catering* más saludable.

En los últimos años, otros países también han venido desarrollando acciones encaminadas a regular y a mejorar la oferta alimentaria en los centros escolares como una de las estrategias principales para la promoción de la salud de los más jóvenes. Francia preveía un apartado específico dedicado a los comedores escolares dentro de su plan nacional de nutrición. En el Reino Unido desde hace varios años se viene trabajando en la planificación de estándares de nutrición para los comedores escolares y en el desarrollo de un marco legislativo y presupuestario para su implementación.

En el año 2007 el Food and Nutrition Board de la Academia Nacional de Ciencias de Estados Unidos sacó a la luz estándares nutricionales para el suministro de alimentos y bebidas en los colegios. También se han planteado iniciativas en el Congreso y en el Senado de este país en este sentido, aunque por el momento no han sido aprobadas.

Todo esto de los comedores escolares ayudara a erradicar la desnutrición escolar, para que puedan tener un mejor rendimiento escolar y este problema es a nivel mundial.



2.3. SISTEMA DE VARIABLES

Variable X: Conocimiento de las prácticas de higiene.

Variable Y: Preparación de los alimentos.

Operacionalización de variables

VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	Nº DE PREGUNTA	VALOR
Conocimiento de las prácticas de higiene	Conocimientos de limpieza.	Lavado de manos	1, 2, 3, 4	02
	Higiene en la manipulación y servicio de alimentos.	Agarra los alimentos con las manos sucias.	5, 6	02
	Higiene en la manipulación en la preparación de alimentos.	Lava las verduras y frutas. Uso de mandil Uso de alhajas Uso de la tabla para picar las verduras, carne, etc.	7,8	02
	Higiene en la manipulación de los utensilios.	Protege del polvo e insectos los alimentos. Manipulación apropiada.	9, 10	02
	Higiene del comedor	El comedor se encuentra en óptimas condiciones de higiene. Limpia el comedor después de cada atención	11, 12	02
Preparación de los alimentos	Conocimiento del estado de los utensilios.	Desecha los utensilios que están en mal estado.	13	02
	Preparación de los alimentos.	Lava los alimentos Tiempo de cocción de los alimentos Los alimentos son preparados con agua potable.	14, 15, 16, 17, 18, 19, 20	02
	Conocimiento de conservación y almacenamiento de alimentos.	Lugar adecuado de almacenamiento	21, 22	02



	Conocimiento del estado de duración de los alimentos	Se fija el producto a usar la fecha de vencimiento.	23	02
	Conocimiento del estado del local (cocina)	Cuenta con los servicios apropiados la cocina.	24	02



CAPÍTULO III

MATERIALES Y MÉTODOS

3.1. TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

3.1.1. Metodología de investigación

El método es descriptivo y correlacional. En la población constituida por 22 madres de familia que manipulan los alimentos.

3.1.2. Tipo de investigación

El presente trabajo de investigación es descriptivo correlacional Según Sampieri (1998), los estudios descriptivos permiten detallar situaciones y eventos, es decir cómo es y cómo se manifiesta determinado fenómeno y busca especificar propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis. Este proyecto de investigación se considera que es de carácter descriptivo en cuanto a la manipulación de alimentos en los comedores.

3.1.3. Diseño de investigación

El diseño de la investigación, según Arias (2012), es el “plan o estrategia creada para responder a las preguntas de la investigación” en el caso de nuestro estudio de investigación es de diseño descriptivo correlacional, por lo que describirán los hechos como se observa y correlacional porque se estudiará las relaciones entre las dos variables dependiente e independiente, porque no hay manipulación de las variables, y de campo, como lo refiere Balestrini (2006), porque este diseño “Permiten no solo observar sino recolectar los datos



directamente de la realidad del objeto de estudio, en un ambiente cotidiano, para posteriormente analizar e interpretar los resultados de estas indagaciones” en este caso, la información se obtendrá en la Institución Educativa Pública N° 70031 Pojsin Carata.

3.2. POBLACIÓN Y MUESTRA DE INVESTIGACIÓN

3.2.1. Población

La población estuvo conformada por 22 madres de familia del comedor de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle

3.2.2. Muestra

Según Arias (2002), la muestra es “un subconjunto representativo de la población” como la población es muy pequeña y manejable por el equipo investigador, no hubo selección de muestra, por lo cual, se consideraron todas sus integrantes, a este tipo de muestra, los define Hernández y otros (2005), como de tipo censal. La muestra se obtiene con la finalidad de asegurar la información, se decidió en forma intencional considerar a todos los integrantes de la población, es decir a las 22 madres de familia en tal sentido que fue de tipo censal de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle

Espacio de estudio: comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle

Muestra: 22 madres

3.3. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

Para el presente estudio se utilizará las siguientes técnicas: Una encuesta como técnica de recojo de datos y su instrumento será la ficha de encuesta, estructurado de respuestas con alternativas dicotómicas, con la cual identificaremos el conocimiento sobre la práctica de la higiene en la preparación de alimentos de las madres de familia que manipulan alimentos en el comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle

3.4. PLAN DE TRATAMIENTO DE DATOS

Mi instrumento ha sido confiable gracias a la prueba que e explicado, KR20 Kuder Richardson que consta para este instrumento de tipo dicotómico (SI, NO).

$$r_{kr20} = \left(\frac{k}{k-1} \right) \left(1 - \frac{\sum pq}{\sigma^2} \right)$$

3.5. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

El diseño de la investigación, según Arias (2002), es el “plan o estrategia creada para responder a las preguntas de la investigación” en el caso de nuestro estudio de investigación es de diseño descriptivo correlacional, por lo que describirán los hechos como se observa y correlacional porque se estudiará las relaciones entre las dos variables dependiente e independiente, porque no hay manipulación de las variables, y de campo, como lo refiere Balertuni (2003), porque este diseño “Permiten no solo observar sino recolectar los datos directamente de la realidad del objeto de estudio, en un ambiente cotidiano, para posteriormente analizar e interpretar los resultados de estas indagaciones” en este caso, la información se obtendrá en el comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 La Salle.



CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

Variable X: Conocimiento de las Prácticas de Higiene

Variable Y: Preparación de los alimentos

Tablas de frecuencias

A. HIGIENE PERSONAL

Tabla 1

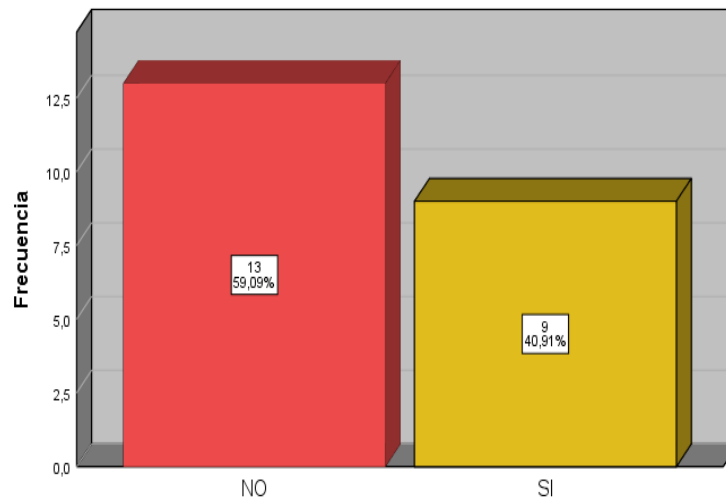
Tabla de frecuencia de la pregunta 1. ¿Te lavas las manos antes, durante y después de la preparación de los alimentos?

¿Te lavas las manos antes, durante y después de la preparación de los alimentos?			
		Frecuencia	Porcentaje
Válido	NO	13	59,1
	SI	9	40,9
	Total	22	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Figura 1

Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Te lavas las manos antes, durante y después de la preparación de los alimentos?



Fuente: Tabla 1

INTERPRETACIÓN

En la figura 1 muestran los resultados de la interrogante: ¿Te lavas las manos antes, durante y después de la preparación de los alimentos?, en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle. Se observa que el 59.09% que corresponde a 13 madres de familia del comedor escolar Qali Warma respondieron que NO y el 40.91% que corresponde a 9 madres de familia respondieron que SI.

Tabla 2

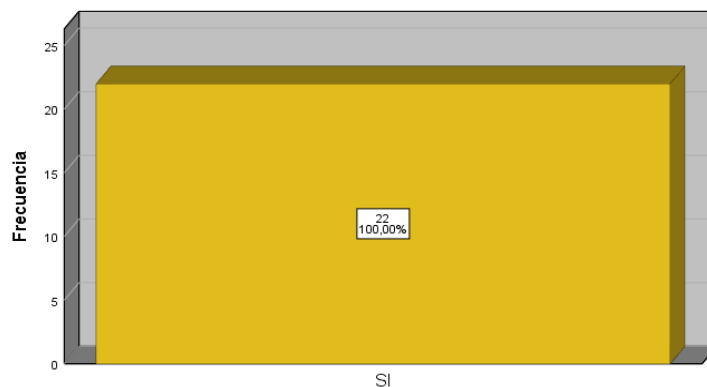
Tabla de frecuencia de la Pregunta 2. ¿Usas mandil, vestimenta apropiada durante la preparación de los alimentos?

¿Usas mandil, vestimenta apropiada durante la preparación de los alimentos?			
		Frecuencia	Porcentaje
Válido	SI	22	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Figura 2

Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Usas mandil, vestimenta apropiada durante la preparación de los alimentos?



Fuente: Tabla 2

INTERPRETACIÓN

En la figura 2 muestran los resultados de la interrogante: ¿Usas mandil, vestimenta apropiada durante la preparación de los alimentos?, en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle. Se observa que el 100% que corresponde a 22 madres de familia del comedor escolar Qali Warma respondieron que SI

Tabla 3

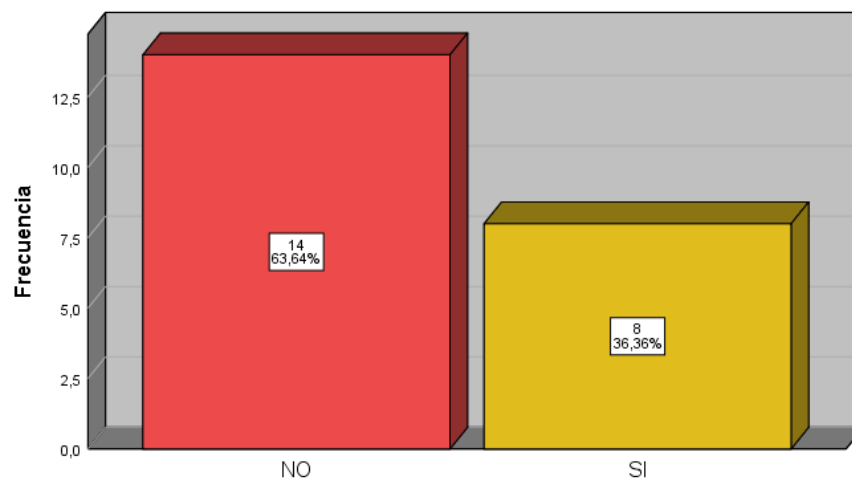
Tabla de Frecuencia de la Pregunta 3. ¿Tienes las uñas cortadas para la preparación de los alimentos?

¿Tienes las uñas cortadas para la preparación de los alimentos?			
Válido		Frecuencia	Porcentaje
	NO	14	63,6
	SI	8	36,4
	Total	22	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Figura 3

Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Tienes las uñas cortadas para la preparación de los alimentos?



Fuente: Tabla 3

INTERPRETACIÓN

En la figura 3 muestran los resultados de la interrogante: ¿Tienes las uñas cortadas para la preparación de los alimentos?, en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle. Se observa que el 63.64% que

corresponde a 14 madres de familia del comedor escolar Qali Warma respondieron que NO y el 36.36% que corresponde a 8 madres de familia respondieron que SI

Tabla 4

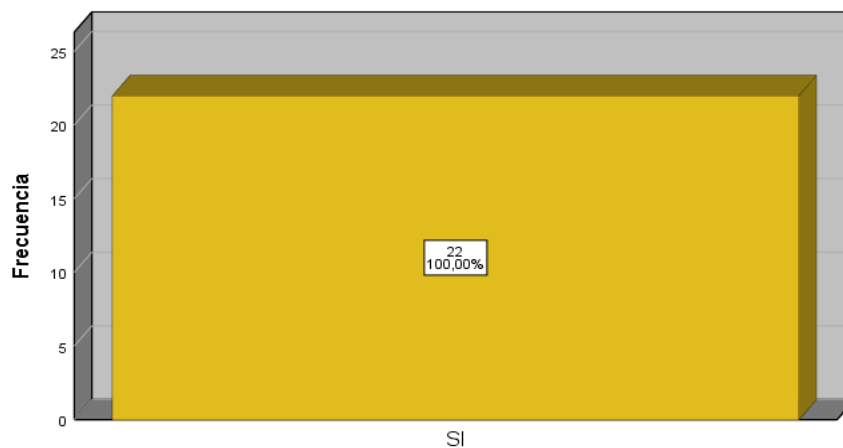
Tabla de Frecuencia de la Pregunta 4. ¿Usas alhajas (anillos, aretes, pulseras, relojes) durante la preparación de alimentos?

¿Usas alhajas (anillos, aretes, pulseras, relojes) durante la preparación de alimentos?			
		Frecuencia	Porcentaje
Válido	SI	22	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Figura 4

Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Usas alhajas (anillos, aretes, pulseras, relojes) durante la preparación de alimentos?



Fuente: Tabla 4

INTERPRETACIÓN

En la figura 4 muestran los resultados de la interrogante: ¿Usas alhajas (anillos, aretes, pulseras, relojes) durante la preparación de alimentos?, en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle. Se

observa que el 100% que corresponde a 22 madres de familia del comedor escolar Qali Warma respondieron que SI

B. HIGIENE EN LA MANIPULACION Y SERVIDO DE ALIMENTOS

Tabla 5

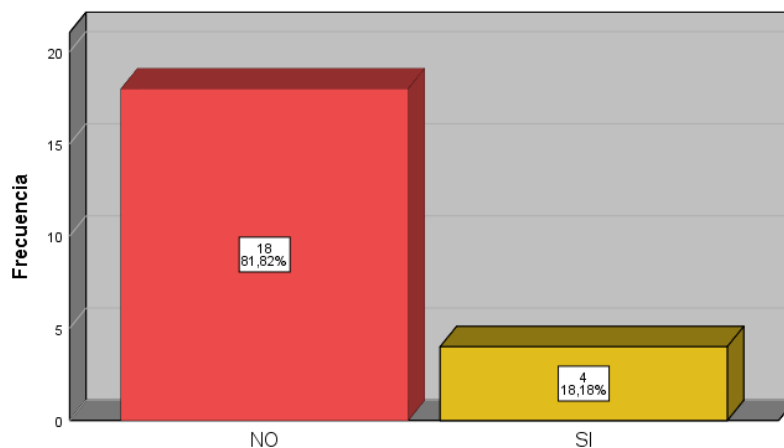
Tabla de Frecuencia de la Pregunta 5. ¿Agarras los alimentos con las manos sucias?

¿Agarras los alimentos con las manos sucias?			
		Frecuencia	Porcentaje
Válido	NO	18	81,8
	SI	4	18,2
	Total	22	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Figura 5

Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Agarras los alimentos con las manos sucias?



Fuente: Tabla 5

INTERPRETACIÓN:

En la figura 5 muestran los resultados de la interrogante: ¿Agarras los alimentos con las manos sucias?, en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle . Se observa que el 81.82% que corresponde

a 18 madres de familia del comedor escolar Qali Warma respondieron que NO y el 18.18% que corresponde a 4 madres de familia respondieron que SI

Tabla 6

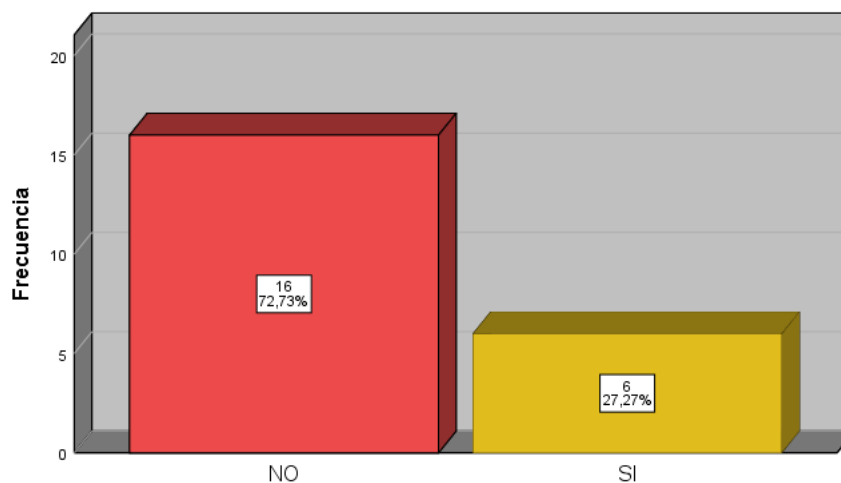
Tabla de Frecuencia de la Pregunta 6. ¿Usas alimentos frescos?

¿Usas alimentos frescos?			
		Frecuencia	Porcentaje
Válido	NO	16	72,7
	SI	6	27,3
	Total	22	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Figura 6

Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Usas alimentos frescos?



Fuente: Tabla 6

INTERPRETACIÓN

En la figura 6 muestran los resultados de la interrogante: ¿Usas alimentos frescos?, en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle. Se observa que el 81.82% que corresponde a 18 madres de familia

del comedor escolar Qali Warma respondieron que NO y el 18.18% que corresponde a 4 madres de familia respondieron que SI

C. HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Tabla 7

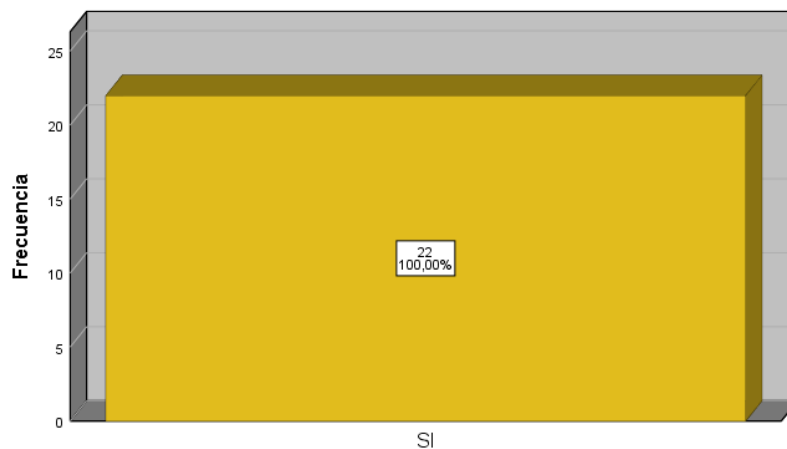
Tabla de Frecuencia de la Pregunta 7. ¿Lavas las verduras y frutas?

¿Lavas las verduras y frutas?			
		Frecuencia	Porcentaje
Válido	SI	22	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Figura 7

Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Lavas las verduras y frutas?



Fuente: Tabla 7

INTERPRETACIÓN

En la figura 7 muestran los resultados de la interrogante: ¿Lavas las verduras y frutas?, En las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle. Se observa que el 100% que corresponde a 22 madres de familia del comedor escolar Qali Warma respondieron que SI

Tabla 8

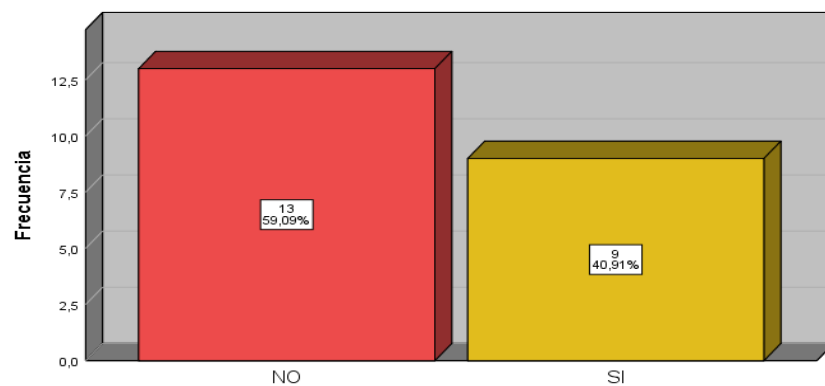
Tabla de Frecuencia de la Pregunta 8. ¿Utilizas tabla para picar o cortar las verduras, carnes y otros?

¿Utilizas tabla para picar o cortar las verduras, carnes y otros?			
		Frecuencia	Porcentaje
Válido	NO	13	59,1
	SI	9	40,9
	Total	22	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Figura 8

Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Utilizas tabla para picar o cortar las verduras, carnes y otros?



Fuente: Tabla 8

INTERPRETACIÓN

En la figura 8 muestran los resultados de la interrogante: ¿Utilizas tabla para picar o cortar las verduras, carnes y otros?, en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle. Se observa que el 81.82% que corresponde a 18 madres de familia del comedor escolar Qali Warma respondieron que NO y el 18.18% que corresponde a 4 madres de familia respondieron que SI

D. HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE UTENSILIOS E IMPLEMENTOS

Tabla 9

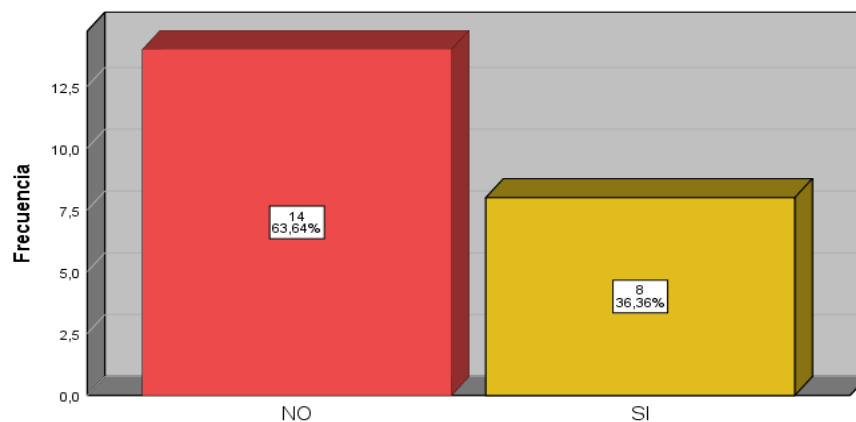
Tabla de Frecuencia de la Pregunta 9. ¿Antes de manipular los utensilios en la preparación de alimentos los lavas?

¿Antes de manipular los utensilios en la preparación de alimentos los lavas?			
		Frecuencia	Porcentaje
Válido	NO	14	63,6
	SI	8	36,4
	Total	22	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Figura 9

Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Antes de manipular los utensilios en la preparación de alimentos los lavas?



Fuente: Tabla 9

INTERPRETACIÓN

En la figura 9 muestran los resultados de la interrogante: ¿Antes de manipular los utensilios en la preparación de alimentos los lavas?, en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle. Se observa que el 63.64% que corresponde a 14 madres de familia del comedor escolar Qali Warma

respondieron que NO y el 36.36% que corresponde a 8 madres de familia respondieron que SI

Tabla 10

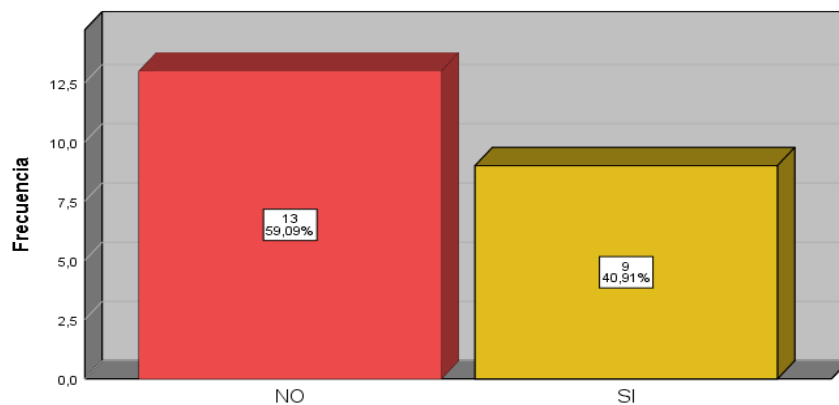
Tabla de Frecuencia de la Pregunta 10. ¿Proteges del polvo e insectos los utensilios de cocina durante la preparación de alimentos?

¿Proteges del polvo e insectos los utensilios de cocina durante la preparación de alimentos?			
		Frecuencia	Porcentaje
Válido	NO	13	59,1
	SI	9	40,9
	Total	22	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Figura 10

Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Proteges del polvo e insectos los utensilios de cocina durante la preparación de alimentos?



Fuente: Tabla 10

INTERPRETACIÓN

En la figura 10 muestran los resultados de la interrogante: ¿Proteges del polvo e insectos los utensilios de cocina durante la preparación de alimentos?, en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la

Salle. Se observa que el 59.09% que corresponde a 13 madres de familia del comedor escolar Qali Warma respondieron que NO y el 40.91% que corresponde a 9 madres de familia respondieron que SI

E. HIGIENE Y CONSERVACIÓN DEL COMEDOR

Tabla 11

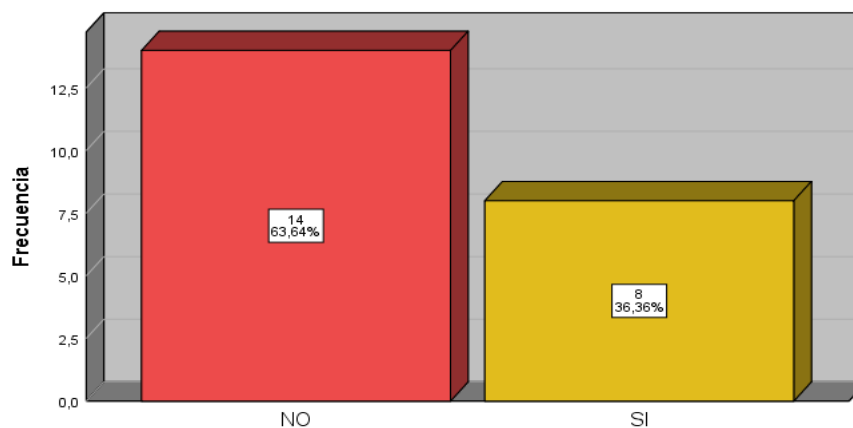
Tabla de Frecuencia de la Pregunta 11. ¿El comedor para brindar alimentos, al estudiante se encuentra en óptimas condiciones de higiene?

¿El comedor para brindar alimentos, al estudiante se encuentra en óptimas condiciones de higiene?			
		Frecuencia	Porcentaje
Válido	NO	14	63,6
	SI	8	36,4
	Total	22	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Figura 11

Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿El comedor para brindar alimentos, al estudiante se encuentra en óptimas condiciones de higiene?



Fuente: Tabla 11

INTERPRETACIÓN

En la figura 11 muestran los resultados de la interrogante: ¿El comedor para brindar alimentos, al estudiante se encuentra en óptimas condiciones de higiene?, en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle. Se observa que el 63.64% que corresponde a 14 madres de familia del comedor escolar Qali Warma respondieron que NO y el 36.36% que corresponde a 8 madres de familia respondieron que SI

Tabla 12

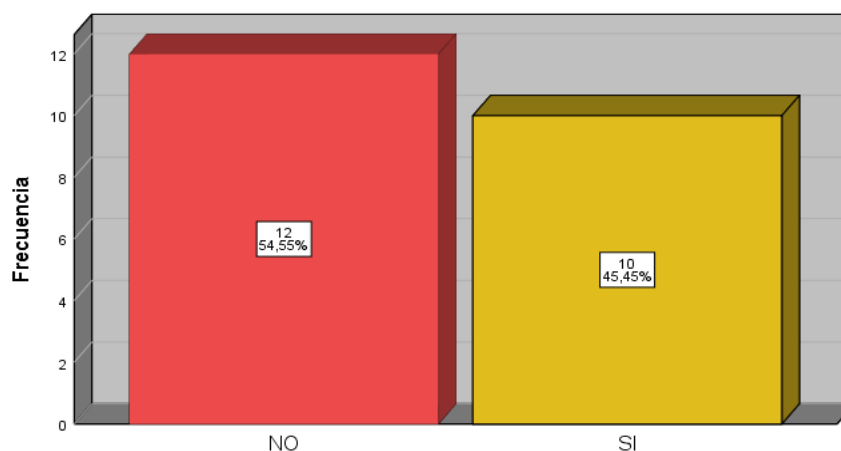
Tabla de Frecuencia de la Pregunta 12. ¿Realizas la limpieza del comedor después de cada atención a los estudiantes?

¿Realizas la limpieza del comedor después de cada atención a los estudiantes?			
		Frecuencia	Porcentaje
Válido	NO	12	54,5
	SI	10	45,5
	Total	22	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Figura 12

Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Realizas la limpieza del comedor después de cada atención a los estudiantes?



Fuente: Tabla 12

INTERPRETACIÓN

En la figura 12 muestran los resultados de la interrogante: ¿Realizas la limpieza del comedor después de cada atención a los estudiantes?, en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle. Se observa que el 54.55% que corresponde a 12 madres de familia del comedor escolar Qali Warma respondieron que NO y el 45.45% que corresponde a 10 madres de familia respondieron que SI

F. CONOCIMIENTO DEL ESTADO DE LOS UTENSILIOS

Tabla 13

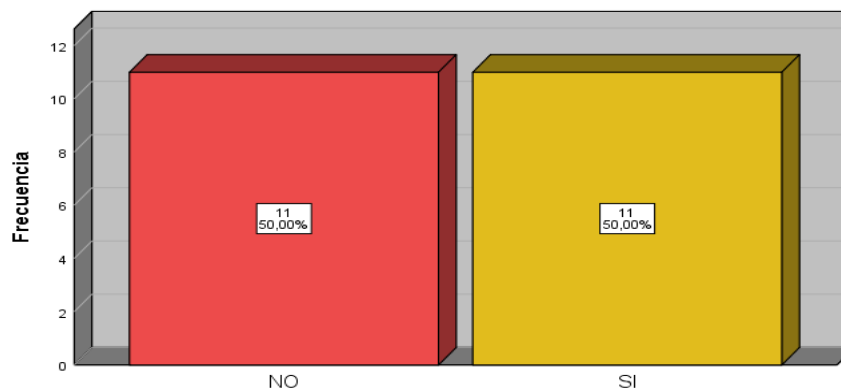
Tabla de Frecuencia de la Pregunta 13. ¿Desechas los utensilios que están en mal estado y desgastados?

¿Desechas los utensilios que están en mal estado y desgastados?			
		Frecuencia	Porcentaje
Válido	NO	11	50,0
	SI	11	50,0
	Total	22	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Figura 13

Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Desechas los utensilios que están en mal estado y desgastados?



Fuente: Tabla 13

INTERPRETACIÓN

En la figura 13 muestran los resultados de la interrogante: ¿Desechas los utensilios que están en mal estado y desgastados?, en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle. Se observa que el 50% que corresponde a 11 madres de familia del comedor escolar Qali Warma respondieron que NO y el 50% que corresponde a 11 madres de familia respondieron que SI

G. PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Tabla 14

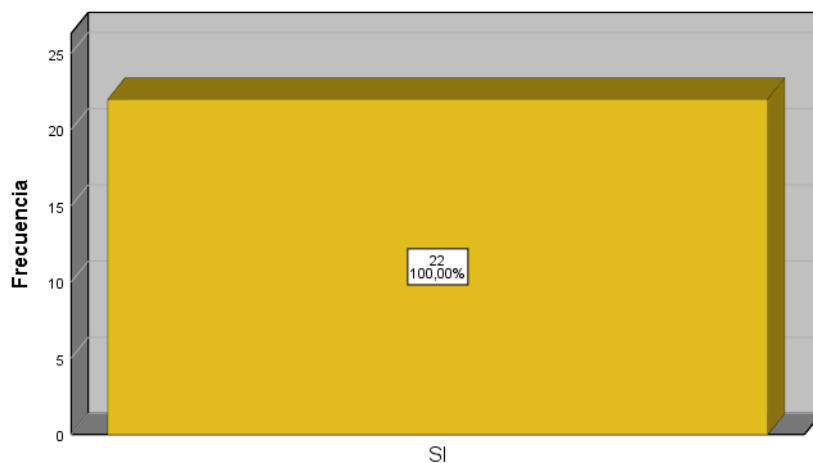
Tabla de Frecuencia de la Pregunta 14. ¿lavas los alimentos antes de su preparación?

¿lavas los alimentos antes de su preparación?			
		Frecuencia	Porcentaje
Válido	SI	22	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Figura 14

Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿lavas los alimentos antes de su preparación?



Fuente: Tabla 14

INTERPRETACIÓN

En la figura 14 muestran los resultados de la interrogante: ¿lavas los alimentos antes de su preparación?, en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle. Se observa que el 100% que corresponde a 22 madres de familia del comedor escolar Qali Warma respondieron que SI

Tabla 15

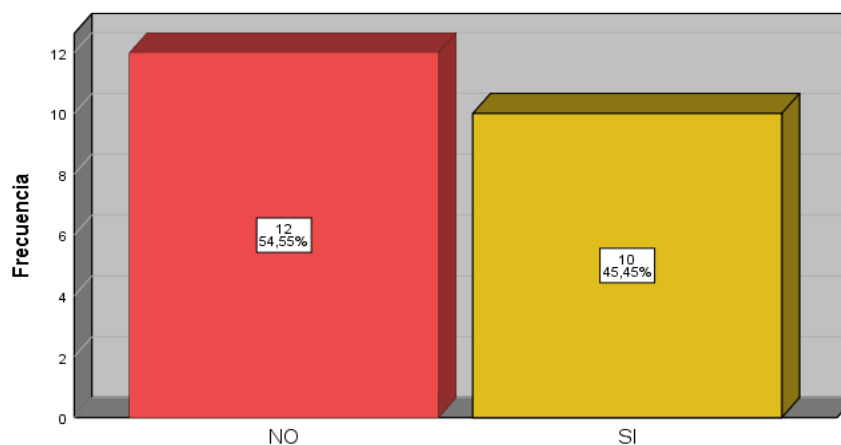
Tabla de Frecuencia de la Pregunta 15. ¿Utilizas guantes para la preparación de alimentos?

¿Utilizas guantes para la preparación de alimentos?			
		Frecuencia	Porcentaje
Válido	NO	12	54,5
	SI	10	45,5
	Total	22	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Figura 15

Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Utilizas guantes para la preparación de alimentos?



Fuente: Tabla 15

INTERPRETACIÓN

En la figura 15 muestran los resultados de la interrogante: ¿Utilizas guantes para la preparación de alimentos?, en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle. Se observa que el 54.55% que corresponde a 12 madres de familia del comedor escolar Qali Warma respondieron que NO y el 45.45% que corresponde a 10 madres de familia respondieron que SI

Tabla 16

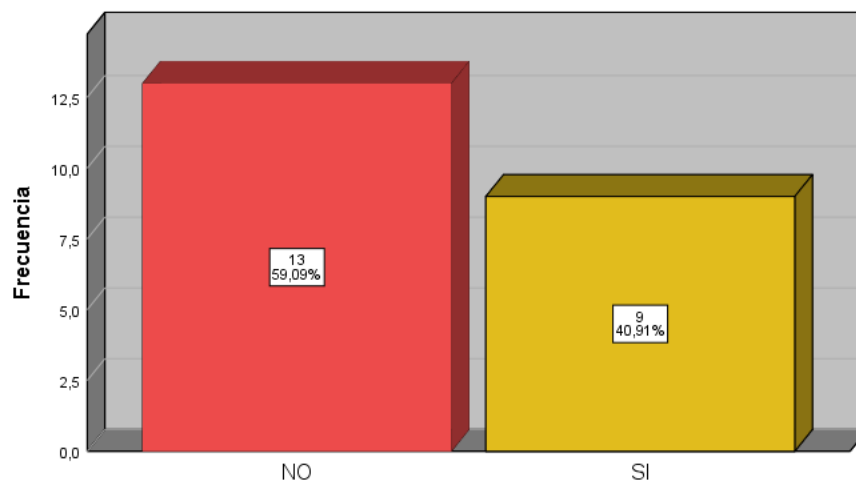
Tabla de Frecuencia de la Pregunta 16. ¿Sabe Ud. el tiempo de cocción de cada alimento?

¿Sabe Ud. el tiempo de cocción de cada alimento?			
		Frecuencia	Porcentaje
Válido	NO	13	59,1
	SI	9	40,9
	Total	22	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Figura 16

Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Sabe Ud. el tiempo de cocción de cada alimento?



Fuente: Tabla 16

INTERPRETACIÓN

En la figura 16 muestran los resultados de la interrogante: ¿Sabe Ud., el tiempo de cocción de cada alimento?, en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle. Se observa que el 59.09% que corresponde a 13 madres de familia del comedor escolar Qali Warma respondieron que NO y el 40.91% que corresponde a 9 madres de familia respondieron que SI

Tabla 17

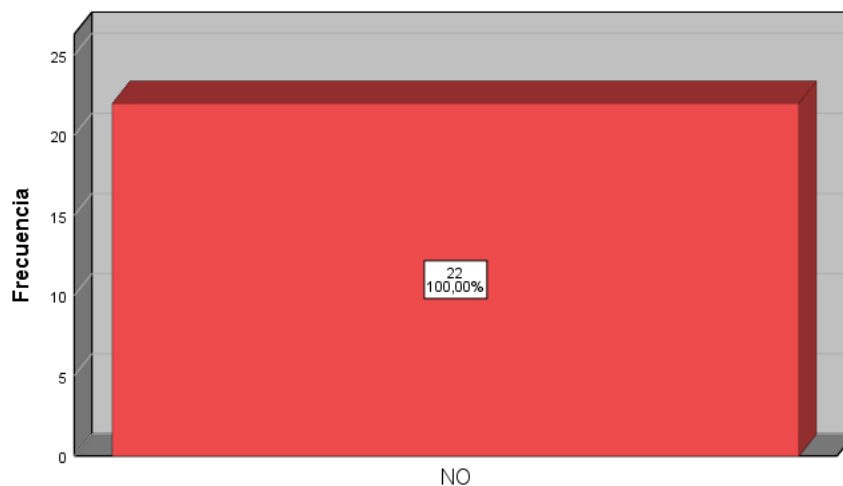
Tabla de Frecuencia de la Pregunta 17. ¿Los alimentos son preparados con agua potable?

¿Los alimentos son preparados con agua potable?			
		Frecuencia	Porcentaje
Válido	NO	22	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Figura 17

Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Los alimentos son preparados con agua potable?



Fuente: Tabla 17

INTERPRETACIÓN

En la figura 17 muestran los resultados de la interrogante: ¿Los alimentos son preparados con agua potable?, en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle. Se observa que el 100% que corresponde a 22 madres de familia del comedor escolar Qali Warma respondieron que NO.

Tabla 18

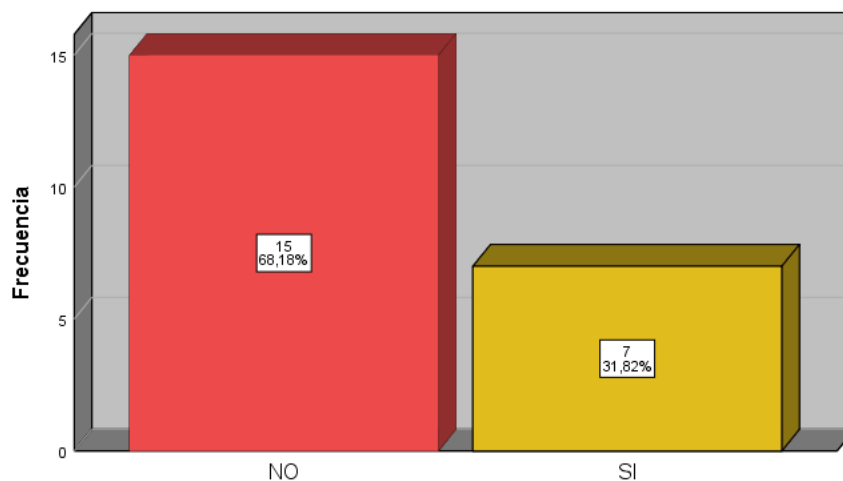
Tabla de Frecuencia de la Pregunta 18. ¿Preparas los alimentos estando enfermo (gripe, tos, infecciones en la piel, etc.)?

¿Preparas los alimentos estando enfermo (gripe, tos, infecciones en la piel, etc.)?			
		Frecuencia	Porcentaje
Válido	NO	15	68,2
	SI	7	31,8
	Total	22	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Figura 18

Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Preparas los alimentos estando enfermo (gripe, tos, infecciones en la piel, etc.)?



Fuente: Tabla 18

INTERPRETACIÓN

En la figura 18 muestran los resultados de la interrogante: ¿Preparas los alimentos estando enfermo (gripe, tos, infecciones en la piel, etc.) ?, en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle . Se observa que el 68.18% que corresponde a 15 madres de familia del comedor escolar Qali Warma respondieron que NO y el 31.82% que corresponde a 7 madres de familia respondieron que SI

Tabla 19

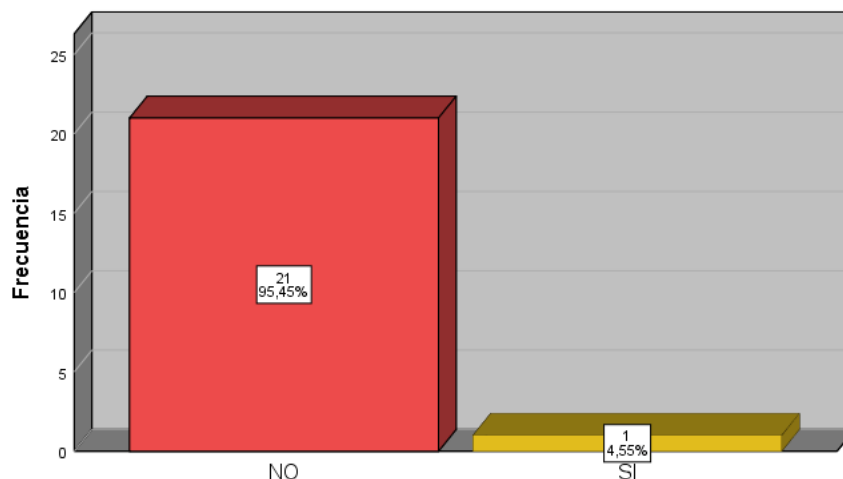
Tabla de Frecuencia de la Pregunta 19. ¿Masticas chicle o comes mientras preparas los alimentos?

¿Masticas chicle o comes mientras preparas los alimentos?			
		Frecuencia	Porcentaje
Válido	NO	21	95,5
	SI	1	4,5
	Total	22	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Figura 19

Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Masticas chicle o comes mientras preparas los alimentos?



Fuente: Tabla 19

INTERPRETACIÓN

En la figura 19 muestran los resultados de la interrogante: ¿Masticas chicle o comes mientras preparas los alimentos?, en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle. Se observa que el 95.45% que corresponde a 21 madres de familia del comedor escolar Qali Warma respondieron que NO y el 4.55% que corresponde a 1 madres de familia respondieron que SI

Tabla 20

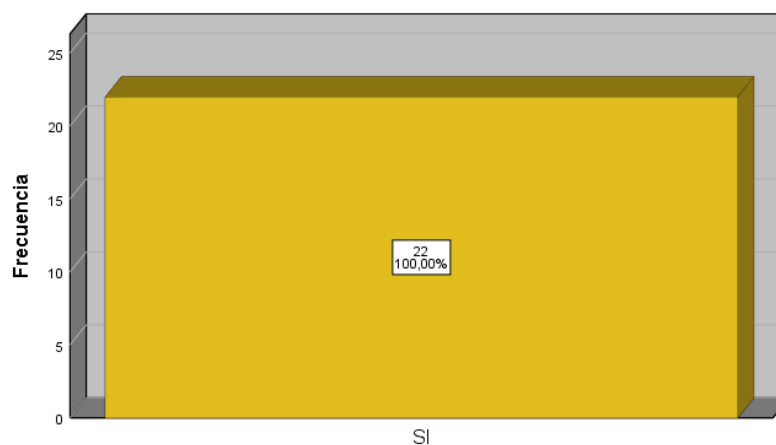
Tabla de Frecuencia de la Pregunta 20. ¿Pruebas lo que cocinas con un solo utensilio y lo vuelves a introducirlo en la preparación?

		¿Pruebas lo que cocinas con un solo utensilio y lo vuelves a introducirlo en la preparación?	
		Frecuencia	Porcentaje
Válido	SI	22	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Figura 20

Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Pruebas lo que cocinas con un solo utensilio y lo vuelves a introducirlo en la preparación?



Fuente: Tabla 20

INTERPRETACIÓN

En la figura 20 muestran los resultados de la interrogante: ¿Pruebas lo que cocinas con un solo utensilio y lo vuelves a introducirlo en la preparación?, en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle. Se observa que el 100% que corresponde a 22 madres de familia del comedor escolar Qali Warma respondieron que SI

H. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS (ALMACENAMIENTO)

Tabla 21

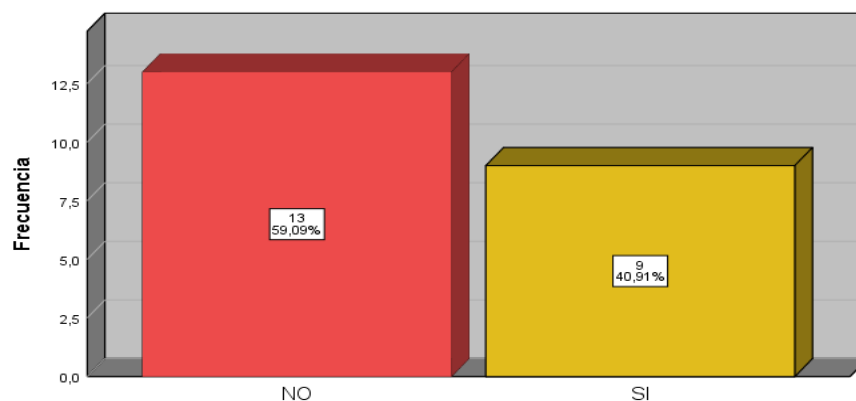
Tabla de Frecuencia de la Pregunta 21. ¿Los alimentos están almacenados en un ambiente adecuado (seco y ventilado)?

¿Los alimentos están almacenados en un ambiente adecuado (seco y ventilado)?			
		Frecuencia	Porcentaje
Válido	NO	13	59,1
	SI	9	40,9
	Total	22	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Figura 21

Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Los alimentos están almacenados en un ambiente adecuado (seco y ventilado)?



Fuente: Tabla 21

INTERPRETACIÓN

En la figura 21 muestran los resultados de la interrogante: ¿Los alimentos están almacenados en un ambiente adecuado (seco y ventilado) ?, en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle. Se observa que el 59.09% que corresponde a 13 madres de familia del comedor escolar Qali Warma respondieron que NO y el 40.91% que corresponde a 9 madres de familia respondieron que SI

Tabla 22

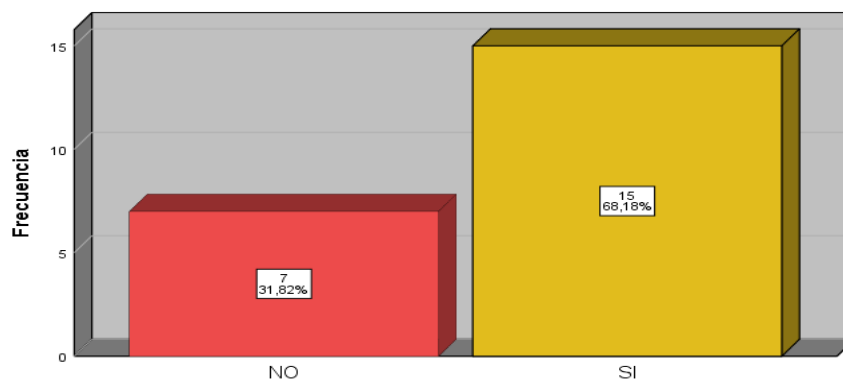
Tabla de Frecuencia de la Pregunta 22. ¿Los alimentos están protegidos de moscas y roedores?

¿Los alimentos están protegidos de moscas y roedores?			
		Frecuencia	Porcentaje
Válido	NO	7	31,8
	SI	15	68,2
	Total	22	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Figura 22

Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Los alimentos están protegidos de moscas y roedores?



Fuente: Tabla 22



INTERPRETACIÓN

En la figura 22 muestran los resultados de la interrogante: ¿Los alimentos están almacenados en un ambiente adecuado (seco y ventilado) ?, en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle. Se observa que el 31.82% que corresponde a 7 madres de familia del comedor escolar Qali Warma respondieron que NO y el 68.18% que corresponde a 15 madres de familia respondieron que SI

I. ESTADO, TIEMPO DE DURACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Tabla 23

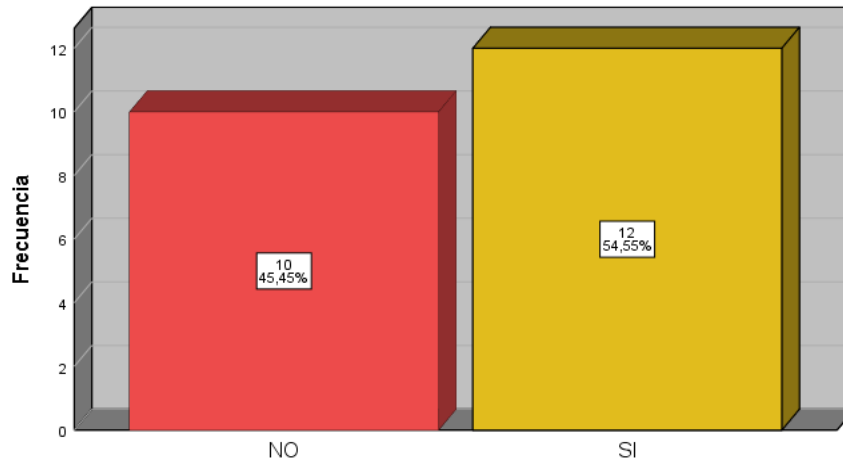
Tabla de Frecuencia de la Pregunta 23. ¿Desechas los alimentos que están fuera de la fecha de vencimiento?

¿Desechas los alimentos que están fuera de la fecha de vencimiento?			
		Frecuencia	Porcentaje
Válido	NO	10	45,5
	SI	12	54,5
	Total	22	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Figura 23

Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿Desechas los alimentos que están fuera de la fecha de vencimiento?



Fuente: Tabla 23

INTERPRETACIÓN

En la figura 23 muestran los resultados de la interrogante: ¿Desechas los alimentos que están fuera de la fecha de vencimiento?, en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle. Se observa que el 45.45% que corresponde a 10 madres de familia del comedor escolar Qali Warma respondieron que NO y el 54.55% que corresponde a 12 madres de familia respondieron que SI

J. ESTADO DEL LOCAL EN DONDE SE PREPARA LOS ALIMENTOS

Tabla 24

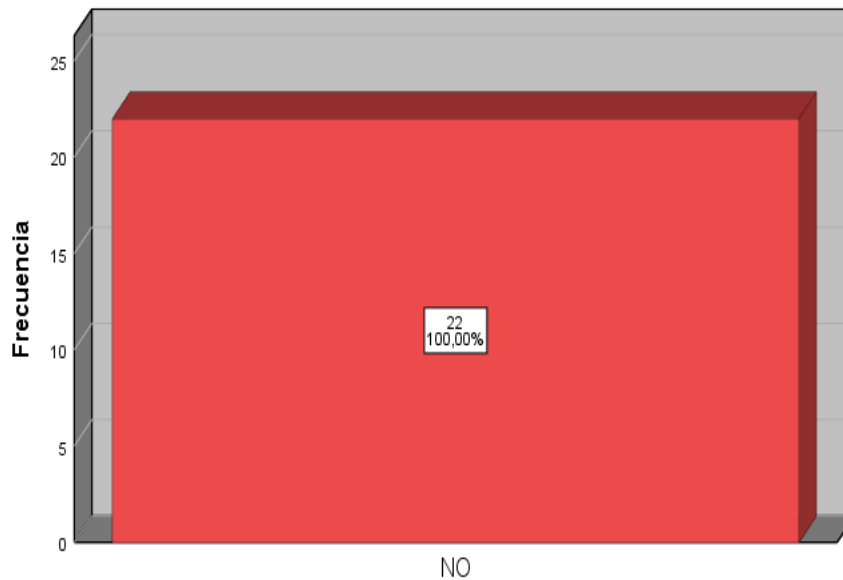
Tabla de Frecuencia de la Pregunta 24. ¿La cocina cuenta con los servicios apropiados para la preparación de alimentos

¿La cocina cuenta con los servicios apropiados para la preparación de alimentos?			
		Frecuencia	Porcentaje
Válido	NO	22	100,0

Fuente: Elaboración Propia

Figura 24

Resultados Obtenidos de la Pregunta ¿La cocina cuenta con los servicios apropiados para la preparación de alimentos?



Fuente: Tabla 24

INTERPRETACIÓN

En la figura 24 muestran los resultados de la interrogante: ¿La cocina cuenta con los servicios apropiados para la preparación de alimentos?, en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle. Se observa que el 100% que corresponde a 22 madres de familia del comedor escolar Qali Warma respondieron que NO

4.2. RESULTADOS DEL DISEÑO ESTADÍSTICO

HIPOTESIS GENERAL:

Existe relación significativa entre los conocimientos de las prácticas de higiene y la preparación de los alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle



HIPOTESIS ESPECÍFICOS:

Existe relación entre la Higiene en la Manipulación y servido de alimentos con la preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle

Existe relación entre la Higiene en la manipulación de utensilios e implementos con la preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle

Existe relación entre el Higiene y conservación del comedor y la preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle

PRUEBA DE HIPÓTESIS GENERAL

H1: Los conocimientos de las prácticas de higiene se relaciona positivamente con la preparación de los alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle

H0: Los conocimientos de las prácticas de higiene No se relaciona positivamente con la preparación de los alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle.

Tabla 25

Tabla Prueba de Hipótesis General

		Tabla cruzada Conocimiento de las Prácticas de Higiene Preparación de los alimentos		
		Preparación de los alimentos		Total
		No	Si	
Conocimiento de las Prácticas de Higiene	Recuento	9	3	12
	N	6,0	6,0	12,0
	o % dentro de Preparación de los alimentos	81,8%	27,3%	54,5%
Si	Recuento	2	8	10
	S	5,0	5,0	10,0
	i % dentro de Preparación de los alimentos	18,2%	72,7%	45,5%
Total	Recuento	11	11	22
	Recuento esperado	11,0	11,0	22,0
	% dentro de Preparación de los alimentos	100,0%	100,0%	100,0%

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 26

Tabla Prueba Chi-Cuadrado

Pruebas de chi-cuadrado					
	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)	Significación exacta (bilateral)	Significación exacta (unilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	6,600	1	,010		
Corrección de continuidad	4,583	1	,032		
Razón de verosimilitud	6,994	1	,008		
Prueba exacta de Fisher				,030	,015
Asociación lineal por lineal	6,300	1	,012		
N de casos válidos	22				

a. 0 casillas (0,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es 5,00.

b. Sólo se ha calculado para una tabla 2x2

Fuente: Datos Obtenidos de la Prueba de Hipótesis General

INTERPRETACIÓN:

Como el nivel de significancia es $0.010 < 0.05$ rechazamos la hipótesis nula y aceptamos la hipótesis alternativa, podemos concluir que los conocimientos de las prácticas de higiene se relacionan positivamente con la preparación de los alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle, a un nivel de 95% de confiabilidad.

PRUEBAS DE HIPÓTESIS ESPECÍFICO

PRUEBAS DE HIPÓTESIS ESPECÍFICO 1

H1: La Higiene en la Manipulación y servido de alimentos se relaciona con la preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle

H0: La Higiene en la Manipulación y servido de alimentos no se relaciona con la preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle.

Tabla 27

Tabla Prueba de Hipótesis Especifico 1

		Tabla cruzada Higiene en la manipulación y servido de alimentos Preparación de los alimentos			
		Preparación de los alimentos		Total	
		No	Si		
Higiene en la manipulación y servido de alimentos	No	Recuento	7	6	13
		Recuento esperado	6,5	6,5	13,0
		% dentro de Preparación de los alimentos	63,6%	54,5%	59,1%
	Si	Recuento	4	5	9
		Recuento esperado	4,5	4,5	9,0
		% dentro de Preparación de los alimentos	36,4%	45,5%	40,9%



	Recuento	11	11	22
Total	Recuento esperado	11,0	11,0	22,0
	% dentro de Preparación de los alimentos	100,0%	100,0%	100,0%

Fuente: Datos Obtenidos de la Prueba de Hipótesis General

Tabla 28

Tabla Prueba Chi-Cuadrado

Pruebas de chi-cuadrado					
	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)	Significación exacta (bilateral)	Significación exacta (unilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	,188 ^a	1	,665		
Corrección de continuidad	,000	1	1,000		
Razón de verosimilitud	,188	1	,664		
Prueba exacta de Fisher				1,000	,500
Asociación lineal por lineal	,179	1	,672		
N de casos válidos	22				

a. 2 casillas (50,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es 4,50.
b. Sólo se ha calculado para una tabla 2x2

Fuente: Datos Obtenidos de la Prueba de Hipótesis Específico 1

INTERPRETACIÓN:

Como el nivel de significancia es $0.665 > 0.05$ aceptamos la hipótesis nula y rechazamos la hipótesis alternativa, podemos concluir que la Higiene en la Manipulación y servido de alimentos no se relaciona con la preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle, aun nivel de 95% de confiabilidad.

PRUEBAS DE HIPÓTESIS ESPECÍFICO 2

H1: La Higiene en la manipulación de utensilios e implementos se relaciona con la preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Pública N° 70031 Pojsin Carata-2018 Puno.



H0: La Higiene en la manipulación de utensilios e implementos no se relaciona con la preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle

Tabla 29

Tabla Prueba de Hipótesis Específico 2

			Preparación de los alimentos		Total
			No	Si	
Higiene en la Manipulación de Utensilios e Implementos	No	Recuento	5	2	7
		Recuento esperado	3,5	3,5	7,0
		% dentro de Preparación de los alimentos	45,5%	18,2%	31,8%
	Si	Recuento	6	9	15
		Recuento esperado	7,5	7,5	15,0
		% dentro de Preparación de los alimentos	54,5%	81,8%	68,2%
Total		Recuento	11	11	22
		Recuento esperado	11,0	11,0	22,0
		% dentro de Preparación de los alimentos	100,0%	100,0%	100,0%

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 30

Tabla Prueba Chi-Cuadrado

Pruebas de chi-cuadrado					
	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)	Significación exacta (bilateral)	Significación exacta (unilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	1,886 ^a	1	,170		
Corrección de continuidad	,838	1	,360		
Razón de verosimilitud	1,932	1	,165		
Prueba exacta de Fisher				,361	,181
Asociación lineal por lineal	1,800	1	,180		
N de casos válidos	22				

Fuente: Datos Obtenidos de la Prueba de Hipótesis Específico 2



INTERPRETACIÓN

Como el nivel de significancia es $0.170 > 0.05$ aceptamos la hipótesis nula y rechazamos la hipótesis alternativa, podemos concluir que la Higiene en la manipulación de utensilios e implementos no se relaciona con la preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle

PRUEBAS DE HIPÓTESIS ESPECÍFICO 3

H1: La Higiene y conservación del comedor se relaciona con la preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle

H0: La Higiene y conservación del comedor no se relaciona con la preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle

Tabla 31

Tabla Prueba de Hipótesis Específico 3

		Tabla cruzada Higiene y Conservación del Comedor*Preparación de los alimentos			
		Preparación de los alimentos		Total	
		No	Si		
Higiene y Conservación del Comedor	No	Recuento	7	3	10
		Recuento esperado	5,0	5,0	10,0
		% dentro de Preparación de los alimentos	63,6%	27,3%	45,5%
	Si	Recuento	4	8	12
		Recuento esperado	6,0	6,0	12,0
		% dentro de Preparación de los alimentos	36,4%	72,7%	54,5%
Total	Recuento	11	11	22	
	Recuento esperado	11,0	11,0	22,0	



% dentro de Preparación de los alimentos	100,0%	100,0%	100,0%
--	--------	--------	--------

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 32

Tabla Prueba Chi-Cuadrado

Pruebas de chi-cuadrado						
		Valor	df	Significación asintótica (bilateral)	Significaci ón exacta (bilateral)	Significaci ón exacta (unilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	de	2,933 ^a	1	,087		
Corrección de continuidad ^b	de	1,650	1	,199		
Razón de verosimilitud		3,005	1	,083		
Prueba exacta de Fisher					,198	,099
Asociación lineal por lineal		2,800	1	,094		
N de casos válidos		22				

a. 0 casillas (0,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es 5,00.

b. Sólo se ha calculado para una tabla 2x2

Fuente: Datos Obtenidos de la Prueba de Hipótesis Específico 3

INTERPRETACIÓN

Como el nivel de significancia es $0.087 > 0.05$ aceptamos la hipótesis nula y rechazamos la hipótesis alternativa, podemos concluir que la Higiene y conservación del comedor no se relaciona con la preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle



V. CONCLUSIONES

- PRIMERA:** Se concluye que la Higiene en la Manipulación y servido de alimentos no se relaciona con la preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle, en un 95% de confiabilidad, ya que el nivel de significancia es 0.665.
- SEGUNDA:** Que la Higiene en la manipulación de utensilios e implementos no se relaciona con la preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle, en un 95% de confiabilidad, ya que el nivel de significancia es 0.170.
- TERCERA:** Que la Higiene y conservación del comedor no se relaciona con la preparación de alimentos en las madres de familia comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle, en un 95% de confiabilidad, ya que el nivel de significancia es 0.087.



VI. RECOMENDACIONES

PRIMERA: Sugiero que tengan constantes capacitaciones de parte del programa de Qali Warma acerca del tema de las normas y principios de higiene en la manipulación de alimentos, ya que tiene que existir relación entre higiene en la manipulación y servido de alimentos con la preparación de alimentos en las madres de familia de Qali Warma en el comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle

SEGUNDA: Hago alcance la recomendación con respecto a la existencia de la relación entre higiene en la manipulación de utensilios e implementos con la preparación de alimentos en las madres de familia de Qali Warma en el comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle, los utensilios deben de ser renovados constantemente de parte del programa y deben estar correctamente lavados y conservados en lugares que no puedan contaminarse con el polvo u otro elemento.

TERCERA: Sugiero respecto a la existencia de relación entre higiene y conservación del comedor y la preparación de alimentos en las madres de familia de Qali Warma en el comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle, que tengan conciencia de la importancia de la higiene en el comedor escolar, se recomienda que pueda ser supervisado también por los docentes de la Institución Educativa.



VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arias, F. (2012). *El Proyecto de Investigación*. Caracas.
- Arroyo, G. (2010). *Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos*.
- Balestrini, M. (2006). *Como se Elabora el Proyecto de Investigación*. Caracas.
- Castellon, J. (2015). *Manual de buenas prácticas de Higiene de Alimentos*. Managua.
- Chaves, E. (2010). *Condiciones higiénico sanitarias de los comedores públicos del mercado municipal Bella Vista de la ciudad de Guaranda Provincia de Bolívar*. Riobamba.
- España, S. (2014). *Evaluación de buenas Prácticas de manufacturas (BPM) en ventas ambulatorias de comidas y propuestas de manual de control de calidad de para la manipulación de alimentos ofrecidos por los vendedores ambulantes de comidas en la cabecera departamental de Tot. Totoncapán*.
- Ghazoul, F. (2014). *Guía Básica Higiene y Cuidado del cuerpo*. Mendoza.
- Jara, P. (2008). Relación del nivel de conocimiento y práctica de higiene de las madres en la preparación de alimentos en los comedores populares de los centros poblados menores Miguel Grau y Nueva Alianza. *Revista científica de la salud*, 2(2), 15. doi:<https://doi.org/10.17162/rccs.v2i2.137>
- Lozada, P. U. (2014). Efecto de una intervención educativa sobre higiene alimentaria a través del conocimiento y práctica de madres de Centro Poblado Chacarita Sunampe. *Enfermería a la Vanguardia*, 2(2), 6. Recuperado el 29 de 9 de 2018, de <https://www.unica.edu.pe/alavanguardia/index.php/revan/article/view/51>
- Paredes, D. (2014). Condiciones higiénicas sanitarias y conocimientos sobre manipulación de alimentos que tienen las madres de los comedores populares de la ciudad de Puno. (*Tesis de Licenciatura*). Universidad Nacional del Altiplano, Puno.
- Perez, A. (2010). *Aprender a educar Nuevos desafíos para la formación de docentes*. Malga.



- Serna, B. (2016). Práctcias de Higiene en la manipulación de Alimentos. (*Tesis de Licenciatura*). Universidad de Huánuco, Huánuco.
- Serna, C. y. (2009). Plan de saneamiento para una distribuidora de alimentos que atiende a niños y adultos mayores. *Salud Pública*, 11.
- Tarazona, L. (2009). *Conocimientos sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las madres de los comedores populares del distrito de los olivos.*, Lima.
- Torres, K. (2015). Conocimientos sobre igiene en la manipulación de alimentos con la carga microbiológica en manos de las socias que manipulan alimentos en los comedores populares del distrito de Juliaca, Puno 2014. (*Tesis, de Licenciatura*). Universidad Nacional del Altiplano, Puno.
- Torres, R. (2017). Conocimientos, Actitudes y Prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Luriganchochosica, 2017. (*Tesis de Licenciatura*). Universidad Peruana Unión, Lima.
- Walde, Y. (2014). *Conocimientos y prácticas sobre higiene en la manipulación de Alimentos que tienen las socias* . Lima.



ANEXOS

ANEXO 1: Matriz de Consistencia

CONOCIMIENTOS DE LAS PRÁCTICAS DE LA HIGIENE Y LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE QALI WARMA EN EL COMEDOR ESCOLAR DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PÚBLICA N° 70031 POJSIN CARATA.2018 PUNO.

Formulación del problema	Objetivos	Hipótesis	VARIABLES	Dimensiones	Indicadores	índices
<p>General: ¿Existe relación entre los conocimientos, de las prácticas de la higiene en la manipulación de alimentos de las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle?</p> <p>Específicos: 1. ¿Existe relación entre el nivel de conocimientos sobre las prácticas de higiene y la preparación de alimentos de las madres de familia en el comedor escolar Qali Warma de la</p>	<p>General: Existe relación significativa entre los conocimientos de las prácticas de higiene y la preparación de los alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle</p> <p>Específicos: 1. Existe relación entre la Higiene en la Manipulación y servido de alimentos con la preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle</p>	<p>General: Existe relación significativa entre los conocimientos de las prácticas de higiene y la preparación de los alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle</p> <p>Específicos: 1. Existe relación entre la Higiene en la Manipulación y servido de alimentos con la preparación de alimentos en las madres</p>	<p>Vx: Conocimiento de las prácticas de higiene</p>	<p>Conocimientos de limpieza. Higiene en la manipulación y servido de alimentos. Higiene en la manipulación en la preparación de alimentos. Higiene en la manipulación de utensilios e implementos. Higiene del comedor. Conocimiento del estado de los utensilios.</p>	<p>Lavado de manos Agarra los alimentos con las manos sucias. Lava las verduras y frutas. Uso de mandil Uso de alhajas Uso de la tabla para picar las verduras, carne, etc. Protege del polvo e insectos los alimentos. Manipulación apropiada. El comedor se encuentra en óptimas condiciones de higiene. Limpia el comedor después de cada atención Desecha los utensilios que están en mal estado.</p>	<p>Conoce: Mayor de 18 puntos.</p> <p>Desconoce: Menor de 18 puntos.</p>

<p>Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle?</p> <p>2. ¿Existe relación entre el nivel de prácticas de higiene y la preparación de alimentos de las madres de familia en el comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle?</p> <p>3. ¿Existe relación significativa entre la manipulación, prácticas en higiene y preparación de alimentos de las madres de familia en el comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle ?</p>	<p>2. Existe relación entre la Higiene en la manipulación de utensilios e implementos de preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle</p> <p>3. Existe relación entre el Higiene y conservación del comedor y la preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle</p>	<p>de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle</p> <p>2. Existe relación entre la Higiene en la manipulación de utensilios e implementos de alimentos con la preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle</p> <p>3. Existe relación entre el Higiene y conservación del comedor y la preparación de alimentos en las madres de familia del comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle</p>	<p>Vy: Preparación de los alimentos</p>	<p>Preparación de los alimentos. Conocimiento de conservación y almacenamiento de alimentos. Conocimiento del estado de duración de los alimentos.</p> <p>Conocimiento del estado del local (cocina)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lava los alimentos • Tiempo de cocción de los alimentos • Los alimentos son preparados con agua potable. • Lugar adecuado de almacenamiento. • Se fija el producto a usar la fecha de vencimiento. • Cuenta con los servicios apropiados la cocina. 	<p>Conoce: Mayor de 18 puntos.</p> <p>Desconoce: Menor de 18 puntos</p>
--	--	---	--	--	--	---

ANEXO 2: Resultados estadísticos

N°	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20	P21	P22	P23	P24	TOTAL
1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	0	16
2	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	0	16
3	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	0	17
4	0	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	7
5	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	8
6	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	8
7	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	0	16
8	1	1	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	8
9	1	1	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	8
10	0	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	7
11	0	1	1	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	10
12	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	8
13	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	8
14	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	1	0	0	1	0	13
15	0	1	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	14
p	0.4	1	0.4	1	0.2	0.267	1	0.4	0.333	0.267	0.4	0.467	0.4	1	0.4	0.4	0	0.133	0.067	1	0.2	0.8	0.4	0	15.0666667
q	0.6	0	0.6	0	0.8	0.733	0	0.6	0.667	0.733	0.6	0.533	0.6	0	0.6	0.6	1	0.867	0.933	0	0.8	0.2	0.6	1	
p*q	0.24	0	0.24	0	0.16	0.196	0	0.24	0.222	0.196	0.24	0.249	0.24	0	0.24	0.24	0	0.116	0.062	0	0.16	0.16	0.24	0	3.44

$$KR - 20 = \left(\frac{k}{k-1} \right) \left(1 - \frac{\sum PQ}{\sigma^2} \right)$$

K = 15

K-1 = 14

ΣP*Q = 3.44

Var = 15.066667

KR-20 = 0.827

El resultado obtenido del coeficiente de KUDER – RICHARDSON 20 es igual a 0.827, lo cual indica que dicho instrumento es válido y de alta confiabilidad



ANEXO 3: Ficha de Encuesta

TITULO DEL ESTUDIO: “Prácticas de higiene y la preparación de alimentos de las madres de familia Qali Warma en el comedor escolar Qali Warma de la Institución Educativa Inicial N° 645 la Salle

INSTRUCCIONES: Estimada madre, a continuación, usted encontrará preguntas, responda todas las preguntas de acuerdo a su juicio, para ello marque con una **X** en el según corresponda, la cual será utilizada con total cautela y anonimato, siendo necesaria la total veracidad de los datos.

DATOS GENERALES:

Nombre de Institución Educativa:

Código:..... **Fecha:** ___ / ___ / ___

PREGUNTAS

A. HIGIENE PERSONAL.

1. ¿Te lavas las manos antes, durante y después de la preparación de los alimentos?

a) Si. b) No.

2. ¿Usas el mandil, vestimenta apropiada durante la preparación de los alimentos?

a) Si. b) No.

3. ¿Tienes las uñas cortadas para la preparación de los alimentos?

a) Si. b) No.

4. ¿Usas alhajas (anillos, aretes, pulseras, relojes) durante la preparación de alimentos?

a) Si. b) No.

B. HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS

5. ¿Agarras los alimentos con las manos sucias?

a) Si. b) No.

6. ¿Usas alimentos frescos?

a) Si. b) No.

C. HIGIENE EN LA MANIPULACION, y PREPARACION DE ALIMENTOS:

7. ¿Lavas las verduras y frutas?

a) Si. b) No.

8. ¿Utilizas tabla para picar o cortar las verduras, carnes y otros?

a) Si. b) No.

D. HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE UTENSILIOS E IMPLEMENTOS.

9. ¿Antes de manipular los utensilios en la preparación de alimentos los lavas?

a) Si. b) No.

10. ¿Proteges del polvo e insectos los utensilios de cocina durante la preparación de alimentos?



c) Si. d) No.

a) Si. b) No.

E. HIGIENE Y CONSERVACION DEL COMEDOR.

11. ¿El comedor para brindar alimentos, al estudiante se encuentra en óptimas condiciones de higiene?

a) Si. b) No.

12. ¿Realizas la limpieza del comedor después de cada atención a los estudiantes?

a) Si. b) No.

F. CONOCIMIENTO DEL ESTADO DE LOS UTENSILIOS:

13. ¿Desechas los utensilios que están en mal estado y desgastados?

a) Si. b) No.

G. PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

14. ¿Lavas los alimentos antes de su preparación?

a) Si. b) No.

15. ¿Utilizas guantes para la preparación de alimentos?

a) Si. b) No.

16. ¿Sabe Ud. el tiempo de cocción de cada alimento?

a) Si. b) No.

17. ¿Los alimentos son preparados con agua potable?

a) Si. b) No.

18. ¿Preparas los alimentos estando enfermo (gripe, tos, infecciones en la piel, etc.)?

19. ¿Masticas chicle o comes mientras preparas los alimentos?

a) Si. b) No.

20. ¿Pruebas lo que cocinas con un solo utensilio y lo vuelves a introducirlo en la preparación?

a) Si. b) No.

H. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS (ALMACENAMIENTO):

21. ¿Los alimentos están almacenados en un ambiente adecuado (seco y ventilado)?

a) Si. b) No.

22. ¿Los alimentos están protegidos de moscas y roedores?

a) Si. b) No.

I. ESTADO, TIEMPO DE DURACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

23. ¿Desechas los alimentos que están fuera de la fecha de vencimiento?

a) Si. b) No.

J. ESTADO DEL LOCAL EN DONDE SE PREPARA LOS ALIMENTOS

24. ¿La cocina cuenta con los servicios apropiados para la preparación de alimentos?

a) Si. b) No.



ANEXO 4. Declaración jurada de autenticidad de tesis o trabajos de investigación



Universidad Nacional
del Altiplano Puno



Vicerrectorado
de Investigación



Repositorio
Institucional

DECLARACIÓN JURADA DE AUTENTICIDAD DE TESIS

Por el presente documento, Yo PAOLA LUZ MARINA IBARRA PACHECO
identificado con DNI 70042166 en mi condición de egresado de:

Escuela Profesional, Programa de Complementación Académica, Programa de Maestría o Doctorado

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACION
,informo que he elaborado el/la Tesis o Trabajo de Investigación para la obtención de Grado
Bachiller Título Profesional denominado:

"CONOCIMIENTOS DE LAS PRACTICAS DE LA HIGIENE Y LA PREPARACION DE ALIMENTOS
DE QALIWARMA EN EL COMEDOR ESCOLAR DE LA INSTITUCION EDUCATIVA INICIAL N°645 LA SALLE
" Es un tema original.

Declaro que el presente trabajo de tesis es elaborado por mi persona y **no existe plagio/copia** de ninguna naturaleza, en especial de otro documento de investigación (tesis, revista, texto, congreso, o similar) presentado por persona natural o jurídica alguna ante instituciones académicas, profesionales, de investigación o similares, en el país o en el extranjero.

Dejo constancia que las citas de otros autores han sido debidamente identificadas en el trabajo de investigación, por lo que no asumiré como tuyas las opiniones vertidas por terceros, ya sea de fuentes encontradas en medios escritos, digitales o Internet.

Asimismo, ratifico que soy plenamente consciente de todo el contenido de la tesis y asumo la responsabilidad de cualquier error u omisión en el documento, así como de las connotaciones éticas y legales involucradas.

En caso de incumplimiento de esta declaración, me someto a las disposiciones legales vigentes y a las sanciones correspondientes de igual forma me someto a las sanciones establecidas en las Directivas y otras normas internas, así como las que me alcancen del Código Civil y Normas Legales conexas por el incumplimiento del presente compromiso

Puno 18 de Enero del 2024

FIRMA (obligatoria)



Huella



ANEXO 5. Autorización para el depósito de tesis o trabajos de investigación en el Repositorio Institucional



Universidad Nacional
del Altiplano Puno



Vicerrectorado
de Investigación



Repositorio
Institucional

AUTORIZACIÓN PARA EL DEPÓSITO DE TESIS O TRABAJO DE INVESTIGACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

Por el presente documento, Yo PAOLA WZ MARINA JBARRA PACHECO
a identificado con DNI 70042166 en mi condición de egresado de:

Escuela Profesional, Programa de Complementación Académica, Programa de Maestría o Doctorado

, informo que he elaborado el/la Tesis o Trabajo de Investigación para la obtención de Grado
Bachiller Título Profesional denominado:

"CONOCIMIENTOS DE LAS PRACTICAS DE LA HIGIENE Y LA PREPARACION DE ALIMENTOS
DE QAUWARMA EN EL COMEDOR ESCOLAR DE LA INSTITUCION EDUCATIVA INICIAL N° 645 LA SALLE

" Por medio del presente documento, afirmo y garantizo ser el legítimo, único y exclusivo titular de todos los derechos de propiedad intelectual sobre los documentos arriba mencionados, las obras, los contenidos, los productos y/o las creaciones en general (en adelante, los "Contenidos") que serán incluidos en el repositorio institucional de la Universidad Nacional del Altiplano de Puno.

También, doy seguridad de que los contenidos entregados se encuentran libres de toda contraseña, restricción o medida tecnológica de protección, con la finalidad de permitir que se puedan leer, descargar, reproducir, distribuir, imprimir, buscar y enlazar los textos completos, sin limitación alguna.

Autorizo a la Universidad Nacional del Altiplano de Puno a publicar los Contenidos en el Repositorio Institucional y, en consecuencia, en el Repositorio Nacional Digital de Ciencia, Tecnología e Innovación de Acceso Abierto, sobre la base de lo establecido en la Ley N° 30035, sus normas reglamentarias, modificatorias, sustitutorias y conexas, y de acuerdo con las políticas de acceso abierto que la Universidad aplique en relación con sus Repositorios Institucionales. Autorizo expresamente toda consulta y uso de los Contenidos, por parte de cualquier persona, por el tiempo de duración de los derechos patrimoniales de autor y derechos conexos, a título gratuito y a nivel mundial.

En consecuencia, la Universidad tendrá la posibilidad de divulgar y difundir los Contenidos, de manera total o parcial, sin limitación alguna y sin derecho a pago de contraprestación, remuneración ni regalía alguna a favor mío; en los medios, canales y plataformas que la Universidad y/o el Estado de la República del Perú determinen, a nivel mundial, sin restricción geográfica alguna y de manera indefinida, pudiendo crear y/o extraer los metadatos sobre los Contenidos, e incluir los Contenidos en los índices y buscadores que estimen necesarios para promover su difusión.

Autorizo que los Contenidos sean puestos a disposición del público a través de la siguiente licencia:

Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional. Para ver una copia de esta licencia, visita: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

En señal de conformidad, suscribo el presente documento.

Puno 18 de Enero del 20 24

FIRMA (obligatoria)



Huella