



**ESCUELA DE POSGRADO**  
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Aplicación de buenas prácticas de manipulación (ABP) de alimentos y condición laboral de los colaboradores, servicio de nutrición del Hospital Regional de Huacho.

**TESIS PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE:**

Maestro en Gestión de los Servicios de La Salud

**AUTOR**

Br. Ayala Borja, Huber

**ASESOR:**

Dr. Sotelo Estacio, Carlos Wenceslao

**SECCIÓN:**

Ciencias Médicas

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

Calidad de las prestaciones asistenciales

**PERÚ – 2016**

**Página del jurado**

.....

**Dr. Juan Mendez Vergaray**

**Presidente**

.....

**Dra. Karen Zevallos Delgado**

**Secretario**

.....

**Dr. Carlos Wenseslao Sotelo Estacio**

**Vocal**

### **Dedicatoria**

A mis padres quienes me dieron la vida y con amor me indicaron el camino a seguir para ser una mejor persona cada día ayudándome a superar paso a paso todos mis obstáculos.

A mi esposa e hija que siempre me brindaron el espíritu de la superación, la constancia y perseverancia hacia el logro de mis metas.

### **Agradecimiento**

Quiero agradecer a la Universidad César Vallejo, por ofrecernos la oportunidad de superarnos y sobre todo al servicio de Nutrición del Hospital Regional de Huacho.

### **Declaratoria de Autenticidad**

Yo, Huber Ayala Borja, estudiante del Programa de Maestría en Gestión de Servicios de Salud de la Escuela de Postgrado de la Universidad César Vallejo, identificada con DNI 15728949, con la tesis titulada “Aplicación de buenas prácticas de manipulación (ABP) de alimentos y condición laboral de los colaboradores, servicio de nutrición del Hospital Regional de Huacho. 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.

Lima, 04 Diciembre del 2016

---

Br. Huber Ayala Borja  
DNI 15728949

## Presentación

Señores miembros del Jurado:

Presento ante ustedes la Tesis titulada “Aplicación de buenas prácticas de manipulación (ABP) de alimentos y condición laboral de los colaboradores, servicio de nutrición del Hospital Regional de Huacho, en cumplimiento del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo para obtener el Grado Académico de Magíster en Gestión de Los Servicios De La Salud.

La presente investigación consta de los siguientes capítulos:

El Primer capítulo, referido a los antecedentes, marco teórico, el cual abarca las, diferentes teorías de las variables en estudio, justificación, planteamiento y formulación del problema. Hipótesis y objetivos.

El Segundo Capítulo, marco metodológico, donde se presentan las variables, metodología, la población y la muestra, los instrumentos utilizados y el método de análisis de datos.

El Tercer Capítulo, Se presentan los resultados: descriptivos y contrastación de hipótesis. La Discusión, las Conclusiones deducidas del análisis estadístico de los datos, así como las Sugerencias y los Aportes que permitirán justificar la presente investigación.

Por lo expuesto, señores miembros del jurado, recibimos con beneplácito vuestros aportes y sugerencias para mejorar, a la vez deseamos sirva de aporte a quienes deseen continuar un estudio de esta naturaleza.

El autor.

**Lista de contenido**

	<b>Página.</b>
Página del jurado	ii
Dedicatoria	iii
Agradecimiento	iv
Declaratoria de autenticidad	v
Presentación	vi
Índice	vii
Resumen	xii
Abstract	xiii
<b>I. Introducción</b>	
1.1. Antecedentes	15
1.2. Fundamentación científica, técnica y humanística	19
1.3. Justificación	38
1.4. Problema	39
1.4.1. Realidad problemática	39
1.4.2 Formulación del Problema general	41
1.5. Hipótesis	42
1.6. Objetivos de la investigación	43
1.6.1 Objetivo general	43
1.6.2. Objetivos específicos	43
<b>II. Marco Metodológico</b>	44
2.1. Variables	45
2.2. Operacionalización de la variable	45
2.3. Metodología	47

2.4. Tipo de estudio	47
2.5. Diseño	47
2.6. Población, muestra y muestreo	49
2.6.1. Población	49
2.6.2. Muestra	49
2.6.3. Muestreo	49
2.7. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	50
2.7.1. Validación y confiabilidad del instrumento	51
2.8. Método de análisis de datos	54
<b>III. Resultados</b>	
3.1. Descripción de resultados	56
3.2. Contraste de hipótesis.	60
<b>IV. Discusión</b>	68
<b>V. Conclusiones</b>	72
<b>VI. Recomendaciones</b>	74
<b>VII. Referencias</b>	76
<b>Apéndices</b>	81



## Lista de tablas

		Página
Tabla 1	Operacionalización: variable buenas prácticas de manipulación de alimentos	46
Tabla 2	Operacionalización: variable condición laboral	46
Tabla 3	Población de trabajadores del servicio de nutrición del Hospital Regional de Huacho	49
Tabla 4	Confiabilidad del instrumento buenas prácticas del servicio de nutrición del Hospital Regional de Huacho	52
Tabla 5	Validación por juicio de expertos del instrumento buenas prácticas en nutrición	53
Tabla 6	Análisis de ítems-test entre la variable buenas prácticas preparación de alimentos	53
Tabla 7	Nivel de buenas prácticas en la manipulación de alimentos servicio de nutrición del Hospital Regional de Huacho	56
Tabla 8	Nivel de buenas prácticas en la manipulación de alimentos en almacenaje del servicio de nutrición del Hospital Regional de Huacho.	57
Tabla 9	Nivel de buenas prácticas en la manipulación de alimentos en producción del servicio de nutrición del Hospital Regional de Huacho.	58
Tabla 10	Nivel de buenas prácticas en la manipulación de alimentos en distribución del servicio de nutrición del Hospital Regional de Huacho.	59
Tabla 11	Nivel de buenas prácticas en la manipulación de alimentos y la condición laboral del personal del servicio de nutrición del Hospital Regional de Huacho	60
Tabla 12	Nivel de almacenaje de alimentos y la condición laboral del personal del servicio de nutrición del Hospital Regional de Huacho.	62

Tabla 13	Nivel de producción de alimentos y la condición laboral del personal del servicio de nutrición del Hospital Regional de Huacho.	64
Tabla 14	Nivel de distribución de alimentos y la condición laboral del personal del servicio de nutrición del Hospital Regional de Huacho.	66

### Lista de figuras

Figura 1	Nivel de buenas prácticas en la manipulación de alimentos en el servicio de nutrición del Hospital Regional de Huacho.	56
Figura 2	Nivel de buenas prácticas en la manipulación de alimentos en el almacenaje del servicio de nutrición del Hospital Regional de Huacho.	57
Figura 3	Nivel de buenas prácticas en la manipulación de alimentos en la producción del servicio de nutrición del Hospital Regional de Huacho.	58
Figura 4	Nivel de buenas prácticas en la manipulación de alimentos en la distribución del servicio de nutrición del Hospital Regional de Huacho.	59
Figura 5	Nivel de buenas prácticas en la manipulación de alimentos y la condición laboral del personal del servicio de nutrición del Hospital Regional de Huacho.	61
Figura 6	Nivel de almacenaje de alimentos y la condición laboral del personal del servicio de nutrición del Hospital Regional de Huacho.	63
Figura 7	Nivel de producción de alimentos y la condición laboral del personal del servicio de nutrición del Hospital Regional de Huacho.	65
Figura 8	Nivel de distribución de alimentos y la condición laboral del personal del servicio de nutrición del Hospital Regional de Huacho.	67

## Resumen

La presente investigación tuvo como propósito relacionar la aplicación de buenas prácticas de manipulación (ABP) de alimentos y condición laboral de los colaboradores, servicio de nutrición del Hospital Regional de Huacho, Lima 2016.

Se diseñó un estudio descriptivo correlacional de corte transversal bajo el enfoque cuantitativo. La población incluyó a todos los trabajadores del servicio de nutrición del referido hospital. La muestra fue no probabilística, el tamaño fue de 55 personas según los criterios de inclusión y exclusión. Para la recolección de datos se utilizó el instrumento lista de cotejo para medir el nivel práctica en el manejo de los alimentos con el grupo ocupacional, el cual fue validado por juicio de expertos, y confiabilidad con Alpha de Cronbach de 0.863. El análisis estadístico se realizó a través de software SPSS versión 23. Se utilizaron técnicas de estadística descriptiva, se utilizó la prueba estadística Chi2 para determinar asociación entre los niveles buenas prácticas en la preparación de los alimentos y la condición laboral.

En cuanto a la prueba de hipótesis el valor chi2 es de 9.312 con una significancia de 0,023  $p < 0,05$  por lo tanto se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna: Existe una asociación significativa entre el nivel de conocimiento de buenas prácticas en la manipulación de alimentos y la condición laboral del personal del servicio de nutrición del Hospital Aplicación de buenas prácticas de manipulación (ABP) de alimentos y la condición laboral de los colaboradores del servicio de Nutrición del Hospital Regional de Huacho.

*Palabras clave:* Aplicación de buenas prácticas de manipulación (ABP) de alimentos y la condición laboral

## **Abstract**

This research purpose was to relate the application of good practices in food handling and the employment status of employees of the service of nutrition of the Regional Hospital of Huacho, Lima 2016.

Be designed a study descriptive of cutting cross under the approach quantitative. The population included all workers concerned hospital nutrition service. It shows was not probabilistic, the size was of 55 people according to the criteria of inclusion and exclusion. List matching instrument was used to data collection to measure the practical level in the management of food with the occupational group, which was validated by judgment of experts, and reliability with Cronbach's Alpha of 0.863. The statistical analysis was performed using SPSS version 23 software. Is used technical of statistics descriptive, is used the test statistics Chi2 for determine association between them levels good practices in the preparation of the food and it condition labor.

In terms of the value hypothesis test chi2 is 9.312 with a significance of 0.023  $p < 0,05$  therefore the null hypothesis is rejected and accepted the alternate hypothesis: there is a significant association between the level of knowledge of best practices in food handling and the employment status of the staff of nutrition of the Hospital (ABP) food handling practices and the employment status of employees of the service of nutrition of the Regional Hospital of Huacho. Key words: application of good practices of handling (ABP) of food and the condition working

*Key words:* best practices, nutrition service occupational group