



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

**La seguridad alimentaria y su influencia en la salud pública de la
ciudad de Trujillo, 2022**

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

AUTOR:

Zavaleta Castillo, Edward Alexis (orcid.org/0000-0003-4109-3736)

ASESORES:

Dr. Alvarez Torres, Moises Freddy (orcid.org/0000-0002-2268-4082)

Mg. Cruz Vegas, Ruben Alfredo (orcid.org/0000-0002-8697-4468)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Reforma y Modernización del Estado

LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:

Desarrollo económico, empleo y emprendimiento

TRUJILLO – PERÚ

2023

DEDICATORIA

A mi padre Francisco Javier Zavaleta Ravelo, por cuidarme desde el cielo siempre, tras 10 años de su partida; cuando me encontraba preparándome para postular a la universidad, otro logro más que no pudimos celebrar juntos papito, te lo dedico.

A mi madre Lili Castillo, por asumir el rol formativo durante mi etapa de juventud y enseñarme que siempre uno debe persistir por lograr sus metas, los éxitos son consecuencias de sacrificios personales, A Peyro por confiar siempre en mi persona un abrazo hasta el cielo.

AGRADECIMIENTO

Agradeciendo a Dios por siempre guiarme por el buen camino.

A la Universidad Cesar Vallejo, por su participación formativa en especial a la escuela de posgrado por complementar mis estudios luego de egresar de la escuela académico profesional de Ingeniería Agroindustrial de la Universidad Nacional de Trujillo.



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**ESCUELA DE POSGRADO
MAESTRÍA EN GESTIÓN PÚBLICA**

Declaratoria de Autenticidad del Asesor

Yo, ALVAREZ TORRES MOISES FREDDY, docente de la ESCUELA DE POSGRADO MAESTRÍA EN GESTIÓN PÚBLICA de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC -

TRUJILLO, asesor de Tesis titulada: "La seguridad alimentaria y su influencia en la salud pública de la ciudad de Trujillo, 2022", cuyo autor es ZAVALETA CASTILLO EDWARD ALEXIS, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 20.00%, verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, el cual ha sido realizado sin filtros, ni exclusiones.

He revisado dicho reporte y concluyo que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la Tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

En tal sentido, asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada, por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas vigentes de la Universidad César Vallejo.

TRUJILLO, 22 de Enero del 2023

Apellidos y Nombres del Asesor:	Firma
ALVAREZ TORRES MOISES FREDDY DNI: 17609827 ORCID: 0000-0001-9451-0850	Firmado electrónicamente por: MALVAREZTO el 23-01-2023 17:17:20

Código documento Trilce: TRI – 0526324



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**ESCUELA DE POSGRADO
MAESTRÍA EN GESTIÓN PÚBLICA**

**Declaratoria de Originalidad
del Autor**

Yo, ZAVALETA CASTILLO EDWARD ALEXIS estudiante de la ESCUELA DE POSGRADO MAESTRÍA EN GESTIÓN PÚBLICA de la UNIVERSIDAD CÉSAR

VALLEJO SAC - TRUJILLO, declaro bajo juramento que todos los datos e información que acompañan la Tesis titulada: "La seguridad alimentaria y su influencia en la salud pública de la ciudad de Trujillo, 2022", es de mi autoría, por lo tanto, declaro que la Tesis:

1. No ha sido plagiada ni total, ni parcialmente.
2. He mencionado todas las fuentes empleadas, identificando correctamente toda citatextual o de paráfrasis proveniente de otras fuentes.
3. No ha sido publicada, ni presentada anteriormente para la obtención de otro gradoacadémico o título profesional.
4. Los datos presentados en los resultados no han sido falseados, ni duplicados, nicopiados.

En tal sentido asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de la información aportada, por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas vigentes de la Universidad César Vallejo.

Nombres y Apellidos	Firma
EDWARD ALEXIS ZAVALETA CASTILLO DNI: 44025014 ORCID: 0000-0003-4109-3736	Firmado electrónicamente por: EZAVALETACA14 el 22-01-2023 16:34:54

Código documento Trilce: TRI - 0526325

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CARÁTULA.....	i
DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD DEL ASESOR.....	iv
DECLARATORIA DE ORIGINALIDAD DEL AUTOR.....	v
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	vi
ÍNDICE DE TABLAS.....	vii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	viii
RESUMEN.....	ix
ABSTRACT.....	x
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. MARCO TEÓRICO.....	3
III. METODOLOGÍA.....	9
3.1. Tipo y diseño de investigación.....	9
3.2. Variables y operacionalización.....	9
3.3. Población, muestra, muestreo y unidad de análisis.....	10
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	11
3.5. Procedimientos.....	11
3.6. Métodos de Análisis de datos.....	12
3.7. Aspectos éticos.....	12
IV. RESULTADOS.....	13
V. DISCUSIÓN.....	31
VI. CONCLUSIONES.....	36
VII. RECOMENDACIONES.....	37
REFERENCIAS.....	38
ANEXOS.....	40

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. De mis resultados obtenidos de las condiciones de ubicación, infraestructura, instalaciones y equipos de los establecimientos.	13
Tabla 2. De mis resultados obtenidos para Manipuladores de Alimentos.....	17
Tabla 3. De mis resultados obtenidos para el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación - BPM (Proceso de elaboración, de servido)	20
Tabla 4. De mis resultados obtenidos para el Programa de Higiene y Saneamiento	25
Tabla 5. Resultados de Seguridad Alimentaria y su influencia en Salud Pública.....	28
Tabla 6. Criterios de Valoración	29
Tabla 7. Resultados del Chi Cuadrado para Pyme Productora de Lácteos.....	29
Tabla 8. Resultados del Chi Cuadrado para Comité de Vaso de Leche.....	30

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Resultados de la tabla 1 para empresa del rubro Pyme y Vaso de Leche.....	16
Figura 2. Resultados de la tabla 2 para empresa del rubro Pyme y Vaso de leche.....	18
Figura 3. De los Requisitos para el Carné de Sanidad.....	19
Figura 4. Resultados de la tabla 3 para empresa del Rubro Pyme y Vaso de Leche	23
Figura 5. Importación de la leche en polvo en los periodos 2002-2021	23
Figura 6. Importaciones de la leche en polvo según su país de origen.	234
Figura 7. Resultados de la tabla 4 para empresa del rubro Pyme y Vaso de Leche.....	237

RESUMEN

El objetivo del presente trabajo fue determinar de qué manera la Seguridad Alimentaria influye en la Salud Pública de la ciudad de Trujillo, durante el 2022.

Se desarrolló una metodología de acuerdo a un enfoque cuantitativo, básico, y con un nivel descriptivo correlacional. Basado en la ficha de Inspección para la Vigilancia Sanitaria de Restaurantes y servicios afines y según la Resolución Ministerial N° 822-2018/ MINSA del 07 de septiembre del 2018 y tomando como base el Decreto Supremo 032-2018 SA. De la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA.

Se logró identificar los tipos de riesgos asociados a las condiciones de ubicación, infraestructura, instalaciones y equipos del establecimiento, manipulación de alimentos, programa de buenas prácticas de manipulación BPM, programa de higiene y Saneamiento para vaso de leche y productores de productos lácteos en la ciudad de Trujillo. Describiendo para cada sus diferentes procesos y como referente para otros tipos de alimentos procesados que se distribuyan en la localidad, se utilizó como instrumento el cuestionario y técnica el Check List y para determinar estadísticamente la influencia entre la Seguridad Alimentaria y La Salud Publica , donde se aplicó la prueba del Chi cuadrado de acuerdo a nuestros datos cuantitativos.

Palabras clave: Inspecciones, programas, empresa, lácteos.

ABSTRACT

The objective of this work was to determine how Food Safety influences Public Health in the city of Trujillo, during 2022.

A methodology was developed according to a quantitative, basic approach, and with a correlational descriptive level. Based on the Inspection sheet for the Sanitary Surveillance of Restaurants and related services and according to Ministerial Resolution No. 822-2018 / MINSA of September 7, 2018 and based on Supreme Decree 032-2018 SA. From the General Directorate of Environmental Health and Food Safety-DIGESA.

It was possible to identify the types of risks associated with the conditions of location, infrastructure, facilities and equipment of the establishment, food handling, program of good handling practices BPM, hygiene and Sanitation program for glass of milk and producers of dairy products in the city of Trujillo. Describing for each its different processes and as a reference for other types of processed foods that are distributed in the locality, the questionnaire and the Check List technique were used as an instrument and to statistically determine the influence between Food Safety and Public Health, where applied the Chi square test according to our quantitative data.

Keywords: Inspections, programs, company, dairy

I. INTRODUCCIÓN

De acuerdo a la descripción problemática, Trujillo presenta un desarrollo poblacional continuo de hábitos y costumbres que observamos en cierres de locales públicos a nivel distrital, las autoridades locales tratan de brindar un reordenamiento a establecimientos de expendios de alimentos en espacios públicos y centro histórico que han se han convertido en zonas de trabajo por parte ambulantes y que no cuentan con las condiciones mínimas de inocuidad. Trujillo presenta emprendimientos de PYMES, así como muchos vendedores informales que, posicionados en las principales calles Trujillo, indican que tratan de ganarse la vida ofreciendo sus productos diariamente. Según la Industria (2020), Los vendedores ambulantes volvieron a imponerse en la vía pública de la ciudad de Trujillo, debido al estado de emergencia sanitaria decretada por el Gobierno que busca detener el contagio del coronavirus que busca detener el contagio del coronavirus, cuya expansión de esta pandemia ya ha sido diagnosticada en más de 700 ciudadanos en el distrito Trujillano.

La labor de la fiscalización por parte de la Subgerencia de Salud de Trujillo es clave para la seguridad alimentaria en cuanto supervisen los establecimientos pymes en la ciudad de Trujillo previniendo y controlando el aseguramiento de calidad en la elaboración de alimentos que serán distribuidos en distintos puntos de venta de Trujillo al ser esta la principal fuente de donde parten los alimentos antes de salir a las calles. Según Diario Correo (2016), La Dirección de Salud Ambiental de Piura cerró definitivamente la planta de Helados Artika pues esta no contaba con licencia de funcionamiento y elaboraban productos en deplorables condiciones para la salud del consumidor.

Por lo señalado, formulamos el siguiente problema general ¿De qué manera la Seguridad Alimentaria influye en la Salud Pública de la ciudad de Trujillo, 2022 siendo los problemas específicos los siguientes: ¿De qué manera el cumplimiento de salubridad influye en la salud pública de la ciudad de Trujillo, 2022?, ¿De qué manera el nivel de aceptación de las medidas de salubridad influye en la salud pública de la ciudad de Trujillo, 2022? y ¿De qué manera el control sanitario influye en la salud pública de la ciudad de Trujillo, 2022?

En tal sentido la justificación de la investigación presenta una justificación teórica cuyo propósito es determinar la influencia entre ambas variables, lo que

brindará un mayor conocimiento sobre la variable a investigar y con los resultados obtenidos se podrá aportar conocimientos sobre el tema brindado, así como algunas sugerencias en busca de mejorar y dar alternativas de solución.

En la justificación práctica, se desarrolló la investigación que permite conocer el nivel de aceptación de la población de acuerdo a las medidas de salubridad y así evitar los riesgos contra la salud en la ciudad de Trujillo.

En lo que respecta a la justificación metodológica, se entiende que una vez indicada la influencia que genera el control sanitario en la Comunidad Trujillana quedará como apoyo para las futuras investigaciones que pueden ser utilizados en otras instituciones.

Por lo expuesto se consideró el Objetivo General siguiente: Determinar de qué manera la Seguridad Alimentaria influye en la Salud Pública de la ciudad de Trujillo, 2022 siendo los Objetivos Específicos los que se detallan a continuación: Determinar de qué manera el cumplimiento de salubridad influye en la salud pública de la ciudad de Trujillo 2022, Determinar de qué manera el nivel de aceptación de las medidas de salubridad influye en la salud pública de la ciudad de Trujillo 2022 y Determinar de qué manera el control sanitario influye en la salud pública de la ciudad de Trujillo, 2022.

Finalmente se consideró la Hipótesis General siguiente: La Seguridad Alimentaria influye en la Salud Pública de la ciudad de Trujillo 2022, siendo las Hipótesis Específicas las que se detallan a continuación: El cumplimiento de salubridad influye en la salud pública de la ciudad de Trujillo 2022, El nivel de aceptación de las medidas de salubridad influye en la salud pública de la ciudad de Trujillo 2022 y el control sanitario influye en la salud pública de la ciudad de Trujillo, 2022.

II. MARCO TEÓRICO

Como antecedentes Internacionales podemos citar que la higiene alimentaria según la (OMS,2021) la define la higiene de los alimentos como el grupo de características que deben existir desde la preparación, recepción, almacenamiento y despacho de los alimentos de manera que se preserve la salud del consumidor. Son todas aquellas medidas para asegurar la seguridad y el cuidado alimentario, incluyendo el desarrollo, la gestión y el abastecimiento a los usuarios (Calderón, 2015). Las condiciones de higiene son muy importantes en cualquier instalación, pues puede prevenir riesgos, enfermedades y contaminación de alimentos que pueden derivarse de malas prácticas durante las actividades.

Los almacenes destacan un rol fundamental sobre el control del aseguramiento alimentario, (Pérez, 2010) Argumenta que un almacén es un espacio disponible para casi cualquier negocio, independientemente de su tamaño, contenido o complejidad.

En su investigación, Feng (2015) estableció que el desarrollo de la ley de inocuidad de los alimentos y el sistema de supervisión de China durante la última década tuvo como objetivo un estudio detallado de las medidas de emergencia sanitaria de China y el sistema legislativo de gestión de la inocuidad de los alimentos. Durante la época más crítica; el método usado fue el análisis de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, la cual se basó en el método doctrinal. Esto concluyó en que la crisis de seguridad alimentaria en China en los últimos años ha llamado la atención de todo el mundo, mientras que el gobierno, la industria y los consumidores chinos están luchando con estos problemas. Durante la última década, las normas y reglamentos de inocuidad de los alimentos, así como los mecanismos de supervisión de los países asiáticos, se han mejorado varias veces para adaptarse a la situación antes mencionada. Los más importantes empezaron a hacerse efectivos el 1 de junio de 2009.

Las condiciones nutricionales de las personas tienen relación directa con la seguridad alimentaria. Según Figueroa (2005), el estado nutricional de las personas en sus hogares depende de la seguridad alimentaria, la atención brindada por agencias y organizaciones involucradas en el conocimiento

nutricional de los alimentos, la higiene del hogar y la supervisión. El estado nutricional está influenciado por factores físicos, sociales y psicológicos que determinan la correcta digestión, absorción y biodisponibilidad de los alimentos. Al mencionar la relación que hay entre la inocuidad de los alimentos y una vida sana y activa incluye factores relevantes como el acceso adecuado y oportuno a alimentos inocuos y asequibles. Según Pico-Fonseca & Pachón, (2012), disminución del consumo de frutas y verduras, menor consumo de alimentos carentes de nutrientes importantes, deficiencias en los alimentos que contienen proteínas y fuentes de energía, así como prácticas dietéticas inadecuadas en la preparación de los alimentos generan un elevado rango de inseguridad del alimento.

En los Antecedentes Nacionales citamos a (MINSA, 2015) quien señala que la intoxicación alimentaria es uno de los problemas más grandes y comunes que afronta el mundo. Estos son algunos errores comunes al manipular alimentos. Esto contamina los alimentos y puede provocar intoxicaciones alimentarias debido a la preparación excesiva, la falta de una cadena de frío propicia, la limpieza, cocción y almacenamiento inadecuados. Los manipuladores son portadores de bacterias.

Hoy en día se ha demostrado que el COVID 19, puede ser transmitido por alimentos de manera indirecta como recipientes que portan alimentos, utensilios que estuvieron en contacto con una persona portadora del virus.

Como parte del apoyo del estado peruano a los comités de vaso de leche es la compra de leche y hojuelas de avena. Según Carrasco (2013), los municipios son “las instituciones que presupuestan los fondos del programa Vaso de Leche mediante resolución de alcaldía y adquiere derivados e insumos lácteos.”

En el Perú el apoyo a los vasos de leche está a cargo de las Municipalidad y de acuerdo a sus áreas correspondientes. MIDIS (2016), muestra que todos los municipios son responsables de la selección de beneficiarios, su distribución, seguimiento y gestión por resultados.

En el Perú, por cada 2 familias rurales, 1 se encuentra en condición de pobreza, por ende, se tendrá condiciones de seguridad alimentaria cuando la producción de alimentos básicos sea otorgada a estas familias sin necesidad

de importaciones sino más bien con el consumo de productos oriundos de nuestro país (Maletta, 2003).

Los índices en el Perú indican que Todos los Programas sociales son de vital importancia debido a que ayudan a reducir de alguna manera la gran diferencia de desigualdad entre los peruanos, y reducir la anemia infantil y la desnutrición crónica. De acuerdo con Comex Perú (2016), indica que hoy en día se presenta la problemática de Programas como el Vaso de Leche son las conocidas fugaz o filtraciones, debiendo tener una mejor focalización y menos asistencialismo". (Mendoza, 2016).

La Seguridad de alimentos en nuestro país, muestra desde una perspectiva central que las personas no cubren sus requerimientos necesidades nutricionales constantemente; De acuerdo a CMSAN, 2013 debido al limitado abastecimiento de alimentos inocuos y nutritivos que garanticen que la población tenga acceso adecuado y oportuno a los alimentos seguros y nutritivos. Este abastecimiento puede obtenerse de la producción local, importaciones, cesiones o reservas existentes. Por lo tanto, deben existir herramientas para promover la producción y distribución de los alimentos estratégicos eficientes y competitivos y apoyar mejores vínculos entre los agricultores familiares y los pescadores no industriales y los canales comerciales. También significa el uso adecuado de los recursos naturales relacionados con los sistemas de producción y la creación de empleos

Hoy en día existen diversos programas Nacionales uno de ellos es el Comité de Vaso de leche, que apoya a los pobladores de escasos recursos. Según Francke (2007), este programa es una organización caracterizada por la presencia de instancias de decisión y autonomía intermedias y locales financiados por el gobierno central a las autoridades locales y se distribuye a los beneficiarios a través del Comité del Vaso de Leche.

Durante una encuesta realizada en el año 2020, Según Minagri (2019), menciona que la mayor parte del gasto para la alimentación de los hogares se utiliza en hortalizas, seguida de los insumos cuyo origen provienen de animales (leche, carne, y la pesca). No obstante, acaecemos de información sobre cómo la pobreza afecta los patrones de ingesta de los principales alimentos sobre la población.

Uno de los esfuerzos de Perú para garantizar la seguridad alimentaria ha sido el éxito en la importación de productos del sector lácteo. De acuerdo al Centro de Estudios Económicos y Empresariales Globales de la Asociación de Exportadores (CIEN-ADEX), los volúmenes de importación de productos lácteos de Perú alcanzaron los \$304.769.100, un 23,6% más que en 2020 (\$246.437.200). Principalmente por la falta de ingresos ganaderos en el país. También recalcó que los principales productos son leche en polvo sin azúcar 2.6% grasa, leche en polvo azucarada, leche condensada, En 2021, el principal proveedor de lácteos peruanos es Estados Unidos con envíos por \$103,5 millones, seguido de Australia, Argentina En 2021, un total de 81 empresas peruanas comprarán a 35 países del exterior. Por su parte China y Finlandia dejaron de abastecer a Perú y en su reemplazo para ese año ocuparon su lugar Ecuador y Portugal.

La leche evaporada y los productos de avena son distribuidos mensualmente por cada departamento en vasos de leche de acuerdo al cronograma de distribución. De acuerdo a Suárez (2003), el comité del Vaso de leche debe proporcionar a sus beneficiarios productos preparados. Si los comités individuales no siguen las reglas y regulaciones del programa, el comité infractor puede estar sujeto a una serie de sanciones. Las sanciones son 3: La amonestación, por falta de fabricación o elaboración de productos y/o su distribución de dichos productos en crudo. Reestructuraciones, beneficiarios que presenten quejas y la puedan sustentar o quejas de parte de la Comunidad. Sanción de Cierre, debido a la detección y comprobación de apropiación indebida de bienes y actividad ilícita (venta de productos).

Así también en los Antecedentes Local, se puede indicar que el municipio de la provincia de Trujillo ha implementado varias medidas para cerrar o sancionar a los negocios que expendan alimentos en pésimas condiciones y sobre todo aquellos que no cumplan con las normas y medidas de manipulación de alimentos. Esto con el fin de prevenir cualquier situación que perjudique la salud pública. De acuerdo al portal Trujillo en línea (2019), una de estas inspecciones se realizó el 19 de noviembre de 2021, multando a reconocidos negocios de la ciudad Trujillana, como la Estancia Muchik, al hallar paredes y pisos en mal estado, alimentos en no tan buenas condiciones de

almacenamiento., utensilios y contenedores de basura en mal estado. Pollerías trujillanas como Roky's y Chicken King fueron inspeccionadas y halladas en condiciones similares, inspeccionaron áreas de la cocina en busca de malas condiciones sanitarias observándose insectos en varios negocios. Es un ejemplo vívido de los problemas de nuestras ciudades. Al igual que estas empresas, existen muchas más empresas que venden alimentos pero no implementan adecuadamente las buenas prácticas de manufactura. Según el municipio de la provincia de Trujillo, estos operativos de fiscalización continuarán para evitar mayores riesgos a la salud de la población.

La Libertad ocupa el cuarto lugar entre los productores de leche peruanos más allá de Lima. Según el Sistema Integrado de Estadísticas Agropecuarias (SIEA) del Ministerio de Agricultura (Minagri), actualizado por CEDEPAS Norte (2020), En la ponencia virtual organizada por CEDEPAS Norte Agricultura CITE, la disertante Ana Cecilia Angulo Alva realizó una presentación “Gestión integrada de la industria láctea en el contexto del Covid-19” indicó que con un volumen productivo de leche promedio de 1,984 millones de toneladas de leche fresca, las regiones que lideran los picos de mayor producción son: Cajamarca (18%), Arequipa (17%), Lima (17%), La Libertad (7%) y Puno (6%).

Los productores de leche de La libertad están viviendo una de las peores crisis financieras en un momento en que los precios de las materias primas usadas para la alimentación del ganado están subiendo y la industria láctea no puede aumentar las compras comprando grandes cantidades de leche. Así lo dio a conocer el presidente de la Asociación Ganadera de La Libertad (Agall), Iván López, quien reveló que debido a este problema nacional, muchos ganaderos han vendido sus ganados porque no cuentan con los ingresos necesarios para seguir manteniéndolas. De acuerdo con el portal Noticias Trujillo (2021), respecto a la entrega de productos lácteos de parte de las autoridades locales mediante el programa de vaso de leche, Trujillo durante el Covid-19, se asistió a más de 7.400 personas productos distribuidos a 68 clubes de madres de la provincia que dependen de estos lugares para consumir alimentos de alta calidad. Los productos entregados son leche evaporada y hojuelas de avena, que previamente fueron almacenados en la Gerencia de Desarrollo Social. Precisó además que los beneficiarios se dividieron en dos grupos: primera

prioridad: niños de 0 a 6 meses y hasta 6 años; la segunda prioridad para las personas de 6 años en adelante serían las mujeres en etapa de gestación, las personas con tuberculosis o desnutrición y los adultos mayores.

En relación a las teorías de la variable Independiente “La seguridad alimentaria” se consideró a la teoría de la Salud.

Mientras que la teoría de la variable dependiente “Salud pública de la ciudad de Trujillo” se consideró a la teoría de Calidad de Servicios.

En relación a base legal de la variable Independiente “La seguridad alimentaria” se consideró a las siguientes: Ley N°26842 - Ley General de la Salud (15 de Julio de 1997), Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas Decreto Supremo N°007-98-SA. (24 de Setiembre de 1998), Norma Técnica Sanitaria N°142-MINSA/2018/DIGESA con Resolución Ministerial N° 822- 2018/MINSA (07 de Setiembre del 2018).

En cuanto a la base legal de la variable dependiente “Salud pública de la ciudad de Trujillo” se consideró a las siguientes: Texto Único de Procedimientos Administrativos Ordenanza Municipal N° 045-2011 Municipalidad Provincial de Trujillo 2011, Protocolo Sanitario de operación ante el COVID 19 (2020) para restaurantes y servicios afines en la modalidad de atención en salón.

III. METODOLOGÍA

3.1 Tipo y diseño de investigación

3.1.1 Tipo de investigación

El estudio desarrollado de investigación es tipo básico y cuyo enfoque corresponde al cuantitativo, porque crea conocimiento a partir de la observación, y así poder expresar los resultados obtenidos de manera cuantitativa, es decir numéricamente.

3.1.2 Diseño de la Investigación

El diseño del presente estudio fue no experimental, transversal Descriptivo y correlacional causal en la que se estudian la influencia entre variables.

3.2 Variables y operacionalización

Variable Independiente: Seguridad Alimentaria

- **Definición conceptual:** La seguridad alimentaria es el estado en el cual se debe de garantizar los recursos y el acercamiento a los suministros de alimentos para la ingesta de los individuos. La seguridad en alimentos es todo el conjunto de acciones que realizan las personas para conseguir suficientes alimentos para satisfacer sus necesidades básicas para una vida saludable.
- **Definición Operacional:** De acuerdo a lo manifestado por FAO (1996), la inocuidad en alimentos se da cuando todas los individuos tienen acercamiento permanente a alimentos inocuos, nutritivos y en cantidad necesaria para lograr saciar sus necesidades nutricionales y preferencias alimentarias físico, social y económicamente, y por tanto llevar una vida activa y con salud.
- **Indicadores:** Infraestructura, Registros y formatos, Estándares de Saneamiento, Abastecimiento.
- **Escala de medición:** Ordinal

Variable Dependiente: Salud pública

- **Definición conceptual:** La salud pública es la rama de la medicina responsable de investigar formas de proteger, mantener y mejorar la salud poblacional. Dedicados a la higiene y prevención, control y erradicación de enfermedades.
- **Definición Operacional:** Según la organización mundial de la salud (OMS, 2022) la define como una respuesta social organizada dirigida a promover, mantener y proteger la salud de la comunidad y prevenir enfermedades, lesiones y discapacidades.
- **Indicadores:** Nivel de Cumplimiento
- **Escala de medición:** Ordinal

3.3 Población (criterios de selección), muestra, muestreo y unidad de análisis

3.3.1 Población

Este trabajo tendrá como población a dos organismos como es una empresa del rubro pyme y un comité de Vaso de Leche **ambos supervisados por DIGESA y/o Gobiernos Locales** a través de sus áreas competentes. La ciudad de Trujillo cuenta con 68 comités de Vaso de Leche y 25 pymes productoras de Lácteos.

- **Criterios de inclusión:** Expendios de ventas al público de productos lácteos y sus derivados en productores de la Ciudad de Trujillo dentro del Régimen pyme y comedor vaso de leche en la ciudad de Trujillo.
- **Criterios de exclusión:** Fábricas agroindustriales de la ciudad de Trujillo, fábricas productoras de piensos.

3.3.2 Muestra

La muestra de la investigación se desarrolló en productores de productos lácteos y sus derivados de la Ciudad de Trujillo que se hallen el día de la aplicación de la encuesta, check list y en las unidades de

vaso de leche de la Ciudad de Trujillo. Seleccionando a 10 comités de vaso de leche y 7 pymes locales; de los cuales se seleccionará una muestra de cada una de ellas, según su localización y las facilidades que brinden para el desarrollo del trabajo de investigación.

3.3.3 Muestreo

Probabilístico por conveniencia

3.3.4 Unidad de análisis

La unidad de Análisis para determinar la población del presente trabajo de investigación fue una Pyme productora de Lácteos elegida al azar durante el día de visitas a empresas productoras de lácteos locales, así como también una unidad del Comité de Vaso de leche local. Según Hernández (2014), una población es una colección de todas las instancias que cumplen con ciertas especificaciones. Es decir, la población viene siendo la suma de los fenómenos estudiados, y las unidades de población tienen características comunes. Así también Arias (2012) indica con respecto a población que es un conjunto finito o infinito de elementos con características comunes para los cuales serían extensivas las conclusiones de la investigación es decir “un subconjunto representativo y finito que se extrae de la población accesible”.

3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Técnica: La encuesta, Check list que se encuentra considerado en el Anexo N°3.

Instrumento: Cuestionarios

3.5 Procedimiento de recolección de datos

Se coordinará con una empresa del régimen Pyme que tiene como actividad la producción y distribución de alimentos en la ciudad cuyo insumo principal sea productos lácteos y sus derivados al ser esta fuente de primera necesidad

de consumo para los pobladores de la Ciudad de Trujillo para lo cual se solicitará un permiso el cual será anexado.

Así mismo se realizará visita a Vaso de Leche de la Ciudad de Trujillo, para observar las condiciones de salubridad dentro del establecimiento.

3.6 Métodos de Análisis de datos

Se usará el método descriptivo.




3.7 Aspectos éticos





El presente trabajo de investigación, se regirá de acuerdo al Código de ética en Investigación de la Universidad Cesar Vallejo. Aprobada mediante Resolución de Consejo Universitario N° 0262-2020/UCV de fecha 28 de agosto del 2020, y reiterada por la Resolución de Vicerrectorado de Investigación N°021.2021-VI-UCV.





IV. RESULTADOS

Tabla 1.

De mis resultados obtenidos de las condiciones de ubicación, infraestructura, instalaciones y equipos de los establecimientos.

N°	CRITERIO	RIESGO	EMPRESA (CUMPLE)		VASO DE LECHE (CUMPLE)		OBSERVACION
			SI	NO	SI	NO	
1.1	La zona de preparación de alimentos es destinada solo para la preparación de estos. (5.2.1).	R1	X		X		
1.2	La higiene y la infraestructura se encuentran adecuadamente acondicionadas para este fin. (5.2.1).	R1	X		X		
1.3	Se ha organizado de tal manera que permita el flujo secuencial y ordenado del proceso de preparación de alimentos. (5.2.1).	R1	X		X		Foto de una planta en ele (Ver Anexo, Gráfico N° 5.1)
1.4	Los humos y gases propios del proceso de preparación de alimentos son eliminados mediante un sistema de evacuación exclusivos para estos. (5.2.1).	R1	X		X		No Aplica
1.5	Los almacenes y ambientes cuentan con la iluminación adecuada para la realización de las operaciones de recepción, almacenamiento, preparación, despacho y transporte de alimentos.	R1	X		X		

1.6	Los almacenes y ambientes cuentan con la ventilación necesaria para evitar la acumulación de humedad que favorezcan la aparición de hongos, gotas, etc. (5.2.2).	R1	X		X		
1.7	El agua usada para el proceso es considerada como potable para el consumo humano (0.5 ppm de Cl libre residual como mínimo). (5.2.3).	R1	X		X		
1.8	El ambiente cuenta con un flujo de agua necesario para la capacidad productiva del proceso de preparación de alimentos. (5.2.3).	R1	X		X		
1.9	Los residuos resultantes del proceso (basura, vajillas desechables, etc.) se segregan adecuadamente y se acopian en áreas separadas e independientes de la zona de preparación. (5.2.4).	R2	X		X		(Ver Anexo, Gráfico N° 5.2)
1.10	Las aguas residuales son evacuadas sanitariamente, pasando previamente por trampas de grasa con protecciones de reflujos y reboses. (5.2.4).	R1	X		X		
1.11	Los aceites utilizados en frituras se recolectan mediante un sistema adecuado para estos productos y se eliminan de manera sanitaria.	R1	X		X		No Aplica para ambos

	(5.2.4).						
1.12	El personal cuenta con un ambiente independiente, acondicionado y exclusivo para colocarse la ropa de trabajo. (5.2.5).	R1	X		X		
1.13	Se ha organizado el ambiente de trabajo de tal manera que permita el flujo secuencial y ordenado del proceso de preparación de alimentos. (5.2.1).	R1	X		X		(Ver Anexo, Gráfico N° 5.1)
1.14	Se cuenta con SS.HH. operativos, bien conservados, ventilados, iluminados e higiénicamente aptos para el uso de los comensales. (5.2.5).	R1	X		X		
1.15	Se tienen dispensadores de jabón, secadores de manos dentro de los SS.HH. (5.2.5).	R1	X		X		
	Se han colocado instructivos para el correcto lavado de manos y uso adecuado de los secadores de manos y dispensadores. (6.2.3)	R1	X		X		
1.16	Los ambientes como bar cuentan con un lavadero de manos acondicionado adecuadamente con conexión a la red de alcantarillado, según corresponda. (5.2.6), (6.2.2)	R1	X		X		

1.17	De haber zonas de lavado de manos para comensales, son de material sanitario adecuado, y cuentan con dispensadores de jabón y secadores de manos. (5.2.5)	R1	X		X		No Aplica para ambos
1.18	Hay zonas de lavado de manos con dispensadores de jabón y secadores de manos para uso exclusivo de cada zona de preparación de alimentos. (5.2.6)	R1		X	X		Falta aplicar jabón de manos en cada lavadero de manos y jabón líquido
1.19	El hielo o agua usada para descongelar alimentos es de procedencia segura e inocua. (6.2.1-6.2.2)	R1		N.A		N.A	No Aplica para ambos

LEYENDA: R=Riesgo; R1= Bajo riesgo; R2= Mediano riesgo; R3= Alto riesgo. Para calificación: cabe señalar que la determinación del riesgo se basa en la probabilidad de que alimento se contamine.

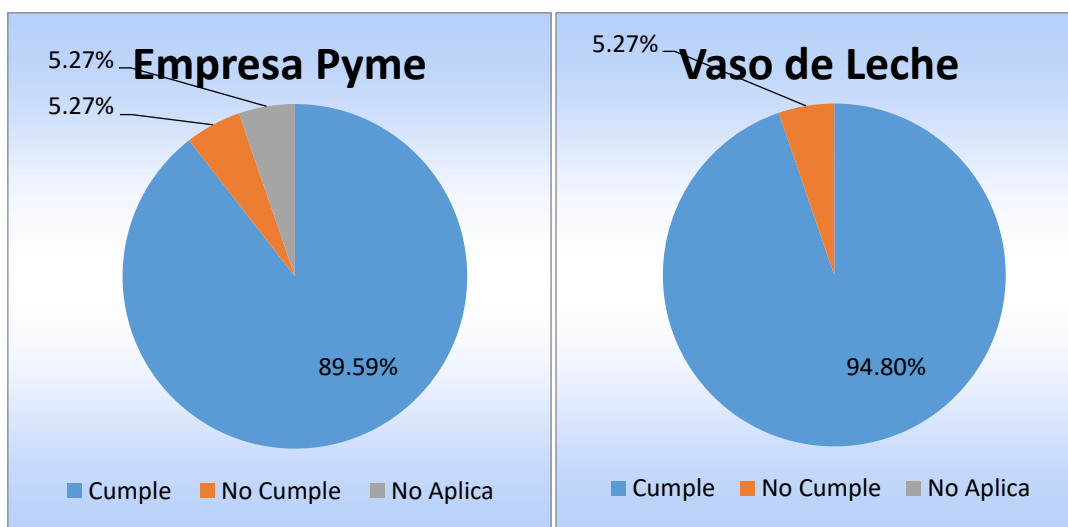
Interpretación:

Los resultados son presentados de acuerdo a la contrastación de las Hipótesis general y específica en la tabla1. Al tratarse de un comedor de vaso de Leche Local. Por su parte el nivel de cumplimiento para empresa del rubro Pyme, se describe a continuación en la siguiente tabla:

En la fig1. Distribución de niveles de cumplimiento de acuerdo a la influencia de la Seguridad Alimentaria en la Salud Pública de la ciudad de Trujillo 2022, en cuanto a ubicación, infraestructura, instalaciones y equipos de establecimientos.

Figura 1

Resultados de la tabla N°1 para empresa del rubro Pyme y Vaso de Leche.

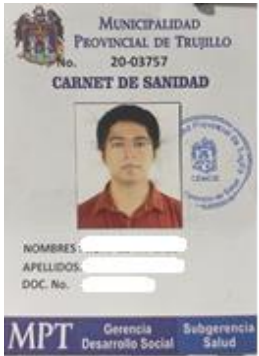




Interpretación:

De acuerdo a la Hipótesis General planteada, se demostró que la seguridad alimentaria influye en la Salud Pública de la ciudad de Trujillo 2022, De acuerdo a figura 1 y en base a nuestra Hipótesis General.

Tabla 2.

De mis resultados obtenidos para Manipuladores de Alimentos

N°	CRITERIO	RIESGO	EMPRESA (CUMPLE)		VASO DE LECHE (CUMPLE)		OBSERVACIONES
			SI	NO	SI	NO	
2.1	Durante la inspección el personal muestra signos relacionados con ETA: vómitos, estornudos, secreciones nasales, fiebre, ictericia, o tienen heridas infectadas o infecciones cutáneas en oídos, nariz u ojos. (6.3.1).	R3		X		N.A	
2.2	Los trabajadores mantienen una estricta higiene personal (manos limpias, cabello corto o recogido, uñas limpias o sin esmalte, sin uso de aretes, collares, pulseras, relojes, etc.)	R2	X		X		
2.3	La ropa de trabajo (mandil, gorro, botas, etc.) cubre la ropa de uso personal, es de color blanco y de único uso para la zona de trabajo.	R1	X		X		

	La ropa de trabajo está limpia y se mantiene en buen estado de conservación.	R2	X			X	
2.4	El personal que está en contacto con los alimentos son capacitados de acuerdo a cada zona de trabajo donde se desempeñe (6.3.4).	R1	X		X		(Ver Anexo N° 5.3)

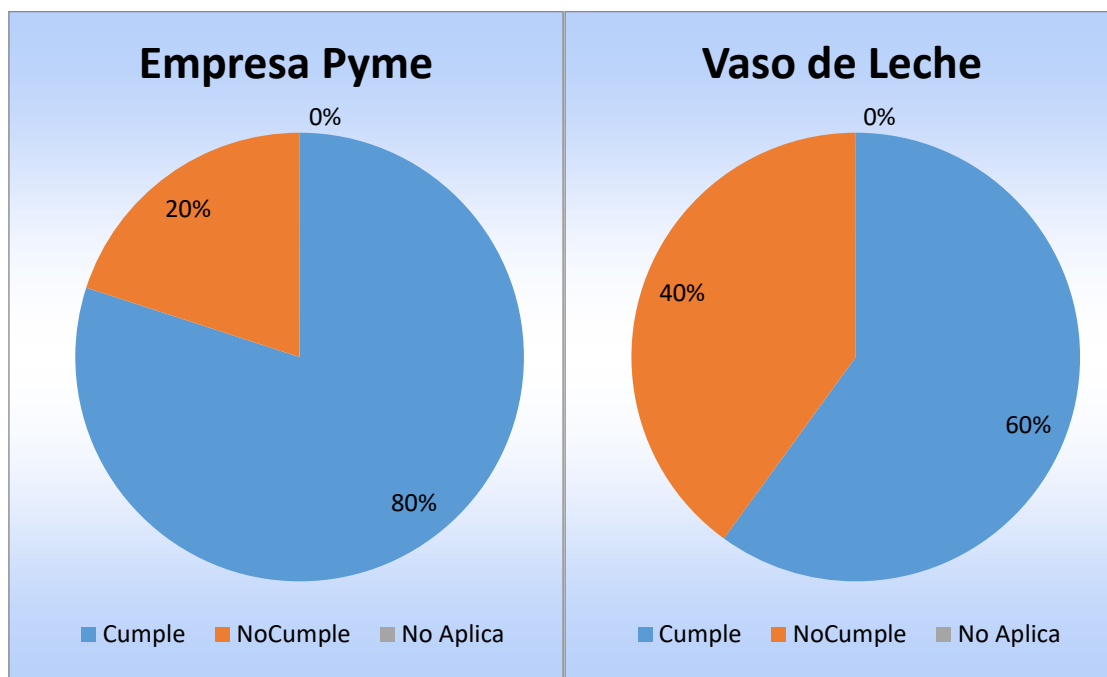
LEYENDA: R=Riesgo; R1= Bajo riesgo; R2= Mediano riesgo; R3= Alto riesgo. Para calificación: cabe señalar que la determinación del riesgo se basa en la probabilidad de que alimento se contamine.

Interpretación:

Los resultados presentados de acuerdo a la contrastación de la Hipótesis específica (h.e.1) en la tabla 2, demuestra que el cumplimiento de salubridad si influye en la Salud Pública de la Ciudad de Trujillo.

Figura 2

Resultados de la tabla N°2 para empresa del rubro Pyme y Vaso de Leche.



Interpretación:

En la figura 2 se observa la distribución de niveles de cumplimiento de acuerdo a la salubridad y su influencia en la Seguridad Alimentaria en la Salud Pública de la ciudad de Trujillo 2022.

Figura 3

De los requisitos para el carné de Sanidad



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO
GERENCIA DE DESARROLLO SOCIAL
SUB GERENCIA DE SALUD

CARNÉ DE SANIDAD
(Sub Gerencia de Salud)

Para obtener el Carné de Sanidad deben acercarse al Centro Municipal de Cuidado Integral de Salud (CEMCIS) de la Sub Gerencia de Salud de la Municipalidad Provincial de Trujillo, ubicada en Francisco de Zela N° 506. Urb. Chicago. Teléfono: 201624

REQUISITOS PARA CARNET:

1. RECIBO DE PAGO POR DERECHO DE CARNET DE SANIDAD DE S/.23.20 EN EL SATT Ó FILIAL DEL SATT EN EL MISMO LOCAL DE LA SGS-MPT(Zela N° 506 barrio Chicago).
2. PRESENTAR DNI ORIGINAL Y ACTUALIZADO
3. **UNA FOTO TAMAÑO CARNÉ (fondo blanco y reciente)**
4. APROBAR :
 - Charla de buenas prácticas de Manipulación de Alimentos en los siguientes horarios 8:00 am y 10:30 am
Reprogramación: 12:00m. NOTA: Recurrir 1 hora antes para registrar en el sistema en los diferentes horarios.
 - Examen de Laboratorio.
 - Triaje.
 - Examen Odontológico.


Interpretación:




En la figura 3, se observa los principales requisitos para la obtención del carné de Sanidad emitido por la Municipalidad Local a través del área de Subgerencia de Salud.


Los resultados presentados de acuerdo a la contrastación de la Hipótesis específica (h.e.1) en la tabla 2, demuestra que el cumplimiento de salubridad si influye en la Salud Pública de la Ciudad de Trujillo.

Tabla 3.

De mis resultados obtenidos para el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación - BPM (Proceso de elaboración, de servido)

N°	CRITERIO	RIESGO	EMPRESA (CUMPLE)		VASO DE LECHE (CUMPLE)		OBSERVACION
			SI	NO	SI	NO	
3.1	El proceso de elaboración de alimentos mantiene un flujo secuencial y organizado en sus operaciones, evitando la contaminación cruzada por parte de los manipuladores, empezando en la adquisición de materias primas hasta la etapa de servido	R1	X		X		Presenta Flujo en Ele (Ver Anexo, Gráfico N° 5.1)
3.2	Se cuentan con zonas de almacenamiento, independientes de las zonas de preparación de alimentos. (6.2.1).	R1	X		X		
3.3	De haber zona de almacenamiento de alimentos, se cuentan con registros actualizados de productos con la siguiente información:	R1					Para el caso de vaso de leche solo registra fecha de entrada en pecosa. (Ver Anexo Gráfico N° 5.4)
	Fecha de ingreso y salida (Sistema PEPS)	R1	X			X	
	Información del rotulado y fecha vencimiento	R1	X		X		(Ver Anexo, Gráfico N° 5.5)
	Control de Temperatura y/o humedad relativa de ambiente (para alimentos que no requieren refrigeración/congelación)	R1		X		N.A	(Ver Anexo, Gráfico N° 5.6)
	Control de temperatura para productos refrigerados (4 a 1°C) (de corresponder) y/o Control de temperatura para alimentos congelados menor o igual a -18°C) (de corresponder)	R3	X			N.A	CONTROL DE ENDURECIDO.. (Ver Anexo, Gráfico N° 5.7)

3.4	El área de recepción de insumos y materias primas cuenta con la iluminación y protecciones adecuadas. (6.2.1).	R1	X		X		
3.5	Se tiene registros de proveedores y de los alimentos que ingresan, permitiendo su trazabilidad. (6.2.1).	R1	X			Cuenta con Hoja Proveedores	
3.6	Los procesos intermedios (cocinar/escaldar/freír/hornear/otros) disponen una secuencia de operaciones higiénica y manejable sin crear el riesgo de contaminación cruzada del alimento final (6.2.1).	R1	N.A	-	-	N.A	No Aplica para ambos
3.7	El procesamiento previo de alimentos crudos (frescos, refrigerados o congelados), mantienen una secuencia ordenada de operaciones en condiciones de higiene de manera que no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final. (6.2.1).	R1	X		X		
	Las frutas y verduras son sanitizadas previamente al inicio del proceso mediante un lavado y desinfección. (6.2.1)	R1	N.A		N.A		
3.8	Las operaciones de acondicionamiento de platos o raciones son secuenciales y se llevan a cabo de manera higiénica minimizando el riesgo de contaminación cruzada. (6.2.1).	R1	N.A		N.A	No Aplica para ambos	
3.9	Se cuenta con registros de control de temperatura (frio o caliente) y conservación en las zonas de Autoservicio, servido en mesa o despacho a domicilio, eliminando los sobrantes de cada lote de alimentos facilitando su trazabilidad hacia atrás. (6.2.2).	R1	N.A		N.A	No Aplica para ambos	
3.10	Se tiene en cuenta el uso de vajillas, mobiliario, mantelería y demás para las operaciones de servido en mesa o despacho para llevar raciones y platos, y estas se dan en condiciones de conservación e higiene. (6.2.2).	R2	N.A		X		
3.11	Se hace uso de los envases originales, vasos descartables de primer uso o vasos no descartables de material limpio para el servido de	R1	N.A		X		

	las bebidas. (6.2.2)						
3.12	Los equipos surtidores o dispensadores se conservan en estado higiénico y limpio. (6.2.2).	R1	N.A		X		
3.13	Los materiales y envases descartables de consumo directo son de primer uso y reciclables, y su eliminación es inmediata. (6.2.2).	R1	X			N.A	Si cumple
3.14	Se han colocado mensajes educativos para fomentar la práctica constante de la higiene de manos de los comensales. (6.2.2).	R1	X		X		(Ver Anexo N° 5.3)
3.15	Se tiene información para la elaboración de platos o raciones orientadas a personas con alergias o con hipersensibilidad. (6.2.3).	R1	-	-	-	-	No Aplica para ambos
3.16	No se encuentran en las mesas dispensadores de sal, a menos que sean solicitados por los comensales. (6.2.3).	R1	-	-	-	-	No Aplica para ambos

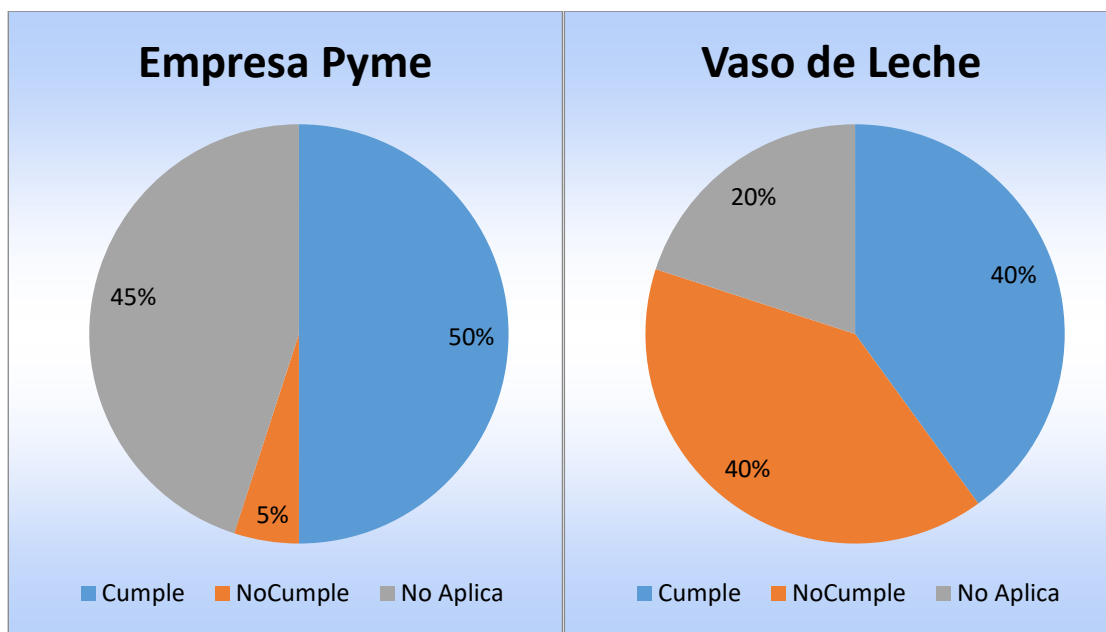
LEYENDA: R=Riesgo; R1= Bajo riesgo; R2= Mediano riesgo; R3= Alto riesgo; Para calificación: cabe señalar que la determinación del riesgo se basa en la probabilidad de que alimento se contamine.

Interpretación:

Los resultados presentados de acuerdo a la contrastación de la Hipótesis específica (h.e.2) en la tabla 3, demuestra que las medidas de Salubridad si influyen en la Salud Pública de la Ciudad de Trujillo, 2022.

Figura 4

Resultados de la tabla N° 3 para empresa del rubro Pyme y Vaso de Leche



Interpretación:

En la figura 4 se observa la distribución de niveles de cumplimiento de acuerdo a la salubridad y su influencia en la Seguridad Alimentaria en la Salud Pública de la ciudad de Trujillo 2022 para la tabla 3.

Figura 5.

Importación de la leche en Polvo en los periodos 2002-2021

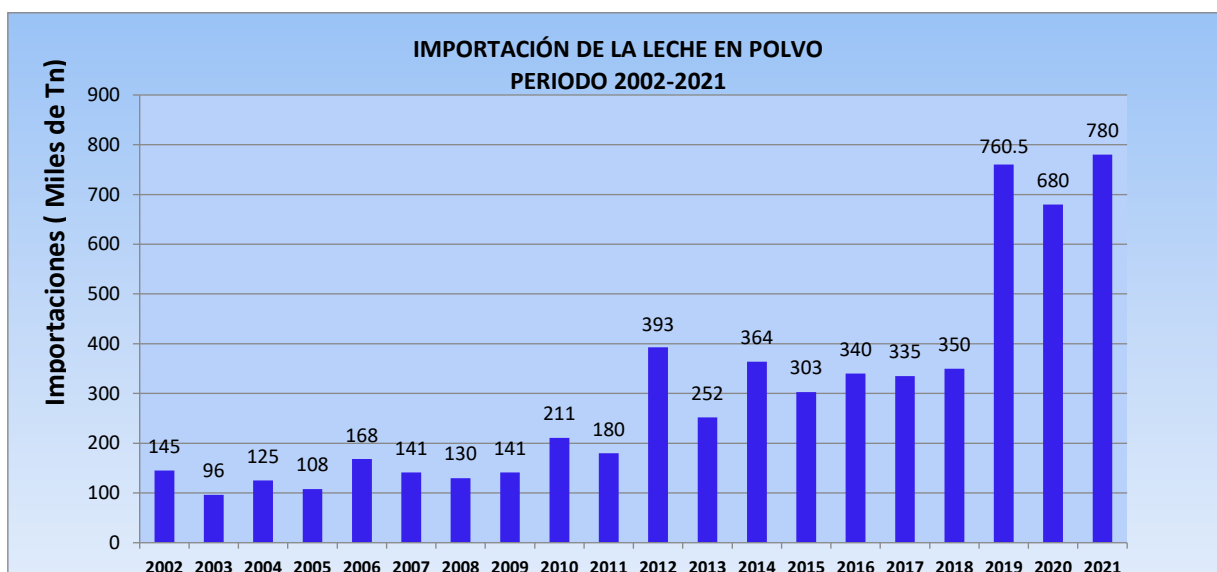
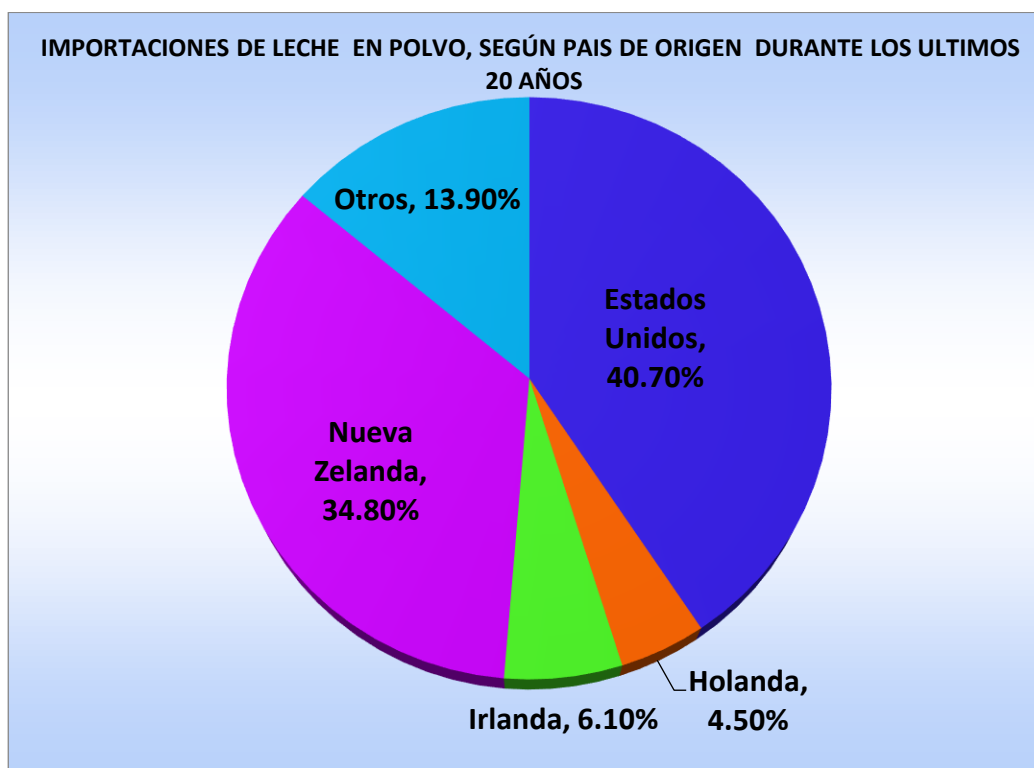


Figura 6.

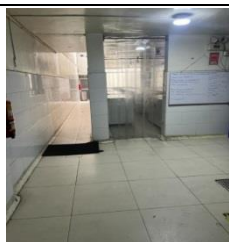
Importaciones de leche en polvo según el país de origen durante los últimos 20 años



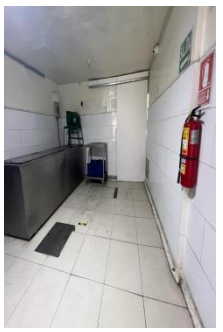



Interpretación:

De acuerdo a lo mostrado en las figuras 5 y 6, el portal Agraria.pe, (2021), señaló que Perú tuvo dentro de sus importaciones la cantidad de 78.000 Ton de leche en polvo durante el 2021, un 14,7% más que las 68.000 toneladas importadas en 2020. Así lo informó (Sunat), que destacó que esta cantidad es récord para la leche en polvo importada de Perú.

Tabla 4.*De mis resultados obtenidos para el Programa de Higiene y Saneamiento*

N°	CRITERIO	RIESGO	EMPRESA (CUMPLE)		VASO DE LECHE (CUMPLE)		OBSERVACION
			SI	NO	SI	N O	
4.1	Se tiene un Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y se supervisa la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección del mismo (6.4 y 6.6).	R3	X			X	(Ver Anexo, Gráfico N° 5.8)
4.2	La renovación de utensilios y mantenimiento de equipos son puntos que se tienen en cuenta dentro del PHS de manera que se garantice el correcto funcionamiento y condiciones higiénicas de estos. (6.4.1).	R2	X			N.A	(Ver Anexo, Gráfico N° 5.9)
4.3	Los ambientes se encuentran libres de equipos, materiales u objetos obsoletos o en desuso que sean fuente de contaminación de los alimentos y favorezcan la aparición de roedores e insectos. (5.2.2)	R3	X		X		
4.4	Se disponen de manera limpia y segura todos los residuos sólidos que sean generados por el procesamiento previo e intermedio de alimentos crudos, estos se eliminan en contenedores con tapa sin dejar restos en el piso. (5.2.4 - 6.2.1 y 6.4.2)	R1	X		X		(Ver Anexo, Gráfico N° 5.2)
4.5	Las operaciones de retiro de residuos sólidos de las zonas de procesamiento de alimentos se dan de manera secuencial y organizada, minimizando los riesgos de contaminación cruzada con los alimentos de consumo final. (5.2.4 y 6.2.1 c).	R2	X		X		(Ver Anexo, Gráfico N° 5.10)

4.6	Las condiciones de ubicación de equipos y utensilios deben de facilitar su limpieza completa, asimismo su desinfección y estado de higiene y conservación. (6.4.1).	R2	X		X	
4.7	Se mantiene el correcto estado de higiene y conservación en los mostradores, estantes, exhibidores y mesas de las zonas de preparación de alimentos y exhibición. (6.4.1).	R1	X		X	
4.8	El Programa de Higiene y Saneamiento abarca acciones para la prevención y control de insectos, roedores y otras plagas con el objetivo de minimizar los riesgos para la inocuidad alimentaria. (6.4.2).	R2	X		X	
4.9	Se han acondicionado las zonas de procesamiento de alimentos a fin de prevenir el ingreso de insectos, roedores u otras plagas. (6.4.2 - 5.2.1).	R3	X		X	(Ver Anexo, Gráfico Nº 5.8)
4.10	El PHS indica las medidas de control que deben de aplicarse en este aspecto. (6.4.2).	R3	X		X	Si Cumple
4.11	Si se aplicaran rodenticidas e insecticidas para el control de insectos, roedores u otras plagas, esta debe ser realizada por personal capacitado o por empresas autorizadas por el MINSA, asimismo sus productos deben ser autorizados. (6.4.2).	R3	X		X	(Ver Anexo, Gráfico Nº 5.8)

4.12	El almacenamiento de productos químicos o biológicos se lleva a cabo bajo estrictas condiciones de seguridad, para minimizar el riesgo de contaminación cruzada hacia los alimentos. (6.4.2 y 6.4).	R1	X		X	
4.13	Los sistemas de almacenamiento y distribución de agua están limpios, conservados y protegidos de forma que se evite la contaminación del agua usada para el proceso de preparación de alimentos. (5.2.3).	R2	X		X	(Ver Anexo, Gráfico N° 5.11)

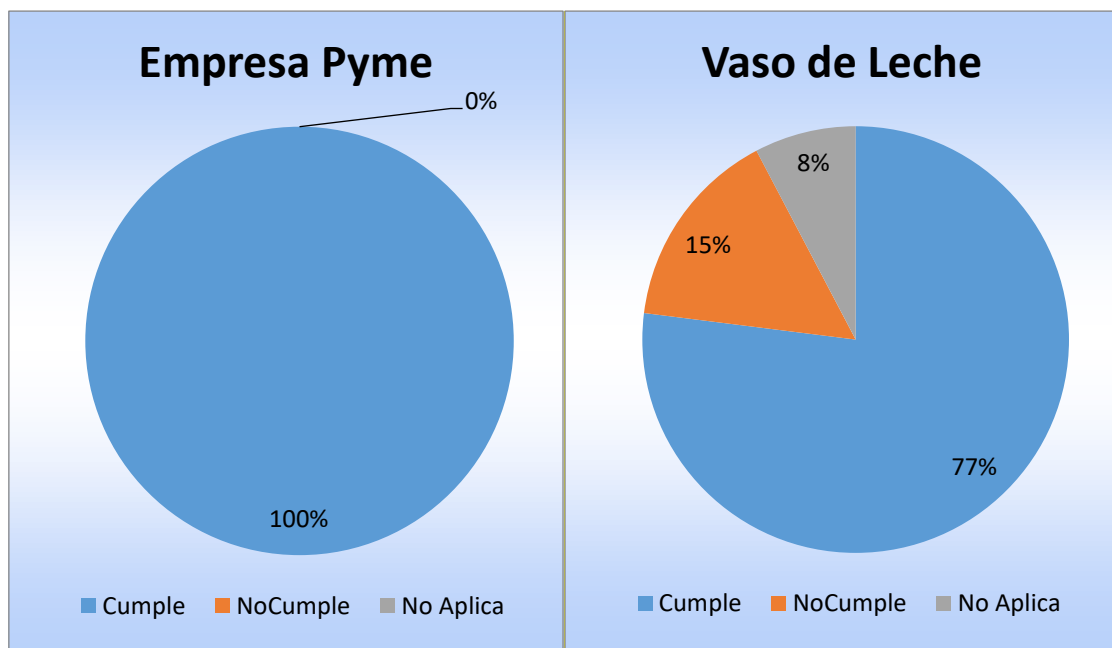
LEYENDA: R=Riesgo; R1= Bajo riesgo; R2= Mediano riesgo; R3= Alto riesgo; Para calificación: cabe señalar que la determinación del riesgo se basa en la probabilidad de que alimento se contamine.

Interpretación:

Los resultados presentados en la tabla 4 de acuerdo a la contrastación de la Hipótesis específica (h.e.3), demuestra que el control sanitario si influye en la Salud Pública de la ciudad de Trujillo, 2022.

Figura 7

Resultados de la tabla N°4 para empresa del rubro Pyme y Vaso de Leche.



Interpretación:

En la figura 7, se observa la distribución de niveles de cumplimiento de acuerdo a la salubridad y su influencia en la Seguridad Alimentaria en la Salud Pública de la ciudad de Trujillo 2022 para la tabla 4.

Tabla 5.

Resultados de Seguridad Alimentaria y su influencia en Salud Pública

TIPO DE EMPRESA O PROGRAMA	PYME PRODUCTORA DE LACTEOS			VASO DE LECHE DE UN COMITÉ DE LA CIUDAD DE TRUJILLO		
	CUMPL E	NO CUMPL E	NO APLIC A	CUMPL E	NO CUMPL E	NO APLIC A
<i>PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</i>						
De la tabla 1. De las condiciones de ubicación, infraestructura, instalaciones, y equipos de establecimientos.	89.59%	5.27%	5.27%	94.8%	0%	5.27%
De la tabla 2. De los manipuladores de alimentos.	80%	20%	0%	60%	40%	0%
De la tabla 3. De los programas de buenas prácticas de manipulación BPM.	50%	5%	45%	40%	40%	20%
De la tabla 4. De los programas de Higiene y Saneamiento.	100%	0%	0%	76.9%	15.3%	7.69%
Total						

Fuente: Matriz de Datos.

$X^2=9.15$

$P<0.05$

Interpretación:

Los resultados presentados de acuerdo a la tabla 05, indican que hay una relación significativa entre la Seguridad alimentaria y su influencia en la Salud Pública de la ciudad de Trujillo, 2022. Según el indicador de Medidas de Salubridad e Inocuidad alimentaria.

Tabla 6.*Criterios de Valoración*

Bueno: 60-78: R1 o Bajo Riesgo
Regular: 41-59: R2 o Mediano Riesgo
Malo: 22-40: R3 o Alto Riesgo

Interpretación:

En conformidad a nuestro presente trabajo en la tabla 6, se observa los criterios de valoración utilizados en nuestra investigación.

Tabla 7.*Método del Chi Cuadrado para resultados Pyme Productora de Lacteos.*

TIPO DE EMPRESA O PROGRAMA	PYME PRODUCTORA DE LACTEOS									
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	TOTAL	F-FT(CUMPLE)	F-FT(NO CUMPLE)	F-FT(NO APLICA)	SUMATORIA PARA CHI CUADRADO		
De la tabla 1. De las condiciones de ubicación, infraestructura, instalaciones, y equipos de establecimientos.	0.8946	0.0527	0.0527	1.0000	0.0960	-0.0230	-0.0730	0.0115	0.0070	0.0424
De la tabla 2. De manipuladores de alimentos.	0.8000	0.2000	0.0000	1.0000	0.0014	0.1243	-0.1257	0.0000	0.2043	0.1257
De la tabla 3. De los programas de buenas prácticas de manipulación BPM.	0.5000	0.0500	0.4500	1.0000	-0.2987	-0.0257	0.3243	0.1117	0.0087	0.8370
De la tabla 4. De los programas de Higiene y Saneamiento.	1.0000	0.0000	0.0000	1.0000	0.2014	-0.0757	-0.1257	0.0508	0.0757	0.1257
Total	3.19	0.30	0.50	4.00	CHI CUADRADO =					1.6003
FRECUENCIA TEÓRICA (FT)	0.80	0.08	0.13							

Interpretación:

En conformidad a la investigación en la tabla 7, se observa que los grados de libertad GL es: 6. Así mismo nuestra Hipotesis Nula es H0: No hay relación entre

la Seguridad Alimentaria y la Salud Pública. Mientras que la Hipotesis 1, es H1: Si hay Relacion entre la Seguridad Alimentaria y la Salud Pública. Para cuyos resultados obtenidos del Chi Cuadrado según Tabla: 12.5916 y el Chi Cuadrado Calculado: 1.6003.

Tabla 8.

Método del Chi Cuadrado para resultados en Comité de Vaso de Leche.

TIPO DE EMPRESA O PROGRAMA	VASO DE LECHE DE UN COMITÉ AL AZAR DE LA CIUDAD DE TRUJILLO									
	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	F-FT(1)	F-FT(CUMPLE)	F-FT(NO CUMPLE)	F-FT(NO APLICA)	SUMATORIA PARA CHI CUADRADO		
De la tabla 1. De las condiciones de ubicación, infraestructura, instalaciones, y equipos de establecimientos.	0.9473	0.0000	0.0527	1.0000	0.2680	-0.2383	-0.0297	0.1057	0.7501	0.0070
De la tabla 2. De manipuladores de alimentos.	0.6000	0.4000	0.0000	1.0000	-0.0793	0.1618	-0.0824	0.0093	0.3457	0.0540
De la tabla 3. De los programas de buenas prácticas de manipulación BPM.	0.4000	0.4000	0.2000	1.0000	-0.2794	0.1618	0.1176	0.1149	0.3457	0.1100
De la tabla 4. De los programas de Higiene y Saneamiento.	0.7701	0.1530	0.0769	1.0000	0.0908	-0.0853	-0.0055	0.0121	0.0960	0.0002
Total	2.72	0.95	0.33	4.00	CHI CUADRADO =					1.9509
FRECUENCIA TEÓRICA (FT)	0.68	0.24	0.08							

Interpretación:

En conformidad a la investigación, en la tabla 8, se observa que los grados de Libertad GL es : 6. Asi mismo Nuestra Hipotesis Nula es H0: No hay relación entre la Seguridad Alimentaria y la Salud Pública. Mientras que la Hipotesis 1, es H1: Si hay Relacion entre la Seguridad Alimentaria y la Salud Pública. Para cuyos resultados obtenidos del Chi Cuadrado según Tabla: 12.5916 y el Chi Cuadrado Calculado: 1.9509.

V. DISCUSIÓN

Los criterios de ubicación, infraestructura, instalaciones y equipos del establecimiento Pyme, cumplen en su totalidad y al ser productos que no requieren grandes espacios de elaboración de productos observamos que no aplican. Según Suarez Bustamante (2003) las condiciones de infraestructura para el desarrollo, son de vital importancia para lograr tener las condiciones que garanticen la seguridad alimentaria. Si bien estas condiciones de infraestructura abarcan una diversidad de construcciones, son dos los elementos de importancia fundamental para la seguridad alimentaria; los mismos que se fortalecen en la medida en que organizaciones locales deben estar en mejores condiciones de facilitar la adquisición o potenciación de esta infraestructura, lo cual tendría un impacto significativo en la seguridad alimentaria. (Tabla1).

De la figura 1, sintetiza la lista de verificación del nivel de cumplimiento (Tabla 1) en un gráfico que indica un alto porcentaje de cumplimiento de requisitos legales de acuerdo a la Resolución Ministerial N° 822-2018/ MINSa; el 89.59% de los requisitos cumplen con los criterios de ubicación, infraestructura, instalaciones y equipos del establecimiento, mientras que el 5.27% de los requisitos no cumplen con lo solicitado, debido a falta de disponibilidad económica para poder implementarlas o por desconocimiento. De acuerdo a García Salirrosas (2020), la pandemia ha generado restricciones y cierre inmediato de las medianas y pequeñas empresas, lo que en muchos casos ha resultado en cierre total, estancamiento o suspensión de la producción, trayendo consigo endeudamientos por préstamos imposibles de pagar y vulnerabilidad de los trabajadores ante la inestabilidad laboral. Esta situación generó menores ventas, mayores costos de salud y se incrementó los costes en materia de seguridad alimentaria, no obstante esto impulsó a las MYPES a crear un nuevo modelo de ventas en línea, deliverys, entrega presencial-delivery, flexibilidad para permitir horarios de trabajo ajustables, la necesidad de implementar tecnología y el requerimiento secuencial para las habilidades humanas, el teletrabajo fue una solución eficaz para evitar que las empresas cierren por completo. En este sentido, la pandemia ha provocado inestabilidad económica y financiera en las

organizaciones que requieren adecuar su gama de servicios o productos a estrategias tecnológicas para poder utilizar sus fortalezas frente a crisis internas. Este problema se agudizó con los cierres, que llevaron a la quiebra de muchas pequeñas y medianas empresas, lo que resultó en una reducción de las ventas, la productividad del capital humano y un aumento del endeudamiento, e incluso el cierre de negocios completos.

De acuerdo a la tabla N° 3, el porcentaje de cumplimiento para las Pyme es del 50% mientras que un 5% no cumple, al no tener un lavadero de manos en la zona de la cocina y sin señalización es un incumplimiento a la norma. De conformidad con el artículo 55 del Decreto Supremo N° 007-98-SA sobre Reglamento de Supervisión y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Indica en cuanto a las zonas de lavado y desinfección de manos, que todas las personas que laboren en las áreas de elaboración de productos deben lavarse las manos con agua y jabón durante el trabajo, antes de comenzar a trabajar, inmediatamente después de usar los servicios de saneamiento y cuando sea necesario. Después de la manipulación del material que puede propagar la enfermedad, lavar y desinfectar de inmediato. Se colocarán precauciones o señaléticas para el lavado de manos. Deben existir controles adecuados para asegurar el cumplimiento de este requisito.

En la tabla 2, sintetiza la lista de supervisión del nivel de cumplimiento (Tabla 2) en un gráfico que indica un alto porcentaje de cumplimiento de requisitos legales de Resolución Ministerial N° 822-2018/ MINSa; el 90% de los requisitos cumplen con los requisitos solicitados para manipuladores de alimentos, mientras que el 10% de los requisitos no cumplen con lo solicitado, debido a que por la época de la pandemia desde el 2021 no se vienen entregando carnés de sanidad para manipuladores de alimentos dentro de la institución encargada del gobierno local como es la Gerencia de Salud del Distrito de Trujillo. La entrega y renovación del carné sanitario de parte de la Municipalidad Provincial se encuentra momentáneamente suspendida. Actualmente trabajadoras del programa de vaso de leche tampoco cuentan con el carné Sanitario actualizado. Según la Municipalidad de San Isidro, Lima (2022) indica que se implementa el carné sanitario como una medida eficaz de prevención y control sanitario e higiénico para los operadores de la

industria alimentaria y quienes prestan diversos servicios al público en la jurisdicción, con el objetivo de asegurar el derecho a la seguridad alimentaria en salud para el consumidor (Decreto N° 222 - 2007-MSI). Así mismo en la fig 2. sintetiza la lista de supervisión del nivel de cumplimiento (Tabla 2) en un gráfico que indica un alto porcentaje de cumplimiento de requisitos legales de Resolución Ministerial N° 822-2018/ MINSA; el 60% de los requisitos cumplen con los requisitos solicitados para manipuladores de alimentos mientras que el 40% de los requisitos no cumplen con lo solicitado para el caso de Vaso de Leche, debido a que durante la visita al establecimiento se encontraban a la persona con ropa de calle manipulando los alimentos que si bien es cierto no se registran casos de enfermedades de transmisión alimentarias (ETAS) Todo esto sustentado dentro del marco legal del Decreto Supremo 007-98. En sus artículos 49 y 50, 55 y artículo 40 RM 451-2006. La indumentaria es correcta es fundamental para evitar contaminación cruzada al momento de manipular los alimentos Dentro de los comedores de vaso de leche locales, deberían contar con una indumentaria propia al momento de la manipulación de alimentos que básicamente es la cocción de la leche en algunos y en otros hojuelas de avena suministrados por la gerencia alimentaria de la Municipalidad Distrital de Trujillo. De acuerdo con la tabla 3, en la actualidad, la pandemia nos ha dejado enseñanzas en cuánto al cuidado y prevención de normas de saneamiento en locales comerciales, restaurantes y en general es común observar alcohol, tocas o gorros, guantes, protocolos de bioseguridad. Según Larico (2022) las medidas de gestión de los alimentos se han vuelto más rigurosas debido al Covid 19, por lo que el correcto lavado y desinfección de manos es un método eficaz que garantiza la higiene y la seguridad alimentaria, De acuerdo al artículo 49 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA. Manifiesta que el estado de salud de los trabajadores que operan o intervienen en las actividades de elaboración de alimentos y bebidas, o alguna otra persona con acceso a este ambiente, no deberá presentar sintomatología de padecer una enfermedad infectocontagiosa, lo que será cautelado y monitoreado constantemente por el empleador. En cuanto a la higiene personal tanto del personal operario como del personal del club de

vaso de leche se evidenció que cumplen con los requisitos. No obstante, en cuanto a la indumentaria o vestimenta, la fábrica de alimentos presentó un uniforme para cada tipo de área de procesos lográndose diferenciar por áreas o zonas con el claro objetivo de evitar cualquier tipo de contaminación cruzada dentro del establecimiento y de presentar un flujo ordenado. Referido a la tabla 4, se encontró un diseño de planta alejado de cualquier foco infeccioso en los alrededores. El diseño y mantenimiento de la planta e instalaciones para la producción de alimentos está comprendida en los art. 30 y art. 40 donde indica que las plantas de alimentos y bebidas no podrán ser instaladas a menos de 150 metros del local donde la operación pueda causar la multiplicación de insectos, generar polvo, humo, vapores u olores desagradables o ser fuente potencial de contaminación de los alimentos producidos por ellos. En la fig. 5 y fig. 6, podemos destacar importaciones de leche en polvo según el país de origen durante los últimos 20 años, todo esto dentro del marco del aseguramiento del insumo lácteo para productores de derivados lácteos importados y en muchos casos para beneficio del Vaso de Leche del cual podemos indicar que es un programa cuyo presupuesto estatal se determina cada año y es mayor o igual que el del año que le precedió. Su distribución toma en cuenta según el INEI. Es decir niños de 0 a 6 años, mujeres embarazadas, ancianos (65 años y más), niños de 7 a 13 años (ley N° 25308, desde 1998 en provincias -ley N° 26894). Afectados de Tuberculosis (Ley N° 26894, Presupuesto 1999-2000, Ley N° 27470 del 2001), en el caso de Lima, los aumentos presupuestarios se distribuyeron a las áreas con los niveles de atención más bajos. Para cada provincia se considera el Nivel de atención respecto de Lima. El programa se ampara en producciones nacionales como Gloria S.A. D acuerdo a Becerra et al. (2008), señala que la empresa Gloria tiene seis plantas industriales ubicadas en Lima, Cajamarca, Arequipa y La Libertad. Por su parte, Nestlé tiene tres fábricas ubicadas en Lima, Cajamarca y Chiclayo respectivamente; mientras que Laive se posiciona con cuatro fábricas entre Lima y Arequipa (Class & Asociados, 2021). Por último, la empresa P&D Andina tiene dos plantas ubicadas principalmente en La Libertad y Lima. Pues bien en relación a la industria alimentaria, de forma muy holística se puede decir que las alianzas público-

privadas son muy importantes porque, administradas a través desde las políticas públicas, permite el incentivo y producción de los productores locales.

De la tabla 4, de acuerdo a los resultados obtenidos para el Programa de Higiene y Saneamiento podemos observar el cumplimiento del 100% de parte de la pyme y el 79.9% de aceptación de parte de Vaso de Leche al contar con los requisitos requeridos, como programas, registros, evidencias de elaboración lo que puede permitir hacer una trazabilidad ante cualquier suceso que atente contra la salud del consumidor y detectar cualquier lote producido. Así mismo otro punto que se evidenció que cuentan con programas de desinfección la Pyme mientras que los vasos de leche no cuentan con certificado de desinfección ni de fumigaciones. Con respecto a los efluentes de aguas residuales observamos que el ente encargado de fiscalizar los volúmenes máximos admisibles y permisibles es la empresa Sedalib sa., quienes anualmente registran inspección a restaurantes de la localidad y punto de elaboración de alimentos, logrando en muchos casos solicitar trampas de grasa como uso para los establecimientos. Para poder determinar la influencia de la Seguridad alimentaria en la Salud Pública de la Ciudad Trujillana, se utilizó el check list de la R.M N°812-2018/MINSA (tabla 1, tabla 2, tabla 3, tabla 4) y de acuerdo a su nivel de porcentaje de cumplimiento se logró determinar estadísticamente su influencia donde a través del método del chi cuadrado se logra aceptar una relación de influencia de parte de la seguridad alimentaria en la salud pública para la empresa del rubro pyme con un chi cuadrado de valor 1.6003 y en una hoja de cálculo de Microsoft Excel 2013 de acuerdo a los datos cuantitativos también se logró determinar la relación de influencia de la seguridad alimentaria en la salud pública para la unidad del vaso de leche local obteniendo un valor del chi cuadrado de 1.9509Los

VI. CONCLUSIONES

1. Se logró demostrar que la seguridad alimentaria influye de manera directa en las condiciones de salud pública de la ciudad de Trujillo, guardando relación con el objetivo general planteado inicialmente. Mediante el Método del Chi Cuadrado.
2. Sobre el primer objetivo específico, se determinó que el cumplimiento de salubridad influye consecuentemente sobre las condiciones de salud pública de la ciudad de Trujillo, 2022; lo cual se evidenció en la inspección de vigilancia sanitaria, verificando el cumplimiento de la Resolución Ministerial N° 822-2018/ MINSA del 07 de septiembre del 2018, en materia de inocuidad y seguridad alimentaria, así como los criterios de seguridad estructurales, no estructurales, funcionales y del ámbito en el que ofrecen los objetos de inspección.
3. Sobre el segundo objetivo específico, se determinó que el nivel de cumplimiento de las medidas de salubridad influyó directamente en las condiciones de salud pública de la ciudad de Trujillo; corroborándose en las inspecciones a los establecimientos de investigación, identificándose los peligros alimentarios que puedan presentarse si se vulneran las condiciones de seguridad alimentaria.
4. Sobre el tercer objetivo específico, se determinó que el control sanitario influye consecuentemente en las condiciones de salud pública de la ciudad de Trujillo, 2022. Demostrando el desarrollo de los requisitos fundamentales que deben de cumplir las personas o empresas dentro del rubro de proceso de alimentos, cuyo personal encargado del control sanitario en materia de inspección lo ejecutan las Municipalidades a través de las Sub gerencias de salud y sub gerencia alimentaria. La presente investigación marca la pauta para futuras investigaciones en el rubro alimenticio de alimentos procesados de consumo directo en el interior del país.

VII. RECOMENDACIONES

1. Se recomienda extender la asistencia social del Programa vaso de leche a la población vulnerable que así lo requiera, brindando un servicio asistencial de calidad. Se recomienda trabajar a la Municipalidad de la mano con los productores de alimentos locales a fin de complementar el desarrollo de los mismos, garantizando alimentos de calidad e inocuidad alimentaria bajo los parámetros y requisitos que la ley de Salud indica.
2. Se recomienda a la Municipalidad Local brindar talleres informativos y de sensibilización a los grupos sociales sobre los alimentos nutritivos y de calidad brindados por el programa del Vaso de Leche dado que se demostró que la aplicación de un programa de inocuidad alimentaria brinda un efecto positivo en el conocimiento de la manipulación de alimentos secundarios.
3. Se recomienda intensificar las competencias de los grupos sociales que forman parte del comité de Vaso de leche, para asegurar el almacenamiento y distribución de las raciones dadas, garantizando de esta manera condiciones idóneas de salud e higiene en el cuidado de los alimentos. Si una empresa se encuentra en falta, se recomienda aplicar sanciones que puedan cumplirse acordes con la situación económica resultado de la pandemia y según la gravedad de la falta, a manera de seguir fomentando la producción y reactivación económica productivo local. Se recomienda la aplicación de un programa alimentario, ya que se demostró que tiene un efecto positivo en la limpieza y desinfección de la manipulación de alimentos secundarios.
4. Se recomienda que la Municipalidad Local programe inspecciones a los diferentes establecimientos locales que procesen alimentos, control del debido desarrollo de los programas sociales; asimismo, empadronar a los vendedores ambulantes situados en los alrededores de la ciudad.

VIII. REFERENCIAS

- Arias, F. (2012). El Proyecto de Investigación. Introducción a la metodología científica. (6ª Edición). Caracas: Editorial Episteme.
- Carrasco R. (2013). Comprobar el proceso de la aplicación del Programa del vaso de leche de la municipalidad provincial de Trujillo. Trabajo de tesis. Universidad Nacional de Trujillo, Perú.
- Becerra, M., Carpio, H. d., García Seminario, J., Ibarra, P., & Paiva, D. (Mayo de 2008). Plan de lanzamiento del producto DANLAC MIX. Escuela de Posgrado. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas - UPC.
- Centro de Investigación de Economía y Negocios Globales de la Asociación de Exportadores (CIEN-ADEX). Recuperado 24 Abril 2022, por Portal Portuario <https://portalportuario.cl/peru-importaciones-de-productos-lacteos-crecen-236-durante-2021/>
- CEDEPAS Norte (2020) Recuperado el 09 diciembre 2022 <https://www.cedepas.org.pe/noticias/la-produccion-de-leche-fresca-en-el-peru-se-incrementa-en-29-en-los-ultimos-5-anos>
- Comex Perú (2016) Recuperado Diario Gestión 18 – 09- 16 Lima, Perú.
- CMSAN, C. M. de S. A. y N. (2013). Estrategia nacional de seguridad alimentaria y nutricional 2013 - 2021. Recuperado de <https://www.minagri.gob.pe/portal/download/pdf/seguridad-alimentaria/estrategia-nacional-2013-2021.pdf>
- La Republica (2021) 06 abril 2021 y recuperado el 09 diciembre 2022 <https://larepublica.pe/sociedad/2021/04/07/ganaderos-lecheros-venden-sus-vacas-al-estar-al-borde-de-la-quebra-lrnd/>
- Larico Quispe, Bertha Nancy (2022). Programa AGB en la Calidad de Servicio en trabajadores de Restaurantes de Cañete 2021.

- Fano, P. (2019). Proyecto de Ley de Seguridad Alimentaria en el Perú.
Recuperado 4 de noviembre de 2019, de BSG Institute website: <https://bsginstitute.com/bs-campus/blog/Proyecto-de-Ley-de-Seguridad-Alimentaria-y-Nutricional-en-el-Peru-119>
- FAO, O. de las N. U. para la A. y la A. (2019a). Indicadores de la seguridad alimentaria. Recuperado 5 de noviembre de 2019, de <http://www.fao.org/economic/ess/ess-fs/indicadores-de-la-seguridad-alimentaria/es/#.XcGN4ZJKipo>
- Figueroa, P., Dixis. (2005). Seguridad alimentaria y nutricional. Determinantes y vías para su mejora. *Revista Salud Pública y Nutrición*, 6(1). Recuperado de <https://www.medigraphic.com/cgi-bin/new/resumen.cgi?IDARTICULO=7697>
- García Salirrosas, E. (2020). Desempeño del trabajador en el sector construcción en tiempos de Covid-19. Digital Publisher CEIT. pág.312-324. https://www.593dp.com/index.php/593_Digital_Publisher/article/view/356
- Guillen C. (2014). Factores sociales que impulsan el involucramiento de las mujeres socias en la gestión del programa del vaso de leche. María auxiliadora en el distrito de Chepen. Trabajo de tesis. Universidad Nacional de Trujillo, Perú.
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2014). Metodología de la Investigación (6ª Edición). México D.F: McGraw-Hill / Interamericana Editores, S.A.
- Jácome, R. y Falcones, A. (2012). Medición de la seguridad alimentaria y nutricional en familias con niños/as menores de 5 años de la comunidad el Cerotal, Cantón Antonio Ante, provincia de Imbabura. (Tesis de pregrado). Universidad técnica del norte. Ibarra, Ecuador.

- Maletta, H. (2002). Una nota sobre los conceptos de Seguridad e Inseguridad Alimentarias. Curso sobre Políticas Económicas y Seguridad Alimentaria. FAO. Universidad Politécnica de Madrid. España.
- Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (2016). Reporte Desnutrición Crónica Infantil, Metas. Lima Perú. Recuperado de <http://www.midis.gob.pe/Index.php/es/informidis>.
- Minagri, M. de A. y R. (2019). Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria. Recuperado 4 de noviembre de 2019, de Ministerio de Agricultura y Riego website: <https://www.minagri.gob.pe/portal/objetivos/68-marco-legal/seguridad-alimentaria/403-estrategia-nacional-de-seguridad-alimentaria>
- News Trujillo, (2021). <https://newstrujillo.com/la-libertad-mas-de-7-mil-400-personas-se-benefician-con-alimentos-para-programa-vaso-de-leche/>
- Pico-Fonseca, S. M., & Pachón, H. (2012). Factores asociados con la seguridad alimentaria en un Municipio Rural del norte del Cauca, Colombia. Archivos Latinoamericanos de Nutrición, 62(3), 227-233. Recuperado de <http://www.alanrevista.org/ediciones/2012/3/art-4/>
- Pino G. (2010). Metodología de la investigación. Lima, Perú. Pérez F. (1994). Gestión de la calidad empresarial, Calidad en los servicios y atención al cliente. editorial ESIC. Madrid, España.
- Guillen C. (2014). Factores sociales que impulsan el involucramiento de las mujeres socias en la gestión del programa del vaso de leche. María auxiliadora en el distrito de Chepén. Trabajo de tesis. Universidad Nacional de Trujillo, Perú.
- Suárez Bustamante (2003). Dirección de General de Asuntos Económicos y Sociales del Ministerio de Economía y Finanzas Caracterización del programa del vaso de leche. Lima, 2013.

Trujillo en línea (2019), Recuperado el 19 noviembre del 2019.

<https://www.trujilloenlinea.pe/noticias/locales/19/11/2019/municipio-de-trujillo-cierra-rokys-y-chicken-king-por-insalubres>

ANEXOS

ANEXO 1: MATRIZ DE CONSISTENCIA

	PROBLEMAS	OBJETIVOS	HIPOTESIS	VARIABLES				
				<u>Variable1: Seguridad Alimentaria</u>				
GENERAL	¿De qué manera la Seguridad Alimentaria influye en la Salud Pública de la ciudad de Trujillo	Determinar de qué manera la Seguridad Alimentaria influye en la Salud Pública de la ciudad de Trujillo, 2022	La seguridad alimentaria influye en la Salud Pública de la ciudad de Trujillo 2022	Dimensión	Indicador	Items	escala	niveles
								Disponibilidad
				Accesabilidad	Registros y formatos	2. ¿De qué los registros y formatos pueden influir en un control de seguridad alimentaria?		
ESPECIFICO 1	¿De qué manera el cumplimiento de salubridad influye en la salud pública de la ciudad de Trujillo, 2022?	Determinar de qué manera el cumplimiento de salubridad influye en la Salud Pública de la ciudad de Trujillo, 2022	El cumplimiento de salubridad influye en la salud pública de la ciudad de Trujillo 2022	Limpieza y desinfección	Estándares de Saneamiento	3. ¿De qué manera la limpieza y desinfección de los establecimientos influyen en el control sanitario?		
				<u>Variable2: Salud Pública</u>				
				Dimensión	Indicador	Items	escala	niveles
ESPECIFICO 2	¿De qué manera el nivel de aceptación	Determinar de qué manera el nivel de	El nivel de aceptación de las	Inspecciones técnicas	Nivel de	4. ¿De qué manera las	Ordinal	Bueno: 60, 78

	de las medidas de salubridad influye en la salud pública de la ciudad de Trujillo, 2022	aceptación de las medidas de salubridad influye en la salud pública de la ciudad de Trujillo 2022	medidas de salubridad influye en la salud pública de la ciudad de Trujillo 2022	Municipales	cumplimiento	Inspecciones Técnicas son acatadas las normas sanitarias en el control sanitario de los establecimientos que manipulan alimentos lácteos?	Tipo de respuestas. Escala de Likert	Regular: 41;59 Malo:22;40
ESPECIFICO 3	¿De qué manera el control sanitario influye en la salud pública de la ciudad de Trujillo, 2022?	Determinar de qué manera el control sanitario influye en la salud pública de la ciudad de Trujillo, 2022.	El control sanitario influye en la salud pública de la ciudad de Trujillo, 2022.	Control de salubridad	Nivel de cumplimiento	5. ¿De qué el control salubridad influye en los establecimientos que manipulan alimentos lácteos?		
Instrumentos	Variable Independiente	Encuesta, Check List						
	Variable Dependiente	Cuestionario.						

ANEXO 2: MATRIZ DE OPERACIONALIZACION DE VARIABLES

VARIABLES DE ESTUDIO	DEFINICION CONCEPTUAL	DEFINICION OPERACIONAL	DIMENSION	INDICADORES	ESCALA DE MEDICION
VARIABLE 1: Seguridad Alimentaria	La seguridad alimentaria es el estado de certeza en la disponibilidad y acceso de provisiones de comestibles de consumo humano. La seguridad alimentaria es la capacidad de las personas de obtener (produciendo o comprando), los alimentos suficientes para cubrir sus necesidades básicas que les permita llevar una vida sana y activa.	La seguridad alimentaria se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable	Disponibilidad Accesibilidad	Infraestructura Registros y formatos	Ordinal Tipo de respuestas. Escala de Likert
VARIABLE 2: Salud Pública	La salud pública es la disciplina médica encargada del estudio de las formas de protección, sustentación y mejora de la salud de las poblaciones humanas. Se dedica tanto a las labores de higiene y prevención de enfermedades, como a su control y erradicación.	la salud pública es la respuesta organizada de una sociedad dirigida a promover, mantener y proteger la salud de la comunidad, y prevenir enfermedades, lesiones e incapacidad	Inspecciones técnicas Municipales	El grado de aceptación o rechazo por parte de los vendedores de alimentos para acatar las normas. Tareas asignadas	Ordinal Tipo de respuestas. Escala de Likert

ANEXO N° 3: CONSENTIMIENTO INFORMADO



GONZALES VALENCIA LUIS ALBERTO

Av. Miraflores #1361 - Urb. Los Jardines - Trujillo

Trujillo, 15/10/2022

Yo Luis Alberto Gonzales Valencia , identificado con DNI 29365756, en mi calidad de Gerente Propietario, en su marca comercial Helados Aruba con RUC: 10293657560, ubicada en la ciudad de Trujillo.

OTORGO LA AUTORIZACIÓN,

Al señor Edward Alexis Zavaleta Castillo identificado con DNI 44025014, Bachiller de la escuela de posgrado de la Universidad Cesar Vallejo de Trujillo y su mención del programa académico de Maestría en Gestión Pública, para que utilice la información solicitada de la empresa con la finalidad que pueda desarrollar su Tesis de suficiencia profesional para optar al grado de Maestro.

LUIS ALBERTO GONZALES VALENCIA
RUC 10293657560
Gerente Propietario

Firma y sello


DNI: 29365756

El Egresado/Bachiller declara que los datos emitidos durante el Trabajo de Investigación, en la Tesis son auténticos. En caso de comprobarse la falsedad de datos, el Egresado será sometido al inicio del procedimiento disciplinario correspondiente.

Firma del Bachiller
Zavaleta Castillo Edward Alexis
DNI: 44025014
CIP.268628

ANEXO N° 4: EVALUACIÓN POR JUICIO DE EXPERTOS

FICHA DE VALIDACIÓN DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO

Nombre del Instrumento	Guía de entrevista sobre la seguridad alimentaria y su influencia en la salud pública de la ciudad de Trujillo, 2022.		
Título de Tesis	La seguridad alimentaria y su influencia en la salud pública de la ciudad de Trujillo, 2022.		
Objetivo de Instrumento	Analizar de qué manera la seguridad alimentaria influye en la salud pública de la ciudad de Trujillo, 2022.		
Nombres y Apellidos del Experto	Roche Cruz Sanchez	DNI N°	17922249
Título Profesional	Biologo Microbioto	Celular	948689546
Dirección Domiciliaria	Av. Buenos Aires 247- Urb. Sta. Isabel		
Grado Académico	Dra. en Planificación y Gestión / Mg. en Salud Pública / Mg. en Microbiología		
FIRMA	 ROCHE CRUZ SANCHEZ AREA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA UTFSAJO-SCPGT. CERESA LL	Lugar y Fecha:	Trujillo 05-12-2022

Anexo 4: GUÍA DE ENTREVISTA SOBRE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SU INFLUENCIA EN LA SALUD PÚBLICA DE TRUJILLO, 2022.

La presente guía de entrevista tiene como propósito recoger información en cuanto a las actividades que aseguren una adecuada salud pública en base a la seguridad alimentaria en la ciudad de Trujillo, dirigido a llegar a concretar los logros en sus objetivos específicos. Se le agradece con anticipación su valiosa participación y colaboración, considerando que los resultados de esta investigación, permitirán determinar el grado de influencia en la salud pública, el cual no ha tenido las expectativas esperadas para el desarrollo de la población.

INSTRUCCIONES: La entrevista consta de 7 preguntas. Por favor, responda cada una de ellas según su entendimiento, conocimiento y experiencia.

1. ¿A, su criterio el gobierno Distrital en la actualidad está llevando una supervisión, seguimiento, evaluación, en materia de seguridad alimentaria, verificando que el sistema de fiscalización funcione correctamente?

En parte limitado por la pandemia; pero se está tratando de cumplir con las supervisiones sobre todo a empresas que abarcan a programas sociales.

2. ¿Conoce usted, si la entidad ha incurrido en algún acto fraudulento en la gestión de riesgos para lograr sus fines institucionales? ¿Arguméntelo?

No, si conoce

3. ¿A, su criterio el Gobierno Distrital, en sus áreas responsables de la seguridad alimentaria en la actualidad cuenta con equipos idóneos para el fiel cumplimiento de sus funciones y se realicen correctamente?

Si; El personal involucrado en las actividades de supervisión, vigilancia sanitaria es el profesional idóneo.

4. ¿Existe un adecuado control gubernamental dentro del GL. Y este cumple con los objetivos estratégicos? ¿Fundamente su respuesta?

Cuando referimos a los gobiernos locales, el personal no es suficiente para cubrir el ámbito local.

5. ¿A su criterio, el gobierno distrital cuenta con personal idóneo para poder alcanzar sus objetivos estratégicos? ¿Fundamente su respuesta?

Si, pero insuficiente


6. ¿Cuáles son los pasivos que ha generado una mala supervisión y como afecta en el desarrollo social para el cumplimiento de los objetivos estratégicos? ¿Fundamente su respuesta?

El comercio de alimentos inseguros no aptos para consumo humano; los riesgos de contaminación física, química y microbiológica.

7. ¿Qué tanto conoce usted del sistema de fiscalización interno como cultura organizacional dentro de un gobierno local, 2022? ¿Por qué?

Si se habla de cultura organizacional, aún no lo existe; mi primera labor ha iniciado trabajo para llegar a una cultura de buen gobierno.

FICHA DE VALIDACIÓN DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO

Nombre del Instrumento	Guía de entrevista sobre la seguridad alimentaria y su influencia en la salud pública de la ciudad de Trujillo, 2022.		
Título de Tesis	La seguridad alimentaria y su influencia en la salud pública de la ciudad de Trujillo, 2022.		
Objetivo de Instrumento	Analizar de qué manera la seguridad alimentaria influye en la salud pública de la ciudad de Trujillo, 2022.		
Nombres y Apellidos del Experto	Jorge Oliver Madalengoitia Ravelo	DNI N°	40241508
Título Profesional	Licenciado en Educación	Celular	969878861
Dirección Domiciliaria	Av. Federico Villarreal 786 Urb Razuri		
Grado Académico	Magíster		
FIRMA		Lugar y Fecha:	Trujillo, 9 de diciembre de 2022

Anexo 4: GUÍA DE ENTREVISTA SOBRE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SU INFLUENCIA EN LA SALUD PÚBLICA DE TRUJILLO, 2022.

La presente guía de entrevista tiene como propósito recoger información en cuanto a las actividades que aseguren una adecuada salud pública en base a la seguridad alimentaria en la ciudad de Trujillo, dirigido a llegar a concretar los logros en sus objetivos específicos. Se le agradece con anticipación su valiosa participación y colaboración, considerando que los resultados de esta investigación, permitirán determinar el grado de influencia en la salud pública, el cual no ha tenido las expectativas esperadas para el desarrollo de la población.

INSTRUCCIONES: La entrevista consta de 7 preguntas. Por favor, responda cada una de ellas según su entendimiento, conocimiento y experiencia.

1. ¿A, su criterio el gobierno Distrital en la actualidad está llevando una supervisión, seguimiento, evaluación, en materia de seguridad alimentaria, verificando que el sistema de fiscalización funcione correctamente?

No, porque no hay supervisión y control en la venta de alimentos que se venden en los mercados.

2. ¿Conoce usted, si la entidad ha incurrido en algún acto fraudulento en la gestión de riesgos para lograr sus fines institucionales? ¿Arguméntelo?

No.

3. ¿A, su criterio el Gobierno Distrital, en sus áreas responsables de la seguridad alimentaria en la actualidad cuenta con equipos idóneos para el fiel cumplimiento de sus funciones y se realicen correctamente?

No cuenta con equipos idóneos.

4. ¿Existe un adecuado control gubernamental dentro del GL. Y este cumple con los objetivos estratégicos? ¿Fundamente su respuesta?

No, sino hubiese una supervisión, seguimiento y evaluación en materia de cuestión alimentaria.

5. ¿A su criterio, el gobierno distrital cuenta con personal idóneo para poder alcanzar sus objetivos estratégicos? ¿Fundamente su respuesta?

No, porque se contrata a personas que no son especialistas o técnicos en la materia. Muchos de los trabajadores están por beneficios políticos.


6. ¿Cuáles son los pasivos que ha generado una mala supervisión y como afecta en el desarrollo social para el cumplimiento de los objetivos estratégicos? ¿Fundamente su respuesta?

- Problemas de salud pública.
- Ambulantes que ofrecen alimentos sin control de saneamiento.

7. ¿Qué tanto conoce usted del sistema de fiscalización interno como cultura organizacional dentro de un gobierno local, 2022? ¿Por qué?

No tengo conocimiento porque no estoy informado sobre esta área.

FICHA DE VALIDACIÓN DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO

Nombre del Instrumento	Guía de entrevista sobre la seguridad alimentaria y su influencia en la salud pública de la ciudad de Trujillo, 2022.		
Título de Tesis	La seguridad alimentaria y su influencia en la salud pública de la ciudad de Trujillo, 2022.		
Objetivo de Instrumento	Analizar de qué manera la seguridad alimentaria influye en la salud pública de la ciudad de Trujillo, 2022.		
Nombres y Apellidos del Experto	Cecilia Fiorella Jara Angulo	DNI N°	45419450
Título Profesional	Magister en Psicología Educativa	Celular	924606125
Dirección Domiciliaria	Urbanización Los Naranjos Mz "L" lote 2		
Grado Académico	Magíster		
FIRMA		Lugar y Fecha:	Trujillo, 07 de diciembre de 2022.

Anexo 4: GUÍA DE ENTREVISTA SOBRE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SU INFLUENCIA EN LA SALUD PÚBLICA DE TRUJILLO, 2022.

La presente guía de entrevista tiene como propósito recoger información en cuanto a las actividades que aseguren una adecuada salud pública en base a la seguridad alimentaria en la ciudad de Trujillo, dirigido a llegar a concretar los logros en sus objetivos específicos. Se le agradece con anticipación su valiosa participación y colaboración, considerando que los resultados de esta investigación, permitirán determinar el grado de influencia en la salud pública, el cual no ha tenido las expectativas esperadas para el desarrollo de la población.

INSTRUCCIONES: La entrevista consta de 7 preguntas. Por favor, responda cada una de ellas según su entendimiento, conocimiento y experiencia.

1. ¿A, su criterio el gobierno Distrital en la actualidad está llevando una supervisión, seguimiento, evaluación, en materia de seguridad alimentaria, verificando que el sistema de fiscalización funcione correctamente?

La función del gobierno Distrital no se da como debería, ya que hay muchos sectores que no reciben sus alimentos en el momento adecuado.

2. ¿Conoce usted, si la entidad ha incurrido en algún acto fraudulento en la gestión de riesgos para lograr sus fines institucionales? ¿Arguméntelo?

Hasta donde tengo conocimiento, y según mi experiencia el gobierno Distrital no brinda el acceso alimentario a todos porque los distribuyen a su beneficio.

3. ¿A, su criterio el Gobierno Distrital, en sus áreas responsables de la seguridad alimentaria en la actualidad cuenta con equipos idóneos para el fiel cumplimiento de sus funciones y se realicen correctamente?

Considero que no. En ese aspecto hay muchas falencias y sustento que deberían prestar mucha atención a ese punto.

4. ¿Existe un adecuado control gubernamental dentro del GL. Y este cumple con los objetivos estratégicos? ¿Fundamente su respuesta?

A mi criterio considero que no hay un adecuado control y por ende no se cumple con los objetivos estratégicos ya que no se presta la atención debida ni se supervisa.

5. ¿A su criterio, el gobierno distrital cuenta con personal idóneo para poder alcanzar sus objetivos estratégicos? ¿Fundamente su respuesta?

No. Considero que el personal no cuenta con la preparación profesional y mucho menos moral en cuanto a sus funciones.

6. ¿Cuáles son los pasivos que ha generado una mala supervisión y como afecta en el desarrollo social para el cumplimiento de los objetivos estratégicos? ¿Fundamente su respuesta?

Personal no debidamente capacitado, falta de criterio para identificar irregularidades. Estos puntos limitan a un desarrollo social apropiado.

7. ¿Qué tanto conoce usted del sistema de fiscalización interno como cultura organizacional dentro de un gobierno local, 2022? ¿Por qué?

El sistema de fiscalización interno se encarga por velar en el cumplimiento de normas, políticas y procedimientos brindando soluciones y mejoras porque es un ente primordial de gobierno.

ANEXO N° 5: RESULTADO DE SIMILITUD DEL PROGRAMA TURNITIN

Feedback Studio - Google Chrome
ev.turnitin.com/app/carta/es/?s=1&u=1088022485&o=1999156055&lang=es

feedback studio Edward Alexis Zavaleta Castillo, La seguridad alimentaria y su influencia en la salud pública de la ... /null 202 de 411

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO
ESCUELA DE POSGRADO
PROGRAMA ACADÉMICO DE MAESTRÍA EN GESTIÓN PÚBLICA
La seguridad alimentaria y su influencia en la salud pública de la ciudad de Trujillo, 2022
TESIS PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE MAGISTER EN GESTIÓN PÚBLICA

AUTOR:
Zavaleta Castillo, Edward Alexis (ORCID 0000-0003-4109-3736)

ASESOR:
Dr. Álvarez Torres, Moses Freddy (ORCID 0000-0002-2268-4082)

CO - ASESOR:
Mag. Cruz Vegas, Rubén Alfredo (ORCID 0000-0002-8697-4468)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:
Modelo de Herramientas Gerenciales

LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:
Desarrollo Sostenible, Emprendimiento y Responsabilidad Social

TRUJILLO - PERÚ
2023

Resumen de coincidencias
20 %

Se están viendo fuentes estándar
Ver fuentes en inglés (Beta)

Coincidencias

Rank	Source	Percentage
1	www.digesa.minsa.gob...	5 %
2	repositorio.ucv.edu.pe	2 %
3	Entregado a Universida...	2 %
4	www.remonta.mil.ar	1 %
5	hdl.handle.net	1 %
6	librosdeamor.com.br	1 %
7	www.mef.gob.pe	1 %
8	www.cedepas.org.pe	<1 %



Anexo 6.2: Residuos sólidos de fábrica en contenedores con tapa

EXAMEN DE EVALUACIÓN			
			NOTA
TEMA			FECHA
INSTRUCTOR			
EVALUADO			AREA
CARGO			
1.			
2.			
3.			
4.			

Anexo 6.3: Registro de examen de capacitación para personal.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE TRUJILLO
PROGRAMA VASO DE LECHE

PECOSA

(PEDIDO DE COMPROBANTE DE SALIDA)

PROGRAMA VASO DE LECHE

N° 00

MES:

NOMBRE DEL COMITÉ:.....

DIRECCION:.....

FECHA DE ENTREGA:...../...../..... N°BENEFIC:.....

PRODUCTO	N° DE DIAS DE ATENCION	PESO POR RACION	TOTAL RECIBIDO KGS Y/O LATAS	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
OJUELAS DE AVENA					
LECHE EVAPORADA					
TOTAL					

RECIBI CONFORME
RESPONSABLE DEL COMITÉ

RESPONSABLE DE DISTRIBUCION

.....
NOMBRE Y APELLIDO

.....
NOMBRE Y APELLIDO

DNI:.....

V°B° ALMACEN

Anexo 6.4: Registro de recepción de insumos del programa de Vaso de Leche



Anexo 6.6: Procedimiento de retiro de residuos sólidos de los ambientes de la fábrica



Anexo 6.7: Cisterna de fábrica