



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**ESCUELA DE POSGRADO  
PROGRAMA ACADÉMICO DE MAESTRÍA EN  
GESTIÓN PÚBLICA**

**Cumplimiento del Plan de Vigilancia Sanitaria y Capacitación  
en Bioseguridad en Trabajadores de Restaurantes y  
Servicios Afines, Puente Piedra 2021**

**TESIS PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE:  
Maestro en Gestión Pública**

**AUTOR:**

**Rosales Ibarra, Fredy Zenón (ORCID: 0000-0002-5672-6519)**

**ASESORA:**

**Dra. Vargas Flores, Rosa Luz (ORCID: 0000-0002-7570-2467)**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

**Gestión de Políticas Públicas**

**Lima-Perú**

**2021**

### **Dedicatoria**

A Dios por ser mi fortaleza, a mi esposa Yenny, por su incansable paciencia y a mis hijos Claudia y Osbaldo, por ser la razón de mi superación.

### **Agradecimiento**

A mi asesora la Dra. Rosa Luz Vargas Flores, por sus conocimientos brindados y apoyo incondicional para culminar mi estudio de investigación.

A la Universidad Cesar Vallejo, por la oportunidad de realizar la Maestría en Gestión Pública; y a todos los emprendedores de las empresas de restaurantes y servicios afines, en el Distrito de Puente Piedra, para que ésta investigación sea posible.

## Índice de Contenidos

Caratula .....	i
Dedicatoria .....	ii
Agradecimiento .....	iii
Índice de Contenidos.....	iv
Índice de Tablas .....	v
Índice de figuras .....	vi
Resumen.....	vii
Abstract .....	viii
I. INTRODUCCIÓN .....	1
II. MARCO TEÓRICO.....	5
III. METODOLOGÍA.....	18
3.1 Tipo y diseño de investigación .....	18
3.2. Variables y Operacionalización .....	18
3.3. Población, muestra y muestreo.....	19
3.4.Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	20
3.5 Procedimientos .....	21
3.6. Métodos de análisis de datos.....	22
3.7. Aspectos éticos .....	22
IV. RESULTADOS.....	23
V. DISCUSIÓN.....	41
VI. CONCLUSIONES .....	47
VII. RECOMENDACIONES .....	49
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	50
ANEXOS .....	55

## Índice de Tablas

Tabla 1. Validación por juicio de expertos.....	20
Tabla 2. Tabla de confiabilidad .....	21
Tabla 3. Frecuencias de la variable cumplimiento del Plan de Vigilancia Sanitaria .....	23
Tabla 4. Frecuencias de la dimensión cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento.....	24
Tabla 5. Frecuencias de la dimensión evaluación de la condición de la salud en el establecimiento.....	25
Tabla 6. Frecuencias de la dimensión procedimiento de lavado de manos en el establecimiento.....	26
Tabla 7. Frecuencias de la dimensión medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento.....	27
Tabla 8. Frecuencias de la dimensión medidas de protección personal en el establecimiento.....	28
Tabla 9. Frecuencias de la dimensión vigilancia de la salud del trabajador en el establecimiento.....	29
Tabla 10. Frecuencias de la variable capacitación en bioseguridad.....	30
Tabla 11. Frecuencias de la dimensión el diagnóstico de necesidades .....	31
Tabla 12. Frecuencias de la dimensión diseño .....	32
Tabla 13. Frecuencias de la dimensión ejecución.....	33
Tabla 14. Frecuencias de la dimensión evaluación.....	34
Tabla 15. Pruebas de normalidad .....	35
Tabla 16. Correlación de Cumplimiento del Plan de Vigilancia Sanitaria y Capacitación en Bioseguridad.....	36
Tabla 17. Correlación entre el cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento y la capacitación en bioseguridad.....	36
Tabla 18 Correlación entre la evaluación de la condición de la salud en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad .....	37
Tabla 19. Correlación entre el procedimiento de lavado de manos en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad.....	38
Tabla 20. Correlación entre las medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad.....	39
Tabla 21. Correlación entre las medidas de protección personal en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad.....	39
Tabla 22. Correlación entre la vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad.....	40

## Índice de figuras

Figura 1. Niveles de la variable cumplimiento del plan de vigilancia sanitaria .....	23
Figura 2. Niveles de la dimensión cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento.....	24
Figura 3. Niveles de la dimensión evaluación de la condición de la salud en el establecimiento.....	25
Figura 4. Niveles de la dimensión procedimiento de lavado de manos en el establecimiento.....	26
Figura 5. Niveles de la dimensión medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento.....	27
Figura 6. Niveles de la dimensión medidas de protección personal en el establecimiento .....	28
Figura 7. Niveles de la dimensión vigilancia de la salud del trabajador en el establecimiento.....	29
Figura 8. Niveles de la capacitación en bioseguridad.....	30
Figura 9. Niveles del diagnóstico de necesidades.....	31
Figura 10. Frecuencias de la dimensión diseño .....	32
Figura 11. Frecuencias de la dimensión ejecución.....	33
Figura 12. Frecuencias de la dimensión evaluación.....	34

## Resumen

El presente estudio tuvo como objetivo general determinar la relación entre el cumplimiento del Plan de Vigilancia Sanitaria y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021. El estudio fue de tipo básica, de enfoque cuantitativo, de diseño no experimental descriptivo correlacional transversal. La muestra fue 30 trabajadores de nivel operativo de diversas empresas del sector mencionado, donde la confiabilidad de los instrumentos que midieron las variables de la investigación, fue un 0,904 y un 0,931 determinado mediante el Alfa de Cronbach, dando como resultado cuestionarios altamente confiables para los fines del estudio. Se concluyó que el cumplimiento del Plan de vigilancia sanitaria y la capacitación en bioseguridad se relacionaron de manera significativa obteniendo una correlación de Spearman = ,667 indicando una correlación moderada y el valor de la significancia:  $p = 0.000$ ,  $p < 0.05$  en consecuencia, es indispensable hacer cumplir las medidas sanitarias especificadas en el Plan de vigilancia sanitaria, y fomentar el desarrollo de capacitaciones en temas de bioseguridad con el fin de disminuir los riesgos de contagio de covid-19 del personal trabajador y garantizar la salud a través de mejores prácticas sanitarias en el local.

Palabras Clave: Plan de vigilancia sanitaria, capacitación en bioseguridad, Covid-19, medidas de prevención sanitaria

## **Abstract**

The general objective of the present study was to determine the relationship between compliance with the Sanitary Surveillance Plan and training in biosafety in restaurant workers and related services, Puente Piedra, 2021. The study was of a basic type, quantitative approach, and non-design. descriptive correlational cross-sectional experimental. The sample was 30 workers of operational level from various companies in the aforementioned sector, where the reliability of the instruments that measured the variables of the investigation was 0.904 and 0.931 determined by Cronbach's Alpha, resulting in highly reliable questionnaires for the purposes of the study. It was concluded that compliance with the Sanitary Surveillance Plan and biosafety training were significantly related, obtaining a Spearman correlation = .667 indicating a moderate correlation and the significance value:  $p = 0.000$ ,  $p < 0.05$ , consequently, is It is essential to enforce the health measures specified in the Health Surveillance Plan, and promote the development of training on biosafety issues in order to reduce the risks of contagion of Covid-19 of the working personnel and guarantee health through better health practices In the local.

Keywords: Health surveillance plan, biosafety training, Covid-19, health prevention  
mea



## I. INTRODUCCIÓN

En marzo del año 2020, El Director General de la Organización Mundial de la Salud (OMS), Dr. Tedros Adhanom Ghebreyesus, expresó al mundo entero que la enfermedad Covid-19 producida por un tipo de coronavirus, puede considerarse una pandemia (Organización Panamericana de la Salud, 2020).

En consecuencia, el problema sanitario por coronavirus, iniciado en Wuhan (China), en diciembre de 2019, paso a convertirse en una crisis sanitaria mundial, paralizando todas las actividades desarrolladas en la vida humana, en especial el de la economía global.

A nivel internacional, con el fin de reactivar la economía de las empresas, establecieron diversas acciones sanitarias de prevención de la salud, a través de protocolos de bioseguridad frente al covid-19, según el sector económico, así como una mayor inversión económica en adecuar sus establecimientos, con el fin de minimizar los riesgos de contagio y reiniciar sus operaciones empresariales.

Producto de la pandemia por el coronavirus, la necesidad de fortalecer la salud pública, en todos los sectores social, político, económico; ésta vez fue tomada con mayor atención que nunca, en América latina, que ya concentraba a la fecha más de 50% de casos de covid-19 (Arteaga y Fuentes, 2021).

En el Perú, gran parte de los sectores económicos, paralizaron sus operaciones, debido a drásticas medidas de cuarentena dadas por el poder ejecutivo el 15 de marzo de 2020. Ante ésta situación las autoridades gubernamentales, iniciaron coordinaciones con las empresas formales de los diversos sectores, dando lugar al diseño de diversos protocolos sanitarios, según el sector, así como a una serie de capacitaciones para su implementación.

El Centro de Formación en Turismo, órgano executor del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, cuya tarea es formar y fortalecer las competencias del capital humano, que se desenvuelven en las empresas relacionadas al sector turismo, como los hospedajes, agencias de viaje y restaurantes, entre otros, fue una de las entidades capacitadoras (Cenfotur 2021).

Para el sector de restaurantes y servicios afines, se diseñó dos protocolos de bioseguridad.

En ese orden, el primero fue elaborado para la atención delivery mediante R.M N°250-2020 MINSA; y el segundo para la atención directa al público en el local del establecimiento mediante R.M N° 208-2020 PRODUCE.

Después, con Resolución Ministerial N° 972- 2020 MINSA, se estableció un documento Guía para implementar la vigilancia y prevención sanitaria del trabajador ante la Covid-19, que aunado a los protocolos sectoriales para el sector restaurantes y servicios afines, sirvieron para poner en acción un conjunto de medidas sanitarias con el propósito de reducir el riesgo de contraer la enfermedad pandémica, en los establecimientos de dicho sector.

Por último, en el Distrito Municipal de Puente Piedra, los establecimientos del mencionado sector, en su mayoría están conformadas por pequeñas empresas. Sus ambientes presentan espacios reducidos. Asimismo, implementar medidas de salud en el local, les ha exigido una mayor inversión económica para adquirir equipos de protección personal para sus trabajadores, como mascarillas, guantes y tocas. Al mismo tiempo, los propietarios han tenido que implementar medidas salubres para el mantenimiento de las instalaciones del local, acciones que distan del cumplimiento a cabalidad. Aún así, no se aprecia una adecuada aplicación de medidas de prevención sanitaria para el contacto interpersonal, limitado uso del termómetro digital, inadecuada aplicación del distanciamiento físico entre trabajadores y público en general, entre otros. Todo ello, advierte que existe una moderada, escasa y en ocasiones nula capacitación de parte del personal trabajador, en aplicar adecuadamente las medidas sanitarias frente al riesgo de contagio de covid-19 en el local.

En ese sentido, la formulación del **problema general** se planteó de la siguiente manera: ¿Cuál es la relación entre el cumplimiento del Plan de Vigilancia Sanitaria y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021? .

Mientras, los **problemas específicos** se plantearon del siguiente modo: PE1: ¿Qué relación existe entre el cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021?. PE2: ¿Cuál es la relación entre la evaluación de la condición de la salud en el establecimiento y la capacitación en

bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021?.PE3: ¿Qué relación existe entre los procedimientos de lavado de manos en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021?. PE4: ¿Cuál es la relación que existe entre las medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021?.PE5: ¿Qué relación existe entre las medidas de protección personal en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021?. PE6: ¿Qué relación existe entre la vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021?.

Por otro lado, el **objetivo general** del estudio se expresó de la siguiente forma: Determinar la relación entre el cumplimiento del Plan de Vigilancia Sanitaria y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021. Así mismo, los **objetivos específicos** se plantearon del siguiente modo: OE1: Determinar la relación entre el cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021. OE2: Determinar la relación entre la evaluación de la condición de salud en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021.OE3: Determinar la relación entre el procedimiento del lavado de manos en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021. OE4: Determinar la relación entre las medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021. OE5: Determinar la relación entre las medidas de protección personal en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021. OE6: Determinar la relación entre la vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021.

A continuación, el presente estudio se justificó de manera teórica, porque

busca generar reflexión y reafirmar la importancia que tienen las acciones responsables de prevención sanitaria ante el riesgo de contagio de la enfermedad viral convertida en mortal. En tal sentido, el estudio tiene una justificación práctica, ya que los resultados a encontrar, ayudarán a tomar en cuenta indicadores que permitirán a las entidades públicas y privadas a mejorar sus talleres de capacitación relacionadas a la aplicación de medidas sanitarias para las operaciones en el sector restaurantes y servicios afines. Así mismo, el presente estudio tiene una justificación metodológica, ya que los instrumentos empleados para el recojo de información cuantitativa, servirá como guía para el diseño de futuros estudios de investigación. Finalmente, tiene una relevancia social por qué permitirá contar con mayor información descriptiva sobre las medidas de prevención de la salud ante la enfermedad pandémica, para éste sector.

Para concluir, el presente estudio de investigación tuvo como **hipótesis general**: Existe relación entre el cumplimiento del Plan de Vigilancia Sanitaria y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021. Así mismo, las **hipótesis específicas** se plantearon de la siguiente manera: HE1: Existe relación entre el cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021. HE2: Existe relación entre la evaluación de la condición de la salud en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021. HE3: Existe relación entre el procedimiento de lavado de manos en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021. HE4: Existe relación entre las medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021. HE5: Existe relación entre las medidas de protección personal en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021. HE6: Existe relación entre la vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021.

## II. MARCO TEÓRICO

Para realizar la presente investigación, ha sido escaso encontrar estudios relacionados directamente que ayuden a sustentar como antecedentes. En ese sentido, se ha considerado estudios y otros documentos que tienen alguna relación con la presente investigación, a la vez que han ayudado a diseñar y ejecutar la presente investigación.

A nivel **nacional**, Macassi (2020) explicó en su investigación el incremento de contagios y muertes por causa de la covid-19, indicando que se aplicaron medidas restrictivas y estrategias de información y sensibilización de prevención, de manera temprana, pero que estuvieron desarticuladas. Se asumió un enfoque conductista de prevención con medidas sancionadoras y mensajes de miedo. Se concluye que fueron 03 campañas comunicativas del gobierno, desarticuladas de la estrategia sanitaria para enfrentar el coronavirus, muy centralistas y difusionistas.

Los autores Rojas y Carmina (2021) refieren ambos en un artículo publicado que, hablar de bioseguridad está relacionado con proteger y garantizar la salud personal, grupal y el medio ambiente, más aún en un contexto de covid-19. Haciendo mención a la exposición alta al Sars-Cov-2 que tienen los trabajadores de la salud en el Perú, ya que están expuestos rápidamente a contraer y contagiar enfermedades respiratorias. Por ello, indican que es necesario tomar acciones de educación de manera periódica para mejorar conocimientos y actitudes de prevención y protección de enfermedades, reduciendo los riesgos de contagio. Toman como referencia la Directiva 2000/54/CE , aplicada en la Unión Europea como un instrumento regulatorio de bioseguridad. Estableciendo qué si un trabajador sufre de alguna infección, resultado de su labor, se le debe aplicar pruebas de diagnóstico a él y a los que tuvo contacto para contener la covid-19, aplicando estrategias de desinfección en el área de trabajo. Concluye que es un deber el aplicar las normas sanitarias, ejecutar y evitar infecciones innecesarias.

Por otro lado, Martínez (2018) señaló que el objetivo de su investigación fue realizar una tarea de vigilancia sanitaria y microbiológica en 345 restaurantes de Lima Cercado entre 2014-2015, a través de 03 inspecciones sanitarias, empleando una ficha sanitaria modelo para restaurantes, según RM 363-2005 MINSA sobre control microbiológico. Los resultados primera inspección: 35% de

restaurantes se hallan en proceso, 10% no son aceptables. Segunda inspección: 21% en proceso, 4% no aceptables. Tercera inspección: 26% no aceptables. En relación a los alimentos preparados 29% superaron los límites permisibles para cada agente microbiológico. Se concluye, luego de las vigilancias sanitarias que no todos los restaurantes cumplen con la Norma sanitaria, debiéndose adoptar medidas de mejora en condiciones de higiene, ordenamiento, limpieza, manipulación de residuos y capacitación del personal en higiene de alimentos.

Para Boulanger (2020) en su estudio propuso implementar un sistema de Gestión de seguridad y salud ocupacional para un restaurante de chicharronería, tomando en cuenta la Ley N° 29783 Ley de seguridad y salud ocupacional en el trabajo, en relación a su organización, sus instalaciones, responsabilidades de los trabajadores y sus recursos humanos y económicos. La metodología aplicó un check list para verificar como se halla la empresa frente a los lineamientos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, además de los riesgos a los que están expuestos los trabajadores en las distintas áreas del restaurante, mediante la utilización de la matriz IPERC, se concluyó con la existencia de un diagnóstico para hallar las debilidades de la empresa frente a este análisis, con el fin de identificar qué medidas adoptar para su implementación.

El autor Janampa (2019) refirió que el propósito de su investigación fue estructurar un diseño de medidas sanitarias que asegurasen la inocuidad de los alimentos preparados en un restaurante de nombre "La Caribeña"; tomando en cuenta la aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos, el correcto lavado de manos y tareas de desinfección de los alimentos. La metodología aplicada fue de enfoque mixto (cuantitativo y cualitativo); el diseño fue de tipo descriptivo simple, explicativo y correlacional, buscando la relación causa-efecto; siendo, además exploratoria cualitativa con estudios de casos en base a la realidad del restaurante. Los instrumentos empleados fueron encuestas y entrevistas. Los resultados concluyeron que aplicar correctamente las medidas sanitarias en el tratamiento de los alimentos en un restaurante garantiza de manera alta la inocuidad de los alimentos.

El autor Sánchez (2021) expuso que el objetivo de su investigación fue hallar los niveles de conocimiento de medidas sanitarias de higiene de los responsables de la manipulación de alimentos (directo e indirecto) en la

Asociación Círculo Militar del Perú. Para ello se trabajó con 24 personas que se desenvuelven en las áreas de hotelería, cafetería, comedor, cocina y salón social. El enfoque de estudio fue cuantitativo y descriptivo, de diseño transversal, empleando el diseño de un cuestionario propio. Se aplicó un análisis bivariado y multivariado para hallar la relación entre dimensiones, empleando herramientas estadísticas de Gamma de Godman y Kruskal. Los resultados expresaron que los manipuladores de alimentos (directo e indirecto) poseen conocimientos de higiene sanitaria en nivel medio (66.7%), en inocuidad de alimentos (58.3%) bajo, mientras que en conocimientos de protocolos de bioseguridad fue medio (50%). Ello concluye que no existe la garantía de adquirir conocimientos altos en temas de higiene sanitaria.

El autor Murillo (2020) señaló que el objetivo de su investigación fue describir las características de la seguridad y salud en el trabajo como elemento base de la gestión de la calidad en micro y pequeñas empresas de restaurantes en la localidad de Coishco. La investigación fue descriptiva, no experimental-transversal. La muestra fue 12 microempresas, aplicándose 01 encuesta de 21 preguntas estructuradas. Los resultados, el 91.70% tiene de 01 a 05 trabajadores, el 75% no realizan capacitaciones en seguridad y salud, 75% no utilizan correctamente sus equipos de protección personal, el 100% de empresas no cuenta con señalizaciones de seguridad, el 100% no cuenta con algún seguro de salud para sus trabajadores, el 91.70% involucra a todos sus trabajadores para dar un servicio de calidad, 66.70% son trabajadores poco comprometidos, debido a una gestión empírica. Concluyó en que las micro y pequeñas empresas objeto del estudio, no le dan importancia a la seguridad y salud del trabajador para prevenir accidentes o enfermedades ocupacionales.

Según Isler, E. (2020) el artículo se propone analizar los derechos y deberes de buenas prácticas de los principios de inocuidad en relación a los consumidores en un contexto de covid-19. El tema de inocuidad es abordado en relación a tres elementos: la integridad personal y patrimonial del consumidor, sus acciones preventivas y su criterio de adecuación. Se concluye que tanto las conductas de proveedores y consumidores, debe adecuarse a lineamientos de seguridad que permitan prevenir daños en relación al consumo presencial o de manera remota.

A nivel **internacional** en México, los autores, Cerón et. al (2021) expusieron la necesidad de implementar medidas de prevención de higiene y sanidad, a través de protocolos, para el funcionamiento de los establecimientos de comidas y bebidas, en la ciudad de Puebla, con el nombre de “Mesa segura”, empleando el uso de herramientas de marketing gastronómico virtual, dirigidas a los jóvenes de la generación “Z”. El mencionado estudio no experimental se aplicó vía las redes sociales, la muestra fue 616 participantes. El estudio concluyó que estos jóvenes están dispuestos a seguir consumiendo los servicios brindados en los restaurantes, si se aseguran las medidas de seguridad e higiene indispensables.

Se infiere que para que las empresas dedicadas al segmento gastronómico, sigan continuando con su funcionamiento, deben seguir aplicando medidas sanitarias, así como el uso de la tecnología y orientación a nuevos segmentos de público, tomando en cuenta la preservación de la salud del trabajador y el cliente.

En otro contexto, María y De Conto (2018) tuvieron como objetivo de investigación el manejo de residuos sólidos y desperdicios de alimentos en empresas gastronómicas, centrando su objetivo en una escuela gastronómica en Brasil. Se empleó la observación directa de generación de residuos sólidos por 07 semanas. Se halló que existen diferentes factores en la generación de residuos sólidos, como consecuencia del uso de insumos e ingredientes. Se concluyó que el tema de residuos sólidos debe concientizarse e internalizarse en las escuelas gastronómicas, ello permitirá reducir el impacto ambiental, resultado de los excedentes de dicha actividad.

Los autores Vásquez et. al (2021) realizaron un análisis mediante un modelo de Supermercado, aplicando un semáforo epidemiológico en la etapa naranja. El análisis fue exploratorio tomando en cuenta dos parámetros: memoria y estrategia. Los resultados, la sana distancia en espacios pequeños no es suficiente para controlar los contagios. En términos generales la afluencia a los supermercados es muy grande, existiendo aglomeraciones. Se concluyó que se deben aplicar otras medidas, para aminorar los contagios, por ejemplo: determinar flujos de personas en el establecimiento, uso de mascarillas y mejorar los niveles de atención y despacho.

Por otra parte, DasGracas et. al (2017) los autores tuvieron como objetivo analizar la percepción de los manipuladores de alimentos sobre el sistema de



higiene y correlación con los análisis bacteriológicos y observaciones sistematizadas en un restaurante universitario de Brasil. Se aplicó el estudio observacional sistemático, cuyos valores medios fueron de 86.11, 96.73 y 83.76. Teniendo como resultados la presencia de 61% de bacterias investigadas en manos y equipos del personal, y 25% en los utensilios, lo que concluyó mostrar que el servicio en el restaurante mencionado presenta defectos, con riesgos para la salud del consumidor, siendo necesario realizar correcciones inmediatas de medidas sanitarias que mejoren las prácticas de los manipuladores de alimentos.

Se infiere que los manipuladores de alimentos deben cumplir las normativas sanitarias existentes para el sector, la presencia de bacterias y virus se debe a una adecuada falta de higiene y capacitación en temas sanitarios y concientización ello puede generar alguna enfermedad.

Así mismo, Age y Schommer (2017) expusieron una propuesta de investigación sobre certificación y clasificación de calidad nutricional en restaurantes-buffet. Se aplicaron acciones coproducidas de inspección sanitaria, certificación y clasificación de restaurantes, mediante medidas elaboradas tomando en cuenta criterios, clasificación y símbolos con la participación de diversas personas, empresas y conocedores del tema. Se concluyó que para mejorar la inspección sanitaria y poder ayudar a los comensales a decidir por la elección de elementos saludables, es necesario buscar mecanismos para elaborar su propia inspección sanitaria con el fin de mejorar la salud pública en la lucha contra las enfermedades crónicas no transmisibles.

Por otro lado, Nuñez et. al (2020) expusieron que el objetivo de su estudio fue interpretar los resultados sobre la capacitación en relación al covid-19, para el caso de una facultad de Medicina de Cienfuegos. Se empleó un estudio descriptivo, con un universo de 147,677 personas relacionadas al sector salud, así como a estudiantes y miembros de organizaciones. El resultado, el 98,78% del total fue capacitado. Se concluye que las personas más instruidas y capacitadas enfrentarían mejor la covid-19.

Por otra parte, Villegas et. al (2017) señalaron su análisis de investigación a un centro hospitalario, sobre la importancia del lavado de manos de funcionarios asistenciales, tomando en cuenta los cinco momentos indicados por la OMS. Éste fue un estudio transversal cuantitativo, donde participaron 128 personas. Se

concluyó que antes de una capacitación, en una primera fase, los participantes reaccionaron de manera positiva en 61.8%, después de la capacitación 78.3% fue positiva, ello indica que estar sensibilizado sobre la importancia del lavado de manos resulta una excelente estrategia para prevenir infecciones mayores.

Los autores, Iván Santiago et. al (2020) señalaron que el objetivo de su investigación, tuvo el propósito de establecer un temario de capacidades laborales que orienten a la dirección eficiente de los puestos de tareas de responsabilidad de las empresas del rubro restaurantes, centrándose en dos enfoques estratégicos: capacidades ocupacionales y capacidades personales. El estudio fue realizado el 2018 en una Ciudad de Ecuador. El segmento de análisis fueron empresas de restauración, la técnica utilizada fue una muestra por criterio, aplicando entrevistas semiestructuradas. Los resultados obtenidos demostraron la existencia de poco personal con formación en competencias, siendo las competencias personales la de mayor incidencia.

El autor Amador (2016) refirió que el objetivo de su estudio fue la discusión de la evolución de los procesos formativos, tomando en cuenta la influencia de la historia, psicología y educación ya que muchas empresas, así como instituciones público- privadas vienen empleando con gran incremento el uso de las TIC. Esto, tomando en cuenta que el proceso de las capacitaciones ha ido adaptándose a nuevos escenarios. Se concluye que las capacitaciones virtuales, son la herramienta base para que los trabajadores de las empresas, desarrollen conocimientos y habilidades, para mejorar sus funciones según sus actividades.

Del mismo modo, Mendieta et. al (2019), indicaron que el propósito del estudio fue conocer cómo se lleva a cabo el proceso de formación continua en las empresas del Ecuador, hallándose aún personas que aprenden según métodos tradicionales. Se tomó una muestra de 25 participantes (de 10 empresas de capacitación). Los resultados 9 de las 10 empresas realizan capacitación empleando el power point, utilizando internet, pc y videos. El estudio concluyó que aplicar capacitación virtual, es una forma de ahorrar el tiempo.

Del mismo modo, Delgado y Púa (2019) mencionaron que el objetivo de su estudio fue analizar el talento humano como factor de la competitividad en el turismo, tomando en cuenta el conjunto de capacidades, competencias, capacitación continua y reconocimientos en diversas empresas turísticas de Lima

Metropolitana. El método empleado es de tipo descriptivo y la técnica fue el análisis documentario, y el instrumento una encuesta a 56 colaboradores de: operadores turísticos, hostales, restaurantes, entre otros. Los resultados 50% profesionales, 30.4% técnico en turismo, 17.9% estudiantes Concluyen indicando: qué si bien el talento humano es tenido en cuenta como factor clave para la competitividad de la empresa, a la fecha las empresas aún no tienen un reconocimiento clave para involucrar este talento humano en función de los objetivos de las empresas de este sector.

En esa línea de ideas, Osuna, Romero y Ozuna (2020) refirieron que el objetivo de su estudio fue analizar que no sólo las medidas sanitarias se centran en la pandemia sino el incremento del uso de las tecnologías de información como consecuencia. Las unidades de análisis fueron las realidades de Ecuador y Brasil. Por ello, concluyen que la inteligencia artificial, se vuelve un aliado estratégico para la salud, para predecir hacer seguimiento del virus y tomar decisiones rápidas de prevención y mitigación de la enfermedad.

Finalmente, los autores Isaac y Miranda (2019) indicaron que el objetivo de su estudio fue analizar el uso de las TIC's en establecimientos de restaurantes. Es así como se aplicó un cuestionario a 23 encargados de empresas de restauración pertenecientes al Comité de Turismo y Convenciones (Cotuco), mediante red social, internet y correo electrónico. El resultado arrojó un alto índice del empleo de las TIC's. De lo que se concluyó que dichas herramientas generan que las empresas sean más competitivas, facilitando la entrega de diversos servicios a los consumidores.

Ahora, el presente estudio se apoya en los siguientes **fundamentos teóricos** para dar sustento a la investigación. En relación a la primera variable, decimos que la autora Ramírez (2020) refirió la importancia de establecer medidas de seguridad adecuada a través de trabajos en equipo que prevengan accidentes en el centro de trabajo, por ello la necesidad de contar con un Programa de seguridad en el centro de labores. (p.48). En ese mismo sentido, la autora Ramírez (2020), refirió que el problema del estrés en el trabajo provoca consecuencias negativas tanto para el empleador como para el empleado, siendo Las más comunes la depresión, males gástricos y cardíacos, angustias, hasta accidentes (p.111). En consecuencia, la autora Ramírez (2020), concluyó que es

indispensable llevar a cabo la vigilancia del cumplimiento de los programas de seguridad reglamentados para las empresas. (p.214).

En otro contexto, La Sub Secretaría de Turismo del Gobierno Chileno (2021), Publicó la 5ta versión del Protocolo Sanitario frente a la covid-19 para restaurantes, cafés y otros servicios análogos. En ese sentido, fomenta las más importantes medidas de prevención sanitaria obligatoria a tomar en cuenta en estos establecimientos como son: uso de mascarillas, distanciamiento físico, higiene, limpieza y desinfección y manejo de información de obligaciones y recomendaciones generales de tipo preventivo.

También, La FAO (2020) recomendó a todo el personal que labora en las empresas alimentarias a implementar estrictas medidas de prevención sanitaria como las prácticas de higiene, lavado permanente de manos, mantener el distanciamiento físico, durante todas las etapas de elaboración, preparación, producción y comercialización, centrándose en la salud del personal, así como en los clientes, a partir de la aplicación de adecuadas medidas sanitarias.

En ese orden de Organizaciones, La OIT (2020) entregó una herramienta a todas las organizaciones laborales con el fin de proteger la seguridad y salud de los trabajadores a través de una lista de comprobación para la prevención y mitigación del riesgo de contagio de coronavirus en las empresas, los lineamientos establecidos fueron: evaluación de la distancia física entre trabajadores, propiciar la comunicación a través de llamadas telefónicas o virtuales si fuera el caso; además, uso de desinfectantes para la higiene de las manos después de ser lavadas con agua y jabón, promover una cultura de la limpieza de superficies del establecimiento de trabajo y fomentar el desarrollo de capacitaciones para prevenir el riesgo de exposición, también la entrega obligatoria de EEP por parte del empleador y fomentar en los casos sospechosos en el trabajo a que acudan a un centro médico, por lo que se concluye que se busca asegurar la salud de los trabajadores en el centro de labores.

En ese mismo orden, La Organización de Naciones Unidas (2020) publicó una guía; donde la OMS indica el uso correcto de las mascarillas, previo a recomendaciones de realizar el lavado de manos antes de colocarse la mascarilla, colocar y asegurar que cubra toda la boca y nariz de manera integral, no tocarse la cara durante el uso, no quitarse la mascarilla para hablar,

reemplazar la mascarilla si ésta humedecida y desecharla si es de un solo uso; estas recomendaciones están referidas tomando el contexto actual y avance de la pandemia.

Se concluye en ese orden, que La OMS/OPS (2020) recomendaron aplicar una serie de medidas necesarias en el marco de la pandemia por el Covid-19, orientada a los programas de buenas prácticas de manufactura e higiene alimentaria para el caso de empresas agroexportadoras. En ella realizó las siguientes recomendaciones: protegerse la boca y nariz al estornudar y evitar contactos estrechos con cualquier persona que presente problemas respiratorios, siendo estas medidas de bioseguridad de estricto cumplimiento.

En el Perú, para las empresas de restaurantes y afines, el gobierno de turno resolvió a través de la Norma RM N° 208-2020-Produce, implementar protocolos de medidas de prevención sanitaria para la reactivación de las operaciones comprendidas en el sector alimentos y bebidas para la atención directa en salón del establecimiento, con el fin de recuperar la reactivación económica de las empresas de dicho sector, adoptando medidas que garanticen un servicio saludable y seguro, sin covid-19. Asimismo, dicho protocolo estableció el uso obligatorio de (EPP) como uso de las mascarillas, mantenimiento del distanciamiento físico entre trabajadores y en la atención al cliente, control de temperatura al ingreso del recinto, medidas de higiene y limpieza de local, ejecución de tareas de sensibilización y control del trabajador en el desarrollo de las diferentes operaciones durante sus labores.

En ese orden, otro de los instrumentos que aseguró los procedimientos de higiene y desinfección de las diversas superficies, equipos, mobiliarios, utensilios en los locales de los restaurantes y servicios afines, así como la higiene del personal manipulador de alimentos, uso de insumos de limpieza y desinfección, aplicación de técnicas de limpieza y desinfección en el establecimiento, y vigilancia sanitaria en general, es el referido a la Norma sanitaria para restaurantes y servicios afines, según RM 822-2018 MINSA (Norma técnica sanitaria N° 142-MINSA/2018/DIGESA).

Por otro lado, se sumó el D.L. N° 1278, Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos, y la RM 099-2020-MINAM para el manejo de residuos sólidos durante la Emergencia Sanitaria, con el fin de mejorar la gestión de residuos sólidos en las

empresas.

Así mismo, El Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo (2020) a través de la R.M. N° 055-2020-TR, especificó las recomendaciones a tomar en cuenta para la prevención del riesgo de contagio de covid-19 en el centro de trabajo mediante tres estrategias: la primera, tomar en cuenta las medidas sanitarias adoptadas por la empresa o empleador. En segundo lugar, participar en las capacitaciones que realice el empleador sobre las medidas de prevención sanitaria y riesgos de covid-19. Finalmente, nos indica a utilizar correctamente los equipos de protección personal.

Por último, con R.M. N° 448-2020-MINSA y su modificatoria final R.M. N° 972-2020-MINSA (actualizada), se aprobó establecer las líneas generales para Vigilar, prevenir y controlar la salud de los trabajadores en las empresas ante la covid-19, en un documento llamado Plan de vigilancia sanitaria. Instrumento normativo que permite en general, monitorear y controlar los riesgos de contagio de covid-19 de los trabajadores en el centro laboral.

En relación a la segunda variable, los autores Padilla y Juárez (2006) refirieron que la estrategia de capacitación es un complemento con la educación formal y forma parte de la formación del trabajador en la obtención de nuevos conocimientos y habilidades para realizar funciones específicas de innovación tecnológica, adaptarlas y finalmente mejorarlas. Además, ambos también afirmaron que la capacitación tiene propósitos de logros positivos y mejoras en la producción total. Esto con el fin de lograr objetivos específicos a favor de la empresa, por medio de la capacitación de los trabajadores (pp.11-12).

Del mismo modo, Pinto (2013) refirió que las capacitaciones han venido siendo establecidas por muchas empresas por innumerables razones, como la moda o temas legales, esperando que al breve plazo los trabajadores aumenten sus conocimientos y desarrollen sus habilidades. Esto tendrá como consecuencia el mejor desempeño según su puesto en la empresa (p.9).

Para, Calderón (2020) el autor expresó su reflexión sobre el análisis de los impactos generados por el coronavirus en las organizaciones. Propone repensar la gerencia del talento humano, fortalecer su capacidad creativa, comunicarse con un lenguaje afectivo, necesidad de desarrollar nuevas formas de organización del trabajo, con proyectos, con objetivos claros, con prácticas de gestión humana, a través de la formación y capacitación, y uso de recursos TIC.

En ese sentido, se concluye que se debe centrar en una mirada a la gestión de personas y fortalecer sus competencias para junto a ellas, salir de la crisis de pandemia en la que se hallan las organizaciones.

Por otra parte, Alles (2019) describió que la capacitación es la estrategia más utilizada para trabajar la formación de personas adultas, aunque aún, se aplica la metodología clásica; donde hay un facilitador delante de los alumnos, una estructura diseñada para su ejecución, con objetivos específicos a lograr y una programación de fechas y horas para su realización. Pero concluye, que es en América Latina donde se acuña el nombre de capacitación a diferencia por ejemplo de España que se llama "Formación". Entonces resume estableciendo que "formación define la acción de educar a una persona con el propósito de perfeccionar sus facultades intelectuales". Entonces dicha Formación debe ser vista de manera integral. (p.44).

Asimismo, Ramírez (2014) refirió que para realizar las tareas de capacitación primero se tiene que definir las necesidades de la empresa, lo que permitirá el cambio del trabajador, mediante la adquisición y mejora de sus conocimientos y habilidades aprendidas considerando presente y futuro (p.42).

La capacitación se convierte en un instrumento y una vía de mejora del trabajador a través del aprendizaje y desarrollo de nuevas competencias.

Por otra parte, los autores Martínez y Martínez (2009) refirieron que las capacidades de conocimientos y habilidades que desarrolla un trabajador, pueden ser medidas, es decir evaluadas con el propósito conocer si se alcanzó los logros esperados. (p.9).

Del mismo modo, Dessler y Varela (2017) expusieron que la capacitación es el conjunto de procedimientos que se utilizan para enseñar a los trabajadores de la empresa a cómo desarrollar de una mejor manera sus funciones (p.493).

La tarea de capacitar al personal en una empresa es indispensable, para mejorar el desempeño de sus funciones, más aún en un contexto de incertidumbre sanitaria.

Asimismo, Siliceo (2012) aportó al indicar que las capacitaciones son actividades que se planifican basadas en las necesidades reales de la empresa y que permiten reorientar al cambio, en relación a sus aprendizajes conceptuales, procedimentales y actitudinales del trabajador. (p.250).

Las capacitaciones planificadas cubren las necesidades de las empresas,

mejorando las competencias del trabajador en la organización.

Por otra parte, el autor Louffat (2017) señaló que todo proceso de formación, debe estar orientado y alineado a cada uno de los elementos de la planificación de la organización, misión, visión y objetivos porque son los trabajadores quienes aplicando lo aprendido dan valor al producto-servicio que oferta toda empresa. En ese sentido, establece que la planeación de las capacitaciones debe ser pensadas a corto (según urgencia), mediano y largo plazo. (p.39-40). En el mismo sentido, Louffat (2017), refirió qué para capacitar al personal, se necesita tomar en cuenta cuales son los motivos, causas o razones para una capacitación en la empresa. (p.92-93).

En otro contexto, Rodríguez (2007) indica sobre modelos de administración de pequeñas empresas, buscando entender como los indicadores dotación de personal, evaluación de funciones, capacitación, pueden afectar el rendimiento organizacional, finalizando en lo siguiente; sí se puede vincular los objetivos personales con los de la empresa, los efectos negativos a la organización serán controlados (p,17).

Se concluye que, para la presente investigación la primera variable **Cumplimiento del Plan de Vigilancia Sanitaria**, se sustenta a través de una norma sanitaria que establece un conjunto de orientaciones para controlar y vigilar la salud del trabajador en el centro laboral, adoptando medidas sanitarias para evitar el riesgo de contagio ante al Covid-19 (RM N° 972-2020-MINSA, p.9).

En ese sentido, se logra establecer las dimensiones de la presente variable, mencionando como primera dimensión La limpieza y desinfección en el establecimiento, comprendiendo la limpieza de todos los ambientes, además de equipos y mobiliarios, así como el control periódico de dichas acciones y el uso de insumos desinfectantes en el establecimiento (RM N° 972-2020-MINSA, p.12).

En ese orden, la segunda dimensión Evaluación de la condición de salud del trabajador en el establecimiento, toma en cuenta la detección de los peligros y riesgos, control de temperatura, aplicación de pruebas de detección del virus, así como la aplicación de fichas de sintomatología para descartes de todo síntoma de riesgo (RM N° 972-2020-MINSA, p.13).

Asimismo, la tercera dimensión procedimiento de lavado de manos en el establecimiento, es obligatorio, más aún en tiempos de pandemia, contar y mantener con puntos de lavado de manos (uso de jabón, alcohol) en el establecimiento, es vital (RM N° 972-2020-MINSA, p.14).



La cuarta dimensión, se indica las medidas preventivas de aplicación colectiva, como el uso de mascarillas quirúrgicas, además del adecuado distanciamiento personal, fomento de la virtualidad para el trabajo, evitar aglomeraciones y el desecho de equipos EPP. (RM N° 972-2020-MINSA, p.15-16).

La quinta dimensión, se indica medidas de protección personal en el establecimiento, como la dotación obligatoria de EPP y protección respiratoria de acuerdo al nivel de riesgo de contagio de dicha enfermedad. (RM N° 972-2020-MINSA, p.16-17).

Finalmente, la sexta dimensión Vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento, refiere al control de todos los lineamientos antes mencionados. (RM N° 972-2020-MINSA, p.17).

En relación a la segunda variable, **Capacitación en Bioseguridad**. La investigación se sustenta en el autor Chiavenato (2009), quien refirió que la capacitación es un instrumento donde las personas desarrollan sus competencias, con el objeto de que se vuelvan más productivas en beneficio de los objetivos de las empresas, agregando de esta manera valor a las personas, empresa y cliente. (pp.375-376).

En ese sentido, para el logro de dicho objetivo la capacitación se convierte en un proceso cíclico y continuo que consta de 04 etapas que a la vez representan sus dimensiones: detección de necesidades, diseño, ejecución y evaluación.

La primera dimensión, El Diagnóstico. Entendida como el recojo y clasificación de las necesidades reales que presenta la empresa, así como la necesidad de capacitación del trabajador. (Chiavenato,2009, p.378).

La segunda dimensión, El diseño. Consiste en elaborar el plan de capacitación, tomando en cuenta las necesidades estratégicas de la organización. (Chiavenato, 2009, pp.379-380).

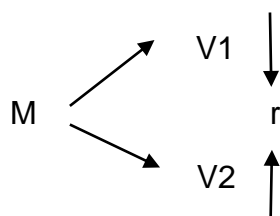
La tercera dimensión, La ejecución del plan de capacitación, que consiste en el desarrollo mismo y aplicación del plan. (Chiavenato, 2009, p.381).

Finalmente, la cuarta dimensión es considerada como La evaluación. Esto, con el propósito de analizar los resultados durante la capacitación. (Chiavenato, 2009, p.388).

### III. METODOLOGÍA

#### 3.1 Tipo y diseño de investigación

- Tipo de investigación: Pura. Tomando en cuenta las expresiones de los autores Ñaupas et. al (2013) refieren que ésta forma de investigar sirve de base a la investigación aplicada, siendo de carácter esencial para el desarrollo de la ciencia.
- Diseño de investigación: No experimental, ya que no existe modificación de la variable. Asimismo, es transversal descriptivo, porque se desarrolla en un periodo determinado; y es correlacional, por qué refiere el nivel de relación entre dos variables.



M : 30 trabajadores (que laboran en restaurantes y servicios afines)

V1 : Cumplimiento del Plan de Vigilancia Sanitaria

V2 : Capacitación en Bioseguridad

R : Relación

#### 3.2. Variables y Operacionalización

##### Variable 1: Cumplimiento del Plan de Vigilancia Sanitaria

- **Definición conceptual:** El Plan de Vigilancia Sanitaria “es un documento guía que sirve para establecer las medidas que se deben adoptar para controlar y vigilar el riesgo a la exposición frente al Covid-19 en el lugar de trabajo” (Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, p.9).
- **Definición Operacional:** Ésta variable cuantitativa, fue medida empleando un cuestionario de preguntas y respuestas, a través de la escala Likert. Además, el instrumento fue validado en base al Alfa de Crombach y la opinión de los especialistas y/o expertos, tomando en

cuenta las dimensiones de limpieza y desinfección del establecimiento, evaluación de la condición de la salud del trabajador en el establecimiento, procedimiento de lavado de manos en el establecimiento, medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento, medidas de protección personal en el establecimiento y vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento. La escala de medición fue ordinal.

### **Variable 2: Capacitación en Bioseguridad**

- **Definición conceptual:** la capacitación es un instrumento, una herramienta que permite a las personas desarrollar sus competencias y ser más productivo en aras de lograr mayores beneficios a los objetivos de la empresa. En base a lo descrito, para llegar al objetivo deseado, el presente estudio considera a la capacitación como Un proceso cíclico y continuo que pasa por 04 etapas: El diagnóstico, el diseño, la implementación y la evaluación (Chiavenato, 2009, p.375-376). Las etapas mencionadas, representan las dimensiones de dicha variable.
- **Definición Operacional:** Ésta variable cuantitativa, fue medida empleando un cuestionario de preguntas y respuestas, a través de la escala Likert. Además, el instrumento fue validado en base al Alfa de Crombach y la opinión de los especialistas y/o expertos, tomando en cuenta las etapas de la capacitación que representan las dimensiones de ésta segunda variable: El diagnóstico, el diseño, la implementación y la evaluación. La escala de medición fue ordinal.

### **3.3. Población, muestra y muestreo**

La población, está conformada por 30 trabajadores (entre mozos, azafatas, cocineros, recepcionistas) correspondientes a diversas empresas de restaurantes y servicios afines (cebicherías, chifas, café, pizzerías) ubicados en el Distrito de Puente Piedra, Zona Centro, Sector Cercado, durante el mes de junio del 2021. Este número en razón de la pandemia, siendo el limitante al ser una encuesta directa, ya que se tiene que tomar los protocolos necesarios para abordar a cada trabajador, ello genera un mayor riesgo debido al nivel de contagio de covid-19. Esta misma población representa la muestra y la técnica de

muestreo fue no probabilístico.

- **Criterios de inclusión:** se consideró a todo trabajador que desempeña funciones operativas, que incluye a cocineros, mozos, azafatas, recepcionistas.
- **Criterios de exclusión:** no se tomó en cuenta para la aplicación del instrumento a los propietarios, administradores, clientes y personal externo (proveedores, supervisores, fiscalizadores) que tengan algún contacto directo e indirecto con los establecimientos de restaurantes y servicios afines. Tampoco aquellos trabajadores, que no estuvieron presente en el momento de la aplicación del instrumento, como aquellos que presentan algún síntoma de riesgo de covid-19.

### 3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

- **Técnica:** Encuesta
- **Instrumento de recolección de datos:** Cuestionario

#### Validez y confiabilidad del instrumento

- **Validez del instrumento**

El instrumento fue validado a través de un juicio de 03 expertos, especialistas en Gestión Pública, quienes determinaron la pertinencia, relevancia y claridad de cada uno de los ítems correspondientes a las dos variables del presente estudio.

#### **Tabla 1.**

*Validación por juicio de expertos*

N°	Grado	Apellidos y Nombres	Decisión
01	Mg	Quispe Baldovino Carlos Alberto	Aplicable
02	Mg.	Ríos Velásquez Christian	Aplicable
03	Mg.	Alarcón Rangel Renán Edmundo	Aplicable

- **Confiabilidad del instrumento**

Se realizó la aplicación del instrumento a una muestra significativa de trabajadores de plana operativa de empresas formales de restaurantes y servicios afines, en el Distrito de Puente Piedra; diferentes de aquellos que participaron en la aplicación del cuestionario objeto del estudio de investigación. Los resultados fueron procesados a través del Alfa de Cronbach en una data estadística, empleando el Programa SPSS V24, resultando el grado de confiabilidad, altamente confiable, según se muestra en la tabla 2.

**Tabla 2.**  
*Tabla de confiabilidad*

Variable	Alfa de Cronbach	N° de elementos
Cumplimiento del Plan de Vigilancia Sanitaria	,904	20
Capacitación en Bioseguridad	,931	20

### 3.5 Procedimientos

Tomando en cuenta la base de datos existentes de restaurantes y servicios afines en la Municipalidad Distrital de Puente Piedra, y considerando la situación de pandemia sanitaria por la Covid-19, la población y muestra fue determinada una misma, para la aplicación del instrumento. En segundo lugar, se realizó las coordinaciones de comunicación para ubicar la disponibilidad y acordar con los trabajadores de las diversas empresas del sector mencionado, la hora y el momento adecuado para realizar la aplicación del instrumento, tomando en cuenta previo a ello, un acta de consentimiento del local de trabajo, para la aplicación de dicho instrumento. El tiempo máximo de aplicación del instrumento fue de 45 minutos.

### 3.6. Métodos de análisis de datos

El presente estudio, realizó el análisis de datos de la siguiente manera:

Se empleó la **Estadística descriptiva**: trabajada con la Matriz de datos tanto de las variables, así como de sus respectivas dimensiones. El resultado de las frecuencias se organizó en tablas estadísticas complementadas con imágenes de barras.

Se empleó la **Estadística Inferencial**: que permitió la contrastación de la hipótesis general e hipótesis específicas, empleando la prueba de Kolmogorov y Smirnov, para finalmente aplicar el coeficiente correlacional de Spearman, ya que la muestra es menor a 50 participantes. Finalmente, es necesario indicar que se empleó el Programa SPSS V24.

### 3.7. Aspectos éticos

- **Principio de beneficencia**: se informó de manera transparente los beneficios de la investigación, indicando a los informantes el propósito estrictamente académico de la investigación,
- **Principio de no maleficencia**: se indicó de manera previa las condiciones de aplicación del instrumento, así como la verdadera intención del estudio, evitando en todo momento causar cualquier tipo de daño psicológico.
- **Principio de autonomía**: se garantizó la libre autonomía de su posición ante la aplicación del instrumento, asegurando la privacidad de sus respuestas.
- **Principio de justicia**: se aplicó el instrumento mediante un trato igualitario y muy respetuoso, garantizando la veracidad de sus respuestas y su mantenimiento en calidad de anónimas.

#### IV. RESULTADOS

En relación a los objetivos de investigación, se presentan los resultados de la recolección de datos.

##### Variable 1

**Tabla 3.**

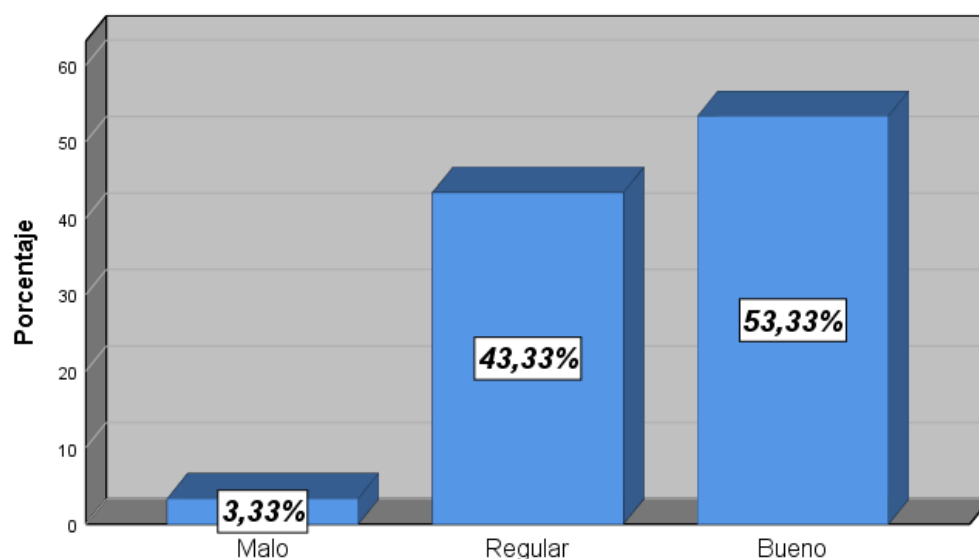
*Frecuencias de la variable cumplimiento del Plan de Vigilancia Sanitaria*

---

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	3,3	3,3	3,3
	Regular	13	43,3	43,3	46,7
	Bueno	16	53,3	53,3	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

---

Elaboración propia.



**Figura 1.** Niveles de la variable cumplimiento del plan de vigilancia sanitaria

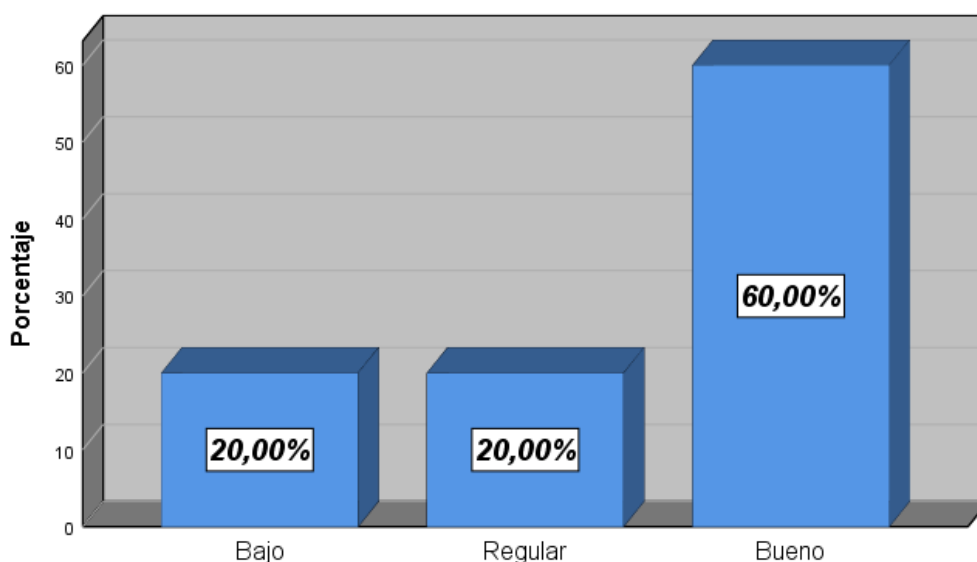
En la tabla 3 Figura 1, se observa que del 100% de trabajadores encuestados, el 3,33% opina que el cumplimiento del Plan de vigilancia sanitaria es malo, el 43,33% opina que es regular y el 53,33% opina que es bueno; lo que significa que los lineamientos especificados en el Plan, necesitan ser reforzados y mejorados con acciones de vigilancia y control, para reducir el riesgo de exposición a la Covid-19 en el lugar de trabajo.

**Tabla 4.**

*Frecuencias de la dimensión cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	6	20,0	20,0	20,0
	Regular	6	20,0	20,0	40,0
	Bueno	18	60,0	60,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Elaboración propia.



**Figura 2.** *Niveles de la dimensión cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento*

En la tabla 4 Figura 2, se observa que del 100% de trabajadores encuestados, el 20,00% participa en el cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento en un nivel bajo, el otro 20,00% opina que su participación es regular y el 60,00% opina que es permanente y buena. Lo que significa que existe la necesidad de mejorar aún la participación del 40% de trabajadores con el fin de garantizar condiciones de higiene en el local que reduzcan la posibilidad de riesgos de contagio frente al covid-19.

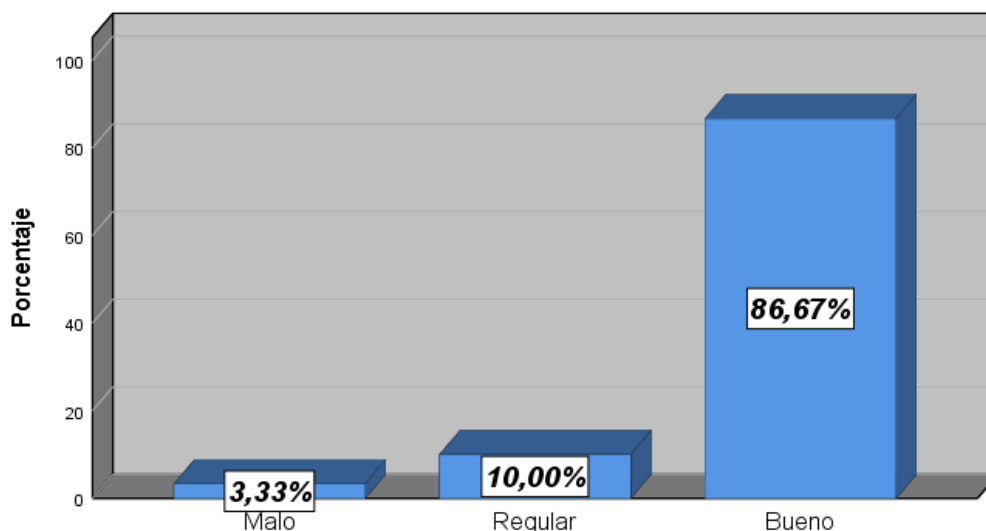


**Tabla 5.**

*Frecuencias de la dimensión evaluación de la condición de la salud en el establecimiento*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	3,3	3,3	3,3
	Regular	3	10,0	10,0	13,3
	Bueno	26	86,7	86,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Elaboración propia.



**Figura 3.** *Niveles de la dimensión evaluación de la condición de la salud en el establecimiento*

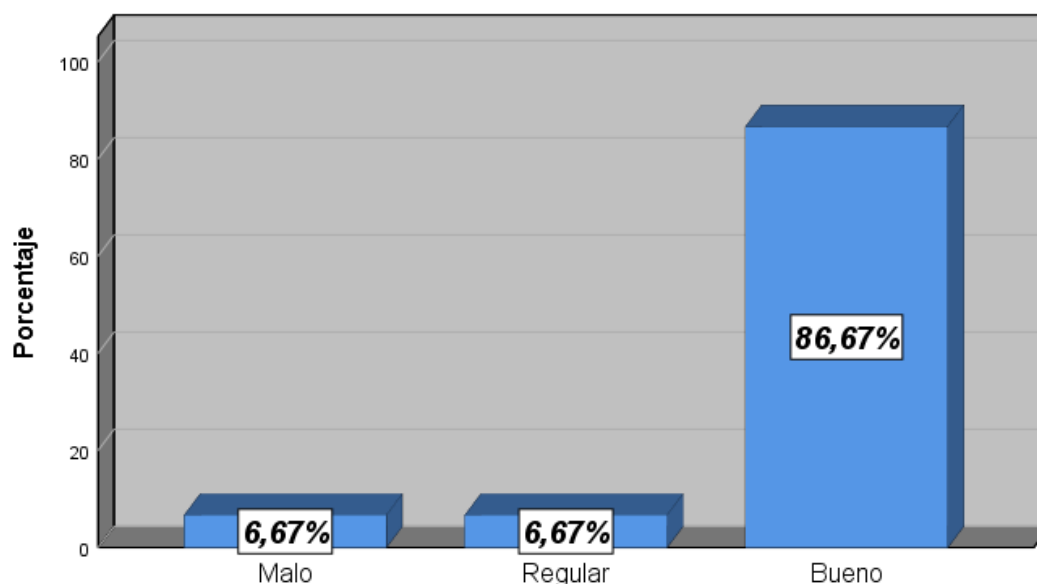
En la tabla 5 Figura 3, se observa que del 100% de trabajadores encuestados, el 3,33% opina que la evaluación de la condición de la salud en el establecimiento es mala, el 10,00% opina que es regular y el 86,67% opina que es buena. Lo que significa que la mayoría de trabajadores de restaurantes y servicios afines, identifican los riesgos de contagio de covid-19 según sus puestos de trabajo y consideran la necesidad de una evaluación permanente de la condición de la salud del trabajador.

**Tabla 6.**

*Frecuencias de la dimensión procedimiento de lavado de manos en el establecimiento*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	2	6,7	6,7	6,7
	Regular	2	6,7	6,7	13,3
	Bueno	26	86,7	86,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Elaboración propia.



**Figura 4.** *Niveles de la dimensión procedimiento de lavado de manos en el establecimiento*

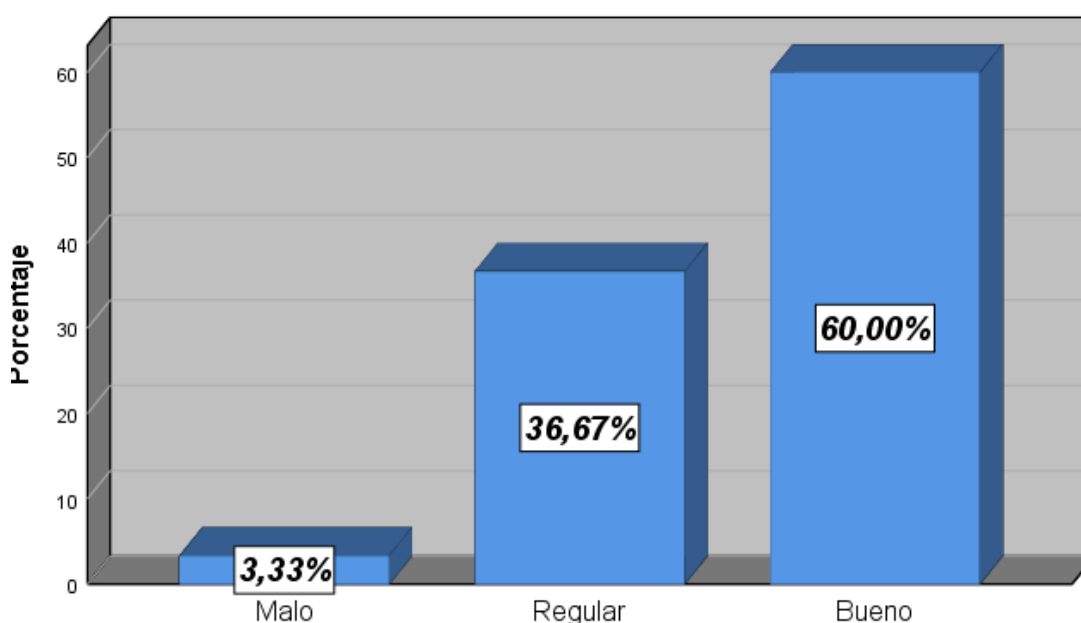
En la tabla 6 Figura 4, se observa que del 100% de trabajadores encuestados, el 6,67% opina que la aplicación de procedimientos de lavado de manos en el establecimiento es incorrecto y malo, el 6,67% opina que es regular y el 86,67% opina que cumple con los procedimientos correctos según protocolo sanitario, siendo bueno, con el fin de garantizar la salud frente al riesgo de contagio del virus pandémico.

**Tabla 7.**

*Frecuencias de la dimensión medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	1	3,3	3,3	3,3
	Regular	11	36,7	36,7	40,0
	Bueno	18	60,0	60,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Elaboración propia.



**Figura 5.** Niveles de la dimensión medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento

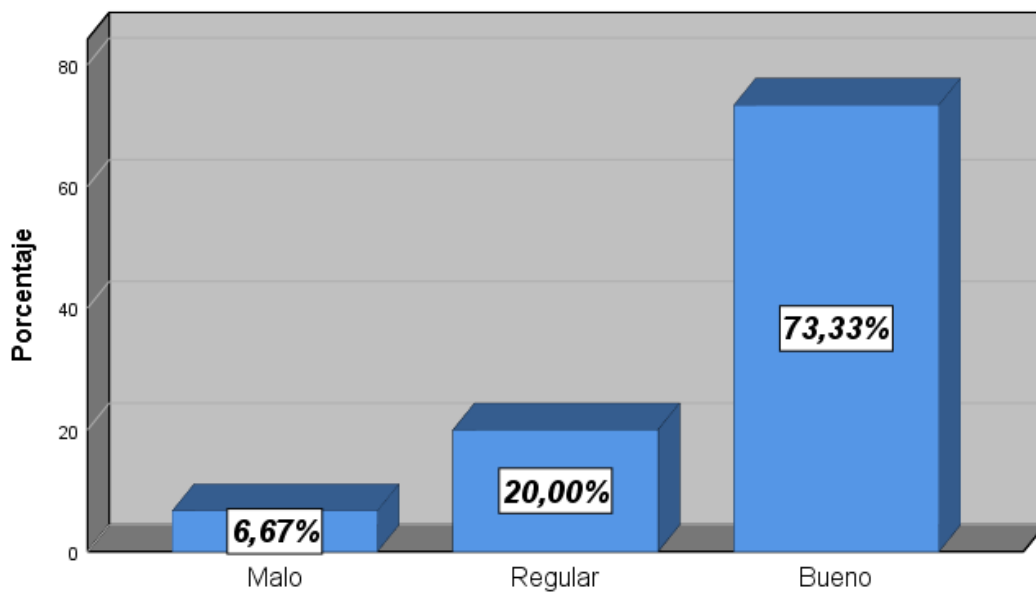
En la tabla 7 Figura 5, se observa que del 100% de trabajadores encuestados, el 3,33% opina que las medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento son malos y no se cumplen, el 36,67% opina que es regular y el 60,00% opina que es bueno. Lo que se interpreta que más de la mitad de trabajadores está conforme con las formas colaborativas de prevención y consideran que las medidas sanitarias adoptadas, permiten el control y reducción de riesgos de contagio frente al coronavirus.

**Tabla 8.**

*Frecuencias de la dimensión medidas de protección personal en el establecimiento*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	2	6,7	6,7	6,7
	Regular	6	20,0	20,0	26,7
	Bueno	22	73,3	73,3	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Elaboración propia.



**Figura 6.** Niveles de la dimensión medidas de protección personal en el establecimiento

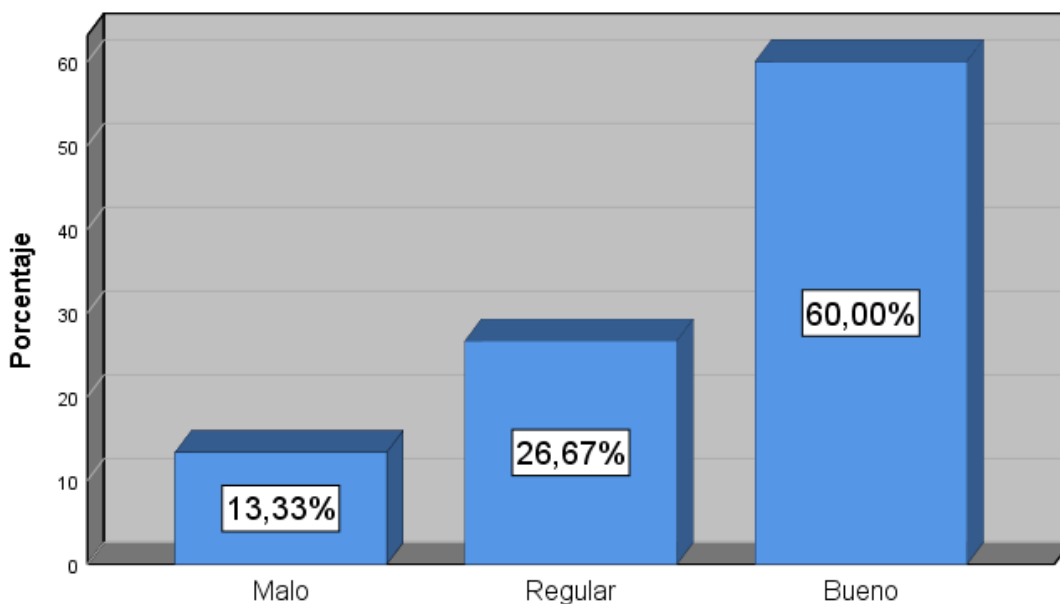
En la tabla 8 Figura 6, se observa que del 100% de trabajadores encuestados, el 6,67% opina que las medidas de protección personal en el establecimiento de trabajo son malos, el 20,00% opina que es regular y el 73,33% opina que es bueno. Lo que se infiere que el personal trabajador considera importante el uso de EPP (mascarillas) frente al riesgo de contagio en el centro de trabajo, aunque falta mejorar la tarea de capacitación respecto al uso correcto de dicho EPP.

**Tabla 9.**

*Frecuencias de la dimensión vigilancia de la salud del trabajador en el establecimiento*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	4	13,3	13,3	13,3
	Regular	8	26,7	26,7	40,0
	Bueno	18	60,0	60,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Elaboración propia.



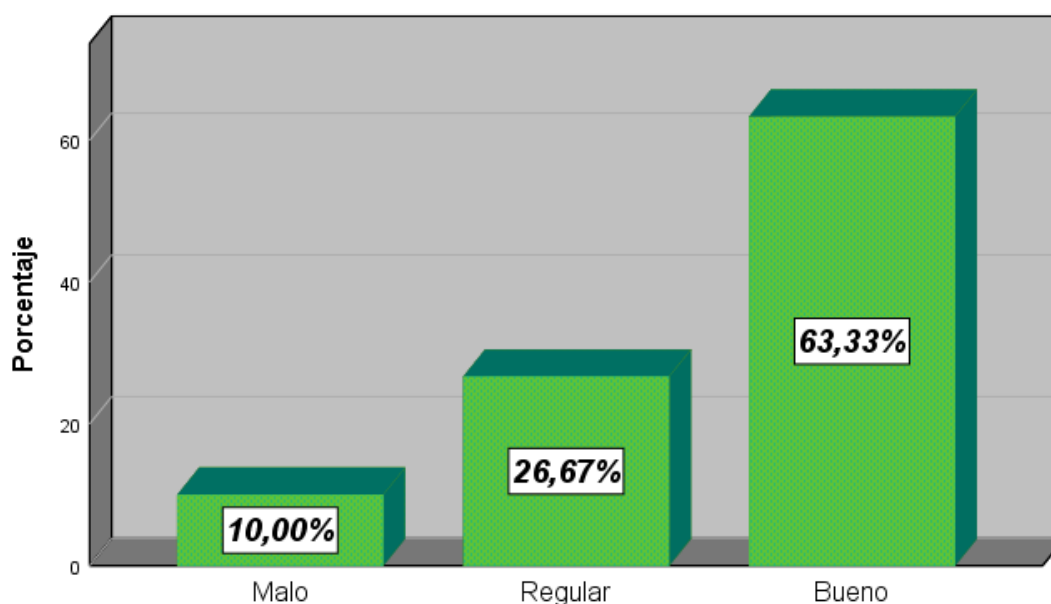
**Figura 7.** *Niveles de la dimensión vigilancia de la salud del trabajador en el establecimiento*

En la tabla 9 Figura 7, se observa que del 100% de trabajadores encuestados, el 13,33% opina que la vigilancia de la salud del trabajador en el establecimiento es mala y no se cumple a cabalidad, el 26,67% opina que es regular y el 60,00% opina que es bueno. Lo que se infiere que se necesita mejorar las estrategias de monitoreo y control sanitario del personal trabajador en el control de temperatura, seguimiento a la salud mental del trabajador en relación a sus funciones (estrés laboral).

**Tabla 10.**  
Frecuencias de la variable capacitación en bioseguridad

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	3	10,0	10,0	10,0
	Regular	8	26,7	26,7	36,7
	Bueno	19	63,3	63,3	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Elaboración propia.



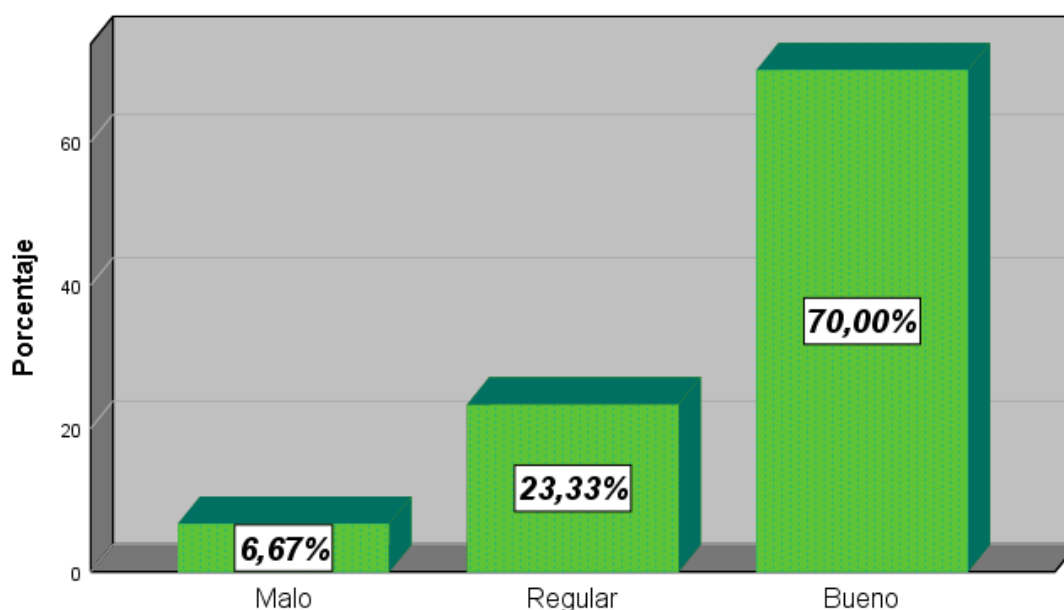
**Figura 8.** Niveles de la capacitación en bioseguridad

En la tabla 10 Figura 8, se observa que del 100% de trabajadores encuestados, el 10,00% opina que la capacitación recibida en temas de bioseguridad es mala, el 26,67% opina que es regular y el 63,33% opina que es bueno. De ello se infiere que los trabajadores consideran importante adquirir competencias funcionales y mejor conocimiento del virus pandémico en el centro de trabajo, con el fin de afrontar en mejores condiciones el control y reducción de riesgo de contagio del coronavirus.

**Tabla 11.**  
Frecuencias de la dimensión el diagnóstico de necesidades

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	2	6,7	6,7	6,7
	Regular	7	23,3	23,3	30,0
	Bueno	21	70,0	70,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Elaboración propia.



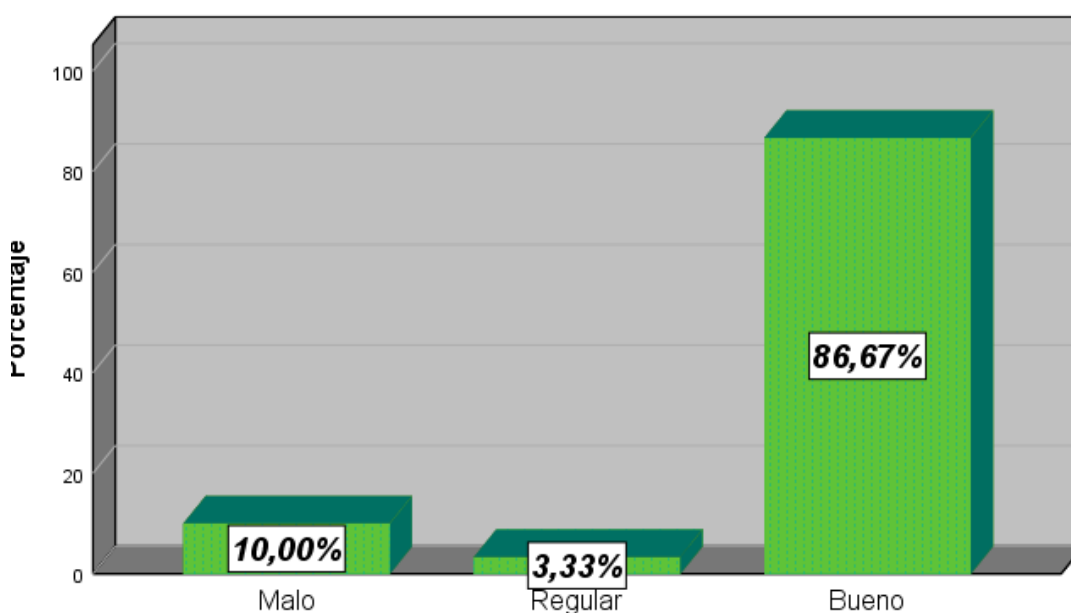
**Figura 9.** Niveles del diagnóstico de necesidades

En la tabla 11 Figura 9, se observa que del 100% de trabajadores, el 6,67% opina que no existe un diagnóstico adecuado de necesidades de capacitación en bioseguridad para su desempeño en el local de trabajo, siendo malo. El 23,33% opina que el diagnóstico de necesidades es regular y el 70,00% opina que es bueno, lo que se infiere que los trabajadores consideran importante la identificación de necesidades reales que tiene la empresa, antes de programar alguna capacitación.

**Tabla 12.**  
*Frecuencias de la dimensión diseño*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	3	10,0	10,0	10,0
	Regular	1	3,3	3,3	13,3
	Bueno	26	86,7	86,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Elaboración propia.



**Figura 10.** *Frecuencias de la dimensión diseño*

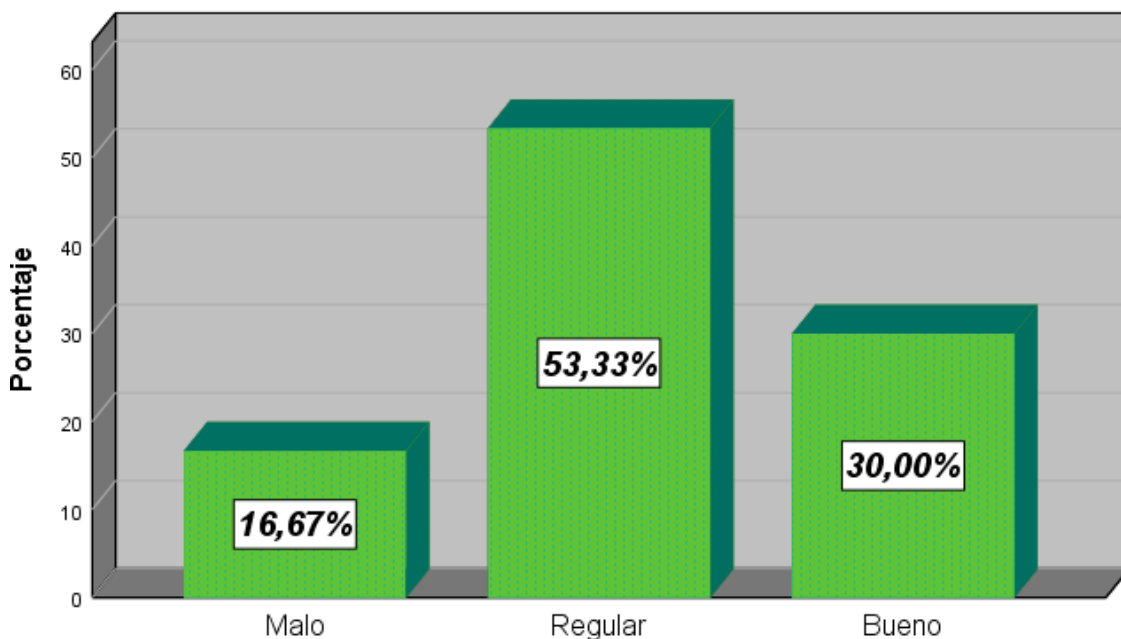
En la tabla 12 Figura 10, se observa que del 100% de trabajadores, el 10,00% opina que el diseño de los contenidos y preparación de las capacitaciones en las que participó en temas de bioseguridad es malo, el 3,33% opina que existe un regular diseño de la preparación de capacitación a la que asistió; y el 86,67% opina que es importante el diseño de las capacitaciones, los materiales audiovisuales que se usan en ella, y la importancia de aprender a través del uso de herramientas de Tecnología y Comunicación (TIC).



**Tabla 13.**  
*Frecuencias de la dimensión ejecución*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	5	16,7	16,7	16,7
	Regular	16	53,3	53,3	70,0
	Bueno	9	30,0	30,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Elaboración propia.



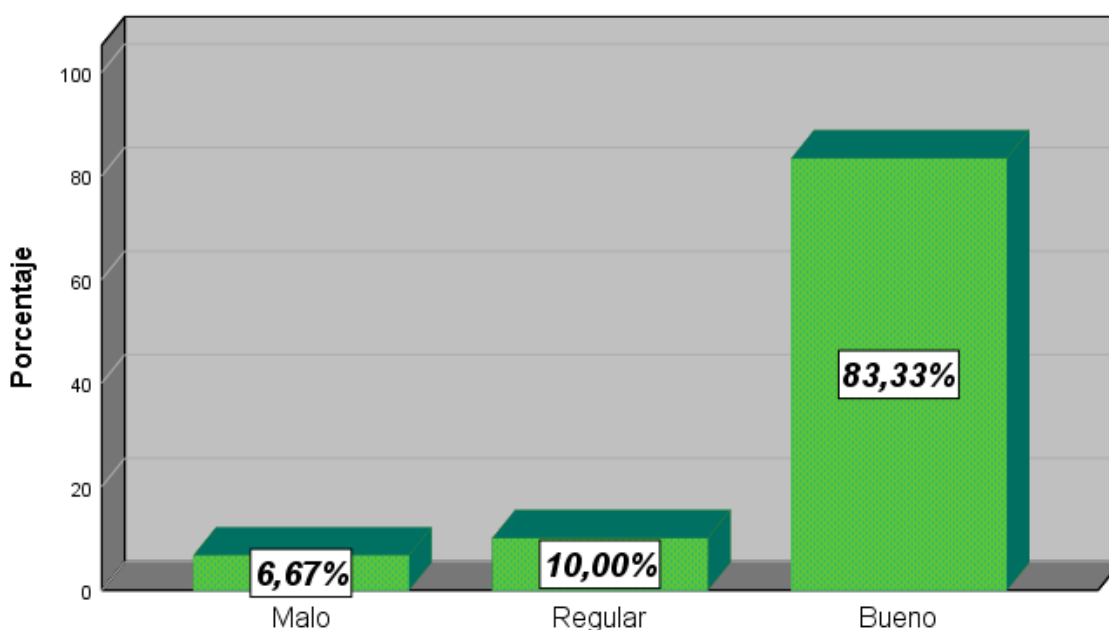
**Figura 11.** *Frecuencias de la dimensión ejecución*

En la tabla 13 Figura 11, se observa que del 100% de trabajadores encuestados, el 16,67% opina que la ejecución de capacitación en las cuales participaron; los capacitadores responsables ejecutaron mal la capacitación, el 53,33% opina que fue regular su ejecución y el 30,0% opina que fue buena. El resultado infiere que se debe mejorar en cuanto a modalidad de ejecución, más aún si esta es virtual, se debe contar con personal que sepa manejar adecuadamente las herramientas TIC y que sea especializado en temas de bioseguridad, ya que no basta sólo la entrega de materiales audiovisuales, sino responder dudas y consultas más aún si es personal responsable elegido por la empresa.

**Tabla 14.**  
*Frecuencias de la dimensión evaluación*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Malo	2	6,7	6,7	6,7
	Regular	3	10,0	10,0	16,7
	Bueno	25	83,3	83,3	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Elaboración propia.



**Figura 12.** *Frecuencias de la dimensión evaluación*

En la tabla 14 Figura 12, se observa que del 100% de trabajadores encuestados, el 6,67% opina que la evaluación aplicada a las capacitaciones en bioseguridad fue mala, el 10,00% opina que fue regular y el 83,33 opina que las evaluaciones de las capacitaciones fueron buenas. Se infiere que la evaluación de cada capacitación buscó cubrir las necesidades de la empresa y del trabajador, mejorando sus conocimientos sobre la enfermedad y riesgos de contagio de covid-19 en el establecimiento de trabajo.

## Análisis inferencial

**Tabla 15.**  
*Pruebas de normalidad*

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Estadístic	gl	Sig.	Estadístico	gl	Sig.
V1d1Limpieza y desinfección	,245	30	,000	,843	30	,000
V1d2Evaluación de la condición de la salud	,199	30	,004	,770	30	,000
V1d3Procedimiento de lavado de manos	,244	30	,000	,802	30	,000
V1D4Medidas preventivas de acción colectiva	,166	30	,034	,912	30	,016
V1d5MedidasdeProtección personal	,328	30	,000	,753	30	,000
V1d6Vigilancia de la salud del trabajador	,224	30	,001	,876	30	,002
V1CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA	,181	30	,013	,885	30	,004
V2d1Diagnóstico de necesidades	,221	30	,001	,870	30	,002
V2d2Diseño	,273	30	,000	,765	30	,000
V2d3Ejecución	,215	30	,001	,887	30	,004
V2d4Evaluación	,277	30	,000	,759	30	,000
V2CAPACITACIÓN EN BIOSEGURIDAD	,259	30	,000	,797	30	,000

La tabla 15, permite analizar la prueba de normalidad donde se observan, según Shapiro-Wilk, los valores de la significancia que son menores a 0,05 para ambas variables y sus respectivas dimensiones, afirmando que en el conjunto de datos del presente se evidencia una distribución no normal, con una sig <, 05 por lo que se decidió emplear el coeficiente de correlación de Spearman.

### Prueba de la hipótesis general

H0. No existe relación entre el Cumplimiento del Plan de Vigilancia Sanitaria y la Capacitación en Bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021.

Ha. Existe relación entre el Cumplimiento del Plan de Vigilancia Sanitaria y la Capacitación en Bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021.

**Tabla 16.**

*Correlación de Cumplimiento del Plan de Vigilancia Sanitaria y Capacitación en Bioseguridad*

			V1CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA	V2CAPACITACIÓN EN BIOSEG
Rho de Spearman	V1CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA	Coeficiente de correlación	1,000	,667
n	V2CAPACITACIÓN EN BIOSEG	Sig. (bilateral)	.	,000
		N	30	30
	V2CAPACITACIÓN EN BIOSEG	Coeficiente de correlación	,667	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	30	30

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Se observa un Rho de Spearman = ,667 lo que indica una correlación moderada y el valor de la significancia:  $p = ,000$   $p > 0.05$  en consecuencia, se toma la decisión de rechazar la hipótesis nula, es decir: el cumplimiento del Plan de vigilancia sanitaria se relaciona de manera positiva con la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021.

### Prueba de la hipótesis específica 1

H0. No existe relación entre el cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021.

Ha. Existe relación entre el cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021.

**Tabla 17.**

*Correlación entre el cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento y la capacitación en bioseguridad*

			V1d1Limpieza y desinfección	V2CAPACITACIÓN EN BIOSEG
Rho de Spearman	V1d1Limpieza y desinfección	Coeficiente de correlación	1,000	,677
n	V2CAPACITACIÓN EN BIOSEG	Sig. (bilateral)	.	,000
		N	30	30
	V2CAPACITACIÓN EN BIOSEG	Coeficiente de correlación	,677	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	30	30

Se observa un Rho de Spearman = ,677 lo que indica una correlación moderada y el valor de la significancia:  $p = ,000$   $p > 0.05$  en consecuencia, se toma la decisión de rechazar la hipótesis nula, es decir: el cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento se relaciona de manera positiva con la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021.

### Prueba de la hipótesis específica 2

H0. No existe relación entre la evaluación de la condición de la salud en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021.

Ha. Existe relación entre la Evaluación de la condición de la salud en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021.

### Tabla 18

*Correlación entre la evaluación de la condición de la salud en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad*

			V1d2Evaluación de la condición de la salud	V2CAPACITACIÓN EN BIOSEG
Rho de Spearman	V1d2Evaluación de la condición de la salud	Coefficiente de correlación	1,000	,430
		Sig. (bilateral)	.	,018
		N	30	30
	V2CAPACITACIÓN EN BIOSEG	Coefficiente de correlación	,430	1,000
		Sig. (bilateral)	,018	.
		N	30	30

Se observa un Rho de Spearman = ,430 lo que indica una correlación moderada y el valor de la significancia:  $p = ,018$   $p > 0.05$  en consecuencia, se toma la decisión de rechazar la hipótesis nula, es decir: la evaluación de la condición de la salud en el establecimiento se relaciona de manera positiva con la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021.

### Prueba de la hipótesis específica 3

H0. No existe relación entre el Procedimiento de lavado de manos en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021.

Ha. Existe relación entre el Procedimiento de lavado de manos en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021.

#### **Tabla 19.**

*Correlación entre el procedimiento de lavado de manos en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad*

			V1d3Procedim iento de lavado de manos	V2CAPACITACI ÓN EN BIOSEG
Rho de Spearman	V1d3Procedimiento de lavado de manos	Coeficiente de correlación	1,000	,390
		Sig. (bilateral)	.	,033
		N	30	30
	V2CAPACITACIÓN EN BIOSEG	Coeficiente de correlación	,390	1,000
		Sig. (bilateral)	,033	.
		N	30	30

Se observa un Rho de Spearman = 0.390 lo que indica una correlación baja y el valor de la significancia:  $p = ,033$   $p > 0.05$  en consecuencia, se toma la decisión de rechazar la hipótesis nula, es decir: el procedimiento de lavado de manos en el establecimiento se relaciona de manera positiva con la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021.

### Prueba de la hipótesis específica 4

H0. No existe relación entre las medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021.

Ha. Existe relación entre las medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021.

**Tabla 20.**

*Correlación entre las medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad*

			V1D4Medidas preventivas de acción colectiva	V2CAPACITACIÓN BIOSEG
Rho de Spearman	V1D4Medidas preventivas de acción colectiva	Coeficiente de correlación	1,000	,383
		Sig. (bilateral)	.	,037
		N	30	30
	V2CAPACITACIÓN BIOSEG	Coeficiente de correlación	,383	1,000
		Sig. (bilateral)	,037	.
		N	30	30

Se observa un Rho de Spearman = 0,383 lo que indica una correlación baja y el valor de la significancia:  $p = ,037$   $p > 0.05$  en consecuencia, se toma la decisión de rechazar la hipótesis nula, es decir: las medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento se relacionan de manera positiva con la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021.

### Prueba de la hipótesis específica 5

H0. No existe relación entre las medidas de protección personal en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021

Ha. Existe relación entre las medidas de protección personal en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021.

**Tabla 21.**

*Correlación entre las medidas de protección personal en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad*

			V1d5Medidas de Protección personal	V2CAPACITACIÓN EN BIOSEG
Rho de Spearman	V1d5Medidas de Protección personal	Coeficiente de correlación	1,000	,629
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	30	30
	V2CAPACITACIÓN EN BIOSEG	Coeficiente de correlación	,629	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	30	30

Se observa un Rho de Spearman = 0.629 lo que indica una correlación moderada y el valor de la significancia:  $p = ,000$   $p > 0.05$  en consecuencia, se toma la decisión de rechazar la hipótesis nula, es decir: las medidas de protección personal en el establecimiento se relaciona de manera positiva con la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021.

### Prueba de la hipótesis específica 6

H0. No existe relación entre la vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021.

Ha. Existe relación entre la vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021

### Tabla 22.

*Correlación entre la vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad*

			V1d6Vigilancia sanitaria del trabajador	V2CAPACITACI ÓN EN BIOSEG
Rho de Spearman	V1d6Vigilancia sanitaria del trabajador	Coeficiente de correlación	1,000	,652
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	30	30
	V2CAPACITACI ÓN EN BIOSEG	Coeficiente de correlación	,652	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	30	30

Se observa un Rho de Spearman = 0.652 lo que indica una correlación moderada y el valor de la significancia:  $p = ,000$   $p > 0.05$  en consecuencia, se toma la decisión de rechazar la hipótesis nula, es decir: la vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento se relaciona de manera positiva con la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021.



## V. DISCUSIÓN

A continuación, se expone el análisis entre los resultados encontrados de la presente investigación con los resultados de estudio previos, así como con las diferentes teorías revisadas para el presente estudio:

**Con respecto a la hipótesis general**, los resultados obtenidos con un Rho de Spearman = 0.667 y un p-valor=0.000 determinó la correlación moderada positiva entre la variable Cumplimiento del Plan de vigilancia sanitaria y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021. Esto quiere decir, que el cumplimiento de los lineamientos sanitarios del Plan de vigilancia sanitaria, se relacionan con las tareas de capacitación, con el fin de reducir los riesgos de contagio frente al covid-19. Estos resultados, tienen relación con lo expresado por Nuñez (2020), quien realizó un estudio de análisis en relación al covid-19 para una entidad educativa, concluyendo que aquellas personas más instruidas y capacitadas con conocimientos de la enfermedad pandémica actual, pueden enfrentar mejor los riesgos existentes frente al covid-19. También, los resultados encontraron respaldo en lo propuesto por Roja y Carmnina (2021), quienes señalaron que la bioseguridad está referida a las medidas que se establecen y cumplen para salvaguardar la vida y salud de todos, indicando que el riesgo que el personal trabajador afronta día a día, en su ambiente de trabajo es muy alto, y está expuesto a contraer y transmitir alguna enfermedad respiratoria, por lo que es indispensable tomar medidas educativas e intervenciones para mejorar las prácticas sanitarias en los locales que brindan alimentos y bebidas. Además, el Plan de vigilancia sanitaria se sustenta en la Resolución Ministerial 972-2020 MINSA, y es respaldada para el caso de restaurantes y servicios afines, según el Protocolo sanitario sectorial para la atención directa en salón RM 208-2020-PRODUCE, y en la RM 822-2018 MINSA, que indica que es indispensable la Vigilancia sanitaria con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y bebidas en los establecimientos. Caso contrario es lo expresado por Murillo (2020) quién en su investigación por describir las características de seguridad y salud en el trabajo en las micro y pequeñas empresas de restaurantes, concluye que éstas no le dan la debida importancia a la seguridad y salud del trabajador para prevenir accidentes y enfermedades en el centro laboral. Contrastando lo descrito líneas arriba,

podemos decir que para el cumplimiento del Plan de vigilancia sanitaria es necesaria ser reforzada con capacitación y el compromiso de los actores involucrados con el fin de reducir los riesgos de contagio de covid-19 en el centro laboral.

**En relación a la hipótesis específica 1**, se observó en los resultados obtenidos con un Rho de Spearman = 0.677 y un p valor = 0.000  $p > 0.05$ , que determinó la correlación moderada positiva entre el cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021. Esto quiere decir que la aplicación de acciones de limpieza y desinfección de los ambientes del local, equipos y mobiliarios tienen a relacionarse con los programas de capacitación. Es decir, implementar mejoras de aplicación y concientización de estrategias de limpieza y desinfección, permitirá reducir los riesgos de contagio frente al covid-19 de los trabajadores de restaurantes y servicios afines. Estos resultados se relacionan con el estudio de Cerón et. al (2021), quien infiere que existe un segmento de público conformado por jóvenes que están dispuestos a seguir consumiendo el servicio que le brindan los restaurantes siempre que les brinden seguridad e higiene que ellos consideran indispensable. Además, ello es respaldado según las normas sanitarias R.M. N° 972-2020-MINSA, RM 208-2020-PRODUCE, y en la RM 822-2018 MINSA, ya que en ellas se disponen con carácter normativo que es indispensable la limpieza, mantenimiento y desinfección de los restaurantes y servicios afines. Pero en una posición contraria, Martínez (2018) concluye que luego de realizar vigilancias sanitarias a restaurantes ha podido encontrar que no todos cumplen con la Norma sanitaria, por ello refiere adoptar medidas de mejora en condiciones de higiene, ordenamiento, limpieza y capacitación del personal en higiene de alimentos. En esa misma posición, DasGracas et. al (2017) concluyó en su estudio que el servicio en el restaurante, objeto de su investigación, presenta defectos y riesgos para la salud del consumidor, lo que requiere realizar correcciones inmediatas de medidas sanitarias que mejoren las prácticas de los manipuladores de alimentos. Contrastando ambas posiciones podemos decir que a pesar del conocimiento de la necesidad de planes de limpieza y desinfección y la existencia de normas legales sanitarias para los

establecimientos de restaurantes o servicio afines, no todas las empresas cumplen con lo indicado.

**En cuanto a la hipótesis específica 2**, se observó en los resultados obtenidos con un Rho de Spearman = 0.430 y un p valor = 0.018  $p > 0.05$ , que determinó la correlación moderada positiva entre la evaluación de la condición de la salud en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021. Esto quiere decir que el reconocimiento de los riesgos de contagio de covid-19 en el local, según el puesto de trabajo de cada trabajador, así como la consideración y el beneficio de una evaluación permanente al respecto, aplicando diagnósticos de prevención, control de temperatura y pruebas de descarté, tienden a relacionarse con las acciones de capacitación, ya que ésta actividad segunda, les permite conocer las medidas sanitarias adecuadas, para el control y reducción de riesgos de contagio frente al covid-19. Estos resultados se relacionan con lo dicho por Boulanger (2020) que en su estudio concluye la necesidad de elaborar un diagnóstico para calcular las debilidades de la empresa con el fin de identificar qué medidas deben ser tomadas en cuenta para su implementación, en relación a la seguridad y salud del trabajador a partir de la ley 29783. También se sustenta en la R.M. N° 972-2020-MINSA, RM 208-2020-PRODUCE, y en la RM 822-2018 MINSA, normativas sanitarias legales que indican la necesidad de monitorear la condición de la salud del trabajador en los establecimientos de alimentos y bebidas, procurando acciones de capacitación como una de sus estrategias implementadas.

**Con respecto a la hipótesis específica 3**, se llegó al resultado con un Rho de Spearman = 0.390 y un p valor = 0.033  $p > 0.05$ , que determinó la correlación baja positiva entre el procedimiento de lavado de manos en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021. Esto quiere decir que la aplicación correcta de los procedimientos adecuados para el lavado de manos se relaciona con las acciones de capacitación, ya que, a través de ellas, se sensibiliza al personal sobre la importancia de mantener la inocuidad, limpieza y desinfección en las diversas operaciones desarrolladas en el local de trabajo, generando reducción de riesgos de contagio frente al covid-19. Estos resultados son opuestos a las conclusiones expresadas en su estudio por Sánchez (2021) quien indica que no existe garantía

de adquirir altos conocimientos en temas de higiene sanitaria, luego de analizar los niveles de conocimientos de un grupo de 24 personal que manipulan alimentos directa e indirectamente. En esa misma línea Martínez (2018) concluye en su estudio que no todos los restaurantes cumplen con las normas sanitarias, debiéndose adoptar nuevas medidas de higiene, limpieza, manipulación de residuos y capacitación al personal en higiene de alimentos. Caso contrario Janampa (2019) concluye en su estudio que aplicar correctamente las medidas sanitarias en un restaurante, garantiza la alta inocuidad de los alimentos. Del mismo modo el protocolo sanitario establecido en el país de Chile para los establecimientos de alimentos y bebidas, establecen que una de las medidas principales es el adecuado procedimiento de lavado de manos, con el fin de evitar los riesgos de contagio frente al covid-19. También la ONU (2020) establece el correcto lavado de manos antes de colocarse la mascarilla, al igual que la OIT (2020) señala que es indispensable un correcto lavado de manos complementado con el uso de un desinfectante (alcohol) y fomento de capacitaciones al respecto. Finalizando con lo que fundamentas al respecto la R.M. N° 972-2020-MINSA, RM 208-2020-PRODUCE, y en la RM 822-2018 MINSA, que indican con carácter normativo que un adecuado lavado de manos reduce los riesgos de contagio frente a la covid-19. De lo expresado por ambas posiciones se concluye que es necesario la aplicación y cumplimiento del Plan de vigilancia sanitaria con el fin de reducir los riesgos de contagio frente al covid-19 en el centro laboral.

**En relación a la hipótesis específica 4**, se llegó al resultado con un Rho de Spearman = 0.383 y un p valor = 0.037  $p > 0.05$ , que determinó la correlación baja positiva entre las medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021. Esto quiere decir que las formas colaborativas de prevención mediante el uso correcto de mascarillas, distanciamiento personal, uso de medios digitales (para comunicación y pago) y el uso de tachos de acopio de residuos sólidos se relacionan con las acciones de capacitación, que les brinda el soporte para el cumplimiento de dichas medidas sanitarias, ya que son necesarios para asegurar el control y reducción de riesgo frente al coronavirus. Estos resultados son respaldados por una parte con lo dicho por Vásquez et. al (2021) cuando concluye que se deben aplicar nuevas prácticas

para aminorar los contagios, como determinar flujos de personas en el establecimiento, uso de mascarillas y mejorar los niveles de atención y despacho. En esa misma línea Amador (2016) concluye que en este contexto las capacitaciones virtuales, son la herramienta base para que los trabajadores de las empresas público-privadas, desarrollen conocimientos y habilidades, para mejorar las actividades según sus funciones. Fortaleciendo este pensamiento los autores Isaac y Miranda (2019) concluyeron que las herramientas TIC, generan que las empresas sean más competitivas, facilitando la entrega de diversos servicios a los consumidores. Así mismo, complementando las medidas de prevención de acción colectiva se halla los autores María y de Conto (2018), quienes concluyen luego de su estudio sobre el tema de residuos sólidos, que debe concientizarse e internalizarse en las escuelas gastronómicas, ello permitirá reducir el impacto ambiental. Finalizando con la aplicación obligatoria de lo establecido en las normas sanitarias de las R.M. N° 972-2020-MINSA, RM 208-2020-PRODUCE, en relación al uso correcto de mascarilla, mantenimiento de distanciamiento personal entre trabajadores, uso de la tecnología digital para la comunicación y acopio de residuos sólidos en tachos preestablecidos en el local de trabajo.

**En cuanto a la hipótesis específica 5**, se llegó al resultado con un Rho de Spearman = 0.629 y un p valor = ,000  $p > 0.05$ , que determinó la correlación moderada positiva entre las medidas de protección personal en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021. Esto quiere decir que el uso adecuado de los equipos EPP (mascarillas) tienen relación con las tareas de capacitación, ya que a través de ellas se les hace de conocimiento como debe ser la manera correcta de utilizar las mascarillas, la responsabilidad que tiene el empleador de dotarlas, y el desecharlas de manera adecuada en tachos seleccionados de modo específico. Los resultados se relacionan directamente con lo expresado por Vásquez et al (2021) quien concluyó que se deben aplicar otras iniciativas de prácticas para aminorar los contagios, como determinación de flujos de personas en el establecimiento, uso de mascarillas y mejoramiento de los niveles de atención y despacho. A ello se suma lo dicho por Isler (2020), cuando refiere que se debe adoptar medidas de inocuidad tanto como proveedores o consumidores, tomando en cuenta de manera imperativa la seguridad, personal y patrimonial del individuo.

En esa misma línea Nuñez et al (2021) concluyó que las personas más instruidas y capacitadas enfrentan mejor la covid-19. Finalizando con lo que fundamenta al respecto las normas sanitarias basadas en las R.M. N° 972-2020-MINSA, RM 208-2020-PRODUCE, que indican con carácter normativo el uso adecuado de mascarillas de protección para evitar los riesgos de contagio frente a la covid-19.

**Culminando, con respecto a la hipótesis específica 6**, se observó en los resultados obtenidos con un Rho de Spearman = 0.652 y un p-valor=0,000, que determinó la correlación moderada positiva entre la vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021. Esto quiere decir que las estrategias de monitoreo y control sanitario del personal trabajador, el control de temperatura al inicio de cada actividad diaria, y el seguimiento de la salud mental del trabajador en relación a sus funciones (estrés laboral) tiene relación directa con las acciones de capacitación, ya que éstas les darán los insumos necesario para el eficaz cumplimiento del monitoreo sanitario y establecer mejoras a dichas acciones con el fin de reducir los riesgos de contagio frente al covid-19. Los resultados son respaldados por Age y Schommer (2017) quienes en su investigación realizada concluyen que para mejorar la supervisión sanitaria y poder ayudar a los comensales a decidir a elegir elementos saludables, es necesario buscar mecanismos de elaboración propia (supervisión sanitaria) con el fin de mejorar la salud pública ante enfermedades crónicas no transmisibles. También la autora Ramírez (2020), concluyó que es indispensable llevar a cabo la vigilancia del cumplimiento de los programas de seguridad reglamentados para las empresas. (p.214). Además, Boulangger concluyó que es indispensable aplicar un diagnóstico que permita hallar las debilidades de la empresa, con el fin de identificar qué medidas son necesarias para implementar un sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional. Se finaliza con lo que fundamenta al respecto las normas sanitarias basadas en las R.M. N° 972-2020-MINSA, en relación al cumplimiento con carácter de obligatoriedad respecto al control de la vigilancia sanitaria como control de temperatura del trabajador al ingreso del establecimiento, seguimiento a la situación de estrés en relación a sus funciones y notificación ante casos sospechosos.

## VI. CONCLUSIONES

- Primera:** En el presente estudio de investigación se determinó la relación entre el cumplimiento del Plan de vigilancia sanitaria y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021; demostrando la existencia de una correlación moderada positiva en relación al objetivo general.
- Segunda:** Del mismo modo, en esta tesis se determinó la relación entre el cumplimiento de limpieza y desinfección del establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021; demostrando la existencia de una correlación moderada positiva en relación al primer objetivo específico.
- Tercera:** Así mismo, en la presente investigación se determinó la relación entre la evaluación de la condición de salud en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021; demostrando la existencia de una correlación moderada positiva en relación al segundo objetivo específico.
- Cuarta:** También, en esta tesis se determinó la relación entre el procedimiento del lavado de manos en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021; demostrando la existencia de una correlación baja positiva en relación al tercer objetivo específico.
- Quinta:** Además, en el presente estudio se determinó la relación entre las medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021; demostrando la existencia de una correlación baja positiva en relación al cuarto objetivo específico.

**Sexta:** Del mismo modo, en la presente investigación se determinó la relación entre las medidas de protección personal en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021; demostrando la existencia de una correlación moderada positiva en relación al quinto objetivo específico.

**Séptima:** Finalmente, en la presente tesis se determinó la relación entre la vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021; demostrando la existencia de una correlación moderada positiva en relación al sexto objetivo específico.



## VII. RECOMENDACIONES

**Primera:** Los resultados hallados en la presente investigación, demuestran que los establecimientos de restaurantes y servicios afines, no sólo deben poseer su Plan de vigilancia sanitaria como documento formal que le permite seguir operando, sino que debe existir un mayor monitoreo, control y Cumplimiento de todo lo establecido en sus respectivos planes, por ello se recomienda a la Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral (SUNAFIL), responsable de las supervisiones laborales, abordar con mayor énfasis las tareas de control sanitario a los establecimientos de restaurantes y servicios afines, para reducir los riesgos de contagio frente a la Covid-19, de los trabajadores en el local de trabajo y principalmente en relación de éstos con sus clientes.

**Segunda:** Además, se recomienda al Área de fiscalización de la Municipalidad Distrital de Puente Piedra; a realizar con más continuidad sus operativos de control sanitario, en lo que corresponde al control y fiscalización de la venta de alimentos y bebidas en condiciones adecuadas, verificando además las condiciones de higiene y sanitización, aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos, que aseguren la inocuidad desde la recepción de la materia prima en el establecimiento hasta la entrega adecuada al cliente.

**Tercera:** Finalmente, se recomienda al Centro de Formación en Turismo (CENFOTUR), tomar en cuenta los resultados hallados, en el estudio de investigación presente, en relación al Cumplimiento del Plan de vigilancia sanitaria, por los establecimientos de restaurantes y servicios afines en el Distrito de Puente Piedra, durante el 2021; para diseñar, ejecutar y evaluar sus diversas propuestas de capacitación, dirigidas a este sector y mejorar sus estrategias de desarrollo pedagógico al respecto

## REFERENCIAS

- Age, L. M., & Schommer, P. C. (2017). Artigos Tecnológicos: Coprodução de Serviço de Vigilância Sanitária: Certificação e Classificação de Restaurantes. *Revista De Administração Contemporânea*, 21(3), 413-434. <http://dx.doi.org/10.1590/1982-7849rac2017170026>
- Alles, M.A (2019). Libro: Formación, capacitación, desarrollo. (1ra ed.) Buenos aires. Ediciones Granica S.A
- Amador, Y. A. (2016). Procesos de capacitación ayudados por TIC en el ámbito laboral. *Revista De Lenguas Modernas*, (25), 343-354. Retrieved from <https://search.proquest.com/scholarly-journals/procesos-de-capacitación-ayudados-por-tic-en-el/docview/1861770488/se-2?accountid=37408>
- Arteaga, Óscar, & Fuentes, A. (2021). COVID-19 en América Latina: Más allá de los datos epidemiológicos. *Revista De Medicina Y Cine*, 16(e), 119-127. <https://doi.org/10.14201/rmc202016e119127>
- Boulangger, G. J., & Osorio Rivera, Y. (2020). *Implementación de un sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional para un restaurante de chicharronería*. [tesis para optar el título de Segunda especialidad en Ingeniería de Seguridad Industrial e Higiene ocupacional]. Universidad Nacional de San Agustín. <http://hdl.handle.net/20.500.12773/11613>
- Calderón, G. (2020). Impactos de la pandemia sobre las organizaciones: una reflexión desde la perspectiva de la gestión del talento humano. *Lúmina*, 21, 10-17. <http://dx.doi.org/10.30554/lumina.21.3987.2020>
- Centro de formación en Turismo (2021) Visión y misión de la entidad (12 de mayo de 2021). <https://www.cenfotur.edu.pe/conocenos/>
- Cerón Carrillo, T. G., Morales Paredes, Y. R., Santiesteban López, N. A., & European Scientific Journal. (2021). Estrategias de Mercadotecnia Gastronómica para Restaurantes de Puebla en Tiempos de Pandemia por COVID-19. Estudio de Caso: Generación Z. *European Scientific Journal, ESJ*. <https://doi.org/10.19044/esj.2021.v17n4p242>
- Chiavenato, I. (2009), *Gestión del talento Humano*. Tercera Edición. México: Mc Graw Hill (p. 375-388)
- Decreto Legislativo N° 1278, Aprobación de la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.(24 de julio de 2017) Recuperado de <https://www.minam.gob.pe/wp-content/uploads/2017/04/Decreto-Legislativo-N%C2%B0-1278.pdf>
- Delgado, T. J. R., & Púa, E. del R. M. (2019). El talento humano como factor de competitividad en la actividad turística en Lima Metropolitana/Human

talent as competitive factor at touristic activity in Metropolitan Lima. *Gestión En El Tercer Milenio*, 22(43), 83.

- Dessler, G., & Varela, R. (2017). *Administración de recursos humanos* (6 ed.). Mexico: Pearson educación
- FAO (2020). *COVID-19 e inocuidad de los alimentos: orientaciones para las empresas alimentarias Orientaciones provisionales*. Organización de las naciones unidas para la alimentación y la agricultura. [https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331856/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety-2020.1-spa.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331856/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-spa.pdf)
- Isaac, C. E., & Miranda Zavala, A. M. (2019). La adopción de las TIC en restaurantes de Puerto Nuevo, Rosarito, Baja California. *Innovar*, 29(72), 59-76. <http://dx.doi.org/10.15446/innovar.v29n72.77932>
- Isler, E. (2020). ISLER SOTO, E. (2020). La inocuidad: principio informante y de adecuación de deberes preventivos y buenas prácticas en la atención remota y presencial del consumidor durante el contexto de la pandemia de COVID-19. *Derecho PUCP*, 85, 203–244. <https://doi.org/10.18800/derechopucp.202002.007>
- Iván Santiago, G. C., Aguinaga, C., López, P., Molina, R., & Guadalupe, R. O. (2020). Competencias laborales en el sector de la restauración: Un marco de competencias clave para su gestión. *Turismo y Sociedad*, 27, 161-181. doi:<http://dx.doi.org/10.18601/01207555.n27.09>
- Janampa, E. (2019). *Diseño de un sistema de gestión de seguridad alimentaria, que asegure la calidad en los procesos de elaboración de alimentos del restaurante "La Caribeña"*. Callao. [Tesis para optar el grado de maestro en gestión de empresas turísticas y hoteleras]. Universidad de San Martín de Porres. <https://hdl.handle.net/20.500.12727/5159>
- Louffat, E. (2017). *Capacitando al personal*. Pearson Educación. <http://www.ebooks7-24.com/?il=10376>
- Macassi, S. (2020). Comunicación para el cambio de comportamientos y estrategias sanitaria del gobierno peruano frente al COVID-19. *Chasqui (13901079)*, 145, 235–258. <https://doi.org/10.16921/chasqui.v1i145.4360>
- Maria dasGracas Gomes, d. A., Lucia, R. d., & Robson, M. F. (2017). Perception of hygiene of food handlers and the microbiological profile in a university kitchen: [1]. *Ciência & Saúde Coletiva*, 22(2)<http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232017222.17282015>
- Maria, P. P., & De Conto, S. M. (2018). Resíduos sólidos da Gastronomia: estudo de caso em uma escola de Gastronomia. *Turismo - Visão e Ação*, 20(3), 402-418. <http://dx.doi.org/10.14210/rtva.v20n3.p402-418>
- Martínez, E., & Martínez, F. (2009). *Capacitación por competencias*. Santiago de Chile: SE.

- Martínez, M. (2018). *Vigilancia sanitaria y microbiológica de 345 restaurantes de Lima Cercado durante abril del 2014 a marzo del 2015*. [tesis para optar el título de licenciado en biología]. Universidad Nacional Federico Villarreal. <http://repositorio.unfv.edu.pe/handle/UNFV/2720>
- Mendieta, G. N., Solís, C. S. M., Coronel, María de los Ángeles Guamán, Marín, M., Irlanda Arteaga, & Fernández, J., Patricio Torres. (2019). El E-learning como herramienta para la educación continua: Una propuesta a la formación profesional en el Ecuador. *Revista Ibérica De Sistemas e Tecnologías De Informação*, , 14-25. Retrieved from <https://search.proquest.com/scholarly-journals/el-e-learning-como-herramienta-para-la-educación/docview/2258686581/se-2?accountid=37408>
- Murillo, L. (2020). *La seguridad y salud laboral como factor relevante de la gestión de calidad y plan de mejora de las micro y pequeñas empresas del sector servicio, rubro restaurantes de productos hidrobiológicos, Coishco, 2019*. [tesis para optar el título profesional de licenciada en administración]. Universidad Católica Los Ángeles de Chimbote. <http://repositorio.uladech.edu.pe/handle/123456789/17460>
- Ñaupas, H., Mejía, E., Novoa, E. y Villagómez, A. (2013). *Metodología de la Investigación: Cuantitativa-cualitativa y redacción de tesis* (4ta edición). Ediciones de la U
- Núñez Herrera, Anay de la Caridad, Fernández Urquiza, Manuel, González Puerto, Yamirka, Gaimetea Castillo, Carlos Ricardo, Rojas Rodríguez, Yanet, & López Otero, Tania Elena. (2020). Resultados de la capacitación sobre la COVID-19. Universidad de Ciencias Médicas de Cienfuegos, 2020. *MediSur*, 18(3), 396-403. Epub 02 de junio de 2020. Recuperado en 31 de mayo de 2021, de [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1727-897X2020000300396&lng=es&tlng=es](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1727-897X2020000300396&lng=es&tlng=es)
- OMS/OPS. (2020). Capacitación sobre medidas de bioseguridad en el trabajo. Recuperado de <https://www.paho.org/es/eventos/capacitacion-sobre-medidas-bioseguridad-trabajo>
- Organización de Naciones Unidas (2020), Nueva guía de la OMS sobre el uso de mascarillas contra el covid-19 (02 de diciembre de 2020) <https://news.un.org/es/story/2020/12/1485002>
- Organización Internacional de trabajo (2020). Prevención y mitigación del covid-19 en el trabajo. Lista de comprobación (16 de abril de 2020). Recuperado de: [https://www.ilo.org/global/topics/safety-and-health-at-work/resources-library/publications/WCMS\\_741818/lang--es/index.h](https://www.ilo.org/global/topics/safety-and-health-at-work/resources-library/publications/WCMS_741818/lang--es/index.h)
- Organización Panamericana de la Salud (2020) Caracteriza a Covid-19 como una pandemia. <https://www.paho.org/es/noticias/11-3-2020-oms->

caracteriza-covid-19-como-pandemia

- Óscar, A. H., & Alejandra Fuentes García. (2020). COVID-19 en América Latina: Más allá de los datos epidemiológicos. *Revista De Medicina y Cine*, 16, 119-127. <http://dx.doi.org/10.14201/rmc202016e119127>
- Osuna, B. G., Romero, P. M. A., & Ozuna, M. J. G. (2020). El coronavirus y la salud como derecho humano al hilo de las TIC: Ecuador y Brasil. *Revista Ibérica De Sistemas e Tecnologías De Informação*, , 387-399. <https://www.proquest.com/scholarly-journals/el-coronavirus-y-la-salud-como-derecho-humano-al/docview/2452331552/se-2?accountid=37408>
- Padilla, R., & Juárez, M. (2006). Efectos de la capacitación en la competitividad de la industria manufacturera. México: CEPAL
- Pinto, P. (2013) Capital humano y la capacitación. (5ta. Ed). España: Paidós
- Ramírez, Marleni (2020). Seguridad laboral y salud ocupacional. 1era edición. Santiago de los Caballeros: República Dominicana. Editorial ediciones Guapa.
- Ramírez, P. (2014), Comportamiento humano y organizacional. 7ma. ed. Colombia: Grupo editorial norma.
- Resolución Ministerial N° 055-2020-TR, Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo. Guía para la prevención ante el coronavirus en el ámbito laboral (08 de marzo de 2020) (página 6) <https://www.gob.pe/institucion/mtpe/normas-legales/455340-055-2020-tr>
- Resolución Ministerial N° 208-2020 PRODUCE. Protocolo sanitario de operación ante el Covid-19 para restaurantes y servicios afines en la modalidad de atención en salón. Recuperado de:<https://www.gob.pe/institucion/produce/normas-legales/818555-208-2020-produce>
- Resolución Ministerial N° 250-2020-MINSA. Guía técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad del servicio a domicilio. (02 de mayo 2020). <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/671416/250-2020-MINSA-3-4.pdf>
- Resolución Ministerial N° 822-20218-MINSA. Aprobar la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines" (07 de setiembre de 2018). <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/195873-822-2018-minsa>
- Resolución Ministerial N° 099-2020 MINAM. Documento "Recomendaciones para el manejo de residuos sólidos durante la Emergencia Sanitaria por COVID-19 y el Estado de Emergencia Nacional en domicilios, centros de aislamiento temporal de personas, centros de abasto, bodegas, locales de comercio interno, oficinas administrativas y sedes públicas y privadas,

y para operaciones y procesos de residuos sólidos". Recuperado de: <https://www.gob.pe/institucion/minam/normas-legales/575932-099-2020-minam>

Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA. Aprobación de lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2.(27 de noviembre de 2020). <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/1366422-972-2020-minsa>

Rodríguez Valencia, J. (2007). Modelo de Administración de Personal Para Pequeñas y Medianas Empresas. In *Administración moderna de personal* (7th ed., p. 17). Cengage Learning. <https://link.gale.com/apps/doc/CX3003100021/GVRL?u=univcv&sid=GVRL&xid=bbfa9632>

Rojas, J. y Carminina, L. (2021). Incumplimiento de las normas de bioseguridad por personal de salud aun en tiempos de la Covid 19. *Revista Médica Herediana*, 32(1), 64-65. <https://dx.doi.org/10.20453/rmh.v32i1.3953> [http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1018-130X2021000100064](http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1018-130X2021000100064)

Sánchez, D. (2021). *Niveles de conocimientos higiénicos sanitarios de los manipuladores de alimentos de un restaurante de Lima en tiempos de Covid-19*. [Tesis para optar el título de licenciado en gastronomía y gestión de restaurantes]. Universidad San Ignacio de Loyola. <http://repositorio.usil.edu.pe/handle/USIL/11670>

Siliceo, A. (2012). *Capacitación y Desarrollo de Personal*. 13va. ed. México: Hill.

Subsecretaria de Turismo del Gobierno de Chile (2021). Protocolo de manejo prevención ante covid-19 en restaurantes, cafés y otros establecimientos análogos. (08 de febrero de 2021) (pag.2-10). <http://www.subturismo.gob.cl/wp-content/uploads/2021/02/protocolo-restoran-v5.pdf>

Vázquez, G. C., Cristóbal, R. V., Romero, E. A., & Alonso, J. U. (2021). Dinámicas de asistencia al supermercado "El Farolito" en condiciones de pandemia. *Política y Cultura*, (55), 151-175. <https://www.proquest.com/scholarly-journals/dinámicas-de-asistencia-al-supermercado-el/docview/2549732094/se-2?accountid=37408>

Villegas-Arenas, O., Gómez, J., Uriel-López, J., Richard Nelson Román, Villa, J. E., Botero, J., & García, N. (2017). Medición de la adherencia al lavado de manos, según los cinco momentos de la OMS. *Duazary*, 14(2), 169-178. <http://dx.doi.org/10.21676/2389783X.1967>

# **ANEXOS**

## ANEXO 01: Operacionalización de las variables

Variable 1: Cumplimiento del Plan de Vigilancia Sanitaria						
Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Ítem	Escala de medición y valores	Niveles y rango
El Plan de vigilancia sanitaria “es un documento guía para establecer las medidas que se deben adoptar para vigilar el riesgo a la exposición a la Covid-19 en el lugar de trabajo” (Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, p.9).	La variable 1: <b>Cumplimiento del Plan de Vigilancia Sanitaria</b> , será medida empleando un cuestionario, tomando en cuenta la escala Likert, dicho instrumento será validado por expertos mediante el Alfa de Crombach.	Cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación en limpieza del local</li> </ul>	1-4	Nunca (1) Casi nunca (2) A veces (3) Casi Siempre (4) Siempre (5)	Buena: 4-9 Regular: 10-15 Mala: 16-20
		Evaluación de la condición de la salud en el establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificación de riesgos de contagio en el establecimiento</li> <li>Aplicación de ficha sintomatológica</li> <li>Control de temperatura</li> </ul>	5-8		Buena: 4-9 Regular: 10-15 Mala: 16-20
		Procedimiento de lavado de manos en el establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Protocolo de lavado de manos</li> </ul>	9-12		Buena: 4-9 Regular: 10-15 Mala: 16-20



		Medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de mascarilla</li> <li>• Distanciamiento personal</li> <li>• Cero conglomeraciones</li> <li>• Fomento al pago virtual en empresa</li> </ul>	13-18		<p>Buena:6-16 Regular:15-23 Mala:24-30</p>
		Medidas de protección personal en el establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dotación de mascarilla por la empresa</li> </ul>	19-20		<p>Buena:2-4 Regular:5-7 Mala:8-10</p>
		Vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Control de la salud del trabajador</li> <li>• Control de temperatura en local</li> <li>• Control de salud mental</li> </ul>	21-25		<p>Buena:5-11 Regular:12-18 Mala:19-25</p>

## Variable 2: Capacitación en Bioseguridad

Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Ítem	Escala de medición y valores	Niveles y rango
<p>la capacitación es una herramienta que permite a las personas desarrollar sus competencias y ser más productivo en aras de lograr mayores beneficios a los objetivos la empresa. Asimismo, es un proceso cíclico y continuo que pasa por 04 etapas: El diagnóstico, el diseño, la implementación y la evaluación (Chiavenato, 2009, p.375-376).</p>	<p>La variable 2: <b>Capacitación en bioseguridad</b>, será medida empleando un cuestionario, tomando en cuenta la escala Likert, dicho instrumento será validado por expertos mediante el Alfa de Crombach.</p>	Diagnóstico de necesidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Necesidades de la empresa</li> <li>• Necesidades de aprendizaje de conocimientos, habilidades y actitudes en el trabajador</li> </ul>	1-8	<p>Nunca (1) Casi nunca (2) A veces (3) Casi Siempre (4) Siempre (5)</p>	Buena:8-18 Regular:19-29 Mala:30-40
		El diseño	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Personal a capacitar</li> <li>• Método de capacitación</li> <li>• Tema de capacitación</li> <li>• Lugar de capacitación</li> <li>• Horario de capacitación</li> <li>• Objetivos de la capacitación</li> </ul>	9-15		Buena:7-16 Regular:17-26 Mala:27-35
		Ejecución	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable de ejecución de la capacitación: personal interno, externo.</li> <li>• Modalidad de capacitación: presencial, virtual.</li> </ul>	16-20		Buena:5-11 Regular:12-18 Mala:19-25
		Evaluación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costo de la capacitación</li> <li>• Cumplimiento de expectativas</li> <li>• Adecuación a los tiempos</li> <li>• Comparación de la situación actual con la anterior.</li> </ul>	21-25		Buena:5-11 Regular:12-18 Mala:19-25

**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**ANEXO 02: Matriz de consistencia**

(Cumplimiento del Plan de vigilancia sanitaria y capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021)

AUTOR: FREDY ZENÓN ROSALES IBARRA

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES E INDICADORES																										
<p><b>Problema general:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>¿Cuál es la relación entre el cumplimiento del Plan de Vigilancia sanitaria y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021?</li> </ul> <p><b>Problemas específicos:</b></p> <p>A. ¿Cuál es la relación entre el <b>cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento</b> y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021?.</p> <p>B. ¿Cuál es la relación entre la <b>Evaluación de la condición de la salud en el establecimiento</b> y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021?.</p> <p>A. ¿Cuál es la relación entre los <b>procedimientos de lavado de manos en el establecimiento</b> y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021?</p> <p>C. ¿Cuál es la relación entre las <b>medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento</b> y</p>	<p><b>Objetivo general:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Determinar la relación entre el cumplimiento del Plan de Vigilancia Sanitaria y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente</li> </ul> <p><b>Objetivos específicos:</b></p> <p>B. Determinar la relación entre el <b>cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento</b> y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021.</p> <p>C. Determinar la relación entre la <b>Evaluación de la condición de salud en el establecimiento</b> y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021.</p> <p>D. Determinar la relación entre el <b>procedimiento del lavado de manos en el establecimiento</b> y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021.</p> <p>E. Determinar la relación entre las <b>medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento</b> y</p>	<p><b>Hipótesis general:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Existe relación entre el cumplimiento del Plan de Vigilancia Sanitaria y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021</li> </ul> <p><b>Hipótesis específicas:</b></p> <p>A. Existe relación entre el cumplimiento de la <b>limpieza y desinfección del establecimiento</b> y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021.</p> <p>B. Existe relación entre la <b>Evaluación de la condición de la salud en el establecimiento</b> y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021.</p> <p>C. Existe relación entre el <b>Procedimiento de lavado de manos en el establecimiento</b> y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021.</p> <p>D. Existe relación entre las <b>medidas preventivas de acción colectiva</b></p>	<p>V.1: CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Dimensiones</th> <th>Indicadores</th> <th>Ítems</th> <th>Escalas y valores</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento</td> <td>• Participación en limpieza del local</td> <td>1-4</td> <td rowspan="6">Nunca (1) Casi nunca (2) A veces (3) Casi Siempre (4) Siempre (5)</td> </tr> <tr> <td>• Evaluación de la condición de la salud en el establecimiento</td> <td>• Identificación de zonas de seguridad • Aplicación de ficha sintomatológica • Control de temperatura</td> <td>5-8</td> </tr> <tr> <td>• Procedimiento de lavado de manos en el establecimiento</td> <td>• Protocolo de lavado de manos</td> <td>9-12</td> </tr> <tr> <td>• Medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento</td> <td>• Uso de mascarilla • Distanciamiento personal • Cero conglomeraciones • Fomento al pago virtual en empresa</td> <td>13-18</td> </tr> <tr> <td>• Medidas de protección personal en el establecimiento</td> <td>• Dotación de mascarilla por la empresa</td> <td>19-20</td> </tr> <tr> <td>• Vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento</td> <td>• Control de la salud del trabajador • Control de temperatura en local • Control de salud mental</td> <td>21-25</td> </tr> </tbody> </table>				Dimensiones	Indicadores	Ítems	Escalas y valores	• Cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento	• Participación en limpieza del local	1-4	Nunca (1) Casi nunca (2) A veces (3) Casi Siempre (4) Siempre (5)	• Evaluación de la condición de la salud en el establecimiento	• Identificación de zonas de seguridad • Aplicación de ficha sintomatológica • Control de temperatura	5-8	• Procedimiento de lavado de manos en el establecimiento	• Protocolo de lavado de manos	9-12	• Medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento	• Uso de mascarilla • Distanciamiento personal • Cero conglomeraciones • Fomento al pago virtual en empresa	13-18	• Medidas de protección personal en el establecimiento	• Dotación de mascarilla por la empresa	19-20	• Vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento	• Control de la salud del trabajador • Control de temperatura en local • Control de salud mental	21-25
Dimensiones	Indicadores	Ítems	Escalas y valores																										
• Cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento	• Participación en limpieza del local	1-4	Nunca (1) Casi nunca (2) A veces (3) Casi Siempre (4) Siempre (5)																										
• Evaluación de la condición de la salud en el establecimiento	• Identificación de zonas de seguridad • Aplicación de ficha sintomatológica • Control de temperatura	5-8																											
• Procedimiento de lavado de manos en el establecimiento	• Protocolo de lavado de manos	9-12																											
• Medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento	• Uso de mascarilla • Distanciamiento personal • Cero conglomeraciones • Fomento al pago virtual en empresa	13-18																											
• Medidas de protección personal en el establecimiento	• Dotación de mascarilla por la empresa	19-20																											
• Vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento	• Control de la salud del trabajador • Control de temperatura en local • Control de salud mental	21-25																											

<p>la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021?.</p> <p>D. ¿Cuál es la relación entre las <b>medidas de Protección personal en el establecimiento</b> y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021?.</p> <p>E. ¿Cuál es la relación entre la <b>Vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento</b> y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021?</p>	<p>la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021.</p> <p>F. Determinar la relación entre las <b>medidas de Protección personal en el establecimiento</b> y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021.</p> <p>G. Determinar la relación entre la <b>Vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento</b> y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021.</p>	<p><b>en el establecimiento</b> y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021.</p> <p>E. Existe relación entre las <b>medidas de Protección personal en el establecimiento</b> y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021.</p> <p>F. Existe relación entre la <b>Vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento</b> y la capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra, 2021.</p>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>•</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>V. 2: CAPACITACIÓN EN BIOSEGURIDAD:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Dimensiones</th> <th>Indicadores</th> <th>Ítems</th> <th>Escalas y valores</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Diagnóstico de necesidades</td> <td>• Necesidades de la empresa • Necesidades de aprendizaje de conocimientos, habilidades y actitudes en el trabajador</td> <td>1-8</td> <td rowspan="4">Nunca (1) Casi nunca (2) A veces (3) Casi Siempre (4) Siempre (5)</td> </tr> <tr> <td>• El diseño</td> <td>• Personal a capacitar • Método de capacitación • Tema de capacitación • Lugar de capacitación • Horario de capacitación • Objetivos de la capacitación</td> <td>9-15</td> </tr> <tr> <td>• Ejecución</td> <td>• Responsable de ejecución de la capacitación: personal interno y externo. • Modalidad de capacitación: presencial, virtual</td> <td>16-20</td> </tr> <tr> <td>• Evaluación</td> <td>• Costo de la capacitación • Cumplimiento de expectativas • Adecuación a los tiempos • Comparación de la situación actual con la anterior</td> <td>21-25</td> </tr> </tbody> </table>		•			Dimensiones	Indicadores	Ítems	Escalas y valores	• Diagnóstico de necesidades	• Necesidades de la empresa • Necesidades de aprendizaje de conocimientos, habilidades y actitudes en el trabajador	1-8	Nunca (1) Casi nunca (2) A veces (3) Casi Siempre (4) Siempre (5)	• El diseño	• Personal a capacitar • Método de capacitación • Tema de capacitación • Lugar de capacitación • Horario de capacitación • Objetivos de la capacitación	9-15	• Ejecución	• Responsable de ejecución de la capacitación: personal interno y externo. • Modalidad de capacitación: presencial, virtual	16-20	• Evaluación	• Costo de la capacitación • Cumplimiento de expectativas • Adecuación a los tiempos • Comparación de la situación actual con la anterior	21-25
	•																							
Dimensiones	Indicadores	Ítems	Escalas y valores																					
• Diagnóstico de necesidades	• Necesidades de la empresa • Necesidades de aprendizaje de conocimientos, habilidades y actitudes en el trabajador	1-8	Nunca (1) Casi nunca (2) A veces (3) Casi Siempre (4) Siempre (5)																					
• El diseño	• Personal a capacitar • Método de capacitación • Tema de capacitación • Lugar de capacitación • Horario de capacitación • Objetivos de la capacitación	9-15																						
• Ejecución	• Responsable de ejecución de la capacitación: personal interno y externo. • Modalidad de capacitación: presencial, virtual	16-20																						
• Evaluación	• Costo de la capacitación • Cumplimiento de expectativas • Adecuación a los tiempos • Comparación de la situación actual con la anterior	21-25																						

## ANEXO 03: Instrumentos de recolección de datos

### CUESTIONARIO

El siguiente instrumento de recojo de información, será aplicado a los trabajadores de las empresas del rubro restaurantes y servicios afines, correspondientes a la Zona Centro, Sector Cercado, del Distrito de Puente Piedra.

Para fines del estudio de Investigación, el cuestionario será aplicado de manera personal, garantizando el anonimato de los informantes. Dicho instrumento tomará en cuenta tanto a personal responsable, como al personal Operativo de cada establecimiento (administradores, mozos, azafatas, cocineros) más no a propietarios, terceros (proveedores, supervisores, fiscalizadores), ni clientes.

La aplicación de éste cuestionario será realizada de manera presencial, tomando en cuenta los Protocolos de bioseguridad, para su aplicación.

Es necesario indicar que las respuestas registradas serán de uso exclusivo para el presente estudio de investigación, de título: **“Cumplimiento del Plan de vigilancia sanitaria y capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021”**; como parte del requisito para ostentar el Grado de Maestro en Gestión Pública en la Universidad César Vallejo-Sede Lima Norte.

Nombre Comercial del Restaurante o Servicio afín:.....

Razón social:.....

Distrito:.....

Fecha de recojo de datos:.....

Aplicador de cuestionario:.....

Tomar en cuenta la siguiente escala de valores:

Nunca (1)

Casi nunca (2)

A veces (3)

Casi Siempre (4)

Siempre (5)

Nº	Preguntas (Variable 1: Cumplimiento del Plan de vigilancia sanitaria)	Marca (X) en una de las alternativas				
		1	2	3	4	5
	<b>Cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento</b>					
1	Participas en la limpieza de superficies de los ambientes del local de trabajo					
2	Participas en la limpieza de los mobiliarios del establecimiento					
3	Participas en el mantenimiento de los servicios higiénicos del establecimiento					
4	Empleas insumos químicos para desinfectar superficies					
	<b>Evaluación de la condición de la salud en el establecimiento</b>					
5	Identificas las zonas de exposición de alto riesgo al contagio de Covid-19 en el establecimiento					
6	Rellenas periódicamente la ficha de sintomatología Covid-19 aplicada por la empresa					
7	Te sometes a la aplicación de pruebas de diagnóstico preventivo para descartar el Covid-19					
8	La empresa indica que los casos sospechosos de covid-19 serán remitidos al centro de salud					
	<b>Procedimiento de lavado de manos en el establecimiento</b>					
9	Te lavas las manos siguiendo las indicaciones del plan de vigilancia sanitaria					

10	Una vez que te has lavado las manos, lo complementas desinfectándote con el alcohol					
11	El establecimiento cuenta con papel para el secado de manos.					
12	Consideras que el material informativo colocado para el lavado de manos en el establecimiento es adecuado					
	<b>Medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento</b>					
13	La empresa te controla permanentemente el uso correcto de tu mascarilla					
14	Mantienes tu distanciamiento físico (1.5 m) al contacto con tu compañero de trabajo					
15	Mantienes tu distanciamiento físico (2.0 m) al contacto con los clientes					
16	Consideras que la empresa fomenta el uso de pago virtual a sus clientes					
17	Arrojas tu mascarilla usada a un tacho diferente de los residuos sólidos que genera la empresa					
18	Motivas a tus compañeros a evitar aglomeración en las instalaciones del local					
	<b>Medidas de Protección personal en el establecimiento</b>					
19	Cambias mínimo dos veces por día el uso de tu mascarilla					
20	La empresa te provee las mascarillas para tu desempeño laboral					
	<b>Vigilancia de la salud del trabajador en el establecimiento</b>					
21	La empresa de manera diaria vigila la salud del trabajador					
22	Al ingresar al trabajo te controlan la temperatura en la entrada del establecimiento					
23	La empresa se preocupa que el desempeño de tu trabajo no sea saturada por estrés					
24	Si alguien presenta síntomas de casos sospechosos de Covid-19 la empresa sugiere ir a un establecimiento sanitario					
25	Reciben de la empresa la sugerencia de no asistir al trabajo si presentan síntomas de covid-19					

N°	Preguntas (Variable 2: Capacitación en bioseguridad)	Marca (X) en una de las alternativas				
		1	2	3	4	5
	<b>El diagnóstico de necesidades</b>					
1	Has recibido capacitación en la empresa sobre los riesgos de contagio de covid-19, para el desempeño de tus funciones					
2	Has recibido capacitación sobre las medidas de prevención frente al covid-19 existentes en el Plan de vigilancia sanitaria de la empresa					
3	Has recibido capacitación sobre la aplicación de acciones de limpieza de los diversos ambientes del establecimiento					

4	Has recibido capacitación sobre el correcto lavado de manos en el centro de trabajo					
5	Conoces la importancia de aplicar de manera periódica el uso de la ficha de Sintomatología frente al covid-19 en el trabajo					
6	Realizas prácticas de capacitación sobre la importancia de cumplimiento de distanciamiento físico en el establecimiento					
7	Recibes capacitación sobre el uso correcto de los EPP para tu desempeño laboral en la empresa					
8	Has recibido capacitación en manejo de los residuos sólidos en la empresa					
	<b>El Diseño</b>					
9	La empresa planifica capacitaciones en temas de bioseguridad para sus trabajadores de manera periódica					
10	Los materiales informativos utilizados en capacitación sobre los riesgos de contagio de covid-19 en el establecimiento, son didácticos					
11	En la planificación de la capacitación se consideran el aprendizaje de técnicas de limpieza de los ambientes del establecimiento					
12	Consideras claro los objetivos de capacitación en bioseguridad en la empresa					
13	La capacitación que recibes en temas de bioseguridad son planificados para su realización en plazos cortos					
14	La planificación de la capacitación recibida, se alineó con las necesidades de la empresa					
15	En la planificación de las capacitación, se habla acerca del manejo responsable de los residuos sólidos en la empresa					
	<b>Ejecución</b>					
16	La capacitación que recibes es ejecutada por personal especializado perteneciente a la empresa					
17	La capacitación que recibes es ejecutada por personal especializados que no pertenece a la empresa					
18	En tiempos de pandemia, La capacitaciones que recibes es de modo virtual					
19	En tiempos de pandemia, la capacitación que recibes es presencial					
20	Los especialista en temas sanitarios, te han capacitado empleando recursos audio visuales					
	<b>Evaluación</b>					
21	Consideras que la capacitación recibida en temas de bioseguridad cumple con las expectativas esperadas por la empresa					
22	Consideras que la capacitación recibida en temas de bioseguridad cumple con las expectativas esperadas para el trabajador					
23	Consideras que los tiempos empleados en la capacitación se ajustan a las necesidades del trabajador					
24	Consideras que tus conocimientos en temas sanitarios han mejorado en relación al estado inicial					
25	Consideras que tus habilidades técnicas en prevención sanitaria han mejorado en relación al estado inicial					

## ANEXO 04: Prueba de confiabilidad del instrumento (PILOTO)

### Análisis de fiabilidad V1: CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA

#### Resumen de procesamiento de casos

		N	%
Casos	Válido	20	100,0
	Excluido <sup>a</sup>	0	,0
	Total	20	100,0

a. La eliminación por lista se basa en todas las variables del procedimiento.

#### Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,904	25

#### Estadísticas de total de elemento

	Media de escala si el elemento se ha suprimido	Varianza de escala si el elemento se ha suprimido	Correlación total de elementos corregida	Alfa de Cronbach si el elemento se ha suprimido
Participas en la limpieza de superficies de los ambientes del local de trabajo	105,35	88,239	,522	,901
Participas en la limpieza de los mobiliarios del establecimiento	105,35	88,239	,522	,901
Participas en el mantenimiento de los servicios higiénicos del establecimiento	105,45	85,313	,498	,900
Empleas insumos químicos para desinfectar superficies	105,45	85,313	,498	,900
Identificas las zonas de exposición de alto riesgo al contagio de Covid-19 en el establecimiento	105,90	87,568	,387	,902
Rellenas periódicamente la ficha de sintomatología Covid-19 aplicada por la empresa	106,55	81,945	,604	,897
Te sometes a la aplicación de pruebas de diagnóstico preventivo para descartar el Covid-19	106,10	83,358	,714	,896
La empresa indica que los casos sospechosos de covid-19 serán remitidos al centro de salud	106,25	79,355	,637	,897
Te lavas las manos siguiendo las indicaciones del plan de vigilancia sanitaria	106,25	79,355	,637	,897
Una vez que te has lavado las manos, lo complementas desinfectándote con el alcohol	106,00	82,421	,490	,901
El establecimiento cuenta con papel para el secado de manos.	105,35	90,766	,084	,905
Consideras que el material informativo colocado para el lavado de manos en el establecimiento es adecuado	105,80	86,589	,336	,903
La empresa te controla permanentemente el uso correcto de tu mascarilla	105,55	88,261	,216	,905
Mantienes tu distanciamiento físico (1.5 m) al contacto con tu compañero de trabajo	106,20	80,695	,576	,898
Mantienes tu distanciamiento físico (2.0 m) al contacto con los clientes	106,00	84,526	,547	,899
Consideras que la empresa fomenta el uso de pago virtual a sus clientes	105,60	85,621	,607	,899
Arrojas tu mascarilla usada a un tacho diferente de los residuos sólidos que genera la empresa	105,60	85,621	,607	,899
Motivas a tus compañeros a evitar aglomeración en las instalaciones del local	105,90	81,884	,743	,895
Cambias mínimo dos veces por día el uso de tu mascarilla	105,45	87,629	,463	,901
La empresa te provee las mascarillas para tu desempeño laboral	105,45	87,629	,463	,901
La empresa de manera diaria vigila la salud del trabajador	105,90	84,832	,492	,900
Al ingresar al trabajo te controlan la temperatura en la entrada del establecimiento	106,45	72,892	,691	,898
La empresa se preocupa que el desempeño de tu trabajo no sea saturada por estrés	106,50	81,632	,585	,898
Si alguien presenta síntomas de casos sospechosos de Covid-19 la empresa sugiere ir a un establecimiento sanitario	105,80	86,800	,452	,901
Reciben de la empresa la sugerencia de no asistir al trabajo si presentan síntomas de covid-19	105,80	86,800	,452	,901



## Análisis de fiabilidad V2: CAPACITACIÓN EN BIOSEGURIDAD

### Resumen de procesamiento de casos

		N	%
Casos	Válido	20	100,0
	Excluido <sup>a</sup>	0	,0
	Total	20	100,0

### Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,931	25

### Estadísticas de total de elemento

	Media de escala si el elemento se ha suprimido	Varianza de escala si el elemento se ha suprimido	Correlación total de elementos corregida	Alfa de Cronbach si el elemento se ha suprimido
Has recibido capacitación en la empresa sobre los riesgos de contagio de covid-19, para el desempeño de tus funciones	92,90	314,411	,430	,930
Has recibido capacitación sobre las medidas de prevención frente al covid-19 existentes en el Plan de vigilancia sanitaria de la empresa	92,95	309,208	,591	,928
Has recibido capacitación sobre la aplicación de acciones de limpieza de los diversos ambientes del establecimiento	92,60	324,568	,338	,931
Has recibido capacitación sobre el correcto lavado de manos en el centro de trabajo	92,15	310,555	,718	,927
Conoces la importancia de aplicar de manera periódica el uso de la ficha de Sintomatología frente al covid-19 en el trabajo	92,80	318,800	,315	,932
Realizas prácticas de capacitación sobre la importancia de cumplimiento de distanciamiento físico en el establecimiento	93,65	317,713	,337	,932
Recibes capacitación sobre el uso correcto de los EPP para tu desempeño laboral en la empresa	92,60	309,200	,649	,927
Has recibido capacitación en manejo de los residuos sólidos en la empresa	93,00	297,368	,765	,925
La empresa planifica capacitaciones en temas de bioseguridad para sus trabajadores de manera periódica	93,45	298,050	,771	,925
Los materiales informativos utilizados en capacitación sobre los riesgos de contagio de covid-19 en el establecimiento, son didácticos	93,25	297,776	,805	,924
En la planificación de la capacitación se consideran el aprendizaje de técnicas de limpieza de los ambientes del establecimiento	93,00	299,474	,638	,927
Consideras claro los objetivos de capacitación en bioseguridad en la empresa	93,10	309,358	,614	,927
La capacitación que recibes en temas de bioseguridad son planificados para su realización en plazos cortos	92,95	303,734	,731	,926
La planificación de la capacitación recibida, se alineó con las necesidades de la empresa	92,80	313,853	,532	,929
En la planificación de la capacitación, se habla acerca del manejo responsable de los residuos sólidos en la empresa	92,45	308,997	,671	,927
La capacitación que recibes es ejecutada por personal especializado perteneciente a la empresa	93,80	302,800	,539	,929
La capacitación que recibes es ejecutada por personal especializados que no pertenece a la empresa	93,55	304,366	,467	,931
En tiempos de pandemia, La capacitaciones que recibes es de modo virtual	92,60	305,411	,613	,927
En tiempos de pandemia, la capacitación que recibes es presencial	94,65	327,818	,127	,935
Los especialista en temas sanitarios, te han capacitado empleando recursos audio visuales	93,15	303,503	,799	,925
Consideras que la capacitación recibida en temas de bioseguridad cumple con las expectativas esperadas por la empresa	92,80	302,379	,719	,926
Consideras que la capacitación recibida en temas de bioseguridad cumple con las expectativas esperadas para el trabajador	92,85	298,555	,862	,924
Consideras que los tiempos empleados en la capacitación se ajustan a las necesidades del trabajador	93,00	310,526	,573	,928
Consideras que tus conocimientos en temas sanitarios han mejorado en relación al estado inicial	92,20	321,537	,474	,930
Consideras que tus habilidades técnicas en prevención sanitaria han mejorado en relación al estado inicial	92,15	325,292	,444	,930

Data de la prueba piloto

VARIABLE 01: CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA																									VARIABLE 02: CAPACITACIÓN EN BIOSEGURIDAD																										
Cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento				Evaluación de la condición de la salud en el establecimiento				Procedimiento de lavado de manos en el establecimiento				Medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento				Medidas de Protección personal		Vigilancia de la salud del trabajador en el establecimiento					El diagnóstico de necesidades					El Diseño					Ejecución					Evaluación													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25		
1	5	5	5	5	4	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	5	5	3	3	4	5	3	4	4	3	4	3	5	4	5	5	2	4	3	4	4	5	5			
2	5	5	5	5	4	3	4	4	4	5	4	5	5	4	4	5	5	4	4	4	4	4	3	4	4	5	4	4	4	1	4	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5		
3	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	3	3	4	5	3	4	5	3	4	3	5	2	4	4	1	4	4	4	4	5	5	
4	5	5	5	5	4	4	4	5	5	4	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	4	5	1	2	2	2	3	5	5	5	5	5	3	1	1	1	5	2	5	5	5	4	4	
5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	2	5	4	3	5	5	3	5	5	4	2	5	5	2	4	5	5	5	5	5		
6	5	5	5	5	4	4	4	3	3	4	5	4	5	4	4	4	4	4	5	5	4	3	4	4	4	4	4	4	5	4	5	3	3	3	3	3	5	3	5	5	5	1	3	3	3	4	4	4	5	5	
7	5	5	5	5	5	4	3	2	2	5	5	3	3	5	5	5	5	4	5	5	3	1	2	4	4	4	4	4	5	4	5	5	3	4	5	3	4	4	5	2	5	5	1	4	4	5	5	5	5		
8	5	5	5	5	4	3	4	4	4	4	5	4	5	3	4	4	4	3	5	5	4	5	3	4	4	4	4	4	2	4	4	1	1	1	1	4	5	5	5	1	5	5	1	3	5	3	5	5	5		
9	4	4	3	3	4	2	4	4	4	2	5	5	5	2	3	4	4	4	4	4	5	2	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	4	5	3	3	3	5	2	4	5	2	4	3	4	5	5	5		
10	5	5	5	5	4	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	5	4	4	4	4	4	2	5	1	3	4	5	4	5	5			
11	5	5	5	5	4	3	4	4	4	4	5	4	5	4	4	5	5	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	5	3	5	4	4	4	5	5	5	4	5	2	5	5	4	4	5	5				
12	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	2	4	4	4	3	4	4		
13	5	5	5	5	4	4	4	5	5	4	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	2	5	4	3	4	5	4	4	4	5	4	2	5	2	5	5	4	4	5	4		
14	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	4	4	4	4	4	5	5		
15	5	5	5	5	4	4	4	3	3	4	5	4	5	4	4	4	4	4	5	5	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	5	5	4	5	4	2	4	4	5	4	4		
16	5	5	5	5	5	4	3	2	2	5	5	3	3	5	5	5	5	4	5	5	3	1	2	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5		
17	5	5	5	5	4	3	4	4	4	4	5	4	5	3	4	4	4	3	5	5	4	5	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	2	4	5	2	4	5	4	3	4	5		
18	4	4	3	3	4	2	4	4	4	2	5	5	5	2	3	4	4	4	4	4	5	2	4	5	5	5	5	5	5	1	5	1	1	2	1	1	2	2	1	3	3	1	1	3	2	2	1	1	2	2	3
19	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	4	4	3	3	4	4	4	5	2	5	5	2	4	5	4	4	5	5	
20	5	5	5	5	4	4	4	3	3	4	5	4	5	4	4	4	4	5	5	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	3	1	3	5	5	5	5	1	5	5	5	5	5	2	5	4		

## ANEXO 05: Certificación de juicios de expertos

### CARTA DE PRESENTACIÓN

Señor(a)(ita): Mg. Carlos Alberto Quispe Baldovino

Presente

Asunto: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTO.

Es muy grato comunicarme con usted para expresarle mi saludo y así mismo, hacer de su conocimiento que siendo estudiante del programa de Post Grado con mención en Maestría en Gestión Pública de la Universidad César Vallejo, en la sede Lima Norte-Los Olivos, promoción 2021, aula B4(B4T1, B4P1), requiero validar los instrumentos con los cuales recogeré la información necesaria para poder desarrollar mi investigación.


El título de investigación es: **Cumplimiento del Plan de vigilancia sanitaria y capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021** y siendo imprescindible contar con la aprobación de docentes especializados para poder aplicar los instrumentos en mención, considero conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en temas educativos y/o investigación educativa.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene:

- Carta de presentación.
- Definiciones conceptuales de las variables y dimensiones.
- Matriz de operacionalización de las variables.
- Certificado de validez de contenido de los instrumentos.

Expresándole mi sentimiento de respeto y consideración me despido de usted, no sin antes agradecerle por la atención que dispense a la presente.

Atentamente.

  
Firma  
Rosales Ibarra, Fredy Zenón

D.N.I: 25581420



## **DEFINICIÓN CONCEPTUAL DE LAS VARIABLES Y DIMENSIONES**

### **Variable 01: Cumplimiento del Plan de vigilancia sanitaria**

El Plan de vigilancia sanitaria "Es un documento guía para establecer las medidas que se deben adoptar para vigilar el riesgo a la exposición a la Covid-19 en el lugar de trabajo" (Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, p.9).

#### **Dimensiones de las variables:**

##### **Dimensión 1: Cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento**

Lineamiento que asegura la limpieza y desinfección de SARS-CoV-2, de las superficies de los ambientes, equipos y mobiliarios, estableciendo tiempos periódicos de control, así como el uso de sustancias adecuadas para dicha tarea (Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, p.12).

##### **Dimensión 2: Evaluación de la condición de la salud en el establecimiento**

Lineamiento que asegura la identificación de riesgos de SARS-CoV-2 en el trabajo, así como la aplicación de medidas para su control, como el control de temperatura, aplicación de pruebas de detección del virus; y la aplicación de la ficha de sintomatología o ficha de seguimiento (Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, p.13).

##### **Dimensión 3: Procedimiento de lavado de manos en el establecimiento**

Lineamiento de carácter obligatorio, ya que es indispensable contar con puntos de lavado de manos, además de los insumos necesarios para cumplir esta medida (agua, uso de alcohol, jabón desinfectante) en el establecimiento (Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, p.14).

##### **Dimensión 4: Medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento**

Lineamiento que considera las medidas sanitarias de: uso de mascarillas quirúrgicas, adecuado distanciamiento personal (1.5 entre trabajadores), fomento de la virtualidad para el trabajo, evitar aglomeraciones y desecho de equipos EPP. (Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, p.15-16).

##### **Dimensión 5: Medidas de protección personal en el establecimiento**

Lineamiento que considera tomar en cuenta la dotación y disponibilidad obligatoria de EPP y protección respiratoria de acuerdo al nivel de riesgo de contagio, según lo requiera su puesto en el trabajo. (Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, p.16-17).

##### **Dimensión 6: Vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento**

Lineamiento que refiere a la obligación que tiene el empleador a monitorear de manera permanente todas las medidas sanitarias en general, en el establecimiento de trabajo, descritas anteriormente. (Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, p.17).

## **Variable 02: Capacitación en bioseguridad**

La capacitación es una herramienta que permite a las personas desarrollar sus competencias y ser más productivo en aras de lograr mayores beneficios a los objetivos de la empresa. Asimismo, es un proceso cíclico y continuo que pasa por 04 etapas: El diagnóstico, el diseño, la implementación y la evaluación (Chiavenato, 2009, p.375-376).

### **Dimensiones de las variables:**

#### **Dimensión 1: Diagnóstico de necesidades**

Entendida como el recojo y clasificación de las necesidades reales que presenta la empresa. Además de la necesidad de capacitación del trabajador; información y habilidades que le permitirán ser más eficiente y productivo en el trabajo. (Chiavenato, 2009, p.378)

#### **Dimensión 2: El diseño**

Consiste en elaborar el plan o programa, tomando en cuenta las necesidades de capacitación halladas. Es el desarrollo de la planificación, ligadas a las necesidades estratégicas de la empresa. (Chiavenato, 2009, p.379-380).

#### **Dimensión 3: Ejecución**

Consiste en el desarrollo mismo y aplicación del plan. (Chiavenato, 2009, p.381).

#### **Dimensión 4: Evaluación**

Etapa que tiene el propósito de analizar los resultados logrados durante la capacitación y realmente saber si cubrió las necesidades de la empresa, personas y clientes, ya que la capacitación representa un costo de inversión. (Chiavenato, 2009, p.388).

### MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

Variable: Cumplimiento del Plan de vigilancia sanitaria

Dimensiones	Indicadores	Ítems	Niveles o rangos
Cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación en limpieza del local</li> </ul>	1-4	Mala: 4-9 Regular: 10-15 Buena: 16-20
Evaluación de la condición de la salud en el establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificación de riesgos de contagio en el establecimiento</li> <li>Aplicación de ficha sintomatológica</li> <li>Control de temperatura</li> </ul>	5-8	Mala: 4-9 Regular: 10-15 Buena: 16-20
Procedimiento de lavado de manos en el establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Protocolo de lavado de manos</li> </ul>	9-12	Mala: 4-9 Regular: 10-15 Buena: 16-20
Medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uso de mascarilla</li> <li>Distanciamiento personal</li> <li>Cero conglomeraciones</li> <li>Fomento al pago virtual en empresa</li> </ul>	13-18	Mala: 6-16 Regular: 15-23 Buena: 24-30
Medidas de protección personal en el establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dotación de mascarilla por la empresa</li> </ul>	19-20	Mala: 2-4 Regular: 5-7 Buena: 8-10
Vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Control integral de la salud física del trabajador</li> <li>Control de salud mental</li> </ul>	21-25	Mala: 5-11 Regular: 12-18 Buena: 19-25

Fuente: Elaboración propia.



**Variable: Capacitación en bioseguridad**

<b>Dimensiones</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Ítems</b>	<b>Niveles o rangos</b>
Diagnóstico de necesidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Necesidades de la empresa</li> <li>• Necesidades de aprendizaje de conocimientos, habilidades y actitudes en el trabajador</li> </ul>	1-8	<p>Mala: 6-18 Regular: 19-29 Buena: 30-40</p>
El diseño	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Personal a capacitar</li> <li>• Método de capacitación</li> <li>• Tema de capacitación</li> <li>• Lugar de capacitación</li> <li>• Horario de capacitación</li> <li>• Objetivos de la capacitación</li> </ul>	9-15	<p>Mala: 7-16 Regular: 17-26 Buena: 27-35</p>
Ejecución	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable de ejecución de la capacitación: personal interno, externo.</li> <li>• Modalidad de capacitación: presencial, virtual.</li> </ul>	16-20	<p>Mala: 5-11 Regular: 12-18 Buena: 19-25</p>
Evaluación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costo de inversión de la capacitación</li> <li>• Cumplimiento de expectativas</li> <li>• Adecuación a los tiempos</li> <li>• Comparación de la situación actual con la anterior.</li> </ul>	21-25	<p>Mala: 5-11 Regular: 12-18 Buena: 19-25</p>

Fuente: Elaboración propia.

**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA**

N°	DIMENSIONES / Items	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>DIMENSIÓN 1: Cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
1	Participas en la limpieza de superficies de los ambientes del local de trabajo	X		X		X		
2	Participas en la limpieza de los mobiliarios del establecimiento	X		X		X		
3	Participas en el mantenimiento de los servicios higiénicos del establecimiento	X		X		X		
4	Empleas insumos químicos para desinfectar superficies	X		X		X		
	<b>DIMENSIÓN 2: Evaluación de la condición de la salud en el establecimiento</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
5	Identificas las zonas de exposición de alto riesgo al contagio de Covid-19 en el establecimiento	X		X		X		
6	Rellenas periódicamente la ficha de sintomatología Covid-19 aplicada por la empresa	X		X		X		
7	Te sometes a la aplicación de pruebas de diagnóstico preventivo para descartar el Covid-19	X		X		X		
8	La empresa indica que los casos sospechosos de covid-19 serán remitidos al centro de salud	X		X		X		
	<b>DIMENSIÓN 3: Procedimiento de lavado de manos en el establecimiento</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
9	Te lavas las manos siguiendo las indicaciones del plan de vigilancia sanitaria	X		X		X		
10	Una vez que te has lavado las manos, lo complementas desinfectándote con el alcohol	X		X		X		
11	El establecimiento cuenta con papel para el secado de manos	X		X		X		
12	Consideras que el material informativo colocado para el lavado de manos en el establecimiento es adecuado	X		X		X		
	<b>DIMENSIÓN 4: Medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
13	La empresa te controla permanentemente el uso correcto de tu mascarilla	X		X		X		
14	Mantienes tu distanciamiento físico (1.5 m) al contacto con tu compañero de trabajo	X		X		X		
15	Mantienes tu distanciamiento físico (2 m. aprox.) al contacto con los clientes	X		X		X		
16	Consideras que la empresa fomenta el Uso de pago virtual a sus clientes	X		X		X		
17	Arrojas tu mascarilla usada a un tacho diferente de los residuos sólidos que genera la empresa	X		X		X		
18	Motivas a tus compañeros a evitar aglomeración en las instalaciones del local	X		X		X		
	<b>DIMENSIÓN 5: Medidas de protección personal en el establecimiento</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
19	Cambias mínimo dos veces por día el uso de tu mascarilla	X		X		X		
20	La empresa te provee las mascarillas para tu desempeño laboral	X		X		X		
	<b>DIMENSIÓN 6: Vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento</b>	X		X		X		
21	La empresa de manera diaria vigila la salud física del trabajador	X		X		X		



22	Al ingresar al trabajo te controlan la temperatura en la entrada del establecimiento	X		X		X	
23	La empresa se preocupa que el desempeño de tu trabajo no sea saturada por estrés	X		X		X	
24	Si alguien presenta síntomas de casos sospechosos de covid-19 la empresa sugiere ir a un establecimiento sanitario	X		X		X	
25	Reciben de la empresa la sugerencia de no asistir al trabajo si presentan síntomas de covid-19	X		X		X	

### CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: CAPACITACIÓN EN BIOSEGURIDAD

Nº	DIMENSIONES / Items	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
<b>DIMENSIÓN 1: Diagnóstico de necesidades</b>								
1	Has recibido capacitación en la empresa sobre los riesgos de contagio de Covid-19, para el desempeño de tus funciones	X		X		X		
2	Has recibido capacitación sobre las medidas de prevención frente al covid-19 existentes en el Plan de vigilancia sanitaria de la empresa	X		X		X		
3	Has recibido capacitación sobre la aplicación de acciones de limpieza de los diversos ambientes del establecimiento	X		X		X		
4	Has recibido capacitación sobre el correcto lavado de manos en el centro de trabajo	X		X		X		
5	Conoces la importancia de aplicar de manera periódica el uso de la ficha de Sintomatología frente al covid-19 en el trabajo	X		X		X		
6	Realizas prácticas de capacitación sobre la importancia de cumplimiento de distanciamiento físico en el establecimiento	X		X		X		
7	Recibes capacitación sobre el uso correcto de los EPP para tu desempeño laboral en la empresa	X		X		X		
8	Has recibido capacitación en manejo de los residuos sólidos en la empresa	X		X		X		
<b>DIMENSIÓN 2: El diseño</b>								
9	La empresa planifica capacitaciones en temas de bioseguridad para sus trabajadores de manera periódica	X		X	No	X		
10	Los materiales informativos utilizados en capacitación sobre los riesgos de contagio de Covid-19 en el establecimiento son didácticos	X		X		X		
11	En la planificación de la capacitación se consideran el aprendizaje de técnicas de limpieza de los ambientes del establecimiento	X		X		X		
12	Consideras claros los objetivos de la capacitación en bioseguridad en la empresa	X		X		X		
13	La capacitación que recibes en temas de bioseguridad son planificados para su realización en plazos cortos	X		X		X		
14	La planificación de la capacitación recibida, ésta se alineó con las necesidades de la empresa	X		X		X		
15	En la planificación de la capacitación, se habla acerca del manejo responsable de los residuos sólidos en la empresa	X		X		X		

DIMENSIÓN 3: Ejecución		Si	No	Si	No	Si	No
16	La capacitación que recibes es ejecutada por personal especializado perteneciente a la empresa	X		X		X	
17	La capacitación que recibes es ejecutada por personal especializado que no pertenece a la empresa	X		X		X	
18	En tiempos de pandemia, La capacitación que recibes es de modo virtual	X		X		X	
19	En tiempos de pandemia, La capacitaciones que recibes es presencial	X		X		X	
20	Los especialistas en temas sanitarios, te han capacitado empleando recursos audiovisuales	X		X		X	
DIMENSIÓN 4: Evaluación		Si	No	Si	No	Si	No
21	Consideras que la capacitación recibida en temas de bioseguridad cumple con las expectativas esperadas por la empresa	X		X		X	
22	Consideras que la capacitación recibida en temas de bioseguridad cumple con las expectativas esperadas para el trabajador	X		X		X	
23	Consideras que los tiempos empleados en la capacitación se ajustan a las necesidades del trabajador	X		X		X	
24	Consideras que tus conocimientos en temas sanitarios han mejorado en relación al estado inicial	X		X		X	
25	Consideras que tus habilidades técnicas en prevención sanitaria han mejorado en relación al estado inicial	X		X		X	

**Observaciones (precisar si hay suficiencia):** Ninguno.

**Opinión de aplicabilidad:**  **Aplicable**  **Aplicable después de corregir**  **No aplicable**

**Apellidos y nombres del juez validador:** Mg. Carlos Alberto Quijpe Baldovino **DNI:** 25769667

**Especialidad del validador:** Maestro en Gestión Pública.

07 de junio del 2021.

<sup>1</sup>**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.  
<sup>2</sup>**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo.  
<sup>3</sup>**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo.

**Nota:** Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión.

  
 \_\_\_\_\_  
**Firma del Experto Informante.**



## CARTA DE PRESENTACIÓN

Señor(a)(ita): Mg. Christian Ríos Velásquez

Presente

Asunto: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTO.

Es muy grato comunicarme con usted para expresarle mi saludo y así mismo, hacer de su conocimiento que siendo estudiante del programa de Post Grado con mención en Maestría en Gestión Pública de la Universidad César Vallejo, en la sede Lima Norte-Los Olivos, promoción 2021, aula B4(B4T1, B4P1), requiero validar los instrumentos con los cuales recogeré la información necesaria para poder desarrollar mi investigación.

El título de investigación es: **Cumplimiento del Plan de vigilancia sanitaria y capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021** y siendo imprescindible contar con la aprobación de docentes especializados para poder aplicar los instrumentos en mención, considero conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en temas educativos y/o investigación educativa.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene:

- Carta de presentación.
- Definiciones conceptuales de las variables y dimensiones.
- Matriz de operacionalización de las variables.
- Certificado de validez de contenido de los instrumentos.

Expresándole mi sentimiento de respeto y consideración me despido de usted, no sin antes agradecerle por la atención que dispense a la presente.

Atentamente.

  
Firma  
Rosales Ibarra, Fredy Zenón

D.N.I: 25581420





## DEFINICIÓN CONCEPTUAL DE LAS VARIABLES Y DIMENSIONES

### Variable 01: Cumplimiento del Plan de vigilancia sanitaria

El Plan de vigilancia sanitaria "Es un documento guía para establecer las medidas que se deben adoptar para vigilar el riesgo a la exposición a la Covid-19 en el lugar de trabajo" (Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, p.9).

#### Dimensiones de las variables:

##### **Dimensión 1: Cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento**

Lineamiento que asegura la limpieza y desinfección de SARS-CoV-2, de las superficies de los ambientes, equipos y mobiliarios, estableciendo tiempos periódicos de control, así como el uso de sustancias adecuadas para dicha tarea (Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, p.12).

##### **Dimensión 2: Evaluación de la condición de la salud en el establecimiento**

Lineamiento que asegura la identificación de riesgos de SARS-CoV-2 en el trabajo, así como la aplicación de medidas para su control, como el control de temperatura, aplicación de pruebas de detección del virus; y la aplicación de la ficha de sintomatología o ficha de seguimiento (Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, p.13).

##### **Dimensión 3: Procedimiento de lavado de manos en el establecimiento**

Lineamiento de carácter obligatorio, ya que es indispensable contar con puntos de lavado de manos, además de los insumos necesarios para cumplir esta medida (agua, uso de alcohol, jabón desinfectante) en el establecimiento (Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, p.14).

##### **Dimensión 4: Medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento**

Lineamiento que considera las medidas sanitarias de: uso de mascarillas quirúrgicas, adecuado distanciamiento personal (1.5 entre trabajadores), fomento de la virtualidad para el trabajo, evitar aglomeraciones y desecho de equipos EPP. (Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, p.15-16).

##### **Dimensión 5: Medidas de protección personal en el establecimiento**

Lineamiento que considera tomar en cuenta la dotación y disponibilidad obligatoria de EPP y protección respiratoria de acuerdo al nivel de riesgo de contagio, según lo requiera su puesto en el trabajo. (Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, p.16-17).

##### **Dimensión 6: Vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento**

Lineamiento que refiere a la obligación que tiene el empleador a monitorear de manera permanente todas las medidas sanitarias en general, en el establecimiento de trabajo, descritas anteriormente. (Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, p.17).

## **Variable 02: Capacitación en bioseguridad**

La capacitación es una herramienta que permite a las personas desarrollar sus competencias y ser más productivo en aras de lograr mayores beneficios a los objetivos de la empresa. Asimismo, es un proceso cíclico y continuo que pasa por 04 etapas: El diagnóstico, el diseño, la implementación y la evaluación (Chiavenato, 2009, p.375-376).

### **Dimensiones de las variables:**

#### **Dimensión 1: Diagnóstico de necesidades**

Entendida como el recojo y clasificación de las necesidades reales que presenta la empresa. Además de la necesidad de capacitación del trabajador, información y habilidades que le permitirán ser más eficiente y productivo en el trabajo. (Chiavenato, 2009, p.378)

#### **Dimensión 2: El diseño**

Consiste en elaborar el plan o programa, tomando en cuenta las necesidades de capacitación halladas. Es el desarrollo de la planificación, ligadas a las necesidades estratégicas de la empresa. (Chiavenato, 2009, p.379-380).

#### **Dimensión 3: Ejecución**

Consiste en el desarrollo mismo y aplicación del plan. (Chiavenato, 2009, p.381).

#### **Dimensión 4: Evaluación**

Etapa que tiene el propósito de analizar los resultados logrados durante la capacitación y realmente saber si cubrió las necesidades de la empresa, personas y clientes, ya que la capacitación representa un costo de inversión. (Chiavenato, 2009, p.388).

**MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES**
**Variable: Cumplimiento del Plan de vigilancia sanitaria**

Dimensiones	Indicadores	Ítems	Niveles o rangos
Cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación en limpieza del local</li> </ul>	1-4	Mala: 4-9 Regular: 10-15 Buena: 16-20
Evaluación de la condición de la salud en el establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificación de riesgos de contagio en el establecimiento</li> <li>Aplicación de ficha sintomatológica</li> <li>Control de temperatura</li> </ul>	5-8	Mala: 4-9 Regular: 10-15 Buena: 16-20
Procedimiento de lavado de manos en el establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Protocolo de lavado de manos</li> </ul>	9-12	Mala: 4-9 Regular: 10-15 Buena: 16-20
Medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uso de mascarilla</li> <li>Distanciamiento personal</li> <li>Cero conglomeraciones</li> <li>Fomento al pago virtual en empresa</li> </ul>	13-18	Mala: 6-16 Regular: 15-23 Buena: 24-30
Medidas de protección personal en el establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dotación de mascarilla por la empresa</li> </ul>	19-20	Mala: 2-4 Regular: 5-7 Buena: 8-10
Vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Control integral de la salud física del trabajador</li> <li>Control de salud mental</li> </ul>	21-25	Mala: 5-11 Regular: 12-18 Buena: 19-25

Fuente: Elaboración propia.

**Variable: Capacitación en bioseguridad**

<b>Dimensiones</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Ítems</b>	<b>Niveles o rangos</b>
Difagnóstico de necesidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Necesidades de la empresa</li> <li>• Necesidades de aprendizaje de conocimientos, habilidades y actitudes en el trabajador</li> </ul>	1-8	Mala: 8-18 Regular: 19-29 Buena: 30-40
El diseño	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Personal a capacitar</li> <li>• Método de capacitación</li> <li>• Tema de capacitación</li> <li>• Lugar de capacitación</li> <li>• Horario de capacitación</li> <li>• Objetivos de la capacitación</li> </ul>	9-15	Mala: 7-16 Regular: 17-26 Buena: 27-35
Ejecución	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable de ejecución de la capacitación: personal interno, externo.</li> <li>• Modalidad de capacitación: presencial, virtual.</li> </ul>	16-20	Mala: 5-11 Regular: 12-18 Buena: 19-25
Evaluación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costo de inversión de la capacitación</li> <li>• Cumplimiento de expectativas</li> <li>• Adecuación a los tiempos</li> <li>• Comparación de la situación actual con la anterior.</li> </ul>	21-25	Mala: 5-11 Regular: 12-18 Buena: 19-25

Fuente: Elaboración propia.



**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA**

N°	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>DIMENSIÓN 1: Cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
1	Participas en la limpieza de superficies de los ambientes del local de trabajo	X		X		X		
2	Participas en la limpieza de los mobiliarios del establecimiento	X		X		X		
3	Participas en el mantenimiento de los servicios higiénicos del establecimiento	X		X		X		
4	Empresas insumos químicos para desinfectar superficies	X		X		X		
	<b>DIMENSIÓN 2: Evaluación de la condición de la salud en el establecimiento</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
5	Identificas las zonas de exposición de alto riesgo al contagio de Covid-19 en el establecimiento	X		X		X		
6	Rellenas periódicamente la ficha de sintomatología Covid-19 aplicada por la empresa	X		X		X		
7	Te sometes a la aplicación de pruebas de diagnóstico preventivo para descartar el Covid-19	X		X		X		
8	La empresa indica que los casos sospechosos de covid-19 serán remitidos al centro de salud	X		X		X		
	<b>DIMENSIÓN 3: Procedimiento de lavado de manos en el establecimiento</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
9	Te lavas las manos siguiendo las indicaciones del plan de vigilancia sanitaria	X		X		X		
10	Una vez que te has lavado las manos, lo complementas desinfectándote con el alcohol	X		X		X		
11	El establecimiento cuenta con papel para el secado de manos	X		X		X		
12	Consideras que el material informativo colocado para el lavado de manos en el establecimiento es adecuado	X		X		X		
	<b>DIMENSIÓN 4: Medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
13	La empresa te controla permanentemente el uso correcto de tu mascarilla	X		X		X		
14	Mantienes tu distanciamiento físico (1.5 m) al contacto con tu compañero de trabajo	X		X		X		
15	Mantienes tu distanciamiento físico (2 m. aprox.) al contacto con los clientes	X		X		X		
16	Consideras que la empresa fomenta el Uso de pago virtual a sus clientes	X		X		X		
17	Arrojas tu mascarilla usada a un tacho diferente de los residuos sólidos que genera la empresa	X		X		X		
18	Motivas a tus compañeros a evitar aglomeración en las instalaciones del local	X		X		X		
	<b>DIMENSIÓN 5: Medidas de protección personal en el establecimiento</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
19	Cambias mínimo dos veces por día el uso de tu mascarilla	X		X		X		
20	La empresa te provee las mascarillas para tu desempeño laboral	X		X		X		
	<b>DIMENSIÓN 6: Vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento</b>	X		X		X		
21	La empresa de manera diaria vigila la salud física del trabajador	X		X		X		



22	Al ingresar al trabajo le controlan la temperatura en la entrada del establecimiento	X		X		X	
23	La empresa se preocupa que el desempeño de tu trabajo no sea saturada por estrés	X		X		X	
24	Si alguien presenta síntomas de casos sospechosos de covid-19 la empresa sugiere ir a un establecimiento sanitario	X		X		X	
25	Reciben de la empresa la sugerencia de no asistir al trabajo si presentan síntomas de covid-19	X		X		X	

#### CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: CAPACITACIÓN EN BIOSEGURIDAD

N°	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		SI	No	SI	No	SI	No	
	<b>DIMENSIÓN 1: Diagnóstico de necesidades</b>							
1	Has recibido capacitación en la empresa sobre los riesgos de contagio de Covid-19, para el desempeño de tus funciones	X		X		X		
2	Has recibido capacitación sobre las medidas de prevención frente al covid-19 existentes en el Plan de vigilancia sanitaria de la empresa	X		X		X		
3	Has recibido capacitación sobre la aplicación de acciones de limpieza de los diversos ambientes del establecimiento	X		X		X		
4	Has recibido capacitación sobre el correcto lavado de manos en el centro de trabajo	X		X		X		
5	Conoces la importancia de aplicar de manera periódica el uso de la ficha de Sintomatología frente al covid-19 en el trabajo	X		X		X		
6	Realizas prácticas de capacitación sobre la importancia de cumplimiento de distanciamiento físico en el establecimiento	X		X		X		
7	Recibes capacitación sobre el uso correcto de los EPP para tu desempeño laboral en la empresa	X		X		X		
8	Has recibido capacitación en manejo de los residuos sólidos en la empresa	X		X		X		
	<b>DIMENSIÓN 2: El diseño</b>							
9	La empresa planifica capacitaciones en temas de bioseguridad para sus trabajadores de manera periódica	X		X		X		
10	Los materiales informativos utilizados en capacitación sobre los riesgos de contagio de Covid-19 en el establecimiento son didácticos	X		X		X		
11	En la planificación de la capacitación se consideran el aprendizaje de técnicas de limpieza de los ambientes del establecimiento	X		X		X		
12	Consideras claros los objetivos de la capacitación en bioseguridad en la empresa	X		X		X		
13	La capacitación que recibes en temas de bioseguridad son planificados para su realización en plazos cortos	X		X		X		
14	La planificación de la capacitación recibida, ésta se alinea con las necesidades de la empresa	X		X		X		
15	En la planificación de la capacitación, se habla acerca del manejo responsable de los residuos sólidos en la empresa	X		X		X		

DIMENSIÓN 3: Ejecución		Si	No	Si	No	Si	No
16	La capacitación que recibes es ejecutada por personal especializado perteneciente a la empresa	X		X		X	
17	La capacitación que recibes es ejecutada por personal especializado que no pertenece a la empresa	X		X		X	
18	En tiempos de pandemia, La capacitación que recibes es de modo virtual	X		X		X	
19	En tiempos de pandemia, La capacitaciones que recibes es presencial	X		X		X	
20	Los especialistas en temas sanitarios, te han capacitado empleando recursos audiovisuales	X		X		X	
DIMENSIÓN 4: Evaluación		Si	No	Si	No	Si	No
21	Consideras que la capacitación recibida en temas de bioseguridad cumple con las expectativas esperadas por la empresa	X		X		X	
22	Consideras que la capacitación recibida en temas de bioseguridad cumple con las expectativas esperadas para el trabajador	X		X		X	
23	Consideras que los tiempos empleados en la capacitación se ajustan a las necesidades del trabajador	X		X		X	
24	Consideras que tus conocimientos en temas sanitarios han mejorado en relación al estado inicial	X		X		X	
25	Consideras que tus habilidades técnicas en prevención sanitaria han mejorado en relación al estado inicial	X		X		X	

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Ninguno.

Opinión de aplicabilidad:  Aplicable  Aplicable después de corregir  No aplicable

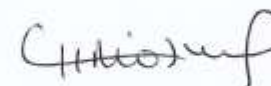
Apellidos y nombres del juez validador: Mg. Christian Ríos Velásquez DNI: 41502212

Especialidad del validador: Maestro en Gestión Pública.

10 de junio del 2021.

<sup>1</sup>**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto técnico formulado.  
<sup>2</sup>**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo.  
<sup>3</sup>**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo.

**Nota:** Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión.




Firma del Experto Informante.

## CARTA DE PRESENTACIÓN

Señor(a)(ita): Mg. Renán Edmundo Alarcón Rangel

Presente

Asunto: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTO.

Es muy grato comunicarme con usted para expresarle mi saludo y así mismo, hacer de su conocimiento que siendo estudiante del programa de Post Grado con mención en Maestría en Gestión Pública de la Universidad César Vallejo, en la sede Lima Norte-Los Olivos, promoción 2021, aula B4(B4T1, B4P1), requiero validar los instrumentos con los cuales recogeré la información necesaria para poder desarrollar mi investigación.

El título de investigación es: **Cumplimiento del Plan de vigilancia sanitaria y capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y servicios afines, Puente Piedra 2021** y siendo imprescindible contar con la aprobación de docentes especializados para poder aplicar los instrumentos en mención, considero conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en temas educativos y/o investigación educativa.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene:

- Carta de presentación.
- Definiciones conceptuales de las variables y dimensiones.
- Matriz de operacionalización de las variables.
- Certificado de validez de contenido de los instrumentos.

Expresándole mi sentimiento de respeto y consideración me despido de usted, no sin antes agradecerle por la atención que dispense a la presente.

Atentamente.

  
Firma  
Rosales Ibarra, Fredy Zenón

D.N.I: 25581420





## **DEFINICIÓN CONCEPTUAL DE LAS VARIABLES Y DIMENSIONES**

### **Variable 01: Cumplimiento del Plan de vigilancia sanitaria**

El Plan de vigilancia sanitaria "Es un documento guía para establecer las medidas que se deben adoptar para vigilar el riesgo a la exposición a la Covid-19 en el lugar de trabajo" (Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, p.9).

#### **Dimensiones de las variables:**

##### **Dimensión 1: Cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento**

Lineamiento que asegura la limpieza y desinfección de SARS-CoV-2, de las superficies de los ambientes, equipos y mobiliarios, estableciendo tiempos periódicos de control, así como el uso de sustancias adecuadas para dicha tarea (Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, p.12).

##### **Dimensión 2: Evaluación de la condición de la salud en el establecimiento**

Lineamiento que asegura la identificación de riesgos de SARS-CoV-2 en el trabajo, así como la aplicación de medidas para su control, como el control de temperatura, aplicación de pruebas de detección del virus; y la aplicación de la ficha de sintomatología o ficha de seguimiento (Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, p.13).

##### **Dimensión 3: Procedimiento de lavado de manos en el establecimiento**

Lineamiento de carácter obligatorio, ya que es indispensable contar con puntos de lavado de manos, además de los insumos necesarios para cumplir esta medida (agua, uso de alcohol, jabón desinfectante) en el establecimiento (Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, p.14).

##### **Dimensión 4: Medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento**

Lineamiento que considera las medidas sanitarias de: uso de mascarillas quirúrgicas, adecuado distanciamiento personal (1.5 entre trabajadores), fomento de la virtualidad para el trabajo, evitar aglomeraciones y desecho de equipos EPP. (Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, p.15-16).

##### **Dimensión 5: Medidas de protección personal en el establecimiento**

Lineamiento que considera tomar en cuenta la dotación y disponibilidad obligatoria de EPP y protección respiratoria de acuerdo al nivel de riesgo de contagio, según lo requiera su puesto en el trabajo. (Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, p.16-17).

##### **Dimensión 6: Vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento**

Lineamiento que refiere a la obligación que tiene el empleador a monitorear de manera permanente todas las medidas sanitarias en general, en el establecimiento de trabajo, descritas anteriormente. (Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA, p.17).

## **Variable 02: Capacitación en bioseguridad**

La capacitación es una herramienta que permite a las personas desarrollar sus competencias y ser más productivo en aras de lograr mayores beneficios a los objetivos de la empresa. Asimismo, es un proceso cíclico y continuo que pasa por 04 etapas: El diagnóstico, el diseño, la implementación y la evaluación (Chiavenato, 2009, p.375-376).

### **Dimensiones de las variables:**

#### **Dimensión 1: Diagnóstico de necesidades**

Entendida como el recojo y clasificación de las necesidades reales que presenta la empresa. Además de la necesidad de capacitación del trabajador; información y habilidades que le permitirán ser más eficiente y productivo en el trabajo. (Chiavenato, 2009, p.378)

#### **Dimensión 2: El diseño**

Consiste en elaborar el plan o programa, tomando en cuenta las necesidades de capacitación halladas. Es el desarrollo de la planificación, ligadas a las necesidades estratégicas de la empresa. (Chiavenato, 2009, p.379-380).

#### **Dimensión 3: Ejecución**

Consiste en el desarrollo mismo y aplicación del plan. (Chiavenato, 2009, p.381).

#### **Dimensión 4: Evaluación**

Etapa que tiene el propósito de analizar los resultados logrados durante la capacitación y realmente saber si cubrió las necesidades de la empresa, personas y clientes, ya que la capacitación representa un costo de inversión. (Chiavenato, 2009, p.388).

**MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES**

Variable: Cumplimiento del Plan de vigilancia sanitaria

Dimensiones	Indicadores	Ítems	Niveles o rangos
Cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participación en limpieza del local</li> </ul>	1-4	Mala: 4-9 Regular: 10-15 Buena: 16-20
Evaluación de la condición de la salud en el establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificación de riesgos de contagio en el establecimiento</li> <li>• Aplicación de ficha sintomatológica</li> <li>• Control de temperatura</li> </ul>	5-8	Mala: 4-9 Regular: 10-15 Buena: 16-20
Procedimiento de lavado de manos en el establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Protocolo de lavado de manos</li> </ul>	9-12	Mala: 4-9 Regular: 10-15 Buena: 16-20
Medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de mascarilla</li> <li>• Distanciamiento personal</li> <li>• Cero conglomeraciones</li> <li>• Fomento al pago virtual en empresa</li> </ul>	13-18	Mala: 6-16 Regular: 15-23 Buena: 24-30
Medidas de protección personal en el establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dotación de mascarilla por la empresa</li> </ul>	19-20	Mala: 2-4 Regular: 5-7 Buena: 8-10
Vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Control integral de la salud física del trabajador</li> <li>• Control de salud mental</li> </ul>	21-25	Mala: 5-11 Regular: 12-18 Buena: 19-25

Fuente: Elaboración propia.

**Variable: Capacitación en bioseguridad**

Dimensiones	Indicadores	Ítems	Niveles o rangos
Diagnóstico de necesidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Necesidades de la empresa</li> <li>• Necesidades de aprendizaje de conocimientos, habilidades y actitudes en el trabajador</li> </ul>	1-8	Mala: 8-18 Regular: 19-29 Buena: 30-40
El diseño	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Personal a capacitar</li> <li>• Método de capacitación</li> <li>• Tema de capacitación</li> <li>• Lugar de capacitación</li> <li>• Horario de capacitación</li> <li>• Objetivos de la capacitación</li> </ul>	9-15	Mala: 7-16 Regular: 17-26 Buena: 27-35
Ejecución	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable de ejecución de la capacitación: personal interno, externo.</li> <li>• Modalidad de capacitación: presencial, virtual.</li> </ul>	16-20	Mala: 5-11 Regular: 12-18 Buena: 19-25
Evaluación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costo de inversión de la capacitación</li> <li>• Cumplimiento de expectativas</li> <li>• Adecuación a los tiempos</li> <li>• Comparación de la situación actual con la anterior.</li> </ul>	21-25	Mala: 5-11 Regular: 12-18 Buena: 19-25

Fuente: Elaboración propia.





**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: CUMPLIMIENTO DEL PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA**

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>1</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>DIMENSIÓN 1: Cumplimiento de la limpieza y desinfección del establecimiento</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
1	Participas en la limpieza de superficies de los ambientes del local de trabajo	X		X		X		
2	Participas en la limpieza de los mobiliarios del establecimiento	X		X		X		
3	Participas en el mantenimiento de los servicios higiénicos del establecimiento	X		X		X		
4	Empresas insumos químicos para desinfectar superficies	X		X		X		
	<b>DIMENSIÓN 2: Evaluación de la condición de la salud en el establecimiento</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
5	Identificas las zonas de exposición de alto riesgo al contagio de Covid-19 en el establecimiento	X		X		X		
6	Rellenas periódicamente la ficha de sintomatología Covid-19 aplicada por la empresa	X		X		X		
7	Te sometes a la aplicación de pruebas de diagnóstico preventivo para descartar el Covid-19	X		X		X		
8	La empresa indica que los casos sospechosos de covid-19 serán remitidos al centro de salud	X		X		X		
	<b>DIMENSIÓN 3: Procedimiento de lavado de manos en el establecimiento</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
9	Te lavas las manos siguiendo las indicaciones del plan de vigilancia sanitaria	X		X		X		
10	Una vez que te has lavado las manos, lo complementas desinfectándote con el alcohol	X		X		X		
11	El establecimiento cuenta con papel para el secado de manos	X		X		X		
12	Consideras que el material informativo colocado para el lavado de manos en el establecimiento es adecuado	X		X		X		
	<b>DIMENSIÓN 4: Medidas preventivas de acción colectiva en el establecimiento</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
13	La empresa te controla permanentemente el uso correcto de tu mascarilla	X		X		X		
14	Mantienes tu distanciamiento físico (1.5 m) al contacto con tu compañero de trabajo	X		X		X		
15	Mantienes tu distanciamiento físico (2 m. aprox.) al contacto con los clientes	X		X		X		
16	Consideras que la empresa fomenta el Uso de pago virtual a sus clientes	X		X		X		
17	Arrojas tu mascarilla usada a un tacho diferente de los residuos sólidos que genera la empresa	X		X		X		
18	Motivas a tus compañeros a evitar aglomeración en las instalaciones del local	X		X		X		
	<b>DIMENSIÓN 5: Medidas de protección personal en el establecimiento</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
19	Cambias mínimo dos veces por día el uso de tu mascarilla	X		X		X		
20	La empresa te provee las mascarillas para tu desempeño laboral	X		X		X		
	<b>DIMENSIÓN 6: Vigilancia sanitaria del trabajador en el establecimiento</b>	X		X		X		
21	La empresa de manera diaria vigila la salud física del trabajador	X		X		X		



22	Al ingresar al trabajo te controlan la temperatura en la entrada del establecimiento	X		X		X	
23	La empresa se preocupa que el desempeño de tu trabajo no sea saturada por estrés	X		X		X	
24	Si alguien presenta síntomas de casos sospechosos de covid-19 la empresa sugiere ir a un establecimiento sanitario	X		X		X	
25	Reciben de la empresa la sugerencia de no asistir al trabajo si presentan síntomas de covid-19	X		X		X	

#### CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: CAPACITACIÓN EN BIOSEGURIDAD

N°	DIMENSIONES / Items	Pertinencia <sup>1</sup>		Relevancia <sup>2</sup>		Claridad <sup>3</sup>		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	<b>DIMENSIÓN 1: Diagnóstico de necesidades</b>							
1	Has recibido capacitación en la empresa sobre los riesgos de contagio de Covid-19 para el desempeño de tus funciones	X		X		X		
2	Has recibido capacitación sobre las medidas de prevención frente al covid-19 existentes en el Plan de vigilancia sanitaria de la empresa	X		X		X		
3	Has recibido capacitación sobre la aplicación de acciones de limpieza de los diversos ambientes del establecimiento	X		X		X		
4	Has recibido capacitación sobre el correcto lavado de manos en el centro de trabajo	X		X		X		
5	Conoces la importancia de aplicar de manera periódica el uso de la ficha de Sintomatología frente al covid-19 en el trabajo	X		X		X		
6	Realizas prácticas de capacitación sobre la importancia de cumplimiento de distanciamiento físico en el establecimiento	X		X		X		
7	Recibes capacitación sobre el uso correcto de los EPP para tu desempeño laboral en la empresa	X		X		X		
8	Has recibido capacitación en manejo de los residuos sólidos en la empresa	X		X		X		
	<b>DIMENSIÓN 2: El diseño</b>	Si	No	Si	No	Si	No	
9	La empresa planifica capacitaciones en temas de bioseguridad para sus trabajadores de manera periódica	X		X		X		
10	Los materiales informativos utilizados en capacitación sobre los riesgos de contagio de Covid-19 en el establecimiento son didácticos	X		X		X		
11	En la planificación de la capacitación se consideran el aprendizaje de técnicas de limpieza de los ambientes del establecimiento	X		X		X		
12	Consideras claros los objetivos de la capacitación en bioseguridad en la empresa	X		X		X		
13	La capacitación que recibes en temas de bioseguridad son planificados para su realización en plazos cortos	X		X		X		
14	La planificación de la capacitación recibida, ésta se alinea con las necesidades de la empresa	X		X		X		
15	En la planificación de la capacitación, se habla acerca del manejo responsable de los residuos sólidos en la empresa	X		X		X		

DIMENSIÓN 3: Ejecución		Si	No	Si	No	Si	No
16	La capacitación que recibes es ejecutada por personal especializado perteneciente a la empresa	X		X		X	
17	La capacitación que recibes es ejecutada por personal especializado que no pertenece a la empresa	X		X		X	
18	En tiempos de pandemia, La capacitación que recibes es de modo virtual	X		X		X	
19	En tiempos de pandemia, La capacitaciones que recibes es presencial	X		X		X	
20	Los especialistas en temas sanitarios, te han capacitado empleando recursos audiovisuales	X		X		X	
DIMENSIÓN 4: Evaluación		Si	No	Si	No	Si	No
21	Consideras que la capacitación recibida en temas de bioseguridad cumple con las expectativas esperadas por la empresa	X		X		X	
22	Consideras que la capacitación recibida en temas de bioseguridad cumple con las expectativas esperadas para el trabajador	X		X		X	
23	Consideras que los tiempos empleados en la capacitación se ajustan a las necesidades del trabajador	X		X		X	
24	Consideras que tus conocimientos en temas sanitarios han mejorado en relación al estado inicial	X		X		X	
25	Consideras que tus habilidades técnicas en prevención sanitaria han mejorado en relación al estado inicial	X		X		X	

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Ninguno.

Opinión de aplicabilidad:  Aplicable  Aplicable después de corregir  No aplicable

Apellidos y nombres del juez validador: Mg. Renán Edmundo Alarcón Rangel DNI: 06723615

Especialidad del validador: Maestro en Gestión Pública.

<sup>1</sup>Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

<sup>2</sup>Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

<sup>3</sup>Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

04 de junio del 2021.




Firma del Experto Informante.

**ANEXO 06: DJ de Consentimiento Informado**

**DECLARACIÓN JURADA  
DE  
CONSENTIMIENTO INFORMADO**

Yo, Sr(a).....*Jonathan Haja Cruz*.....  
identificado con documento (DNI) N°.....*73265415*....., en mi  
condición de Representante de la empresa como: .....*Encargado*.....

Declaro dar autorización al Sr. Fredy Zenón Rosales Ibarra, identificado con DNI  
N° 25581420 para que aplique su instrumento de estudio de investigación  
(cuestionario) a los trabajadores de la empresa que tengo a mi responsabilidad,  
que figura con el Nombre Comercial....."*La Mezza*".....cuya  
razón social es....., con RUC  
N°.....*2060.1487.641*....., con el propósito de recoger información a  
través de la aplicación de dicho cuestionario, en relación al estudio de  
Investigación cuyo título es como sigue: "**Cumplimiento del Plan de vigilancia  
sanitaria y capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y  
servicios afines, Puente Piedra 2021**".

En ese sentido, doy fe al documento de Consentimiento Informado, según se  
indica líneas arriba en el presente texto, firmando el interesado del estudio de  
investigación y el representante de la empresa.

  
.....  
**Responsable del estudio de  
Investigación**  
Sr. Fredy Zenón Rosales Ibarra  
DNI: 25581420

  
.....  
**Representante de la Empresa**  
Sr(a).....  
DNI: ..*73265415*.....

.....*12*.....de junio de 2021.....




DECLARACIÓN JURADA  
DE  
CONSENTIMIENTO INFORMADO


Yo, Sr(a) Marita Cebás Romayna  
identificado con documento (DNI) N° 48020573, en mi  
condición de Representante de la empresa como: Encargada

Declaro dar autorización al Sr. Fredy Zenón Rosales Ibarra, identificado con DNI  
N° 25581420 para que aplique su instrumento de estudio de investigación  
(cuestionario) a los trabajadores de la empresa que tengo a mi responsabilidad,  
que figura con el Nombre Comercial Pizzeria Erick cuya  
razón social es....., con RUC  
N° 10480205737, con el propósito de recoger información a  
través de la aplicación de dicho cuestionario, en relación al estudio de  
Investigación cuyo título es como sigue: **"Cumplimiento del Plan de vigilancia  
sanitaria y capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y  
servicios afines, Puente Piedra 2021"**.

En ese sentido, doy fe al documento de Consentimiento Informado, según se  
indica líneas arriba en el presente texto, firmando el interesado del estudio de  
investigación y el representante de la empresa.

  
.....  
**Responsable del estudio de  
Investigación**

Sr. Fredy Zenón Rosales Ibarra  
DNI: 25581420

  
.....  
**Representante de la Empresa**

Sr(a) Marita  
DNI: 48020573


.../3... de junio de 2021...

DECLARACIÓN JURADA  
DE  
CONSENTIMIENTO INFORMADO


Yo, Sr(a) Luciano R Ordez M.  
identificado con documento (DNI) N° 002591310, en mi  
condición de Representante de la empresa como: CAJERO.

Declaro dar autorización al Sr. Fredy Zenón Rosales Ibarra, identificado con DNI  
N° 25581420 para que aplique su instrumento de estudio de investigación  
(cuestionario) a los trabajadores de la empresa que tengo a mi responsabilidad,  
que figura con el Nombre Comercial Excelencia Puente Piedra, cuya  
razón social es Inversiones Quivil SAC, con RUC  
N° 20549442171, con el propósito de recoger información a  
través de la aplicación de dicho cuestionario, en relación al estudio de  
Investigación cuyo título es como sigue: "Cumplimiento del Plan de vigilancia  
sanitaria y capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y  
servicios afines, Puente Piedra 2021".

En ese sentido, doy fe al documento de Consentimiento Informado, según se  
indica líneas arriba en el presente texto, firmando el interesado del estudio de  
investigación y el representante de la empresa.

  
.....  
Responsable del estudio de  
Investigación

Sr. Fredy Zenón Rosales Ibarra  
DNI: 25581420

  
.....  
Representante de la Empresa

Sr(a) Luciano Ordez  
DNI: 002591310


.../4... de junio de 2021...

DECLARACIÓN JURADA  
DE  
CONSENTIMIENTO INFORMADO


Yo, Sr(a) Rosmel García Bernabé  
identificado con documento (DNI) N° 62334010, en mi  
condición de Representante de la empresa como: encargado

Declaro dar autorización al Sr. Fredy Zenón Rosales Ibarra, identificado con DNI  
N° 25581420 para que aplique su instrumento de estudio de investigación  
(cuestionario) a los trabajadores de la empresa que tengo a mi responsabilidad,  
que figura con el Nombre Comercial.....cuya  
razón social es....., con RUC  
N° 1047400854, con el propósito de recoger información a  
través de la aplicación de dicho cuestionario, en relación al estudio de  
Investigación cuyo título es como sigue: "**Cumplimiento del Plan de vigilancia  
sanitaria y capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y  
servicios afines, Puente Piedra 2021**".

En ese sentido, doy fe al documento de Consentimiento Informado, según se  
indica líneas arriba en el presente texto, firmando el interesado del estudio de  
investigación y el representante de la empresa.

  
.....  
**Responsable del estudio de  
Investigación**

Sr. Fredy Zenón Rosales Ibarra  
DNI: 25581420

  
.....  
**Representante de la Empresa**

Sr(a).....  
DNI: 62334010

...15...de junio de 202....



DECLARACIÓN JURADA  
DE  
CONSENTIMIENTO INFORMADO

Yo, Sr(a) Yoner Aurió Cubas  
identificado con documento (DNI) N° 45.71.4313, en mi  
condición de Representante de la empresa como: Encargado

Declaro dar autorización al Sr. Fredy Zenón Rosales Ibarra, identificado con DNI  
N° 25581420 para que aplique su instrumento de estudio de investigación  
(cuestionario) a los trabajadores de la empresa que tengo a mi responsabilidad,  
que figura con el Nombre Comercial PIZZAS JUNIOR cuya  
razón social es....., con RUC  
N° 10.43.3537101, con el propósito de recoger información a  
través de la aplicación de dicho cuestionario, en relación al estudio de  
Investigación cuyo título es como sigue: **"Cumplimiento del Plan de vigilancia  
sanitaria y capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y  
servicios afines, Puente Piedra 2021"**.

En ese sentido, doy fe al documento de Consentimiento Informado, según se  
indica líneas arriba en el presente texto, firmando el interesado del estudio de  
investigación y el representante de la empresa.

  
.....  
**Responsable del estudio de  
Investigación**

Sr. Fredy Zenón Rosales Ibarra  
DNI: 25581420

  
.....  
**Representante de la Empresa**  
Sr(a) Yoner Aurió Cubas  
DNI: 45.71.4313


...../6..... de junio de 2021/.....

DECLARACIÓN JURADA  
DE  
CONSENTIMIENTO INFORMADO

Yo, Sr(a) EDWIN HUDMAN PABLO  
identificado con documento (DNI) N° 45627845, en mi  
condición de Representante de la empresa como: ADMINISTRADOR

Declaro dar autorización al Sr. Fredy Zenón Rosales Ibarra, identificado con DNI  
N° 25581420 para que aplique su instrumento de estudio de investigación  
(cuestionario) a los trabajadores de la empresa que tengo a mi responsabilidad,  
que figura con el Nombre Comercial B&D CHICKEN cuya  
razón social es....., con RUC  
N° 10426209352, con el propósito de recoger información a  
través de la aplicación de dicho cuestionario, en relación al estudio de  
Investigación cuyo título es como sigue: **"Cumplimiento del Plan de vigilancia  
sanitaria y capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y  
servicios afines, Puente Piedra 2021"**.

En ese sentido, doy fe al documento de Consentimiento Informado, según se  
indica líneas arriba en el presente texto, firmando el interesado del estudio de  
investigación y el representante de la empresa.

  
.....  
**Responsable del estudio de  
Investigación**

Sr. Fredy Zenón Rosales Ibarra  
DNI: 25581420

.....  
**Representante de la Empresa**

Sr(a) Edwin Hudman Pablo

DNI: .....

...../7..... de junio de 202.....



DECLARACIÓN JURADA  
DE  
CONSENTIMIENTO INFORMADO

Yo, Sr(a) Javier José Berrios Cabrera  
identificado con documento (DNI) N° 16275093, en mi  
condición de Representante de la empresa como: Encargado ADM

Declaro dar autorización al Sr. Fredy Zenón Rosales Ibarra, identificado con DNI  
N° 25581420 para que aplique su instrumento de estudio de investigación  
(cuestionario) a los trabajadores de la empresa que tengo a mi responsabilidad,  
que figura con el Nombre Comercial Romy's Puente Piedra cuya  
razón social es Negociaciones V.8.6.6 SAC, con RUC  
N° 2060039635, con el propósito de recoger información a  
través de la aplicación de dicho cuestionario, en relación al estudio de  
Investigación cuyo título es como sigue: **"Cumplimiento del Plan de vigilancia  
sanitaria y capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y  
servicios afines, Puente Piedra 2021"**.

En ese sentido, doy fe al documento de Consentimiento Informado, según se  
indica líneas arriba en el presente texto, firmando el interesado del estudio de  
investigación y el representante de la empresa.

  
.....  
**Responsable del estudio de  
Investigación**

Sr. Fredy Zenón Rosales Ibarra  
DNI: 25581420

  
.....  
**Representante de la Empresa**

Sr(a).....  
DNI: 16275093

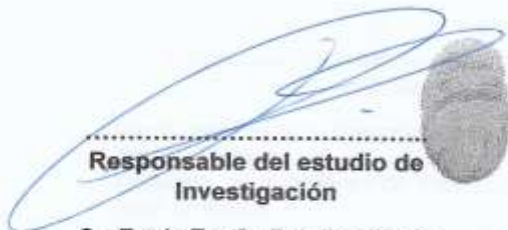
...18... de junio de 2021...

DECLARACIÓN JURADA  
DE  
CONSENTIMIENTO INFORMADO

Yo, Sr(a) Rosa Belinda Salverde Vergara  
identificado con documento (DNI) N° 60028050, en mi  
condición de Representante de la empresa como: encargada

Declaro dar autorización al Sr. Fredy Zenón Rosales Ibarra, identificado con DNI  
N° 25581420 para que aplique su instrumento de estudio de investigación  
(cuestionario) a los trabajadores de la empresa que tengo a mi responsabilidad,  
que figura con el Nombre Comercial Café 90 cuya  
razón social es....., con RUC  
N° 10.490112115, con el propósito de recoger información a  
través de la aplicación de dicho cuestionario, en relación al estudio de  
Investigación cuyo título es como sigue: **"Cumplimiento del Plan de vigilancia  
sanitaria y capacitación en bioseguridad en trabajadores de restaurantes y  
servicios afines, Puente Piedra 2021"**.

En ese sentido, doy fe al documento de Consentimiento Informado, según se  
indica líneas arriba en el presente texto, firmando el interesado del estudio de  
investigación y el representante de la empresa.

  
.....  
**Responsable del estudio de  
Investigación**

Sr. Fredy Zenón Rosales Ibarra  
DNI: 25581420

  
.....  
**Representante de la Empresa**

Sr(a) Belinda  
DNI: 60028050

20 de junio de 2021/..



**ANEXO 08: Presupuesto de la investigación**

**PRESUPUESTO Y RECURSOS**

<b>GASTOS ESPECÍFICOS</b>	<b>DETALLE</b>	<b>DESGLOSE</b>	<b>MONTO</b>
<b>A) RECURSO HUMANO</b>			
2.3.2 7.2 9	Estudio: gastos de estudio de investigación	(5hrs*7*18sem*2 veces semana)*2 personas	2520
2.3.2 7.4 2	Asesoría académica (procesamiento de datos en sist. SPSS)	30 hrs*15 (soles)	450
<b>B) RECURSOS TANGIBLES</b>			
2.3.1 5.1 2	Papelería, útiles y materiales de oficina (copia+impresión+empastado)	150 x 0.20 + 150 x 0.02 + 80 (soles)	113
<b>C) RECURSOS INTANGIBLES</b>			
2.3.2 2.2 1	Servicio de telefonía móvil	30 (mes)* 5	150
2.3.2 2.2 3	Servicio de Internet	79 (mes)* 5	395
<b>D) ALIMENTACIÓN</b>			
2.3.1 1.1	Alimentos y bebidas (Concepto de alimentación durante la recolección de datos (cuestionario-junio)	15 (1 menú) x 30 (días)	450
<b>E) TRANSPORTE</b>			
2.3.2 1.2 1	Gasto de transporte para traslado durante levantamiento de datos-cuestionario (junio)	5 (pje.diario) x 30 (días)	150
<b>TOTAL</b>			<b>4228</b>