

**UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN**  
**FACULTAD DE ENFERMERÍA**  
**ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA**  
**CARRERA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA**



---

**TALLERES SOBRE HIGIENE ALIMENTARIA PARA  
PREVENIR LAS ETAS, EN UNA OLLA COMÚN DE  
AMARILIS – HUANUCO 2023.**

---

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: CIENCIAS DE LA SALUD**  
**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA**  
**EN ENFERMERÍA**

**TESISTAS:**

- **Bach. Enf. Gonzales Mariño, Maheli Yuba**
- **Bach. Enf. Huerta Gomez, Linda Flor**
- **Bach. Enf. Jimenez Garay, Mishell Bilha**

**ASESORA:**

- **Dra. Álvarez Ortega Luzvelia Guadalupe**

**HUÁNUCO – PERÚ**

**2023**

## DEDICATORIA

A Dios, por proporcionarme sabiduría y hacer posible la realización del presente trabajo. A mi madre por haberme inculcado sus principios. A mi hijo Gabriel, por ser mi mayor privilegio y fortaleza. A mi familia, por su apoyo y motivación constante.

### **Gonzales Mariño, Maheli Yuba**

La presente tesis dedico a Dios, por ser mi guía y mi fortaleza. A mis padres por el apoyo incondicional y a mis docentes por brindarnos su tiempo, su paciencia, amabilidad; que me inspiraron a no rendirme y ser perseverante.

### **Huerta Gomez, Linda Flor**

El presente trabajo está dedicado a Dios por brindarme conocimientos, a mis padres por todo su apoyo incondicional y por ser forjadores en todo este proceso preprofesional, también a mi novio por su apoyo emocional.

### **Jimenez Garay, Mishell Bilha**

## **AGRADECIMIENTO**

En primer lugar, agradecemos a Dios por permitirnos un día más de vida para alcanzar nuestros objetivos, siendo nuestra cuna la Facultad de Enfermería, cuyos docentes nos incentivaron en la adquisición de conocimientos para forjarnos como futuros profesionales con el admirable carácter luchador que representa a la profesión de enfermería, en especial agradecemos a nuestra Mg. Lusvelia Guadalupe Alvarez Ortega, por el compromiso de cerciorarse del correcto desarrollo de la presente Tesis; de igual manera agradecemos a nuestras juradas especialistas: Dra. Juvita Dina Soto Hilario, Dra. Violeta Rojas Bravo y Mg. Tania Fernandez Gines; por el soporte brindado mediante sus orientaciones que facilitaron el desarrollo de la presente Tesis.

## RESUMEN

**Objetivo:** Demostrar el efecto de los talleres demostrativos sobre higiene alimentaria para prevenir las ETAS, en una Olla Común de Amarilis - Huánuco, 2023. **Metodología:** El estudio fue prospectivo, longitudinal y analítico. El diseño de investigación fue cuasi experimental con una muestra de 30 madres integrantes de la Olla Común Amarilis; a quienes se les aplicó un cuestionario: características generales; y una guía de observación (Pre Test/Post Test): prácticas de higiene alimentaria para prevenir las ETAS, previo a la validación y confiabilidad con el Kuder Richardson = 0,879. **Resultados:** En el Pre Test, el 87% (26) de las madres no realizaron adecuadamente la higiene durante y después de la preparación de los alimentos, el 70% (21) no realizaron adecuadamente la higiene antes de la preparación de los alimentos; posterior a la ejecución de los Talleres y a su posterior evaluación se denota lo siguiente: el 97% (29) de las madres realizaron favorablemente la higiene después de la preparación de los alimentos, el 93% (28) realizaron favorablemente la higiene antes de la preparación de los alimentos y el 90% (27) realizaron favorablemente la higiene durante la preparación de los alimentos. Se realizó la prueba de Wilcoxon con un valor  $P = 0,001 < \alpha 0,05$ , por lo que se tuvo que rechazar la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna. **Se concluyó** que los talleres predominaron en la mejora de la higiene alimentaria para prevenir las ETAS.

**Palabras clave:** Talleres, Prácticas de Higiene Alimentaria y ETAS.

## ABSTRAC

**Objective:** To demonstrate the effect of demonstration workshops on food hygiene to prevent STDs, in a Common Pot of Amaryllis - Huánuco, 2023. **Methodology:** The study was prospective, longitudinal, and analytical. The research design was quasi-experimental with a sample of 30 mothers who were members of the Amaryllis Common Pot; to whom a questionnaire was applied: general characteristics; and an observation guide (PreTest/Post Test): food hygiene practices to prevent STDs, prior to validation and reliability with Kuder Richardson = 0,879. **Results:** In the Pre Test, 87% (26) of the mothers did not adequately perform hygiene during and after food preparation, 70% (21) did not adequately perform hygiene before food preparation; after the execution of the Workshops and their subsequent evaluation the following is denoted: 97% (29) of mothers performed favorably on hygiene after food preparation, 93% (28) favorably performed hygiene before food preparation, and 90% (27) favorably performed hygiene during food preparation. The Wilcoxon test was performed with a value  $P = 0.001 < 0.05$ , so the null hypothesis had to be rejected and the alternate hypothesis accepted. **It was concluded** that the workshops predominated in the improvement of food hygiene to prevent ETAS. **Keywords:** Workshops, Food Hygiene Practices and ETAS.

## ÍNDICE

DEDICATORIA .....	ii
AGRADECIMIENTO .....	iii
RESUMEN .....	iv
ABSTRAC.....	v
ÍNDICE.....	vi
INTRODUCCIÓN .....	ix
CAPÍTULO I. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN .....	11
1.1. Fundamentación del problema de investigación .....	11
1.2. Justificación.....	14
1.2.1. Teórica .....	14
1.2.2. Práctica .....	14
1.2.3. Metodológica.....	15
1.3. Importancia o propósito .....	15
1.4. Limitaciones.....	15
1.5. Formulación del problema de investigación .....	16
1.5.1. Problema general .....	16
1.5.2. Problemas específicos .....	16
1.6. Formulación del objetivo general y específicos.....	16
1.7 Formulación de la hipótesis .....	17
1.7.1 Hipótesis general.....	17
1.7.2 Hipótesis específicas.....	17
1.8 Variables .....	18
1.8.1 Variable independiente.....	18
1.8.2 Variable dependiente.....	19
1.9 Operacionalización de Variables .....	20
1.10Definición de términos operacionales .....	22
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.....	24
2.1 Antecedentes de investigación .....	24
2.1.1 Antecedentes internacionales:.....	24

2.1.2	Antecedentes nacionales .....	27
2.1.3	Antecedentes locales. ....	32
2.2	Bases teóricas .....	33
2.2.1	Teoría del Entorno de Florence Nightingale .....	33
2.2.2	Modelo de Promoción de la Salud: Nola J. Pender.....	33
2.2.3	Teoría de sistemas: Betty Newman .....	34
2.2.4	Modelo del sistema de comportamiento de Johnson .....	35
2.2.5	Teoría del aprendizaje social de Bandura:.....	35
2.3	Bases conceptuales.....	37
CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO.....		54
3.1	Ámbito .....	54
3.2	Población.....	54
3.3	Muestra .....	55
3.4	Nivel de estudio.....	55
3.5	Tipo de estudio.....	55
3.5.1	Diseño de investigación.....	56
3.6	Métodos, técnicas e instrumentos.....	56
3.6.1	Métodos .....	56
3.6.2	Técnicas de investigación .....	57
3.6.3	Instrumento .....	57
3.6.4	Validez del instrumento .....	59
3.6.5	Confiabilidad del instrumento .....	60
3.7	Procedimiento.....	61
3.7.1	Autorización .....	61
3.7.2	Aplicación del instrumento de investigación .....	61
3.8	Aspectos bioéticos.....	61
3.8	Plan de tabulación y análisis de datos .....	62
CAPÍTULO IV. RESULTADOS.....		64
5.1.	ANÁLISIS DESCRIPTIVO .....	64
5.1.1	Características generales .....	64

5.1.2 Prácticas de la higiene alimentaria antes y después de la ejecución de los talleres. ....	66
5.2 ANÁLISIS INFERENCIAL.....	77
5.2.1 Contrastación de la hipótesis general.....	78
5.2.2 Contrastación de la hipótesis específica.....	79
5.3 DISCUSIÓN.....	82
CONCLUSIONES .....	86
RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS.....	88
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	89
ANEXOS.....	98



## INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación se enfocó en la mejora de las prácticas de higiene alimentaria mediante el desarrollo de los Talleres De Higiene Alimentaria para prevenir las ETAS dirigidas a madres que preparan los alimentos en la Olla Común “Corazón Misericordioso” ubicado en el Sector 3 del Distrito de Amarilis – Huánuco; ellas preparan alimentos a diario para 200 comensales, considerándose los más vulnerables para adquirir las Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS), siendo una problemática de morbilidad y mortalidad de la Salud Pública y es suscitada por la ingestión de los alimentos contaminados: bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas; ocasionando infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxina (toxiinfecciones) que afectan la salud del consumidor, sobre todo a las personas más vulnerables (niños, embarazadas, adultos mayores y personas con un sistema inmune debilitado).

La persona con ETAS presenta las siguientes manifestaciones clínicas: fiebre, vómitos, dolores abdominales, diarrea; y en ocasiones presentan síntomas neurológicos: ojos hinchados, dificultades renales y visión doble.

La presente tesis está constituida de la siguiente forma:

Capítulo I: Problema de la investigación, incluye la fundamentación, justificación, importancia, limitaciones, formulación del problema de investigación, objetivos, hipótesis, variables, operacionalización de variables y definición de términos operacionales.

Capítulo II: Marco Teórico, en ello se consignó los antecedentes de la investigación (internacionales, nacionales y locales); bases teóricas, conceptuales y epistemológicas.

Capítulo III: Marco metodológico, en el cual se consideró: Ámbito, población, muestra (nivel, tipo y diseño de investigación); métodos, técnicas, instrumento, procedimiento (autorización, examen de despistaje de enfermedades y aplicación de los instrumentos); aspectos bioéticos, plan de tabulación y análisis de datos.

En el Capítulo IV: Se evidencia los resultados, discusión y recomendaciones.

Finalmente, las referencias bibliográficas y anexos.

## **CAPÍTULO I. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN**

### **1.1. Fundamentación del problema de investigación**

Hoy en día, la higiene de los alimentos continúa siendo una problemática de la salud pública debido a la carencia de información sobre la higiene adecuada, tanto en la adquisición como en la manera de prepararlos evitando la transmisión de enfermedades que afectan la salud de las personas (1) (2); es por ello, que la higiene y seguridad alimentaria son fundamentales para que las personas que los consumen no sufran efectos nocivos en su salud (3).

Los alimentos que no son vigilados regularmente, constituyen un medio de propagación de enfermedades, estos están expuestos a posibles contaminantes, desde el mismo instante de su producción hasta su consumo, bien sea por agentes naturales o antrópicos (4); son el problema de salud pública más común en el mundo actual y una de las razones por las que tiene un impacto negativo en las economías de los países y las empresas, ya que afecta tanto a la productividad como a los hogares (5).

La Organización Mundial de la Salud, refiere que cada año unos 600 millones de individuos (1 de cada 10 habitantes), enferman a causa de la ingestión de alimentos y de agua contaminada, mientras que 420 mil fallecen por esta misma causa, especialmente, los niños menores de 5 años (6). En naciones industrializadas: Estados Unidos, en ello las enfermedades propagadas por alimentos contaminados hace referencia alrededor de 76 millones de casos, 325 mil hospitalizaciones y 5 mil muertes cada año (3).

En el Perú, a partir del año 2015 al 2018 hubo un incremento del 30% de brotes de ETA, deteriorando la salud de 23 departamentos, el departamento de Lima presentó el mayor número de brotes (22,2 %), seguido de Cusco (11,1 %) y Cajamarca (8,5 %); y los de menor incidencia en La Libertad, Puno

y Tacna (0,4 %) mientras que en Huánuco solo estima un 2,6% (7). Asimismo, el sistema de vigilancia epidemiológica del año 2019, indica que hubo notificaciones en los últimos 5 años: un promedio de 45 brotes de ETA, el 65% de los cuales se adhieren en los departamentos de Lima (20,3 %), Junín (10,1 %), Cajamarca (9,6 %), Cusco (8,6 %), Huánuco (6 %), Loreto (5,6 %) y Piura (4,7 %). Por lo que, en el 2018, el 37,9 % (11/29) del total de brotes de ETA investigados, fueron originados por *Salmonella* y el 24 % (7/29) por *sustancia químicas*. Por otra parte, en 3 brotes se encontraron co-infección entre *Salmonella con Escherichia coli*, y 02 co-infección entre *Salmonella con Staphilococcus*; otros 06 brotes fueron causados por *Staphilococcus* (02), *Clostridium perfringens* (02), *hepatitis A* (01) y *mohos y mesófilos* (01) (8).

Los brotes epidémicos a lo largo de la historia constituyeron problemas serios que afectaron la salud pública a nivel mundial, el cólera afectó a más de 10 mil personas, 1 millón de fallecidos por tuberculosis, y recientemente la devastadora enfermedad del COVID 19 (9). Muchos de estos brotes fueron originados por la ingestión de los alimentos contaminados, especialmente existe descuido del lavado de manos en la manipulación de alimentos crudos (10).

Las familias de escasos recursos constituyen el sector más vulnerable, que en muchas ocasiones recurren a centros alimentarios locales para suplir su alimentación; sin embargo, no se garantiza las practicas higiénicas en la preparación de alimentos, ya que las madres cocineras carecen de conocimiento específico en ese proceso.

En el Perú, las ETA se origina por el consumo de alimentos tales como en instituciones educativas, mercados, venta pública, comedor popular, ollas comunes e incluso en el propio hogar, aproximadamente el 90% de la población más pobre, por lo que en un estudio realizado en el distrito de Comas se observó que el 98% de los puestos de venta de alimentos no tenían depósitos para la eliminación de los residuos sólidos y que el 72% de

los manipuladores carecían de capacitación en prácticas higiénicas de manipulación de alimentos (11).

Estudios determinaron que existe relación directa significativa en el nivel de conocimiento de las madres cocineras sobre higiene en el área de preparación de alimentos, inclusive se ha detectado presencia de contaminantes en los alimentos preparados, así como en sus prácticas para la preparación, por sus mismas carencias económicas en infraestructura y adquisición de alimentos (12) (13) (14) (15).

Asimismo; en los centros locales de alimentación existen focos de contaminación e infección de enfermedades por transmisión alimentaria, y esto conlleva a un peligro para la sociedad, especialmente en los niños, gestantes y ancianos en condiciones de vulnerabilidad. Por lo tanto, es necesario que las madres cocineras del Programa Social “Ollas Comunes”, se sensibilicen con conocimientos y las prácticas que necesitan para cocinar alimentos más higiénicos, lo que les permitirá crear conciencia sanitaria en la Olla Común, por consiguiente, con la presente investigación se demostrará que los talleres tienen un impacto en la mejora de las prácticas de higiene alimentaria para prevenir las ETAS.

## **1.2. Justificación**

Esta investigación es relevante por las siguientes razones:

### **1.2.1. Teórica**

La higiene alimentaria es indispensable para la salud y seguridad de los usuarios que ingieren alimentos; como vivimos en un mundo que dependemos de los alimentos para subsistir, al respecto conlleva al incremento alarmante de enfermedades transmitidas por los alimentos, por lo cual, el alimento es una necesidad básica e imperativo que garantiza la calidad higiénica de los alimentos.

Este estudio cubre los vacíos que existen en temas relacionados, por lo que detallará evidencia científica sobre el nivel actual de conocimientos y prácticas de higiene alimentaria que realizan las madres en la preparación de los alimentos en la Olla Común Corazón Misericordioso del Pueblo Joven San Luis Sector 3 parte Alta de Amarilis – Huánuco, en base a ello, nuestros resultados facilitará información a futuras investigaciones y también generar estrategias de higiene y manipulación de alimentos. En definitiva, tiene relevancia teórica con cuyos resultados podrán aplicar medidas de promoción por el impacto que tienen los talleres sobre higiene alimentaria desde las autoridades del sector salud, profesionales de enfermería y demás actores sociales involucrados.

### **1.2.2. Práctica**

Según su relevancia práctica los resultados de la investigación ayudarán a las madres de familia encargadas de preparar los alimentos a tomar las medidas preventivas asociadas a la higiene alimentaria con la finalidad de prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS) y disminuir el número de incidencias de enfermedades diarreicas.

Por otro lado, los resultados del estudio puede aplicarse para otros escenarios similares, como los comedores populares de la región Huánuco, programas de vaso de leche, quioscos de las instituciones educativas, los cuales ameritan la intervención de investigadores en ciencias de la salud.

### **1.2.3. Metodológica.**

Por su relevancia metodológica el instrumento utilizado: la guía de observación nos permitirá medir las prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos, el cual será validado por juicio de expertos. Además, podrá ser utilizado como herramienta de base para futuras investigaciones en distintas áreas de gestión en servicios de alimentación, entre ellos: restaurantes, el Programa Social (comedores populares) y el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

### **1.3. Importancia o propósito**

El presente trabajo de investigación tiene como propósito informar sobre las correctas prácticas de higiene alimentaria para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos en una Olla Común; ya que nos permitirá identificar carencias en cuanto higiene alimentaria y corregir educando sobre la correcta higiene alimentaria para mejorar la calidad de vida; reduciendo el riesgo de contraer ETAS.

### **1.4. Limitaciones**

- El estudio fue intervenido únicamente en la zona del Sector IV de San Luis, Distrito de Amarilis, por ser uno de los sectores con mayor número de personas vulnerables.
- La investigación fue financiada por las tesisistas en un 100%, es por ello por lo que la selección de las madres del Programa Social “Ollas Comunes” fue de 30 madres.

## **1.5. Formulación del problema de investigación**

### **1.5.1. Problema general**

¿Cuál es el efecto de los talleres demostrativos sobre higiene alimentaria para prevenir las ETAS, en una Olla Común de Amarilis - Huánuco, 2023?

### **1.5.2. Problemas específicos**

1. ¿Cuál es el efecto del taller sobre las prácticas de higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS, dirigidas a las madres cocineras de la Olla Común Corazón Misericordioso?
2. ¿Cuál es el efecto del taller sobre las prácticas de higiene alimentaria durante la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS, dirigidas a las madres cocineras de la Olla Común Corazón Misericordioso?
3. ¿Cuál es el efecto del taller en las prácticas de higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS, dirigidas a las madres cocineras de la Olla Común Corazón Misericordioso?

## **1.6. Formulación del objetivo general y específicos**

### **1.6.1. General:**

Demostrar el efecto de los talleres sobre higiene alimentaria para prevenir las ETAS, en una Olla Común de Amarilis - Huánuco, 2023.

### **1.6.2. Específicos:**

1. Determinar el efecto del taller en las prácticas de higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS, realizadas por las madres cocineras de la Olla Común Corazón Misericordioso.



2. Comprobar el efecto del taller en las prácticas de higiene alimentaria durante la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS, realizadas por las madres cocineras de la Olla Común Corazón Misericordioso.
3. Analizar el efecto del taller en las prácticas de higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS, realizadas por las madres cocineras de la Olla Común Corazón Misericordioso.

## **1.7 Formulación de la hipótesis**

### **1.7.1 Hipótesis general**

**H<sub>0</sub>:** Los talleres demostrativos sobre higiene alimentaria no tienen efecto significativo para prevenir las ETAS en una Olla Común de Amarilis – Huánuco.

**H<sub>a</sub>:** Los talleres demostrativos sobre higiene alimentaria sí tienen efecto significativo para prevenir las ETAS en una Olla Común de Amarilis – Huánuco.

### **1.7.2 Hipótesis específicas**

**H<sub>0<sub>1</sub></sub>:** El taller sobre las prácticas de higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos no tiene efecto significativo en la prevención de las ETAS realizadas a las madres cocineras de la olla común Corazón Misericordioso.

**H<sub>i<sub>1</sub></sub>**: El taller sobre las prácticas de higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos si tiene efecto significativo en la prevención de las ETAS realizadas a las madres cocineras de la olla común Corazón Misericordioso.

- H0<sub>2</sub>:** El taller sobre las prácticas de higiene alimentaria durante la preparación de los alimentos no tiene efecto significativo en la prevención de las ETAS realizadas a las madres cocineras de la olla común Corazón Misericordioso.
- Hi<sub>2</sub>:** El taller sobre las prácticas de higiene alimentaria durante la preparación de los alimentos si tiene efecto significativo en la prevención de las ETAS realizadas a las madres cocineras de la olla común Corazón Misericordioso.
- H0<sub>3</sub>:** El taller sobre las prácticas de higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos no tiene efecto significativo en la prevención de las ETAS realizadas a las madres cocineras de la olla común Corazón Misericordioso.
- Hi<sub>3</sub>:** El taller sobre las prácticas de higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos si tiene efecto significativo en la prevención de las ETAS realizadas a las madres cocineras de la olla común Corazón Misericordioso.

## **1.8 Variables**

### **1.8.1 Variable independiente**

Talleres sobre higiene alimentaria:

- I. Taller Informativo sobre higiene alimentaria
- II. Taller Demostrativo sobre la correcta higiene alimentaria (antes, durante y después).

### 1.8.2 Variable dependiente

Prácticas de higiene alimentaria para prevenir las ETAS:

1. Higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos
  - 1.1 Higiene personal
  - 1.2 Higiene del área de preparación de los alimentos
  - 1.3 Verificación de los productos alimentarios seguros
2. Higiene alimentaria durante la preparación de los alimentos.
  - 2.1 Higiene y desinfección de los alimentos frescos
  - 2.2 Higiene en la manipulación de los utensilios
  - 2.3 Medidas de prevención
3. Higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos.
  - 3.1 Higiene en la presentación, servido de los alimentos.
  - 3.2 Higiene de los utensilios y área de preparación de los alimentos
  - 3.3 Manejo de residuos.

### 1.8.3 Variable de caracterización:

a) Sociodemográficas

- **Datos sociodemográficos:** edad, estado civil, grado de instrucción y número de personas que viven en su hogar
- **Datos culturales:** ocupación
- **Capacitación recibida:** capacitación.

### 1.9 Operacionalización de Variables

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	VALOR FINAL	ESCALA DE MEDICIÓN
<b>VARIABLE DEPENDIENTE</b>				
Prácticas de higiene alimentaria para prevenir las etas:	I. Higiene antes de la preparación de los alimentos	● Higiene personal	➤ 08-14= <i>Favorable</i> ➤ ≤07= <i>Desfavorable</i>	Nominal Dicotómica
		● Higiene en el área de preparación de alimentos		
		● Verificación de productos alimentarios seguros		
	II. Higiene durante la preparación de alimentos	● Higiene y desinfección de los alimentos frescos	➤ 07-11= <i>Favorable</i> ➤ ≤06= <i>Desfavorable</i>	
		● Higiene en la manipulación de los utensilios		
		● Medidas de prevención		
	III. Higiene después de la preparación de los alimentos	● Higiene en la presentación y servido de los alimentos	➤ 06-10= <i>Favorable</i> ➤ ≤05= <i>Desfavorable</i>	
		● Higiene de los utensilios y área de preparación de alimentos		
		● Manejo de los residuos		

VARIABLE INDEPENDIENTE				
Talleres sobre higiene alimentaria	<b>Taller 1:</b> Informativo sobre higiene alimentaria	Nivel de practicidad antes, durante y después de la preparación de los alimentos	<b>Eficaz:</b> > 50% de las madres mejoran sus prácticas de higiene alimentaria.	Nominal Dicotómica
	<b>Taller 2:</b> Demostrativo sobre la correcta preparación de los alimentos		<b>Ineficaz:</b> ≤ 50% de madres en estudio no mejoran sus prácticas de higiene alimentaria.	
VARIABLE DE CARACTERIZACIÓN				
Socio demográficas	Edad.	Fecha nacimiento:	Años cumplidos	De Razón
	Estado civil.	Estado conyugal de la persona	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Soltera.</li> <li>● Conviviente.</li> <li>● Casada.</li> <li>● Divorciada.</li> <li>● Viuda.</li> </ul>	Nominal politómico
	Grado instrucción.	Estudios alcanzados hasta la fecha	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sin estudios</li> <li>● Primaria completa</li> <li>● Primaria incompleta</li> <li>● Secundaria completa</li> <li>● Secundaria incompleta</li> <li>● Técnico</li> </ul>	Nominal politómico
	Número de personas que vive en el hogar.	Según grupo etario.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● &lt; de 5 años</li> <li>● Niñez entre 5-13 años</li> <li>● Adolescencia 14-17 años</li> <li>● Adultos jóvenes 18-35 años</li> <li>● Adultos 36-64 años</li> <li>● Tercera edad &gt; de 65 años</li> </ul>	Nominal politómica.
Características culturales	Ocupación.	Actividad laboral.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ama de casa.</li> <li>● Empleada.</li> <li>● Comerciante.</li> <li>● Otros.</li> </ul>	Nominal politómico

Capacitación recibida	Capacitación	Participación en los talleres o sesiones educativas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Una vez</li> <li>• Más de dos veces</li> <li>• No</li> </ul>	Nominal Politémica.
-----------------------	--------------	---	---	---------------------

### 1.10 Definición de términos operacionales

#### ✓ Talleres

Suele ser un espacio para que los integrantes de familia compartan conocimientos y buenas prácticas sobre hábitos saludables: higiene básica, higiene del hogar, crianza, alimentación, nutrición y salud. El aprendizaje del taller se realiza a través la investigación de ilustraciones, comportamientos que se encuentran en la práctica. (16)

#### ✓ Prácticas

Es una serie de acciones que ejercemos para lograr beneficios intrínsecos; asimismo, se practican para optimizar en diferentes aspectos formativos para el bienestar del individuo. (17)

#### ✓ Higiene alimentaria

De acuerdo con las reglas de la Organización Mundial de la Salud, es un conjunto de condiciones y medidas que deben existir en todas las etapas de producción, almacenamiento, procesamiento, transporte, conservación y cocina casera de los alimentos para garantizar la salubridad de los alimentos. (18)

#### ✓ Salud

Es un indicador de la calidad de vida y es reflejada en condiciones óptimas del bienestar físico, mental y social. (19) (20)

#### ✓ Salud pública

Es una rama de la medicina orientada a la prevención de las diferentes enfermedades y promueve la mejora y el óptimo estado de salud para que los individuos lleven una larga vida y saludable, mediante actividades organizadas por las autoridades responsables de la salud con la finalidad de contribuir en el bienestar integral de la población. (20)

✓ **Alimentos seguros**

Son alimentos que no están contaminados por agentes causales como bacterias, virus, parásitos, sustancias químicas o físicas. (21)

✓ **Desinfección**

Procedimientos mediante el cual se utilizan técnicas físicas o químicas para eliminar, destruir, inactivar o inhibir un gran número de microorganismos en el medio ambiente; dependiendo del agente antimicrobiano utilizado conseguimos así un adecuado efecto de desinfección o esterilización. (22)

✓ **Prevención de las ETAS**

Comprende la adopción de medidas de control destinadas a frenar la evidencia real de la ETA, estas acciones se planifican, aplican y fomentan en base a un conocimiento previo del agente causal, condiciones favorables, medios de distribución y comunicación con los grupos de riesgo (23).

## CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

### 2.1 Antecedentes de investigación

#### 2.1.1 Antecedentes internacionales:

En Argentina (2016), Carrere A. Efectuó la investigación sobre *“Estrategias de intervención educativa, por medio de herramientas útiles, para incorporar hábitos y conductas que favorezcan la inocuidad alimentaria, en madres cabeza de familia”* con el propósito de diseñar estrategias de intervención, asimismo incluir hábitos y conductas que mejoren las prácticas de la higiene alimentaria; realizaron entrevistas, reuniones y encuestas para recopilar la información sobre conocimientos y prácticas en la preparación de alimentos. En sus resultados, identificó que en la mayoría de los casos el nivel de conocimiento sobre la higiene en la manipulación de alimentos de las madres es escasa (73 %) por lo que poseen bajo nivel de conocimiento sobre las causas y consecuencias de las ETAS. El autor sugiere fortalecer la educación sanitaria en higiene alimentaria, y hacer partícipe a la comunidad para reforzar conductas correctas y prácticas deseables. (24).

En Esmeraldas (2016), Montesdeoca M. Estudió sobre *“Condiciones higiénicas sanitarias en la manipulación y expendio de alimentos en la vía pública en el parque infantil Roberto Luis Cervantes y el parque de las palmas Luis Tello”* y el objetivo principal fue analizar las condiciones higiénicas y sanitarias en el manejo y expendio de alimentos. En su metodología emplearon diferentes técnicas de recolección de datos: la encuesta a los expendedores de alimentos de los puestos y a los consumidores de alimentos, la observación al personal encargado del expendio de alimentos. En sus resultados señala que, en el parque infantil Roberto Luis Cervantes el 93% indicó que sí tienen conocimientos, pero no se reflejó en la ficha de



observación, mientras que en el parque “Luis Tello” el 100% tienen conocimientos, ello se reflejó en la ficha de observación. Evidenció de que las medidas de saneamiento se aplicaron con más frecuencia en el Parque Luis Tero que en el Parque Roberto Luis Cervantes, según los resultados de la encuesta señaló que la mayoría de los proveedores están tomando medidas de higiene. (25).

En Esmeraldas en el año 2018, Menéndez K., realizó el presente estudio titulado “*Condiciones higiénicas sanitarias del expendio de alimentos preparados en el mercado Municipal de Esmeraldas*”. Su objetivo principal fue determinar las situaciones higiénicas sanitarias del expendio de alimentos. Utilizaron una metodología cuantitativa, emplearon técnicas de recolección de datos: encuestas dirigidas a los expendedores. En sus resultados demuestran que el 5 % de expendedores usan guantes para manipular los alimentos mientras que un 95 % usa correctamente el mandil al contactar con los alimentos. Por otra parte, en el lavado de manos el 100% de los expendedores lo realizan siempre antes y después de cada actividad; en cuanto al resultado final, determinaron que si no se toman correctivos para cada una de las variables expuestas se estaría llevando a cabo una contaminación de alimentos conllevando a la proliferación de enfermedades gastrointestinales (26).

En Ecuador en el año 2020 Mendoza, Bilis y Reyes realizaron el presente estudio titulado “*Inocuidad alimentaria de los alimentos preparados que se consumen en la ciudad de Manta*” con el propósito principal de investigar si los alimentos preparados que se expenden en el cantón de Manta son limpios y de calidad para compensar necesidades alimentarias. Utilizaron los siguientes métodos de investigación: observacional, deductivo e inductivo, así como analítico. Concluyeron que muchos lugares de la ciudad de Manta, donde se comercializan alimentos procesados térmicamente, no cuentan con

agua potable directa, lo cual es un factor que dificulta la aparición de enfermedades ocasionadas por el consumo de alimentos o agua contaminada (27).

En Paraguay en el año 2019; Estigarribia, G. et al.; Realizaron el presente estudio titulado "*Conocimientos, actitudes y prácticas sobre buenas prácticas de manufactura de manipuladores de alimentos en Caaguazú, Paraguay, 2017*" cuyo objetivo fue: determinar los conocimientos, las actitudes y las prácticas sobre las buenas prácticas de manufactura dirigido a los manipuladores de alimentos de tres jurisdicciones del departamento de Caaguazú, participaron 264 manipuladores de alimentos. Emplearon la siguiente metodología: el estudio fue descriptivo, observacional y de corte transversal. En cuanto a los resultados, el 100% tuvo bajo nivel de conocimiento. Concluyeron que el nivel de conocimiento global fue incorrecto, las actitudes fueron sobre todo positivas y las prácticas incorrectas; por eso sugiere implementar programas de capacitación continúa basadas en la manipulación e higiene de alimentos para concientizar y fomentar hábitos de higiene alimentaria (28).

En Ecuador en el año 2022 Núñez, A. et al. realizaron el presente estudio titulado "*Manejo higiénico de los alimentos y enfermedades de transmisión alimentaria*" con el objetivo de identificar las condiciones de higiene de los alimentos y determinar las ETAS en una clínica de especialidades médicas en la radical de Ambato. La metodología de la investigación empleado fue descriptivo, observacional y de corte transversal, la muestra estuvo conformado por 117 personas de 3 turnos de trabajo, a quienes se le aplicó un cuestionario de higiene alimentaria distribuido en cinco (5) categorías y compuesto por 24 ítems. El análisis de los datos fue mediante la estadística descriptiva, aplicaron el cálculo porcentual y análisis de distribución de frecuencias. En su resultado evidenciaron mayor existencia de

protocolo/norma para el lavado de manos con un 76,65% y menor para la prohibición de uso de joyas y accesorios con un 29,91%, no obstante, el cumplimiento de protocolo fue 100,00% en equipo de protección personal, prohibición de uso de joyas y accesorios, uso de uñas cortas, limpias y sin esmalte, accidentes cortopunzantes y manejo higiénico de personal con enfermedades respiratorias, dermatológicas, y diarreicas. Por lo que se refiere que se halló un (1) caso de una intoxicación alimentaria causada por una cepa de la bacteria *Scherichia coli* enterotoxigénica sin caracterización de nexos epidemiológico. Por lo tanto, concluyeron que la correcta higiene de alimentos previene la expansión de múltiples enfermedades. (29)

### **2.1.2 Antecedentes nacionales**

En Puno (2017); Ticahuanca C.; investigó sobre “*Prácticas de higiene en la manipulación de alimentos, en madres de familia de la Institución Educativa N° 70075 Acora, 2017*” el propósito fue determinar las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las madres de familia de la I.E ya mencionada. En la metodología el estudio fue de tipo descriptivo simple, de corte transversal; la muestra de estudio estuvo conformado por 43 grupos de madres comisionadas de la preparación de los alimentos; utilizaron la técnica de observación directa y una lista de cotejo; y aplicaron durante todo el proceso de preparación de alimentos (antes, durante y después), dirigidos a los 43 grupos de preparación, cada grupo estuvo constituido por 3 o 4 madres de familia, conformaron 155 madres quienes participaron en el estudio. En sus resultados denotan que, del total de grupos de preparación el 72.1% tienen prácticas adecuadas en la preparación de alimentos, mientras que el 27.9% tienen prácticas inadecuadas. Antes de la preparación el 69.8% corresponde a las prácticas adecuadas, durante la preparación el 76.7% concierne a las prácticas adecuadas y después de la preparación el 69.8% tienen prácticas adecuadas.

Con respecto a las practicas inadecuadas, antes de la preparación de alimentos: no usan el gorro para cubrir el cabello (90.7%), no realizan el lavado de manos con técnica adecuada (90.7%) y no hacen uso del mandil exclusivo (83.7%); durante la preparación: no se cuenta con tachos con bolsa y tapa (100%), no realizan el lavado de manos cada que realizan actividades que las contaminen (100%), no realizan el lavado a chorro de frutas, verduras y otros (37.2%); y luego de la preparación: no ejecutan la desinfección de utensilios y superficies (100%), el lavado de utensilios no se realiza con agua a chorro (100%). (30)

En Lima en el año 2017; Torres R.; estudió sobre *“Conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, 2017”* con el objetivo: determinar la relación de los conocimientos, actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación de los alimentos dirigido a los trabajadores de los restaurantes mencionados. En su metodología consignó de tipo descriptivo, cuantitativo y correlacional; por lo que la muestra estuvo conformada por 125 manipuladores de Miraflores y 125 de Lurigancho-Chosica; la selección de la muestra se basó en criterios de exclusión e inclusión, realizada por muestreo no probabilístico a conveniencia del investigador. Utilizó un cuestionario de conocimientos, actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación de los alimentos. Los resultados manifestaron que en Miraflores (70.4%) y Lurigancho Chosica (59.2%) presentaron conocimientos altos respecto a la higiene y manipulación de alimentos; asimismo, se evidenció en ambas jurisdicciones actitudes muy positivas con un 94.4% y 93.6% relativamente. En Miraflores, el 97.6% presentaron un nivel alto de prácticas, mientras que en Lurigancho Chosica la proporción es menor con 54.4%. Concluyó que los manipuladores de Miraflores cuentan con un nivel más alto de conocimientos y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos que la jurisdicción de

Lurigancho Chosica; asimismo, evidenció en ambas jurisdicciones una actitud muy positiva sobre higiene y manipulación de alimentos (31).

En Lima (2018); Portillo R.; investigó sobre el *“Cumplimiento de prácticas higiénicas, antes, durante y después de la preparación de alimentos por la asociación de comerciantes 18 de setiembre de Carabaylo, Lima, Perú, 2018”* con el Objetivo: determinar el grado de cumplimiento de las prácticas higiénicas. Emplearon la siguiente metodología: enfoque cuantitativo, no experimental, nivel descriptivo y de corte transversal. La muestra estuvo conformada por 33 vendedores. El instrumento empleado fue una entrevista y una ficha de Vigilancia sanitaria en mercados de abasto de comidas elaboradas por MINSA. Con respecto a los resultados: en el cumplimiento de prácticas higiénicas, antes, durante y después de la preparación de alimentos se halló que el 82% (27) presenta grado de cumplimiento no aceptable y el 18% (6) regular. En el uso de alimentos se halló que el 52% (17) tiene un grado de cumplimiento aceptable, el 48% (16) regular; referente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos, el 67% tiene un grado de cumplimiento no aceptable, el 33% (11) es regular. En lo que concierne a la higiene personal, el 73% (24) tiene un grado de cumplimiento no aceptable; el 27% (9) es regular. En cuanto a la higiene del ambiente de la cocina y de los enseres, el 91% (30) tiene un grado de cumplimiento no aceptable; el 9% (3) es regular. Llegó a la conclusión de que la mayoría de los comerciantes tiene un grado de cumplimiento no aceptable en las prácticas de higiene: preparación de alimentos (32).

En Tacna (2020); Zegarra G.; Alanoca L., realizaron el presente estudio de investigación sobre: *“Hábitos de higiene en la manipulación de alimentos e impactos sobre la seguridad alimentaria en una población urbana y rural en aislamiento por COVID 19 Región Tacna, 2020”*. El objetivo general fue Determinar cambios en prácticas de

higiene e impacto en seguridad alimentaria en poblaciones urbanas y rurales en cuarentena por COVID 19, determinando niveles de lavado de manos, conocimiento de contaminación cruzada y cómo se cocinaban los alimentos antes y durante la pandemia. La metodología que emplearon es de tipo descriptivo y transversal, la población de estudio fueron personas que radican en 2 zonas de Tacna urbana y rural, eligieron muestras probabilísticas de la provincia de Tacna y Candarave 384 y 351 proporcionalmente. Emplearon la técnica de encuesta con una fiabilidad del 70% (alfa de Cronbach). Los resultados describen que hubo evidencias significativas sobre las dimensiones en las dos zonas de estudio: nivel de lavado de manos, conocimiento sobre contaminación cruzada, forma de cocción de alimentos, agentes causantes de ETAS, disponibilidad de alimentos, acceso, utilización y estabilidad con un nivel de confianza del 95%. Concluyeron que hubo un impacto positivo en la higiene de la manipulación de alimentos (16).

En Huacho en el año 2021; Rios Ostos C. realizó un estudio titulado *“Relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021”* con el objetivo: determinar la relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares de la jurisdicción de Huaral. Empleó la siguiente metodología: estudio no experimental, correlacional, cuantitativo; la encuesta estuvo dirigida a 43 madres de familia que participan en la preparación de los alimentos en los comedores populares. Resultados: Preponderó un nivel regular (51,20%) sobre conocimientos en lugares de adquisición, selección, protección y almacenamiento del alimento; un nivel regular (41,90%) en la práctica de inocuidad durante el proceso de manipulación de alimento, y un

nivel bajo (39,59%) entre ambas variables confirmado con un coeficiente de R de Pearson igual a 0,854. Concluyeron que se identificó las diferentes medidas de manipulación de los alimentos, desde la adquisición hasta el servido, el cual permite ejecutar en forma adecuada las prácticas de inocuidad en los comedores populares, minimizar el riesgo en la salud y promover una alimentación higiénica y saludable (33).

En Lima – Campoy en el año 2022; Esquivel Borja, E. realizó la siguiente investigación titulado: *“Conocimientos y actitudes sobre alimentación saludable en madres socias del comedor - Popular del AA.HH. 28 de julio- Campoy – 2022”*; el objetivo fue: Determinar el nivel conocimientos y actitudes sobre Alimentación Saludable de las madres, empleó la siguiente metodología: fue deductivo con un enfoque cuantitativo y un tipo de investigación descriptivo con un diseño no experimental. En su muestra consideró a 40 madres socias del Comedor Popular ya mencionado. Los resultados proyectaron que el 62.50% tienen un nivel medio de conocimiento sobre alimentación saludable, seguido de un 22.55% con niveles altos y solo un 15% con niveles bajos, respecto a la actitud se obtuvo que el 69.25% (28) tienen una estimación positiva al estar de acuerdo respecto a la alimentación saludable, solo el 5.5% (2) dicen estar muy de acuerdo y de igual forma un 5.5% (2) manifestó estar en desacuerdo; mientras que el 19.75% (8) de ellas tendrían una evaluación neutra. Concluyó que las madres tienen regular conocimiento y actitud. (34).

En Cerro de Pasco en el año 2022; Arzapalo Raymundo, A. M., & Gora Toribio, M. R. Realizaron un estudio de investigación titulado *“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 2022”* tuvo como objetivo: Determinar la efectividad de la capacitación sobre

higiene y manipulación de los alimentos de las familias del Asentamiento Humano Columna Pasco. 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: el 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 (35).

### **2.1.3 Antecedentes locales.**

En Huánuco en el año 2016; Inocencio Tarazona M., realizó un estudio titulado "*Prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las personas que expenden comida ambulatoria en la localidad de Huánuco*" con el objetivo de Identificar las prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos en los individuos que expenden alimento ambulatorio en la jurisdicción de Huánuco. La metodología del estudio fue de tipo observacional, transversal y prospectivo; el diseño fue descriptivo comparativo. La población estuvo constituida por 150 personas y la muestra estuvo conformada por 108 personas, elegidos por un muestreo probabilístico al azar simple, considerando los criterios de inclusión y exclusión. Aplicó una guía de entrevista y una guía de observación; previa validación (KR =0,72). En el análisis inferencial utilizó la prueba no paramétrica de chi-cuadrado, con un valor  $p \leq 0.05$ . Los resultados de las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de acuerdo con el grupo etario fueron:



$X^2(1) = 0,510$ ;  $p = 7,82$ ; de acuerdo con la procedencia se obtuvo  $X^2(2) = 1,56$ ;  $p = 5,99$  y con respecto al nivel de escolaridad  $X^2(3) = 7,63$ ;  $p = 11,07$  de las personas que expenden comida ambulatoria. Concluyó que la diferencia entre las prácticas de higiene y el grupo de edad se determinó que no hay diferencia entre ellas y con respecto a la procedencia y nivel de escolaridad se halló que no hay diferencia. (36).

## **2.2 Bases teóricas**

### **2.2.1 Teoría del Entorno de Florence Nightingale**

Enfermería es cuidar mediante el entorno y contribuir en el alivio de los síntomas y cambios en función relacionados con una enfermedad del paciente. Más que la administración de medicamentos y tratamientos es orientada a proporcionar aire fresco, luz, calor, limpieza, tranquilidad y una alimentación adecuada enfocado a la observación y la recogida de datos relacionó el estado de salud del paciente con factores del entorno y, durante; por ejemplo, durante la guerra de Crimea, realizó la mejora de las condiciones higiénicas y sanitarias” (Nightingale, 1860). (37).

### **2.2.2 Modelo de Promoción de la Salud: Nola J. Pender**

El modelo de promoción de la salud señala que cada individuo tiene características y experiencias personales únicas que influyen en las acciones posteriores. El modelo ya mencionado tiene un importante efecto motivador sobre sabidurías específicas y efectos conductuales, estas variables pueden ser modificadas a través de la promoción de la salud, posteriormente evaluar el resultado conductual; en concreto los comportamientos que promueven la salud deben conducir a una mejor salud, una mayor capacidad funcional y una mejor calidad de vida en todas las etapas del desarrollo. En definitiva, el entorno comunitario de atención de la

salud es la mejor manera de promover la salud y prevenir la enfermedad, utilizando el modelo de promoción de la salud de Pender, los programas comunitarios buscan enfocarse en actividades que pueden mejorar el bienestar de las personas. (38).

**Metaparadigmas:**

- **Salud:** Estado ideal a nivel físico, mental y social.
- **Persona:** Individuo único por su propio patrón cognitivo-perceptual.
- **Entorno:** es la interacción entre factores cognitivos perceptuales y factores modificadores que inciden en el surgimiento de conductas promotoras de salud.
- **Enfermería:** Personal sanitario que se enfocan en los cuidados y motivación a los usuarios para que mantengan su salud personal (39).

**2.2.3 Teoría de sistemas: Betty Newman**

Según Betty Neuman, los factores estresantes son de naturaleza intrapersonal, interpersonal y externa y provienen de circunstancias internas, externas y creadas. Cuando un factor estresante rompe una línea de defensa flexible, el sistema se ve comprometido y se activa la línea de resistencia. El sistema se describe como avanzando hacia la enfermedad en el continuo salud-enfermedad. Si hay suficiente energía disponible, el sistema se reconstruirá, restaurando la línea de defensa normal. Asimismo, indica la “prevención como intervención” acción de enfermería y determinantes para el ingreso del paciente y del enfermero al sistema de salud. (40)

#### **2.2.4 Modelo del sistema de comportamiento de Johnson**

El modelo de sistema conductual de Johnson es un modelo de atención de enfermería que aboga por fomentar un funcionamiento conductual eficiente y eficaz en el paciente para prevenir enfermedades. El paciente se identifica como un sistema conductual compuesto por siete subsistemas conductuales: afiliativo, dependiente, digestivo, eliminativo, sexual, agresivo y de logro; y el subsistema incluyen: estimulación para el crecimiento, protección contra influencias nocivas y provisión de un entorno enriquecedor, por lo que un desequilibrio en cualquiera de los subsistemas mencionados procura como resultado un desequilibrio. En concreto, la función básica de la enfermería es ayudar al paciente para que restaure su estado de equilibrio (41).

#### **2.2.5 Teoría del aprendizaje social de Bandura:**

Bandura nos permite ser conscientes de los comportamientos y actitudes que adquieren los niños y los adultos en función del entorno que observan, sean o no reforzados estos comportamientos porque las personas pueden imitar cualquier cosa. Observa a su alrededor, y los niños son así: ven el comportamiento de sus padres y transforman el comportamiento de sus padres en su propio comportamiento, como caminar, reír, vestirse, etc. O las personas adoptan comportamientos que observan mientras miran televisión, como modas, idiotas, intolerancia, chistes o varios comportamientos que los espectadores de programas de televisión pueden aprender fácilmente.

Los adultos no son inmunes a este tipo de aprendizaje porque, como cualquier persona a cualquier edad, están constantemente rodeados de estímulos que, si son cuidadosos y observadores, pueden convertirse en referentes de conducta (42).

Procesos que intervienen en el aprendizaje:

**1. Procesos de atención: observación**

La atención y la observación son muy importantes en este proceso de aprendizaje, y sin observación no se aprende nada; por lo tanto, se debe prestar atención a los nuevos aprendizajes (42).

**2. Procesos de retención: recordarlo**

La retención de información requiere la participación de la imaginación, lo que te permite representar mentalmente imágenes, personas o lugares; y la codificación verbal, que ayuda a corregir efectivamente la información; Estos mecanismos permiten retener y almacenar información para su posterior recuperación y recuperación (42).

**3. Procesos de reproducción motora: hacerlo**

Las personas almacenan información con la finalidad de reproducirla posteriormente. El comportamiento modelado se reproduce en base a códigos memorizados para ser realizados por acciones humanas, de lo contrario, no tiene sentido retener el comportamiento modelado o aprendido (42).

Según el método de Bandura, podemos decir que las acciones y comportamientos expresados por las personas son la reproducción de patrones observados o información registrada en la mente e invocada para lograr un objetivo determinado (42).

**4. Procesos motivacionales: desearlo**

Se necesita un factor muy importante llamado motivación para reproducir el comportamiento almacenado en la mente; es decir, el prestidigitador de información debe sentir un fuerte deseo de realizar una acción específica que requiera el uso interno de un comportamiento ya aprendido y almacenado. Bandura distinguió entre aprendizaje y desempeño porque los individuos pueden

aprender, pero para implementarlo y lograr un desempeño óptimo, es importante que el individuo esté motivado y dispuesto a reproducir el comportamiento aprendido (42).

La teoría del aprendizaje social es esencial para este estudio porque identifica la importancia de desarrollar un programa de comunicación en salud, como en este caso un taller familiar, que tiene como objetivo aplicar estrategias preventivas y mejores prácticas de higiene alimentaria a la madre de familia.

### **2.3 Bases conceptuales**

#### **1) Alimento:**

Se define como: “cualquier sustancia o mezcla de sustancias naturales o procesadas ingeridas por el hombre, que suministra a su organismo las materias primas y la energía que necesita, indispensables para el desarrollo de los procesos biológicos”.

Según Robles (2016) la definición es: “*cualquier sustancia asimilada y utilizada por el cuerpo para mantener sus funciones vitales*” (43).

#### **2) Higiene de alimentos:**

Según la documentación técnica:

El Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos lo define como "procedimientos que deben seguir los manipuladores de alimentos para evitar posibles daños a la salud". Los alimentos pueden transmitir ETAS de persona a persona, así como ser un medio de crecimiento de ciertas bacterias que pueden causar intoxicación alimentaria. “Son todas las medidas necesarias que realizan durante el manejo de los alimentos, y que aseguren la higiene de estos” (44)

Según la Guía de Prácticas correctas de Higiene en la Hostelería, establece que “la higiene de los alimentos es el conjunto de medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los productos

alimenticios, incluyendo la preparación, manipulación y entrega al consumidor” (43).

En concreto Incluye las medidas básicas para la producción, procesamiento, almacenamiento, distribución, comercialización e incluso procesamiento de alimentos para garantizar un producto inocuo, indemne y comestible, apto para el consumo humano. (45)

### **3) Prácticas de higiene alimentaria**

Son las directrices para las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, definidas como “el conjunto de medidas higiénicas aplicadas en la cadena o proceso de preparación y distribución de alimentos para garantizar la calidad e inocuidad de dicho producto (44).

### **4) Manipulador de alimentos:**

Según el documento técnico: Guía de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, son definidas como: "personas que manipulan los alimentos con las manos o utensilios que se ponen en contacto con los alimentos, en cualquier etapa o parte de la cadena alimentaria, desde la compra hasta el servido de los alimentos” (44).

### **5) Manipulación de alimentos:**

Según Robles (2016) “El concepto de manipulación de alimentos engloba los múltiples procesos por los que pasan los alimentos, pueden ser tradicionales o modernos, o ser preparados en el hogar o una fábrica.” (46).

## 6) ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos):

El patógeno está presente en cantidades suficientes para afectar la salud del consumidor a nivel individual o poblacional, éstas son condiciones que resultan de la ingestión accidental, o intencional de alimentos contaminados con sustancias microbianas o algún otro químico. Los alimentos pueden contener muchas sustancias diferentes que pueden o no cambiar sus propiedades.

Se clasifica:

- **La infección**, transmitida por alimentos es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos conteniendo microorganismos patógenos vivos, como Salmonella, Shigella, el virus de la hepatitis A, Trichinella spirallis y otros.
- **La intoxicación**, Es causada por alimento que contiene toxinas producidas por bacterias o mohos presentes en el alimento ingerido.
- **Las toxinas**, son capaces de causar la enfermedad incluso después de la eliminación de los microorganismos. (47)

### Cadena epidemiología de la ETA:

Aspectos y descripción de la cadena epidemiológica de la ETA (48).

Aspecto	Descripción
Agente etiológico	Son patógenos sea por microorganismos, sustancias químicas o sustancias radioactivas presentes en los alimentos o agua.
Modo de transmisión	A través de la ingesta de alimentos y/o agua contaminados por los agentes patógenos.
Periodo de incubación	Va a depender del agente, susceptible individual, cantidad de agente consumido, patogenicidad del agente, generalmente puede variar de 1 a 72 horas
Reservorio	Manipuladores, materias primas, utensilios, roedores, áreas, empaques, etc.
Puerta de salida	Vía digestiva: propias de la tifoidea, hepatitis A, colera, amebiasis, etc.

Fuente: Secretaría Distrital de Salud de Bogotá (43).

Al estudiar las causas que producen las ETA, estas son en orden decreciente los factores principales que intervienen en su aparición: Enfriamiento inadecuado, preparación con demasiada anticipación al consumo, Almacenamiento inadecuado, conservación a temperatura ambiente, tratamiento térmico insuficiente, higiene personal insuficiente, contaminación cruzada y uso de fuentes no confiables de alimentos. (43).

### **7) Manifestaciones clínicas:**

Los síntomas varían según los diversos factores que pueden afectarlo, según el tipo de contaminación y la cantidad de alimentos contaminados ingeridos.

Las manifestaciones clínicas más comunes son la diarrea y los vómitos, pero también se pueden manifestar por dolor abdominal, dolor de cabeza, fiebre, síntomas neurológicos, visión doble, hinchazón de los ojos, disfunción renal, etc. Existen grupos como los niños, los ancianos y las mujeres embarazadas que, por su baja resistencia a las enfermedades, son especialmente vulnerables. Las ETAS pueden ser severas, dejar secuelas e incluso hasta provocar la muerte (49).

Los síntomas de ETAS dependen de la causa, considerándose leves o severas: (50):

- ✓ Malestar estomacal
- ✓ Cólicos abdominales
- ✓ Náusea y vómitos
- ✓ Diarrea
- ✓ Fiebre
- ✓ Deshidratación



## 8) Prevención como Intervención

Betty Neuman, se basa en la prevención primaria, ello ocurre antes de que el sistema reaccione a un estresor; incluye la promoción de la salud y el mantenimiento del bienestar donde se enfoca en fortalecer la línea de defensa flexible a través de la prevención del estrés y la reducción de los factores de riesgo donde la intervención ocurre cuando se identifica el riesgo o peligro, pero antes de que ocurra una reacción. Las estrategias que podrían usarse incluyen inmunización, educación para la salud, ejercicio y cambios en el estilo de vida (40).

## DIMENSIONES

### I. Higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos

#### 1.1 Higiene personal

Se considera de vital importancia el lavado de manos que Según la OMS la prevención de las infecciones es una parte fundamental del fortalecimiento de los sistemas de salud (51)

El aseo individual y la higiene en aquellas personas que preparan alimentos deben ser siempre impecables. Es muy importante que se asean con mayor frecuencia y mantener el cabello sujetado, manos y uñas siempre limpios y bien cuidados, porque la suciedad y los gérmenes suelen acumularse debajo de las uñas, sobre la piel y entre el cabello, por consiguiente, es necesario seguir estas recomendaciones: (52).

- ✓ No debe emplear ningún tipo de joyas, ya que facilitan la acumulación de bacterias y dificultan un correcto lavado de manos.
- ✓ No se debe de usar lociones o perfumes, porque los alimentos absorben los aromas.
- ✓ Las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

- ✓ Lavarse las manos con mayor frecuencia utilizando abundante agua y jabón mínimo 20 segundos.

### **Conducta personal**

Es importante que los manipuladores de alimentos deben mantener una conducta favorable durante el desarrollo de las actividades en las áreas en donde se manipulan alimentos, por lo que es necesario evitar las siguientes conductas: (52)

- ✓ No se debe comer, beber, mascar chicle o fumar.
- ✓ En el momento de que el manipulador de alimentos tiene tos, se debe tapar la boca con el codo y usar siempre un cubrebocas.
- ✓ Nunca se debe toser o estornudar sobre los alimentos.
- ✓ No deben acostarse, sentarse, apoyarse sobre superficies que puedan contaminar su vestimenta de trabajo.

### **Heridas y enfermedades en manipuladores de alimentos**

La buena salud de los manipuladores de alimentos es vital para el correcto desempeño de su trabajo y el mantenimiento de la seguridad alimentaria. Cuando los trabajadores están enfermos o tienen una herida, tienen una alta probabilidad de transferir gérmenes, virus o bacterias a los alimentos o las superficies de trabajo que manipulan; en caso de heridas o enfermedades, se recomienda seguir las siguientes prácticas: (52)

- ✓ En caso de algunas manifestaciones clínicas o alguna enfermedad, se debe informar de inmediato al supervisor y abandonar cualquier tipo de labor que implique el riesgo de su salud.
- ✓ S Cualquier tipo de herida debe cubrirse con un vendaje. Si la herida está en la mano, se recomienda usar guantes para que el vendaje no se desprenda.
- ✓ Todas las personas que manipulen alimentos deben someterse a un examen médico antes de ser contratadas con el fin de

asegurarse de que no poseen ninguna enfermedad o condición que pueda poner en riesgo la salud de los consumidores.

- ✓ Se recomiendan exámenes físicos regulares para los manipuladores de alimentos.

### **La vestimenta**

Cumple una doble función, en primer lugar, protegen a los trabajadores de los riesgos asociados a sus labores y adicionalmente ayudan a mantener la higiene en los manipuladores de alimentos y a preservar la inocuidad en los procesos (52)

Recomendamos seguir los parámetros para el uso adecuado de la ropa;

- ✓ Se recomienda que los uniformes y la ropa de trabajo sean de colores claros para que la suciedad sea fácilmente visible. No se recomienda utilizar tonos oscuros ni estampados o grabados en el tejido de la ropa de trabajo.
- ✓ Si es posible, use cremalleras en lugar de botones, ya que los botones pueden caer sobre la comida.
- ✓ Si se usa un delantal, debe quedar ceñido alrededor del cuerpo.
- ✓ Se recomienda el uso de cubrebocas o pantalla facial en todo momento, debe cubrir completamente la boca y la nariz.

### **Lavado de manos:**

- ✓ Las personas que preparan alimentos deben lavarse las manos correctamente y con frecuencia mínimo 20 segundos, ya que es una de las acciones más importantes para el aseo personal e higiene en los manipuladores de alimentos. (52)

## **1.2 Higiene del área de preparación de los alimentos**

El lugar o entorno donde se preparen los alimentos debe estar ventilado y con suficiente iluminación. La sala debe ser segura y estar organizada de modo que los productos de limpieza, como los limpiadores y los desinfectantes, se almacenen correctamente y lejos de las áreas de manipulación y preparación de alimentos

Deben mantenerse limpios con agua y jabón, y los fregaderos, mesas, grifos, encimeras, pisos y paredes deben limpiarse diariamente. (53)

Como los alimentos pueden contaminarse fácilmente, todas las superficies utilizadas para la preparación de alimentos deben estar impecablemente limpias. No olvides que cualquier basura, suciedad o mancha puede ser un reservorio de bacterias. La ropa que toque platos o utensilios debe cambiarse diariamente y hervirse antes de volver a usarla. Los trapeadores que se usa para lavar el piso también se deben de desinfectar con constante frecuencia. (54)

### **1.3 Verificación de los productos alimentarios seguros**

Es necesario adquirir alimentos en buen estado para para evitar la propagación de las ETAS por lo que se hace todo lo posible para que los alimentos estén disponibles de manera segura, para garantizar esto, se debe mantener la seguridad de los alimentos y la seguridad de quienes trabajan para suministrarlos, por lo que es importante la higiene alimentaria ya que esta práctica protege no solo de nuevos virus, sino también de otros virus que se propagan fácilmente a través de los alimentos.

Según el informe de Adjuntía N° 01-2020-DP/AMASPPI.MA se debe disponer de un programa de higiene que contemple las siguientes condiciones: Limpieza diaria y desinfección que se debe realizarse sin afluencia de público por lo menos una vez al mes (51)

Se deben seguir una serie de reglas de manipulación de alimentos para garantizar una higiene adecuada. Una pauta común para todo tipo de alimentos es asegurarse primero de que el área de trabajo y los utensilios se limpien y desinfecten a fondo al preparar o manipular alimentos. (55)

✓ **Pescados**

Asegúrese de que permanezca en condiciones comestibles antes de cortarlo o cocinarlo. Para ello, hay que observar si conserva sus escamas duras, branquias rojizas y ojos saltones y brillantes. Temperatura mínima recomendada 65 °C.

✓ **Carnes blancas**

Al usar pollo, asegúrese de que tenga el olor y la textura característicos. Si hay una membrana blanda, pegajosa o de color verde, no es apta para el consumo para su manipulación use solo platos para pollo designados, use guantes cuando manipule el pollo, planee comer y descongelar con al menos 24 horas de anticipación y evite contaminar otros alimentos con sangre o fluidos de carne. También se recomienda cocer el pollo a una temperatura de al menos 75°C.

✓ **Carne de vacuno**

En primer lugar, se debe observar si conserva sus propiedades originales y si sigue siendo apto para el consumo luego para la manipulación usar mesas desinfectadas, usar guantes al manipular la carne y asegurarse de que la carne no entre en contacto con otros productos. La temperatura de cocción recomendada es de 75°C. Tampoco se recomienda guardar la carne en el refrigerador por mucho tiempo, ya que cambiará de color y perderá nutrientes.

Para la carne de cerdo, se recomienda seguir el mismo procedimiento que para la ternera, excepto por la temperatura de cocción, ya que en este caso la temperatura mínima recomendada es de 64 °C.

✓ **Mariscos**

Los pescados y mariscos son particularmente vulnerables a la contaminación, por lo que, por razones de seguridad, es importante asegurarse de que la cadena de frío no se rompa durante el procesamiento de los alimentos. Los consejos para manipular los mariscos incluyen: Enfríe los mariscos cocidos en un baño de hielo y coma los mariscos congelados con la cabeza puesta lo antes posible, ya que la cabeza de los mariscos se estropea rápidamente incluso cuando está congelada.

✓ **Verduras y frutas**

Los pescados y mariscos son particularmente vulnerables a la contaminación, por razones de seguridad, es importante asegurarse de que la cadena de frío no se rompa durante el procesamiento de los alimentos. Los consejos para manipular los mariscos incluyen: Enfríe los mariscos cocidos en un baño de hielo y coma los mariscos congelados con la cabeza puesta lo antes posible, ya que la cabeza de los mariscos se estropea rápidamente incluso cuando está congelada.

✓ **Lácteos**

No deje productos lácteos a temperatura ambiente por más de dos horas (queso 30 minutos). Los productos lácteos deben almacenarse en el refrigerador hasta por 3 días.

Cuando llegue a casa después de hacer las compras, lávese las manos, coloque los alimentos en una superficie limpia y desinfecte y almacene las bolsas usadas.

Antes de almacenar, desinfectar con alcohol al 70% o solución de hipoclorito al 0,2% (1 cucharada sopera en 2 tazas de agua) los envases, latas o botellas al regresar al hogar luego de hacer las compras (56).

## II. Higiene alimentaria durante la preparación de los alimentos.

### 2.1 Higiene y desinfección de los alimentos frescos

La FDA indica que los productos frescos pueden estar contaminados de muchas maneras: durante la fase de crecimiento, las frutas y verduras pueden contaminarse con tierra, agua o fertilizantes; asimismo, después de la cosecha pasan por muchas manos, el riesgo de contaminación aumenta. (57)

#### ¿Por qué es relevante lavar y desinfectar las frutas y verduras?

"Se ha demostrado que las frutas, verduras y hortalizas frescas son una fuente importante de patógenos y contaminantes químicos. Por lo tanto, es fundamental lavar todas las frutas, verduras y hortalizas con agua limpia y segura antes de consumirlas".

#### Patógenos presentes en frutas y hortalizas causantes de ETAS

<i>Aeromonas spp.</i>	Brotes de alfalfa, espárrago, brócoli, coliflor, lechuga, pimiento.
<i>Bacillus cereus</i>	Brotes de distintas especies.
<i>Escherichia coli 0157:H7</i>	Repollo, apio, cilantro, lechuga, ananá, sidra de manzanas, brotes de alfalfa.
<i>Listeria monocytogenes</i>	Repollo, pepino, papa, rabanito, hongos comestibles, tomates y otras hortalizas
<i>Salmonella spp.</i>	Tomate, brotes de alfalfa, coliflor, apio, berenjena, pimiento, melón, sandía, lechuga, rabanito y diversas hortalizas
<i>Clostridium botulinum</i>	Repollo cortado
<i>Shigella spp.</i>	Perejil, hortalizas de hoja, lechuga
<i>Cryptosporidium spp.</i>	Sidra de manzana
<i>Cyclospora spp.</i>	Frambuesa, albahaca(*), lechuga(*)
<i>Hepatitis A</i>	Lechuga

**Fuente:** MINSA Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

### ¿Cómo lavar las frutas y verduras?

Lave las verduras en agua segura antes de ponerlas en el refrigerador o en una compota, y antes de prepararlas o comerlas.

- 1) Usar presión baja de agua en frutas y verduras delicadas
  - ✓ Asegúrese que sea agua potable (0.5 ppm de cloro libre residual)
- 2) Lavar a profundidad vegetales y tubérculos con mayor contacto a la tierra
  - ✓ Con ayuda de un cepillo, esponja o paño.
- 3) Las hortalizas se debe lavar hoja por hoja
  - ✓ Hacer el lavado profundamente y hoja por hoja.
  - ✓ Se recomienda eliminar las primeras hojas por que pueden ser las más contaminadas
- 4) Los tallos
  - ✓ Lavarlos cuidadosamente
  - ✓ No cortar el tallo para evitar que los microorganismos ingresen al interior del alimento

### ¿Cómo desinfectar las frutas y verduras?





### **Dosis para la solución desinfectante (MINSA)**

- ✓ Utiliza 3 gotas de lejía, por cada litro de agua.
- ✓ Deja reposar las frutas y verduras por 30 minutos
- ✓ Luego enjuágalas con agua limpia para consumirlas.

### **¿Cómo desinfectar de forma ecológica las verduras y frutas?**

**Importancia.** Elimina todo tipo de bacterias al ser antimicrobiano y es bueno para la salud, porque no tiene componentes tóxicos. (58)

- ✓ **Bicarbonato de sodio.** Diluir una cucharada sopera de bicarbonato de sodio en un litro de agua, poner las verduras y frutas en remojo por 10 minutos y enjuagar.
- ✓ **Vinagre.** Diluir 5 cucharadas de vinagre en un litro de agua, posteriormente remojar las frutas y verduras durante 10 minutos.
- ✓ **Limón.** Debemos exprimir 1 limón y mezclar con 1L agua y remojar las frutas y verduras durante 10 minutos.  
Luego de sacarlas, enjuagaremos y secaremos con un trapo o una toalla limpia.

## **2.2 Higiene en la manipulación de los utensilios**

Los alimentos cocinados pueden contaminarse si entran en contacto con alimentos crudos. Esta contaminación cruzada puede ser directa, por ejemplo, cuando el pollo crudo entra en contacto con alimentos cocinados. Pero también puede ser más sutil. Entonces, por ejemplo, nunca debes cocinar pollo crudo y luego usar la misma tabla de cortar y el mismo cuchillo para cortar pollo cocido, o corres el riesgo de que todos los gérmenes que pre cocinan el pollo, y pueden aparecer todo tipo de enfermedades. (54)

### **2.3 Medidas de prevención**

La Comisión del Codex Alimentarius, menciona “Las acciones que pueden causar la contaminación de los alimentos. Fumar, escupir, masticar o comer, estornudar o toser” son conductas inaceptables. También aumentan la posibilidad de contaminación. Antes de toser o estornudar, los manipuladores de alimentos deben retroceder, cubrirse la boca y la nariz con un pañuelo desechable y lavarse las manos antes de regresar al trabajo para evitar contaminar los alimentos (59).

Si ha preparado ciertas materias primas, como pescado, carne o aves, debe volver a lavarlas antes de manipular otros alimentos. Si las manos están infectadas, vendarlas o cubrirlas antes de tocar la comida. No debe olvidarse que ciertos animales de compañía (perros, pájaros y, lo que es más importante, tortugas) a menudo portan patógenos peligrosos que pueden llegar a las manos de los humanos y propagarse a los alimentos. (54)

Los animales a menudo portan microorganismos patógenos que causan enfermedades transmitidas por los alimentos. La mejor protección es almacenar los alimentos en recipientes herméticos. (54)

### **III. Higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos.**

El saneamiento y la manipulación de los alimentos adecuados son esenciales para evitar diversas enfermedades y el deterioro de los alimentos, ya que los alimentos pueden contaminarse con microorganismos u otras sustancias nocivas desde el momento en que se producen o cosechan para el consumo (56). .

### 3.1 Higiene en la presentación, servido de los alimentos.

Según Gómez, los responsables de atender a los consumidores deben observar estrictamente la higiene personal, especialmente de las manos (las uñas deben estar cortas y limpias), y evitar las malas prácticas higiénicas (60).

### 3.2 Higiene de los utensilios y área de preparación de los alimentos

Es importante, a su vez, limpiar y desinfectar bien los utensilios empleados y las superficies después de preparar los alimentos. (61)

Según Muguruza, señala *“Todos los equipos y superficies que entren en contacto con los alimentos (utensilios, superficies de la parrilla, platos, bandejas, bandejas, etc.) deben limpiarse, lavarse y desinfectarse después de cada uso utilizando toallas desechables o paños de colores, por ejemplo: Se utilizan paños amarillos para la desinfección con detergentes y paños celestes se debe mantener en recipientes con soluciones apropiadas y debidamente identificados, esto requiere capacitación del personal para realizar correctamente el trabajo.”* El equipo debe limpiarse al final de la jornada de trabajo retirando las partes removibles, y para la limpieza y desinfección con equipo automatizado, seguir las instrucciones del fabricante con la cantidad de agua potable requerida. (62).

Según el Manual de Contenido adaptado por: María José Coto Fernández Kathryn Janzen como las 5 Claves para mantener los alimentos nos menciona las diferencias entre los términos de limpiar y desinfectar:

- ✓ **Limpiar:** es la acción de quitar la suciedad, restos de comida, grasa u otras materias consideradas como perjudiciales para la salud.
- ✓ **Desinfectar:** es la acción de matar a los microbios por medios mecánicos, físicos o químicos como, por ejemplo, hervir el agua.

### ¿Cómo limpiar platos y utensilios?

- ✓ Para lavar, utilice agua, detergente
- ✓ Enjuague con agua limpia.
- ✓ Deje secar los utensilios o utilice unos platos secos y limpios (tocar los cubiertos por los mangos y los vasos por el fondo de este por donde se toma)
- ✓ No hay que olvidarse de desinfectar las tablas de cortar y los utensilios (como cuchillos, tenedores, etc.) que hayan estado en contacto con carne, pollo o pescados crudos.
- ✓ No se olvide de limpiar y secar los utensilios de limpieza (esponjas, trapos, cepillos, etc.) ya que los microbios se reproducen rápidamente en los lugares húmedos. Vaya limpiando a medida que cocina para que los microbios no se multipliquen (63)

### 3.3 Manejo de residuos.

Según el artículo Industria alimentaria, portada Cuando se trata de contaminación cruzada, los desechos a menudo se pasan por alto porque se consideran un elemento extraño en la producción.

Una gestión inadecuada de los residuos puede tener un impacto negativo en la seguridad alimentaria. (64)

Uno de los principales objetivos de la gestión de residuos es evitar la creación de una fuente de riesgo empresarial, por lo que es imperativo que todos los residuos generados en las áreas de preparación de alimentos se eliminen oportunamente, ello evitará malos olores, plagas e incluso posibles contaminaciones.

Una parte importante de la estrategia de gestión de residuos de un restaurante se organiza en cuatro grupos: reciclables, orgánicos, grasas y no reciclables o basura. Cada uno de estos conjuntos debe almacenarse en un contenedor diferente que siempre tiene una bolsa de plástico para su fácil manejo y extracción. (64)

**Recomendaciones:**

- ✓ Los contenedores deben tener accesibilidad para los manipuladores y facilidad para manejo y evacuación de las basuras.
- ✓ Las secciones deben estar libres de materiales o elementos en desuso.
- ✓ Se debe evitar la acumulación de residuos en las secciones de trabajo.
- ✓ La persona responsable del traslado de las bolsas llenas con desechos no peligrosos al cuarto de almacenamiento debe utilizar tapabocas, guantes, gorro y botas antideslizantes de caucho, las cuales debe lavar y/o desechar antes de volver al servicio.
- ✓ La recolección final de basuras, debe hacerla todos los días en horas de la mañana.
- ✓ La limpieza y desinfección del cuarto de almacenamiento, luego de la evacuación de los residuos para su tratamiento o disposición final. (65).

## CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO

### 3.1 Ámbito

La ciudad de Amarilis es el punto de acceso obligatorio al Distrito de Huánuco, se ubica en la región natural de la Sierra con una extensión territorial de 138.15 Km<sup>2</sup> y tiene una población estimada mayor a 67 617 habitantes, cuyo ámbito de intervención de la investigación será en el Pueblo Joven de San Luis sector 3 parte alta.

La olla común Corazón Misericordioso está ubicado en el Jirón Mantaro Mz “Y” Lote 1, es una de las agrupaciones más antiguas de la ciudad de Amarilis y hasta la fecha viene brindando alimentación a más de 200 beneficiarios de bajos recursos económicos.

### 3.2 Población

La población estuvo constituida por **70** madres integrantes de la Olla Común del Pueblo Joven San Luis sector 3 parte alta de Amarilis.

**Tipo de población:** finita ya que mencionamos la cantidad de madres en estudio.

**1. Criterios de inclusión:** se consideró en la investigación a las madres que:

- Residen en la Sector 3 de San Luis
- Madres encargadas en la preparación de los alimentos.
- Buen estado de salud.
- Madres con/sin capacitación recibida.
- A todas las madres con/sin grado de instrucción

**2. Criterios de exclusión:** se excluyó de la investigación a las madres que:

- No aceptan participar del estudio de investigación.
- Presentan síntomas relacionadas al COVID 19 o con problemas de salud referidas a infecciones respiratorias.
- Cambiaron de domicilio durante el proceso de recolección de información.

### 3.3 Muestra

De este grupo, se seleccionaron a 30 madres cocineras, siguiendo el tipo de muestreo No Probabilístico de tipo intencional.

### 3.4 Nivel de estudio

La investigación es de nivel **aplicado**, porque nos permitió resolver la problemática de la Salud Pública mediante los resultados de la investigación básica (46), por lo cual los talleres sobre higiene alimentaria a efectuarse en las madres cocineras de las ollas comunes buscarán la prevención de las ETAS. Asimismo, es de nivel **explicativo** porque, permitió establecer las causas de los problemas, fenómenos o sucesos que se investigan (46). Por lo tanto, el estudio determinó el efecto de los talleres sobre higiene alimentaria para prevenir las ETAS, que suelen propagarse en los más vulnerables: comensales de las Ollas Comunes.

### 3.5 Tipo de estudio

- ✓ Según el tiempo de estudio fue **prospectivo**, por lo que pertenece al tiempo futuro y la recolección de datos se realizó a partir de un momento determinado hacia adelante.
- ✓ Según la cantidad de medición de las variables fue **longitudinal**, porque la recogida de datos se hizo en dos momentos distintos, de acuerdo con Hernández y Mendoza (46)
- ✓ Según la cantidad de variables a estudiar fue **analítico**, puesto que se trabajó con dos variables analíticas (causa y efecto).

- ✓ Según nuestra participación en la investigación, fue **cuasi experimental**, se manipuló la variable dependiente en estudio, en ello se identificó la efectividad de los talleres en las prácticas de higiene alimentaria para prevenir las ETAS.

### 3.5.1 Diseño de investigación

El diseño del estudio es experimental, según la tipología corresponde a un diseño cuasi experimental con preprueba/posprueba que se aplicó a un mismo grupo de 30 madres, cuya representación gráfica es la siguiente:



**Dónde:**

**G** = Grupo de casos o sujetos

**M<sub>1</sub>** = medición de la pre prueba

**M<sub>2</sub>** = medición de la post prueba

**X** = intervención mediante los talleres

## 3.6 Métodos, técnicas e instrumentos

### 3.6.1 Métodos

La presente investigación de enfoque cuantitativo se realizó mediante la aplicación del método inductivo, el cual interviene en el problema a través de situaciones específicas para luego proponer conclusiones generales. Asimismo, se recurrirá al método analítico, porque se verificará empíricamente el efecto de los talleres sobre higiene alimentaria con el uso de los instrumentos de medición.



### 3.6.2 Técnicas de investigación

En el presente estudio de investigación se utilizó:

- ✓ **La encuesta.** Se empleó el cuestionario de características generales, el cual nos permitió obtener resultados de manera eficaz de la población muestral y se describieron las características sociodemográficas, culturales y capacitación.
- ✓ **La observación.** Se utilizó la técnica de la Observación Directa para la verificación del cumplimiento de las prácticas de Higiene Alimentaria aplicados a las madres antes y después de la ejecución de los talleres en el ámbito de estudio.

### 3.6.3 Instrumento

El instrumento aplicado en la investigación corresponde:

- **Cuestionario de características generales (Anexo 03).** – El instrumento fue auto elaborado, constituido por 3 dimensiones: las características sociodemográficas adjuntan 4 reactivos (edad, estado civil, grado instrucción y número de personas que viven en su hogar); las características culturales adjuntan 1 reactivo (ocupación) y la capacitación.
- **Guía de Observación sobre prácticas de higiene alimentaria para prevenir las ETAS (Anexo 04):** El instrumento fue auto elaborado, se utilizó para identificar y valorar las prácticas de higiene alimentaria, estuvo constituida por 35 reactivos, las respuestas fueron cerradas de tipo dicotómicas (Si y No), orientadas a identificar las prácticas favorables y desfavorables de la higiene alimentaria, considerando que si la madre cumplía con las prácticas obtenía 1 punto y si no cumplía 0 punto y su valoración se realizó asignando el formato de (0-35) puntos.

<b>PRÁCTICAS</b>	<b>FAVORABLES</b>	<b>DESFAVORABLES</b>
<b>VALORACIÓN GENERAL:</b>	19-35puntos	≤ 18 puntos
VALORACIÓN PARCIAL		
<b>I. HIGIENE ANTES DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</b>	08-14 puntos	≤ 07 puntos
➤ HIGIENE PERSONAL	05-08 puntos	≤ 04 puntos
➤ HIGIENE DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.	02-03 puntos	≤ 01 puntos
➤ VERIFICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS SEGUROS	02-03 puntos	≤ 01 puntos
<b>II. HIGIENE DURANTE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</b>	07-11 puntos	≤ 06 puntos
➤ HIGIENE Y DESINFECCIÓN DE LOS ALIMENTOS FRESCOS	02-03 puntos	≤ 01 puntos
➤ HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE LOS UTENSILIOS	03-04 puntos	≤ 02 puntos
➤ MEDIDAS DE PREVENCIÓN	03-04 puntos	≤ 02 puntos
<b>III. HIGIENE DESPUES DE LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS</b>	06-10 puntos	≤ 05 puntos
➤ HIGIENE EN EL SERVIDO D ELLOS ALIMENTOS	02-03 puntos	≤ 01 punto
➤ HIGIENE DE LOS UTENSILIOS Y EL LUGAR DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS	03-04 puntos	≤ 02 puntos
➤ MANEJO DE RESIDUOS	02-03 puntos	≤ 01 puntos

### 3.6.4 Validez del instrumento

La guía de observación que se empleó en la investigación se sometió a la validación por tres expertas de la Facultad de Enfermería, un nutricionista del Bienestar Universitario y una licenciada del C.S Aparicio Pomares; quienes evaluaron el instrumento de recolección de datos en términos de claridad, relevancia, suficiencia y coherencia de los ítems; considerando las dimensiones e indicadores presentado en el presente estudio de investigación.

Los instrumentos fueron validados por los siguientes jueces:

**Experta N° 01: Dra. Violeta Rojas Bravo** (*Docente Facultad de Enfermería Universidad Nacional Hermilio Valdizán*); la experta sugirió *adaptar algunas terminologías a la realidad sociocultural de las madres en estudio y continuar con las siguientes fases del desarrollo de la investigación*

**Experta N° 02: Mg. Luzvelia, Alvarez Ortega** (*Docente Facultad de Enfermería Universidad Nacional Hermilio Valdizán*); *indicó continuar con las siguientes fases del desarrollo de la investigación.*

**Experta N° 03: Dra. Marina Ivercia, Llanos Melgarejo** (*Docente Facultad de Enfermería Universidad Nacional Hermilio Valdizán*); la experta *continuar con las siguientes fases del desarrollo de la investigación.*

**Experta N° 04: Licenciado en Nutrición Humana: Fernando Groyer, Prudencio Figueroa** (*Licenciado del Bienestar Universitario de la UNHEVAL*); *quién indicó continuar con las siguientes fases del desarrollo de la investigación.*

**Experta N° 05: Licenciada en Enfermería: Susi Gomez Huaytan** (*Licenciada de la Institución C.S.A. POMARES.*); *quién sugirió mejorar en la congruencia de los ítems adaptarlo a la realidad sociocultural de las madres y continuar con las siguientes fases del desarrollo de la investigación.*

### 3.6.5 Confiabilidad del instrumento

La confiabilidad se obtuvo posterior a la aplicación de la prueba piloto. Se utilizó el coeficiente KR20 mediante el programa de Excel, el cual resultó confiable al valor superior de 0,879; aplicado a las madres cocineras del programa social “Ollas Comunes” del sector IV de San Luis parte Alta de Amarilis – Huánuco.

#### Estadísticas de confiabilidad

$$KR20 = \frac{K}{K-1} \left[ 1 - \frac{\sum pq}{\sigma^2} \right]$$

$$KR20 = \frac{35}{35-1} \left[ 1 - \frac{7.92}{54.1} \right]$$

$$KR20 = 1.029 [0.854] = \mathbf{0.879}$$

Instrumento fiabilizado	Kuder Richardson (KR - 20) N=30
Guía de observación sobre las prácticas de higiene alimentaria para prevenir las Etas.	<b>0.879</b>

Para la confiabilidad del instrumento se efectuó a través de la prueba piloto a 30 madres de la Olla Común de Amarilis, posteriormente se tabuló los resultados con el programa Excel obteniéndose el KR20 un valor de 0.879 (confiable).

### 3.7 Procedimiento

En el proceso de recolección de datos se consideró las siguientes etapas:

#### 3.7.1 Autorización

Se realizó mediante un consentimiento informado dirigido a la presidenta y a todas las madres en estudio del Programa Social “Ollas Comunes” solicitando el permiso respectivo para la ejecución de la investigación en las madres seleccionadas como participantes del estudio

#### 3.7.2 Aplicación del instrumento de investigación

En el proceso de recolección de datos del presente estudio se realizó las siguientes actividades:

- Selección de las madres del Programa Social “Ollas Comunes”.
- Firma del consentimiento informado.
- Aplicación del pre test dirigidas a las madres en estudio
- Ejecución de los talleres informativos y demostrativos
- Monitoreo de las prácticas
- Aplicación del post test dirigidas a las madres en estudio
- Clausura del taller.

### 3.8 Aspectos bioéticos

Antes de la aplicación de los talleres e instrumentos de investigación, se solicitó la firma del consentimiento informado (**Anexo N°02**) a cada una de las madres cocineras del estudio; y la aplicación de los siguientes principios éticos:

- a) **Beneficencia:** se respetó este principio porque encamina a lograr el máximo beneficio de las madres en estudio mediante los talleres enfocadas a promover y mejorar la higiene alimentaria para prevenir las ETAS.

- b) **No maleficencia:** se obedeció este principio, porque no se sometió en riesgo la integridad física ni el bienestar integral de las madres participantes de la investigación.
- c) **Autonomía;** se acató este principio, porque se consideró la aplicación del consentimiento informado a cada madre en estudio, explicando a cada una de ellas que tendrán el libre albedrío de retirarse del estudio en cualquier etapa de la ejecución de la investigación, según consideren conveniente sin atentar contra sus derechos.
- d) **Justicia;** se respetó este principio, porque brindamos a todas las madres participantes de la investigación un trato justo, equitativo, sin distinción de raza, nivel socioeconómico, religión, estatus social o de cualquier otra índole.

### 3.8 Plan de tabulación y análisis de datos

En la tabulación y análisis de los resultados encontrados se consideraron las siguientes etapas:

- a) **Procesamiento de los datos.** Las notas obtenidas de ambas pruebas fueron digitadas en el programa Excel 2019 para el procesamiento descriptivo de las dimensiones de las variables y se trasladaron al programa estadístico IBM SSPS Versión 27.0 para Windows; y se realizó la inferencia estadística correspondiente.
- b) **Tabulación de datos.** Los resultados obtenidos en esta investigación serán tabulados en cuadros de frecuencia y porcentajes, permitiendo identificar las prácticas de higiene alimentaria de las madres antes y después de la aplicación de los talleres.
- e) **Presentación de datos.** Los resultados del presente estudio son presentados en tablas y figuras académicas, considerando la aplicación de las normas Vancouver en la elaboración, análisis e interpretación de cada una de ellas.

**f) Análisis descriptivo.** Se describieron las características propias de las madres en estudio y de las variables analizadas, se consideró la utilización de medidas de frecuencia por haberse analizado variables categóricas de tipo dicotómicas y politómicas, y mediante el uso de los parámetros estadísticos de frecuencias, porcentajes y la presentación de figuras estadísticas.

**g) Análisis inferencial.** se utilizó para contrastar las hipótesis planteadas mediante la aplicación del ritual de significancia estadística de la prueba no paramétrica de Wilcoxon.

## CAPÍTULO IV. RESULTADOS

### 5.1. ANÁLISIS DESCRIPTIVO

#### 5.1.1 Características generales

**Tabla 1.** Características generales de las madres de la Olla Común de Amarilis - Huánuco 2023

<b>Características sociodemográficas, culturales y capacitación</b>	N=30	
	<b>F °</b>	<b>%</b>
<b>Edad</b>		
Joven (18-29)	12	40
Adulto (30-59)	18	60
<b>Estado civil</b>		
Soltera	1	3,3
Conviviente	9	30,0
Casada	13	43,3
Divorciada	4	13,3
Viuda	3	10,0
<b>Grado de instrucción</b>		
Sin estudios	7	23,3
Primaria completa	6	20,0
Primaria incompleta	4	13,3
Secundaria Completa	8	26,7
Secundaria incompleta	4	13,3
Superior	1	3,3
<b>Número de personas que viven con la madre</b>		
1 a 2 integrantes	18	60
3 a 5 integrantes	12	40
<b>Ocupación</b>		
Ama de casa	30	100
Empleada	0	00
Comerciante	0	00
<b>Capacitación</b>		
Más de dos veces	8	26,7
En alguna ocasión, una vez	8	26,7
No	14	46,7

**Fuente.** Cuestionario de las características generales dirigida a las madres de la Olla Común de Amarilis - Huánuco 2023.



### **Análisis**

La tabla 1 representa las características generales (sociodemográficas, culturales y capacitación) de las madres en estudio, referente a la edad se evidenció que el 60 % (18) fueron adultos (30-59 años) y el 40 % (12) eran madres jóvenes.

Concerniente al estado civil, el 43% (13) fueron casadas, el 30% (9) madres son convivientes, mientras que el 13% (4) son divorciadas, asimismo el 13.3% (4) fueron divorciadas, el 10% (3) fueron viudas; y el 33% (1) fue soltera.

En cuanto al grado de instrucción el 26,7% (8) tuvieron nivel secundario completa; el 23% (7) fueron madres sin grado de instrucción; el 20% (6) fueron de nivel primaria completa; mientras que el 13.3% (4) fueron madres con primaria y secundaria incompleta; y el 3.3% (1) fue de nivel superior.

Con respecto al número de personas que viven con la madre; el 18% (6) representó de 1 a 2 integrantes en el hogar, mientras que el 40% (12) residieron de 3 a 5 integrantes. Asimismo, referente a la ocupación de las madres el 100% (30) fueron ama de casa. A cerca de la capacitación, 26.7 % (8) recibieron capacitación una vez y más de dos veces, mientras que el 46% (14) no recibieron capacitación sobre higiene alimentaria.

### **Interpretación**

La mayor parte de las madres en estudio fueron adultas, casadas, secundaria completa y ama de casa; mientras una menor cantidad de madres eran jóvenes, soltera, con grado de instrucción superior y que recibieron capacitación.

### 5.1.2 Prácticas de la higiene alimentaria antes y después de la ejecución de los talleres.

**Tabla 2.** Descripción general de la higiene de alimentos en el Pretest y Post test por las madres de la Olla Común de Amarilis - Huánuco 2023.

Prácticas generales sobre higiene en alimentos	N = 30							
	Pre test				Post test			
	Favorable		Desfavorable		Favorable		Desfavorable	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Higiene antes de la preparación de los alimentos	9	30	21	70	28	93	2	7
Higiene durante la preparación de los alimentos	4	13	26	87	27	90	3	10
Higiene después de la preparación de los alimentos	4	13	26	87	29	97	1	3
<b>TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>100</b>	<b>30</b>	<b>100</b>	<b>30</b>	<b>100</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

**Fuente.** Guía de Observación sobre Higiene Alimentaria dirigida a las madres de la Olla Común de Amarilis - Huánuco 2023. (Anexo 03).

#### Análisis:

En la tabla 2. Se describe que del 100,0% (30) madres de Olla Común de Amarilis; en el Pre Test el 87% (26) no realizaron adecuadamente la higiene durante y después de la preparación de los alimentos, el 70% (21) no realizaron adecuadamente la higiene antes de la preparación de los alimentos; posterior a la ejecución de los Talleres y a su posterior evaluación se denota lo siguiente: el 97% (29) realizaron favorablemente la higiene después de la preparación de los alimentos, el 93% (28) realizaron favorablemente la higiene antes de la preparación de los alimentos y el 90% (27) realizaron favorablemente la higiene durante la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS.

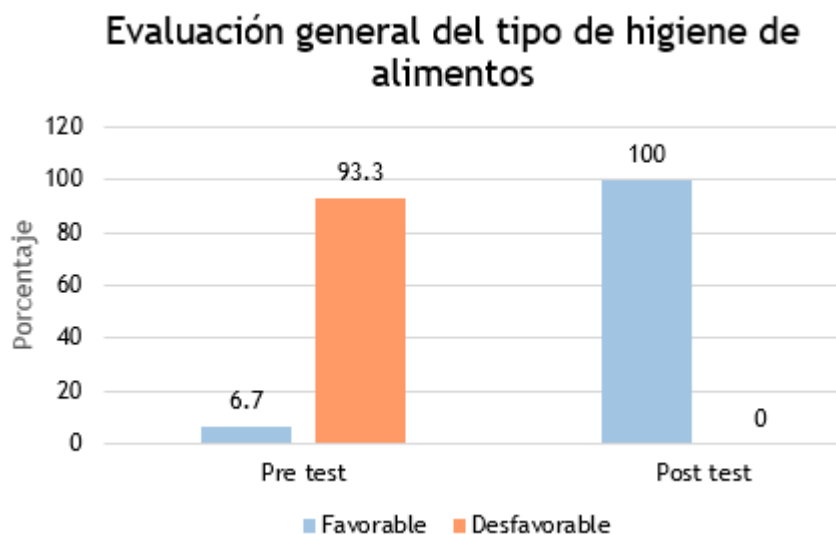
#### Interpretación:

En la mayoría de las madres de Olla Común de Amarilis, se observó cambios favorables en la “Higiene alimentaria antes, durante y después de la preparación de los alimentos” para prevenir las ETAS.

**Tabla 3.** Evaluación general del tipo de higiene de alimentos durante el Pre test y Post test por las madres de la Olla Común de Amarilis - Huánuco 2023.

Evaluación general del tipo de higiene de alimentos	N = 30			
	Pre test		Post test	
	N°	%	N°	%
Favorable	2	6.7	30	100
Desfavorable	28	93.3	00	00

**Fuente.** Guía de Observación sobre Higiene Alimentaria dirigida a las madres de la Olla Común de Amarilis - Huánuco 2023. (Anexo 03).



**Figura 1.** Diagrama de barras sobre la evaluación general del tipo de higiene de alimentos dirigida a las madres de la Olla Común de Amarilis - Huánuco 2023. (Anexo 03).

#### **Análisis:**

En la tabla 3. Se describe que del 100,0% (30) madres de Olla Común de Amarilis; en el Pre Test el 93.3% (28) madres presentaron prácticas desfavorables; posterior a la ejecución de los Talleres y a su posterior evaluación se denota lo siguiente: el 30% (29) realizaron favorablemente la higiene de los alimentos para prevenir las ETAS.

#### **Interpretación:**

En la mayoría de las madres de Olla Común de Amarilis, se observó cambios favorables en la “Higiene alimentaria antes, durante y después de la preparación de los alimentos” siendo evidente la efectividad de los Talleres para la prevención de las ETAS.

**Tabla 4.** Descripción de la higiene antes de la preparación de los alimentos durante Pre test y Post test por las madres de la Olla Común de Amarilis - Huánuco 2023.

Higiene antes de la preparación de los alimentos	N = 30							
	Pre test				Post test			
	Favorable		Desfavorable		Favorable		Desfavorable	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
<b>Higiene personal</b>								
Sujeta su cabello antes de manipular los alimentos	10	33.3	20	66.7	25	83.3	5	16.7
Se coloca el gorro antes de la manipulación de alimentos.	16	53.3	14	46.7	25	83.3	5	16.7
Se coloca el mandil exclusivo antes de la preparación de alimentos	9	30	21	70	24	80	6	20
Se coloca la mascarilla antes de preparar los alimentos	17	56.7	13	43.3	25	83.3	5	16.7
Utiliza la ropa limpia (sin muestra de suciedad visibles).	9	30	21	70	24	80	6	20
Retira los accesorios de la mano (anillos, relojes, pulseras, etc.) antes de cocinar.	15	50	15	50	26	86.7	4	13.3
Cuenta con manos y uñas (cortas), limpias y sin esmalte	16	53.3	14	46.7	27	90	3	10
Realiza el lavado de manos correctamente por lo menos durante 20 segundos	7	23.3	23	76.7	25	83.3	5	16.7
<b>Higiene del área de preparación de alimentos</b>								
Mantiene limpio y desinfectado lugar de preparación	9	30	21	70	24	80	6	20
Mantiene ordenado el lugar de preparación	11	36.7	19	63.3	27	90	3	10
Protege los alimentos de insectos, roedores y otros animales	11	36.7	19	63.3	23	76.7	7	23.3
<b>Verifica productos alimentarios seguros</b>								
Selecciona alimentos seguros: carnes, pescados en buen estado	14	46.4	16	53.3	19	63.3	11	36.7
Selecciona alimentos seguros: frutas, verduras o tubérculos en buen estado	14	46.4	16	53.3	27	90	3	10
Verifica la fecha de vencimiento (atún, leche, fideos)	13	43.3	17	56.7	26	86.7	4	13.3

**Fuente.** Guía de Observación sobre Higiene Alimentaria dirigida a las madres de la Olla Común de Amarilis - Huánuco 2023. (Anexo 03).

### **Análisis**

En la tabla 4 se describe la higiene antes de la preparación de los alimentos que del 100% (30) madres que preparan alimentos en Olla Común de Amarilis; en el Pre Test el 76.7% (23) no realizaron el lavado de manos correctamente por lo menos durante 20 segundos; el 63.3% (19) mantuvieron desordenado el lugar de preparación y no protegieron los alimentos de insectos, roedores y otros animales; mientras que el 56.7% (17) omitieron la verificación de la fecha de vencimiento (atún, leche y fideos). Posterior a la ejecución de los talleres sobre higiene alimentaria para prevenir las ETAS, en el Post Test se observó que el 83.3% (25) realizaron el lavado de manos correctamente por lo menos durante 20 segundos; el 90% (27) mantuvieron ordenado el lugar de preparación; mientras que el 86.7% (26) verificaron la fecha de vencimiento (atún, leche y fideos) para prevenir las ETAS.

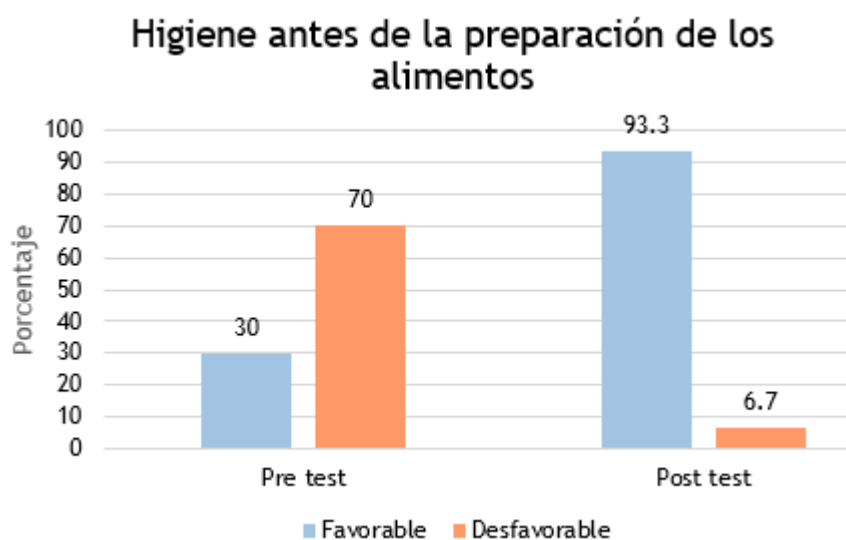
### **Interpretación**

La mayor parte de las madres en el Pre Test tuvieron prácticas inadecuadas, posterior a la ejecución de los talleres, se evidenció que las madres realizaron prácticas adecuadas en la higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos (higiene personal, higiene del lugar de preparación de los alimentos y verificaron productos alimentarios seguros) para prevenir las ETAS.

**Tabla 5.** Evaluación del tipo de higiene antes de la preparación de los alimentos durante Pre test y Post test por las madres de la Olla Común de Amarilis - Huánuco 2023.

Tipo de higiene antes de la preparación de los alimentos	N = 30			
	Pre test		Post test	
	N°	%	N°	%
Favorables	9	30	28	93.3
Desfavorables	21	70	2	6.7

**Fuente.** Guía de Observación sobre Higiene Alimentaria dirigida a las madres de la Olla Común de Amarilis - Huánuco 2023. (Anexo 03).



**Figura 2.** Diagrama de barras sobre la evaluación del tipo de higiene antes de la preparación de los alimentos dirigida a las madres de la Olla Común de Amarilis - Huánuco 2023. (Anexo 03).

### **Análisis:**

En la tabla 5. Se describe que del 100,0% (30) madres de Olla Común de Amarilis; en el Pre Test el 70% (21) madres presentaron prácticas desfavorables; posterior a la ejecución de los Talleres y a su posterior evaluación se denota lo siguiente: el 93.3% (28) realizaron favorablemente la higiene antes de la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS.

### **Interpretación:**

En la mayoría de las madres de Olla Común de Amarilis, se observó cambios favorables en la “Higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos” se evidenció la efectividad de los Talleres para la prevención de las ETAS.

**Tabla 6.** Descripción de la higiene durante la preparación de los alimentos durante Pre test y Post test por las madres de la Olla Común de Amarilis - Huánuco 2023.

Higiene durante la preparación de los alimentos	N = 30							
	Pre test				Post test			
	Favorable		Desfavorable		Favorable		Desfavorable	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
<b>Higiene y desinfección de los alimentos frescos</b>								
Lava las frutas y verduras adecuadamente	13	43.3	17	56.7	23	76.7	7	23.3
Desinfecta las frutas y verduras con lejía o de forma ecológica (bicarbonato, vinagre o limón).	17	56.7	13	43.3	26	86.7	4	13.3
Lava y escobilla los tubérculos bajo agua corriente	11	36.7	19	63.3	26	86.7	4	13.3
<b>Higiene en la manipulación de los utensilios</b>								
Utiliza diferentes tablas de picar según el tipo de alimento para evitar la contaminación cruzada.	9	30	21	70	27	90	3	10
Lava el cuchillo después de cada uso	10	33.3	20	66.7	27	90	3	10
Utiliza un cubierto exclusivo para probar los alimentos preparados	8	26.7	22	73.3	23	76.7	7	23.3
Mantiene cerrado las tapas de las ollas	9	30	21	70	27	90	3	10
<b>Medidas de prevención</b>								
Usa siempre el ángulo del codo para toser o estornudar	13	43.3	17	56.7	27	90	3	10
Evita manipular monederos	10	33.3	20	66.7	25	83.3	5	16.7
Evita manipular celulares entre otros dispositivos	6	20	24	80	27	90	3	10
Se lava las manos después de tocar alimentos crudos, cocinados, superficies contaminadas, después de ir al baño, toser o estornudar.	9	30	21	70	25	83.3	5	16.7
<b>TOTAL</b>								

**Fuente.** Guía de Observación sobre Higiene Alimentaria dirigida a las madres de la Olla Común de Amarilis - Huánuco 2023. (Anexo 03).

### **Análisis**

La tabla 6, representa la higiene durante la preparación de los alimentos; que del 100% (30) de las madres que prepararon alimentos en la Olla Común de Amarilis; en el Pre Test el 80% (24) manipularon celulares entre otros dispositivos; por lo que el 73.3% no utilizaron un cubierto exclusivo para probar los alimentos preparados; mientras que el 70% (21) no mantuvieron cerrado las tapas de las ollas, no se lavaron las manos después de tocar alimentos crudos, cocinados, superficies contaminadas, después de ir al baño, toser o estornudar; en el Post Test se evidenció que el 90% (27) utilizaron diferentes tablas de picar según el tipo de alimento para evitar la contaminación cruzada, lavaron el cuchillo después de cada uso, mantuvieron cerrado las tapas de las ollas, usaron siempre el ángulo del codo para toser o estornudar; asimismo, evitaron manipular celulares entre otros dispositivos; a continuación, el 86.7% (26) desinfectaron las frutas y verduras con lejía o de forma ecológica (bicarbonato, vinagre o limón); también, lavaron y escobillaron los tubérculos bajo agua corriente; mientras que el 83.3% (25) se lavaron las manos después de tocar alimentos crudos, cocinados, superficies contaminadas, después de ir al baño, toser o estornudar para prevenir las ETAS.

### **Interpretación**

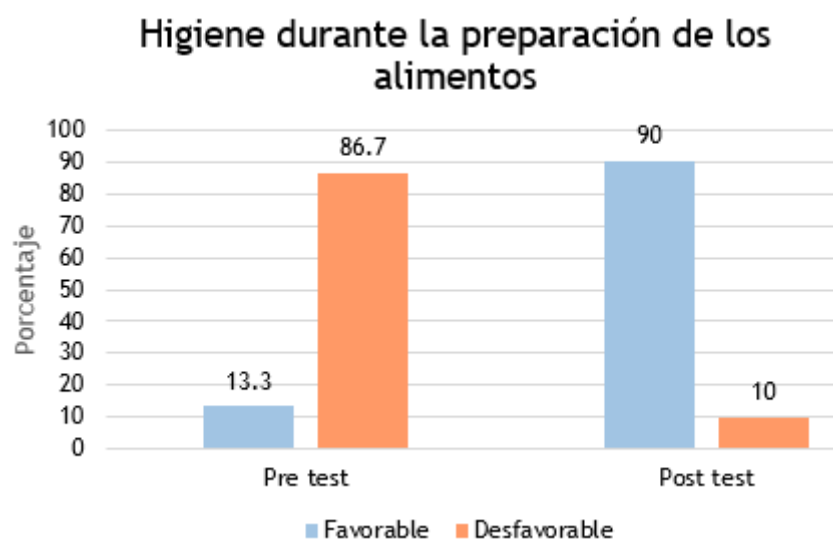
La mayor parte de las madres en el Pre Test tuvieron prácticas inadecuadas, posterior a la ejecución de los talleres, se evidenció que las madres realizaron prácticas adecuadas en la higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos (higiene y desinfección de los alimentos frescos, higiene en la manipulación de los utensilios y medidas de prevención) para prevenir las ETAS.



**Tabla 7.** Evaluación del tipo de higiene durante la preparación de los alimentos durante Pre test y Post test por las madres de la Olla Común de Amarilis - Huánuco 2023.

Tipo de higiene durante la preparación de los alimentos	N = 30			
	Pre test		Post test	
	N°	%	N°	%
Favorables	4	13.3	27	90
Desfavorables	26	86.7	3	10

**Fuente.** Guía de Observación sobre Higiene Alimentaria dirigida a las madres de la Olla Común de Amarilis - Huánuco 2023. (Anexo 03).



**Figura 3.** Diagrama de barras sobre la evaluación del tipo de higiene durante la preparación de los alimentos dirigida a las madres de la Olla Común de Amarilis - Huánuco 2023. (Anexo 03).

### **Análisis:**

En la tabla 7. Se describe que del 100,0% (30) madres de Olla Común de Amarilis; en el Pre Test el 86.7% (26) madres presentaron prácticas desfavorables; posterior a la ejecución de los Talleres y a su posterior evaluación se denota lo siguiente: el 90% (27) realizaron favorablemente la higiene durante la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS.

### **Interpretación:**

En la mayoría de las madres de Olla Común de Amarilis, se observó cambios favorables en la “Higiene alimentaria durante la preparación de los alimentos” siendo evidente la efectividad de los Talleres para la prevención de las ETAS.

**Tabla 8.** Descripción de la higiene después de la preparación de los alimentos durante Pre test y Post test por las madres de la Olla Común de Amarilis - Huánuco 2023.

Higiene después de la preparación de los alimentos	N = 30							
	Pre test				Post test			
	Favorable		Desfavorable		Favorable		Desfavorable	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
<b>Higiene en el servido de los alimentos</b>								
Conserva el uso de la gorra para servir el alimento cocinado	8	26.7	22	73.3	27	90	3	10
Verifica que los platos estén limpios y secos previos al servido	10	33.3	20	66.7	28	93.3	2	6.7
Toma los platos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango y tasas por el asa	16	53.3	14	46.7	26	86.7	4	13.3
<b>Higiene de los utensilios y el lugar de preparación de alimentos</b>								
Lava los utensilios con agua potable adecuadamente	11	36.7	19	63.3	26	86.7	4	13.3
Deja los utensilios limpios, ordenados y protegidos (cubiertos).	9	30	21	70	27	90	3	10
Lava las esponjas y el mandil de la cocina	7	23.3	23	76.7	27	90	3	10
Ordena, limpia y desinfecta correctamente el ambiente donde se preparó los alimentos	7	23.3	23	76.7	27	90	3	10
<b>Manejo de los residuos</b>								
Desecha adecuadamente los restos de alimentos sucios en tachos con tapa y bolsa plástica.	11	36.7	19	63.3	27	90	3	10
La madre ubica los contenedores de residuos lejos de la zona de preparación de alimentos.	8	26.7	22	73.3	29	96.7	1	3.3
Se lava las manos después de tocar superficies contaminadas o el contenedor de la basura.	8	26.7	22	73.3	27	90	3	10
<b>TOTAL</b>								

**Fuente.** Guía de Observación sobre Higiene Alimentaria dirigida a las madres de la Olla Común de Amarilis - Huánuco 2023. (Anexo 03).

## **Análisis**

En la tabla 8 se describe la higiene después de la preparación de los alimentos que del 100% (30) madres que preparan alimentos en Olla Común de Amarilis; en el Pre Test el 76.7% (23) no realizaron el lavado correcto de las esponjas y el mandil de la cocina y no ordenaron, limpiaron y desinfectaron correctamente el ambiente donde prepararon los alimentos; el 73.3% (22) inadecuadamente conservaron el uso de la gorra para servir el alimento cocinado, la madre ubicó los contenedores de residuos lejos de la zona de preparación de alimentos y no realizaron el lavado de las manos después de tocar superficies contaminadas o el contenedor de la basura para prevenir las ETAS.

En el Post Test se evidenció que el 96.7% (29) madres ubicaron correctamente los contenedores de residuos lejos de la zona de preparación de alimentos; y el 90% (27) dejó los utensilios limpios, ordenados y protegidos (cubiertos), lavaron las esponjas y el mandil de la cocina; asimismo, ordenaron, limpiaron y desinfectaron correctamente el ambiente donde prepararon los alimentos, desecharon adecuadamente los restos de alimentos sucios en tachos con tapa y bolsa plástica, también se lavaron las manos después de tocar superficies contaminadas o el contenedor de la basura para prevenir las ETAS.

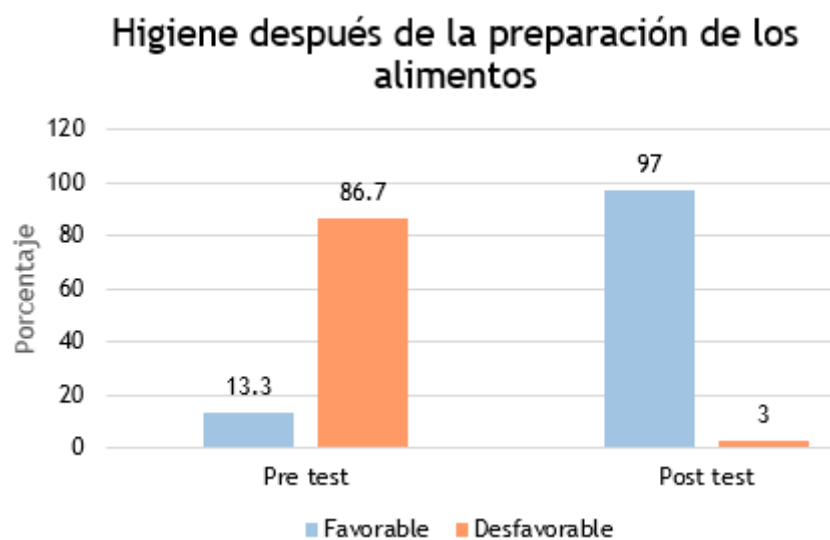
## **Interpretación**

La mayor parte de las madres en el Pre Test tuvieron prácticas inadecuadas, posterior a la ejecución de los talleres, se evidenció que las madres tienen prácticas adecuadas en la higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos (higiene en el servido de los alimentos, higiene de los utensilios y el lugar de preparación de alimentos y manejo de residuos) para prevenir las ETAS.

**Tabla 9.** Evaluación del tipo de higiene después de la preparación de los alimentos durante Pre test y Post test por las madres de la Olla Común de Amarilis - Huánuco 2023.

Tipo de higiene después de la preparación de los alimentos	N = 30			
	Pre test		Post test	
	N°	%	N°	%
Favorables	4	13.3	29	97
Desfavorables	26	86.7	1	3

**Fuente.** Guía de Observación sobre Higiene Alimentaria dirigida a las madres de la Olla Común de Amarilis - Huánuco 2023. (Anexo 03).



**Figura 4.** Diagrama de barras sobre la evaluación del tipo de higiene después de la preparación de los alimentos dirigida a las madres de la Olla Común de Amarilis - Huánuco 2023. (Anexo 03).

#### **Análisis:**

En la tabla 9. Se describe que del 100,0% (30) madres de Olla Común de Amarilis; en el Pre Test el 86.7% (26) madres presentaron prácticas desfavorables; posterior a la ejecución de los Talleres y a su posterior evaluación se denota lo siguiente: el 97% (29) realizaron favorablemente la higiene después de la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS.

#### **Interpretación:**

En la mayoría de las madres de Olla Común de Amarilis, se observó cambios favorables en la “Higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos” siendo evidente la efectividad de los Talleres para la prevención de las ETAS.

## 5.2 ANÁLISIS INFERENCIAL

**Tabla 10.** Prueba de normalidad durante el Pre Test y Post Test según dimensiones de las prácticas de higiene alimentaria para prevenir las ETAS, en una Olla Común de Amarilis – Huánuco 2023.

Grupos	Pruebas de normalidad	Shapiro-Wilk		
		Estadístico	gl	Sig.
Higiene antes de la preparación de los alimentos	Antes de la ejecución de los talleres ( <i>Pre Test</i> )	,577	30	,001
	Después de la ejecución de los talleres ( <i>Post Test</i> )	,275	30	,001
Higiene durante de la preparación de alimentos	Antes de la ejecución de los talleres ( <i>Pre Test</i> )	,404	30	,001
	Después de la ejecución de los talleres ( <i>Post Test</i> )	,347	30	,001
Higiene después de la preparación de alimentos	Antes de la ejecución de los talleres ( <i>Pre Test</i> )	,404	30	,001
	Después de la ejecución de los talleres ( <i>Post Test</i> )	,180	30	,001

**Fuente:** elaboración propia

### Análisis:

La tabla 10, representa la prueba de normalidad de las variables: higiene antes, durante y después de la preparación de alimentos durante el Pre Test y Post Test, en el cual se determinó un gl: igual a 30 y significancia:  $P = 0,001$  que es menor a 0.05, por lo que; los datos *no tienen una distribución norma*, en base a ello empleamos una prueba No Paramétrica. Asimismo, la muestra (30) es menor a 50, por lo que, se tomó los valores hallados en la prueba de Shapiro-Wilk.

### 5.2.1 Contrastación de la hipótesis general

**Ha:** Los talleres demostrativos sobre higiene alimentaria tienen efecto significativo para prevenir las ETAS en una Olla Común de Amarilis – Huánuco.

**Tabla 11.** Prueba de comparación en dos tiempos (*Pre test y Post test*) mediante la Prueba de Wilcoxon de los talleres sobre higiene alimentaria para prevenir las ETAS, en una Olla Común de Amarilis – Huánuco 2023.

<b>Prueba de Rangos con signo de Wilcoxon</b>	Grupo	N	Mediana	Z	P - valor
Tipo de practicas generales sobre higiene alimentaria	Pre Test	30	0,07	-5,292	,001
	Post Test	30	0,97		

**Fuente:** elaboración propia

#### **Análisis:**

En la tabla 11, se infiere la comparación entre los momentos de estudio la Prueba de Wilcoxon de los talleres sobre las prácticas de higiene alimentaria para prevenir las ETAS en una Olla Común de Amarilis, donde se obtuvo un valor Z de - 5,292 y el valor P es  $0,001 < 0.05$ , por lo tanto, rechazamos la Hipótesis nula y aceptamos la Hipótesis alterna, es decir las medias entre el pre test y post test son significativamente diferentes, por lo tanto, concluimos que los talleres demostrativos sobre la higiene alimentaria sí tienen efecto significativo en la mejora de las prácticas generales sobre higiene alimentaria para prevenir las ETAS en una Olla Común de Amarilis – Huánuco 2023.

### 5.2.2 Contrastación de la hipótesis específica

**Hi<sub>1</sub>:** El taller sobre las prácticas de higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos si tiene efecto significativo en la prevención de las ETAS realizadas a las madres cocineras de la olla común Corazón Misericordioso.

**Tabla 12.** Prueba de comparación en dos tiempos (*Pre test* y *Post test*) mediante la Prueba de Wilcoxon de los talleres sobre higiene alimentaria **antes** de la preparación de los alimentos en la prevención de las ETAS realizadas a las madres cocineras de la olla común Corazón Misericordioso.

<b>Prueba de Rangos con signo de Wilcoxon</b>	Grupo	N	Mediana	Z	P - valor
Higiene alimentaria <b>antes</b> de la preparación de los alimentos	Pre Test	30	0,30	-4,359	,001
	Post Test	30	0,93		

**Fuente:** elaboración propia

#### **Análisis:**

En la tabla 12, se infiere la comparación entre los momentos de estudio la Prueba de Wilcoxon de los talleres sobre las prácticas de higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos y la prevención de las ETAS, donde se obtuvo un valor Z de - 4,359 y el valor P es  $0,001 < 0.05$ , por lo tanto, rechazamos la Hipótesis nula y aceptamos la Hipótesis alterna, es decir las medias entre el pre test y post test son significativamente diferentes, por lo tanto se rechaza la hipótesis nula y se concluyó que el taller sobre las prácticas de higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos tiene efecto significativo en la prevención de las ETAS.

**Hi<sub>2</sub>:** El taller sobre las prácticas de higiene alimentaria durante la preparación de los alimentos si tiene efecto significativo en la prevención de las ETAS realizadas a las madres cocineras de la olla común Corazón Misericordioso.

**Tabla 13.** Prueba de comparación en dos tiempos (*Pre test y Post test*) mediante la Prueba de Wilcoxon de los talleres sobre higiene alimentaria **durante** la preparación de los alimentos en la prevención de las ETAS realizadas a las madres cocineras de la olla común Corazón Misericordioso.

<b>Prueba de Rangos con signo de Wilcoxon</b>	Grupo	N	Mediana	Z	P - valor
Higiene alimentaria <b>durante</b> la preparación de los alimentos	Pre Test	30	0,13	-4,600	,001
	Post Test	30	0,90		

**Fuente:** elaboración propia

#### **Análisis:**

En la tabla 13, se infiere la comparación entre los momentos de estudio la Prueba de Wilcoxon de los talleres sobre las prácticas de higiene alimentaria durante la preparación de los alimentos y la prevención de las ETAS, donde se obtuvo un valor Z de - 4,600 y el valor P es  $0,001 < 0.05$ , por lo tanto, rechazamos la Hipótesis nula y aceptamos la Hipótesis alterna, es decir las medias entre el pre test y post test son significativamente diferentes, por lo tanto se rechaza la hipótesis nula y se concluyó que el taller sobre las prácticas de higiene alimentaria durante la preparación de los alimentos tiene efecto significativo en la prevención de las ETAS.



**Hi<sub>3</sub>:** El taller sobre las prácticas de higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos si tiene efecto significativo en la prevención de las ETAS realizadas a las madres cocineras de la olla común Corazón Misericordioso.

**Tabla 14.** Prueba de comparación en dos tiempos (*Pre test y Post test*) mediante la Prueba de Wilcoxon de los talleres sobre higiene alimentaria **después** de la preparación de los alimentos en la prevención de las ETAS realizadas a las madres cocineras de la olla común Corazón Misericordioso.

<b>Prueba de Rangos con signo de Wilcoxon</b>	Grupo	N	Mediana	Z	P - valor
Higiene alimentaria <b>después</b> de la preparación de los alimentos	Pre Test	30	0,13	-5,000	,001
	Post Test	30	0,97		

**Fuente:** elaboración propia

#### **Análisis:**

En la tabla 14, se infiere la comparación entre los momentos de estudio la Prueba de Wilcoxon de los talleres sobre las prácticas de higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos y la prevención de las ETAS, donde se obtuvo un valor Z de - 5,000 y el valor P es  $0,001 < 0.05$ , por lo tanto, rechazamos la Hipótesis nula y aceptamos la Hipótesis alterna, es decir las medias entre el pre test y post test son significativamente diferentes, por lo tanto se rechaza la hipótesis nula y se concluyó que el taller sobre las prácticas de higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos tiene efecto significativo en la prevención de las ETAS.

### 5.3 DISCUSIÓN

La incidencia de la ETA incrementó a nivel mundial, pueden suscitarse en cualquier lugar, aunque prevalecen en aquellas áreas donde se practican malos hábitos higiénico-sanitarios. Los brotes de ETA se identificaron en instituciones o lugares, en aquellos grupos concentrados de personas a quienes se les provee algún tipo de alimentación (almuerzos, comidas, refrigerios); se halló que los alimentos implicados de alto riesgo son cárnicos o lácteos, de esta forma denotamos que la higiene alimentaria es importante para evitar las enfermedades transmitidas por los alimentos (66). Tal como menciona Carrasco M, Guevara B. y Falcon N. Señalan que, en el Perú las ETA se origina por el consumo de alimentos en las instituciones educativas, mercados, venta pública, comedor popular, ollas comunes e incluso en el propio hogar (8).

El presente estudio tuvo la iniciativa de mejorar las prácticas de la higiene alimentaria de las madres de una Olla Común de Amarilis; con respecto a los resultados del presente estudio se denota que antes de la ejecución de los talleres en el Pre Test, el 87% (26) de las madres en estudio no realizaron adecuadamente la higiene durante y después de la preparación de los alimentos, el 70% (21) de las madres en estudio no realizaron adecuadamente la higiene antes de la preparación de los alimentos; posterior a la ejecución de los Talleres y a su posterior evaluación se deduce lo siguiente: el 97% (29) de las madres en estudio realizaron favorablemente la higiene después de la preparación de los alimentos, el 93% (28) realizaron favorablemente la higiene antes de la preparación de los alimentos y el 90% (27) de las madres en estudio realizaron favorablemente la higiene durante la preparación de los alimentos.

Estos resultados también coinciden con la propuesta conceptual de Carrere A.; quien sugiere: fortalecer la educación sanitaria en higiene alimentaria, y hacer partícipe a la comunidad para reforzar conductas correctas y prácticas deseables. (24).

Asimismo; Estigarríbia, G. et al.; recomendó implementar programas de capacitación continúa basadas en la manipulación e higiene de alimentos para concientizar y fomentar hábitos de higiene alimentaria. (28)

Se comprobó que los resultados de prácticas generales de higiene en los alimentos, en el cual se evidenció cambios positivos en el post test, ya que los talleres fueron efectivos para prevenir las ETAS.

Los resultados coinciden con el trabajo de investigación de Loza F.; Pecho T.; Uribe Q.; Lévano G.; Realizaron el presente estudio titulado "*Efecto de una intervención educativa sobre higiene alimentaria a través del conocimiento y práctica de madres del centro poblado Chacarita – Sunampe Chincha primer trimestre 2014*". Evidenció que el conocimiento sobre higiene alimentaria antes de la sesión educativa fue inadecuado con un 93% y posterior a la intervención fue óptimo alcanzando el 100% de las madres en estudio. La práctica de la higiene alimentaria antes de la intervención educativa fue inadecuada en un 100%, sin embargo, después de la intervención alcanzó 53% adecuada. Concluyendo que; el efecto de la intervención educativa fue positivo (67).

Por otro lado, la investigación de Tichuanca C. Titulado "*Prácticas de higiene en la manipulación de alimentos, en madres de familia de la Institución Educativa N ° 70075 Acora, 2017*". En el cual afirma que, se observa que antes de la preparación el 69.8 % de los grupos de madres tienen prácticas adecuadas y el 30.2% prácticas inadecuadas. Durante la preparación el 76.7% tienen prácticas adecuadas y el 23.3% prácticas inadecuadas. Después de la preparación se observa que el 69.8 % tienen prácticas adecuadas y el 30.2% prácticas inadecuadas. En la calificación total del instrumento se tiene que los grupos evaluados, el 72.1% tiene prácticas adecuadas y el 27.9 % prácticas inadecuadas (30).

Al respecto de las prácticas de higiene antes, durante y después de la preparación de los alimentos: en el Pre Test el 87% (26) no realizaron adecuadamente la higiene durante y después de la preparación de los alimentos, el 70% (21) no realizaron adecuadamente la higiene antes de la preparación de los alimentos; concluyendo que antes de la ejecución de los talleres, las madres en estudios evidenciaron prácticas inadecuadas.

Los resultados coinciden con el trabajo de investigación de Portillo R.; investigó sobre el “Cumplimiento de prácticas higiénicas, antes, durante y después de la preparación de los alimentos por la asociación de comerciantes 18 de setiembre de Carabayllo, Lima, Perú, 2018”. Señaló que, en las prácticas de higiénicas, antes, durante y después de la preparación de alimentos se halló que el 82% (27) presenta grado de cumplimiento no aceptable y el 18% (6) regular (14).

Por otra parte; Zegarra G.; Alanoca L.; en su investigación concluyeron que hubo un impacto positivo en la higiene de la manipulación de alimentos (16).

Nuestros hallazgos son apoyados por la investigación de Núñez, A. et al. En el resultado evidenciaron mayor existencia de protocolo/norma para el lavado de manos con un 76,65% y menor para la prohibición de uso de joyas y accesorios con un 29,91%, no obstante, lo cual, el cumplimiento de protocolo fue 100,00% en equipo de protección personal, prohibición de uso de joyas y accesorios, uso de uñas cortas, limpias y sin esmalte, accidentes cortopunzantes y manejo higiénico de personal con enfermedades respiratorias, dermatológicas, y diarreicas. Por lo que se refiere que se halló un (1) caso de una intoxicación alimentaria causada por una cepa de la bacteria *Scherichia coli* enterotoxigénica sin caracterización de nexa epidemiológico. Por lo tanto, concluyeron que la correcta higiene de alimentos previene la expansión de múltiples enfermedades. (29)

Acorde con lo expresado por Guevara A. y et al. (2022), Si este problema continúa; los comedores populares seguirán brindando este servicio en condiciones poco saludables y puede convertirse en lugares de alto riesgo para la salud de los beneficiarios y de los más vulnerables (68).

Asimismo; el modelo del sistema de comportamiento de Johnson aboga por fomentar un funcionamiento conductual eficiente y eficaz en la persona para prevenir enfermedades, con respecto al presente estudio de investigación mediante los talleres informativos y demostrativos sensibilizamos a las madres de la Olla Común y los resultados fueron obtenidos de fuentes primaria, en el cual, se reflejaron cambios favorables en las prácticas de la higiene alimentaria para prevenir las ETAS.

Finalmente, se logró el aprendizaje deseado en cuanto la practicas de higiene alimentaria por parte de las madres de la Olla Común, ellas mostraron mucha colaboración y ganas de aprender por lo que facilitaron el desarrollo del taller.

## CONCLUSIONES

Según los objetivos propuestos y los resultados obtenidos en la presente investigación se llegaron a las siguientes conclusiones:

- En proporción a las prácticas generales de higiene alimentaria en la prevención de las ETAS se obtuvo mediante la prueba de wilcoxon, un valor de 30,000; un valor Z de -7,042 y el valor P es 0,001, por lo que se tuvo que rechazar la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna, concluyendo que los talleres demostrativos sobre higiene alimentaria tienen efecto significativo para prevenir las ETAS en una Olla Común de Amarilis – Huánuco.
- Con respecto a las prácticas de higiene antes de la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS, se obtuvo mediante la prueba de wilcoxon, un valor de 165,000, Z valor de -5,003 y  $P = 0,001 < a 0,05$ , por lo que se tuvo que rechazar la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna, concluyendo que, el taller sobre las prácticas de higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos sí tuvo efecto significativo en la prevención de las ETAS realizadas a las madres cocineras de la olla común Corazón Misericordioso.
- Con respecto a las prácticas de higiene durante la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS, se obtuvo mediante la prueba de Wilcoxon, un valor de 105,000; un valor Z de -5,892 y  $P = 0,001 < a 0,05$ , por lo que se tuvo que rechazar la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna, concluyendo que, el taller sobre las prácticas de higiene alimentaria durante la preparación de los alimentos sí tuvo efecto significativo en la prevención de las ETAS realizadas a las madres cocineras de la olla común Corazón Misericordioso.
- Referente a las prácticas de higiene después de la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS, se obtuvo mediante la prueba de Wilcoxon, un valor de 75,000, Z valor de -6,433 y  $P = 0,001 < a 0,05$ , por lo que se tuvo que rechazar la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna,

concluyendo que, el taller sobre las prácticas de higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos sí tuvo efecto significativo en la prevención de las ETAS realizadas a las madres cocineras de la olla común Corazón Misericordioso.

## RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS

- ✓ A los estudiantes de la Facultad de Enfermería se recomienda realizar estudios de investigación de tipo cuasi experimentales orientados a identificar el tipo de prácticas dirigidas a las personas encargadas de preparar los alimentos (programas sociales) y posteriormente ejecutar talleres y capacitaciones, ya que ello contribuye en la mejora de sus conocimientos y prácticas en la higiene en la preparación de los alimentos. Asimismo, deben ser evaluados permanentemente, de tal manera puedan brindar un servicio alimentario de calidad con la finalidad de prevenir las Enfermedades Transmitidas por alimentos (ETAS) que en la actualidad sigue siendo una Problemática de la Salud Pública que afecta a los más vulnerables (adultos mayores, niños < de 5 años, gestantes y personas con inmunidad baja).
- ✓ A los docentes de la Facultad de Enfermería se sugiere motivar a los estudiantes para que desarrollen sesiones educativas y demostrativas basadas en la metodología de los talleres dirigidos a las madres de familia que preparan alimentos con el propósito de incrementar sus conocimientos y promover las prácticas saludables en la higiene alimentaria para prevenir las ETAS.
- ✓ A las autoridades se recomienda prestar mayor énfasis en la higiene de los alimentos de las ollas comunes ya que son fuente de abastecimientos para muchas familias así evitando brotes de enfermedades.
- ✓ A las madres de familia del Pueblo Joven San Luis sector 3 parte alta de Amarilis, se sugiere continuar participando activamente en los talleres, capacitaciones, sesiones educativas y demostrativas de otras instituciones referentes a la higiene en la preparación de los alimentos.



## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Torres M, Matamorros H. Higiene en la manipulación y determinación de coliformes en alimentos que se expenden en el mercado de abastos de Huancavelica 2019. [Tesis para optar el título profesional de Licenciada en Enfermería] ed. Huancavelica: Universidad Nacional de Huancavelica; 2019.
2. García G, Salavarría L. Relación entre conocimientos, actitudes y prácticas de higiene en manipuladores de alimentos en quioscos de Instituciones Educativas Públicas de Ate, 2017. Revista Científica de Ciencias de la Salud. ed. Ate; 2018.
3. Universitat Carlemany. Fundamentos de la Gestión de la Calidad, Seguridad e Higiene alimentaria. Universitat. 2021 Agosto.
4. Taípe Y, Tuncar N. Efecto de la capacitación en la práctica del manejo higiénico de alimentos en comerciantes de Puestos de comidas del Mercado de abastos de la Ciudad de Huancavelica 2018. [Tesis para optar el título profesional de Licenciada en Enfermería] ed. Huancavelica: Universidad Nacional de Huancavelica; 2018.
5. Rodríguez H, et al. Las enfermedades transmitidas por alimentos, un problema sanitario que hereda e incrementa el nuevo milenio: Revista Electrónica de Veterinaria; 2015.
6. Ministerio de Salud. Reporte de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en el Perú. In Borgoño N: Boletín Epidemiológico del Perú: Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades; 2019.
7. Ministerio de Salud. Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades. In Borgoño Espinoza: Boletín Epidemiológico del Perú. Perú: Los procesos de la vigilancia epidemiológica en el Perú; 2019.
8. ISSN 2415-076 2. BOLETÍN EPIDEMIOLÓGICO DEL PERÚ. Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades. 2019; 28 - SE 08(191).

9. Lifschitz V, Sánchez L. Epidemias: un recorrido por experiencias previas. [Online]. Argentina: Hospital José Ramón Vidal; 2021 [cited 2022 Noviembre 23].
10. Villalobos G. COVID-19: Importancia del lavado de manos y otras prácticas para la manipulación de alimentos. [Online].: Rev Hisp Cienc Salud; 2020 [cited 2022 noviembre 22].
11. Carrasco M, Guevara B, Falcón N. Conocimientos y buenas prácticas de manufactura en personas dedicadas a la elaboración y expendio de alimentos preparados, en el distrito de Los Olivos. Salud tecnol. 2013; 1(1).
12. Loza V, Pecho M, Uribe C, Lévano D. Efecto de una intervención educativa sobre higiene alimentaria a través del conocimiento y práctica de madres del centro poblado Chacarita : Revista Enfermería la Vanguardia; 2014.
13. Torres R, Moori S. Conocimientos, Actitudes y Prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, 2017 Miraflores y Lurigancho-Chosica: Revista Científica de Ciencias de la Salud; 2018.
14. Portillos M. Cumplimiento de Prácticas Higiénicas, antes, durante y después de la Preparación de Alimentos por la Asociación de Comerciantes 18 de Setiembre de Carabaylo, Lima, Perú, 2018. [Tesis para optar el título profesional de Licenciada en Enfermería] ed. Trujillo: Universidad Ricardo Palma. Facultad de Medicina Humana. Facultad de Medicina Humana. Escuela de Enfermería San Felipe.
15. Zegarra GE, Alanoca L. Hábitos de higiene en la manipulación de alimentos e impactos sobre la seguridad alimentaria en una población urbana y rural en aislamiento por COVID 19. [Tesis para optar título profesional de Ingeniero Agroindustrial] ed. Tacna: Universidad Privada de Tacna. Facultad de Ingeniería. Escuela Profesional de Ingeniería Agroindustrial; 2019.
16. Alanoca Chávez L, Zegarra Mandamiento G. Hábitos de higiene en la manipulación de alimentos e impactos sobre la seguridad alimentaria en una población urbana y rural en aislamiento por Covid 19 región Tacna, 2020.

- Tesis. Tacna: Universidad Privada de Tacna. Facultad de Ingeniería, Tacna; 2020.
17. Gomez L. Los determinantes de la práctica educativa Distrito Federal, Organismo Internacional: Unión de Universidades de América; 2008.
  18. Clínica Universidad de Navarra. Higiene Alimentaria. [Online].; 2023 [cited 2023 Marzo 2. Available from: HYPERLINK "<https://www.cun.es/chequeos-salud/vida-sana/nutricion/higiene-alimentaria>"
  19. Salud segun OMS. Equipo editorial, Etecé. De: Argentina. [Online]. Available from: HYPERLINK "<https://concepto.de/salud-segun-la-oms/>"
  20. Becerra Millan A. Salud. [Online]. Available from: HYPERLINK "[http://archivos.diputados.gob.mx/Centros\\_Estudio/Cesop/Comisiones/d\\_salud.htm](http://archivos.diputados.gob.mx/Centros_Estudio/Cesop/Comisiones/d_salud.htm)"
  21. OPS: Educación en Inocuidad de Alimentos. [Online].; 2023 [cited 2023 febrero 13. Available from: [https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=10433:educacion-inocuidad-alimentos-glosario-terminos-inocuidad-de-alimentos&Itemid=41278&lang=es#gsc.tab=0](https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10433:educacion-inocuidad-alimentos-glosario-terminos-inocuidad-de-alimentos&Itemid=41278&lang=es#gsc.tab=0) .
  22. La desinfección-antisepsia y esterilización en la atención primaria de salud. Laboratorios. Rev Cubana Med Gen Integr. 2006 jul.-sep; 22(3).
  23. Estados Unidos: Organización Panamericana de la Salud. [Online].; 2023 [cited 2022 Julio 3. Available from: [https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=10544:2015-iv-control-prevencion-eta&Itemid=0&lang=en#gsc.tab=0](https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10544:2015-iv-control-prevencion-eta&Itemid=0&lang=en#gsc.tab=0) .
  24. Carrere A. Estrategias de intervención educativa, por medio de herramientas útiles, para incorporar hábitos y conductas que favorezcan la inocuidad alimentaria en madres cabeza de familia. [Tesis de Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos]. ed. Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba; ; 2016.

25. Montesdeoca K. Condiciones higiénicas sanitarias en la manipulación y expendio de alimentos en la vía pública en el parque infantil “Roberto Luis Cervantes” y el parque de las Palmas “Luis Tello” en la ciudad de Esmeraldas. Esmeraldas: Pontificia Universidad Católica del Ecuador; 2016.
26. Menéndez k. Condiciones higiénicas sanitarias del expendio de alimentos preparados en el mercado municipal de Esmeraldas. [Tesis para optar título de Licenciada en Enfermería]. ed. Esmeraldas: Pontificia Universidad Católica del Ecuador; 2018.
27. Mendoza J, Biler S, Reyes L. Inocuidad alimentaria de los alimentos preparados, que se consumen en la ciudad de Manta. Polo del Conocimiento: Revista científico-profesional ed.
28. Estigarribia G, Aguilar G, Ríos P, Ortiz A, Martínez P, Ríos G. "Conocimientos, actitudes y prácticas sobre buenas prácticas de manufactura de manipuladores de alimentos en Caaguazú, Paraguay.": Revista de salud publica del Paraguay ; 2019.
29. Nuñez A, Herrera J, Copa O, Jramillo K. Manejo higiénico de los alimentos y enfermedades de transmisión alimentaria. Boletín de Malariología y Salud Ambiental. 2022; 62(4; p. 804-811.).
30. Ticahuanca C. “Prácticas de higiene en la manipulación de alimentos, en madres de familia de la Institución Educativa N° 70075 Acora, 2017”. Tesis para optar Título profesional de licenciada en enfermería. Puno: Universidad Nacional del Altiplano Facultad de Ciencias de la Salud Escuela Profesional de Enfermería, Puno; 2017.
31. Ramirez T MR. Conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho - Chosica, 2017.. Tesis para optar Grado de Licenciada en Nutrición Humana. Universidad Peruana Unión, Lima.
32. Portillo Riveros M. Cumplimiento de Prácticas Higiénicas, antes, durante y después de la Preparación de Alimentos por la Asociación de Comerciantes 18 de Setiembre de Carabayllo, Lima, Perú, 2018. Tesis para obtener título:

- Licenciada en Enfermería. Lima: Universidad Ricardo Palma. Facultad de Medicina Humana. Escuela de Enfermería San Felipe, Lima; 2019.
33. Ostos R, Enriqueta C. "Relacion entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas practicas de higiene en la manipulacion de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021." [Tesis para optar el título profesional de licenciada en Bromatología y Nutrición]. Huaral: Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión, Lima; 2023.
  34. Esquivel Borja E. "Conocimientos y Actitudes sobre Alimentación Saludable en madres socias del Comedor-Popular del AA. HH. 28 de julio Campoy-2022." [Tesis para optar el título profesional de Licenciado en Nutrición] ed. Lima: Universidad Norbert Winer. Facultad de Ciencias de la Salud. Escuela Académico Profesional de Nutrición Humana ; 2022.
  35. Arzapalo A, Gora M. "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 2022". [Tesis para optar el Título Profesional de Licenciada en Enfermería]. Universidad Nacional Daniel Alcides Carrion. Facultad Ciencias de Salud. Escuela de Formación Profesional de Enfermería, Pasco; 2023.
  36. Inocencio TM. Prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las personas que expenden comida ambulatoria en la localidad de Huánuco. [Tesis para optar título profesional de Licenciada en Enfermería]. Huánuco: Universidad de Huánuco. Facultad de Ciencias de La Salud. Escuela Académico Profesional de Enfermería, Huánuco; 2016.
  37. Jimbo. Teoría del Entorno Metodología de la Investigación Enfermería UNERG-CUE. [Online].; 2022 [cited 2023 Mayo 5. Available from: /"  
<https://metinvest.jimdofree.com/teor%C3%ADa/> .
  38. Virtual E. Nola Pender: modelo de promoción de la salud. [Online].; 2023 [cited 2023 Febrero 23. Available from: <https://enfermeriavirtual.com/nola-pender-modelo-de-promocion-de-la-salud/> .

39. Blogspot. Teoría de la Enfermería: Nola pender. [Online]. Available from: <http://teoriasenfermeras.blogspot.com/2013/06/teoria-de-la-enfermeria-modelo-de.html> .
40. Virtual E. Betty Neuman: Modelo de sistemas de Neuman. [Online].; 2023 [cited 2022 Junio 7. Available from: <https://enfermeriavirtual.com/betty-neuman-modelo-de-sistemas-de-neuman/> .
41. Virtual E. Dorothy Johnson: Modelo del sistema conductual. [Online].; 2022 [cited 2023 Junio 10. Available from: <https://enfermeriavirtual.com/dorothy-johnson-modelo-del-sistema-conductual/> .
42. Jara MJ OMYE. Teoría de la personalidad según Albert Bandura. In Jang..; 2018. p. 7 (2).
43. Baixauli FJ GCOM. Guía de Prácticas Correctas de Higiene. In Valenciana CEdHyTdIC, editor..; 2006.
44. Documento técnico. Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos. In. San Martin de Porres.: RD. N° 038-DG/INSM; 11 de marzo de 2016.
45. JD S. Pan American Health Organization / World Health Organization: Educación en inocuidad de alimentos: Glosario de términos. [Online].; 2015 [cited 2023 Mayo 23. Available from: [https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=10433:educacion-inocuidad-alimentos-glosario-terminos-inocuidad-de-alimentos&Itemid=41278&lang=es#gsc.tab=0](https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10433:educacion-inocuidad-alimentos-glosario-terminos-inocuidad-de-alimentos&Itemid=41278&lang=es#gsc.tab=0) .
46. Robles G. “Efecto de la seguridad alimentaria, higiene, manipulación de alimentos y saneamiento básico sobre la desnutrición crónica infantil de la Micro Red San Nicolás - Huaraz - Ancash”. [Tesis para optar el título profesional de Licenciada en Enfermería]. Huaraz: Universidad Nacional “Santiago Antúnez De Mayolo, Ancash; 2016.
47. Organización Panamericana de Salud. OPS. [Online].; 2023 [cited 2023 Abril 2. Available from: <https://www.paho.org/es/temas/enfermedades-transmitidas-por-alimentos> .

48. Dirección de Salud Pública Área de Vigilancia En Salud Pública Grupo De Urgencias y Emergencias en Salud Pública. Guía para la atención de brotes de ETA (enfermedades transmitidas por alimentos). In ; Bogotá D.C. Versión octubre 06 de 2011.
49. Dirección de Bromatología, Municipal de Ramallo. Enfermedades Transmitidas por Alimentos. In Curso de Manipulación Seguras de Alimentos.; 2023. p. 11.
50. Biblioteca Nacional de Medicina. MedlinePlus. Enfermedades transmitidas por alimentos. [Online].; 17 noviembre 2021 [cited 2023 Mayo 4. Available from: <https://medlineplus.gov/spanish/foodborneillness.html> .
51. Sindicato Médico de Uruguay. La importancia del lavado de manos en la prevención de infecciones. [Online].; 2023 [cited 2023 Octubre 3. Available from: <https://www.smu.org.uy/la-importancia-del-lavado-de-manos-en-la-prevencion-de-infecciones/#:~:text=Seg%C3%BAn%20la%20OMS%20%E2%80%9C%20preveni%C3%B3n,%20al%20realizar%20una%20inyecc%C3%B3n%E2%80%9D.>
52. Winterhalter. Importancia del aseo e higiene personal en manipuladores de alimentos. [Online]. [cited 2023 Mayo 5. Available from: <https://www.winterhalter.com/mx-es/blog-winterhalter/importancia-del-aseo-e-higiene-personal-en-manipuladores-de-alimentos/> .
53. Higiene de los alimentos. Accu-Chek®. [Online].; 2016 [cited 2023 Abril 4. Available from: <https://www.accu-chek.com.mx/salud/higiene-de-los-alimentos#:~:text=El%20lugar%20o%20ambiente%20donde,se%20manipulan%20y%20preparar%C3%A1n%20alimentos.>
54. Reglas de Oro de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos - OPS/OMS | Organización Panamericana de la Salud. [Online]. [cited 2022 Diciembre 21. Available from: <https://www.paho.org/es/emergencias-salud/reglas-oro-oms-para-preparacion-higienica-alimentos#:~:text=Si%20se%20ha%20estado%20preparando,entrar%20en%20contacto%20con%20alimentos.>

55. Coformación® Higiene alimentaria - Manipulador de Alimentos: Carnet de Manipulador de Alimentos. [Online]. [cited 2021 julio 6. Available from: <https://manipulador-de-alimentos.com/carnet-curso-higiene-alimentaria/> .
56. Higiene y Preparación de alimentos. Campus Virtual. Universidad Nacional de Córdoba; 2018.
57. MINSA. Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria. Lavado y desinfección de frutas y verduras. In ; 2020. p. 16.
58. Agrositio. Tips para lavar y desinfectar verduras y frutas para evitar intoxicaciones y enfermedades. [Online].; 2023 [cited 2023 junio 7. Available from: <https://www.agrositio.com.ar/noticia/222946-tips-para-lavar-y-desinfectar-verduras-y-frutas-para-evitar-intoxicaciones-y-enfermedades>.
59. OMS. Codex Alimentarius. Normas Internacionales de los Alimentos. [Online]. [cited 2021 Mayo 4. Available from: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/themes/contaminants/es/#:~:text=Los%20contaminantes%20pueden%20hallarse%20presentes,resultado%20de%20la%20contaminaci%C3%B3n%20ambiental>.
60. Maas W. Scribd: MBP Manipulacion Alimentos Restaurantes. [Online]. [cited 2021 Diciembre 23. Available from: <https://es.scribd.com/document/224075302/MBP-Manipulacion-Alimentos-Restaurantes-Servicios-Afines> .
61. Pelet Lafita M, Fernandez Badía I. La importancia de una buena higiene alimentaria. Centro de Salud Fuentes Norte. Marta Aznárez Lahuerta. Especialista en Enfermería Familiar y Comunitaria. Centro de Salud Casablanca; 2019.
62. Muguruza E. Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos para restaurantes y servicios afines. Manual. Ministerio de comercio exterior y turismo , Lima; 2008.
63. Coto M, Janzen K. Las 5 Claves para mantener los alimentos seguros. INCAP, Guatemala; 2006.



64. Papelmatic. Gestión de residuos en la industria alimentaria. [Online].; 2019 [cited 2020 Agosto 23. Available from: HYPERLINK <https://papelmatic.com/gestion-de-residuos-en-la-industria-alimentaria/> .
65. Guia de Manejo de Residuos Sólidos en Comedores y Cafetería. [Online].; 2009 [cited 2021 Septiembre 24. Available from: HYPERLINK [https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar\\_estudiantil/guias/GBE.63.pdf](https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar_estudiantil/guias/GBE.63.pdf) .
66. Gobierno Regional de Lima Boletín Epidemiológico S.E. 07-2021. Enfermedades Transmitidas por alimentos (ETA) Huacho: Unidad de Epidemiología y Salud Ambiental ; 2021.
67. Loza FV, Pecho TM, Uribe QC, Lévano GD. Efecto de una intervención educativa sobre higiene alimentaria a través del conocimiento y práctica de madres del Centro Poblado Chacarita – Sunampe Chincha primer trimestre. *Rev. Enfermería la Vanguardia*. 2014 Vol 2(2): 173-178.
68. Guevara AE, Ochatoma RP, Azarte SF. Evaluación de las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las operadoras de los Comedores populares de Pamplona Alta en el año 2020. [Tesis para optar el título profesional de Licenciada en Gastronomía]. Lima: Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle; 2022.

## ANEXOS



**UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN**  
**FACULTAD DE ENFERMERÍA**



**ANEXO 01**

**MATRIZ DE CONSISTENCIA**

**TITULO DE LA INVESTIGACIÓN:** TALLERES SOBRE HIGIENE ALIMENTARIA PARA PREVENIR LAS ETAS, EN UNA OLLA COMÚN DE AMARILIS – HUANUCO 2023

**RESPONSABLES DE LA INVESTIGACIÓN:** Gonzales Mariño, Maheli; Jiménez Garay, Mishell y Huerta Gómez, Linda.

1.PROBLEMA	2.OBJETIVOS	3.HIPÓTESIS	4.VARIABLES	5.DIMENSIONES E INDICADORES	6.METODOLOGÍA	7.POBLACIÓN Y MUESTRA	8.TÉCNICAS E INSTRUMENTO
<p><b>1.1GENERAL:</b> ¿Cuál es el efecto de los talleres demostrativos sobre higiene alimentaria para prevenir las ETAS, en una olla común de Amarilis - Huánuco, 2023?</p> <p><b>1.2. ESPECÍFICOS:</b> 1. ¿Cuál es el efecto del taller sobre las prácticas de higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS, dirigidas a las madres cocineras de la Olla Común</p>	<p><b>2.1GENERAL:</b> Demostrar el efecto de los talleres sobre higiene alimentaria para prevenir las ETAS, en una Olla Común de Amarilis - Huánuco, 2023.</p> <p><b>2.2 ESPECÍFICOS:</b> 1. Determinar el efecto del taller en las prácticas de higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS, realizadas por las madres cocineras de la Olla Común</p>	<p><b>3.1 GENERAL:</b> H0: Los talleres demostrativos sobre higiene alimentaria no tienen efecto significativo para prevenir las ETAS en una olla de Amarilis – Huánuco. Hi: Los talleres demostrativos sobre higiene alimentaria tienen efecto significativo para prevenir las ETAS en una olla de Amarilis – Huánuco.</p> <p><b>3.2 ESPECÍFICOS:</b> H01: El taller sobre las prácticas de higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos no tiene</p>	<p><b>4.1 VARIABLE INDEPENDIENTE:</b> Talleres sobre higiene alimentaria: a) Taller Informativo sobre higiene alimentaria b) Taller Demostrativo sobre la correcta preparación de los alimentos (antes, durante y después).</p> <p><b>4.2 VARIABLE DEPENDIENTE:</b> Prácticas de higiene alimentaria para prevenir las ETAS: 1. Higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos 1.1 Higiene personal</p>	<p><b>Dimensión I:</b> Higiene antes de la preparación de los alimentos. <b>Favorable:</b> 08-14 ptos. <b>Desfavorable:</b> ≤ 07 ptos.</p> <p>A. Higiene personal B. Higiene del área de preparación de alimentos C. Productos alimentarios seguros</p> <p><b>Dimensión II:</b> Higiene durante la preparación de los alimentos. <b>Favorable:</b></p>	<p><b>Enfoque:</b> Cuantitativo <b>Nivel de estudio:</b> Aplicado <b>Diseño:</b> Cuasi experimental <b>Según nuestra participación en la investigación,</b> fue cuasi experimental, se manipuló la variable dependiente en estudio con preprueba/posprueba. <b>Según el tiempo de estudio</b> fue prospectivo, por lo que pertenece al tiempo futuro y la recolección de datos se realizó a partir de un momento determinado hacia adelante.</p>	<p>La población estará constituida por 70 madres integrantes del programa social “Ollas Comunes” del Pueblo Joven San Luis sector 3, Amarilis. De este grupo, se seleccionarán a 30 madres cocineras, siguiendo el tipo de muestreo No Probabilístico de tipo intencional, de acuerdo con los criterios de inclusión y exclusión.</p>	<p>Cuestionario de características generales aplicado a madres (Anexo 03). Guía de observación sobre prácticas de higiene alimentaria en la preparación de alimentos (Anexo 04).</p>

<p>Corazón Misericordioso?                  2. ¿Cuál es el efecto del taller sobre las prácticas de higiene alimentaria durante la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS, dirigidas a las madres cocineras de la Olla Común Corazón Misericordioso?                  3. ¿Cuál es el efecto del taller en las prácticas de higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS, dirigidas a las madres cocineras de la Olla Común Corazón Misericordioso?</p>	<p>Corazón Misericordioso.                  2. Comprobar el efecto del taller en las prácticas de higiene alimentaria durante la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS, realizadas por las madres cocineras de la Olla Común Corazón Misericordioso.                  3. Analizar el efecto del taller en las prácticas de higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS, realizadas por las madres cocineras de la Olla Común Corazón Misericordioso.</p>	<p>efecto significativo en la prevención de las ETAS realizadas a las madres cocineras de la olla común Corazón Misericordioso.                  Hi1: El taller sobre las prácticas de higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos si tiene efecto significativo en la prevención de las ETAS realizadas a las madres cocineras de la olla común Corazón Misericordioso.                  H02: El taller sobre las prácticas de higiene alimentaria durante la preparación de los alimentos no tiene efecto significativo en la prevención de las ETAS realizadas a las madres cocineras de la olla común Corazón Misericordioso.                  Hi2: El taller sobre las prácticas de higiene alimentaria durante la preparación de los alimentos si tiene efecto significativo en la prevención de las ETAS realizadas a las madres cocineras de la olla común Corazón Misericordioso.</p>	<p>1.2 Higiene del área de preparación de los alimentos                  1.3 Verificación de los productos alimentarios seguros                  2. Higiene alimentaria durante la preparación de los alimentos.                  2.1 Higiene y desinfección de los alimentos frescos                  2.2 Higiene en la manipulación de ellos utensilios                  2.3 Medidas de prevención                  3. Higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos.                  3.1 Higiene en la presentación, servido de los alimentos.                  3.2 Higiene de los utensilios y área de preparación de ellos alimentos                  3.3 Manejo de residuos.</p>	<p><b>07-11 pts.</b>  <b>Desfavorable:</b>  <math>\leq 06</math> pts.                  A. Higiene y desinfección de los alimentos frescos.                  B. Higiene en la manipulación de los utensilios.                  C. Medidas de prevención  <b>Dimensión III:</b>                  Higiene después de la preparación de los alimentos.  <b>Favorable:</b>  <b>06-10 pts.</b>  <b>Desfavorable:</b>  <math>\leq 05</math> pts.                  A. Higiene en la presentación y servido de los alimentos.                  B. Higiene de los utensilios y área de preparación de alimentos.                  C. Manejo de los residuos</p>	<p><b>Según la cantidad de medición de las variables</b> fue longitudinal, porque la recogida de datos se hizo en dos momentos distintos.  <b>Según la cantidad de variables a estudiar</b> es analítico, ya que se analizaron 2 variables en el pre test y post test.</p>		
--	--	---	--	---	--	--	--

		<p>H03: El taller sobre las prácticas de higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos no tiene efecto significativo en la prevención de las ETAS realizadas a las madres cocineras de la olla común Corazón Misericordioso.</p> <p>Hi3: El taller sobre las prácticas de higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos si tiene efecto significativo en la prevención de las ETAS realizadas a las madres cocineras de la olla común Corazón Misericordioso.</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--



**UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN**  
**FACULTAD DE ENFERMERÍA**  
**ANEXO 02**



**CONSENTIMIENTO INFORMADO**

ID: \_\_\_\_\_

FECHA DE OBSERVACIÓN: \_\_/\_\_/\_\_

**TITULO DE LA INVESTIGACIÓN:** Talleres sobre higiene alimentaria para prevenir las ETAS en una Olla Común de Amarilis - Huánuco, 2023.

▪ **Responsables de la investigación:**

- ✓ Bach. Enf. Gonzales Mariño, Maheli
- ✓ Bach. Enf. Jiménez Garay, Mishell
- ✓ Bach. Enf. Huerta Gómez, Linda

▪ **Propósito**

El propósito de esta investigación es "Determinar el efecto de los talleres sobre higiene alimentaria para prevenir las ETAS en una Olla Común de Amarilis - Huánuco, 2023; brindando información actualizada a la madres en estudio, autoridades del sector salud, profesionales de Enfermería y demás actores sociales sobre el impacto que tienen los talleres informativos y demostrativos en la mejora de actitudes, a fin de que tomen conciencia y adopten conductas saludables en la manipulación de los alimentos para prevenir las ETAS.

• **Participación**

Participarán las madres de familia que preparan los alimentos de una Olla Común de Amarilis, Huánuco 2023.

• **Procedimientos**

Se aplicará un programa de talleres informativos y demostrativos mediante un cuestionario de características generales y una guía de observación de prevención de higiene alimentaria; la aplicación de los talleres que se realizará durante un periodo de 2 semanas, y la aplicación de los instrumentos de investigación se realizará en un tiempo aproximado de 4 horas por días hábiles en la recolección de los datos mediante una guía de observación durante el pre test y post test.

- **Riesgos / incomodidades**

No realizará ningún gasto durante el desarrollo de esta investigación; y no habrá ninguna consecuencia perjudicial para usted en caso usted opte por no participar de esta investigación.

- **Beneficios**

El beneficio que tendrá por su participación en el presente estudio es el de tener información adecuada y actualizada sobre la efectividad de los talleres en la mejora de la prevención de ETAS de las madres en estudio.

- **Alternativas**

La participación en el estudio es libre y voluntaria, por ello, usted puede decir no participar o deja el estudio en el momento que usted lo considere oportuno.

- **Compensación**

No recibirá pago alguno por su participación en la investigación por parte de las investigadoras responsable; durante la misma usted puede pedir información respecto a los resultados de la investigación a las personas encargadas de la ejecución del estudio.

- **Confidencialidad de la información**

La información recolectada será archivada de manera confidencial en los registros de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán de Huánuco quien patrocina el estudio. No se publicarán nombres de ningún tipo. Así que podemos garantizar confidencialidad absoluta.

- **Consentimiento / Participación voluntaria.**

Acepto participar de forma voluntaria en la investigación: He leído la información proporcionada, o me ha sido leída; y he tenido la oportunidad de preguntar y manifestar mis inquietudes sobre el estudio y se me ha respondido satisfactoriamente. Por tanto, consiento y expreso mi deseo voluntario de participar en esta investigación, comprendiendo que tengo el derecho de retirarme de la misma en cualquier momento sin que ello me afecte de ninguna manera.

---

Firma de la madre y N° DNI:.....



**UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN**  
**FACULTAD DE ENFERMERÍA**  
**ANEXO 03**



**PLAN DE SESIÓN DEL TALLER INFORMATIVO Y DEMOSTRATIVO**  
***(Higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos)***

**I. DATOS GENERALES**

**1.1 TEMA:** Higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS.

**1.2 DIAGNÓSTICO DE ENFERMERÍA:** tendencia a adoptar conductas de riesgo para la salud RELACIONADO con apoyo social inadecuado y nivel socioeconómico bajo EVIDENCIADO POR CARENCIA de aprender acciones que prevendrían nuevos problemas de salud.

**1.3 DIRIGIDO A:** las madres que preparan los alimentos de la “Olla Común” CORAZON MISERICORDIOSO.

**1.4 FECHA:** 25-03-2023

**1.5 HORA:** 3:00 pm – 5:30 pm

**1.6 DURACIÓN:** 2 horas y 25 minutos

**1.7 LUGAR:** Pueblo Joven San Luis sector 3 parte alta de Amarilis.  
Referencia: Grass sintético de amarilis tres cuerdas por la parte alta en la misma esquina hacia la mano izquierda”

**1.8 TESISTAS RESPONSABLES:**

- Bach. Enf. Gonzales Mariño, Maheli Yuba
- Bach. Enf. Huerta Gomez, Linda Flor
- Bach. Enf. Jimenez Garay, Mishell Bilha



## II. MATRIZ DE CAPACIDADES

CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	ACTITUDES
<p>✓ Manifiesta y reconoce las enfermedades de transmisión alimentaria (infecciones, intoxicaciones y toxo-infecciones), de mismo modo sus causas, síntomas y prevención oportuna.</p> <p>✓ Menciona la importancia de la correcta higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS,</p>	<p>✓ Identifica oportunamente la detección de las enfermedades de transmisión alimentaria.</p> <p>✓ Resalta la importancia de buenos hábitos en la higiene personal, higiene del área de preparación de alimentos y verifica los productos alimentarios.</p>	<p>✓ Incorpora la práctica correcta de la Higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS.</p>

La interacción entre conocimiento, habilidades y actitudes; contribuye en el aprendizaje del ser humano, integrándose el taller teórico con lo práctico sobre la “*higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos*”; asimismo, orientándose lo asimilado a la acción para prevenir las ETAS.

### III. DESARROLLO DEL TALLER

CONTENIDO	MATERIALES Y RECURSOS
<p><b>3.1. ANIMACIÓN</b></p>	<p>Saludo y presentación de cada una de las ponentes del taller mediante una dinámica llamada el reloj; e introducción a una corta interacción didáctica sobre la higiene alimentaria para prevenir las ETAS antes de la preparación de los alimentos,</p> <p><b>Procedimiento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se le instruirá sobre la dinámica del reloj a cada una de las madres participantes.</li> <li>- Inicia el facilitador con la descripción de la dinámica que consiste que cada madre se presentara y mencionara el desayuno del día y en qué hora lo realizo; luego contara una anécdota de una enfermedad relacionado con la mala higiene de los alimentos así sucesivamente.</li> <li>- Al finalizar se le preguntara sobre actitudes y prácticas de higiene que hubieran prevenido dichas enfermedades.</li> </ul> <p><b>Tiempo:</b> 15 minutos</p>
<p><b>3.2. MOTIVACIÓN</b></p>	<p><b>Procedimiento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluaremos sus conocimientos mediante preguntas sobre la higiene alimentaria para prevenir las ETAS antes de la preparación de los alimentos, las cuales si responden se harán acreedor de una canasta de víveres que preparamos.</li> </ul> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Canasta de víveres</li> </ul>

	<b>Tiempo:</b> 15 minutos
<p style="text-align: center;"><b>3.3.</b> <b>APROPIACIÓN</b></p>	<p>Desarrollo de la sesión informativa sobre “Higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS” concepto, epidemiología y prevención.</p> <p><b>Procedimiento:</b></p> <p>Se explica sobre la higiene de los alimentos antes, de su preparación con la finalidad de hacer énfasis en la prevención, a través del uso de papelotes, rotafolios e infografías:</p> <p><b>I. Higiene Antes de la Preparación de Alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Higiene personal</li> <li>• Higiene del área de preparación de alimentos.</li> <li>• Verificación de productos alimentarios seguros</li> </ul> <p><b>Tiempo:</b> 20 minutos.</p>
<p style="text-align: center;"><b>3.4.</b> <b>TRANSFERENCIA</b></p>	<p><b>Procedimiento:</b></p> <p>Posterior a la sesión informativa se elabora la sesión demostrativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se realizó la demostración adecuada del uso del gorro de cocina, del mandil, de la mascarilla y se explicó sobre los accesorios que no deben de portar en la cocina como pulseras, anillos reloj, celulares entre otros</li> <li>• Se solicita la participación voluntaria de las madres para realizar el ejemplo del uso correcto de la indumentaria de cocina.</li> <li>• Se realizó la ilustración del retiro de los accesorios de la mano como: anillos, relojes, pulseras, etc.) antes de cocinar.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se realiza la demostración por parte de los facilitadores del correcto lavado de manos.</li> <li>• Se solicita la participación voluntaria de las madres para realizar el ejemplo del correcto lavado de manos.</li> <li>• Se realiza la demostración por parte de los facilitadores sobre la higiene del área de preparación de alimentos.</li> <li>• Se solicita la participación voluntaria de las madres para realizar la higiene del área de preparación de alimentos.</li> <li>• Se realiza la demostración por parte de los facilitadores la verificación de los productos alimentarios.</li> <li>• Se realiza la demostración por parte de los facilitadores la verificación de los productos alimentarios.</li> </ul> <p><b>Tiempo:</b> 1 hora</p>
3.5. EVALUACIÓN	<p><b>Procedimiento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Indicar que tiene que poner en práctica lo aprendido en los talleres tanto informativos como demostrativos.</li> <li>- Realizar preguntas sobre la higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos.</li> <li>- Reforzar las prácticas de higiene alimentaria mediante el proceso de observación</li> </ul> <p><b>Tiempo:</b> 20 minutos</p>
3.6. COMPROMISOS	<p><b>Procedimiento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pedimos a cada madre a ponerse de pie y a comprometerse con realizar las practicas</li> </ul>

	<p>adecuadas de higiene alimentaria antes de la preparación de los alimentos en la Olla Común y en sus hogares además de que le dijimos que posteriormente estaremos observando lo aprendido.</p> <p><b>Tiempo:</b> 15 minutos</p>
--	--



**UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN**  
**FACULTAD DE ENFERMERÍA**  
**ANEXO 04**



**PLAN DE SESIÓN DEL TALLER INFORMATIVO Y DEMOSTRATIVO**  
***(Higiene alimentaria durante la preparación de los alimentos)***

**I. DATOS GENERALES**

**1.1 TEMA:** Higiene alimentaria durante la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS.

**1.2 DIAGNÓSTICO DE ENFERMERÍA:** tendencia a adoptar conductas de riesgo para la salud RELACIONADO con apoyo social inadecuado y nivel socioeconómico bajo EVIDENCIADO POR CARENCIA de aprender acciones que prevendrían nuevos problemas de salud.

**1.3 DIRIGIDO A:** las madres que preparan los alimentos de la “Olla Común” CORAZON MISERICORDIOSO.

**1.4 FECHA:** 01-04-2023

**1.5 HORA:** 3:00 pm – 5:30 pm

**1.6 DURACIÓN:** 2 horas y 25 minutos

**1.7 LUGAR:** Pueblo Joven San Luis sector 3 parte alta de Amarilis.  
Referencia: Grass sintético de amarilis tres cuerdas por la parte alta en la misma esquina hacia la mano izquierda”

**1.8 TESISISTAS RESPONSABLES:**

- Bach. Enf. Gonzales Mariño, Maheli Yuba
- Bach. Enf. Huerta Gomez, Linda Flor
- Bach. Enf. Jimenez Garay, Mishell Bilha

## II. MATRIZ DE CAPACIDADES

CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	ACTITUDES
✓ Menciona la importancia de la correcta higiene alimentaria durante la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS,	✓ Demuestra interés por las prácticas correctas en la higiene y desinfección de los alimentos frescos; higiene en la manipulación de los utensilios y medidas de prevención contra las ETAS.	✓ Incorpora la práctica correcta de la Higiene alimentaria durante la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS.

La interacción entre conocimiento, habilidades y actitudes; contribuye en el aprendizaje del ser humano, integrándose el taller teórico con lo práctico sobre la “*higiene alimentaria durante la preparación de los alimentos*”; asimismo, orientándose lo asimilado a la acción para prevenir las ETAS.

### III. DESARROLLO DEL TALLER

CONTENIDO	MATERIALES Y RECURSOS
<p><b>3.1. ANIMACIÓN</b></p>	<p>Saludo y presentación de cada una de las ponentes del taller; mediante una dinámica llamada el rey manda; como introducción a una corta interacción didáctica sobre la higiene alimentaria durante la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS.</p> <p><b>Procedimiento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se le instruirá sobre la dinámica del rey manda a cada una de las madres participantes.</li> <li>- Inicia el facilitador con la descripción de la dinámica que consiste en que cada facilitador pedirá a las madres un material de desinfección como lejía, limón, vinagre, etc.</li> <li>- Al finalizar se le preguntara como se puede utilizar dichos materiales en la desinfección de los alimentos.</li> </ul> <p><b>Tiempo:</b> 30 minutos</p>
<p><b>3.2. MOTIVACIÓN</b></p>	<p><b>Procedimiento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluaremos sus conocimientos mediante preguntas sobre las ETAS durante la preparación de los alimentos, las cuales si responden se harán acreedor de una tabla de picar.</li> </ul> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tablas de picar.</li> </ul> <p><b>Tiempo:</b> 15 minutos</p>



<p style="text-align: center;"><b>3.3.</b> <b>APROPIACIÓN</b></p>	<p>Desarrollo de la sesión informativa “Higiene alimentaria para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos ETAS” concepto, epidemiología y prevención.</p> <p><b>Procedimiento:</b></p> <p>Se explica sobre la higiene de los alimentos antes, durante y después de su preparación con la finalidad de hacer énfasis en la prevención, a través del uso de papelotes, rotafolios e infografías:</p> <p><b>II. Higiene Durante la Preparación de Alimentos.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Higiene y desinfección de los alimentos frescos</li> <li>• Higiene en la manipulación de los utensilios</li> <li>• Medidas de prevención</li> </ul> <p><b>Tiempo:</b> 1 hora y 40 minutos</p>
<p style="text-align: center;"><b>3.4.</b> <b>TRANSFERENCIA</b></p>	<p><b>Procedimiento:</b></p> <p>Posterior a la sesión informativa se elabora la sesión demostrativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se realiza la demostración por parte de los facilitadores del correcto lavado de frutas y verduras mediante los desinfectantes naturales con el bicarbonato, vinagre y limón además se hizo énfasis en desinfectar con cloro(lejía).</li> <li>- Se solicitó la participación voluntaria de las madres para ejemplificar lo realizado por los facilitadores.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se realiza la demostración por parte de los facilitadores sobre la higiene en la manipulación de los utensilios.</li> <li>- Se solicita la participación voluntaria de las madres para realizar la higiene en la manipulación de los utensilios.</li> <li>- Se realiza la demostración por parte de los facilitadores sobre las medidas de prevención</li> <li>- Se solicita la participación voluntaria de las madres para demostrar las medidas de prevención.</li> </ul> <p><b>Tiempo:</b> 45 minutos</p>
<p><b>3.5. EVALUACIÓN</b></p>	<p><b>Procedimiento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se indicó que tiene que poner en práctica lo aprendido en los talleres tanto informativos como demostrativos.</li> <li>- Realizar preguntas sobre la higiene alimentaria durante la preparación de los alimentos.</li> <li>- Reforzar las prácticas de higiene alimentaria mediante el proceso de observación</li> </ul> <p><b>Tiempo:</b> 15 minutos</p>
<p><b>3.6. COMPROMISOS</b></p>	<p><b>Procedimiento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pedimos a cada madre a ponerse de pie y a comprometerse con realizar las practicas adecuadas de higiene alimentaria en la olla común y en sus hogares además de que le dijimos que posteriormente estaremos observando lo aprendido.</li> </ul> <p><b>Tiempo:</b> 30 minutos</p>



**UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN**  
**FACULTAD DE ENFERMERÍA**  
**ANEXO 05**



**PLAN DE SESIÓN DEL TALLER INFORMATIVO Y DEMOSTRATIVO**  
***(Higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos)***

**I. DATOS GENERALES**

**1.1 TEMA:** Higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS.

**1.2 DIAGNÓSTICO DE ENFERMERÍA:** tendencia a adoptar conductas de riesgo para la salud RELACIONADO con apoyo social inadecuado y nivel socioeconómico bajo EVIDENCIADO POR CARENCIA de aprender acciones que prevendrían nuevos problemas de salud.

**1.3 DIRIGIDO A:** las madres que preparan los alimentos de la “Olla Común” CORAZON MISERICORDIOSO.

**1.4 FECHA:** 08-04-2023

**1.5 HORA:** 3:00 pm – 5:30 pm

**1.6 DURACIÓN:** 2 horas y 25 minutos

**1.7 LUGAR:** Pueblo Joven San Luis sector 3 parte alta de Amarilis.  
Referencia: Grass sintético de amarilis tres cuerdas por la parte alta en la misma esquina hacia la mano izquierda”

**1.8 TESISISTAS RESPONSABLES:**

- Bach. Enf. Gonzales Mariño, Maheli Yuba
- Bach. Enf. Huerta Gomez, Linda Flor
- Bach. Enf. Jimenez Garay, Mishell Bilha

## II. MATRIZ DE CAPACIDADES

CONOCIMIENTOS	HABILIDADES	ACTITUDES
✓ Menciona la importancia de la correcta higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS,	✓ Se cerciora sobre la relevancia de las prácticas correctas en el servido de los alimentos; higiene de los utensilios y el lugar de preparación de los alimentos y manejo de residuos.	✓ Incorpora la práctica correcta de la Higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS.

La interacción entre conocimiento, habilidades y actitudes; contribuye en el aprendizaje del ser humano, integrándose el taller teórico con lo práctico sobre la “*higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos*”; asimismo, orientándose lo asimilado a la acción para prevenir las ETAS.

## III. DESARROLLO DEL TALLER

CONTENIDO	MATERIALES Y RECURSOS
3.1. ANIMACIÓN	Saludo y presentación de cada una de las ponentes del taller mediante una dinámica llamada teléfono malogrado; e introducción a una corta interacción didáctica sobre la higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos para prevenir las ETAS. <b>Procedimiento:</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se le instruirá sobre la dinámica del teléfono malogrado a cada una de las madres participantes.</li> <li>- Inicia el facilitador con la descripción de la dinámica que consiste que cada facilitadora tendrá a su cargo un grupo de 10 madres, se le enviará un mensaje y el grupo que llegue con el correcto mensaje será el grupo ganador.</li> </ul> <p><b>Tiempo:</b> 30 minutos</p>
<p><b>3.2. MOTIVACIÓN</b></p>	<p><b>Procedimiento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluaremos sus conocimientos mediante preguntas sobre la higiene alimentaria para prevenir las ETAS después de la preparación de los alimentos, las cuales si responden se harán acreedor de una canasta de víveres que preparo las facilitadoras</li> </ul> <p><b>Materiales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Canasta de víveres</li> </ul> <p><b>Tiempo:</b> 15 minutos</p>
<p><b>3.3. APROPIACIÓN</b></p>	<p>Desarrollo de la sesión informativa “Higiene alimentaria para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos ETAS” concepto, epidemiología y prevención.</p> <p><b>Procedimiento:</b></p> <p>Se explica sobre la higiene de los alimentos antes, durante y después de su preparación con la finalidad de hacer énfasis en la prevención, a través del uso de papelotes, rotafolios e infografías:</p>

	<p><b>III. Higiene Después de la Preparación de los Alimentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Higiene en el servicio de los alimentos</li> <li>• Higiene de los utensilios y el lugar de preparación de los alimentos</li> <li>• Manejo de residuos</li> </ul> <p><b>Tiempo:</b> 1 hora y 40 minutos</p>
<p style="text-align: center;"><b>3.4. TRANSFERENCIA</b></p>	<p><b>Procedimiento:</b></p> <p>Posterior a la sesión informativa se elabora la sesión demostrativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se realiza la demostración por parte de los facilitadores de la higiene en el servicio de los alimentos.</li> <li>- Se solicita la participación voluntaria de las madres para realizar la higiene en el servicio de los alimentos.</li> <li>- Se realiza la demostración por parte de los facilitadores sobre la higiene de los utensilios y el lugar de preparación de alimentos</li> <li>- Se solicita la participación voluntaria de las madres para realizar la higiene de los utensilios y el lugar de preparación de alimentos.</li> <li>- Se realiza la demostración por parte de los facilitadores sobre el manejo de residuos como desechar adecuadamente los restos de comida, lavarse las manos después de tocar superficies contaminadas, etc.</li> <li>- Se solicitó la participación voluntaria de las madres para ejemplificar lo realizado por los facilitadores.</li> </ul>

	<b>Tiempo:</b> 2 horas
<b>3.5. EVALUACIÓN</b>	<p><b>Procedimiento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Indicar que tiene que poner en práctica lo aprendido en los talleres tanto informativos como demostrativos.</li> <li>- Realizar preguntas sobre la higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos.</li> <li>- Reforzar las prácticas de higiene alimentaria mediante el proceso de observación</li> </ul> <p><b>Tiempo:</b> 15 minutos</p>
<b>3.6. COMPROMISOS</b>	<p><b>Procedimiento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pedimos a cada madre a ponerse de pie y a comprometerse con realizar las practicas adecuadas de higiene alimentaria en la olla común y en sus hogares además de que le dijimos que posteriormente estaremos observando lo aprendido.</li> </ul> <p><b>Tiempo:</b> 30 minutos</p>

#### IV. BIBLIOGRAFÍA

- Clínica Universidad de Navarra. Higiene Alimentaria. [Online].; 2023 [cited 2023 Marzo 2. Available from: [HYPERLINK https://www.cun.es/chequeos-salud/vida-sana/nutricion/higiene-alimentaria](https://www.cun.es/chequeos-salud/vida-sana/nutricion/higiene-alimentaria)
- Estados Unidos: Organización Panamericana de la Salud. [Online].; 2023 [cited 2022 Julio 3. Available from: [https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=10544:2015-iv-control-prevencion-eta&Itemid=0&lang=en#gsc.tab=0](https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10544:2015-iv-control-prevencion-eta&Itemid=0&lang=en#gsc.tab=0)
- Organización Panamericana de Salud. OPS. [Online].; 2023 [cited 2023 Abril 2. Available from: <https://www.paho.org/es/temas/enfermedades-transmitidas-por-alimentos>

- Dirección de Salud Pública Área de Vigilancia En Salud Pública Grupo De Urgencias y Emergencias en Salud Pública. Guía para la atención de brotes de ETA (enfermedades transmitidas por alimentos). In ; Bogotá D.C. Versión octubre 06 de 2011.
- Winterhalter. Importancia del aseo e higiene personal en manipuladores de alimentos. [Online]. [cited 2023 Mayo 5. Available from: <https://www.winterhalter.com/mx-es/blog-winterhalter/importancia-del-aseo-e-higiene-personal-en-manipuladores-de-alimentos/>
- Coformación® Higiene alimentaria - Manipulador de Alimentos: Carnet de Manipulador de Alimentos. [Online]. [cited 2021 julio 6. Available from: <https://manipulador-de-alimentos.com/carnet-curso-higiene-alimentaria/> .
- MINSA. Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria. Lavado y desinfección de frutas y verduras. In ; 2020. p. 16.





**UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN**  
**FACULTAD DE ENFERMERÍA**



**ANEXO 06**

**CUESTIONARIO DE CARACTERÍSTICAS GENERALES APLICADO A LOS INTEGRANTES DEL PROGRAMA SOCIAL “OLLAS COMUNES”**

ID: \_\_\_\_\_

FECHA: \_\_/\_\_/\_\_

**TITULO DE LA INVESTIGACIÓN:** Talleres sobre higiene alimentaria para prevenir las ETAS en una Olla Común de Amarilis - Huánuco, 2023.

**INSTRUCCIONES:** Buen día señora madre de familia, somos bachilleres de la Facultad de Enfermería: Maheli Gonzales Mariño; Mishell Jimenez Garay y Linda Huerta Gomez, con el objetivo de” Determinar el efecto de los talleres sobre higiene alimentaria para prevenir las ETAS en una Olla Común de Amarilis - Huánuco, 2023. En tal sentido, sírvase a leer detenidamente las preguntas y elija la respuesta que coincida con su caso marcando un aspa (X).

**I. Características sociodemográficas**

**Edad:** \_\_\_\_\_años

**Estado civil:** Soltera ( ) Conviviente ( ) Casada ( ) Divorciada ( ) Viuda ( )

**Grado de instrucción:**

Sin estudios ( )

Primaria completa ( )

Primaria incompleta ( )

Secundaria completa ( )

Secundaria incompleta ( )

Técnico ( )

Superior ( )

**Número de personas que viven en su hogar:**

Menor de 5 años ( )

Niñez entre 5-13 años ( )

Adolescencia entre 14-17 años ( )

Adultos jóvenes entre 18-35 años ( )

Adultos entre 36-64 años ( )

Tercera edad mayor de 65 años ( )

**II. Características culturales**

**Ocupación:**

Ama de casa ( ) Empleada ( )

Comerciante ( )

Otros \_\_\_\_\_

**III. Capacitación**

¿Alguna vez usted asistió a talleres o participó de charlas sobre higiene alimentaria?

En alguna ocasión, una vez ( )

Sí, más de dos veces ( )

No ( )

**Gracias por su colaboración.**



UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN  
FACULTAD DE ENFERMERÍA



ANEXO 07

GUÍA DE OBSERVACIÓN SOBRE LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE  
ALIMENTARIA PARA PREVENIR LAS ETAS

Nº: \_\_\_\_\_ FECHA: \_\_/\_\_/2023 Pretest ( ) Post test ( )

**TITULO DE LA INVESTIGACIÓN:** Talleres sobre higiene alimentaria para prevenir las ETAS en una Olla Común de Amarilis - Huánuco, 2023.

**OBJETIVO:** Determinar el efecto de los talleres sobre higiene alimentaria para prevenir las ETAS en una Olla Común de Amarilis - Huánuco, 2023.

**INDICACIONES:** Marcar con "x" los eventos observados.

Nº	PROCEDIMIENTO OBSERVADO	NO	SI
		0	1
<b>I. HIGIENE ANTES DE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS</b>			
<b>A</b>	<b>HIGIENE PERSONAL</b>		
1	Sujeta su cabello antes de manipular los alimentos		
2	Se coloca el gorro antes de la manipulación de alimentos.		
3	Se coloca el mandil exclusivo antes de la preparación de alimentos		
4	Se coloca la mascarilla antes de preparar los alimentos		
5	Utiliza la ropa limpia (sin muestra de suciedad visibles).		
6	Retira los accesorios de la mano (anillos, relojes, pulseras, etc.) antes de cocinar.		
7	Cuenta con manos y uñas (cortas), limpias y sin esmalte		
8	Realiza el lavado de manos correctamente por lo menos durante 20 segundos		
<b>B</b>	<b>HIGIENE DEL AREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</b>		
9	Mantiene limpio y desinfectado lugar de preparación		
10	Mantiene ordenado el lugar de preparación		
11	Protege los alimentos de insectos, roedores y otros animales		
<b>C</b>	<b>VERIFICA LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS SEGUROS</b>		
12	Selecciona alimentos seguros: carnes, pescados en buen estado		
13	Selecciona alimentos seguros: frutas, verduras o tubérculos en buen estado		
14	Verifica la fecha de vencimiento (atún, leche, fideos)		
<b>II. HIGIENE DURANTE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS</b>			
<b>A</b>	<b>HIGIENE Y DESINFECCIÓN DE LOS ALIMENTOS FRESCOS</b>		
15	Lava las frutas y verduras adecuadamente		
16	Desinfecta las frutas y verduras con lejía o de forma ecológica (bicarbonato, vinagre o limón).		
17	Lava y escobilla los tubérculos bajo agua corriente		

<b>B</b>	<b>HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE LOS UTENSILIOS</b>		
18	Utiliza diferentes tablas de picar según el tipo de alimento para evitar la contaminación cruzada.		
19	Lava el cuchillo después de cada uso		
20	Utiliza un cubierto exclusivo para probar los alimentos preparados		
21	Mantiene cerrado las tapas de las ollas		
<b>C</b>	<b>MEDIDAS DE PREVENCIÓN</b>		
22	Usa siempre el ángulo del codo para toser o estornudar		
23	Evita manipular monederos		
24	Evita manipular celulares entre otros dispositivos		
25	Se lava las manos después de tocar alimentos crudos, cocinados, superficies contaminadas, después de ir al baño, toser o estornudar.		
<b>III. HIGIENE DESPUÉS DE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS</b>			
<b>A</b>	<b>HIGIENE EN EL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS</b>		
26	Conserva el uso de la gorra para servir el alimento cocinado		
27	Verifica que los platos estén limpios y secos previos al servido		
28	Toma los platos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango y tasas por el asa		
<b>B</b>	<b>HIGIENE DE LOS UTENSILIOS Y EL LUGAR DE PREPARACION DE ALIMENTOS</b>		
29	Lava los utensilios con agua potable adecuadamente		
30	Deja los utensilios limpios, ordenados y protegidos (cubiertos).		
31	Lava las esponjas y el mandil de la cocina		
32	Ordena, limpia y desinfecta correctamente el ambiente donde se preparó los alimentos		
<b>C</b>	<b>MANEJO DE LOS RESIDUOS</b>		
33	Desecha adecuadamente los restos de alimentos sucios en tachos con tapa y bolsa plástica.		
34	La madre ubica los contenedores de residuos lejos de la zona de preparación de alimentos.		
35	Se lava las manos después de tocar superficies contaminadas o el contenedor de la basura.		

*Fuente: elaboración propia*



UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN  
FACULTAD DE ENFERMERÍA



ANEXO 08

FICHA DE VALIDACIÓN DE JUECES

Huánuco, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2023

**OFICIO CIRC. N° 001-C, PID. -FENF-UNHVAL-20**

**Sr(a).:**

**CARGO QUE OCUPA:**

**ASUNTO: SOLICITO VALIDACION DEL INSTRUMENTO**

**Presente.** -

De mi mayor consideración:

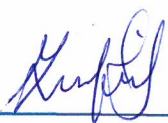
Mediante el presente, le saludo cordialmente y a su vez tengo a bien hacer de su conocimiento que, por motivo de rigor metodológico en los trabajos de investigación, se requiere de la Validación de Instrumentos de recolección de datos.

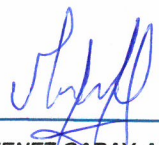
Motivo por el cual le solicito tenga a bien participar como Experto para la validación cualitativa de contenido y así comprobar hasta donde los ítems de dichos instrumentos son representativos del dominio o universo de contenido de la propiedad que deseamos medir. Siendo que el proyecto de investigación tiene como título: **“Talleres sobre Higiene Alimentaria para prevenir las Etas, en una Olla Común de Amarilis – Huánuco 2023.”**

Esperando que lo solicitado sea aceptado por su persona, me despido de usted reiterándole las muestras de mi agradecimiento y estima personal.

Atentamente.

  
HUERTA GOMEZ, Linda Flor

  
GONZALES MARIÑO, Maheli

  
JIMENEZ GARAY, Mishell



UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN  
FACULTAD DE ENFERMERÍA



ANEXO 08

FICHA DE VALIDACIÓN DE JUECES

Huánuco, \_\_\_ de \_\_\_ de 2023

**OFICIO CIRC. N° 001-C, PID. -FENF-UNHVAL-20**

Sr(a).:

**CARGO QUE OCUPA:**

**ASUNTO: SOLICITO VALIDACION DEL INSTRUMENTO**

**Presente.** -

De mi mayor consideración:

Mediante el presente, le saludo cordialmente y a su vez tengo a bien hacer de su conocimiento que, por motivo de rigor metodológico en los trabajos de investigación, se requiere de la Validación de Instrumentos de recolección de datos.

Motivo por el cual le solicito tenga a bien participar como Experto para la validación cualitativa de contenido y así comprobar hasta donde los ítems de dichos instrumentos son representativos del dominio o universo de contenido de la propiedad que deseamos medir. Siendo que el proyecto de investigación tiene como título: **“Talleres sobre Higiene Alimentaria para prevenir las Etas, en una Olla Común de Amarilis – Huánuco 2023.”**

Esperando que lo solicitado sea aceptado por su persona, me despido de usted reiterándole las muestras de mi agradecimiento y estima personal.

Atentamente.

---

HUERTA GOMEZ, Linda Flor

---

GONZALES MARIÑO, Maheli

---

JIMENEZ GARAY, Mishell

## TESISTAS RESPONSABLES DE LA INVESTIGACIÓN.


**UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN**  
**FACULTAD DE ENFERMERÍA**
**ANEXO 09****HOJA DE INSTRUCCIONES PARA LA EVALUACIÓN POR JUECES**

<b>CATEGORÍA</b>	<b>CALIFICACIÓN</b>	<b>INDICADOR</b>
<b>RELEVANCIA</b> El ítem es esencial o importante, es decir, debe ser incluido	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión
	2. Bajo nivel	El ítem tiene una alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide este
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido
<b>COHERENCIA</b> El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que están midiendo	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión
	2. Bajo nivel	El ítem tiene una relación tangencial con la dimensión
	3. Moderado nivel	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que está midiendo
	4. Alto nivel	El ítem tiene relación lógica con la dimensión
<b>SUFICIENCIA</b> Los ítems que pertenecen a una misma dimensión bastan para obtener la medición de esta.	1. No cumple con el criterio	Los ítems no son suficientes para medir la dimensión
	2. Bajo nivel	Los ítems miden algún aspecto de la dimensión, pero no corresponden con la dimensión total
	3. Moderado nivel	Se deben incrementar algunos ítems para poder evaluar la dimensión completamente
	4. Alto nivel	Los ítems son suficientes
<b>CLARIDAD</b> El ítem se comprende fácilmente, es decir, sus sintácticas y semánticas son adecuadas	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro
	2. Bajo nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras que utilizan de acuerdo con su significado o por la ordenación de los mismos
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos términos de ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada





UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN  
FACULTAD DE ENFERMERÍA



ANEXO 10  
CONSTANCIAS DE VALIDACIÓN

UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN  
FACULTAD DE ENFERMERÍA

ANEXO 10

**CONSTANCIA DE VALIDACIÓN**

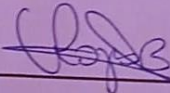
Yo, Violeta Rojas Bravo, con  
DNI N° 22486830, de profesión  
Enfermera, ejerciendo  
actualmente como Docente, en la  
Institución UNHEVAL

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de validación del instrumento del cuestionario: Conocimiento de las madres sobre higiene de los alimentos y Prácticas de higiene alimentaria antes y después de la preparación de los alimentos; a los efectos de su aplicación

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems				✓
Amplitud de contenido				✓
Redacción de los Ítems				✓
Claridad y precisión			✓	
Pertinencia				✓

En Huánuco, a los 21 días del mes de Abril del 2023.

  
 Firma  
CEP 22332



UNIVERSIDAD NACIONAL HERMINIO VALDIZÁN  
FACULTAD DE ENFERMERÍA



ANEXO 10

**CONSTANCIA DE VALIDACIÓN**

Yo, Marina Ivette Flores Melgarejo, con  
DNI N° 22418598, de profesión  
Enfermera, ejerciendo  
actualmente como Docente, en la  
Institución Facultad de Enfermería UNHEUBL.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de validación del instrumento del cuestionario: Conocimiento de las madres sobre higiene de los alimentos y Prácticas de higiene alimentaria antes y después de la preparación de los alimentos; a los efectos de su aplicación

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems				✓
Amplitud de contenido				✓
Redacción de los Ítems				✓
Claridad y precisión				✓
Pertinencia				✓

En Huánuco, a los 21 días del mes de abril del 2023.

Marina Firma Melgarejo  
Dra. en Ciencias de la Salud  
Reg. C.E.P. N° 20153





**UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN**  
**FACULTAD DE ENFERMERÍA**  
**ANEXO 10**



**CONSTANCIA DE VALIDACIÓN**

Yo, LUZVELIA ALVAREZ ORTEGA, con DNI N° 22422460 de profesión Lic. En ENFERMERÍA ejerciendo actualmente como Docente, en la Institución Facultad de Enfermería.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de validación del instrumento (**GUÍA DE OBSERVACIÓN SOBRE LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA PARA PREVENIR LAS ETAS**) a los efectos de su aplicación Para recolectar información.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems				X
Amplitud de contenido				X
Redacción de los Ítems				X
Claridad y precisión				X
Pertinencia				X

En Huánuco, a los 21 días del mes de abril del 2023.

—  —

Firma



UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN  
FACULTAD DE ENFERMERÍA



ANEXO 10

**CONSTANCIA DE VALIDACIÓN**

Yo, FERNANDO GROVER PRUDENCIO FIGUEROA, con  
DNI N° 41580984, de profesión  
LICENCIADO EN NUTRICIÓN HUMANA ejerciendo  
actualmente como NUTRICIONISTA COMEDOR UNIVERSITARIO en la  
Institución UNIVERSIDAD HERMILIO VALDIZÁN

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de validación del instrumento: GUÍA DE OBSERVACIÓN SOBRE LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA PARA PREVENIR LAS ETAS; a los efectos de su aplicación \_\_\_\_\_.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems				X
Amplitud de contenido				X
Redacción de los Ítems				X
Claridad y precisión				X
Pertinencia				X

En Huánuco, a los 04 días del mes de MAYO del 2023

BIENESTAR UNIVERSITARIO  
UNHEVAL  
Lc. Fernando Prudencio Figueroa  
NUTRICIONISTA  
CNP. 7170

Firma



**UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN  
FACULTAD DE ENFERMERÍA**



**ANEXO 10**

**CONSTANCIA DE VALIDACIÓN**

Yo, SUSI GOMEZ HUAYTAN, con DNI N.º 42605606, de profesión LICENCIADA EN ENFERMERIA, ejerciendo actualmente como ENFERMERA, en la Institución C.S.A. POMARES.

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de validación del instrumento (**GUÍA DE OBSERVACIÓN SOBRE LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA PARA PREVENIR LAS ETAS**); a los efectos de su aplicación \_\_\_\_\_.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems			X	
Amplitud de contenido				X
Redacción de los Ítems				X
Claridad y precisión				X
Pertinencia				X

En Huánuco, a los 23 días del mes de abril del 2023.

Firma

## NOTA BIOGRÁFICA

### DATOS PERSONALES

- NOMBRES Y APELLIDOS: Maheli Yuba, Gonzales Mariño
- LUGAR DE NACIMIENTO:  
Departamento de Huánuco, Provincia de Huamiles, Distrito de Llata.
- FECHA DE NACIMIENTO: 28 de febrero de 1999.
- DIRECCIÓN: MAL. Augusto Cardich B-10.
- DNI: 71929436
- CORREO ELECTRÓNICO: [gmaheliyuba@gmail.com](mailto:gmaheliyuba@gmail.com)

### ESTUDIOS REALIZADOS

- **Estudios primarios:**  
I.E. N° 32386 “Daniel Fonseca Tarazona”.
- **Estudios secundarios:**  
Colegio Nacional Industrial Japón.
- **Estudio superior universitario:**  
Universidad Nacional Hermilio Valdizán Medrano.

## NOTA BIOGRÁFICA

### DATOS PERSONALES

- NOMBRES Y APELLIDOS: Linda Flor Huerta Gomez
- LUGAR DE NACIMIENTO: Departamento de Huánuco, Provincia de Huánuco, Distrito de Huánuco.
- FECHA DE NACIMIENTO: 17 de julio de 1998.
- DIRECCIÓN: JR. JACTAY 21 INT. K PUEBLOJ. POMARES
- DNI:75671279
- CORREO ELECTRÓNICO: [huertagomezlindaflor@gmail.com](mailto:huertagomezlindaflor@gmail.com)

### ESTUDIOS REALIZADOS

- **Estudios primarios:**  
I.E 32046 Daniel Alomia Robles
- **Estudios secundarios:**  
I.E.E Nuestra Señora de las Mercedes
- **Estudio superior universitario:**  
Universidad Nacional Hermilio Valdizán Medrano.

## NOTA BIOGRÁFICA

### DATOS PERSONALES

- NOMBRES Y APELLIDOS: MISHHELL BILHA JIMENEZ GARAY
- LUGAR DE NACIMIENTO: YANAHUANCA
- FECHA DE NACIMIENTO: 10/02/2000
- DIRECCIÓN: 28 de Julio N° 121
- DNI: 73030961
- CORREO ELECTRÓNICO: [jimenezrae2017@gmail.com](mailto:jimenezrae2017@gmail.com)

### ESTUDIOS REALIZADOS

- **Estudios primarios:**  
I.E. Santo Domingo Savio
- **Estudios secundarios:**  
I.E. Ernesto Diez Canseco
- **Estudio superior universitario:**  
Universidad Nacional Hermilio Valdizán Medrano.





**UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN**  
**FACULTAD DE ENFERMERIA**  
**DECANATO**



**ACTA DE SUSTENTACION**

En el Auditorio de la Facultad de Enfermería de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán, siendo las 12:00 horas, del día 10 de agosto del 2023, ante los miembros integrantes del Jurado Calificador, nombrados mediante la Resolución N° 818-2022-UNHEVAL-D-ENF, 29.DIC.2022;

- |                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| ✓ Dra. Juvita Dina SOTO HILARIO | PRESIDENTE |
| ✓ Dra. Violeta ROJAS BRAVO      | SECRETARIA |
| ✓ Mg. Tania FERNÁNDEZ GINES     | VOCAL      |

La aspirante al Título de Licenciada en Enfermería, doña MAHELI YUBA GONZALES MARIÑO, Bachiller en Enfermería; bajo la asesoría de la Dra. Luzvelia Guadalupe ÁLVAREZ ORTEGA (Resolución N° 572-2022-UNHEVAL-D-ENF, 28.SET.2022); procedió la defensa de la tesis titulado: **TALLERES SOBRE HIGIENE ALIMENTARIA PARA PREVENIR LAS ETAS, EN UNA OLLA COMÚN DE AMARILIS – HUANUCO 2023.**

Finalizado el acto de sustentación, cada miembro del Jurado procedió a la evaluación de la aspirante al Título de Licenciada en Enfermería, teniendo presente los criterios siguientes:

- g) Exposición: el problema a resolver, hipótesis, objetivos, resultados, conclusiones, los aportes, contribución a la ciencia y/o solución a un problema social y recomendaciones.
- h) Grado de convicción y sustento bibliográfico utilizados para las respuestas a las interrogantes del Jurado y público asistente.
- i) Dicción y dominio de escenario.

Así mismo, el Jurado plantea a la tesis las observaciones siguientes:

Obteniendo en consecuencia la Nota de Diecisiete ( 17 ) equivalente a Muy bueno por lo que se declara Aprobado (Aprobado o desaprobado)

Con lo que se dio por concluido el acto de Sustentación de Tesis, en fe de lo cual firmamos la presente acta a las 1330 horas del día 10 de agosto de 2023.

  
Dra. Juvita Dina SOTO HILARIO  
PRESIDENTE

  
Dra. Violeta ROJAS BRAVO  
SECRETARIA

  
Mg. Tania FERNÁNDEZ GINES  
VOCAL

- Deficiente (11, 12, 13)  
Bueno (14, 15, 16)  
Muy Bueno (17, 18)  
Excelente (19, 20)



**UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN**  
**FACULTAD DE ENFERMERIA**  
**DECANATO**



**ACTA DE SUSTENTACION**

En el Auditorio de la Facultad de Enfermería de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán, siendo las 12:00 horas, del día 10 de agosto del 2023, ante los miembros integrantes del Jurado Calificador, nombrados mediante la Resolución N° 818-2022-UNHEVAL-D-ENF, 29.DIC.2022:

- |                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| ✓ Dra. Juvita Dina SOTO HILARIO | PRESIDENTE |
| ✓ Dra. Violeta ROJAS BRAVO      | SECRETARIA |
| ✓ Mg. Tania FERNÁNDEZ GINES     | VOCAL      |

La aspirante al Título de Licenciada en Enfermería, doña LINDA FLOR HUERTA GOMEZ, Bachiller en Enfermería; bajo la asesoría de la Dra. Luzvelia Guadalupe ÁLVAREZ ORTEGA (Resolución N° 572-2022-UNHEVAL-D-ENF, 28.SET.2022); procedió la defensa de la tesis titulado: **TALLERES SOBRE HIGIENE ALIMENTARIA PARA PREVENIR LAS ETAS, EN UNA OLLA COMÚN DE AMARILIS – HUANUCO 2023.**

Finalizado el acto de sustentación, cada miembro del Jurado procedió a la evaluación de la aspirante al Título de Licenciada en Enfermería, teniendo presente los criterios siguientes:

- a) Exposición: el problema a resolver, hipótesis, objetivos, resultados, conclusiones, los aportes, contribución a la ciencia y/o solución a un problema social y recomendaciones.
- b) Grado de convicción y sustento bibliográfico utilizados para las respuestas a las interrogantes del Jurado y público asistente.
- c) Dicción y dominio de escenario.

Así mismo, el Jurado plantea a la tesis las observaciones siguientes:

Obteniendo en consecuencia la Nota de Diecisiete (17) equivalente a Muy bueno por lo que se declara Aprobado (Aprobado o desaprobado)

Con lo que se dio por concluido el acto de Sustentación de Tesis, en fe de lo cual firmamos la presente acta a las 13.30 horas del día 10 de agosto de 2023.

  
Dra. Juvita Dina SOTO HILARIO  
PRESIDENTE

  
Dra. Violeta ROJAS BRAVO  
SECRETARIA

  
Mg. Tania FERNÁNDEZ GINES  
VOCAL

Deficiente (11, 12, 13)

Bueno (14, 15, 16)

Muy Bueno (17, 18)

Excelente (19, 20)





**UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZAN**  
**FACULTAD DE ENFERMERIA**  
**DECANATO**



**ACTA DE SUSTENTACION**

En el **Auditorio de la Facultad de Enfermería** de la Universidad Nacional Hermilio Valdizán, siendo las 12:00 horas, del día 10 de agosto del 2023, ante los miembros integrantes del Jurado Calificador, nombrados mediante la Resolución N° 818-2022-UNHEVAL-D-ENF, 29.DIC.2022;

- |                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| ✓ Dra. Juvita Dina SOTO HILARIO | PRESIDENTE |
| ✓ Dra. Violeta ROJAS BRAVO      | SECRETARIA |
| ✓ Mg. Tania FERNÁNDEZ GINES     | VOCAL      |

La aspirante al Título de Licenciada en Enfermería, doña **MISHELL BILHA JIMÉNEZ GARAY**, Bachiller en Enfermería; bajo la asesoría de la Dra. Luzvelia Guadalupe ÁLVAREZ ORTEGA (Resolución N° 572-2022-UNHEVAL-D-ENF, 28.SET.2022); procedió la defensa de la tesis titulado: **TALLERES SOBRE HIGIENE ALIMENTARIA PARA PREVENIR LAS ETAS, EN UNA OLLA COMÚN DE AMARILIS – HUANUCO 2023.**

Finalizado el acto de sustentación, cada miembro del Jurado procedió a la evaluación de la aspirante al Título de Licenciada en Enfermería, teniendo presente los criterios siguientes:

- d) Exposición: el problema a resolver, hipótesis, objetivos, resultados, conclusiones, los aportes, contribución a la ciencia y/o solución a un problema social y recomendaciones.
- e) Grado de convicción y sustento bibliográfico utilizados para las respuestas a las interrogantes del Jurado y público asistente.
- f) Dicción y dominio de escenario.

Así mismo, el Jurado plantea a la tesis las observaciones siguientes:

Obteniendo en consecuencia la Nota de Diecisiete (17) equivalente a Muy bueno por lo que se declara Aprobado (Aprobado o desaprobado)

Con lo que se dio por concluido el acto de Sustentación de Tesis, en fe de lo cual firmamos la presente acta a las 13:30 horas del día 10 de agosto de 2023.

Dra. Juvita Dina SOTO HILARIO  
PRESIDENTE

Dra. Violeta ROJAS BRAVO  
SECRETARIA

Mg. Tania FERNÁNDEZ GINES  
VOCAL

- Deficiente (11, 12, 13)  
Bueno (14, 15, 16)  
Muy Bueno (17, 18)  
Excelente (19, 20)



"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"  
 " UNIVERSIDAD NACIONAL "HERMILIO VALDIZÁN" HUÁNUCO  
 FACULTAD DE ENFERMERÍA  
 UNIDAD DE INVESTIGACIÓN



DIRECCIÓN UNIDAD DE  
 INVESTIGACIÓN



**CONSTANCIA ANTIPLAGIO**  
**CÓDIGO: 0011 -2023-UI-FE**

**Prov. Nro 496 -2023-UNHEVAL-D-FENF.**

LA DIRECTORA DE LA UNIDAD DE INVESTIGACIÓN DE LA FACULTAD DE ENFERMERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN, HACE CONSTAR:

Que, la tesis, "TALLERES SOBRE HIGINE ALIMENTARIA PARA PREVENIR LAS ETAS, EN UNA OLLA COMUN DE AMARILIS-HUANUCO 2023"; de los tesistas BACH. ENF. MAHELI YUBA GONZALES MARIÑO ,BACH.ENF. LINDA FLOR HUERTA GOMEZ Y BACH. ENF.MISHELL BILHA JIMENEZ GARAY , de la Facultad de Enfermería, tiene 19% de similitud y **CUMPLE** con lo que indica la Tercera Disposición Complementaria del Reglamento General de Grados y Titulos modificado de la UNHEVAL "Los trabajos de investigación y tesis del pregrado deberán tener una similitud máxima de 35% y de posgrado y segundas especialidades una similitud de 30%".

Se adjunta el documento de identificación de reporte de similitud donde indica el 19%

Se expide la presente constancia a solicitud de la interesada, para el fin académico correspondiente.

Cayhuayna, 27 de Julio del 2023

  
**Dra. Violeta Benigna Rojas Bravo**  
 Directora Unidad de Investigación Facultad de  
 Enfermería





## Reporte de similitud

NOMBRE DEL TRABAJO

**TALLERES SOBRE HIGIENE ALIMENTARIA  
PARA PREVENIR LAS ETAS, EN UNA OLLA  
COMÚN DE AMARILIS – HUANUCO 2023.**

AUTOR

**Gonzales Mariño, Maheli Yuba  
Huerta Gomez, Linda Flor  
Jimenez Garay, Mishell Bilha**

RECuento DE PALABRAS

**24974 Words**

RECuento DE CARACTERES

**138923 Characters**

RECuento DE PÁGINAS

**160 Pages**

TAMAÑO DEL ARCHIVO

**9.3MB**

FECHA DE ENTREGA

**Jul 26, 2023 12:45 PM GMT-5**

FECHA DEL INFORME

**Jul 26, 2023 12:50 PM GMT-5**

● **19% de similitud general**

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

- 19% Base de datos de Internet
- 1% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de Crossref
- Base de datos de contenido publicado de Cros
- 8% Base de datos de trabajos entregados

● **Excluir del Reporte de Similitud**

- Material bibliográfico
- Material citado
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 12 palabras)

  
**Dra. Violeta B. Rojas Bravo**  
 Directora de Investigación  
 Facultad de Enfermería



## AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DIGITAL Y DECLARACIÓN JURADA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PARA OPTAR UN GRADO ACADÉMICO O TÍTULO PROFESIONAL

### 1. Autorización de Publicación: (Marque con una "X")

<b>Pregrado</b>		<b>Segunda Especialidad</b>		<b>Posgrado:</b>	Maestría		Doctorado
-----------------	--	-----------------------------	--	------------------	----------	--	-----------

Pregrado (tal y como está registrado en **SUNEDU**)

<b>Facultad</b>	ENFERMERÍA
<b>Escuela Profesional</b>	ENFERMERÍA
<b>Carrera Profesional</b>	ENFERMERÍA
<b>Grado que otorga</b>	
<b>Título que otorga</b>	LICENCIADO(A) EN ENFERMERÍA

Segunda especialidad (tal y como está registrado en **SUNEDU**)

<b>Facultad</b>	-----
<b>Nombre del programa</b>	-----
<b>Título que Otorga</b>	-----

Posgrado (tal y como está registrado en **SUNEDU**)

<b>Nombre del Programa de estudio</b>	-----
<b>Grado que otorga</b>	-----

### 2. Datos del Autor(es): (Ingrese todos los **datos** requeridos **completos**)

<b>Apellidos y Nombres:</b>	GONZALES MARIÑO MAHELI YUBA						
<b>Tipo de Documento:</b>	DNI	<input checked="" type="checkbox"/>	Pasaporte	<input type="checkbox"/>	C.E.	<input type="checkbox"/>	<b>Nro. de Celular:</b> 927952038
<b>Nro. de Documento:</b>	71929436				<b>Correo Electrónico:</b> gmaheliyuba@gmail.com		

<b>Apellidos y Nombres:</b>	HUERTA GOMEZ LINDA FLOR						
<b>Tipo de Documento:</b>	DNI	<input checked="" type="checkbox"/>	Pasaporte	<input type="checkbox"/>	C.E.	<input type="checkbox"/>	<b>Nro. de Celular:</b> 937513103
<b>Nro. de Documento:</b>	75671279				<b>Correo Electrónico:</b> huertagomezlindaflor@gmail.com		

<b>Apellidos y Nombres:</b>	JIMENEZ GARAY MISHHELL BILHA						
<b>Tipo de Documento:</b>	DNI	<input checked="" type="checkbox"/>	Pasaporte	<input type="checkbox"/>	C.E.	<input type="checkbox"/>	<b>Nro. de Celular:</b> 910799754
<b>Nro. de Documento:</b>	73030961				<b>Correo Electrónico:</b> jimenezrae2017@gmail.com		

### 3. Datos del Asesor: (Ingrese todos los **datos** requeridos **completos** según **DNI**, no es necesario indicar el Grado Académico del Asesor)

¿El Trabajo de Investigación cuenta con un Asesor?: (marque con una "X" en el recuadro del costado, según corresponda)							SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
<b>Apellidos y Nombres:</b>	ÁLVAREZ ORTEGA LUZVELIA GUADALUPE					<b>ORCID ID:</b>	0000-0001-7843-187X			
<b>Tipo de Documento:</b>	DNI	<input checked="" type="checkbox"/>	Pasaporte	<input type="checkbox"/>	C.E.	<input type="checkbox"/>	<b>Nro. de documento:</b>	22422460		

### 4. Datos del Jurado calificador: (Ingrese solamente los **Apellidos y Nombres** completos según **DNI**, no es necesario indicar el Grado Académico del Jurado)

<b>Presidente:</b>	SOTO HILARIO JUVITA DINA
<b>Secretario:</b>	ROJAS BRAVO VIOLETA
<b>Vocal:</b>	FERNÁNDEZ GINES TANIA
<b>Vocal:</b>	
<b>Vocal:</b>	
<b>Accesitario</b>	

**5. Declaración Jurada:** (Ingrese todos los **datos** requeridos **completos**)

<b>a) Soy Autor (a) (es) del Trabajo de Investigación Titulado:</b> (Ingrese el título tal y como está registrado en el <b>Acta de Sustentación</b> )
TALLERES SOBRE HIGIENE ALIMENTARIA PARA PREVENIR LAS ETAS, EN UNA OLLA COMÚN DE AMARILIS – HUANUCO 2023.
<b>b) El Trabajo de Investigación fue sustentado para optar el Grado Académico ó Título Profesional de:</b> (tal y como está registrado en <b>SUNEDU</b> )
TITULO PROFESIONAL DE LICENCIADO(A) EN ENFERMERÍA
<b>c) El Trabajo de investigación no contiene plagio</b> (ninguna frase completa o párrafo del documento corresponde a otro autor sin haber sido citado previamente), ni total ni parcial, para lo cual se han respetado las normas internacionales de citas y referencias.
<b>d) El trabajo de investigación presentado no atenta contra derechos de terceros.</b>
<b>e) El trabajo de investigación no ha sido publicado, ni presentado anteriormente para obtener algún Grado Académico o Título profesional.</b>
<b>f) Los datos presentados en los resultados</b> (tablas, gráficos, textos) no han sido falsificados, ni presentados sin citar la fuente.
<b>g) Los archivos digitales que entrego contienen la versión final del documento sustentado y aprobado por el jurado.</b>
<b>h) Por lo expuesto, mediante la presente asumo frente a la Universidad Nacional Hermilio Valdizan (en adelante LA UNIVERSIDAD), cualquier responsabilidad que pudiera derivarse por la autoría, originalidad y veracidad del contenido del Trabajo de Investigación, así como por los derechos de la obra y/o invención presentada. En consecuencia, me hago responsable frente a LA UNIVERSIDAD y frente a terceros de cualquier daño que pudiera ocasionar a LA UNIVERSIDAD o a terceros, por el incumplimiento de lo declarado o que pudiera encontrar causas en la tesis presentada, asumiendo todas las cargas pecuniarias que pudieran derivarse de ello. Asimismo, por la presente me comprometo a asumir además todas las cargas pecuniarias que pudieran derivarse para LA UNIVERSIDAD en favor de terceros con motivo de acciones, reclamaciones o conflictos derivados del incumplimiento de lo declarado o las que encontraren causa en el contenido del trabajo de investigación. De identificarse fraude, piratería, plagio, falsificación o que el trabajo haya sido publicado anteriormente; asumo las consecuencias y sanciones que de mi acción se deriven, sometiéndome a la normatividad vigente de la Universidad Nacional Hermilio Valdizan.</b>







**6. Datos del Documento Digital a Publicar:** (Ingrese todos los **datos** requeridos **completos**)

<b>Ingrese solo el año en el que sustentó su Trabajo de Investigación:</b> (Verifique la Información en el <b>Acta de Sustentación</b> )			2023							
<b>Modalidad de obtención del Grado Académico o Título Profesional:</b> (Marque con <b>X</b> según Ley Universitaria con la que inició sus estudios)	<b>Tesis</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>Tesis Formato Artículo</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Tesis Formato Patente de Invención</b>	<input type="checkbox"/>				
	<b>Trabajo de Investigación</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Trabajo de Suficiencia Profesional</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Tesis Formato Libro, revisado por Pares Externos</b>	<input type="checkbox"/>				
	<b>Trabajo Académico</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Otros (especifique modalidad)</b>	<input type="checkbox"/>						
<b>Palabras Clave:</b> (solo se requieren 3 palabras)	Talleres	Prácticas de Higiene Alimentaria	ETAS							
<b>Tipo de Acceso:</b> (Marque con <b>X</b> según corresponda)	<b>Acceso Abierto</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>Condición Cerrada (*)</b>	<input type="checkbox"/>						
	<b>Con Periodo de Embargo (*)</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Fecha de Fin de Embargo:</b>							
<b>¿El Trabajo de Investigación, fue realizado en el marco de una Agencia Patrocinadora?</b> (ya sea por financiamientos de proyectos, esquema financiero, beca, subvención u otras; marcar con una "X" en el recuadro del costado según corresponda):										
<table border="1" style="width:100%; text-align:center;"> <tr> <td style="width:70%;"><b>SI</b></td> <td style="width:10%;"><input type="checkbox"/></td> <td style="width:10%;"><b>NO</b></td> <td style="width:10%;"><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> </table>							<b>SI</b>	<input type="checkbox"/>	<b>NO</b>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>SI</b>	<input type="checkbox"/>	<b>NO</b>	<input checked="" type="checkbox"/>							
<b>Información de la Agencia Patrocinadora:</b>										

El trabajo de investigación en digital y físico tienen los mismos registros del presente documento como son: Denominación del programa Académico, Denominación del Grado Académico o Título profesional, Nombres y Apellidos del autor, Asesor y Jurado calificador tal y como figura en el Documento de Identidad, Título completo del Trabajo de Investigación y Modalidad de Obtención del Grado Académico o Título Profesional según la Ley Universitaria con la que se inició los estudios.


**7. Autorización de Publicación Digital:**

A través de la presente. Autorizo de manera gratuita a la Universidad Nacional Hermilio Valdizán a publicar la versión electrónica de este Trabajo de Investigación en su Biblioteca Virtual, Portal Web, Repositorio Institucional y Base de Datos académica, por plazo indefinido, consintiendo que con dicha autorización cualquier tercero podrá acceder a dichas páginas de manera gratuita pudiendo revisarla, imprimirla o grabarla siempre y cuando se respete la autoría y sea citada correctamente. Se autoriza cambiar el contenido de forma, más no de fondo, para propósitos de estandarización de formatos, como también establecer los metadatos correspondientes.

Firma: 		
Apellidos y Nombres:	GONZALES MARIÑO MAHELI YUBA	Huella Digital
DNI:	71929436	
Firma: 		
Apellidos y Nombres:	HUERTA GOMEZ LINDA FLOR	Huella Digital
DNI:	75671279	
Firma: 		
Apellidos y Nombres:	JIMENEZ GARAY MISHELL BILHA	Huella Digital
DNI:	73030961	
Fecha:		

**Nota:**

- ✓ No modificar los textos preestablecidos, conservar la estructura del documento.
- ✓ Marque con una X en el recuadro que corresponde.
- ✓ Llenar este formato de firma digital, con tipo de letra calibri, tamaño de fuente 09, manteniendo la alineación del texto que observa en el modelo, sin errores gramaticales (recuerde las mayúsculas también se tildan si corresponde).
- ✓ La información que escriba en este formato debe coincidir con la información registrada en los demás archivos y/o formatos que presente, tales como: DNI, Acta de Sustentación, Trabajo de Investigación (PDF) y Declaración Jurada.
- ✓ Cada uno de los datos requeridos en este formato, es de carácter obligatorio según corresponda.