

Competencias de los trabajadores en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) del comedor universitario de la Universidad Nacional de Ingenieria, 2016

TESIS PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE:

Magister en Gestión Pública

AUTOR:

Bach. Sanchez Bellido Fabiola Ruth

ASESOR:

Dr. Guizado Oscco, Felipe

SECCIÓN:

Ciencias Empresariales

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Administracion del Talento Humano

PERÚ- 2016

Página del Jurado

Dr. Angel Salvatierra Melgar Presidente

Dra. Nancy Elena Cuenca Robles Secretario

Dr. Felipe Guizado Oscco Vocal

Dedicatoria

A mi Dios, Creador, dador de todo y por ser fuente de sabiduría e inteligencia.

A mis padres amados Dina y Alberto, por su amor inmenso y por siempre un soporte invaluable en mi vida, siendo fuente inagotable de inspiración, que me alienta encristalizar mis anhelos y aspiraciones, en bien de mi formación personal y profesional.

Agradecimiento

A todas las personas que me ayudaron de forma incondicional, a mis amigos, compañeros, coordinadores de la Universidad y a los trabajadores del comedor universitario de la Universidad Nacional de Ingenieria por facilitarnos la información requerida para la investigación.

A nuestros profesores de la maestría, en especial al Docente; asesor Dr. Felipe Guizado Ossco, por la paciencia, cariño y don de enseñanza que permite ser analista, crítica e investigadora en el desarrollo de mi trabajo de investigación.

٧

Declaración de autenticidad

Yo, Fabiola Ruth Sanchez Bellido, estudiante del Programa Maestría en Gestión

Pública de la Escuela de Postgrado de la Universidad César Vallejo, identificado(a)

con DNI 43033905, con la tesis titulada "Competencias de los trabajadores en las

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) del comedor universitario de la

Universidad Nacional de Ingenieria, 2016".

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 auto-plagiada; 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 (datos falsos), plagio (información sin citar a

autores), auto-plagió (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.

Lima, 6 de junio 2016

Firma.....

Bach. Fabiola Ruth Sanchez Bellido

DNI 43033905

Presentación

Señores miembros del Jurado Dictaminador del Informe de Tesis, en le Escuela de Postgrado de la Universidad Cesar Vallejo.

Cumpliendo con lo dispuesto en el reglamento para la elaboracion de tesis de la Escuela de Posgrado de la Universidad César Vallejo, presento a vuestra consideración el presente informe de tesis: "Competencias de los trabajadores en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) del comedor universitario de la Universidad Nacional de Ingenieria, 2016". El mismo que ha sido elaborado con la finalidad de obtener el Grado de Magister en Gestión Pública.

El presente trabajo constituye una experiencia valiosa en el campo de la investigación en gestión pública y es el resultado de un estudio responsable, según pautas de la investigación cientifica cuantitativa.

Por las consideraciones expuestas Señores miembros del Jurado, pongo a vuestra consideración el presente informe de tesis y con mucha disposición para recibir y aceptar vuestros aportes y sugerencias.

La autora

Indice

IV. DISCUSIÓN	65
III. RESULTADOS	52
2.8. Métodos de análisis de datos	51
2.7. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	49
2.6. Población, muestra y muestreo	47
2.5. Diseño	46
2.4. Tipos de estudio	46
2.3. Metodología	45
2.2. Operacionalización de variables	45
2.1. Variables	44
II. MARCO METODOLÓGICO	
1.5 Objetivos	42
1.4 Problema	42
1.3 Justificación	41
1.2 Fundamentación científica, técnica o humanística	23
1.1 Antecedentes	17
I. INTRODUCCIÓN	
Abstract	ix
Resumen	vii
Índice	vii
Presentación	vi
Declaración jurada	٧
Agradecimiento	iv
Dedicatoria	iii
Páginas de jurado	ii

V. CONCLUSIONES	72
VI. RECOMENDACIONES	74
VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.	76
VIII. ANEXOS	83

Indice de Tablas

Tabla 1. Operacionalización de Competencias	45
Tabla 2. Población de estudio	48
Tabla 3. Muestra de estudio	49
Tabla 4. Validación del instrumento.	50
Tabla 5. Confiabilidad de KR-20 de la prueba piloto.	51
Tabla 6. Distribución de frecuencias y porcentajes según lugar de procede los trabajadores del comedor universitario de la Universidad Nacio Ingeniería, 2016.	
Tabla 7. Distribución de frecuencias y porcentajes según género trabajadores del comedor universitario de la Universidad Nacional de Ing 2016.	
Tabla 8. Distribución de frecuencias y porcentajes según la condición lab los trabajadores del comedor universitario de la Universidad Nacio Ingeniería, 2016.	
Tabla 9. Distribución de frecuencias y porcentajes según educación trabajadores del comedor universitario de la Universidad Nacional de Ing 2016.	
Tabla 10. Distribución de frecuencias y porcentajes según área de trabajo trabajadores del comedor universitario de la Universidad Nacional de Ing 2016.	

Tabla 11. Distribución de frecuencias y porcentajes según el turno de trabajo diario de los trabajadores del comedor universitario de la Universidad Nacional de Ingeniería, 2016.

Tabla 12. Distribución de frecuencias y porcentajes según tiempo de trabajo de los trabajadores del comedor universitario de la Universidad Nacional de Ingeniería, 2016.

Tabla 13. Distribución de frecuencias y porcentajes según capacitación en las BPM de los trabajadores del comedor universitario de la Universidad Nacional de Ingeniería, 2016.

Tabla 14. Resultado de la variable: Nivel de competencias de los trabajadores del comedor universitario de la Universidad Nacional de Ingeniería, 2016. 61

Tabla 15. Resultado de la dimensión: Nivel de conocimientos de los trabajadores del comedor universitario de la Universidad Nacional de Ingeniería, 2016. 62

Tabla 16. Resultado de la dimensión: Nivel de habilidades de los trabajadores del comedor universitario de la Universidad Nacional de Ingeniería, 2016. 63

Tabla 17. Resultado de la dimension: Nivel de actitudes de los trabajadores del comedor universitario de la Universidad Nacional de Ingeniería, 2016. 64

Indice de Figuras

Figura 1. Componentes de la competencia	26
Figura 2. Actuar con competencia	27
Figura 3. Aproximaciones al conocimiento	29
Figura 4. Distribución porcentual por lugar de procedencia de los trabajadores comedor universitario de la Universidad Nacional de Ingeniería, 2016.	del 53
Figura 5. Distribución porcentual por género de los trabajadores del come universitario de la Universidad Nacional de Ingeniería, 2016.	dor 54
Figura 6. Distribución porcentual por condicion laboral de los trabajadores comedor universitario de la Universidad Nacional de Ingeniería, 2016.	del 55
Figura 7. Distribución porcentual por nivel de educación de los trabajadores comedor universitario de la Universidad Nacional de Ingeniería, 2016.	del 56
Figura 8. Distribución porcentual por área de trabajo de los trabajadores comedor universitario de la Universidad Nacional de Ingeniería, 2016.	del 57
Figura 9. Distribución porcentual por turno de trabajo diario de los trabajadores comedor universitario de la Universidad Nacional de Ingeniería, 2016.	del 58
Figura 10. Distribución porcentual por el tiempo de trabajo de los trabajadores comedor universitario de la Universidad Nacional de Ingeniería, 2016.	del 59
Figura 11. Distribución porcentual por capacitación de los trabajadores del come	dor

universitario de la Universidad Nacional de Ingeniería, 2016.

Figura 12. Distribución porcentual según nivel de competencias en las buenas prácticas de manufactura. 61

Figura 13. Distribución porcentual según nivel de conocimientos en las buenas prácticas de Manufactura. 62

Figura 14. Distribución porcentual según nivel de habilidades en las Buenas Prácticas de Manufactura. 63

Figura 15. Distribución porcentual según nivel de actitudes en las Buenas Prácticas de Manufactura.

64

xiii

Resumen

La investigación, que se ha titulado "Competencias de los trabajadores en las

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) del comedor universitario de la

Universidad Nacional de Ingenieria, 2016", tiene como objetivo principal determinar

las competencias de los trabajadores en las Buenas Prácticas de Manufactura del

comedor universitario de la Universidad Nacional de Ingenieria, 2016.

La metodología empleada para la elaboración de esta tesis estuvo

relacionada al enfoque cuantitativo. Es una investigación básica sustantiva que se

ubica en el nivel descriptivo. El diseño de la investigación ha sido el descriptivo

simple. La población investigada fue de 42 trabajadores operativos del comedor

universitario de la Universidad Nacional de Ingeniería, 2016.

Las técnicas que se aplico fue la encuesta y como instrumento fue un

cuestionario. La confiabilidad de los instrumentos fue altamente confiable con el

0,802.

Entre los resultados de los datos de la muestra nos indican que el nivel de

competencias de los trabajadores operativos del comedor universitario de la

Universidad Nacional de Ingenieria presentan un nivel medio con un 81% con

respecto a las Buenas Prácticas de Manufactura.

El nivel de conocimientos muestra un nivel medio con 64,3 % en

conocimientos en las Buenas Prácticas de Manufactura; para el nivel de

habilidades presenta un nivel medio con un 45,2% y con respecto al nivel de

actitudes presenta un nivel alto con 50% con respecto a las Buenas Prácticas de

Manufactura.

Palabras clave: Competencias – BPM

xiv

Abstract

The research, which has been entitled "Skills of workers in the Good Manufacturing"

Practices of the dining hall of the National University of Engineering, 2016," whose

main objective is to determine the skills of workers in the Good Manufacturing

Practices (GMP) University dining National University of Engineering, 2016.

The methodology used for the preparation of this thesis was related to the

quantitative approach. It is a substantial basic research that is at the descriptive

level. The research design was simply descriptive. The population was 42 food

handlers operating workers and the sample was made up of the 42 census workers

operating dining hall of the National University of Engineering, 2016.

The techniques applied was the survey and as an instrument was a

questionnaire. The reliability of the instruments was highly reliable with 0.802.

Among the results of the sample data tell us that the skill level of operational

worker's canteen of the National University of Engineering have an average level

with 81% compared to the Good Manufacturing Practices.

The level of knowledge shows an average 64,3 % level knowledge on Good

Manufacturing Practices; for the skill level it has an average 45.2% level and on the

level of attitudes has a high level with 50% compared to the Good Manufacturing

Practices.

Keywords: Competence - BPM