



ESCUELA DE POSTGRADO

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**Relación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la higiene del área de producción de raciones alimenticias del hospital Nacional Edgardo Rebagliati
Martins de Lima, 2015.**

**TESIS PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE:
MAGÍSTER EN GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE LA SALUD**

AUTORA:

Br. Carmen Del Pilar López Díaz

ASESOR:

Mg. Teresa De Jesús Campana Añasco

SECCIÓN

Ciencias médicas

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Gestión de los servicios de la salud

PERÚ – 2016

Páginas de jurado

Mgr. Esterella Esquiagola Aranda

Presidente

Dr. Ábner Chávez Leandro

Secretario

Dr. Daniel cordova sotomayor

Vocal

Dedicatoria

A mi hijo por ser mi motor, a mi esposo por ser mi apoyo.

También lo dedico a los amigos que siempre me alentaron y apoyaron.

Agradecimiento

En compañía de Dios todo lo puedo, gracias por permitirme lograr este anhelo.

Un profundo agradecimiento a las autoridades del Hospital Edgardo Rebagliati Martins por permitirme usar la información, y apoyarme en la aplicación de este instrumento. A mis compañeras del servicio de alimentación.

Así mismo expreso mi reconocimiento a nuestra asesora Mg. Teresa Campana Añasco, por su dirección en el desarrollo del trabajo y el aliento permanente a lo largo de este proceso.

Declaración Jurada

Yo, López Díaz Carmen, estudiante del Programa de Gestión de los servicios de la salud de la Escuela de Postgrado de la Universidad César Vallejo, identificado(a) con DNI N° 15693379 con la tesis titulada: Relación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la higiene del área de producción de raciones alimenticias del hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins, Lima 2015.

Declaro bajo juramento que:

1. La tesis es de mi autoría.
2. He respetado las normas internacionales de citas y referencias para las fuentes consultadas. Por tanto, la tesis no ha sido plagiada ni total ni parcialmente.
3. La tesis no ha sido autoplagiada; es decir, no ha sido publicada ni presentada anteriormente para obtener algún grado académico previo o título profesional.
4. Los datos presentados en los resultados son reales, no han sido falseados, ni duplicados, ni copiados y por tanto los resultados que se presenten en la tesis se constituirán en aportes a la realidad investigada.

De identificarse la falta de: fraude, plagio, autoplagio, piratería o falsificación, asumo las consecuencias y sanciones que de mi acción se deriven, sometiéndome a la normatividad vigente de la Universidad César Vallejo.

Lugar y fecha : Lima, Marzo 2016

Firma

Nombres y apellidos: Carmen López Díaz

DNI : 15693379

Presentación

Señores Miembros del Jurado,

En acatamiento al Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Cesar Vallejo para obtener el grado de Magister en **Gestión de los servicios de la salud** presento ante ustedes la tesis titulada: la Relación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la higiene del área de producción de raciones alimenticias del hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins, Lima 2015, con la finalidad de evaluar el manejo de las buenas prácticas de manipulación e higiene de los alimentos del personal de nutrición del hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins, en cumplimiento del reglamento de Grados y Títulos de la universidad César Vallejo para obtener el grado académico en gestión de los servicios de salud.

El estudio se enmarca dentro de la modalidad de investigación básica, descriptiva, correlacional. En este sentido, la investigación está estructurada en siete capítulos.

La información se ha estructurado en siete capítulos teniendo en cuenta el esquema de investigación sugerido por la universidad. En el capítulo I, se ha considerado la introducción de la investigación. En el capítulo II, se registra el marco metodológico. En el capítulo III, se considera los resultados a partir del procesamiento de la información recogida. En el capítulo IV se considera la discusión de los resultados. En el capítulo V se considera las conclusiones. Y por último, en el capítulo VI se considera la recomendación. En el capítulo VII las referencias bibliográficas. En el capítulo VIII las referencias bibliográficas y los anexos de la investigación.

Esperando cumplir con los requisitos de aprobación.

La autora

Índice

	Pág.
Páginas de jurado	ii
Dedicatoria	iii
Agradecimiento	iv
Declaración Jurada	v
Presentación	vi
Índice	vii
Lista de tablas	ix
Lista de figuras	xi
Resumen	xii
Abstract	xiii
I. Introducción	
1.1 Antecedentes	15
1.2 Fundamentación científica, técnica o humanística.	21
1.3 Justificación	41
1.4 Problema	42
1.5 Hipótesis	44
1.6 Objetivos	45
II. Marco metodológico	
2.1 Variables.	47
2.2. Operacionalización de Variable Las buenas prácticas de manipulación BPM	48
2.3 Metodología	48
2.4 Tipo de investigación	49

2.5. Diseño de investigación	50
2.6 Población muestra y muestreo	51
2.7 Técnicas e instrumentos de recolección de datos	52
2.8 Métodos de análisis de datos	55
2.9 Aspectos éticos	55
III. Resultados.	
3.1 Descripción	57
3.2 Prueba de Hipótesis general	65
IV. Discusión.	70
V. Conclusiones	74
VI. Recomendaciones.	76
VII. Referencias Bibliográficas	78
Apéndices	
Apéndice A. Matriz de consistencia	85
Apéndice B. Cuestionario de las buenas prácticas de manipulación de alimentos	88
Apéndice C. Base de datos:	92

Lista de tablas

	Pág.
Tabla 1. Operacionalización de Variable Las buenas prácticas de manipulación BPM	48
Tabla 2. Operacionalización de la variable Higiene en el área de producción	48
Tabla 3. Distribución del personal técnico de nutrición según sexo y áreas del servicio.	51
Tabla 4. Resumen de la valoración del instrumento test de higiene y manipulación de alimentos a través del grupo de expertos.	53
Tabla 5. Confiabilidad de la variable Higiene en el área de producción	54
Tabla 6. Validador de expertos	55
Tabla 7. Distribución de frecuencias y porcentajes según nivel de buenas prácticas de manipulación	57
Tabla 8. Distribución de frecuencias y porcentajes según nivel de higiene en el área de producción	58
Tabla 9. Distribución de frecuencias y porcentajes según nivel de higiene del personal	59
Tabla 10. Distribución de frecuencias y porcentajes según nivel de higiene en la elaboración	60
Tabla 11. Distribución de frecuencias y porcentajes según nivel de higiene en el establecimiento	61
Tabla 12. Distribución de frecuencias y porcentajes según nivel de materia prima	62

Tabla 13. Distribución de frecuencias y porcentajes según nivel de almacenamiento	63
Tabla 14. Distribución de frecuencias y porcentajes según nivel de control de procesos	64
Tabla 15. De correlación de buenas prácticas de manufactura e higiene en el área de producción	65
Tabla 16. De correlación de materia prima e higiene en el área de producción	66
Tabla 17. De correlación de almacenamiento e higiene en el área de producción	68
Tabla 18. De correlación de control de procesos e higiene en el área de producción	69

Lista de figuras

	Pág.
Figura 1. Distribución porcentual según nivel de buenas prácticas de manipulación	57
Figura 2. Distribución porcentual según nivel de higiene en el área de producción	58
Figura 3. Distribución porcentual según nivel de higiene del personal	59
Figura 4. Distribución porcentual según nivel de higiene en la elaboración	60
Figura 5. Distribución porcentual según nivel de higiene en el establecimiento	61
Figura 6. Distribución porcentual según nivel de materia prima	62
Figura 7. Distribución porcentual según nivel de almacenamiento	63
Figura 8. Distribución porcentual según nivel de control de procesos	64

Resumen

El objetivo de este estudio fue evaluar la Relación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la higiene del área de producción de raciones alimenticias del hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins, Lima 2015. Esta evaluación se realizó a través de un instrumento que fue validado a través de un juicio de expertos y con el desarrollo de un piloto en 20 trabajadores del hospital Alberto Sabogal, el alfa de Crombach obtenido fue de 0.742. Este instrumento cuenta con tres dimensiones para la variable Buenas prácticas de manipulación, con 15 preguntas, y para la variable higiene en el área de producción conformada por 3 dimensiones y 15 ítems. Después de validado el instrumento se aplicó en los trabajadores del hospital Edgardo Rebagliati Martins que fueron en total 187, previa firma de la hoja de consentimiento informado.

Dicho estudio empleó el tipo de investigación descriptiva correlacional con un diseño no experimental, descriptivo correlacional, transversal. La muestra de estudio estuvo conformada por los 187 trabajadores nutricionistas del hospital Nacional Edgardo Rebagliati.

Los resultados, indican que existe relación directa y significativa entre las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la higiene del área de producción de raciones alimenticias del hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins, Lima 2015, con una correlación de 0,779

Palabras clave: Buenas prácticas de manipulación, higiene, dimensiones

Abstract

The aim of this study was to evaluate the relationship of good food handling practices and hygiene in the production area of food rations Edgardo Rebagliati Martins, Lima 2015. National Hospital This assessment was made through an instrument that was validated by an expert opinion and the development of a pilot in 20 hospital workers Alberto Sabogal, Cronbach's alpha obtained was 0.742. This instrument has three dimensions for the variable good handling practices, with 15 questions, and hygiene variable in the production area consists of 3 dimensions and 15 items. After validated instrument was applied in hospital workers Edgardo Rebagliati Martins were in total 187, after signing the sheet and informed consent.

Such employment study the type of correlational descriptive research with a non-experimental, correlational descriptive, cross-sectional design. The study sample consisted of 187 workers nutritionists Edgardo Rebagliati National Hospital.

The results indicate that there is a direct and significant relationship between good food handling practices and hygiene in the production area of food rations Edgardo Rebagliati Martins National Hospital, Lima 2015 with a correlation of 0.779

Keywords: Good handling practices, hygiene, dimensions