

UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE ENFERMERÍA



T E S I S

Efectividad de la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos, en la salud de las familias con integrantes mayores de 18 años - Asentamiento Humano

Columna Pasco - enero - marzo 2,022

Para optar el Título Profesional de:

Licenciada en Enfermería

Autores: Bach. Alexandra María ARZAPALO RAYMUNDO

Bach. Madeley Roxana GORA TORIBIO

Asesor: Dr. Isaías Fausto MEDINA ESPINOZA

Cerro de Pasco – Perú – 2022

UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE ENFERMERÍA



T E S I S

Efectividad de la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos, en la salud de las familias con integrantes mayores de 18 años - Asentamiento Humano

Columna Pasco - enero - marzo 2,022

Sustentada y aprobada ante los miembros de jurado:

Dr. Javier, SOLIS CÓNDOR

PRESIDENTE

Dr. Jheysen Luis, BALDEÓN DIEGO

MIEMBRO

Mg. Glenn Clemente, ROSAS USURIAGA

MIEMBRO

DEDICATORIA

A nuestros padres, maestros y familiares. por su esfuerzo invaluable en la cristalización de nuestra meta ser dignas profesionales en Enfermería al servicio del prójimo y las personas más necesitadas.

AGRADECIMIENTO

Al Señor Asesor: Dr. Isaías Fausto, MEDINA ESPINOZA por su apoyo y orientación durante la elaboración y ejecución de la presente tesis de investigación

RESUMEN

La presente investigación sobre la “Efectividad de la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos, en la salud de las familias con integrantes mayores de 18 años - Asentamiento Humano Columna Pasco - enero - marzo 2,022”, tiene como objetivo: Determinar la efectividad de la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos, en la salud de las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco. La hipótesis fue: “una capacitación adecuada sobre higiene y manipulación de los alimentos, influye favorablemente en la salud de las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco”. Con la aplicación de la prueba no paramétrica del chi cuadrado, se afirma que $X^2 C = 26.98435 > X^2 t = (0.05 \% \alpha 4 gl) = 9.4877$, por lo tanto la hipótesis alterna se acepta y la hipótesis nula se rechaza. La metodología fue: una investigación de tipo sustantiva, cuyo diseño fue cuasiexperimental de grupo único con test anterior y posterior, cuya muestra estuvo constituida por 36 personas entre varones y mujeres mayores de 18 años de edad que accedieron a ser encuestadas llegando a las siguientes conclusiones: La mayoría 33.3% lavan frutas antes de consumirlo, el 22.2 % toman agua hervida y el 19.4 % conservan sus alimentos en refrigeradora, la mayoría 63.9% tiene una salud favorable, el 27.8% medianamente favorable, la mayoría 55.6% indican que la capacitación recibida fue adecuada, el 33.3 % señalan que la capacitación fue medianamente adecuada.

Palabras claves: Higiene, manipulación de alimentos, salud

ABSTRACT

This research on the "Effectiveness of training on hygiene and food handling, in the health of families with members over 18 years of age - Columna Pasco Human Settlement - January - March 2,022", has as its objective: To determine the effectiveness of training on hygiene and food handling, in the health of the families of the Columna Pasco Human Settlement. The hypothesis was: "adequate training on hygiene and food handling favorably influences the health of the families of the Columna Pasco Human Settlement." With the application of the chi-square nonparametric test, it is stated that $\chi^2 C = 26.98435 > \chi^2 t = (0.05 \% 4 \text{ gl}) = 9.4877$, therefore the alternative hypothesis is accepted and the null hypothesis is rejected. The methodology was: a substantive research, whose design was quasi-experimental with a single group with a pre and post test, whose sample consisted of 36 people between men and women over 18 years of age who agreed to be surveyed, reaching the following conclusions : The majority 33.3% wash fruit before consuming it, 22.2% drink boiled water and 19.4% keep their food in the refrigerator, the majority 63.9% have a favorable health, 27.8% moderately favorable, the majority 55.6% indicate that training received was adequate, 33.3% indicate that the training was moderately adequate.

Keywords: Hygiene, food handling, health

INTRODUCCIÓN

Es muy importante para mantener una buena salud en todas las etapas de la vida, mantener una buena higiene y manipular adecuadamente los alimentos antes de consumirlo, así mismo, es necesario también conocer que tipos de alimentos debemos utilizar para nuestra nutrición, en muchos casos algunos alimentos no benefician y son perjudiciales para la salud cuando se consume en exceso y puede producir intoxicaciones en la persona. La higiene personal y de los alimentos antes de consumirlo es muy importante por así evitamos la contaminación con gérmenes y sustancias que, al ser ingeridos sin mantener las medidas del caso, se puede producir alteraciones en el organismo y que a su vez se manifiestan a través de signos y síntomas al nivel gastrointestinal, alergias, y otras reacciones. La manipulación de los alimentos debe ser utilizando el uniforme y vestimenta adecuada durante la atención a sus familiares y uno mismo. Es necesario tener en cuenta para mantener una buena práctica de higiene y manipulación de los mismos lo siguiente: Su propia salud, su higiene personal, las normas higiénicas, la indumentaria, utilizar un gorro y guantes, no utilizar joyas, lavarse las manos con agua y jabón bactericida frecuentemente, no fumar ni masticar chicle, se debe evitar estornudar, silbar y toser. La conservación de alimentos debe ser de manera ordenada, adecuada en lugares apropiados manteniendo una temperatura ideal para su conservación (GARCÍA 2014) El informe de investigación incluye: El problema de investigación, el marco teórico, la metodología y técnicas de investigación, presentación de resultados, conclusiones y recomendaciones, bibliografía y anexos.

INDICE

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

RESUMEN

ABSTRACT

INTRODUCCIÓN

INDICE

CAPÍTULO I

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. Identificación y determinación del problema.....	1
1.2. Delimitación de la investigación	2
1.3. Formulación del problema.....	2
1.3.1. Problema general	2
1.3.2. Problemas específicos	2
1.4. Formulación de objetivos	3
1.4.1. Objetivo general.....	3
1.4.2. Objetivos específicos	3
1.5. Justificación de la investigación.....	3
1.6. Limitaciones de la investigación	3

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de estudio	4
2.2. Bases teóricas – científicas.....	4

2.3. Definición de términos básicos	7
2.4. Formulación de hipótesis.....	8
2.4.1. Hipótesis general.....	8
2.4.2. Hipótesis específica	8
2.5. Identificación de variables.....	9
2.6. Definición operacional de variables e indicadores.....	9

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA Y TECNICAS DE INVESTIGACION

3.1. Tipo de investigación	10
3.2. Nivel de investigación	10
3.3. Métodos de investigación.	10
3.4. Diseño de investigación.....	11
3.5. Población y muestra	11
3.6. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	12
3.7. Selección, validación y confiabilidad de los instrumentos de investigación	12
3.8. Técnicas de procesamiento y análisis de datos	12
3.9. Tratamiento estadístico	13
3.10. Orientación ética filosófica y epistémica.	13

CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Descripción del trabajo de campo	14
4.2. Presentación, análisis e interpretación de resultados.....	14
4.3. Prueba de hipótesis.....	26
4.4. Discusión de resultados.....	27

CONCLUSIONES

RECOMENDACIONES

REFERENCIA BIBLIOGRAFICA

ANEXOS

CAPÍTULO I

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. Identificación y determinación del problema

Es muy importante para mantener una buena salud en todas las etapas de la vida, mantener una buena higiene y manipular adecuadamente los alimentos antes de consumirlo, así mismo, es necesario también conocer que tipos de alimentos debemos utilizar para nuestra nutrición, en muchos casos algunos alimentos no benefician y son perjudiciales para la salud cuando se consume en exceso y puede producir intoxicaciones en la persona. La higiene personal y de los alimentos antes de consumirlo es muy importante por así evitamos la contaminación con gérmenes y sustancias que, al ser ingeridos sin mantener las 1165 medidas del caso, se puede producir alteraciones en el organismo y que a su vez se manifiestan a través de signos y síntomas al nivel gastrointestinal, alergias, y otras reacciones. La manipulación de los alimentos debe ser utilizando el uniforme y vestimenta adecuada durante la atención a sus familiares y uno mismo. Es necesario tener en cuenta para mantener una buena práctica de higiene y manipulación de los mismos lo siguiente: Su propia salud, su higiene personal,

las normas higiénicas, la indumentaria, utilizar un gorro y guantes, no utilizar joyas, lavarse las manos con agua y jabón bactericida frecuentemente, no fumar ni masticar chicle, se debe evitar estornudar, silbar y toser. La conservación de alimentos debe ser de manera ordenada, adecuada en lugares apropiados manteniendo una temperatura ideal para su conservación (GARCÍA 2014) Por todo ello se planteó el siguiente trabajo de investigación: ¿Cómo es la efectividad de la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos, en la salud de las familias con integrantes mayores de 18 años - Asentamiento Humano Columna Pasco - enero - marzo 2,022?

1.2. Delimitación de la investigación

El tema que se investigó sobre la efectividad de la capacitación, en la salud de las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco, se desarrolló dentro del ámbito geográfico de Cerro de Pasco, de enero a marzo 2,022.

1.3. Formulación del problema

1.3.1. Problema general

¿Cómo es la efectividad de la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos, en la salud de las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco - enero - marzo 2022?

1.3.2. Problemas específicos

- a) ¿Cómo es la calidad de la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos en las familias?
- b) ¿Cómo es la salud de las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco?
- c) ¿Cómo es la relación de la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos, en la salud de las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco?

1.4. Formulación de objetivos

1.4.1. Objetivo general

Determinar la efectividad de la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos, en la salud de las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco.

1.4.2. Objetivos específicos

- a) Identificar la calidad de la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos en las familias
- b) Identificar el nivel de salud de las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco.
- c) Determinar la relación de la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos, en la salud de las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco.

1.5. Justificación de la investigación

El presente estudio es importante, porque actualmente una buena higiene, manipulación y conservación de los alimentos previene muchas enfermedades de índole gastrointestinal en los pobladores de las diferentes zonas de nuestro territorio nacional, es conveniente que la sección salud, fomente las capacitaciones, charlas educativas en la promoción y prevención de enfermedades a fin de lograr buena salud en las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco a través de la práctica de estilos saludables de vida.

1.6. Limitaciones de la investigación

Ninguna

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de estudio

2.1.1. Ruiz (2017)

Conocimiento y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en binomios atendidos en área niños niñas centro de salud San Juan 2017, señala que las madres con conocimientos sobre manipulación de alimentos realizan prácticas higiénicas adecuadas mientras que madres con conocimiento incorrecto realizan prácticas higiénicas inadecuadas. (2)

2.1.2. Layme (2017)

Conocimientos y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos en relación con la carga microbiológica de socias de comedores populares del distrito de Azángaro 2016, concluye que: el 75% de las socias de los comedores desconoce las medidas de higiene y manipulación de alimentos el 25% no cuentan con conocimientos básicos, asimismo el 69.44% presentan prácticas no saludables, el 30% presenta prácticas saludables. (3)

2.1.3. Torres (2015)

Conocimientos sobre higiene y la manipulación de alimentos en relación a la carga microbiológica en manos de las socias que manipulan alimentos de los comedores populares del distrito de puno 2014, señala que: no existe una relación lineal entre el conocimiento y la carga microbiológica presente y las manos de las socias ya que existen muchos otros factores que favorecen el desarrollo microbiológico. (4)

2.1.4. Vargas (2019)

Condiciones higiénico sanitarias en la manipulación de alimentos por los expendedores del mercado central de San Pedro cusco 2019, señala que: los instrumentos de cocina no reciben limpieza adecuadas 94.10% así como los insumos como frutas y verduras no 27.40%, asimismo los manipuladores presentan manos limpias sin joyas 96.7 por ciento. (6).

2.1.5. Zárate & huamán (2019)

Análisis situacional de las condiciones higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos en los mercados de abastos de Lima cercado, enero - junio 2017, señala que: el 78.5% de manipuladores de alimentos no aplican las buenas prácticas de manipulación de alimentos. El 57% muestran carnet de sanidad vigente el 46% evidencian tener una higiene personal inadecuada. (7)

2.2. Bases teóricas – Científicas

2.2.1. Conocimiento

Es un conjunto de ideas conceptos enunciados de manera clara precisa, racional y verificable a través de la experiencia. El conocimiento es una capacidad humana, carece de valor sí permanece estático, genera conocimientos mediante la

utilización de la capacidad de razonamiento. El conocimiento puede ser explícito o tácito. (9)

2.2.2. Situación de los programas de alimentación y nutrición en el Perú

La responsabilidad de las organizaciones sociales en el Perú, recae fundamentalmente en el programa integral de nutrición cuya función principal es reducir la desnutrición alivio de la pobreza y mejora de la calidad de vida de los grupos vulnerables (vaso de leche comedores populares, desayunos y almuerzos escolares). (10)

2.2.3. Implicancias de la manipulación de alimentos en la salud

Existen algunas enfermedades que son transmitidas por la ingesta de alimentos y agua contaminados con microorganismos en cantidades que afectan la salud del consumidor. Las enfermedades, pueden ser de dos tipos infecciones alimentarias, ocasionado por la ingesta de alimentos contaminados con bacterias virus hongos parásitos, etc e intoxicaciones alimentarias, producidos por la ingesta de toxinas de manera accidental en cualquier momento desde la producción hasta su consumo. (11)

2.2.4. Higiene de alimentos

Para mantener una buena salud, es muy importante que las personas que van a preparar los alimentos conozcan la importancia de mantener la higiene de los alimentos durante la conservación preparación y manipulación de los alimentos, toda vez, que una mala práctica puede provocar al ser humano una intoxicación alimentaria que puede ser perjudicial para la salud. Existen sustancias contaminantes que es necesario conocer como por ejemplo los físicos tierra, pelos, papel, químicos: pesticidas, productos de limpieza, etc. Y biológicos: virus bacterias parásitos hongos, etc. (12)

2.2.5. Higiene en el almacenamiento y conservación

Las instalaciones que se utilizan para almacenar los alimentos como verduras, cereales, carnes, deben garantizar el control de la temperatura la limpieza la ventilación y la rotación de los productos según se van almacenando. (13)

2.3. Definición de términos básicos

- a) **HIGIENE.** - Lavado o limpieza para conservar la fortaleza y prevenir los padecimientos, lo cual tiene por objetivo la preservación de la salud a través de buenas prácticas de medidas saludables
- b) **MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS.** - Involucra estar en relación inmediata con la manipulación de los alimentos durante la etapa preparativa, elaboración, innovación, envasado, acopio, envío y comercialización.
- c) **SALUD DE LAS FAMILIAS.** – Completo bienestar, físico, mental social y espiritual entre los elementos externos e internos de la Familia, y se incluye la interacción permanente que debe ocurrir entre los integrantes
- d) **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ADECUADA.** – Se refiere al conjunto de acciones de manera correcta que realizan las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco, durante la conservación, manipulación, higiene de los alimentos antes y durante su preparación
- e) **MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS MEDIANAMENTE ADECUADA.** - Se refiere al conjunto de acciones de manera regular que realizan las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco, desde la conservación, manipulación, higiene de los alimentos antes y durante su preparación.
- f) **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS INADECUADA.** - Se refiere al conjunto de acciones de manera incorrecta que realizan las

familias del Asentamiento Humano Columna Pasco, durante la conservación, manipulación, higiene de los alimentos antes y durante su preparación

- g) NIVEL DE SALUD FAVORABLE. - Momento presente de salud física, intelectual y propia, y el nivel de interacción entre los integrantes de las familias de manera óptimo.
- h) NIVEL DE SALUD MEDIANAMENTE FAVORABLE. - Momento presente de salud física, intelectual y propia, y el nivel de interacción entre los integrantes de las familias de manera medianamente óptimo.
- i) NIVEL DE SALUD DESFAVORABLE. - Momento presente de salud física, intelectual y propia, y el nivel de interacción entre los integrantes de las familias de manera no óptimo.
- j) ASENTAMIENTO HUMANO COLUMNA PASCO. – Este asentamiento humano se localiza intrínsecamente en Yanacancha - Pasco.

2.4. Formulación de hipótesis

2.4.1. Hipótesis general

- a) “Una capacitación adecuada sobre higiene y manipulación de los alimentos, influye favorablemente en la salud de las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco”

2.4.2. Hipótesis específica

- a) “La calidad de la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos en las familias, es adecuada”.
- b) “El nivel de salud de las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco es favorable”

c) “Existe relación significativa entre la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos, en la salud de las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco.”

2.5. Identificación de variables

2.5.1. Variable independiente

capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos.

2.5.2. Variable dependiente

salud de las familias del asentamiento humano columna pasco

2.6. Definición operacional de variables e indicadores.

VARIABLES.	DIMENSIONES.	INDICADORES.
VARIABLE INDEPENDIENTE. - CAPACITACIÓN SOBRE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS	EFFECTIVIDAD	ADECUADO MEDIANAMENTE ADECUADO INADECUADO
VARIABLE DEPENDIENTE. - SALUD DE LAS FAMILIAS DEL ASENTAMIENTO HUMANO COLUMNA PASCO	INFLUENCIA	FAVORABLE MEDIANAMENTE FAVORABLE DESFAVORABLE

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA Y TECNICAS DE INVESTIGACION

3.1. Tipo de investigación

Es un trabajo investigación de tipo sustantiva de nivel cuasiexperimental, estuvo encaminada a demostrar la efectividad de la capacitación a las personas integrantes de las familias y de esta manera analizar la exploración de conocimientos que nos permita establecer teorías indiscutibles.

3.2. Nivel de investigación

Nos permitió elaborar una investigación planificada, que tiene una validez, innovadora, con objetividad, una muestra representativa, que permitan obtener resultados comprensibles, así mismo se aplicó el método científico que permita ser verificable, y posteriormente permitirnos elaboración teorías a partir de los resultados.

3.3. Métodos de investigación.

Corresponderá al experimental, porque vamos a evaluar antes y después a la muestra de estudio sobre la efectividad de la Capacitación a las personas mayores

de 18 años, en la salud integral de las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco - enero - marzo 2,022

3.4. Diseño de investigación

diseño cuasiexperimental de grupo único con test anterior y posterior
esquema:

G	VD	VI	VD
GE	TA	X	TP

DONDE:

G = Grupo.

GE = Grupo Experimental.

VD = Variable Dependiente.

VI = Variable Independiente

X = Situación Experimental

TA = Test Anterior.

TP = Test Posterior

3.5. Población y muestra

3.5.1. Universo objetivo

Las familias que viven en el Asentamiento Humano Columna Pasco de Cerro de Pasco.

3.5.2. Universo muestral

Las familias que viven en el Asentamiento Humano Columna Pasco de Cerro de Pasco durante el año 2022.

3.5.3. Muestra

Los mayores de 18 años de edad que accedieron a ser encuestados a través del muestreo no aleatorio por conveniencia, quienes participaron muy de acuerdo

en la recolección de datos en el Asentamiento Humano Columna Pasco - Pasco - enero a marzo del 2,022. Nuestra muestra du el total de 36 personas.

3.6. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Utilizamos la entrevista durante la aplicación del cuestionario a las personas mayores de 18 años, y recolectamos información importante que nos permitió presentar a través de cuadros, comentarios, gráficos, del mismo modo, se tuvo la información de la higiene y conservación de suministros, etc. Así mismo, se usó la observación para aplicar y recolectar información del instrumento, en donde se recolectó datos existentes de: La relación de la capacitación sobre higiene en la manipulación de los alimentos, en la salud de las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco

3.7. Selección, validación y confiabilidad de los instrumentos de investigación

Para que los instrumentos tengan consistencia, de la información recabada con cierta exactitud, veracidad y así poder realizar generalizaciones de los hallazgos de los resultados del análisis de las variables inherentes al estudio, pudimos contactarnos con una Profesional Dra. En Ciencias de la salud con amplia experiencia en el campo de la salud, quien validó nuestros instrumentos, los cuales se encuentran en anexos adjunto.

3.8. Técnicas de procesamiento y análisis de datos

Se realizó mediante la prueba estadística del Chi-cuadrado, el cual nos ayudó corroborar que nuestra hipótesis se acepta, de tal manera, que podamos afirmar y demostrar que existe relación significativa entre la capacitación y la salud de las familias. Los datos se presentan en cuadros de doble entrada y gráficos de sectores con sus porcentajes establecidos en cada parte representada.

3.9. Tratamiento estadístico

Los datos numéricos presentados en cuadros estadísticos fueron analizados e interpretados, con el objetivo de llegar a conclusiones verificables y de esta manera proponer alternativas de solución al problema planteado a través de las conclusiones y recomendaciones arribadas en el trabajo de investigación.

3.10. Orientación ética filosófica y epistémica.

Estuvo orientada a mejorar la conservación, manipulación e higiene de los alimentos para optimizar los estilos de vida en la salud del poblador del Asentamiento Humano Columna Pasco, perteneciente al distrito de Yanacancha, para dicho acto se tuvo el beneplácito entendido para recabar información a través de los instrumentos.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Descripción del trabajo de campo

La recolección de datos estuvo a cargo de las dos investigadoras, en donde se recolectó información de las dos variables de la investigación y se realizó en el Asentamiento Humano Columna Pasco. Para la comprobación de los resultados se hizo uso de la prueba de Chi cuadrado con la finalidad de aceptar la hipótesis en la presente investigación.

4.2. Presentación, análisis e interpretación de resultados

TABLA N° 01. Estado civil, según ingreso económico de las familias en el Asentamiento Humano Columna Pasco - enero - marzo 2022.

Ingreso económico de las familias (Soles)	Estado civil						TOTAL	
	Solteros		Casados		Otra condición			
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Menos de 650.00	3	8.3	5	13.9	6	16.7	14	38.9
De 651.00 a 800.00	3	8.3	4	11.1	6	16.7	13	36.1
Mayor a 801.00	2	5.6	3	8.3	4	11.1	9	25
TOTAL	8	22.2	12	33.3	16	44.4	36	100

Fuente: Elaboración propia

Interpretación: En la tabla 1, se presentan las familias por estado civil, según ingreso económico, todo ello comprendido en el período de enero a marzo del 2022. Estos resultados fueron obtenidos después de la aplicación del instrumento, en donde se observa que la mayoría percibe un sueldo menor a 650.00 soles representado por el 38.9% de la muestra total, en segundo lugar, se encuentra los que perciben entre 651 a 800 soles con un 36.1% y por último con un 25% los que perciben mayor a 801 soles. De acuerdo al estado civil, la mayoría tienen otra condición representada por el 44. %, seguido del 33.3% de casados y los solteros con 22.2%.

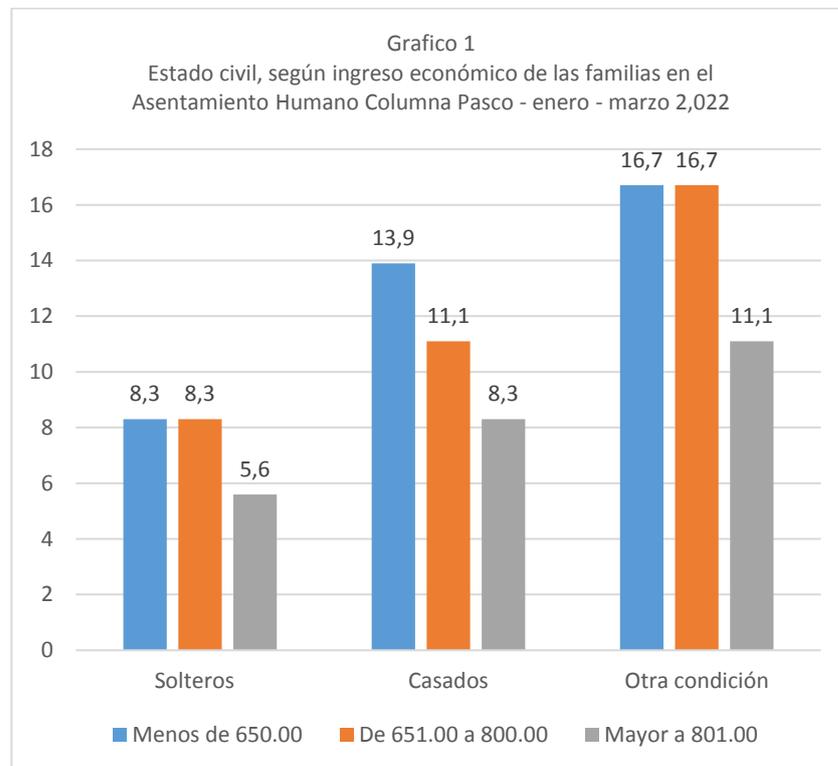


TABLA N° 02. Edad de las familias, según Grado de instrucción en el Asentamiento Humano Columna Pasco - enero - marzo 2022.

Grado de instrucción	Edad (años)						TOTAL	
	18-25		26-33		Mayor de 33			
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Primaria	3	8.3	5	13.9	7	19.4	15	41.7
Secundaria	4	11.1	4	11.1	5	13.9	13	36.1
Superior	2	5.6	3	8.3	3	8.3	8	22.2
TOTAL	9	25	12	33.3	15	41.7	36	100

Fuente: Elaboración propia.

Interpretación. En la tabla 2, se presentan las familias por edad, según grado de instrucción. Estos resultados fueron obtenidos después de la aplicación del instrumento, en donde se observa que la mayoría cursó estudios de primaria, representado por el 41.7% de la muestra total, en segundo lugar, se encuentra los que estudiaron secundaria con un 36.1% y por último con un 22.2% los que cursaron estudios en el nivel superior. De acuerdo a la edad, la mayoría 41.7% son mayores de 33 años, seguido de 26 a 33 años representado por el 33.3%, y por último con 25% los que tienen entre 18 a 25 años.

Gráfico 2
Edad de las familias, según Grado de instrucción

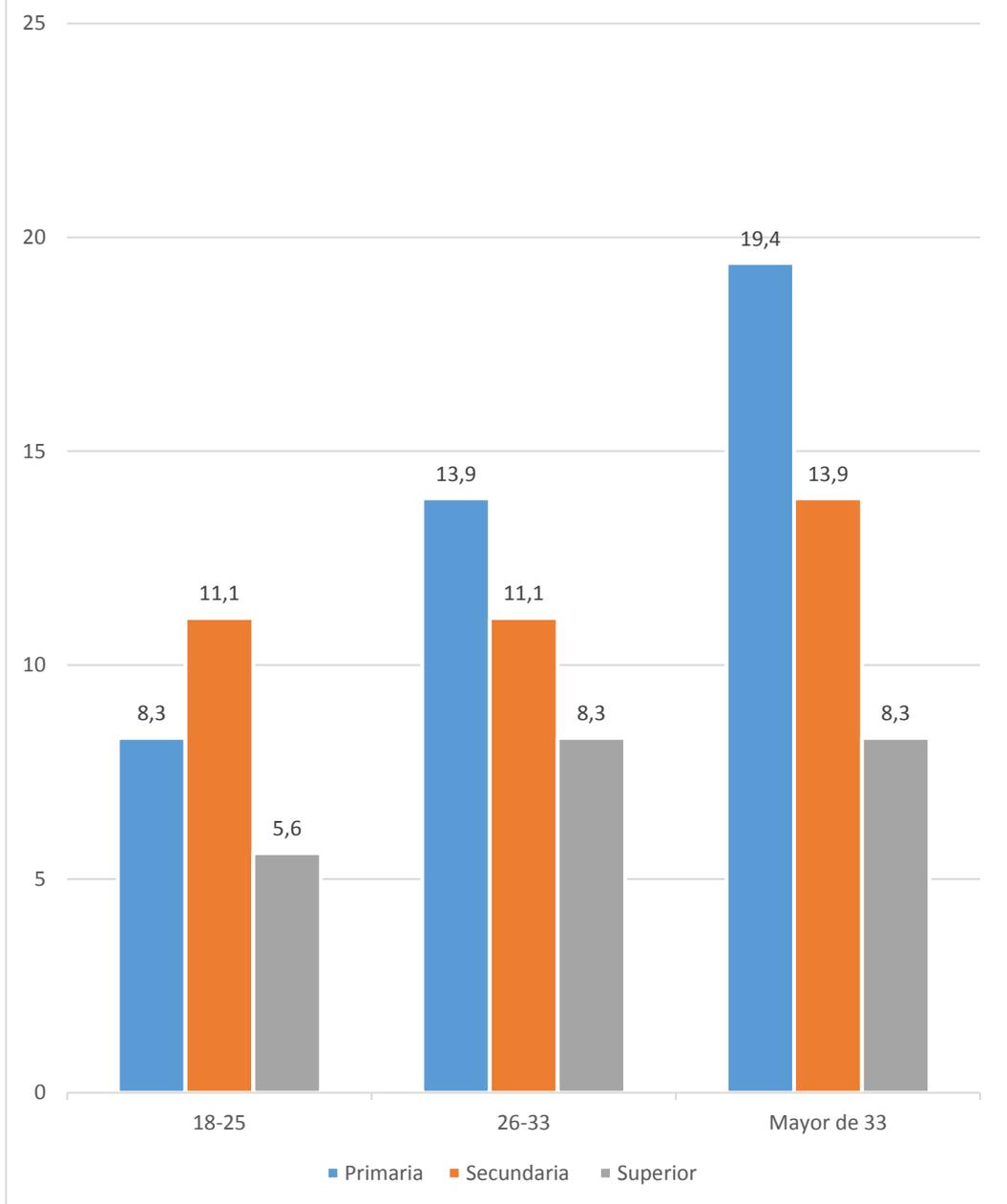


TABLA N° 03. Nivel de conocimiento de la higiene, según presencia de enfermedades, antes de la capacitación en el Asentamiento Humano Columna Pasco - enero - marzo 2022.

Enfermedades	Conocimiento de la higiene						TOTAL	
	Adecuado		Medianamente adecuado		Inadecuado			
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Gastrointestinales	3	8.3	5	13.9	7	19.4	16	44.4
Respiratorias	3	8.3	4	11.1	7	19.4	13	36.1
Otras	1	2.8	2	5.6	4	11.1	7	19.4
TOTAL	7	19.4	11	30.6	18	50	36	100

Fuente: Elaboración propia

Interpretación. En la tabla 3, se presentan las familias por Conocimiento de la higiene, según presencia de enfermedades antes de la capacitación, todo ello comprendido en el período de enero a marzo del 2022. Estos resultados fueron obtenidos después de la aplicación del instrumento, en donde se observa que la mayoría presenta enfermedades gastrointestinales representado por el 44.4% de la muestra total, en segundo lugar, se encuentra las enfermedades respiratorias con un 36.1% y por último con un 19.4 % los que presentan otras enfermedades. De acuerdo al estado civil, la mayoría tienen otra condición representada por el 44. %, seguido del 33.3% de casados y los solteros con 22.2%.

Gráfico 3
Nivel de conocimiento de la higiene, según presencia de enfermedades, antes de la capacitación en el Asentamiento Humano Columna Pasco - enero - marzo 2,022

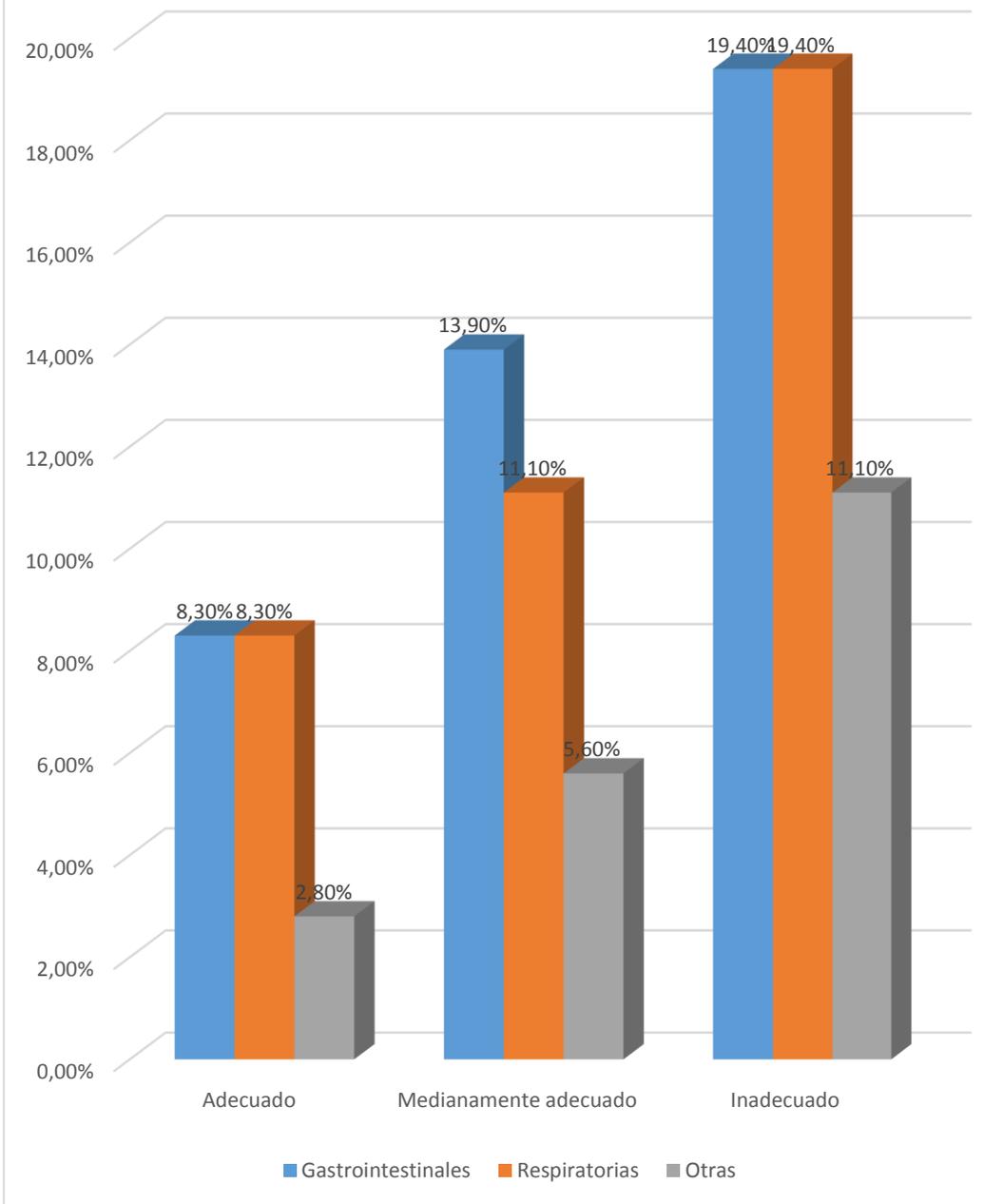


TABLA N° 04. Grado de instrucción, según conocimiento de la causa que origina las enfermedades diarreicas, según en el Asentamiento Humano Columna Pasco - enero - marzo 2022.

Nivel de conocimiento sobre la causa que origina las enfermedades diarreicas	Grado de instrucción						TOTAL	
	Primaria		Secundaria		Superior			
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Mal lavado de manos	5	13.9	4	11.1	3	8.3	12	33.3
Consumo de alimentos en mal estado	5	13.9	3	8.3	2	5.6	10	27.8
Consumir alimentos en la calle	3	8.3	4	11.1	2	5.6	9	25
Otra causa	2	5.6	2	5.6	1	2.8	5	13.9
TOTAL	15	41.7	13	36.1	8	22.2	36	100

Fuente: Elaboración propia.

Interpretación. En la tabla 4, se presentan observa el grado de instrucción, según, nivel de conocimiento de la causa que origina las enfermedades diarreicas., en donde se registra que la mayoría señala como causa al mal lavado de manos representado por el 33.3%, en segundo lugar, se encuentra 27.8 % los que dicen que el consumo de alimentos en mal estado es la causa de las E.D.A. así mismo, el 25% señala como causa el hecho de consumir alimentos en la calle y por último con un 13.9 % señala otra causa

Gráfico 4
 Grado de instrucción, nivel de conocimiento de la causa que origina las enfermedades diarreicas, según en el Asentamiento Humano Columna Pasco - enero - marzo 2,022

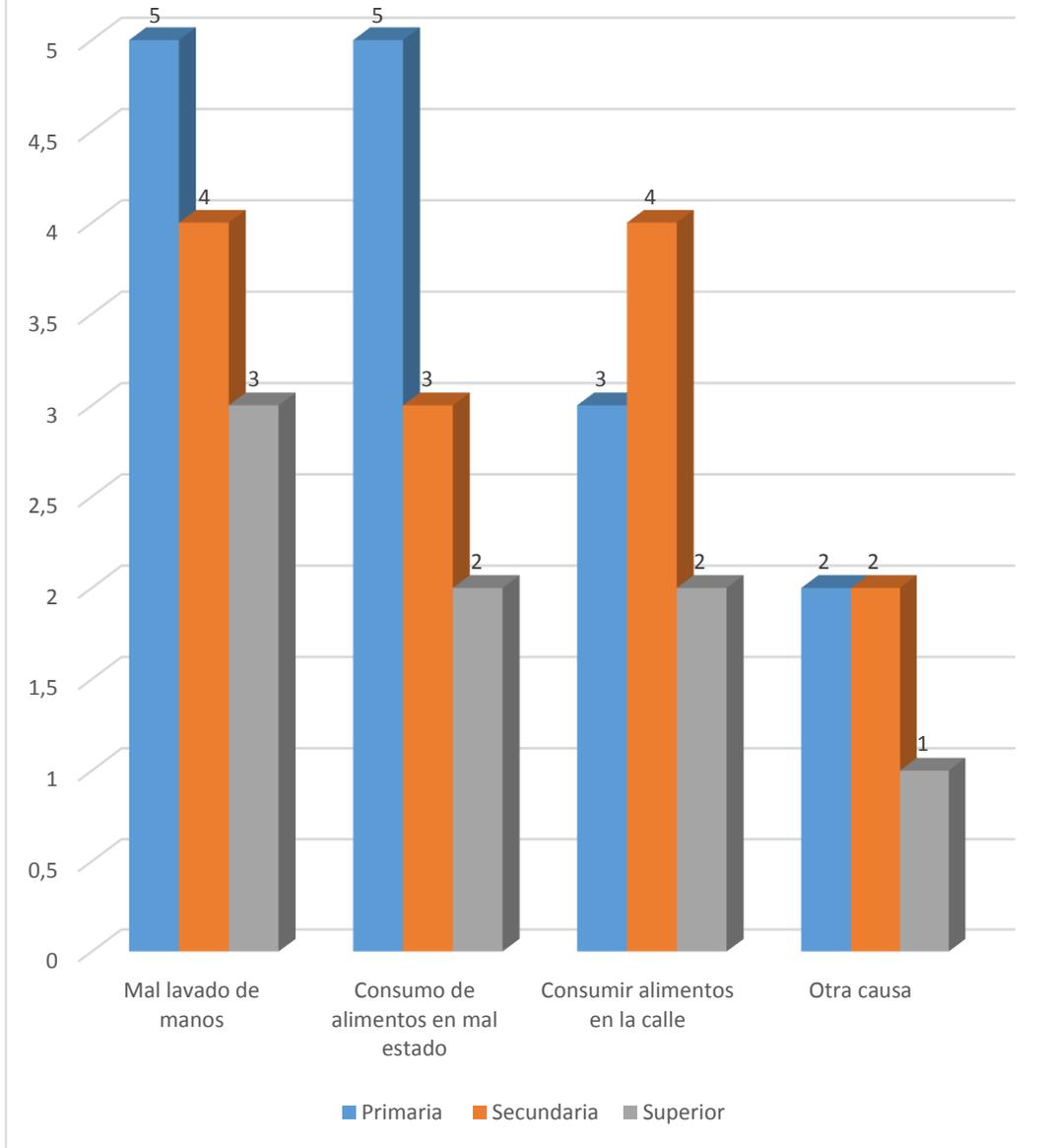


TABLA N° 05. Nivel de salud, según la forma de consumo de bebidas y alimentos

- Asentamiento Humano Columna Pasco - enero - marzo 2022.

Forma de consumo de bebidas y alimentos	Nivel de salud						TOTAL	
	Favorable		Medianamente Favorable		Desfavorable			
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Lavan las frutas antes de consumirlo	6	16.7	4	11.1	2	5.6	12	33.3
Consumen agua hervida	5	13.9	2	5.6	1	2.8	8	22.2
Conservan sus alimentos en refrigeradora	5	13.9	2	5.6	0	0	7	19.4
Los utensilios lavan con agua hervida	3	8.3	1	2.8	0	0	4	11.1
El ambiente esta desordenado y sucio	2	5.6	1	2.8	0	0	3	8.3
Otro	3	8.3	0	0	0	0	2	5.6
TOTAL	23	63.9	10	27.8	3	8.3	36	100

Fuente: Elaboración propia

$$X^2_c = 20.147062 > X^2_t = (0.05 \% \alpha 10 \text{ gl}) = 18.3070$$

Por lo tanto: $H_a =$ Se acepta $H_o =$ Se rechaza

Interpretación. En la tabla 5, se presentan el nivel de salud, según forma de consumo de bebidas y alimentos, después de la capacitación. Estos resultados fueron obtenidos después de la aplicación del instrumento, en donde se observa que la mayoría 33.3% lavan frutas antes de consumirlo, en segundo lugar, con 22.2 % se encuentra las que toman agua hervida y en tercer lugar se encuentra las que conservan sus alimentos en refrigeradora con un 19.4 %. De acuerdo al nivel de salud, la mayoría 63.9% tiene una salud favorable, seguido del 27.8% medianamente favorable, y los que tienen un nivel de salud desfavorable con 8.3%.

GRPÁFICO 5
RELACIÓN DE LA FORMA DE CONSUMO DE BEBIDAS Y ALIMENTOS, EN LA SALUD DE
LAS FAMILIAS - ASENTAMIENTO HUMANO COLUMNA PASCO - ENERO - MARZO
2,022

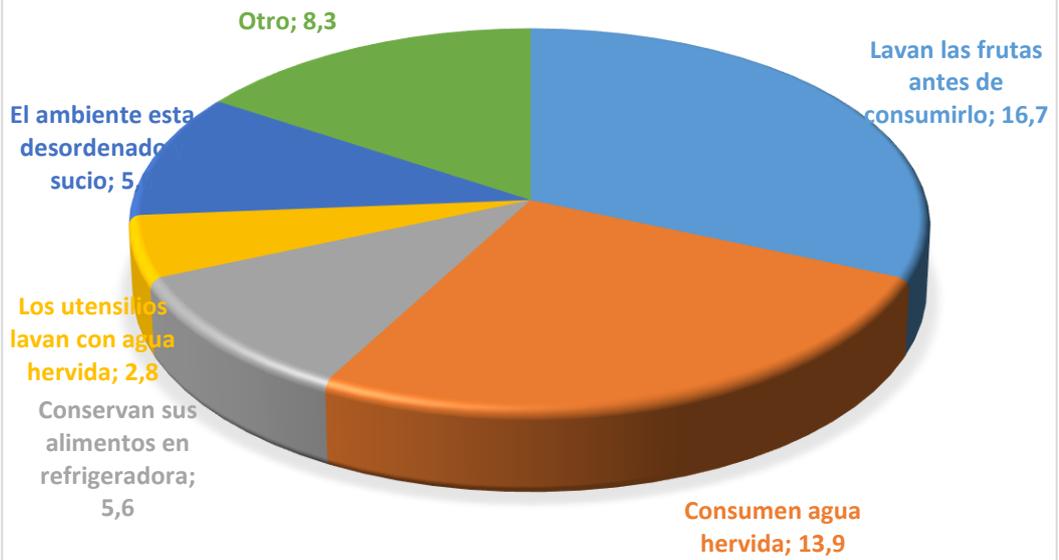


TABLA N° 06. Calidad de la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos, según nivel de salud de las familias, después de la capacitación - Asentamiento Humano Columna Pasco - enero - marzo 2022.

Nivel de salud de las familias	Calidad de la capacitación						TOTAL	
	Adecuado		Med. adecuado		Inadecuado			
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Favorable	14	36.1	9	25	0	0	23	63.9
Med. Favorable	6	13.9	3	8.3	1	2.8	10	27.8
Desfavorable	0	5.6	0	0	3	8.3	3	8.3
TOTAL	20	55.6	12	33.3	4	11.1	36	100

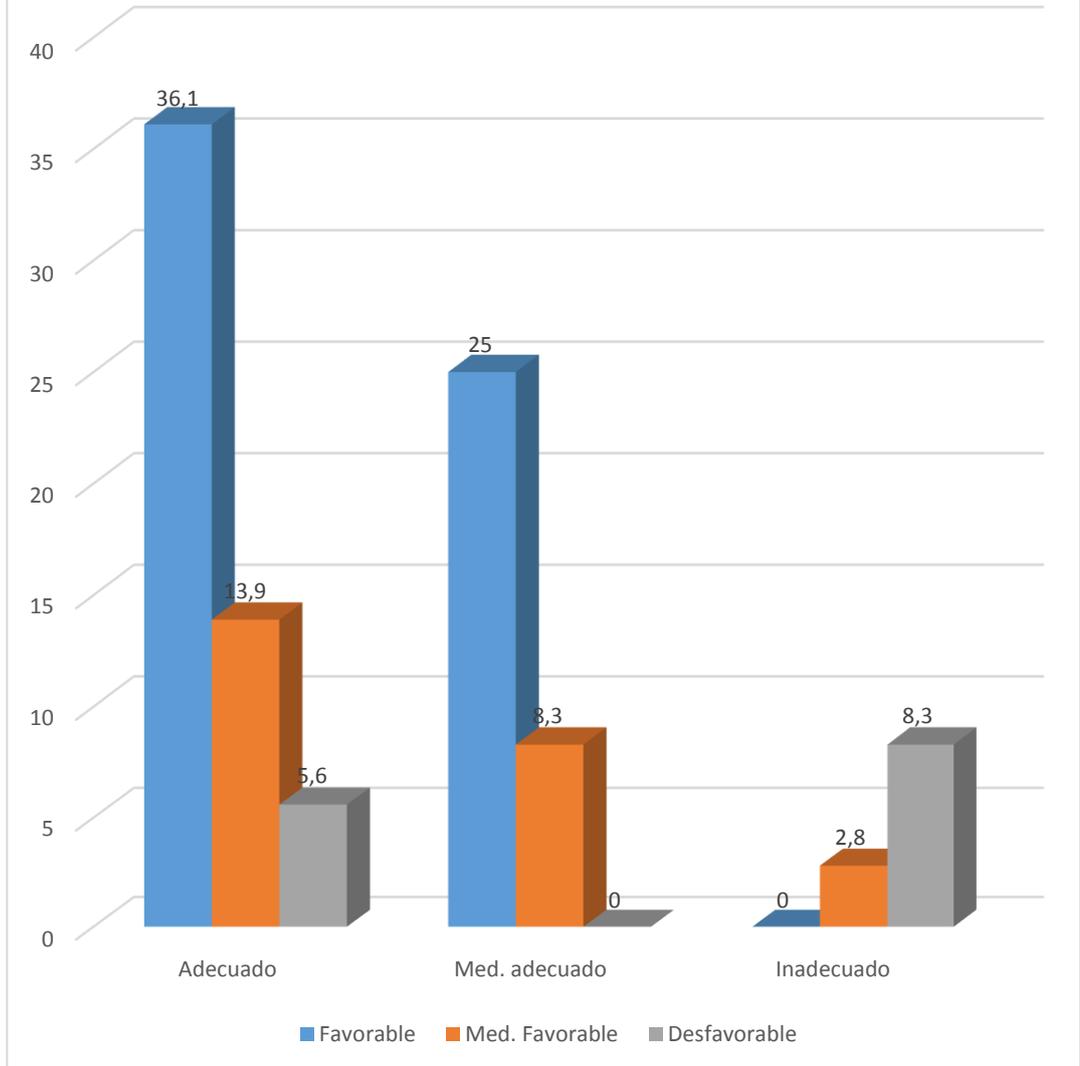
Fuente: Elaboración propia

$$X^2_c = 26.98435 > X^2_t = (0.05 \% \alpha 4 \text{ gl}) = 9.4877$$

Por lo tanto: $H_a = \text{Se acepta}$ $H_o = \text{Se rechaza}$

Interpretación. En la tabla 6, se presentan la calidad de la capacitación, según nivel de salud de las familias, después de la capacitación. Los resultados encontrados nos indica que la mayoría 55.6% señalan que la capacitación recibida fue adecuada, en segundo lugar, con 33.3 % indican que la capacitación fue medianamente adecuada y en tercer lugar inadecuado con 11.1 %. De acuerdo a la aplicación del chi cuadrado, se deduce que $X^2_c = 26.98435 > X^2_t = (0.05 \% \alpha 4 \text{ gl}) = 9.4877$, por lo tanto la hipótesis alterna se acepta y la hipótesis nula se rechaza.

Gráfico 6
Calidad de la capacitación, según nivel de salud de las familias, después de la capacitación - Asentamiento Humano Columna Pasco - enero - marzo 2,022



4.3. Prueba de hipótesis

TABLA N° 07.

Prueba de ch cuadrado			
	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)
Chi cuadrado de Pearson	20.147062	4	.431
Razón de verosimilitud	13.5343	4	.321
Asociación lineal por lineal	12.321	2	.410
N de casos válidos	36		

VALOR $P < 0.05 \rightarrow$ Ha Se acepta

Ho: Se rechaza

En la tabla observamos los resultados del personal que refiere y los lugares de establecimientos de referencia, al aplicar la prueba del chi cuadrado se obtuvo $X^2 = 20.147062 > X^2_{\alpha} = (0.05 \% \alpha 4 \text{ gl}) = 9.4877$ y p valor = 0.0431, por lo que se establece que existe relación entre las variables de estudio.

TABLA N° 08.

Pruebas de chi - cuadrado			
	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)
Chi cuadrado de Pearson	26.98435	4	.352
Razón de verosimilitud	15.7254	4	.421
Asociación lineal por lineal	13.225	2	.510
N de casos válidos	36		

VALOR $P < 0.05 \rightarrow$ Ha Se acepta

Ho: Se rechaza

En la tabla observamos los resultados del personal que refiere y los lugares de establecimientos de referencia, al aplicar la prueba del chi cuadrado se obtuvo

$X^2 = 26.98435 > X^2_{t} = (0.05 \% \alpha 4 \text{ gl}) = 9.4877$ y p valor = 0.0352, por lo que se establece que existe relación entre las variables de estudio.

4.4. Discusión de resultados

La práctica de una buena higiene durante la conservación, manipulación y preparación de alimentos es muy importante para prevenir muchas enfermedades gastrointestinales en el ser humano, toda vez que la práctica de unas buenas medidas favorecerá el estado de salud del poblador del Asentamiento Humano Columna Pasco. LAYME (2017). conocimientos y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos en relación con la carga microbiológica de socias de merenderos públicos del distrito de Azángaro 2016, concluye que: el 75% desconoce las medidas de higiene y manipulación de alimentos, el 25% no cuentan con sapiencias elementales, asimismo el 69.44% presentan prácticas no saludables, el 30% presenta prácticas saludables. (3) En la investigación, antes de la capacitación, la mayoría 44.4% presentaba enfermedades gastrointestinales, el 36.1% enfermedades respiratorias y el 19.4 % aquellos que presentan otras enfermedades CONDORI (2017). Características de la administración de víveres en expendedores del mercado central de San Pedro, Cusco 2017. Dentro de los resultados que más destaca señala que: el 50% de los manipuladores encontrados tienen entre 40-50 años, la mayoría 95%, son de sexo femenino, el 78% cuenta con carné sanitario vigente. El 83% se encuentra en aparentemente en buen estado de salud, el 76% usan uniforme adecuado, el 95% manipulan dinero en el momento de preparación como el expendio de comidas. El 100% de los puestos de comida se encuentran lejos de los servicios higiénicos, el 85% utilizan el agua de una pileta colectiva, el 88% no presenta un adecuado estado de conservación y limpieza de paredes y pisos, el 63% de los establecimientos de comida se encuentran sucios. El

52% de los utensilios y enseres se encuentran conservadas y limpias, el 58% de los utensilios se encuentran deterioradas. (5) De acuerdo al nivel de conocimiento sobre la causa que origina las enfermedades diarreicas, la mayoría 33.3%, señala como causa al mal lavado de manos, el 27.8 % los que dicen que el consumo de alimentos en mal estado es la causa de las E.D.A. el 25% señala como causa el hecho de consumir alimentos en la calle y por último con un 13.9 % señala otra causa. La mayoría 33.3% lavan frutas antes de consumirlo, el 22.2 % toman agua hervida y el 19.4 % conservan sus alimentos en refrigeradora. Después de la capacitación, la mayoría 63.9% tiene una salud favorable, el 27.8% medianamente favorable.

PEÑA, & SALAS (2017). Relación entre el nivel de conocimiento de manipuladores de alimentos y las condiciones higiénico-sanitarias en comedores populares de Huaycán (Ate, Lima). Se examinaron, analizaron y evaluaron a 35 Comedores Populares y a 242 Socias. El nivel de conocimiento más bajo corresponde a las enfermedades de transmisión alimentaria y el más alto a la preparación y distribución de alimentos. Existe la relación entre el nivel de conocimiento y las condiciones higiénico-sanitarias en la sección correspondiente al alimento. (7) De acuerdo a la calidad de la capacitación, la mayoría 55.6% indican que la capacitación recibida fue adecuada, el 33.3 % señalan que la capacitación fue medianamente adecuada. PIÑA DE LINARES. (2007). Higiene y manipulación de los alimentos. (pp. 178-178). La aplicación de la praxis de los conocimientos científicos sobre la buena higiene y manipulación correcta de los alimentos es fundamental y garantizan o constituyen la base para mantener una adecuada conservación de los alimentos en toda la cadena alimentaria antes de llegar al consumidor. Existen de manera latente los peligros relacionados a una

deficiente manipulación de los alimentos, así mismo, es muy necesario e importante conocer cuáles son las causas que ocasiona las enfermedades gastrointestinales, por lo tanto, es prioritario cumplir con las medidas básicas de higiene antes de expendir los alimentos en los establecimientos y en nuestro hogar. La publicidad de conocimientos en esta investigación, representa un aporte excelente a la sociedad con la finalidad de prevenir las enfermedades que se puede prevenir simplemente lavándose las manos frecuentemente con abundante agua y jabón. (8)

CONCLUSIONES

1. La mayoría 38.9% de las familias percibe un sueldo menor a 650.00 soles, el 36.1% perciben entre 651 a 800 soles y el 25% los que perciben mayor a 801 soles.
2. De acuerdo al estado civil, la mayoría 44. %, tienen otra condición, el 33.3% son casados y el 22.2% son solteros.
3. La mayoría 41.7% cursó estudios de primaria, el 36.1% estudiaron secundaria y el 22.2% nivel superior.
4. La mayoría 41.7% son mayores de 33 años, el 33.3%, tienen entre 26 a 33 años y el 25% entre 18 a 25 años.
5. Antes de la capacitación, la mayoría 44.4% presentaba enfermedades gastrointestinales, el 36.1% enfermedades respiratorias y el 19.4 % aquellos que presentan otras enfermedades.
6. De acuerdo al nivel de conocimiento sobre la causa que origina las enfermedades diarreicas, la mayoría 33.3%, señala como causa al mal lavado de manos, el 27.8 % los que dicen que el consumo de alimentos en mal estado es la causa de las E.D.A. el 25% señala como causa el hecho de consumir alimentos en la calle y por último con un 13.9 % señala otra causa.
7. Después de la capacitación, la mayoría 33.3% lavan frutas antes de consumirlo, el 22.2 % toman agua hervida y el 19.4 % conservan sus alimentos en refrigeradora.
8. Después de la capacitación, la mayoría 63.9% tiene una salud favorable, el 27.8% medianamente favorable.
9. De acuerdo a la calidad de la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos, la mayoría 55.6% indican que la capacitación recibida fue adecuada, el 33.3 % señalan que la capacitación fue medianamente adecuada.

RECOMENDACIONES

1. Sugerir a las autoridades del Ministerio de Salud a través del Hospital Daniel Alcides Carrión de Cerro de Pasco a coordinar con las autoridades del sector educación con la finalidad de unir esfuerzos y organizar cursos de capacitación dirigido al personal de salud de los establecimientos de salud sobre promoción y prevención de la salud, el cual redundará en beneficio de la población más vulnerable de morbilidad.
2. Sugerimos al personal de enfermería que trabaja en el Hospital Daniel Alcides Carrión a ofrecer charlas y capacitaciones educativas sobre manejo y conservación de los alimentos a las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco.
3. Sugerimos a los alumnos de los últimos años de la Escuela de Formación Profesional de Enfermería de la Salud de la U.N.D.A.C. a continuar realizando investigaciones con la finalidad de buscar alternativas de solución a los problemas más álgidos que se presenta en la población más susceptible de morbimortalidad.

REFERENCIA BIBLIOGRAFICA

1. GARCÍA NOBLEJAS (2014). Manual del curso de higiene y manipulación de alimentos. AVANCE DOTATECH. MADRID.2014
<https://www.grupoavance.eu/wp-content/uploads/2014/03/MANUALMANIPULACION-DE-ALIMENTOS.pdf>
2. Ruíz Vásquez, S. J., Panduro Navarro, A. S., & Pinedo Torres, L. P. (2017). Conocimiento y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos en binomios atendidos en área niño/niña centro de salud San Juan. 2017.
<http://repositorio.unapiquitos.edu.pe/handle/20.500.12737/5254>
3. Layme Cotacallapa, E. (2017). Conocimientos y prácticas sobre higiene en manipulación de alimentos en relación con la carga microbiológica de socias de comedores populares del distrito de Azángaro 2016.
<http://repositorio.unap.edu.pe/handle/UNAP/3616>.
4. Torres Pacompia, K. (2015). Conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos en relación con la carga microbiologica en manos de las socias que manipulan alimentos en los comedores populares del distrito de Juliaca, Puno. 2014. <http://repositorio.unap.edu.pe/handle/UNAP/2194>
5. Condori Yucra, M. (2017). Características de la manipulación de alimentos en expendedores del mercado central de San Pedro, Cusco 2017.
<https://repositorio.uandina.edu.pe/handle/20.500.12557/1153>
6. Vargas Palomino, E. C. (2019). Condiciones higiénico sanitarias en la manipulación de alimentos por los expendedores del mercado central de San Pedro, Cusco - 2019. <https://repositorio.uandina.edu.pe/handle/20.500.12557/3186>
7. Peña Huamán, B., & Salas Asencios, R. (2017). Relación entre el nivel de conocimiento de manipuladores de alimentos y las condiciones higiénico-sanitarias

en comedores populares de Huaycán (Ate, Lima).

<https://revistas.unfv.edu.pe/RCV/article/view/73>

8. Piña de Linares, A. (2007). Higiene y manipulación de los alimentos. In Higiene y manipulación de los alimentos (pp. 178-178).
<https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/lil-574300>
9. Bunge, M. 1997. La ciencia, su método y su filosofía. Ed. sudamericana. Buenos Aires.
10. Alcázar, L. 2007. Por qué no funcionan los programas alimentarios y nutricionales en el Perú: riesgos y oportunidades para su reforma. En: Investigación, políticas y desarrollo en el Perú. Lima: GRADE, 2007. ISBN 978-9972615-42-9. p.197.
11. Suarez, L. 2002. Programa de Protección de Alimento”, INMT, Perú.
12. MINSA, 2001. Guía para la Conservación y Manipulación de los Alimentos de Consumo Directo en la Vía Pública. Lima. Perú.
13. URÍA T. R. 2007. Buenas Prácticas de Higiene en la Manipulación de Alimentos, editorial La Victoria, Lima.
14. OPS/OMS. 2007. Manual básico de inspección en alimentos cooperación técnico OPS (OMS). Lima.
15. MINSA, 2003. Guía para la preparación segura de los Alimentos”. Lima.
16. Adams M. y Moss M. 2001. Microbiología de Alimentos, Edit. Acribia, España.
17. Manchego R. E. 2007. Condiciones Higiénicas de los Comedores Populares en el distrito de Los Olivos, Lima.

ANEXOS

ANEXO 01: Cuestionario

UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRION

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

ESCUELA DE FORMACION PROFESIONAL DE ENFERMERIA

OBJETIVO:

Identificar las características personales de las personas mayores de 18 años que manipulan los alimentos en el Asentamiento Humano Columna Pasco.

1.- APELLIDOS Y Nombres:

.....

2.- EDAD:

18 - 25 ()

26 – 33 ()

> DE 33 ()

3.- ESTADO CIVIL:

Soltero: ()

Casado: ()

Viudo: ()

Divorciado: ()

Otra condición: ()

4.- INGRESO ECONOMICO DE LA FAMILIA:

Menos de S/.650.00 ()

De S/. 651 – 800.00 ()

Más de S/. 801.00 ()

5.- GRADO DE INSTRUCCION:

- Analfabeto: ()
- Primaria incompleta ()
- Primaria completa ()
- Secundaria incompleta ()
- Secundaria completa ()
- Superior incompleto ()
- Superior completo ()

6.- Recientemente presentó algunas enfermedades?

Si () No () Señale Ud. Cuáles?

.....

.....

.....

.....

7.- Que entente por Higiene?

.....

.....

.....

.....

8.- Que entente por manipulación de los alimentos?

.....

.....

.....

.....

9.-Cuál es la causa de las enfermedades diarreicas agudas?

.....

.....

.....

.....

ANEXO 02: Validación y confiabilidad del instrumento

UNIVERSIDAD NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN
ESCUELA DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE ENFERMERÍA

CUESTIONARIO

I. DATOS INFORMATIVOS:

1.1. APELLIDOS Y Nombres:

MUÑOZ RAYMUNDO PATRICIA LISBET

1.2. EDAD:

- 18 - 25 ()
26 - 33 ()
> DE 33 (x)

1.3. ESTADO CIVIL:

- Soltero: ()
Casado: ()
Viudo: ()
Divorciado: ()
Otra condición: (x)

1.4.- INGRESO ECONOMICO DE LA FAMILIA:

- Menos de S/. 650.00 ()
De S/. 651 - 800.00 ()
Más de S/. 801.00 (x)

1.5.- GRADO DE INSTRUCCION:

- Analfabeto: ()
Primaria incompleta ()
Primaria completa ()
Secundaria incompleta ()
Secundaria completa ()
Superior incompleto ()
Superior completo (x)

II. INSTRUCCIONES

2.1 Estimados (as) personas a continuación se te muestran un cuestionario, acerca de la higiene y manipulación de los alimentos. Agradeceré la sinceridad y objetividad con respecto a las afirmaciones que se señalan, así mismo no existen respuestas correctas o incorrectas.

2.2 Los resultados de este cuestionario son estrictamente confidenciales y en ningún caso accesible a otras personas.

2.3 El objetivo del estudio es conocer la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos y su repercusión en la salud de las familias.

2.4 La escala a utilizar es totalmente en desacuerdo, en desacuerdo, de acuerdo y totalmente de acuerdo.

N°	Items por dimensión.	TD	ED	DA	TA
	Dimensión: capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos	1	2	3	4
1	¿Considera importante las prácticas básicas del almacenamiento incluye: la refrigeración o congelación inmediatamente los alimentos perecibles, mantenga sus aparatos a las temperaturas adecuadas, verifique las instrucciones de almacenamiento en las etiquetas,				✓

	¿consume los alimentos listos para comer tan pronto como sea posible?			✓
2	¿Los alimentos frescos como la carne y el pescado son muy perecederos, lo que significa que se estropean mucho más rápido que otros.?			✓
3	¿Es importante lavarse las manos a menudo?			✓
4	¿Es importante mantener escrupulosamente limpias todas las superficies de la cocina?			✓
5	¿Es importante Evitar el contacto entre los alimentos crudos y los cocinados?			✓
	Dimensión: Salud de las familias.			✓
6	¿La higiene de los alimentos es importante para conservar una buena salud?			✓
7	¿Considera que las causas que origina las enfermedades diarreicas son: el mal lavado de manos, el consumo de alimentos en mal estado, el consumir alimentos en la calle, ¿otros?			✓
8	¿Para conservar una buena salud, considera importante lavar las frutas antes de consumirlo?			✓
9	¿Ud. cree que los utensilios se deben lavar de preferencia con agua hervida, para evitar la proliferación de microorganismos?			✓
10	¿Para conservar una buena salud, considera importante que se debe consumir siempre agua hervida, de diferentes formas?			✓

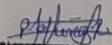
- **RELEVANCIA:** El ítem es esencial o importante, es decir debe ser incluido
- **COHERENCIA:** El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo
- **SUFICIENCIA:** Los ítems que pertenecen a una misma dimensión bastan para obtener la medición de esta
- **CLARIDAD:** El ítem se comprende fácilmente, es decir sus sintácticas y semánticas son adecuadas

OBSERVACIONES: ¿Hay alguna dimensión o ítem que no fue evaluada? SI () NO(X)
 En caso de Si, ¿Qué dimensión o ítem falta?

DECISIÓN DEL EXPERTO: El instrumento debe ser aplicado: SI (X) NO ()

APELLIDOS Y NOMBRES: MUÑOZ RAYMUNDO PATRICIA MSBET

GRADO ACADÉMICO: SUPERIOR COMPLETO

Firma del experto 
 Patricia L. Muñoz Raymundo
 LICENCIADA EN ENFERMERIA
 C.E.P. 40471

ANEXO 03: Matriz de consistencia

PROBLEMAS	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	INDICADORES	MATERIAL Y METODOS																				
<p>PROBLEMA</p> <p>Cómo es la efectividad de la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos, en la salud de las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco - enero - marzo 2022?</p> <p>PROBLEMAS ESPECÍFICOS:</p> <p>a. ¿ Cómo es la calidad de la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos en las familias?</p> <p>b. ¿ Cómo es la salud de las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco?</p> <p>c. ¿ Cómo es la relación de la capacitación sobre higiene y manipulación de</p>	<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Determinar la efectividad de la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos, en la salud de las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco</p> <p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</p> <p>a. Identificar la calidad de la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos en las familias.</p>	<p>HIPOTESIS GENERAL</p> <p>“Una capacitación adecuada sobre higiene y manipulación de los alimentos, influye favorablemente en la salud de las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco - enero - marzo 2022”</p> <p>HIPOTESIS ESPECÍFICOS:</p> <p>“La calidad de la capacitación sobre higiene y manipulación de</p>	<p>VARIABLES INDEPENDIENTE.-</p> <p>Capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos.</p> <p>VARIABLES DEPENDIENTE.-</p> <p>Salud de las familias del asentamiento humano</p>	<p>ADECUADO</p> <p>MEDIANAMENTE ADECUADO</p> <p>INADECUADO</p> <p>FAVORABLE</p> <p>MEDIANAMENTE FAVORABLE</p> <p>DESFAVORABLE</p>	<p>Tipo de investigación: Sustantiva de nivel descriptivo.</p> <p>Método: Descriptivo</p> <p>Diseño:</p> <p>DISEÑO DESCRIPTIVO</p> <p>CORRELACIONAL</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <th colspan="4">VARIABLES</th> </tr> <tr> <td>GRU</td> <td>V</td> <td>V</td> <td>Vh</td> </tr> <tr> <td>PO</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>G1</td> <td>E</td> <td>E</td> <td>E1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </table> <p>Muestra:.</p>	VARIABLES				GRU	V	V	Vh	PO	1	2	3	G1	E	E	E1		1	1	1
VARIABLES																									
GRU	V	V	Vh																						
PO	1	2	3																						
G1	E	E	E1																						
	1	1	1																						

<p>los alimentos, en la salud de las familias Asentamiento Humano Columna Pasco?</p>	<p>b. Identificar el nivel de salud de las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco. Determinar la relación de la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos, en la salud de las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco</p>	<p>los alimentos en las familias, es adecuada” “El nivel de salud de las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco es favorable “Existe relación significativa entre la capacitación sobre higiene y manipulación de los alimentos, en la salud de las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco.”</p>	<p>columna pasco</p>	<p>Para fines de estudio se considerará solamente a las personas entre varones y mujeres mayores de 18 años de edad que manipulan alimentos en sus hogares de Asentamiento Humano Columna Pasco de Cerro de Pasco durante los meses de enero a marzo del 2,022.</p>
--	---	--	----------------------	---

ANEXO 04: Recopilación de información





