



ESCUELA DE POSTGRADO
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**Conocimiento sobre higiene y manipulación de
alimentos que tienen los trabajadores
en un centro hospitalario
2014**

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

AUTOR:

Br. LUCY SONIA REQUENA MARCOS

ASESOR:

Dr. DANILO SÁNCHEZ CORONEL

SECCIÓN

CIENCIAS EMPRESARIALES Y MÉDICAS

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE LA SALUD**

PERÚ - 2014

Dr. Luis Nuñez Lira
Presidente

Dra. Galia Lescano Lopez
Secretario

Dr. Danilo Sánchez Coronel
Vocal

Dedicatoria

Porque siempre estuvo conmigo, este trabajo lo dedico primero a Dios, luego a mi hija, que constituyen la fuerza por la cual sigo adelante y un apoyo y aliento constante; a mi querido esposo, a mis padres. También lo dedico a los amigos que siempre me alentaron y apoyaron.

Agradecimiento

En compañía de Dios todo lo puedo, gracias por permitirme lograr este anhelo. Un profundo agradecimiento a las autoridades del Hospital Edgardo Rebagliati Martins por permitirme usar la información, y apoyarme en la aplicación de este instrumento, brindándome las facilidades del caso.

Así mismo expreso mi reconocimiento a nuestro asesor Dr. Danilo Sánchez, por su dirección en el desarrollo del trabajo y el aliento permanente a lo largo de este proceso.

Va mi agradecimiento a los compañeros de clase, que con sus comentarios enriquecieron nuestro conocimiento y con sus aportes mejoraron nuestros trabajos, gracias especiales a mis dos amigas por el apoyo constante.

A todos los que se esfuerzan por mejorar, a todos los que comprenden y estimulan, a los que ofrecen el esfuerzo de su investigación al servicio de los demás.

Quiero agradecer nuevamente a mi esposo por su apoyo incondicional y a mi hija por ser el motor de todas mis actividades, ellos iluminan mi camino gracias por estar a mi lado, por su aliento y comprensión.

Declaración Jurada

Yo, **Requena Marcos, Lucy Sonia** estudiante del Programa de **Gestión de los Servicios de la Salud** de la Escuela de Postgrado de la Universidad César Vallejo, identificado(a) con DNI N° 15597475 con la tesis titulada:

“Conocimientos sobre higiene y manipulación de alimentos en los trabajadores de un centro hospitalario – 2014”

Declaro bajo juramento que:

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

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

Lugar y fecha : Lima, Setiembre 09 - 2014
Nombres y apellidos: Lucy Sonia Requena Marcos
DNI : 15597475

Presentación

Señores Miembros del Jurado, en acatamiento al Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Cesar Vallejo para obtener el grado de Magister en **Gestión de los Servicios de la Salud** presento ante ustedes la tesis titulada:

“Conocimientos sobre higiene y manipulación de alimentos en los trabajadores de un centro hospitalario – 2014”

Este trabajo consta de cuatro capítulos, en el primero se considera el planteamiento del problema con su formulación respectiva, así mismo se detalla la justificación, las limitaciones, los antecedentes nacionales e internacionales relevantes y los objetivos. En el capítulo II, se considera el marco teórico de soporte científico donde se describen las variables estudiadas. El capítulo III comprende el marco metodológico de la investigación que incluye las hipótesis, las variables de estudio, la metodología, la población y muestra, el método de investigación, las técnicas e instrumentos de recolección de datos y el método de análisis de datos. En el capítulo IV se encuentran los resultados, con una descripción detallada de cada una de las variables del estudio, posteriormente la discusión de los resultados a nivel de su aplicación. Para finalizar se presenta las conclusiones obtenidas, las sugerencias con recomendaciones a las que el estudio arriba. Así mismo las referencias bibliográficas consultadas, en el trabajo de tesis.

Índice

Página del Jurado	ii
Dedicatoria	iii
Agradecimiento	iv
Declaración Jurada	v
Presentación	vi
Índice.....	vii
Índice de tablas.....	ix
Índice de figuras.....	x
Resumen	xi
Abstract	xiii

Capítulo I Introducción

1.1. Antecedentes	2
1.2. Marco teórico	4
1.2.1. Antecedentes Internacionales	8
1.2.2. Antecedentes Nacionales	14
1.3 Justificación	15
1.4 Problema.....	16
1.5 Objetivos	17
1.5.1. Objetivo general.....	17
1.5.2. Objetivos específicos	17

Capítulo II: Marco Metodológico

2.1. Identificación de variables	19
2.1.1. Definición conceptual de la variable Conocimiento	19
2.1.2. Definición operacional de la variable Conocimiento	20
2.1.3. Enfoques teóricos de la variable 1: Conocimiento.....	20
2.1.4. Medición del Conocimiento	22

2.1.5. Dimensiones de la variable Conocimiento.....	23
2.1.6. Higiene y manipulación de alimentos.....	24
2.1.7 Higiene personal y de las instalaciones.....	30
2.2. Operacionalización de variables.....	33
2.3. Metodología.....	34
2.3.1. Tipo de estudio	34
2.3.2. Diseño de investigación	34
2.4. Población y muestra.....	34
2.4.1 Población	34
2.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	34
2.6. Validación e instrumento de recolección de datos	35
2.6.1. Validez y confiabilidad del instrumento	35
2.6.2. Plan de recolección, presentación y análisis de datos.....	35
2.7. Métodos de análisis de datos.....	36
2.8 Consideraciones éticas	36
Capítulo III: Resultados	
3.1 Descripción de la encuesta	38
3.1.1. Resultados de la encuesta en relación a la Recepción – Almacenaje.....	39
3.1.2 Resultados de la encuesta en relación al Proceso-Elaboración.....	40
3.1.3 Resultados de la encuesta en relación a la Distribución –Servido	41
Capítulo IV: Discusión	44
Capítulo V: Conclusiones	47
Capítulo VI: Recomendaciones.....	49
Capítulo VII: Referencias Bibliográficas	51
Capítulo VIII: Anexos	55
Anexo 1. Matriz de consistencia.....	56

Anexo 2. Instrumento para medir conocimiento	57
Anexo 3. Salidas del SPSS de la validación de instrumento.....	58
Anexo 4. Base de datos del estudio.....	60

Índice de Tablas

Tabla 1. Conocimiento de los trabajadores sobre recepción de alimentos en un Centro Hospitalario	39
Tabla 2. Conocimiento de los trabajadores sobre recepción y almacenamiento de alimentos, en un Centro Hospitalario.....	40
Tabla 3. Conocimiento de los trabajadores sobre higiene en el proceso de elaboración de los alimentos en un Centro Hospitalario.....	41
Tabla 4. Conocimiento que tienen los trabajadores sobre higiene y manipulación de alimentos durante distribución y servido, en un Centro Hospitalario.....	42
Tabla 5. Características de los trabajadores del centro hospitalario	43

Índice de Figuras

Gráfico 1. Conocimiento de los trabajadores sobre recepción Almacenamiento de alimentos	39
Gráfico 2. Conocimiento de los trabajadores sobre conservación y almacenamiento de alimentos.....	40
Gráfico 3. Conocimiento de los trabajadores sobre higiene en la manipulación de alimento durante el proceso elaboración.....	41
Grafico 4. Conocimiento de los trabajadores sobre higiene en la Manipulación de alimentos durante distribución y servido	43

Resumen

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) constituyen el problema de salud pública más extendido en el mundo, por eso es necesario mantener su vigilancia para aplicar medidas oportunas que permitan su control y prevención, y asegurarse de que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano. En el presente trabajo titulado “Conocimientos sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen los trabajadores en un centro hospitalario – 2014”, se describe el conocimiento de los trabajadores del servicio de alimentación en cuanto a la manipulación de alimentos durante la recepción – almacenamiento, proceso-elaboración y, distribución-servido. Todas estas actividades se desarrollan en el mismo hospital.

Estudio prospectivo, transversal, la población estuvo conformada por 39 trabajadores del servicio de alimentación del Hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins. Como instrumento de diagnóstico fue utilizado un Cuestionario que cuenta con tres dimensiones, recepción – almacenamiento, proceso-elaboración y, distribución-servido. Para cada una de las dimensiones, se tuvo preguntas, que fueron en total 14.

Menos del 50% de trabajadores del servicio de alimentación conocen las medidas correctas al momento de la Recepción – Almacenaje de productos. Menos del 40% de trabajadores del servicio de alimentación no conocen las medidas correctas al momento del Proceso – Elaboración de los productos y, menos del 30% de trabajadores del servicio de alimentación desconocen las medidas correctas al momento de la Distribución servido del menaje, vajilla que son utilizados en el servido de la comida.

Se recomienda realizar futuras investigaciones sobre manipulación de alimentos en los servicios de alimentación de hospitales y desarrollar capacitaciones por el bajo nivel de conocimiento de los trabajadores.

Palabras clave: Manipulación de alimentos, conocimientos sobre higiene, centro hospitalario

Abstract

Diseases transmitted by food is the problem more widespread in the world public health, so it is necessary to maintain their vigilance to implement appropriate measures to control and prevention, and ensure that food is safe and suitable for human consumption.

In this paper entitled "Knowledge of hygiene in food handling workers have in a hospital - 2014", knowledge of food service workers described in terms of food handling during the reception - storage, process-development and distribution-served. All these activities are conducted in the same hospital.

Prospective, cross-sectional study population consisted of 39 food service workers Edgardo Rebagliati Martins National Hospital. As a diagnostic tool used was a questionnaire that has three dimensions, reception - storage, process-development and distribution-served. For each of the dimensions, questions, which were a total of 14 were reported.

Less than 50% of food service workers to know the correct time of reception measures - Storage products. Less than 40% of food service workers do not know the right steps when Process - Development of products and less than 30% of food service workers know the right steps at the time of distribution served the utensils, crockery which are used in the food served.

It is recommended that future research on food handling food services in hospitals and develop training for the low level of knowledge of workers.

Keywords: Food handling, knowledge of hygiene, hospital