



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

Programa de inocuidad agroalimentaria en el conocimiento de la manipulación
de alimentos primarios de la Municipalidad Distrital de Chancay, 2019

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

AUTOR:

Br. Juan Manuel Valdez Del Rosario (ORCID: 0000-0001-7558-1290)

ASESOR:

Dr. Ulises Córdova García (ORCID: 0000-0002-0931-7835)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Reforma y Modernización del Estado

Lima – Perú

2019

Dedicatoria

Dedico el presente trabajo primero a Dios a mi esposa Rosa que me dio mucho aliento a seguir adelante a mis hijos Gianpiero y Fabrizio, por ser el motor pesar de los problemas que se presentaron en el camino, a mis adorados padres Elena y Juan que desde pequeño me inculcaron valores también a mis queridas hermanas Silvia y Karina que siempre estaban ahí dándome aliento a cumplir mi meta.

Juan Manuel

Agradecimiento

A la Escuela de Post Grado de la Universidad César Vallejo, por brindarnos la posibilidad de estudiar una maestría a s profesionales y apoyar en nuestras aspiraciones.

Al Dr. Ulises Córdova por su paciencia dedicación y exigencias, que nos permitió lograr nuestros objetivos académicos.

A Dr. Chantal Jara por el asesoramiento y colaboración durante mis estudios.

Página del Jurado

Declaratoria de Autenticidad

Yo, Juan Manuel Valdez Del Rosario, identificado con DNI N° 02828594, estudiante del programa Maestría de la Escuela de Posgrado de la Universidad César Vallejo, Sede Lima Norte; declaro el trabajo académico titulada “Programa de inocuidad agroalimentaria en el conocimiento de la manipulación de alimentos primarios de la Municipalidad distrital de Chancay, 2019” presentada, para la obtención del grado académico de Maestra en Gestión pública, es de mi autoría

- La tesis es de mi autoría.
- 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.
- La tesis no ha sido autoplagiada; es decir, no ha sido publicada ni presentada anteriormente para obtener algún grado académico previo o título profesional.
- 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 fraude (datos falsos), plagio (información sin citar a autores), autoplagio (presentar como nuevo algún trabajo de investigación propio que ya ha sido publicado), piratería (uso ilegal de información ajena) o falsificación (representar falsamente las ideas de otros), asumo las consecuencias y sanciones que de mi acción se deriven, sometiéndome a la normatividad vigente de la Universidad César Vallejo.

Los Olivos, agosto 2019.



Br. Juan Manuel Valdez Del Rosario

DNI: 02828594

Índice

	Página
Carátula	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Declaratoria de Autenticidad	v
Índice	vi
Índice de tablas	vii
Índice de figuras	viii
Resumen	ix
Abstract	x
I. Introducción	1
II. Método	18
2.1 Tipo y diseño de investigación	18
2.2 Operacionalización de variables	18
2.3 Población, muestra y muestreo (incluir criterios de selección)	19
2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad	19
2.5. Procedimientos	20
2.6. Métodos de análisis de datos	20
2.7. Aspectos éticos	20
III. Resultados	21
IV. Discusión	31
V. Conclusiones	34
VI. Recomendaciones	35
Referencias	37
Anexos	40
Anexo 1 Matriz de Consistencia	40
Anexo 2 Instrumentos	42
Anexo 3 Base de datos	44

Índice de tablas

	Página
Tabla 1 Operacionalización de la variable dependiente Conocimiento de la manipulación de alimentos	18
Tabla 2 Validación de juicio de expertos	19
Tabla 3 Niveles de confiabilidad	20
Tabla 4 Estadística de fiabilidad	20
Tabla 5 Distribución de niveles de la variable conocimiento de la manipulación de alimentos primarios	21
Tabla 6 Distribución de niveles de la dimensión limpieza y desinfección	22
Tabla 7 Distribución de niveles de la dimensión capacitación del personal	23
Tabla 8 Distribución de niveles de la dimensión evaluación y riesgo	24
Tabla 9 Distribución de niveles de la dimensión evaluación de inocuidad	25
Tabla 10 Prueba de Wilcoxon para probar la hipótesis general según rangos y estadísticos de contraste.	26
Tabla 11 Prueba de Wilcoxon para probar la hipótesis específica 1 según rangos y estadísticos de contraste.	27
Tabla 12 Prueba de Wilcoxon para probar la hipótesis específica 2 según rangos y estadísticos de contraste.	28
Tabla 13 Prueba de Wilcoxon para probar la hipótesis específica 3 según rangos y estadísticos de contraste.	29
Tabla 14 Prueba de Wilcoxon para probar la hipótesis específica ⁴³ según rangos y estadísticos de contraste.	30

Índice de Figuras

	Página
Figura 1. Diferencias entre pre-test y post-test de la variable conocimiento de la manipulación de alimentos primarios.	21
Figura 2. Diferencias entre pre-test y post-test la limpieza y desinfección	22
Figura 3. Diferencias entre pre-test y post-test de la capacitación del personal	23
Figura 4. Diferencias entre pre-test y post-test de la evaluación y riesgo	24
Figura 5. Diferencias entre pre-test y post-test de la evaluación y riesgo	25

Resumen

En la presente investigación el objetivo fue determinar el efecto de la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria en el conocimiento de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.

El diseño de la investigación fue pre experimental, de tipo aplicada, el método fue hipotético deductivo, con una población de 80 aproximadamente a nivel Chancay, con una población censal de 80 comerciantes. Se utilizó la técnica de encuesta y el instrumento fue un cuestionario que fue debidamente validado a través de juicios de expertos y determinando su confiabilidad mediante Kr20 (0,856) es de fuerte confiabilidad.

En la parte descriptiva se arribó que pretest el 78,8% de los encuestados se ubica en el nivel mala, el 16,3% y en la postest el 66.3% de los encuestados manifiestan que el conocimiento de la manipulación de alimentos es buena. Concluyó que según la prueba de Wilcoxon la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en el conocimiento de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.

Palabras clave: conocimiento de la manipulación de los alimentos primarios, limpieza y desinfección, capacitación del personal, evaluación y registro y evaluación de la inocuidad

Abstract

In the present study objective was to determine the effect of the implementation of the programme of food safety knowledge of manipulation of primary food in the district municipality of Chancay, 2019.

The research design experimental pre, of applied type, the method was hypothetical deductive, with a population of approximately to Lima level 220, von a census population of 80 traders. The survey technique was used and the instrument was a questionnaire that was properly validated through expert opinions and determining its reliability α (0,856) is strong reliability.

In the descriptive part is arrived to pretest 78.8 percent of respondents is located in the bad level, 16.3% and the posttest the 66.3% of respondents express awareness of food handling is good. He concluded that as the implementation of the programme of food safety test of Wilcoxon it has positive effect on the knowledge of manipulation of primary food in the district municipality of Chancay, 2019.

Keywords: knowledge of manipulation of primary food, cleaning and disinfection, training of personnel, evaluation, registration and safety assessment

I. Introducción

La cumbre mundial de alimentos de 1996 en su declaración de Roma afirmó “(...) reafirmamos que los seres humanos necesitan alimentos saludables y sanos, (...)” (González, Palomino y Calderín, 2014). De la misma forma en enero del 2011, la FDA implemento la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos; con la intención de salvaguardar el comercio de alimentos, dotándola de mayor autoridad y asimismo imponiendo a las empresas que se dedican a comercializarlos, deben cumplir con las normas de salubridad. La Unión Europea estableció en el 2002 la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) el cual es una agencia independiente y no representa a ningún país, el que tiene entre sus responsabilidades brindar asesorías sobre el cuidado y la manipulación de alimentos en los países que forman parte de Europa (Asamblea Constituyente, 2008).

De la misma forma otros países han iniciado reformas de inocuidad alimentaria los cuales incluye mayor efectividad en el control de insumos comestibles, los cuales son puntos críticos en los países, ya que se debe cuidar la inocuidad de los productos alimenticios que se comercializan en el mercado internacional. (Chu, 2014). La seguridad alimentaria ha recibido mayor atención por parte de la regulación pública, la cadena alimentaria de suministros privada y el comercio internacional en las últimas dos décadas (Bánati, 2014). De igual forma ante esta preocupación la Organización Mundial de Comercio, el Banco Mundial, la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, la Organización Mundial de Sanidad Animal y La Organización Mundial de la Salud establecieron el 10 de setiembre 2004 En Estados Unidos de Norte Américas. Hay cifras alarmantes de seres humanos que se enferman por en comercio de alimentos que no cumplen con las normas de inocuidad, se menciona que alrededor de 48 millones de individuos se enferman, 128,000 caen en el hospital y 3,000 fallecen. (FDA, 2015, parr. 2)

A eso se suma las exigencias del consumidor de países industrializados demanda productos alimenticios, de una amplia variedad a lo largo del año y con precios competitivos (Curtis, 2014); en ese sentido los pequeños productores de países en desarrollo han estado enfrentando muchos desafíos para cumplir los requerimientos de exportación debido mayormente a limitaciones técnicas y financieros (Feng, 2015).

Esta falencia en las políticas de inocuidad alimentaria la población en general está expuesta a la buena fe de los productores de alimentos, y en muchos casos estos son causantes de enfermedades transmitidas por malas prácticas de manufacturas, a esto se suma la falta de disponibilidad de recursos a las entidades regulatorias y la pobre o casi nula articulación entre ellas; lo que agrava aún más la situación.

A continuación, se consideró los **antecedentes nacionales** según Villanueva (2017) se meta fue identificar las consecuencias de la implementación del programa de inocuidad relacionada a los insumos alimenticios, en la limpieza de los alimentos en el Hospital Arzobispo Loayza. Estudio aplicado- explicativo- experimental- Cuasi experimental. La muestra fueron 80 personas que se encargaron de trasladar la comida por todo su proceso, desde la llegada a la entidad hasta ser asignada a los pacientes, inicialmente para verificar la situación en la que se encuentra el hospital en este aspecto, a esta misma muestra se le volvió a aplicar un post test, los resultados dieron a conocer que. La valoración asignada a sus variables fue: alto, medio y bajo. Antes de las sesiones de implementación, se obtuvo que el 27,5 % desconoce la manipulación correcta de los alimentos y el 72,5 % sabe algo de la manipulación de insumos. Después de la implementación tuvieron sus frutos, se volvió a aplicar el test y los resultados arrojaron: que el 5 % tiene un bajo nivel sobre la manipulación de alimentos y el 95 % posee un alto conocimiento sobre el tema estudiado.

Pari (2018) en su investigación: *Políticas públicas de inocuidad alimentaria implementadas en el Perú en los años 1998 – 2017*, con la intención de alcanzar en estudio de Maestro en la especialidad de Gestión Pública por la casa de estudios César Vallejo, Lima Perú. fue el analizar la idoneidad de las políticas públicas de inocuidad alimentaria implementadas durante los años 1998 al 2017 bajo los alcances de la Dirección de Saneamiento Ambiental e Inocuidad de los insumos alimenticios. El presente estudio se utilizó una metodología cualitativa, del tipo exploratorio y bajo un diseño fenomenológico; la técnica utilizada fue la entrevista a expertos, el cual fue realizado a 7 especialistas y expertos mediante la utilización de una encuesta. Las conclusiones obtenidas se pudo concluir que las políticas públicas no se encuentran actualizadas y asimismo no se ha establecido una frecuencia de revisión o modernización de las mismas; de igual forma estas no responden a los avances de las nuevas tecnologías utilizadas en los procesos de alimentos, a esto se suma la falta de recursos, dentro de los cuales el más crítico es la falta de personal técnico calificado; frente a estas falencias trae como consecuencias que la vigilancia de la

producción nacional y la importación de productos sea deficiente; esta deficiencia en general acarrea la exposición de la población en general a consumir productos no seguros.

Walde (2014) su objetivo fue plantear las Prácticas sobre la limpieza y Manipulación de insumos alimenticios de 27 comedores de uso público, del contexto de Comas. estudio descriptiva- transversal- no experimental. Su muestra fueron 202 socias. Sus instrumentos fueron una encuesta y una lista de chequeo, se aplicó el estadístico de Kuder –Richardson con un valor de 0.7 (conocimientos) y 0.68 (prácticas). Los resultados fueron un 62.3% obtuvieron alto aprendizaje, el 22.5% aprendizaje Medio y 15.2% aprendizaje Bajo. Esto en relación a la preservación de los alimentos tenemos a un 98%, sobre el cuidado de alimentos crudos refrigerados tenemos un 81%. A partir de los datos se refiere que los alimentos son protegidos para evitar su oxidación natural. Asimismo, el 92%, con respecto al aseo de las manos para el contacto con los alimentos, muestra que las personas encargadas de la cocina no cumplen con los parámetros de limpieza, además que se ha observado que los encargados del lavado de los platos tampoco cumplen con las normas básicas para evitar la contaminación de los platos, no se debe permitir que los utensilios se mantengan sucios. Las conclusiones muestran una relación de consecuencia de la primera variable presentada.

Torres (2014) realizó la investigación: *Conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos en relación con la carga microbiológica en manos de las socias que manipulan alimentos en los comedores populares del distrito de Juliaca, Puno*, en los comedores de Juliaca. Estudio descriptivo, transversal- correlacional. La muestra fueron 120 personas que laboran en 28 comedores populares, a quienes se les aplicó una encuesta. Los resultados fueron los siguientes: Tenemos a un grupo que tiene presente las reglas establecidas de salud durante el contacto con los insumos alimenticios, este representa un 70%, esto nos lleva a afirmar que se da lugar a capacitaciones, lo cual permite una disminución de la contaminación de los productos alimenticios. Por otro lado, tenemos a un 30% de personas que no conocen las normas establecidas de salud al tener contacto con los alimentos. Con respecto al cuidado de cada persona tenemos a un 100% de ellas con las manos aseadas. Y, en relación a la importancia de llevar el cabello recogido en este oficio tenemos a un 95% que respeta esta norma establecida de salud. Además, tenemos a un buen grupo de socias que no conocen la utilización apropiada del mandil siendo 75%. Por otro lado, tenemos a un 80% no realizan el uso adecuado de limpieza de los insumos, a partir de esto se puede afirmar que no conocen las normas de salud.

personal un 70 % conocen los procesos sanitarios que cumplen durante la manipulación.

Inocencio (2016) el objetivo es describir los procesos de limpieza en la manipulación de insumos alimenticios de los individuos que venden comida en el contexto de Huánuco. Se realizó el trabajo bajo la metodología metodológica descriptiva y transversal, no experimental. 108 individuos fueron parte de la muestra a quienes se les practicó una entrevista y también se empleó una guía de observación. La confiabilidad del instrumento es 0.74. Esto se realizó a través del método Kuder Richardson (KR20); esta es una guía la cual tiene una cualidad particular debido a las respuestas dicotómicas. Esta pesquisa tuvo como resultado las siguientes afirmaciones: los individuos que no se lavan las manos ni las uñas representan el 89,8%. El grupo que tiene las uñas cortas y limpias son 67,6%. Con respecto a la utilización del gorro tenemos a un 83,3% de personas que no usan gorras. En relación a un vestuario acorde a los parámetros establecidos tenemos a un 83,3%. Por otro lado, tenemos un 88,9% de personas que no tienen los objetos de uso doméstico limpios y a un 96,3% lo tiene en un buen estado. En relación al mantenimiento de limpieza de dichos objetos tenemos a un 89,9% que lavan haciendo uso de la misma agua. Además, se obtuvo la información sobre la preparación de alimentos que el 100% de personas no hacen uso de los guantes durante el contacto con los alimentos. Asimismo, sobre la adecuada conservación de los alimentos se obtuvo como resultado que un 90,7% lo mantiene en estado adecuado. Finalmente se llegó a la conclusión de que las actividades de higiene en relación al contacto con los alimentos dieron cuenta de que el 64,8% mantiene una práctica apropiada, esto en la zona urbana; mientras que el 38,9% no mantiene la higiene requerida, esto se da en lugares ambulatorios.

Debido a esto se consideró las antecedentes internacionales, según Smigic, Rajkovic, Djekic, y Tomic (2015), en su investigación: *Legislación, normas y diagnósticos como pilares de la seguridad alimentaria en Serbia cuyo objetivo fue el de analizar el estado situacional (durante la investigación) multidimensional de la seguridad de la inocuidad de alimentos en Serbia*, como un candidato oficial a la Comunidad Europea en relación a los esfuerzos de armonización con la legislación en inocuidad alimentaria de la Unión Europea. La metodología utilizada fue análisis cualitativo, usando una aproximación descriptiva comparando los requerimientos y las normatividades de la Unión Europea con los de Serbia. Los resultados encontrados fue que el sistema de inocuidad referida a los insumos

alimentarios en Serbia necesita mejoras de la eficiencia de los servicios de control e inspección, conocimientos y experiencia de los inspectores estatales, funcionarios gubernamentales, consultores en inocuidad de los alimentos y auditores. Al mismo tiempo, deben resolverse los problemas relacionados con la superposición de responsabilidades de las distintas autoridades legales y servicios de inspección, con una mayor transparencia y comunicación entre las autoridades legales, los clientes, los consumidores y los operadores de empresas alimentarias.

Chu (2014), en su investigación: *La internacionalización de las regulaciones: regulación de inocuidad de alimentos en China*; cuyo objetivo fue el de examinar las implicaciones de la internacionalización de regulación en China como un país en desarrollo; los resultados fue un patrón de cambios en los regímenes regulatorios de alimentos chinos, en un inicio estos eran menos exigentes que los estándares internacionales, y asimismo existía un alto vacío entre los estándares establecidos y la aplicación local de los mismos. Asimismo, menciona que se ha recibido una presión cohectiva internacional mayormente sobre los productos alimenticios exportados; de igual forma la regulación para alimentos de consumo interno ha sido influenciada por fuerzas globales, y en términos de transferencia regulatoria esta ha sido aprendida por los profesionales de las cadenas de las transnacionales. Esto ha conllevado a elevar el nivel de los estándares de la regulación china. Con respecto al fortalecimiento de la regulación, esta se ha contraído debido a la incapacidad de los responsables y algunos intereses vinculado en las regiones. de igual forma menciona que ante esta crisis suscitada pronto empujara al gobierno a realizar cambios a pesar de las resistencias de las localidades; esto ha sido atribuido a que el gobierno quiere salvaguardar la reputación de los Productos “Made in China”, bajo el contexto de la internacionalización de la regulación y construir una imagen que China se ha comprometido como un socio comercial responsable y un líder mundial.

Feng (2015), en su investigación: *El desarrollo del sistema jurídico y de supervisión de seguridad alimentaria de China en la última década*, el cual estableció en su objetivo el estudio profundo de las medidas de emergencia sanitarias chinas y sistema legislativo de administración de crisis; la metodología utilizada fue el análisis de la legislación de inocuidad alimentaria, este análisis siguió la metodología de investigación doctrinal; en el cual concluyo que, debido a las crisis en inocuidad de alimento en los años recientes en China, ha atraído la atención del mundo entero; el gobierno chino, la industria, así como también los consumidores han sufrido de estos problemas; sin embargo, la legislación y las

medidas de monitoreo han sido mejoradas durante estas crisis. Asimismo, en la última década las leyes y las regulaciones de inocuidad alimentaria China, de igual forma los sistemas de supervisión han sido mejorados varias veces para adecuarse a las situaciones su citadas; el más importante tubo efecto el 1 de junio del 2009. La ley de inocuidad de alimentos ha conllevado a nuevas ideas en la supervisión de inocuidad de los insumos alimenticios, en la aplicación de sanciones a las violaciones y a la especificación establecidas en las regulaciones en la inocuidad de alimentos.

En la variable independiente: **Programa de inocuidad agroalimentaria**, según SENASA, (2014), sostuvo: “es el aval que tienen los insumos alimentarios, que respalda el no daño del comprador” (p. 11).

Otoniel (2015) refirió:

El programa son actividades que se coordinan previamente para lograr metas según una planificación”. Para lograr la implementación de un programa es importante que sea coordinado previamente durante la planificación de las actividades según la naturaleza de los programas. Los programas son mecanismos que se emplean para lograr metas en favor de la empresa. Por ello las empresas deben determinarlos según sean sus necesidades (p. 20)

Abarca los cuidados que se debe tener, de acuerdo a las normas emitidas por las entidades correspondientes que cuidan la salud de las poblaciones, evitando la proliferación de enfermedades y que las personas se enfermen y ocasionen daño en gastos hospitalarios. (Ferrer y Paitan, 2015, p.10).

En el marco Técnico de Inocuidad de los alimentos, sostiene que los alimentos deben ser aptos para el consumo humano, y no deben ser causantes de enfermedades. (Martínez, 2014)

La OMS, postula que las enfermedades proliferan cuando no se tienen cuidado con los alimentos. (Mateo, 2015, p. 12).

Forbes, menciona que las organizaciones cuidan sus procesos de manera permanente para ser competitivos en el mercado, por ello se ciñen a los modelos de calidad para que puedan competir a nivel internacional respaldados por el ISO de calidad, entre ellos el implementado es el ISO 9001 y también puede ser considerado en gestión ambiental ISO 14001, se emplean estos modelos con la intención de satisfacer las necesidades de los diversos clientes cuidando su salud, cuando se trata de alimentos. (Ministerio de Salud, 2015)

Ministerio de Salud. (2016) el programa consiste en realizar cuatro actividades, con la intención de alcanzar los objetivos del modelo de mejora para la gerencia de las entidades ediles, las cuales son:

Actividad 1: brindar adiestramiento a los colaboradores del gobierno municipal en procesos del cuidado y manipulación de alimentos en los mercados de la localidad. Esta actividad busca fortalecer y actualizar los conocimientos del personal autorizado para la ejecución de las inspecciones sanitarias en los espacios dedicados a las ventas de alimentos agropecuarios básicos, pasos a seguir:

Paso 1: Seleccionar a los encargados que trabajan en la municipalidad para ser capacitado en inspección sanitaria. Es decir, la municipalidad debe seleccionar del personal perteneciente al área/Unidad/Subgerencia/Gerencia, que ejerce las funciones de vigilancia sanitaria de los alimentos agropecuarios primarios, a las personas que tienen el perfil para participar satisfactoriamente del programa de capacitación, quienes deberán aprobarlo a través de una evaluación.

Paso 2: Comunicar la designación del personal autorizado para la capacitación de inspección sanitaria. Por lo cual, la municipalidad debe comunicar al Senasa la designación del personal que participara de la capacitación – máximo cuatro (04) personas, ingresando en el aplicativo Web del senasa/capacitación inspectores sanitarios ([hipervínculo](#), los siguientes datos personales: nombres y apellidos completos, número de documentos de identidad DNI, profesión, cargo, entre otros). (Organización Mundial de la Salud, 2014)

Paso 3: Participación y evaluación del personal autorizado en la capacitación e inspección sanitaria el Senasa, comunicara a través del aplicativo Web del Senasa/capacitación, inspectores sanitarios ([hipervínculo](#)), el programa de capacitación e inspección sanitaria, incluyendo la relación del personal autorizado por la municipalidad, temas, sedes, fechas, horarios y responsables de la capacitación.

Actividad 2: brindar adiestramiento a la comisión de control sanitario (CAS) basado en insumos que se compran en los mercados. Sin embargo, es importante capacitarlos en las buenas prácticas de manipulación y planes operativos estandarizados de saneamiento para

brindar métodos de control en insumos básicos y de esa manera se está cuidando la salud de la población, según la R.M.N° 282-2003- SA-DM.

Pasos a seguir:

Paso 1: Conformar los comités de autocontrol sanitario (CAS) en el mercado de abasto. De esta manera, la municipalidad debe coordinar la conformación del comité de autocontrol sanitario (CAS), con la administración del mercado de abasto registrados luego, debe ingresar los datos de los miembros de CAS, al aplicativo Web del Senasa/capacitación/CAS (Hipervínculo). Es decir, los CAS de cada mercado de abasto idealmente, deben estar conformados por representantes de alimentos agropecuarios primarios.

- Carnes, menudencias y huevos
- Frutas y hortalizas
- Alimentos embazados y a granel

Paso 2: Programar la capacitación al comité de autocontrol sanitario (CAS). Asimismo, programar los recursos económicos, humanos y logísticos para la capacitación a los miembros de los CAS en alimentos agropecuarios primarios del mercado de abasto tomando como referencia algunas pautas especificado en el anexo 3. Asimismo, elaborar la programación de capacitación a los CAS por mercado de abasto, tomando en cuenta los temas listados en el cuadro 01 y siguiendo el formato dispuesto en el anexo N° 04. Luego ingresar la información al aplicativo Web de Senasa/capacitación CAS (Hipervínculo). Sin embargo, el programa de capacitación debe incluir la relación de mercados de abastos registrados, los miembros del CAS del mercado los temas a capacitar, sedes, fechas, horarios, y responsable de la capacitación. (Ortiz, 2014, p. 54)

Paso 3: Comunicar el programa de capacitación a los CAS. Por lo tanto, publicar en el periódico mural o página Web de la municipalidad el programa de capacitación municipal a los comités de autocontrol sanitarios del mercado de abasto.

Paso 4: Ejecutar el programa de capacitación municipal a los CAS. También, es necesario desarrollar los eventos de capacitación a los CAS del mercado de abasto de acuerdo a los programado y aprobado por la municipalidad. Durante

la capacitación, los miembros de CAS que participen, serán registrados en la lista de control de asistencia de capacitación, de acuerdo al formato presentado en anexo N° 05. Luego, la lista de registro debe ser visada por la sesión correspondiente e ingresada al aplicativo WEB del Senasa/capacitación CAS (Hipervínculo). Al respecto, al finalizar cada tema de capacitación del programa, realizar una evaluación a los miembros de los CAS, debiendo obtener como nota mínima aprobatoria un promedio final de once (11) en todos los cursos impartidos.

Actividad 3: revisión de la sanidad a las tiendas donde se venden los insumos alimentarios agropecuarios básicos en el mercado de abastos. De esta, manera, las inspecciones sanitarias permiten estudiar la realidad sobre la limpieza en los espacios de venta, con la meta de salvaguardar la salud de la población.

Paso 1: Números de inspecciones sanitarias a ejecutar por la municipalidad. Por lo tanto. Las inspecciones sanitarias a puestos de venta se basan en los padrones municipales actualizado por la municipalidad y corresponden al 60% del total de puestos de venta empadronadas que cumplen las condiciones sanitarias. En ese sentido, el número de puesto de venta a inspeccionar por la municipalidad se indica en el cuadro N° 02.

Paso 2: Programar las inspecciones sanitarias. Al respecto, la ejecución de la inspección sanitaria comerciantes de alimentos agropecuarios primarias por mercado de abasto debe realizarse tomando en consideración los lineamientos expuesto en el anexo N° 06. Asimismo, ingresar el reporte de la ejecución de las actividades de inspección sanitaria programadas en el aplicativo Web del Senasa/inspecciones sanitarias (Hipervínculo), adjuntado el acta de inspección sanitaria. (Servicio Nacional de Sanidad Agraria. (s.f.).

Actividad 4: Prestos dedicados al expendio de insumos alimentarios agropecuarios primario en el mercado. La realización de inspecciones sanitarias continuas en los puestos de ventas busca la sistematización del cumplimiento de las condiciones higiénico – sanitarios, por lo que la certificación como “puesto saludable” constituye un incentivo a la adopción de las buenas prácticas y un reconocimiento de la labor del comerciante en su establecimiento.

Pasos a seguir

Paso 1: Número de puestos de venta saludables a certificar. Asimismo, los puestos de venta a certificar como saludables se obtienen de los padrones municipales actualizados por la municipalidad. Para ello, los puestos de venta deben presentar dos (02) inspecciones sanitarias consecutivas con resultado “Aceptable”. El número de puestos de venta a certificar requeridos para cada municipalidad, se indica en el Cuadro N° 03.

Paso 2: Coordinar con los mercados de abastos la certificación de puestos de venta saludables. Por lo tanto, la municipalidad mediante Resolución de Alcaldía comunica a las administraciones de los mercados de abastos, según el Art. 49° de la Norma Sanitaria de Funcionamiento de Mercados, sustentado por la R.M. N° 282-2003-SA/DM.

Paso 3: Ejecutar las inspecciones sanitarias para certificación de puestos de venta saludables. También, es importante programar los recursos económicos, humanos y logísticos tomando en consideración la información señalada en el Anexo N° 07 y el cronograma anual (por mes) de las inspecciones sanitarias para respaldar la salubridad de los alimentos. Sin embargo, es de suma importancia realizar las inspecciones sanitarias a los puestos de venta de acuerdo a lo establecido en el numeral 7 del Anexo N° 06, y haciendo uso de los Formatos N° 04, 05, 06 y 07 del mismo anexo para la calificación al puesto de venta, basados en la Norma Sanitario de Funcionamiento de mercados de abastos.

Paso 4: Calificación de los establecimientos, como saludables. Todos los puestos de venta que hayan sido calificados como ACEPTABLE en la primera inspección sanitaria, deben ser considerados para una segunda inspección, luego de transcurridos mínimo treinta (30) días, dependiendo del cronograma de inspección sanitaria. Si después de la segunda inspección sanitaria, los puestos de venta alcanzan la condición de ACEPTABLE, con un porcentaje de cumplimiento mayor o igual a 75% para las dos (02) inspecciones sanitarias, deben ser considerados “Puestos Saludables”. La municipalidad otorga una constancia de la condición alcanzada, elaborada según el modelo alcanzado en el Anexo N° 08

En cuanto, variable dependiente: **Conocimiento del traslado de alimentos primarios**, la inocuidad, es el respaldo de la salud del consumidor, para que adquiera productos en buen estado de salubridad y no atente contra su salud. (R.M. 282-2003-SADM)

De esta manera, la información es una data que esta guardada para que luego entre en contacto con la persona que desea seguir los procedimientos establecidos por la norma para cumplir con los requisitos de seguridad que debe ofrecer a los clientes para salvaguardar la salud, este conocimiento es tomado a través de la practica por la persona a través de sus sentidos. (Palomino, Peña, Zevallos y Orizano, 2015, p.11). El procedimiento que se lleva a cabo en el cerebro cuando una persona aprende algo es aún desconocido, ya que solo se puede percibir las manifestaciones en relación con el contexto.

Fernández et al. (2015) al respecto ha sostenido: Lo referido a las normas que dan especificaciones sobre cómo se debe manipular los insumos alimenticios para la venta del consumo humano está regido y respaldado por las entidades de salud que cuidan a sus ciudadanos. (p. 23)

López (2017) sostuvo que “alberga todo el proceso desde la producción de los alimentos hasta la llegada al consumidor final.” (p.29). Es el proceso que siguen los alimentos para que puedan ser vendidos a los consumidores finales, cuidando su manipulación, cumplir con las normativas para que pueda ser competitiva en el mercado y gozar de eficiencia frente a los demás.

Armendáriz (2015) sostiene que “El tratamiento que se le da a los insumos alimentarios, para cuidar que se contaminen durante su elaboración, para ello se debe cumplir con las normas de seguridad de salud que brindan las entidades internacionales como cuidado de la persona de un determinado país.” (p.166).

Según la definición mencionada, es el proceso que nace con la elaboración del insumo alimenticio, hasta la colocación en un espacio donde los usuarios finales pueden adquirirlos para que puedan satisfacer sus necesidades. Este proceso debe seguir los reglamentos técnicos para que no puedan tener dificultades durante su distribución y sean reconocidos por los usuarios como un producto de buena calidad, debido a las buenas condiciones de salubridad.

Según Domínguez (2015) el conocimiento en manipulación de alimentos considera que: Un deficiente conocimiento sobre la elaboración de la comida, su almacenamiento y la propagación de enfermedades producidas por los gérmenes que han podido contaminarse

durante una manipulación equivocada de los alimentos que ponen en peligro a las personas que lo consumen. (p.62)

Al respecto MINSA (2017) señalaron: Las personas que se encargan de desplazar los insumos alimenticios por los diferentes procesos que tienen en un determinado espacio, deben cumplir con los requisitos de inocuidad que deben cumplir durante este proceso, ya que de ello depende la salud de muchas personas. (p.8)

El manipulador de alimentos antes de iniciar la preparación de la comida debe asear sus manos de manera adecuada y desinfectarse con los insumos de limpieza que se le ha proporcionado. Este lavado de manos debe ser de manera continua durante toda la elaboración del alimento, para que se haga efectiva (Fernández, et al, 2015, p.45).

Meneses y Silva (2015) refirió: Los seres humanos que estén en contacto directo con la preparación de alimentos durante sus labores de trabajo, el trabajador debe cumplir con los requisitos de inocuidad para cumplir con las normas brindadas por las entidades reguladoras de la salud. (p.86)

Dimensiones del conocimiento de la manipulación de insumos alimenticios primarios: dimensión 1: **Limpieza y desinfección**. Según Manual de capacitaciones para comerciantes (2016) señalaron: Las instalaciones y los equipos estas máquinas deben estar operativas y cumplir con las funciones para las cuales han sido adquiridas. Cumplir con la limpieza de la comida consiste en: Retirar los residuos externos que puedan contaminar el alimento, sumergirlos en soluciones de limpieza permitidos para su lavado eficaz, luego enjuagarlas en agua las veces que sean necesarias para sacar las bacterias. Las entidades que cuidan los procesos de salud deben vigilar constantemente, las veces. (ver Planes Operativos Estandarizados de Saneamiento – POES. (p. 13)

En la dimensión 2: **La capacitación del personal, alimento contaminado**, Según Manual de capacitaciones para comerciantes (2016) precisaron: Es el insumo alimenticio que tiene bacterias, hongos u otros virus que causan daño a las personas que lo consumen. Otra manera de estar contaminado es cuando el insumo alimenticio también contiene tierra, pelos u otras sustancias que causan contaminación. (p. 14)

Dentro de ello se puntualiza los tipos de contaminación de alimentos. Según el agente contaminante se puede presentar en: (a) Contaminación física, presencia de cuerpos extraños, como restos metálicos, piedras, maderas, vidrio, restos de insectos, etc., durante el proceso de manipulación de insumos alimenticios. (CAC-RPC 1-1969). Normas Globales de Higiene de los insumos alimenticios, (b) Contaminación química, exposición de

sustancias tales como pesticidas, metales pesados, humo, detergente, adictivos no permitidos, tóxico en general indeseables durante el proceso de manipulación de insumos alimenticios. (CAC-RPC 1-1969). Normas Globales de Higiene de los insumos alimenticios), (c) Contaminación biológica, por bacterias u otros microorganismos que puedan entrar en contacto con los seres humanos, tales como manipular los alimentos agropecuarios primarios frescos y el dinero, estornudar frente a los alimentos agropecuarios primarios, la presencia de moscas en los alimentos agropecuarios primarios, etc. Los alimentos crudos tienen un cuidado diferente, ya que sus conservaciones tienen otras especificaciones (CAC/RPC 1-1969, p. 134).

Según la forma de contaminación se puede presentar en:

Contaminación primaria o de origen, se da cuando ocurre en un primer momento, durante la producción del insumo, puede mencionarse su cultivo, se debe cuidar los plaguicidas u otros aspectos, en la crianza de animales se debe cumplir con los parámetros de salud del animal. Ejemplo común es cuando los huevos suelen mancharse por las heces de la gallina. (Resolución Ministerial N° 624-2015-MINSA. Lista de Alimentos de Alto Riesgo). Asimismo, **contaminación de forma directa**, las bacterias se apoderan del alimento cuando las personas que las manipulan no tienen los cuidados necesarios. La contaminación por este motivo es uno de los más comunes, ya que se dan en contexto cotidianos, por un estornudo o por la manipulación sin lavarse las manos, etc. También, **contaminación de manera cruzada**, se da cuando los alimentos se llenan de bacterias u hongos durante su procesamiento, debido a que han entrado en contacto con utensilios sucios o con superficies no aptas para su uso o simplemente por la falta de limpieza de los operarios, también puede ser por enfermedades que puedan tener los mismos. (R.M. N° 282-2003-SA-DM. Normas Sanitarias Mercados)

En la dimensión 3: **Evaluación y registro**. Según Manual de capacitaciones para comerciantes (2016) manifestaron: Un proveedor es aquella persona natural o jurídica que nos brinda fuentes potenciales de productos y/o servicios y evaluarlos nos permite determinar su capacidad para suministrar los productos y/o servicios requeridos. Los insumos alimenticios de vegetales y animales deben ser autorizados por el SENASA, según el artículo 33° (D. S. N° 004-2011-AG. Reglamento de inocuidad Agroalimentaria). Los puestos de venta comúnmente cuentan con dos proveedores, un establecimiento donde procesan los insumos básicos. (p. 29)

Las identificaciones de los lotes de insumos alimentarios deben realizarse con la intención de mantener una rotación equilibrada de los insumos de este tipo, para mantener las condiciones de inocuidad que requieren para ser consumidos, según lo establece el Artículo 27° del (D. S. N° 004-2011-AG. Reglamento de inocuidad Agroalimentaria), con la intención de mantener una buena administración de la salida de los insumos y saber de dónde provienen para evitar cualquier responsabilidad cuando ocurra un incidente.

Rastreabilidad de los alimentos

Consiste en saber de dónde proviene el insumo y tener la información de todas las estancias a las cuales han llegado para identificar donde se pudo contaminar y alguna bacteria o material que causan daño a las personas. (D. L. N° 1062. Ley de Inocuidad de los insumos alimenticios). Según el artículo 9° Decreto legislativo N°1062, en todos los momentos que recorre un insumo, desde su origen hasta la llegada en manos del consumidor final, estos alimentos deben procesarse con el debido cuidado respaldándose en las normas de inocuidad que se deben respetar para mantener el buen estado de los alimentos. La rastreabilidad brinda los datos para saber de dónde proviene el producto y quienes las han manipulado durante su elaboración o distribución.

Para contribuir con el seguimiento de los alimentos se debe contar con evidencias de la procedencia del insumo agropecuarios básicos, como el manejo de cuadernos de control de las mercaderías, guías, boletas y/o factura de la adquisición de la mercadería; se sugiere el uso del formato control de ingreso de mercaderías (rastreabilidad) – ANEXO 01, el cual está adecuado como una herramienta de rastreabilidad. En este caso de los insumos alimenticios agropecuarios se necesita documentación que evidencie que el alimento proviene de un establecimiento con Autorización Sanitaria otorgado por el SENASA. Con la finalidad de tener la información disponible y actualizada, se muestra el link de los establecimientos agropecuarios de procesamientos primarios y piensos autorizados por SENASA: La rastreabilidad de los insumos alimenticios no solo incluye la misma mercadería sino también los materiales de envasado o empaçado que los contiene para su expendio, pudiendo ser causante de contaminación, para ello se debe contar con guías de remisión, boletas, facturas, entre otros documentos de la adquisición de alimentos agropecuarios

La dimensión 4: **Evaluación de la inocuidad**, pautas para la recepción. Según Manual de capacitaciones para comerciantes (2016) indicaron: La distribución se debe realizar en un horario en la que haya menor congestión de entregas, para que se realice de

manera adecuada las inspecciones. Planear la documentación para facilitar su tránsito por la inspección de los mismo, cuidando su manera de almacenar, y mantenerlas en buenas condiciones, durante su distribución. (p. 31)

De tal manera, la recepción de insumos agrarios y pecuarios, es decir, verificar las características organolépticas de los alimentos agropecuarios primarios y piensos como: olor, textura, que correspondan a su tipología.

Constatar la temperatura para los perecibles que requieren cadena de frío. Mantendrá estas condiciones hasta el momento de su comercialización. Deben ser almacenados en recipientes y ligares apropiados. (Meneses, 2017, p.57)

Aquellos alimentos agropecuarios primarios y piensos que la evaluación organoléptica no cumplan, según sus cualidades relacionados con la calidad sanitaria, deben ser rechazados para evitar la contaminación a otros alimentos y superficies de contacto (equipos, utensilios, entre otros).

El comité de Autocontrol Sanitario en el mercado debe tener disponibles para los usuarios los indicadores de calidad de inocuidad de los alimentos.

Guardar los insumos alimenticios en un buen estado, donde conserven sus cualidades nutritivas.

Evitar sobrecargar los equipos de frío ya que reducen el recorrido del frío y complica la limpieza de los mismos.

Verificar la procedencia del establecimiento de procesamiento primario de los insumos alimenticios, deben contar con el certificado fitosanitario emitida por SENASA.

Solo en algunos casos necesita un examen previo a l permiso, ya que sus insumos son perecibles al clima, según la R. M. N° 591-2008-MINSA.

De esta manera, se plantean formulación del **problema general**: ¿Cuál es el efecto de la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria en el conocimiento de la manipulación de alimentos primarios de la Municipalidad distrital de Chancay, 2019?

Asimismo, de los problemas específicos: (a) ¿Cuál es el efecto de la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria en la limpieza y desinfección de la manipulación de alimentos primarios de la Municipalidad distrital de Chancay, 2019?, (b) ¿Cuál es el efecto de la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria en la capacitación del personal de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019?, (c) ¿Cuál es el efecto de la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria en la

evaluación y registro de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019? y (d) ¿Cuál es el efecto de la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria en la evaluación de la inocuidad de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019?

En la justificación de la investigación, se tiene la justificación teórica el propósito de la investigación es determinar la relación entre ambas variables ya se tendrá mayor conocimiento sobre la variable a investigar y una vez obtenido el resultado se podrá aportar algunos conocimientos sobre el tema a tratar dar y de esta manera, se dio algunas sugerencias en busca de la mejora para dar una alternativa de solución.

En la justificación práctica, se desarrolló la investigación ayudó a dar algunas estrategias para implementar materiales para el uso en el momento de lavados de la mano, para evitar los riesgos contra la salud.

Asimismo, en la justificación metodológica, se entiende que una vez validado el instrumento y aplicado su confiabilidad quedó como apoyo para las futuras investigaciones que pueden ser utilizados en otras instituciones.

A continuación, la hipótesis general: La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en el conocimiento de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019. Asimismo, la hipótesis específicos como: (a) La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en la limpieza y desinfección de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019, (b) La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en la capacitación del personal de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019, (c) La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en la evaluación y registro de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019 y (d) La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en la evaluación de la inocuidad de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.

Seguidamente, el objetivo general: Determinar el efecto de la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria en el conocimiento de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019. También los objetivos específicos: (a) Determinar el efecto de la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria en la limpieza y desinfección de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad

distrital de Chancay, 2019, (b) Determinar el efecto de la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria en la capacitación del personal de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019, (c) Determinar el efecto de la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria en la evaluación y registro de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019 y (d) Determinar el efecto de la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria en la evaluación de la inocuidad de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.

II. Método

2.1 Tipo y diseño de investigación

Valderrama (2013) el tipo de investigación es aplicada, en una investigación pre experimental es un proceso que consiste en someter a un objeto o grupo de individuos, a determinar condiciones, estímulos o tratamientos para ver el efecto o reacciones que se producen (p. 164).

Hernández, Fernández y Baptista (2010) el diseño pre experimentales consiste en administrar un estímulo o tratamiento a un grupo y después aplicar una medición en una o más variables para observar cuál es el nivel del grupo en estas variables. El diseño pre experimental presenta la siguiente forma:

$$G_E \quad O_1 \quad X \quad O_2$$

Dónde:

GE	:	Grupo experimental.
no R	:	no aleatoria.
O1	:	Pre test
X	:	Tratamiento.
O2	:	Pos test

2.2 Operacionalización de variables

Tabla 1

Operacionalización de la variable dependiente Conocimiento de la manipulación de alimentos

Dimensiones	Indicadores	ítems	Escala de medición	Nivel y rango de las dimensiones
Limpieza y desinfección	Infraestructura instalaciones y equipos	1,2	Escala nominal Si (1) No (0)	Mala 0 - 1
	Máquinas y equipos	3,4		Regular 2 - 4
	Suministro de luz	5,6		Buena 5 - 8
	Suministro de agua	7,8		
Capacitación del personal	Alimento contaminado	9,10		Mala 0 - 2
	Tipos de alimentos contaminados	11,12,13		Regular 3 - 6
	Microbios o microorganismos	14,15		Buena 7 - 11
	Los alimentos de alto riesgo	16,17		
Evaluación y registro	Enfermedades transmitidas por los alimentos	18,19		
	Identificación de lote	20,21		Mala 0 - 1
	Rastreabilidad	22,23		Regular 2 - 3 Buena 4 - 5
	Pautas para la recepción	24,25		Mala 0 - 1
Recepción de alimentos agropecuarios	26,27		Regular 2 - 3	

Evaluación de la inocuidad	Evaluación organoléptica de los alimentos Documentación	28,29 30	Buena 4 - 7
----------------------------	--	-------------	-------------

2.3 Población, muestra y muestreo (incluir criterios de selección)

2.3.1 Población

Según Hernández, Fernández y Baptista (2014) es la totalidad de un fenómeno de estudio, incluye la totalidad de unidades que integran dicho fenómeno y que debe cuantificarse para un determinado estudio (p. 174). Por lo tanto, la población en estudio la constituyen 80 comerciantes.

2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad

Para la presente investigación se utilizó la técnica de observación. Ésta, según Díaz de Rada (2015) es la recopilación de fatos utilizados para obtener información de personas sobre los diversos temas. A la vez, permite obtener información real directamente (p. 6)

El instrumento es de tipo cuestionario, según Carrasco (2014, p. 318).

Validez consiste en la participaron 3 jueces, quienes calificaron en promedio aplicable, dando así la validez de los instrumentos. Asimismo, en el proceso de validación de cada uno de los cuestionarios del presente estudio, se tendrá en cuenta para cada ítem, la validez de contenido y para tal efecto se considerarán tres aspectos: pertinencia, relevancia y claridad.

Tabla 2

Validación de juicio de expertos

N°	Experto	Aplicable
Experto 1.	Dr. Chantal Jara Aguirre	Aplicable
Experto 2.	Dra. Milagritos Leonor Rodríguez Rojas	Aplicable
Experto 2.	Dr. Carlos Humberto Fabián Falcón	Aplicable

La confiabilidad del instrumento se halló mediante el procedimiento de consistencia interna con el coeficiente Kr20.

Según Sánchez y Reyes (2015) precisó que la confiabilidad de un instrumento de medición se determina mediante diversas técnicas, y se refieren al grado en la cual se aplica, repetida al mismo sujeto produce iguales resultados (p.210).

Tabla 3

Niveles de confiabilidad

Valores	Nivel
De -1 a 0	No es confiable
De 0,01 a 0,49	Baja confiabilidad
De 0,5 a 0,75	Moderada confiabilidad
De 0,76 a 0,89	Fuerte confiabilidad
De 0,9 a 1	Alta confiabilidad

La escala de valores que determina la confiabilidad está dada por los siguientes valores (Hogan, 2004). El resultado que se obtuvo fue el siguiente:

Tabla 4

Estadística de fiabilidad

Kr20	N° de ítems
0.856	30

Por lo tanto, el nivel de confiabilidad es de fuerte confiabilidad

2.5. Procedimientos

En la presente investigación, una vez realizada la validación y la confiabilidad de los instrumentos se procedió a realizar la prueba piloto obteniendo mediante Kr20 se obtuvo un resultado óptimo para aplicar la muestra de estudio, se realizó el análisis estadístico donde se dividió en dos apartados que son: los resultados descriptivos que realiza mediante tablas y figura y en la parte inferencial se demuestra la hipótesis mediante Wicoxon por contar con una escala ordinal.

2.6. Métodos de análisis de datos

Es decir, en esta fase se presenta posterior a la aplicación del instrumento y finalizada la recolección de los datos. Se procedió a aplicar el análisis de los datos para dar respuesta a las interrogantes de la investigación (Hevia, 2014, p. 46).

2.7. Aspectos éticos

Para la recopilación de datos, se contó con la debida autorización de las autoridades correspondientes de la municipalidad, asimismo para tal efecto, se mantuvo: (a) el anonimato de las personas encuestadas, (b) el respeto y consideración y (c) no hubo prejujuamiento.

III. Resultados

3.1. Resultado descriptivo de la investigación

Tabla 5

Distribución de niveles de la variable conocimiento de la manipulación de alimentos primarios

Puntuación y nivel	conocimiento de la manipulación de alimentos primarios (Pretest)		conocimiento de la manipulación de alimentos primarios (Postest)	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%
Mala	63	78.8%	3	3.8%
Regular	13	16.3%	24	30%
Buena	4	5%	53	66.3%
Total	80	100%	80	100%

Fuente: Análisis estadístico Excel (2019)

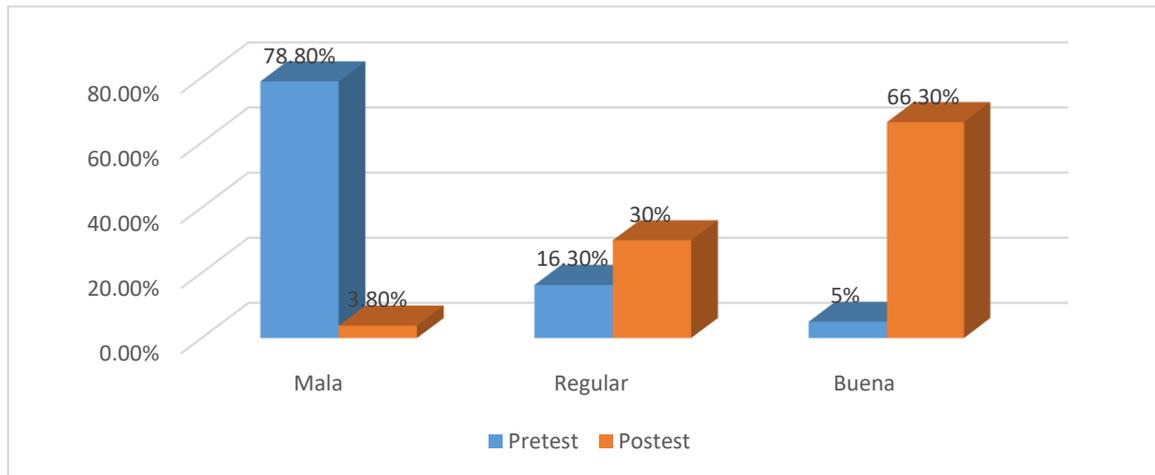


Figura 1. Diferencias entre pre-test y post-test de la variable conocimiento de la manipulación de alimentos primarios.

Se observa en la figura 1, la comparación de la variable conocimiento de la manipulación de alimentarios `primarios, en el pretest el 78,8% de los encuestados se ubica en el nivel mala, el 16,3% se encuentran en el nivel regular y un 5% se ubican en un nivel buena. Asimismo, en la postest el 66.3% de los encuestados manifiestan que el conocimiento de la manipulación de alimentos es buena, el 30% es regular y el 3.8% de encuestado se ubica en un nivel mala. Es decir, que programa de inocuidad mejoró el conocimiento de la manipulación de alimentación.

Tabla

Tabla 6

Distribución de niveles de la dimensión limpieza y desinfección

Puntuación y nivel	Limpieza y desinfección (Pretest)		Limpieza y desinfección (Postest)	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%
Mala	58	72.5%	4	5%
Regular	14	17.5%	22	27.5%
Buena	8	10%	54	67.5%
Total	80	100%	80	100%

Fuente: Análisis estadístico Excel (2019)

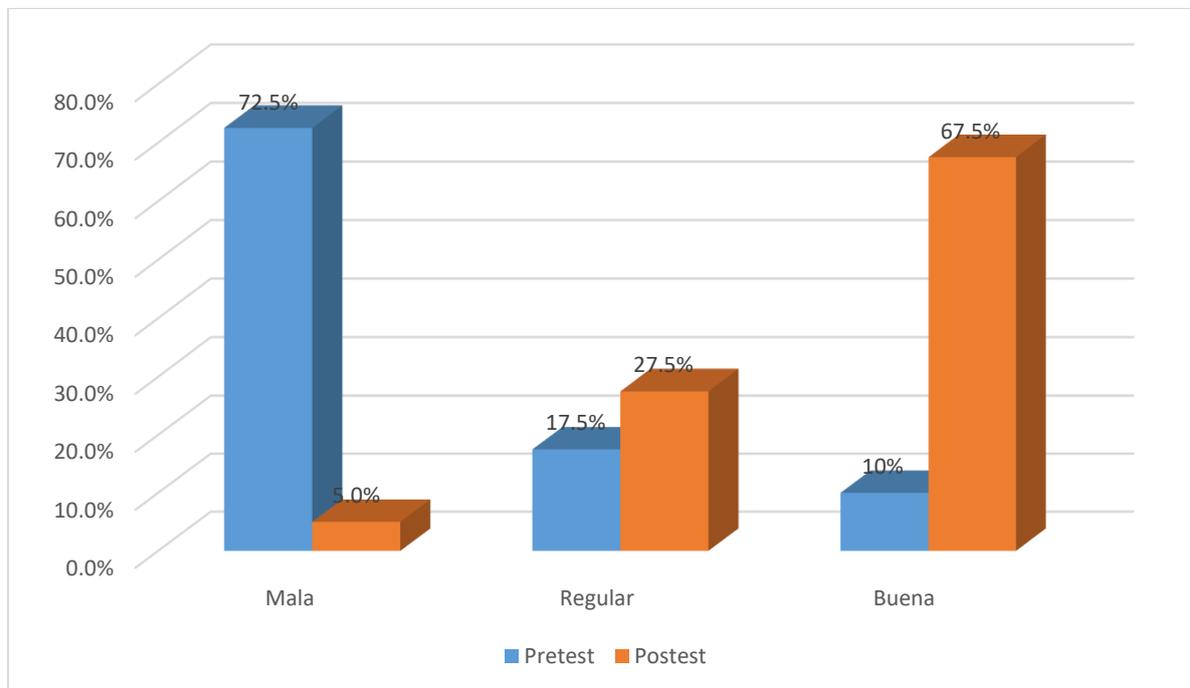


Figura 2. Diferencias entre pre-test y post-test la limpieza y desinfección

Se observa en la figura 2, la comparación de la dimensión limpieza y desinfección, en el pretest el 72.5% de los encuestados se ubica en el nivel mala, el 17.5% se encuentran en el nivel regular y un 10% se ubican en un nivel buena. Asimismo, en la postest el 67.5% de los encuestados manifiestan que la limpieza y desinfección es buena, el 27.5% es regular y el 5% de encuestado se ubica en un nivel mala. Es decir, que programa de inocuidad mejoró la limpieza y la desinfección.

Tabla 7
Distribución de niveles de la dimensión capacitación del personal

Puntuación y nivel	Capacitación del personal (Pretest)		Capacitación del personal (Postest)	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%
Mala	62	77.5%	5	6.3%
Regular	13	16.3%	25	31.3%
Buena	5	6.3%	50	62.5%
Total	80	100%	80	100%

Fuente: Análisis estadístico Excel (2019)

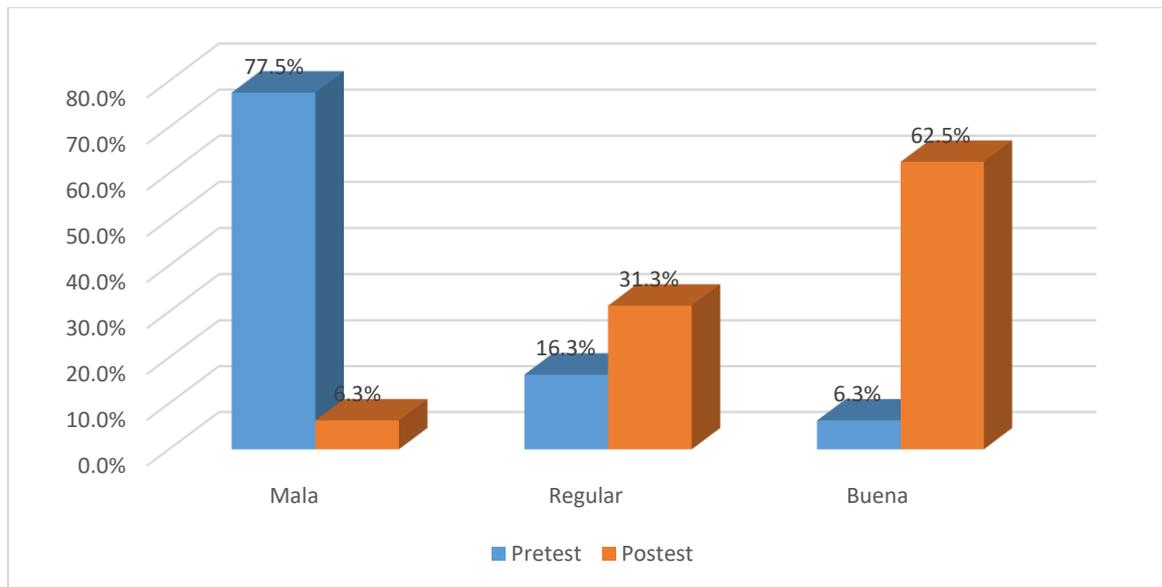


Figura 3. Diferencias entre pre-test y post-test de la capacitación del personal

Se observa en la figura 3, la comparación de la dimensión capacitación del personal, en el pretest el 77.5% de los encuestados se ubica en el nivel mala, el 16.3% se encuentran en el nivel regular y un 6.3% se ubican en un nivel buena. Asimismo, en la postest el 62.5% de los encuestados manifiestan que la capacitación del personal es buena, el 31.3% es regular y el 6.3% de encuestado se ubica en un nivel mala. Es decir, que programa de inocuidad mejoró la capacitación del personal.

Tabla 8

Distribución de niveles de la dimensión evaluación y riesgo

Puntuación y nivel	Evaluación y riesgo (Pretest)		Evaluación y riesgo (Postest)	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%
Mala	70	87.5%	0	0%
Regular	10	12.5%	28	35%
Buena	0	0%	52	65%
Total	80	100%	80	100%

Fuente: Análisis estadístico Excel (2019)

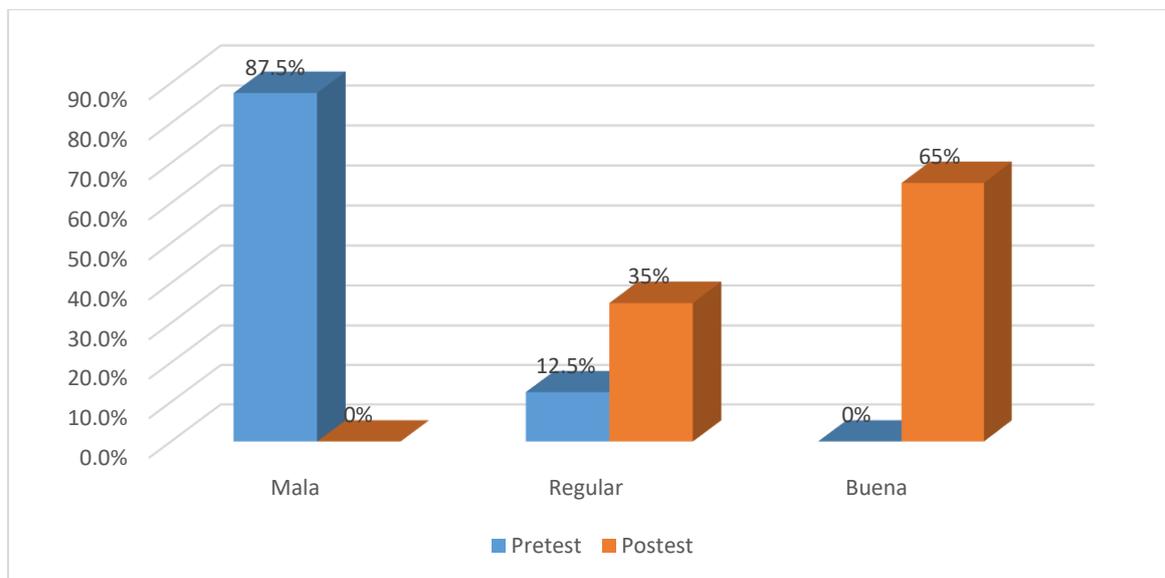


Figura 4. Diferencias entre pre-test y post-test de la evaluación y riesgo

Se observa en la figura 4, la comparación de la dimensión evaluación y riesgo, en el pretest el 87.5% de los encuestados se ubica en el nivel mala, el 12.5% se encuentran en el nivel regular y un 0% se ubican en un nivel buena. Asimismo, en la postest el 65% de los encuestados manifiestan que la evaluación y riesgo es buena, el 35% es regular y el 0% de encuestado se ubica en un nivel mala. Es decir, que programa de inocuidad mejoró la evaluación y riesgo.

Tabla 9
Distribución de niveles de la dimensión evaluación de inocuidad

Puntuación y nivel	Evaluación de inocuidad (Pretest)		Evaluación de inocuidad (Postest)	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%
Mala	50	63.8%	8	10%
Regular	22	27.5%	20	25%
Buena	7	8.8%	52	65%
Total	80	100%	80	100%

Fuente: Elaboración propia.

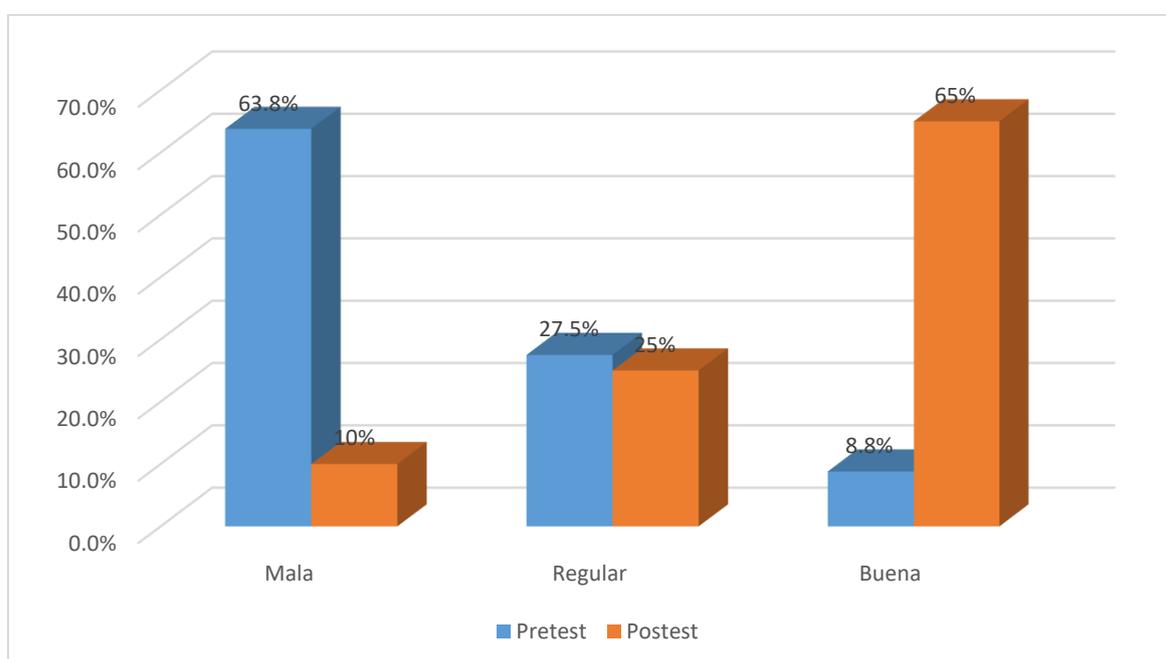


Figura 5. Diferencias entre pre-test y post-test de la evaluación y riesgo

Se observa en la figura 5, la comparación de la dimensión evaluación de inocuidad, en el pretest el 63.8% de los encuestados se ubica en el nivel mala, el 27.5% se encuentran en el nivel regular y un 8.8% se ubican en un nivel buena. Asimismo, en la postest el 65% de los encuestados manifiestan que la evaluación de inocuidad es buena, el 25% es regular y el 10% de encuestado se ubica en un nivel mala. Es decir, que programa de inocuidad mejoró la evaluación de inocuidad.

3.2. Contrastación de hipótesis

Hipótesis general de la investigación

H0: La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria no tiene efecto positivo en el conocimiento de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.

H1: La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en el conocimiento de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.

Tabla 10

Prueba de Wilcoxon para probar la hipótesis general según rangos y estadísticos de contraste.

		N	Rango promedio	Suma de rangos
Conocimiento de la manipulación de alimentos primarios - Conocimiento de la manipulación de alimentos primarios	Rangos negativos	0 ^a	,00	,00
	Rangos positivos	80 ^b	40,50	3240,00
	Empates	0 ^c		
	Total	80		

Estadísticos de prueba^a

	Conocimiento de la manipulación de alimentos primarios - Conocimiento de la manipulación de alimentos primarios
Z	-7,776 ^b
Sig. asintótica (bilateral)	,000

Decisión estadística:

En la tabla 10, se observa las puntuaciones del pos test son mayores que las puntuaciones del pre test. Dado que el valor de p es 0,000 menor que Z (-7.776) es menor que -1,96 (punto crítico), se rechaza la hipótesis nula, admitiéndose la hipótesis del investigador, a saber, que la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en el conocimiento de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.

Hipótesis específica 1

- H0: La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria no tiene efecto positivo en la limpieza y desinfección de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.
- H1: La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en la limpieza y desinfección de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.

Tabla 11

Prueba de Wilcoxon para probar la hipótesis específica 1 según rangos y estadísticos de contraste.

		N	Rango promedio	Suma de rangos
Limpieza y desinfección - Limpieza y desinfección	Rangos negativos	80 ^a	40,50	3240,00
	Rangos positivos	0 ^b	,00	,00
	Empates	0 ^c		
	Total	80		

Estadísticos de prueba^a

	Limpieza y desinfección - Limpieza y desinfección
Z	-7,801 ^b
Sig. asintótica (bilateral)	,000

Decisión estadística:

En la tabla 11, se observa que las puntuaciones del pos test son mayores que las puntuaciones del pre test. Dado que el valor de p es 0,000 menor que α y Z (-7.801) es menor que -1,96 (punto crítico), se rechaza la hipótesis nula, admitiéndose la hipótesis del investigador, a saber, que la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en la limpieza y desinfección de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.

Hipótesis específica 2

H0: La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria no tiene efecto positivo en la capacitación del personal de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.

H1: La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en la capacitación del personal de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.

Tabla 12

Prueba de Wilcoxon para probar la hipótesis específica 2

		N	Rango promedio	Suma de rangos
Capación del personal -	Rangos negativos	0 ^a	,00	,00
Capacitación del personal	Rangos positivos	80 ^b	40,50	3240,00
	Empates	0 ^c		
	Total	80		

Estadísticos de prueba^a

	Capación del personal - Capacitación del personal
Z	-7,779 ^b
Sig. asintótica (bilateral)	,000

Decisión estadística:

En la tabla 12, se observa que las puntuaciones del pos test son mayores que las puntuaciones del pre test. Dado que el valor de p es 0,000 menor que α y Z (-7.779) es menor que -1,96 (punto crítico) la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en la capacitación del personal de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.

Hipótesis específica 3

- H0: La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria no tiene efecto positivo en la evaluación y registro de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.
- H1: La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en la evaluación y registro de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.

Tabla 13

Prueba de Wilcoxon para probar la hipótesis específica 3 según rangos y estadísticos de contraste.

		N	Rango promedio	Suma de rangos
Evaluación y riesgo -	Rangos negativos	0 ^a	,00	,00
Evaluación y riesgo	Rangos positivos	80 ^b	40,50	3240,00
	Empates	0 ^c		
	Total	80		

Estadísticos de prueba^a

	Evaluación y riesgo - Evaluación y riesgo
Z	-7,852 ^b
Sig. asintótica (bilateral)	,000

Decisión estadística:

En la tabla 13, se observa el valor de p es 0,000 menor que α y Z (-7.852) es menor que -1,96 (punto crítico) la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en la evaluación y registro de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.

Hipótesis específica 4

H0: La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria no tiene efecto positivo en la evaluación de la inocuidad de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.

H1: La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en la evaluación de la inocuidad de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.

Tabla 14

Prueba de Wilcoxon para probar la hipótesis específica⁴³ según rangos y estadísticos de contraste.

		N	Rango promedio	Suma de rangos
Evaluación de inocuidad -	Rangos negativos	0 ^a	,00	,00
Evaluación de inocuidad	Rangos positivos	80 ^b	40,50	3240,00
	Empates	0 ^c		
	Total	80		

Estadísticos de prueba ^a	
	Evaluación de inocuidad - Evaluación de inocuidad
Z	-7,784 ^b
Sig. asintótica (bilateral)	,000

Decisión estadística:

En la tabla 14, se observa el valor de p es 0,000 menor que α y Z (-7.784) es menor que -1,96 (punto crítico) la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en la evaluación de la inocuidad de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.

IV. Discusión

En la presente investigación se arribó que pretest el 78,8% de los encuestados se ubica en el nivel mala, el 16,3% y en la posttest el 66.3% de los encuestados manifiestan que el conocimiento de la manipulación de alimentos es buena. Concluyó que según la prueba de Wilcoxon la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en el conocimiento de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019. Hay una semejanza con la tesis de Villanueva (2017) concluyó que la aplicación del programa en el grupo experimental, que un 27,5 % tienen un nivel de conocimiento bajo sobre manipulación de alimentos y el 72,5 % tienen un nivel de conocimiento medio y después de aplicar el programa de inocuidad alimentaria en el grupo experimental. Se basó al Manual de capacitaciones para comerciantes (2016) se entiende es una actividad más directa o intensa en la manipulación pueden tener mayor riesgo de transmitir enfermedades. En este caso se denominan manipulador o manipuladora de alimentos de mayor riesgo.

Concluyó en la hipótesis específica 1, que existe predominancia de rangos positivos que indica que las puntuaciones del pos test son mayores que las puntuaciones del pre test. Dado que el valor de p es 0,000 menor que α y Z (-7.801) es menor que -1,96 (punto crítico), la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en la limpieza y desinfección de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019. Hay una semejanza con la tesis de Pari (2018) los resultados obtenidos se pudo concluir que las políticas públicas no se encuentran actualizadas y asimismo no se ha establecido una frecuencia de revisión o modernización de las mismas; de igual forma estas no responden a los avances de las nuevas tecnologías utilizadas en los procesos de alimentos, a esto se suma la falta de recursos, dentro de los cuales el más crítico es la falta de personal técnico calificado; frente a estas falencias trae como consecuencias que la vigilancia de la producción nacional y la importación de productos sea deficiente; esta deficiencia en general acarrea la exposición de la población en general a consumir productos no seguros. Se apoyó al Manual de capacitaciones para comerciantes (2016) las instalaciones y los equipos deben mantenerse en un estado apropiado de reparación y condiciones de funcionamiento. Los procedimientos de limpieza consisten en lo siguiente: Eliminar los residuos gruesos de las

superficies, aplicar una solución detergente para desprender la capa de suciedad y de bacterias y mantenerla en solución o suspensión.

En la hipótesis específica 2, concluyó que el valor de p es 0,000 menor que a y Z (-7.779) es menor que -1,96 (punto crítico) y en base a los resultados obtenidos de la prueba estadística realizada, se rechaza la hipótesis nula, admitiéndose la hipótesis del investigador, a saber, que la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en la capacitación del personal de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019. Hay una similitud con la tesis de Walde (2014) los resultados fueron un 62.3% en conocimiento Alto, el 22.5% un conocimiento Medio y 15.2% tiene un conocimiento Bajo, referidos al almacenamiento de alimentos resalta un 98%, refrigeración de alimentos crudos un 81%, refirió que esta dimensión nos indica protección a los alimentos de contaminación, reducción de deterioros y además en el lavado de manos un 92% sobresalen una alta calificación nos indica que en la etapa de preparación ocurre contaminación. Se basó al manual de capacitaciones para comerciantes (2016) precisaron: Es aquel alimento que contiene microorganismos como bacterias, hongos, paracitos, virus; o toxinas producidas por los microorganismos.

En la hipótesis específica 3, concluyó que el valor de p es 0,000 menor que a y Z (-7.852) es menor que -1,96 (punto crítico) y en base a los resultados obtenidos de la prueba estadística realizada, se rechaza la hipótesis nula, admitiéndose la hipótesis del investigador, a saber, que la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en la evaluación y registro de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019. Hay una similitud con la tesis de Torres (2014) concluyendo en la investigación se encontró que 70% conocen las normas de higiene en la manipulación de alimentos y un 30 % no cuentan con conocimientos básicos, para evitar las enfermedades transmitidas por alimentos. Se apoyó al manual de capacitaciones para comerciantes (2016) manifestaron: Un proveedor es aquella persona natural o jurídica que nos brinda fuentes potenciales de productos y/o servicios y evaluarlos nos permite determinar su capacidad para suministrar los productos y/o servicios requeridos. Los alimentos agropecuarios primarios y piensos deben provenir de establecimientos autorizados por el SENASA, según el artículo 33° del (Decreto Supremo N° 004-2011-AG. Reglamento de inocuidad Agroalimentaria).

En la hipótesis específica 4, el valor de p es 0,000 menor que a y Z (-7.784) es menor que -1,96 (punto crítico) y en base a los resultados obtenidos de la prueba estadística realizada, se rechaza la hipótesis nula, admitiéndose la hipótesis del investigador, a saber,

que La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en la evaluación de la inocuidad de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019. Hay una semejanza con la tesis de Inocencio (2016) un 89,8% no se lavan las manos, a las uñas cortas y limpias un 67,6% presentan uñas cortas y limpias, con relación al uso de gorra un 83,3% no usan gorra, con respecto a la vestimenta adecuada un 83,3% representando un alto porcentaje, el utensilio limpios un 88,9% no tiene utensilios limpios, con respecto al lavado de utensilios un 89,9% lavan los utensilios con la misma agua; con respecto a la dimensión de preparación de alimentos refirió un 100 % de personas no usan guantes para preparar los alimentos; con respecto a la dimensión de conservación de alimentos en ambientes adecuados se encontró un 90,7% se conservan en buen estado los alimentos. En conclusión, el investigador refirió que las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos se obtuvieron un 64,8% que tiene prácticas adecuadas en la zona urbana y un 38,9% no tiene prácticas adecuadas en la zona ambulatoria. De esta manera se apoyó al manual de capacitaciones para comerciantes (2016) indicaron: Las entregas se deben realizar en las horas de menor movimiento, permitiendo una inspección adecuada. Planificar el recibo de los alimentos agropecuarios primarios y piensos, asegurando un lugar disponible para almacenarlos.

V. Conclusiones

Primera: La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en el conocimiento de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019. Según la prueba de Wilcoxon se acepta la hipótesis alterna y rechaza la hipótesis nula.

Segunda: La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en la limpieza y desinfección de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019. Según la prueba de Wilcoxon se acepta la hipótesis alterna.

Tercera: La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en la capacitación del personal de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.

Cuarta: La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en la evaluación y registro de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.

Quinta: La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en la evaluación de la inocuidad de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.

VI. Recomendaciones

- Primera: Capacitar a los colegios primarios, secundarios y APAFAS de la ciudad de Chancay en temas de inocuidad agroalimentaria. Asimismo, hacer cumplir los procedimientos de limpieza de las instalaciones del mercado de la municipalidad de chancay que cumplan con los procedimientos de limpieza. Realizar buenas capacitaciones para que puedan mejorar en la buena eliminación de los residuos gruesos o grandes a través de la limpieza, también calibrar los equipos que sirven para medir temperatura, y También calibrar las maquinarias en el mercado de la municipalidad de chancay, también que los comerciantes cuenten con la utilización de materiales inoxidables y cuenten con luz natural y artificial.
- Segunda: Capacitar a los comedores populares de la ciudad de Chancay en temas de inocuidad agroalimentaria. Además, hacer que cada puesto que expenden productos agroalimentarios cuenten con agua potable para poder realizar el aseo diario de manos, contar como mínimo con un baño por cada 50 comerciantes, también informar a través de la radio de la municipalidad de chancay, informar sobre los alimentos contaminados, por la mala manipulación de estos, los que pueden causar estos alimentos si los llegamos a consumir las enfermedades diarreicas y las enfermedades transmitidas por alimentos.
- Tercera: Continuar con las capacitaciones y evaluaciones de inocuidad agroalimentaria a los comerciantes en forma trimestral. Informar a la población de la municipalidad de chancay, lo que puede producir los alimentos agroalimentarios contaminados con hongos, bacterias ya que a través de la población de chancay le van a exigir a los comerciantes que todavía no se adaptan a la inocuidad agroalimentaria. Realizar la trazabilidad de los alimentos agroalimentarios para así tener la certeza de que los productos que se consuman no sean de dudosa procedencia para poderlos consumir y tengamos problemas estomacales.

Cuarta: Establecer multas a los comerciantes que no cumplan con lo establecido en las capacitaciones de inocuidad agroalimentaria.

Quinta Premiar a los comerciantes que cumplan con las capacitaciones con entrega de certificados como puestos saludables.

Referencias

- Armendáriz, J. (2013). *Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria*. 1ra edición. Madrid, España: Ediciones Paraninfo S.A.
- Asamblea Constituyente. (2008). *Constitución 2008*. Ciudad Alfaró, Ecuador: Ministerio de Gobierno, política y cultos.
- Cairney, P. (2016). *The Politics of evidence - based policy making*. London: Spring Nature.
- Bánati, D. (2014). *The EU and candidate countries: How to cope with food safety policies?* Food Control, 89-93.
- Chu, M. (2014). *The Internationalization of Regulation: Food Safety Regulation in China*. (Tesis doctoral), The London School of Economics and Political Science, London.
- Curtis, P. (2014). *Guide to US Food Laws and Regulations*. Alabama: Wiley
- Domínguez, A. (2015). *Intervención educativa en manipuladores de alimentos, Hospital IESS Ibarra, enero 2015*. Recuperado por [https:// www.revistas.ut.edu.co/index.php/desafios/article/view/755](https://www.revistas.ut.edu.co/index.php/desafios/article/view/755).
- Feng, R. (2015). *The Development of Chinese Food Safety Legal and Supervision System, en the Last decade*. (Tesis doctoral), Wageningen University, Wageningen.
- Fernández, E. (2015). *Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos*. España: Altamar.
- Ferrer, L. y Paitan, C. (2015). *Elaboración de un manual de BPM y un plan HACCP en la línea de carnes a la parrilla para el servicio de alimentación del hotel cinco estrellas*. Universidad Nacional Agraria La Molina. Lima, Perú.

- González Y, Palomino C, Calderín A. (2014). El perfil sanitario como una herramienta para la gestión de la calidad higiénica e inocuidad de los alimentos (caso restaurante). *Revista Observador del Conocimiento*. 2014;2(4):105-18.
- Inocencio, B. (2016). *Prácticas de Higiene en la manipulación de Alimentos de las Personas que Expenden Comida Ambulatoria en la Localidad de Huánuco*. (Tesis de grado. Universidad de Huánuco). Perú.
- López, B. (2017). *Preelaboración y conservación de alimentos*. Primera edición: Editorial libros en red.
- Martínez, M. (2014). *Higiene y seguridad para la manipulación de alimentos*. Madrid, España: Editorial Síntesis.
- Mateo, F. (2015). *Gestión de la higiene industrial en la empresa*. 7a edición. Madrid: Artegraf S.A
- Ministerio de Salud. (2015). *Norma sanitaria para los servicios de alimentación en establecimientos de salud*. RM N° 749-2012/MINSA. Perú.
- Meneses, V. y Silva, J. (2015). *Manual de buenas prácticas de manufactura*. Lima –Perú.
- Ministerio de Salud. (2016). *Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud*. Resolución Ministerial N° 850, 2016.
- Otoniel, A. (2015). *Gestión de programas educativos & Enfoques y modelos de gestión*. Primera edición. Lima, Perú.
- Organización Mundial de la Salud, (2014). *Organización Mundial de la Salud*. Obtenido de Comunicado de Prensa: <http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2007/pr39/es/>.

- Ortiz, R. (2014). *Análisis de las Políticas de Seguridad Alimentaria de Colombia*. Universidad de Alicante.
- Palomino, A., Peña, J., Zevallos, G, y Orizano, L. (2015). *Metodología de la Investigación. I* a Primera edición. Lima, Perú: Editorial San Marcos.
- Pari, F. (2018). *Políticas públicas de inocuidad alimentaria implementadas en el Perú en los años 1998 – 2017*, (Tesis de maestría) Universidad César Vallejo, Lima Perú.
- SENASA. Exportaciones. Agosto 2014. Recuperado de http://www.senasa.gob.pe/0/modulos/JER/JER_Interna.aspx?ARE=0&PFL=2&JER=12
- Servicio Nacional de Sanidad Agraria. (s.f.). Qué es SENASA. Recuperado el 10 de junio de 2017, de Senasa.gob.pe: <https://www.senasa.gob.pe/senasa/que-es-senasa/>
- Smigic M, Rajkovic C, Djekic J, y Tomic A. (2015). *Legislación, normas y diagnósticos como pilares de la seguridad alimentaria en Serbia*.
- Torres, P. (2015). *Conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos en relación con la carga microbiológica en manos de las socias que manipulan alimentos en los comedores populares del distrito de Juliaca, puno*. (Tesis de maestría). Universidad Nacional del Altiplano. Perú.
- Villanueva, R. (2017). *Programa de inocuidad alimentaria sobre conocimientos en manipulación de alimentos al personal de cocina del Hospital Loayza Lima, 2017*, (Tesis de maestría) Universidad César Vallejo, Lima Perú.
- Walde, J. (2014). *Conocimientos y Prácticas sobre Higiene en la Manipulación de Alimentos que tienen las Socias de Comedores Populares, Distrito de Comas*. (Tesis de grado). Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Perú.

Anexos

Anexo 1 Matriz de Consistencia

Matriz de consistencia																																				
Título: Programa de inocuidad agroalimentaria en el conocimiento de la manipulación de alimentos primarios de la Municipalidad distrital de Chancay, 2019																																				
Autor: Juan Manuel Valdez Del Rosario																																				
Problema	Objetivos	Hipótesis	Variables e indicadores																																	
<p>Problema General:</p> <p>¿Cuál es el efecto de la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria en el conocimiento de la manipulación de alimentos primarios de la Municipalidad distrital de Chancay, 2019?</p> <p>Problemas específicos:</p> <p>¿Cuál es el efecto de la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria en la limpieza y desinfección de la manipulación de alimentos primarios de la Municipalidad distrital de Chancay, 2019?</p> <p>¿Cuál es el efecto de la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria en la capacitación del personal de la manipulación de alimentos primarios en la</p>	<p>Objetivo general:</p> <p>Determinar el efecto de la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria en el conocimiento de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.</p> <p>Objetivos específicos:</p> <p>Determinar el efecto de la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria en la limpieza y desinfección de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.</p> <p>Determinar el efecto de la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria en la capacitación del personal de la manipulación de alimentos primarios en la</p>	<p>Hipótesis general:</p> <p>La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en el conocimiento de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.</p> <p>Hipótesis específicas:</p> <p>La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en la limpieza y desinfección de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.</p> <p>La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en la capacitación del personal de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.</p> <p>La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria</p>	<p>Variable independiente: Programa de inocuidad agroalimentaria</p>																																	
			<p>Contenido</p> <p>Sección N° 01: Introducción. Cómo reconocer alimentos contaminados Sección N°02: Cuál es el riesgo de presentar enfermedad transmitida por alimento Sección 03: Hábitos “de higiene ¿Buenos o Malos?” Sección 04: Reconocer buenas prácticas de higiene personal Sección 05: Reconocimiento de las buenas prácticas de almacenamiento Sección 06: Aprendiendo a elaborar un programa de limpieza y desinfección Sección 07: Aprendiendo a calcular las dosis de los químicos de limpieza Sección 08: Explique la técnica del lavado de manos Sección 09: HACCP Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control Sección 10: Aprendiendo a reconocer tipos de peligros: biológicos, físicos y químicos.</p>		<p>Variable Dependiente: Conocimiento de la manipulación de alimentos primarios</p>																															
			<table border="1"> <thead> <tr> <th>Dimensiones</th> <th>Indicadores</th> <th>Ítems</th> <th>Escala de medición</th> <th>Niveles y rangos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">Limpieza y desinfección</td> <td>Infraestructura instalaciones y equipos</td> <td>1, 2</td> <td rowspan="4">Si (1) No (0)</td> <td rowspan="4">Mala Regular Buena</td> </tr> <tr> <td>Máquinas y equipos</td> <td>3, 4</td> </tr> <tr> <td>Suministro de luz</td> <td>5, 6</td> </tr> <tr> <td>Suministro de agua</td> <td>7, 8</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Capacitación del personal</td> <td>Alimento contaminado</td> <td>9,10</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tipos de alimentos contaminados</td> <td>11,12,13</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Microbios o microorganismos</td> <td>14,15</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Los alimentos de alto riesgo</td> <td>16,17</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Escala de medición	Niveles y rangos	Limpieza y desinfección	Infraestructura instalaciones y equipos	1, 2	Si (1) No (0)	Mala Regular Buena	Máquinas y equipos	3, 4	Suministro de luz	5, 6	Suministro de agua	7, 8	Capacitación del personal	Alimento contaminado	9,10			Tipos de alimentos contaminados	11,12,13			Microbios o microorganismos	14,15			Los alimentos de alto riesgo	16,17		
Dimensiones	Indicadores	Ítems	Escala de medición	Niveles y rangos																																
Limpieza y desinfección	Infraestructura instalaciones y equipos	1, 2	Si (1) No (0)	Mala Regular Buena																																
	Máquinas y equipos	3, 4																																		
	Suministro de luz	5, 6																																		
	Suministro de agua	7, 8																																		
Capacitación del personal	Alimento contaminado	9,10																																		
	Tipos de alimentos contaminados	11,12,13																																		
	Microbios o microorganismos	14,15																																		
	Los alimentos de alto riesgo	16,17																																		

Municipalidad distrital de Chancay, 2019? ¿Cuál es el efecto de la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria en la evaluación y registro de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019? ¿Cuál es el efecto de la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria en la evaluación de la inocuidad de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019?	Municipalidad distrital de Chancay, 2019 Determinar el efecto de la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria en la evaluación y registro de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019. Determinar el efecto de la aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria en la evaluación de la inocuidad de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.	tiene efecto positivo en la evaluación y registro de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019. La aplicación del programa de inocuidad agroalimentaria tiene efecto positivo en la evaluación de la inocuidad de la manipulación de alimentos primarios en la Municipalidad distrital de Chancay, 2019.		Enfermedades transmitidas por los alimentos	18,19		
			Evaluación y registro	Identificación de lote	20, 21		
				Rastreabilidad	22, 23		
			Evaluación de la inocuidad	Pautas para la recepción	24,25		
				Recepción de alimentos agropecuarios	26,27		
				Evaluación organoléptica de los alimentos	28,29		
				Documentación	30		
Nivel - diseño de investigación	Población y muestra	Técnicas e instrumentos	Estadística a utilizar				
Nivel: Explicativo Diseño: Pre experimental Método: Hipotético - deductivo	Población censal: Está constituido por 80 comerciantes.	Variable dependiente: Conocimiento de la manipulación de alimentos primarios Técnicas: Observación Instrumentos: Cuestionario Autor: Manual de capacitaciones para comerciantes (2016) Año: 2019 Monitoreo: Individual Ámbito de Aplicación: A los comerciantes de Chancay Forma de Administración:	DESCRIPTIVA: Análisis descriptivo simple - Presentación en tablas de frecuencia y figuras - Interpretación de los resultados - Conclusiones INFERENCIAL: Contrastación de hipótesis: Mediante el estadístico inferencial no paramétrico Wilcoxon				

Anexo 2 Instrumentos

CUESTIONARIO PARA MEDIR conocimiento de la manipulación de alimentos primarios

A continuación, encontrará proposiciones sobre aspectos relacionados al tema. Cada una tiene cinco opciones para responder de acuerdo a lo que describa mejor su ambiente laboral. Lea cuidadosamente cada proposición y marque con un aspa (X) sólo una alternativa. Conteste todas las proposiciones. No hay respuestas buenas ni malas, son simplemente sus respuestas.

Escala de medición:

Si (1)

No (0)

N°	Ítems	Escala de medición	
		0	1
	DIMENSION 1: Limpieza y desinfección		
1	Las instalaciones cumplen con los procedimientos de la limpieza.		
2	Cuando se realiza la limpieza eliminan los residuos gruesos de las superficies.		
3	Los equipos o máquinas cuentan con medidores de la temperatura.		
4	Los comerciantes distribuidores de alimentos agropecuarios cuentan con materiales inoxidables.		
5	Los puestos de los comerciantes cuentan con alumbrado natural.		
6	Hay suficiente luz para observar los productos que se expenden al público.		
7	Cuentan con agua potable para el lavado de manos.		
8	Los comerciantes cuentan con un grifo cada 50 puestos como mínima		
	DIMENSION 2: Capacitación del personal		
9	El comerciante está informado de los alimentos que producen enfermedades diarreicas		
10	Venden alimentos contaminados.		
11	Venden alimentos con restos de insectos.		
12	Se venden alimento con restos de tierra.		
13	Se venden alimentos con restos químicos.		
14	Venden productos agropecuarios libre de hongos.		
15	Venden productos agropecuarios libre de bacterias.		
16	Venden alimentos podridos o malogrados.		
17	Venden huevos libres de salmonela.		
18	Hay problemas de infección en los consumidores.		
19	Los consumidores han tenido problemas de intoxicación.		
	DIMENSION 3: Evaluación y registro		
20	Están identificado con fecha de ingreso los alimentos para realizar su consumo.		
21	Cuenta con la información suficiente para realizar su venta.		
22	Se realiza el rastreo de la procedencia del alimento cuando hay un problema.		
23	Conoce la procedencia del alimento.		
	DIMENSION 4: Evaluación de la inocuidad		
24	Se planifica el recibo de los alimentos agropecuarios.		
25	Cuenta con un lugar apropiado para decepcionar los alimentos.		
26	Cumplen con la evaluación organoléptica.		
27	Verifica la temperatura de la recepción de los alimentos		
28	Se verifica las características aceptables de rechazo de los alimentos agropecuarios.		
29	Se recepciona las boletas de compras o las guías en la administración del mercado.		
30	El supervisor realiza el informe.		

	Limpieza y desinfección								Conocimiento de la manipulación de alimentos primarios											Evaluación y registro				Evaluación de la i											
	1	2	3	4	5	6	7	8	Capacitación del personal											20	21	22	23	24	25	26	27								
									9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19																
1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	8	1	0	1	1	3	1	0	1	1	1	1	1	6	25
2	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	9	1	0	1	1	3	1	0	1	1	1	0	1	5	25
3	1	1	1	1	1	0	1	1	7	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	9	1	0	1	1	3	1	0	1	1	1	1	1	6	25	
4	1	1	1	0	1	1	1	1	7	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	9	1	0	1	1	3	1	0	1	1	1	1	1	6	25	
5	0	1	1	1	1	0	1	1	6	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	7	0	0	1	1	2	0	0	1	1	1	1	1	5	20	
6	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	9	1	0	1	1	3	1	0	1	1	1	1	1	6	26	
7	1	1	1	0	1	1	1	1	7	0	0	1	1	1	1	0	0	0	1	6	0	0	1	1	2	0	0	1	1	1	1	1	5	20	
8	1	1	0	1	1	1	1	0	6	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	9	1	0	1	1	3	1	0	1	1	1	1	0	5	23	
9	1	1	0	0	0	1	1	0	4	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	7	0	0	1	1	2	0	0	1	1	1	1	1	5	18	
10	1	1	0	0	0	1	1	0	4	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	9	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	15	
11	1	1	1	1	0	1	1	1	7	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	13	
12	1	1	0	0	0	1	1	0	4	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	
13	1	1	1	1	0	1	1	1	7	1	0	1	0	0	1	1	1	0	0	6	1	0	0	1	2	1	0	0	1	0	1	0	3	18	
14	1	1	0	0	0	1	1	0	4	1	0	0	0	1	0	1	1	0	0	5	1	0	0	1	2	1	0	0	1	1	1	1	5	16	
15	1	1	0	1	1	1	1	0	6	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	9	1	0	1	1	3	1	0	1	1	1	1	1	6	24	
16	0	0	1	1	1	0	0	1	4	1	0	1	1	1	0	0	1	0	0	6	1	0	0	1	2	1	0	0	1	1	1	1	5	17	
17	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	0	1	0	1	1	1	1	0	0	7	1	0	0	1	2	1	0	0	1	1	0	1	4	21	
18	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	7	7
19	1	1	0	1	1	1	1	0	6	0	0	1	0	1	0	0	1	1	1	6	1	1	1	1	4	1	1	1	1	0	0	0	4	20	
20	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	7	1	0	1	1	3	1	0	1	1	1	1	1	6	24
21	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	9	1	0	1	1	3	1	0	1	1	1	1	1	1	6	26
22	1	1	0	1	1	1	1	0	6	1	0	0	1	1	1	1	0	0	1	7	0	0	1	1	2	0	0	1	1	1	1	1	5	20	
23	1	1	0	0	1	1	1	0	5	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	2	9	
24	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	0	1	1	0	1	0	1	0	0	6	0	0	1	1	2	0	0	1	1	1	0	1	4	20	
25	1	1	0	0	1	1	1	0	5	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	9
26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	2	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	4
27	1	1	0	1	1	1	1	0	6	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	3	0	0	1	1	2	0	0	1	1	1	1	0	4	15	
28	1	1	1	0	0	1	1	1	6	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1	5	0	1	1	1	3	0	1	1	1	1	0	0	4	18	
29	1	1	0	0	1	1	1	0	5	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	3	0	0	1	1	2	0	0	1	1	1	1	0	4	14	
30	1	1	0	0	1	1	1	0	5	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	4	1	1	0	1	3	1	1	0	1	1	1	0	5	17	
31	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	8	1	0	1	1	3	1	0	1	1	1	1	1	6	25	
32	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	9	1	0	1	1	3	1	0	1	1	1	0	1	5	25	
33	1	1	1	1	0	1	1	1	7	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	9	1	0	1	1	3	1	0	1	1	1	1	1	6	25	
34	1	1	1	0	1	1	1	1	7	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	9	1	0	1	1	3	1	0	1	1	1	1	1	6	25	
35	0	1	1	1	1	0	1	1	6	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	7	0	0	1	1	2	0	0	1	1	1	1	1	5	20	
36	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	9	1	0	1	1	3	1	0	1	1	1	1	1	6	26	
37	1	1	1	0	1	1	1	1	7	0	0	1	1	1	0	1	0	0	1	6	0	0	1	1	2	0	0	1	1	1	1	1	5	20	
38	1	1	0	1	1	1	1	0	6	1	0	1	1	1	1	1	0	1	9	1	0	1	1	3	1	0	1	1	1	1	0	5	23		
39	1	1	0	0	1	1	1	0	4	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	7	0	0	1	1	2	0	0	1	1	1	1	1	5	18	
40	1	1	0	0	0	1	1	0	4	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	9	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	15	

	Conocimiento de la manipulación de alimentos primarios																																				
	Limpieza y desinfección								Capacitación del personal											Evaluación y registro				Evaluación de la inocuidad													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30							
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	10	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	7	29
2	0	1	1	1	1	1	1	1	1	7	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	8	1	1	1	0	3	1	0	1	1	1	1	1	1	6	24
3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	10	1	0	1	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	7	28
4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	10	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	29
5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	30
6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	10	1	1	0	1	3	0	1	1	1	1	1	1	1	6	27
7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	9	1	1	1	1	4	1	0	1	1	1	1	1	1	6	27
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	0	1	1	1	1	1	1	6	29
9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	30
10	1	1	0	1	1	1	1	1	0	6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	28
11	1	1	0	1	1	1	1	1	0	6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	0	1	6	27	
12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	30
13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	30
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	30
15	1	1	0	1	1	1	1	1	1	7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	29
16	1	1	0	1	1	1	1	1	1	7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	0	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	7	28
17	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	30
18	1	1	0	1	1	1	1	1	1	7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	29
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	30
20	0	1	1	1	1	1	1	1	1	7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	29
21	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	30
22	0	1	1	1	1	1	1	1	1	7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	29
23	1	1	0	1	1	1	1	1	1	7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	29
24	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	30
25	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	30
26	1	1	0	1	1	0	1	1	1	6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	28
27	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	30
28	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	0	1	1	1	1	1	6	29
29	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	0	1	1	1	6	29
30	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	30
31	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	30
32	0	1	1	1	1	1	1	1	1	7	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	1	1	1	0	3	1	1	1	1	1	1	1	1	7	27
33	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	0	1	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	7	29
34	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	30
35	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	30
36	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	30
37	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	30
38	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	30
39	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	30
40	1	1	0	1	0	1	1	1	1	6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	7	28

PLAN DE SESIÓN EDUCATIVA

DATOS INFORMATIVOS

Tema: Programa de inocuidad agroalimentaria en el conocimiento de la manipulación de alimentos primarios de la municipalidad distrital de chancay,2019

Fecha: 06,08,10,13,15,17,20,22,24,27 de mayo del 2019

Lugar: Auditorio de la Municipalidad Distrital de chancay Duración:

2.30 horas

Hora de inicio: 4.00 pm - Hora final: 6.30pm

GRUPO OBJETIVO

Comerciantes del mercado municipal de chancay.

ACTIVIDAD EDUCATIVA

Tema: Programa de inocuidad agroalimentaria en el conocimiento de la manipulación de alimentos primarios de la municipalidad distrital de chancay,2019

Técnica: aprendizaje basado en problema

Responsable: Ing. Juan Manuel Valdez Del Rosario

Total de sesiones: 06 sesiones educativas

Sección N° 01: Introducción. Cómo reconocer alimentos contaminados

Sección N°02: Cuál es el riesgo de presentar enfermedad transmitida por alimento

Sección 03: Hábitos “de higiene ¿Buenos o Malos?”

Sección 04: Reconocer buenas prácticas de higiene personal

Sección 05: Reconocimiento de las buenas prácticas de almacenamiento

Sección 06: Aprendiendo a elaborar un programa de limpieza y desinfección

Sección 07: Aprendiendo a calcular las dosis de los químicos de limpieza

Sección 08: Explique la técnica del lavado de manos

Sección 09: HACCP Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

Sección 10: Aprendiendo a reconocer tipos de peligros: biológicos, físicos y químicos.

registro sanitario

INTRODUCCIÓN

El aumento de infecciones alimentarias es por la falta de higiene y una defectuosa manipulación de los alimentos y es una de las causas de estos brotes epidémicos, quienes manipulan los alimentos colectivos no deben mostrar ninguna enfermedad infectocontagiosa y además el lavarse las manos constantemente, es importante de separar los alimentos crudos de los cocinados de la refrigeradora y lavar los huevos antes de consérvalos en frío, la materia prima que más cuidado es el pollo. Es conveniente para no contaminarse en las cocinas de los centros hospitalarios se tenga un aparato exclusivamente para conservar y manipular el pollo. Por ello se debe tomar medidas acciones correctivas ya que juegan un rol importante los programas donde se adopta conocimientos y cambios de conductas que se lograría en las sesiones educativas que ofrece al manipulador a través de sus intervenciones y experiencias. Los programas educativos son importante porque ayuda a reforzar los conocimientos y cambio de comportamiento, especialmente la técnica de sesiones educativas que se le da a los manipuladores y a estimula el uso de los sentidos logrando el aprendizaje significativo que propicia una mejora en las practicas sanitarias.

OBJETIVOS

Objetivo general

- Proporcionar conocimiento sobre inocuidad alimentaria con la finalidad de lograr cambios de conductas durante la manipulación de los alimentos
- Al término del programa educativo los manipuladores de alimentos tendrán un nivel de conocimiento alto.
- Brindar mayor conocimiento en la inocuidad alimentaria a los manipuladores

Objetivo Específico

- Identificar la importancia de la inocuidad alimentaria sobre la manipulación de alimentos
- Brindar conocimiento sobre la contaminación alimentaria
- Promover el hábito de lavarse las manos
- Demostrar la manera correcta de usar los desinfectantes e implementos de limpieza.

JUSTIFICACIÓN

La inocuidad alimentaria es la condición de los alimentos para garantizar que no me causaran daño al consumidor cuando se preparen los alimentos según el uso que está destinado, la inocuidad alimentaria se basa en dos sistemas de calidad: la buenas prácticas de manufactura, es una herramienta que va garantizar obtener productos inocuos para el consumo humano y el programa de higiene y saneamiento va garantizar la disminución de la carga microbiana que se encuentra en las superficies de los equipos y utensilios.

El Manipular de alimentos juega un papel importante al estar en contacto directo con el alimento durante la recepción, almacenamiento, preparación, transporte y distribución.

El presente programa educativo tiene la finalidad que los manipuladores de alimentos que laboran en el hospital Arzobispo Loayza, tenga la oportunidad de aprender a través de la experiencia, ensayando directamente con nueva técnica de trabajo e incrementando sus conocimiento para tomar medidas necesarias en la manipulación de alimentos.

RECURSOS HUMANOS

- Alquiler del local y mobiliario
- Expositor calificado
- Alquiler de equipo de sonido
- Servicio de alimentación- coffee-break

RECURSOS MATERIALES

- Material de escritorio (hoja bond, lapiceros, Plumones de colores, Papelografos, folder manila, impresión de afiches, impresión de formatos de evaluación etc
- Material para la sesiones (laptop, ecran, proyector)

RECURSOS FINANCIERO

Este proyecto esta autofinanciado

- **Sección N° 1. Introducción. “Cómo reconocer alimentos contaminados”**
 - Contaminación
 - Contaminación alimentaria
 - Peligros físicos
 - Peligros químicos
 - Peligros biológicos

- **Sección N° 2. “Cuál es el riesgo de presentar enfermedad transmitida por alimento”**
 - Enfermedades Transmitidas por Alimentos
 - Condiciones para el Crecimiento Bacteriano

- **Sección 03: “Hábitos de higiene ¿Buenos o Malos?”**
 - Buenas Prácticas de manipulación de los alimentos

- **Sección 04: Reconocer buenas prácticas de higiene personal**
 - Medidas de higiene personal
 - Cuando lavarnos las manos
 - Protección del cabello
 - El uniforme de trabajo
 - La protección de heridas

- **Sección 05: Reconocimiento de las buenas prácticas de almacenamiento**
 - Temperatura ambiente máximo 25° C
 - Aplicar las PEPS

- **Sección 06: Aprendiendo a elaborar un programa de limpieza y desinfección**
 - Se dictara conceptos como
 - Importancia de la limpieza
 - Importancia de la desinfección
 - Dosis de desinfección

- **Sección 07: Aprendiendo a calcular las dosis de los químicos de limpieza**
 - Preparación del desinfectante: hipoclorito de sodio

- **Sección 08: Explique la técnica del lavado de manos**
 - Pasos a seguir en la técnica de lavado de manos

- **Sección 09: Aprendiendo a leer sobre etiquetado obligatorio de alimentos**
 - Etiquetado
 - Contenido de rotulado
 - Rotulación
 - Condiciones del envase
 - Material del envase

- **Sección 10: Aprendiendo a leer sobre las etiquetas de alimentos envasados con registro sanitario**
 - Autoridad sanitaria
 - Alimentos que no requieren registro sanitario
 - Código del registro sanitario
 - Vigencia del registro sanitario

Programa tutorial para manipulación de alimentos

Sección N° 1. Introducción. “Cómo reconocer alimentos contaminados”

Contenido	Métodos –Técnica y Medios
Tema: Introducción al programa tutorial para manipulación de alimentos Duración: 10 minutos	Presentación

<p>Objetivo: Crear un ambiente favorable que permita la interrelación con los manipuladores de alimentos. Motivar a los manipuladores relacionándolos con los alimentos contaminados. Brindar al manipulador conocimientos en los temas tratados</p> <p>Temario: Se dictara conceptos como Contaminación cruzada Contaminación alimentaria Peligros físicos Peligros químicos Peligros biológicos</p> <p>Desarrollo: Se dará la bienvenida al grupo. Se presentara cada uno y luego formaran grupos de trabajo y el tutor presentara el problema “como reconocer alimentos contaminados” se identifica lo que sabemos, lo que falta y nuestras ideas, luego se define el enunciado problema, se procede a compartir información, enunciar posibles soluciones y elegir las posibles soluciones y luego presentar la solución.</p>	Exposición Aprendizaje basado en problema Caso practico Presentación oral Informe escrito
--	---

 <p>Metodología. Duración: 1 día (40 minutos) Horario: 2.00 pm- 2.40 pm Lugar: Auditorio de la Municipalidad Distrital de chancay Evaluación: ¿Cómo identifica a los alimentos contaminados?</p>	<p>Hojas de Lechuga infestada con plagas</p>
--	--

Sección N° 2. “Cuál es el riesgo de presentar enfermedad transmitida por alimento”

Contenido	Métodos –Técnica y Medios
<p>Objetivo: Crear un ambiente favorable que permita la interrelación con los manipuladores de alimentos. Motivar a los manipuladores relacionándolos con las enfermedades transmitidas por alimentos Brindar al manipulador conocimientos en los temas tratados</p> <p>Temario: Se dictara conceptos como Enfermedades Transmitidas por Alimentos Condiciones para el Crecimiento Bacteriano</p> <p>Desarrollo: Se dará la bienvenida al grupo. Se presentara cada uno y luego formaran grupos de trabajo y el tutor presentara el problema “Reconocer las enfermedades transmitidas por alimentos” se identifica lo</p>	<p>Exposición Aprendizaje basado en problema Caso practico Presentación oral Informe escrito</p>

<p>que sabemos, lo que falta y nuestras ideas, luego se define el enunciado problema, se procede a compartir información, enunciar posibles soluciones y elegir las posibles soluciones y luego presentar la solución.</p>  <p>Metodología. Duración: 1 día (40 minutos) Horario: 2.00 pm- 2.40 pm Lugar: Auditorio de la Municipalidad Distrital de chancay Evaluación: ¿Cómo identifica a una persona intoxicada por alimentos contaminados?</p>	<p>Síntomas: Dolor de estómago, náuseas, vómito y fiebre.</p>
---	---

Sección 03: “Hábitos de higiene ¿Buenos o Malos?”

Contenido	Métodos –Técnica y Medios
<p>Objetivo: Crear un ambiente favorable que permita la interrelación con los manipuladores de alimentos. Motivar a los manipuladores relacionándolos con la manipulación de los alimentos Brindar al manipulador conocimientos en los temas tratados Temario: Se dictara conceptos como</p>	<p>Exposición Aprendizaje basado en problema Caso practico Lluvias de ideas Presentación oral Informe escrito</p>

Buenas Prácticas de manipulación de los alimentos

Desarrollo:

Se dará la bienvenida al grupo.

Se presentará cada uno y luego formaran grupos de trabajo y el tutor presentara el problema “hábitos de higiene

¿Buenos o Malos?” se identifica lo que sabemos, lo que falta y nuestras ideas, luego se define el enunciado problema, se procede a compartir información, enunciar posibles soluciones y elegir las posibles soluciones y luego



Metodología.

Duración: 1 día (40 minutos)

Horario: 2.00 pm- 2.40 pm

Lugar: área del servicio de alimentación

Evaluación: ¿Mencione 5 ejemplos de malas prácticas de

Sección 04: Reconocer buenas prácticas de higiene personal

Contenido	Métodos –Técnica y Medios
Objetivo: Crear un ambiente favorable que permita la interrelación con los manipuladores de alimentos.	Exposición

Motivar a los manipuladores relacionándolos con la Buenas prácticas de Higiene personal

Brindar al manipulador conocimientos en los temas tratados

Temario:

Se dictó concepto como Medidas de higiene personal Cuando lavarnos las manos Protección del cabello

El uniforme de trabajo La protección de heridas

Desarrollo:

Se dará la bienvenida al grupo.

Se presentó cada uno y luego formaran grupos de trabajo y el tutor presentara el problema “Buenas prácticas de Higiene personal” se identifica lo que sabemos, lo que falta y nuestras ideas, luego se define el enunciado problema, se procede a compartir información, enunciar posibles soluciones y elegir las posibles soluciones y luego presentar la solución.

Metodología.

Duración: 1 día (40 minutos)

Horario: 2.00 pm- 2.40 pm

Lugar: Auditorio de la Municipalidad Distrital de chancay

Evaluación: ¿Cuándo ponerlas en práctica en el entorno laboral?



Aprendizaje basado en problema Caso práctico Lluvias de ideas Presentación oral Informe escrito

<p>Horario: 2.00 pm- 2.40 pm</p> <p>Lugar: Auditorio de la Municipalidad Distrital de chancay</p> <p>Evaluación: ¿Identificar las medidas preventivas en un almacén?</p>	
---	--

Sección 06: Aprendiendo a elaborar un programa de limpieza y desinfección

Contenido	Métodos – Técnica y Medios										
<p>Objetivo: Motivar a los manipuladores relacionándolos con el programa de limpieza y desinfección</p> <p>Brindar al manipulador conocimientos en los temas tratados</p> <p>Temario:</p> <p>Se dictara conceptos como</p> <p>Importancia de la limpieza</p> <p>Importancia de la desinfección</p> <p>Dosis de desinfección</p> <p>Desarrollo:</p> <p>Se dará la bienvenida al grupo.</p> <p>Se presentara cada uno y luego formaran grupos de trabajo y el tutor presentara el problema “como elaborar un programa” se identifica lo que sabemos, lo que falta y nuestras ideas, luego se define el enunciado problema, se procede a compartir información, enunciar posibles soluciones y elegir las posibles soluciones y luego presentar la solución.</p>	<p>Exposición</p> <p>Aprendizaje basado en problema</p> <p>Caso practico</p> <p>Lluvias de ideas</p> <p>Presentación oral</p> <p>Informe escrito</p>										
<table border="1" data-bbox="423 1486 1005 1890"> <thead> <tr> <th>Preguntas</th> <th>Contenido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>QUE?</td> <td>Área, equipos, utensilios y personal, capacitación</td> </tr> <tr> <td>CON QUE?</td> <td>Tipo, Calidad, especificaciones o insumos a Utilizer</td> </tr> <tr> <td>COMO?</td> <td>Procedimientos enumerados Paso a paso de la actividad</td> </tr> <tr> <td>CUANDO?</td> <td>Frecuencia de Cambio o realización</td> </tr> </tbody> </table>	Preguntas	Contenido	QUE?	Área, equipos, utensilios y personal, capacitación	CON QUE?	Tipo, Calidad, especificaciones o insumos a Utilizer	COMO?	Procedimientos enumerados Paso a paso de la actividad	CUANDO?	Frecuencia de Cambio o realización	
Preguntas	Contenido										
QUE?	Área, equipos, utensilios y personal, capacitación										
CON QUE?	Tipo, Calidad, especificaciones o insumos a Utilizer										
COMO?	Procedimientos enumerados Paso a paso de la actividad										
CUANDO?	Frecuencia de Cambio o realización										

QUIEN REALIZARÁ EL PROCEDIMIENTO?	Personal entrenado		
QUIEN SUPERVISA	Verificara mediante registros escritos y firmados que los procedimientos sean realizados		

Metodología.

Duración: 1 día (40 minutos)

Horario: 2.00 pm- 2.40 pm

Lugar: Auditorio de la Municipalidad Distrital de chancay

Evaluación: ¿Elaboración de programa de limpieza y desinfección de la cocina?

Sección 07: Aprendiendo a calcular las dosis de los químicos de limpieza

Contenido	Métodos –Técnica y Medios
<p>Objetivo: Motivar a los manipuladores relacionándolos con el programa de limpieza y desinfección</p> <p>Aprender a calcular la cantidad de dosis de lejía para desinfectar utilizando la formula</p> <p>Brindar al manipulador conocimientos en los temas tratados</p> <p>Temario:</p> <p>Preparación del desinfectante: hipoclorito de sodio</p> <p>Desarrollo:</p> <p>Se dará la bienvenida al grupo.</p> <p>Se presentó cada uno y luego formaran grupos de trabajo y el tutor presentara el problema “como calcular la dosis adecuada en una desinfección” se identifica lo que sabemos, lo que falta y nuestras ideas, luego se define el</p>	<p>Exposición</p> <p>Aprendizaje basado en problema</p> <p>Caso práctico</p> <p>Lluvias de ideas</p> <p>Presentación oral</p> <p>Informe escrito</p>

enunciado problema, se procede a compartir información, enunciar posibles soluciones y elegir las posibles soluciones



Metodología.

Duración: 1 día (40 minutos)

Horario: 2.00 pm- 2.40 pm

Lugar: Auditorio de la Municipalidad Distrital de Chancay

Evaluación: ¿calcular cuánto mililitro de lejía necesita en un 20 ppm?

Sección 08: Explique la técnica del lavado de manos

Contenido	Métodos –Técnica y Medios
<p>Objetivo: Motivar a los manipuladores relacionándolos con el lavado de manos</p> <p>Brindar al manipulador conocimientos en los temas tratados</p> <p>Temario:</p> <p>Pasos a seguir en la técnica de lavado de manos</p> <p>Desarrollo:</p> <p>Se dará la bienvenida al grupo.</p>	<p>Exposición</p> <p>Aprendizaje basado en problema</p> <p>Caso practico</p> <p>Lluvias de ideas</p> <p>Presentación oral</p> <p>Informe escrito</p>

Se presentó cada uno y luego formaran grupos de trabajo y el tutor presentara el problema “como me lavo las manos adecuadamente” se identifica lo que sabemos, lo que falta y nuestras ideas, luego se define el enunciado problema, se procede a compartir información, enunciar posibles soluciones y elegir las posibles soluciones y luego presentar la solución.

- Humedecer las manos con agua hasta los codos.
- Aplicar el jabón sobre la parte del antebrazo, manos, dedos, entre dedos y uñas formando una buena espuma por un tiempo mínimo de 20 segundos.
- Escobillar las uñas y entre los dedos con cepillo.
- Enjuagar con abundante agua corriente desde los dedos hacia el codo.
- Secarse con papel toalla.
- Aplicar el desinfectante en las manos dejar secar al ambiente



Metodología.

Duración: 1 día (40 minutos)

Horario: 2.00 pm- 2.40 pm

Lugar: Auditorio de la Municipalidad Distrital de Chancay

Evaluación: ¿explique cuánto tiempo me demoro al lavarme las manos?	
--	--

Sección 09: Factores que influyen sobre la limpieza

Contenido	Métodos –Técnica y Medios
<p>Objetivo: Enseñar a los manipuladores relacionándolos con el etiquetado obligatorio de alimentos</p> <p>Aprender a identificar los requisitos de un etiquetado</p> <p>Brindar al manipulador conocimientos en los temas tratados</p> <p>Temario:</p> <p>Suciedad</p> <p>Superficie</p> <p>Ph</p> <p>Humedad</p> <p>Tº, Tipo de concentración del detergente</p> <p>Tiempo de acción del detergente</p> <p>Desarrollo:</p> <p>Se dará la bienvenida al grupo.</p> <p>Se presentara cada uno y luego formaran grupos de trabajo y el tutor presentara el problema “Cual es la información obligatoria de un etiquetado” se identifica lo que sabemos, lo que falta y nuestras ideas, luego se define el enunciado problema, se procede a compartir información, enunciar posibles soluciones y elegir las posibles soluciones y luego presentar la solución.</p>	<p>Exposición</p> <p>Aprendizaje basado en problema</p> <p>Caso practico</p> <p>Lluvias de ideas</p> <p>Presentación oral</p> <p>Informe escrito</p>

<p>Metodología.</p> <p>Duración: 1 día (40 minutos)</p> <p>Horario: 2.00 pm- 2.40 pm</p> <p>Lugar: Auditorio de la municipalidad distrital de chancay</p> <p>Evaluación: ¿Identifique que envases no cumplen con el etiquetado?</p>	
--	--

Sección 10: Aprendiendo a reconocer tipos de peligros: biológicos, físicos y químicos.

Contenido	Métodos –Técnica y Medios
<p>Objetivo: Enseñar a los manipuladores a reconocer los tipos de contaminación</p> <p>Aprender a reconocer los tipos de contaminación físicos químicos y biológicos</p> <p>Brindar al manipulador conocimientos en los temas tratados</p> <p>Temario:</p> <p>Contaminación física</p> <p>Contaminación química</p> <p>Contaminación biológica</p> <p>Desarrollo:</p> <p>Se dará la bienvenida al grupo.</p> <p>Se presentara cada uno y luego formaran grupos de trabajo y el tutor presentara el problema “como reconocer los tipos de contaminación.</p>	<p>Exposición</p> <p>Aprendizaje basado en problema</p> <p>Caso practico</p> <p>Lluvias de ideas</p> <p>Presentación oral</p> <p>Informe escrito</p>

<p>Metodología.</p> <p>Duración: 1 día (40 minutos)</p> <p>Horario: 2.00 pm- 2.40 pm</p> <p>Lugar: área del servicio de alimentación</p> <p>Evaluación: ¿Identifique que envases no cumplen con el código de registro sanitario?</p>	
--	--

**DOCUMENTOS PARA VALIDAR LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN
A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTOS.**

Anexo 4 certificado de validez



CARTA DE PRESENTACIÓN

Señor: Isabel Menacho Vargas

Presente

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

Me es grato comunicarme con usted para expresarle mi saludo fraterno y así mismo, hacer de su conocimiento que siendo estudiante del programa de Maestría en Gestión Pública de la UCV, en la sede Los Olivos, requiero validar los instrumentos con los cuales recogeré la información necesaria para poder desarrollar mi investigación y con la cual optar el grado de Magíster.

El título nombre de mi proyecto de investigación es: **Programa de inocuidad agroalimentaria en el conocimiento de la manipulación de alimentos primarios de la Municipalidad distrital de Chancay, 2019** y siendo imprescindible contar con la aprobación de docentes especializados para poder aplicar los instrumentos en mención, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en temas educativos y/o investigación educativa.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene:

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

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

Atentamente.

Firma
Apellidos y nombres:
Juan Manuel Valdez Del Rosario
D.N.I: 02828594

DEFINICIÓN CONCEPTUAL DE LAS VARIABLES Y DIMENSIONES

Variable: Conocimiento de la manipulación de alimentos primarios

Es la garantía de que los alimentos no causaran daños al consumidor cuando se prepara en y/o consuman de acuerdo con el uso que se han destinado (R.M. 282-2003-SA-DM)

Dimensiones de la variable Conocimiento de la manipulación de alimentos primarios

Dimensión 1: Limpieza y desinfección

Según Manual de capacitaciones para comerciantes (2016) señalaron: Las instalaciones y los equipos deben mantenerse en un estado apropiado de reparación y condiciones de funcionamiento. Los procedimientos de limpieza consisten en lo siguiente: Eliminar los residuos gruesos de las superficies, aplicar una solución detergente para desprender la capa de suciedad y de bacterias y mantenerla en solución o suspensión, enjuagar con agua potable para eliminar la suciedad suspendida y los residuos de detergente, lavar en seco o aplicar otros métodos apropiados para quitar y recoger residuos y desechos.

Dimensión 2: Capacitación del personal, alimento contaminado

Según Manual de capacitaciones para comerciantes (2016) precisaron: Es aquel alimento que contiene microorganismos como bacterias, hongos, paracitos, virus; o toxinas producidas por los microorganismos. Un alimento también puede estar contaminado por la presencia de sustancias extrañas como: tierra, trozos de palo, pelos, etc., o contaminantes químicos, tales como detergentes, insecticidas, productos químicos, metales, entre otros. (p. 14)

Dimensión 3: Evaluación y registro.

Según Manual de capacitaciones para comerciantes (2016) manifestaron: Un proveedor es aquella persona natural o jurídica que nos brinda fuentes potenciales de productos y/o servicios y evaluarlos nos permite determinar su capacidad para suministrar los productos y/o servicios requeridos. Los alimentos agropecuarios primarios y piensos deben provenir de establecimientos autorizados por el SENASA, según el artículo 33° del (Decreto Supremo N° 004-2011-AG. Reglamento de inocuidad Agroalimentaria).

Dimensión 4: Evaluación de la inocuidad

Según Manual de capacitaciones para comerciantes (2016) indicaron: Las entregas se deben realizar en las horas de menor movimiento, permitiendo una inspección adecuada. Planificar el recibo de los alimentos agropecuarios primarios y piensos, asegurando un lugar disponible para almacenarlos. La recepción de los alimentos se realiza en condiciones que eviten su contaminación, alteración o daños físicos. (p. 31)

MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

Tabla 1
Conocimiento de la manipulación de alimentos primarios

Dimensiones	Indicadores	ítems	Escala de valoración	Nivel y rango de las dimensiones	Nivel y rango de la variable
Limpieza y desinfección	Infraestructura instalaciones y equipos	1,2	Escala ordinal Nunca (1) Casi nunca (2) A veces (3) Casi siempre (4) Siempre (5)	Mala Regula Buena	
	Máquinas y equipos	3,4			
	Suministro de luz	5,6			
	Suministro de agua	7,8			
Capacitación del personal	Alimento contaminado	9,10		Mala Regula Buena	Mala Regula Buena
	Tipos de alimentos contaminados	11,12,13			
	Microbios o microorganismos	14,15			
	Los alimentos de alto riesgo	16,17			
	Enfermedades transmitidas por los alimentos	18,19			
Evaluación y registro	Identificación de lote	20,21		Mala Regula Buena	
	Rastreabilidad	22,23			
	Pautas para la recepción	24,25			
Evaluación de la inocuidad	Recepción de alimentos agropecuarios	26,27		Mala Regula Buena	
	Evaluación organoléptica de los alimentos	28,29			
	Documentación	30			

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE EL CONOCIMIENTO DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PRIMARIOS

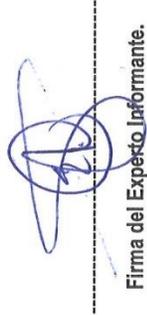
N°	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	DIMENSION 1: Limpieza y desinfección							
1	Las instalaciones cumplen con los procedimientos de la limpieza.	/		/		/		
2	Cuando se realiza la limpieza eliminan los residuos gruesos de las superficies.	/		/		/		
3	Los equipos o máquinas cuentan con medidores de la temperatura.	/		/		/		
4	Los comerciantes distribuidores de alimentos agropecuarios cuentan con materiales inoxidable.	/		/		/		
5	Los puestos de los comerciantes cuentan con alumbrado natural.	/		/		/		
6	Hay suficiente luz para observar los productos que se expenden al público.	/		/		/		
7	Cuentan con agua potable para el lavado de manos.	Si	No	Si	No	Si	No	
8	Los comerciantes cuentan con un grifo cada 50 puestos como mínima	/		/		/		
	DIMENSION 2: Capacitación del personal							
9	El comerciante está informado de los alimentos que producen enfermedades diarreicas	/		/		/		
10	Venden alimentos contaminados.	Si	No	Si	No	Si	No	
11	Venden alimentos con restos de insectos.	/		/		/		
12	Se venden alimento con restos de tierra.	/		/		/		
13	Se venden alimentos con restos químicos.	/		/		/		
14	Venden productos agropecuarios libre de hongos.	/		/		/		
15	Venden productos agropecuarios libre de baterías.	/		/		/		
16	Venden alimentos podridos o malogrados.	/		/		/		
17	Venden huevos libres de salmonela.	Si	No	Si	No	Si	No	
18	Hay problemas de infección en los consumidores.	/		/		/		
19	Los consumidores han tenido problemas de intoxicación.	/		/		/		
	DIMENSION 3: Evaluación y registro							
21	Están identificado con fecha de ingreso los alimentos para realizar su consumo.	Si	No	Si	No	Si	No	
22	Cuenta con la información suficiente para realizar su venta.	/		/		/		

23	Se realiza el rastreo de la procedencia del alimento cuando hay un problema.	/	/	/	/
24	Conoce la procedencia del alimento.	/	/	/	/
25	DIMENSION 4: Evaluación de la inocuidad Se planifica el recibo de los alimentos agropecuarios.	/	/	/	/
26	Cuenta con un lugar apropiado para decepcionar los alimentos.	/	/	/	/
27	Cumplen con la evaluación organoléptica.	/	/	/	/
28	Verifica la temperatura de la recepción de los alimentos	/	/	/	/
29	Se verifica las características aceptables de rechazo de los alimentos agropecuarios.	/	/	/	/
30	Se receptiona las boletas de compras o las guías en la administración del mercado.	/	/	/	/

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Si hay suficiencia

Opinión de aplicabilidad: Aplicable No aplicable
 Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mgr: Dr. Carlos H. Fabian Falcon DNI: 43580084
 Especialidad del validador: Metodólogo en gestión Pública

.....de.....del 20.....


 Firma del Experto Informante.

¹Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.
²Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo
³Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo
 Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

Anexo 2: Instrumentos

CUESTIONARIO PARA MEDIR conocimiento de la manipulación de alimentos primarios

A continuación, encontrará proposiciones sobre aspectos relacionados al tema. Cada una tiene cinco opciones para responder de acuerdo a lo que describa mejor su ambiente laboral. Lea cuidadosamente cada proposición y marque con un aspa (X) sólo una alternativa. Conteste todas las proposiciones. No hay respuestas buenas ni malas, son simplemente sus respuestas.

Escala de medición:

Si (1)

No (0)

Nº	Ítems	Escala de medición	
		0	1
	DIMENSION 1: Limpieza y desinfección		
1	Las instalaciones cumplen con los procedimientos de la limpieza.		
2	Cuando se realiza la limpieza eliminan los residuos gruesos de las superficies.		
3	Los equipos o máquinas cuentan con medidores de la temperatura.		
4	Los comerciantes distribuidores de alimentos agropecuarios cuentan con materiales inoxidables.		
5	Los puestos de los comerciantes cuentan con alumbrado natural.		
6	Hay suficiente luz para observar los productos que se expenden al público.		
7	Cuentan con agua potable para el lavado de manos.		
8	Los comerciantes cuentan con un grifo cada 50 puestos como mínima		
	DIMENSION 2: Capacitación del personal		
9	El comerciante está informado de los alimentos que producen enfermedades diarreicas		
10	Venden alimentos contaminados.		
11	Venden alimentos con restos de insectos.		
12	Se venden alimento con restos de tierra.		
13	Se venden alimentos con restos químicos.		
14	Venden productos agropecuarios libre de hongos.		
15	Venden productos agropecuarios libre de bacterias.		
16	Venden alimentos podridos o malogrados.		
17	Venden huevos libres de salmonela.		
18	Hay problemas de infección en los consumidores.		
19	Los consumidores han tenido problemas de intoxicación.		
	DIMENSION 3: Evaluación y registro		
20	Están identificado con fecha de ingreso los alimentos para realizar su consumo.		
21	Cuenta con la información suficiente para realizar su venta.		
22	Se realiza el rastreo de la procedencia del alimento cuando hay un problema.		
23	Conoce la procedencia del alimento.		
	DIMENSION 4: Evaluación de la inocuidad		
24	Se planifica el recibo de los alimentos agropecuarios.		
25	Cuenta con un lugar apropiado para almacenar los alimentos.		
26	Cumplen con la evaluación organoléptica.		
27	Verifica la temperatura de la recepción de los alimentos		
28	Se verifica las características aceptables de rechazo de los alimentos agropecuarios.		

34

29	Se recepciona las boletas de compras o las guías en la administración del mercado.		
30	El supervisor realiza el informe.		

Gracias por su valiosa colaboración

**DOCUMENTOS PARA VALIDAR LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN
A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTOS**

CARTA DE PRESENTACIÓN

Señor: Isabel Menacho Vargas

Presente

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

Me es grato comunicarme con usted para expresarle mi saludo fraterno y así mismo, hacer de su conocimiento que siendo estudiante del programa de Maestría en Gestión Pública de la UCV, en la sede Los Olivos, requiero validar los instrumentos con los cuales recogeré la información necesaria para poder desarrollar mi investigación y con la cual optar el grado de Magíster.

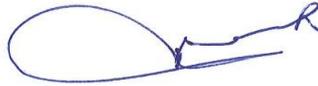
El título nombre de mi proyecto de investigación es: **Programa de inocuidad agroalimentaria en el conocimiento de la manipulación de alimentos primarios de la Municipalidad distrital de Chancay, 2019** y siendo imprescindible contar con la aprobación de docentes especializados para poder aplicar los instrumentos en mención, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en temas educativos y/o investigación educativa.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene:

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

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

Atentamente.



Firma

Apellidos y nombres:
Juan Manuel Valdez Del Rosario
D.N.I: 02828594

DEFINICIÓN CONCEPTUAL DE LAS VARIABLES Y DIMENSIONES

Variable: Conocimiento de la manipulación de alimentos primarios

Es la garantía de que los alimentos no causaran daños al consumidor cuando se prepara en y/o consuman de acuerdo con el uso que se han destinado (R.M. 282-2003-SA-DM)

Dimensiones de la variable Conocimiento de la manipulación de alimentos primarios

Dimensión 1: Limpieza y desinfección

Según Manual de capacitaciones para comerciantes (2016) señalaron: Las instalaciones y los equipos deben mantenerse en un estado apropiado de reparación y condiciones de funcionamiento. Los procedimientos de limpieza consisten en lo siguiente: Eliminar los residuos gruesos de las superficies, aplicar una solución detergente para desprender la capa de suciedad y de bacterias y mantenerla en solución o suspensión, enjuagar con agua potable para eliminar la suciedad suspendida y los residuos de detergente, lavar en seco o aplicar otros métodos apropiados para quitar y recoger residuos y desechos.

Dimensión 2: Capacitación del personal, alimento contaminado

Según Manual de capacitaciones para comerciantes (2016) precisaron: Es aquel alimento que contiene microorganismos como bacterias, hongos, paracitos, virus; o toxinas producidas por los microorganismos. Un alimento también puede estar contaminado por la presencia de sustancias extrañas como: tierra, trozos de palo, pelos, etc., o contaminantes químicos, tales como detergentes, insecticidas, productos químicos, metales, entre otros. (p. 14)

Dimensión 3: Evaluación y registro.

Según Manual de capacitaciones para comerciantes (2016) manifestaron: Un proveedor es aquella persona natural o jurídica que nos brinda fuentes potenciales de productos y/o servicios y evaluarlos nos permite determinar su capacidad para suministrar los productos y/o servicios requeridos. Los alimentos agropecuarios primarios y piensos deben provenir de establecimientos autorizados por el SENASA, según el artículo 33° del (Decreto Supremo N° 004-2011-AG. Reglamento de inocuidad Agroalimentaria).

Dimensión 4: Evaluación de la inocuidad

Según Manual de capacitaciones para comerciantes (2016) indicaron: Las entregas se deben realizar en las horas de menor movimiento, permitiendo una inspección adecuada. Planificar el recibo de los alimentos agropecuarios primarios y piensos, asegurando un lugar disponible para almacenarlos. La recepción de los alimentos se realiza en condiciones que eviten su contaminación, alteración o daños físicos. (p. 31)

MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

Tabla 1
Conocimiento de la manipulación de alimentos primarios

Dimensiones	Indicadores	ítems	Escala de valoración	Nivel y rango de las dimensiones	Nivel y rango de la variable
Limpieza y desinfección	Infraestructura instalaciones y equipos	1,2	Escala ordinal Nunca (1) Casi nunca (2) A veces (3) Casi siempre (4) Siempre (5)	Mala Regula Buena	Mala Regula Buena
	Máquinas y equipos	3,4			
	Suministro de luz	5,6			
Capacitación del personal	Suministro de agua	7,8		Mala Regula Buena	Mala Regula Buena
	Alimento contaminado	9,10			
	Tipos de alimentos contaminados	11,12,13			
	Microbios o microorganismos	14,15			
	Los alimentos de alto riesgo	16,17			
Evaluación y registro	Enfermedades transmitidas por los alimentos	18,19		Mala Regula Buena	Mala Regula Buena
	Identificación de lote	20,21			
	Rastreabilidad	22,23			
	Pautas para la recepción	24,25			
Evaluación de la inocuidad	Recepción de alimentos agropecuarios	26,27		Mala Regula Buena	Mala Regula Buena
	Evaluación organoléptica de los alimentos	28,29			
	Documentación	30			

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE EL CONOCIMIENTO DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PRIMARIOS

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ^{a1}		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	DIMENSION 1: Limpieza y desinfección							
1	Las instalaciones cumplen con los procedimientos de la limpieza.	/		/		/		
2	Cuando se realiza la limpieza eliminan los residuos gruesos de las superficies.	/		/		/		
3	Los equipos o máquinas cuentan con medidores de la temperatura.	/		/		/		
4	Los comerciantes distribuidores de alimentos agropecuarios cuentan con materiales inoxidable.	/		/		/		
5	Los puestos de los comerciantes cuentan con alumbrado natural.	/		/		/		
6	Hay suficiente luz para observar los productos que se expenden al público.	/		/		/		
7	Cuentan con agua potable para el lavado de manos.	Si	No	Si	No	Si	No	
8	Los comerciantes cuentan con un grifo cada 50 puestos como mínima	/		/		/		
	DIMENSION 2: Capacitación del personal							
9	El comerciante está informado de los alimentos que producen enfermedades diarreicas	/		/		/		
10	Venden alimentos contaminados.	Si	No	Si	No	Si	No	
11	Venden alimentos con restos de insectos.	/		/		/		
12	Se vendes alimento con restos de tierra.	/		/		/		
13	Se venden alimentos con restos químicos.	/		/		/		
14	Venden productos agropecuarios libre de hongos.	/		/		/		
15	Venden productos agropecuarios libre de bacterias.	/		/		/		
16	Venden alimentos podridos o malogrados.	/		/		/		
17	Venden huevos libres de salmonela.	Si	No	Si	No	Si	No	
18	Hay problemas de infección en los consumidores.	/		/		/		
19	Los consumidores han tenido problemas de intoxicación.	/		/		/		
	DIMENSION 3: Evaluación y registro							
21	Están identificado con fecha de ingreso los alimentos para realizar su consumo.	Si	No	Si	No	Si	No	
22	Cuenta con la información suficiente para realizar su venta.	/		/		/		

23	Se realiza el rastreo de la procedencia del alimento cuando hay un problema.	/	/	/	/	/
24	Conoce la procedencia del alimento.	/	/	/	/	/
25	DIMENSION 4: Evaluación de la inocuidad Se planifica el recibo de los alimentos agropecuarios.	/	/	/	/	/
26	Cuenta con un lugar apropiado para decepcionar los alimentos.	/	/	/	/	/
27	Cumplen con la evaluación organoléptica.	/	/	/	/	/
28	Verifica la temperatura de la recepción de los alimentos	/	/	/	/	/
29	Se verifica las características aceptables de rechazo de los alimentos agropecuarios.	/	/	/	/	/
30	Se receptiona las boletas de compras o las guías en la administración del mercado.	/	/	/	/	/

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Hoy suficiente

Opinión de aplicabilidad: Aplicable No aplicable No aplicable

Apellidos y nombres del juez validador, Dr/ Mg: Rodríguez Rojas Roberto DNI: 2.106.911.2

Especialidad del validador: Psicología Educativa y Tutorial

R.R. de Hoy del 20 19

[Firma]

Firma del Experto Informante.

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

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

Anexo 2: Instrumentos

CUESTIONARIO PARA MEDIR conocimiento de la manipulación de alimentos primarios

A continuación, encontrará proposiciones sobre aspectos relacionados al tema. Cada una tiene cinco opciones para responder de acuerdo a lo que describa mejor su ambiente laboral. Lea cuidadosamente cada proposición y marque con un aspa (X) sólo una alternativa. Conteste todas las proposiciones. No hay respuestas buenas ni malas, son simplemente sus respuestas.

Escala de medición:

Si (1)

No (0)

Nº	Ítems	Escala de medición	
		0	1
	DIMENSION 1: Limpieza y desinfección		
1	Las instalaciones cumplen con los procedimientos de la limpieza.		
2	Cuando se realiza la limpieza eliminan los residuos gruesos de las superficies.		
3	Los equipos o máquinas cuentan con medidores de la temperatura.		
4	Los comerciantes distribuidores de alimentos agropecuarios cuentan con materiales inoxidables.		
5	Los puestos de los comerciantes cuentan con alumbrado natural.		
6	Hay suficiente luz para observar los productos que se expenden al público.		
7	Cuentan con agua potable para el lavado de manos.		
8	Los comerciantes cuentan con un grifo cada 50 puestos como mínima		
	DIMENSION 2: Capacitación del personal		
9	El comerciante está informado de los alimentos que producen enfermedades diarreicas		
10	Venden alimentos contaminados.		
11	Venden alimentos con restos de insectos.		
12	Se venden alimento con restos de tierra.		
13	Se venden alimentos con restos químicos.		
14	Venden productos agropecuarios libre de hongos.		
15	Venden productos agropecuarios libre de bacterias.		
16	Venden alimentos podridos o malogrados.		
17	Venden huevos libres de salmonela.		
18	Hay problemas de infección en los consumidores.		
19	Los consumidores han tenido problemas de intoxicación.		
	DIMENSION 3: Evaluación y registro		
20	Están identificado con fecha de ingreso los alimentos para realizar su consumo.		
21	Cuenta con la información suficiente para realizar su venta.		
22	Se realiza el rastreo de la procedencia del alimento cuando hay un problema.		
23	Conoce la procedencia del alimento.		
	DIMENSION 4: Evaluación de la inocuidad		
24	Se planifica el recibo de los alimentos agropecuarios.		
25	Cuenta con un lugar apropiado para almacenar los alimentos.		
26	Cumplen con la evaluación organoléptica.		
27	Verifica la temperatura de la recepción de los alimentos		
28	Se verifica las características aceptables de rechazo de los alimentos agropecuarios.		

24

29	Se recepciona las boletas de compras o las guías en la administración del mercado.		
30	El supervisor realiza el informe.		

Gracias por su valiosa colaboración

**DOCUMENTOS PARA VALIDAR LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN
A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTOS**

CARTA DE PRESENTACIÓN

Señor: Isabel Menacho Vargas

Presente

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

Me es grato comunicarme con usted para expresarle mi saludo fraterno y así mismo, hacer de su conocimiento que siendo estudiante del programa de Maestría en Gestión Pública de la UCV, en la sede Los Olivos, requiero validar los instrumentos con los cuales recogeré la información necesaria para poder desarrollar mi investigación y con la cual optar el grado de Magíster.

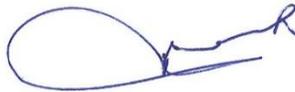
El título nombre de mi proyecto de investigación es: **Programa de inocuidad agroalimentaria en el conocimiento de la manipulación de alimentos primarios de la Municipalidad distrital de Chancay, 2019** y siendo imprescindible contar con la aprobación de docentes especializados para poder aplicar los instrumentos en mención, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en temas educativos y/o investigación educativa.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene:

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

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

Atentamente.



Firma
Apellidos y nombres:
Juan Manuel Valdez Del Rosario
D.N.I: 02828594

DEFINICIÓN CONCEPTUAL DE LAS VARIABLES Y DIMENSIONES

Variable: Conocimiento de la manipulación de alimentos primarios

Es la garantía de que los alimentos no causaran daños al consumidor cuando se prepara en y/o consuman de acuerdo con el uso que se han destinado (R.M. 282-2003-SA-DM)

Dimensiones de la variable Conocimiento de la manipulación de alimentos primarios

Dimensión 1: Limpieza y desinfección

Según Manual de capacitaciones para comerciantes (2016) señalaron: Las instalaciones y los equipos deben mantenerse en un estado apropiado de reparación y condiciones de funcionamiento. Los procedimientos de limpieza consisten en lo siguiente: Eliminar los residuos gruesos de las superficies, aplicar una solución detergente para desprender la capa de suciedad y de bacterias y mantenerla en solución o suspensión, enjuagar con agua potable para eliminar la suciedad suspendida y los residuos de detergente, lavar en seco o aplicar otros métodos apropiados para quitar y recoger residuos y desechos.

Dimensión 2: Capacitación del personal, alimento contaminado

Según Manual de capacitaciones para comerciantes (2016) precisaron: Es aquel alimento que contiene microorganismos como bacterias, hongos, paracitos, virus; o toxinas producidas por los microorganismos. Un alimento también puede estar contaminado por la presencia de sustancias extrañas como: tierra, trozos de palo, pelos, etc., o contaminantes químicos, tales como detergentes, insecticidas, productos químicos, metales, entre otros. (p. 14)

Dimensión 3: Evaluación y registro.

Según Manual de capacitaciones para comerciantes (2016) manifestaron: Un proveedor es aquella persona natural o jurídica que nos brinda fuentes potenciales de productos y/o servicios y evaluarlos nos permite determinar su capacidad para suministrar los productos y/o servicios requeridos. Los alimentos agropecuarios primarios y piensos deben provenir de establecimientos autorizados por el SENASA, según el artículo 33° del (Decreto Supremo N° 004-2011-AG. Reglamento de inocuidad Agroalimentaria).

Dimensión 4: Evaluación de la inocuidad

Según Manual de capacitaciones para comerciantes (2016) indicaron: Las entregas se deben realizar en las horas de menor movimiento, permitiendo una inspección adecuada. Planificar el recibo de los alimentos agropecuarios primarios y piensos, asegurando un lugar disponible para almacenarlos. La recepción de los alimentos se realiza en condiciones que eviten su contaminación, alteración o daños físicos. (p. 31)

MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

Tabla 1
Conocimiento de la manipulación de alimentos primarios

Dimensiones	Indicadores	Items	Escala de valoración	Nivel y rango de las dimensiones	Nivel y rango de la variable
Limpieza y desinfección	Infraestructura instalaciones y equipos	1,2	Escala ordinal Nunca (1) Casi nunca (2) A veces (3) Casi siempre (4) Siempre (5)	Mala Regula Buena	Mala Regula Buena
	Máquinas y equipos	3,4			
	Suministro de luz	5,6			
	Suministro de agua	7,8			
Capacitación del personal	Alimento contaminado	9,10	Escala ordinal Nunca (1) Casi nunca (2) A veces (3) Casi siempre (4) Siempre (5)	Mala Regula Buena	Mala Regula Buena
	Tipos de alimentos contaminados	11,12,13			
	Microbios o microorganismos	14,15			
	Los alimentos de alto riesgo	16,17			
Evaluación y registro	Enfermedades transmitidas por los alimentos	18,19	Escala ordinal Nunca (1) Casi nunca (2) A veces (3) Casi siempre (4) Siempre (5)	Mala Regula Buena	Mala Regula Buena
	Identificación de lote	20,21			
	Rastreabilidad	22,23			
	Pautas para la recepción	24,25			
Evaluación de la inocuidad	Recepción de alimentos agropecuarios	26,27	Escala ordinal Nunca (1) Casi nunca (2) A veces (3) Casi siempre (4) Siempre (5)	Mala Regula Buena	Mala Regula Buena
	Evaluación organoléptica de los alimentos	28,29			
	Documentación	30			

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE EL CONOCIMIENTO DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PRIMARIOS

N°	DIMENSIONES / Items	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	DIMENSION 1: Limpieza y desinfección							
1	Las instalaciones cumplen con los procedimientos de la limpieza.	/		/		/		
2	Cuando se realiza la limpieza eliminan los residuos gruesos de las superficies.	/		/		/		
3	Los equipos o máquinas cuentan con medidores de la temperatura.	/		/		/		
4	Los comerciantes distribuidores de alimentos agropecuarios cuentan con materiales inoxidables.	/		/		/		
5	Los puestos de los comerciantes cuentan con alumbrado natural.	/		/		/		
6	Hay suficiente luz para observar los productos que se expenden al público.	/		/		/		
7	Cuentan con agua potable para el lavado de manos.	Si	No	Si	No	Si	No	
8	Los comerciantes cuentan con un grifo cada 50 puestos como mínima	/		/		/		
	DIMENSION 2: Capacitación del personal							
9	El comerciante está informado de los alimentos que producen enfermedades diarreicas	/		/		/		
10	Venden alimentos contaminados.	Si	No	Si	No	Si	No	
11	Venden alimentos con restos de insectos.	/		/		/		
12	Se venden alimento con restos de tierra.	/		/		/		
13	Se venden alimentos con restos químicos.	/		/		/		
14	Venden productos agropecuarios libre de hongos.	/		/		/		
15	Venden productos agropecuarios libre de bacterias.	/		/		/		
16	Venden alimentos podridos o malogrados.	/		/		/		
17	Venden huevos libres de salmonela.	Si	No	Si	No	Si	No	
18	Hay problemas de infección en los consumidores.	/		/		/		
19	Los consumidores han tenido problemas de intoxicación.	/		/		/		
	DIMENSION 3: Evaluación y registro							
21	Están identificado con fecha de ingreso los alimentos para realizar su consumo.	Si	No	Si	No	Si	No	
22	Cuenta con la información suficiente para realizar su venta.	/		/		/		

23	Se realiza el rastreo de la procedencia del alimento cuando hay un problema.	/	/	/	/
24	Conoce la procedencia del alimento.	/	/	/	/
25	DIMENSION 4: Evaluación de la inocuidad Se planifica el recibo de los alimentos agropecuarios. Cuenta con un lugar apropiado para decepcionar los alimentos.	/	/	/	/
26	Cumplen con la evaluación organoléptica.	/	/	/	/
27	Verifica la temperatura de la recepción de los alimentos	/	/	/	/
28	Se verifica las características aceptables de rechazo de los alimentos agropecuarios.	/	/	/	/
29	Se recepciona las boletas de compras o las guías en la administración del mercado.	/	/	/	/
30					

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Hay Suficiencia

Opinión de aplicabilidad: Aplicable No aplicable Aplicable después de corregir

Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg: Dx. CANTALTA TARRA AGUIRRE DNI: 25.451.905

Especialidad del validador: SECCIÓN EDUCACIONAL

06.07 de 2019



Firma del Experto Informante.

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

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

Anexo 2: Instrumentos

CUESTIONARIO PARA MEDIR conocimiento de la manipulación de alimentos primarios

A continuación, encontrará proposiciones sobre aspectos relacionados al tema. Cada una tiene cinco opciones para responder de acuerdo a lo que describa mejor su ambiente laboral. Lea cuidadosamente cada proposición y marque con un aspa (X) sólo una alternativa. Conteste todas las proposiciones. No hay respuestas buenas ni malas, son simplemente sus respuestas.

Escala de medición:

Si (1)

No (0)

Nº	Ítems	Escala de medición	
		0	1
	DIMENSION 1: Limpieza y desinfección		
1	Las instalaciones cumplen con los procedimientos de la limpieza.		
2	Cuando se realiza la limpieza eliminan los residuos gruesos de las superficies.		
3	Los equipos o máquinas cuentan con medidores de la temperatura.		
4	Los comerciantes distribuidores de alimentos agropecuarios cuentan con materiales inoxidables.		
5	Los puestos de los comerciantes cuentan con alumbrado natural.		
6	Hay suficiente luz para observar los productos que se expenden al público.		
7	Cuentan con agua potable para el lavado de manos.		
8	Los comerciantes cuentan con un grifo cada 50 puestos como mínima		
	DIMENSION 2: Capacitación del personal		
9	El comerciante está informado de los alimentos que producen enfermedades diarreicas		
10	Venden alimentos contaminados.		
11	Venden alimentos con restos de insectos.		
12	Se venden alimento con restos de tierra.		
13	Se venden alimentos con restos químicos.		
14	Venden productos agropecuarios libre de hongos.		
15	Venden productos agropecuarios libre de bacterias.		
16	Venden alimentos podridos o malogrados.		
17	Venden huevos libres de salmonela.		
18	Hay problemas de infección en los consumidores.		
19	Los consumidores han tenido problemas de intoxicación.		
	DIMENSION 3: Evaluación y registro		
20	Están identificado con fecha de ingreso los alimentos para realizar su consumo.		
21	Cuenta con la información suficiente para realizar su venta.		
22	Se realiza el rastreo de la procedencia del alimento cuando hay un problema.		
23	Conoce la procedencia del alimento.		
	DIMENSION 4: Evaluación de la inocuidad		
24	Se planifica el recibo de los alimentos agropecuarios.		
25	Cuenta con un lugar apropiado para deprecionar los alimentos.		
26	Cumplen con la evaluación organoléptica.		
27	Verifica la temperatura de la recepción de los alimentos		
28	Se verifica las características aceptables de rechazo de los alimentos agropecuarios.		

24

29	Se recepciona las boletas de compras o las guías en la administración del mercado.		
30	El supervisor realiza el informe.		

Gracias por su valiosa colaboración