



UNAP



**FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA
Y NUTRICIÓN HUMANA**

TESIS

**“NIVEL DE CONOCIMIENTO Y ACTITUD FRENTE A LAS
BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN
ESTUDIANTES DE COCINA Y PASTELERÍA-PANADERÍA DEL
CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS DE
BELÉN-2020”**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
LICENCIADO EN BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN HUMANA**

**PRESENTADO POR:
LENER PUGA DE LA CRUZ**

**ASESOR:
Ing. JUAN ALBERTO FLORES GARATAZUA Mg.**

**IQUITOS, PERÚ
2021**



UNAP

FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Escuela de Formación Profesional de Bromatología y Nutrición
Humana

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS N° 002-CGT-FIA-UNAP-2021

A los 05 días del mes de marzo de 2021, a horas 11 horas, se conectaron vía Plataforma ZOOM, dando inicio a la sustentación pública de la Tesis titulada : **“NIVEL DE CONOCIMIENTO Y ACTITUD FRENTE A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTUDIANTES DE COCINA Y PASTELERIA - PANADERIA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS DE BELEN-2020”**, presentado por el Bachiller: **LENER PUGA DE LA CRUZ**, para optar el Título Profesional de Licenciado en Bromatología y Nutrición Humana, que otorga la Universidad de acuerdo a Ley y Estatuto.

El Jurado Calificador y dictaminador designado mediante Resolución Decanal N° 0239-FIA-UNAP- 2020 del 30 de diciembre de 2020, está integrado por:

Ing. MARIA ISABEL MAURY LAURA, Dra
Ing. ALBERTO JOSÉ BAZÁN FERRANDO
Lic. GRACE TATIANA DÁVILA ARÉVALO

Luego de haber escuchado con atención y formulado las preguntas necesarias, las cuales fueron respondidas:...SATISFACTORIAMENTE

El Jurado después de las deliberaciones correspondientes, llego a las siguientes conclusiones:

La sustentación pública y la tesis ha sido: APROBADA


Con la calificación BUENA

Estando el bachiller apto para obtener el Título Profesional de Licenciado en Bromatología y Nutrición Humana

Siendo las 13 horas con 30 minutos, se dio por terminado el acto de sustentación.



Presidente
Ing. MARIA ISABEL MAURY LAURA, Dra.
CIP: 37238



Miembro
Ing. ALBERTO JOSÉ BAZÁN FERRANDO
CIP: 69126



Miembro
Lic. GRACE TATIANA DÁVILA ARÉVALO
CNP: 005843



Asesor
Ing. JUAN ALBERTO FLORES GARAZATUA, MSc.
CIP: 31646



MIEMBROS DEL JURADO

El jurado calificador certifica que el trabajo de investigación “**Nivel de conocimiento y actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020**”, de responsabilidad del bachiller **LENER PUGA DE LA CRUZ**; ha sido detalladamente revisado por los miembros del jurado, quedando autorizado para la sustentación.



Presidente
Ing. MARIA ISABEL MAURY LAURA, Dra.
CIP: 37238



Miembro
Ing. ALBERTO JOSÉ BAZÁN FERRANDO
CIP: 69126



Miembro
Lic. GRACE TATIANA DÁVILA ARÉVALO
CNP: 005843

AUTORIZACIÓN DEL ASESOR

Mg. Juan Alberto Flores Garatazua, profesor principal del departamento de tecnología de alimentos de la Facultad de Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonia Peruana:

INFORMA: Que el Br. Lener Puga de la Cruz, ha realizado bajo mi dirección el trabajo contenido en el estudio de investigación intitulada: **“Nivel de conocimiento y actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020”**, considerando que el mismo reúne los requisitos necesarios para ser presentado ante el jurado calificador, a tal efecto para la obtención del título de Licenciado de Bromatología y Nutrición Humana.

AUTORIZO: Al citado Bachiller a presentar el trabajo final de carrera, para proceder con su sustentación cumpliendo así con la normativa vigente que regula los grados y títulos de la Facultad de Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonia Peruana.



Asesor
Ing. JUAN ALBERTO FLORES GARAZATUA, MSc.
CIP: 31646

A mi esposa Julia Viviana por su apoyo incondicional. A mis queridos hijos: Jhon, Luis, Patricia, Lener Joel y Emir.

Lener

Agradecimiento

Expreso mi gratitud y agradecimiento a todos los docentes de la escuela profesional de Bromatología y Nutrición Humana- FIA-UNAP, por la oportunidad de haberme permitido ampliar y profundizar mis convicciones profesionales.

El autor

ÍNDICE DE CONTENIDO

	Páginas
PORTADA	i
ACTA DE SUSTENTACIÓN.....	ii
JURADO	iii
AUTORIZACIÓN DEL ASESOR.....	iv
DEDICATORIA.....	iv
AGRADECIMIENTO.....	vi
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	vii
ÍNDICE DE TABLAS.....	ix
RESUMEN.....	xi
ABSTRACT	xii
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPITULO I: MARCO TEÓRICO.....	5
1.1. Antecedentes.....	5
1.2. Bases teóricas.....	7
1.3. Definición de términos básicos.....	16
CAPÍTULO II: HIPÓTESIS Y VARIABLES	18
2.1. Formulación de hipótesis	18
2.2. Variables y su operacionalización.....	18
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA.....	20
3.1. Tipo y diseño de la investigación.....	20
3.2. Diseño muestral.....	21
3.3. Procedimientos de recolección de datos.....	24
3.4. Procesamiento y análisis de los datos.....	28
CAPÍTULO IV: RESULTADOS	29
4.1. Resultados	29
CAPÍTULO V: DISCUSIONES	41
5.1. Discusiones.....	41
CAPÍTULO VI: CONCLUSIONES	43
6.1. Conclusiones	43
CAPÍTULO VII: RECOMENDACIONES	44
7.1. Recomendaciones.....	44
CAPITULO VIII: FUENTES DE INFORMACIÓN	45

8.1. Referencias Bibliográficas	45
ANEXOS.....	51

ÍNDICE DE TABLAS

	Páginas	
Tabla N° 1	Operacionalización de las variables	19
Tabla N° 2	Validez de contenido por juicio de expertos del cuestionario 1: nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	29
Tabla N° 3	Validez de contenido por juicio de expertos del cuestionario 2: actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	30
Tabla N° 4	Resultados de la prueba de confiabilidad para el cuestionario 1: nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	31
Tabla N° 5	Resultados de la prueba de confiabilidad para el cuestionario 2: actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos.	33
Tabla N° 6	Nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020.	34
Tabla N° 7	Actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020.	36
Tabla N° 8	Nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos según actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020.	37
Tabla N° 9	Correlación de tau-b de Kendall para el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación	39

de alimentos y actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Tabla N° 10 Valoración del coeficiente de correlación tau-b de Kendall 39

RESUMEN

El objetivo de la investigación fue determinar la relación que existe entre el nivel de conocimiento y las actitudes frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020. La investigación tuvo un enfoque cuantitativo y de tipo correlacional, diseño no experimental y de corte transversal. La muestra estuvo conformada por 62 estudiantes de cocina y pastelería – panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de belén durante el año 2020, seleccionadas mediante técnica de muestreo aleatorio simple. La prueba estadística inferencial fue el coeficiente de correlación de tau-b de Kendall, se trabajó con $\alpha = 0.05$. Los resultados obtenidos fueron: del 100 % (62 estudiantes), que rindieron el cuestionario sobre el nivel de conocimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos, un promedio del 58 % (36 estudiantes) obtuvieron niveles de conocimientos sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos altos. Así mismo un promedio del 80 % (50 estudiantes) obtuvieron actitudes frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos muy adecuada. El índice de correlación tau-b de Kendall fue calculado con el programa IBM SPSS Statistics 22, obteniendo un valor de 0.179, el valor de significancia del estadístico de prueba fue 0.071, por lo tanto existe evidencia estadística suficiente para no rechazar la hipótesis nula, por lo que se concluye que no existe correlación entre el nivel de conocimiento y las actitudes frentes a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería - panadería del centro de educación técnico productiva Iquitos.

Palabra Clave: buenas prácticas de manipulación de alimentos, cadena alimentaria, elaboración de alimentos, servido de alimentos y atención al cliente.

ABSTRACT

The objective of the research was to determine the relationship between the level of knowledge and attitudes towards good food handling practices in kitchen and pastry-bakery students from the Iquitos de Belén 2020 Technical Productive Education Center. The research had a quantitative and correlational approach, non-experimental and cross-sectional design. The sample consisted of 62 cooking and pastry-bakery students from the Iquitos de Belén Technical Productive Education Center during 2020, selected using simple random sampling technique. The inferential statistical test was Kendall's tau-b correlation coefficient, it was worked with $\alpha = 0.05$. The results obtained were: 100% (62 students), who took the questionnaire on the level of knowledge of good food handling practices, an average of 58% (36 students) obtained levels of knowledge about good handling practices of high foods. Likewise, an average of 80% (50 students) obtained very appropriate attitudes towards good food handling practices. Kendall's tau-b correlation index was calculated with the IBM SPSS Statistics 22 program, obtaining a value of 0.179, the significance value of the test statistic was 0.071, therefore there is sufficient statistical evidence not to reject the null hypothesis, Therefore, it is concluded that there is no correlation between the level of knowledge and attitudes towards good food handling practices in cooking and pastry students - bakery at the Iquitos technical productive education center.

KeyWord: Good food handling practices, food chain, food preparation, food service and customer service.

INTRODUCCIÓN

La Organización Mundial de la Salud (OMS)⁽¹⁾, en los datos y cifras reportadas para el periodo 2017, en todo el mundo se produce unos 1700 millones de casos de enfermedades diarreicas cada año. Un porcentaje significativo de estas enfermedades se pudiera prevenir si se contara con el acceso permanente del agua potable y realizando una buena aplicación de las prácticas sanitarias.

El Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades (CNEPCE)⁽²⁾, publicó en su boletín epidemiológico del Perú-volumen 27-SE 41; que en el 2018 fueron notificados 880 711.00 episodios de enfermedades diarreicas agudas y en la región Loreto en este mismo periodo, se reportaron 48 088.00 casos.

La Organización Mundial de la Salud (OMS)⁽³⁾, decretó como pandemia mundial a un nuevo coronavirus, que es una nueva cepa de coronavirus (Covid-19) que no se había encontrado antes en el ser humano. Esta infección suele causar sintomatología como fiebre, problemas respiratorios, tos, y en casos graves pueden provocar cuadros de neumonía, SARS, problemas renales, hasta incluso la muerte. Las recomendaciones habituales para no propagar la infección son: el lavado de manos, buenas prácticas de higiene respiratoria, tales como usar naso bucal para evitar propagar el virus al ambiente, una adecuada manipulación de los alimentos, evitar tener contacto con personas que presenten indicios de fiebre y problema respiratorio.

La Organización Panamericana de la Salud (OPS)⁽⁴⁾, en su boletín de actualización epidemiológica enfermedad por coronavirus (covid-19) del 22.05.20, informa que fueron notificado 4 962 707.00 casos de personas contagiados y 326 459.00 muertes confirmadas por covid-19 en el mundo. En esa misma fecha el Perú reportó 104 020.00 casos de contagios, incluidas 3 024.00 muertes por covid-19.

La Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) ⁽⁵⁾ ⁽⁶⁾, con la finalidad de velar por la salud de los consumidores en los restaurantes, cafeterías, comedores populares, talleres de cocina, panaderías, pastelerías, galleterías y servicios afines, implementó y actualiza diferentes normas sanitarias, tales como la “Norma sanitaria para restaurantes y servicios afines” y la “Norma sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería” donde indicaron que todos los establecimientos incluidos en estos rubros, deben aplicar las buenas prácticas de manipulación de alimentos/buenas prácticas de manufactura en toda la cadena alimentaria.

Según Ramírez ⁽⁷⁾, menciona que el conocimiento es el acto consciente e intencional para aprender las cualidades de algo en específico, esto es un proceso progresivo y gradual desarrollado por el hombre como parte de su desarrollo como individuo. Longo ⁽⁸⁾, menciona que la actitud es la predisposición aprendida y heredada para responder de determinadas formas consistentes ya sean a favor o no del objeto, es decir ideologías, costumbres, prácticas y otros.

Es de conocimiento público que los Centros de Educación Técnicos Productivas vienen desarrollando diferentes especialidades técnicas relacionados al rubro de alimentos, en el rubro de la hostelería y turismo, tales como: cocina y pastelería-panadería. Así mismo, los productos alimenticios elaborados dentro de los centros de educación técnicos productivas, son comercializados al interior de estas, y en algunos casos en sus exteriores. Ante esta situación, si el estudiante que manipula alimento, no tiene un nivel adecuado de conocimiento y actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en toda la cadena alimentaria, esta práctica se pudiera estar convirtiendo en un foco importante de contaminación y generación de enfermedades transmitida por alimentos, enfermedades diarreicas agudas, hasta incluso de Covid-19, poniendo en riesgo la salud de los consumidores.

Para el presente estudio, se plantea el problema general: ¿qué relación existe entre el nivel de conocimiento y la actitud frente a las buenas prácticas de

manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centros de Educación Técnicos Productivas de Belén 2020?

Como objetivo general de la investigación nos proponemos determinar la relación que existe entre el nivel de conocimiento y las actitudes frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020. Como objetivos específicos tenemos: Determinar el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020. Determinar la actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020. Determinar si existe asociación estadísticamente significativa entre el nivel de conocimiento y la actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020.

En relación a la importancia de la investigación, esta es importante, porque gracias a sus resultados se está aportando en la prevención de casos de enfermedades diarreicas agudas, enfermedades transmitidas por alimentos y el Covid-19, en el Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos y que sirva como antecedentes para los demás Instituciones de educación técnica. Es importante también, porque contribuye al conocimiento científico y sirve como base teórica y antecedentes para futuras investigaciones. Los beneficiarios directos de la investigación son los estudiantes de las especialidades de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos, matriculados en unos de los módulos del año académico 2020, y los beneficiarios secundarios serán los consumidores de dichos productos alimenticios.

La investigación tiene un enfoque cuantitativo y de tipo correlacional, diseño no experimental y de corte transversal. La población está conformada por 90 estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico

Productiva Iquitos de Belén, durante el año 2020, y la muestra estuvo representada por 62 estudiantes seleccionados mediante técnica de muestreo completamente al azar.

CAPITULO I: MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes

Estigarribia et al ⁽⁹⁾, realizaron la investigación sobre conocimientos, actitudes y prácticas sobre buenas prácticas de manufactura de manipuladores de alimentos en Caaguazú, Paraguay 2017. Que tuvo como objetivo el determinar los conocimientos, actitudes y prácticas sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos en manipuladores de alimentos en tres distritos de Paraguay durante el año 2017. El diseño fue de tipo observacional, descriptivo y de corte transversal, se aplicó la técnica de la encuesta y los instrumentos fueron los cuestionarios de conocimiento y actitud. La muestra estuvo conformada por 264 personas manipuladores de alimentos. Concluyendo que el grupo de manipuladores de alimentos presentaron niveles de conocimientos malos, y en relación a las actitudes, estas fueron positivas.

Barquero et al ⁽¹⁰⁾, realizaron la investigación referente a conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos en trabajadores de servicios de alimentación institucionales, en el gran área metropolitana de Costa Rica, durante el 2013. El objetivo fue diagnosticar sobre los conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos de trabajadores de servicios de alimentación institucionales, en la gran área metropolitana de Costa Rica. El enfoque fue cuantitativo, diseño descriptivo y transversal. La muestra fue de 36 personas manipuladoras de alimentos, pertenecientes a 12 servicios de alimentación. Se aplicaron dos cuestionarios, uno para determinar conocimientos y otra para las actitudes. La investigación concluyo que los manipuladores poseen conocimientos correctos y actitudes positivas.

García et al ⁽¹¹⁾, realizaron el estudio sobre los conocimientos, actitudes y prácticas de higiene que tienen las personas que manipulan alimentos en los quioscos de las instituciones educativas públicas de distrito de Ate, 2017. El objetivo de la investigación fue el determinar si existe relación

significativa entre los conocimientos, actitudes y prácticas de higiene en los manipuladores de alimento. El estudio tuvo un enfoque cuantitativo, corte transversal, diseño no experimental y correlacional. La muestra estuvo conformada por 145 personas manipuladores de alimentos, pertenecientes a 70 quioscos escolares. El instrumento utilizado para la recolección de datos fue un cuestionario de preguntas, para medir el nivel de conocimiento y actitud de higiene de los manipuladores de alimentos. El estadístico de prueba utilizado fue Rho de Spearman, con lo cual se concluyó que existe correlación significativa entre el conocimiento y actitudes de higiene en los manipuladores de alimentos.

Torres et al⁽¹²⁾, realizaron una investigación referente a los conocimientos, actitudes y prácticas de higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho - Chosica, 2017. El objetivo fue determinar la relación que existe entre los conocimientos, actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos. El enfoque fue cuantitativo, tipo descriptivo y correlacional. Participaron en la investigación 125 manipuladores de Miraflores y 125 de Lurigancho-Chosica. Se utilizó cuestionarios como instrumentos de recolección de datos. La investigación concluyó que los trabajadores de Miraflores y del distrito de Lurigancho-Chosica, evidenciaron actitud muy positiva sobre la higiene y manipulación de alimentos. Referente a los conocimientos y las actitudes, se determinó que existe correlación significativa entre los trabajadores de los ambos distritos.

Panduro et al⁽¹³⁾, realizaron una investigación referente al conocimiento y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos en binomios atendidos en área niño/niña centro de salud san juan 2017, donde el objetivo fue determinar la asociación que existe entre el conocimiento y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos de las madres con niños menores a cinco años, atendidos en el centro de salud San Juan, Iquitos 2017. La investigación fue de enfoque cuantitativo, diseño no experimental, tipo correlacional y transversal. Donde participaron 168

madres, elegidos aleatoriamente mediante muestreo estratificado. La técnica para recopilar información fue la entrevista y el instrumento fue el cuestionario, donde se concluyó que el 70,2 % (118 madres) tuvieron conocimientos correctos referentes a la higiene en la manipulación de alimentos.

Leyva⁽¹⁴⁾, realizó una investigación referente al conocimiento y aplicación de las buenas prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en los comedores populares del club de madres de Huaycán, 2017. La investigación tuvo como objetivo determinar en qué medida el conocimiento de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos es aplicado en los mencionados comedores populares. El estudio fue de enfoque cuantitativo, diseño no experimental, tipo correlacional y transversal. La muestra estuvo conformada por 148 madres de familia de 37 comedores populares del club de madres de Huaycán, elegidos mediante muestreo probabilístico estratificado. Para la recolección de datos se utilizó la técnica de la entrevista y la observación directa. La investigación concluyó que el nivel de conocimiento es alto.

1.2. Bases teóricas

Conocimiento

Según Ramírez⁽⁷⁾, hace referencia que el conocimiento es el acto consciente e intencional para aprender las cualidades de algo en específico, esto es un proceso progresivo y gradual desarrollado por el hombre como parte de su desarrollo como individuo.

Landeau⁽¹⁵⁾, definió al conocimiento como el conjunto de información que posee el ser humano, tanto sobre el escenario que lo rodea, como de sí mismo, valiéndose de los sentidos y de la reflexión para obtenerlo; luego lo utiliza como material para divisar las características de objetos de su entorno. Por su parte Canals⁽¹⁶⁾, lo definió como un recurso que no sólo

nos permite interpretar nuestro entorno, sino que nos da la posibilidad de actuar.

Elementos del conocimiento

Según Raffino ⁽¹⁷⁾, hizo mención que solo son reconocidos cuatro elementos del conocimiento, los cuales intervienen en la adquisición de un nuevo saber:

El sujeto: menciona que todo conocimiento es adquirido por la persona en su vida cotidiana, es decir, forma parte de su mente o intelecto.

El objeto: se refiere a todos los elementos que son reconocibles en la realidad, y que sirven a las personas para formar conocimientos, experiencias, ideas, entender relaciones y crear nuevos pensamientos.

Las operaciones cognitivas: es un proceso neurofisiológico muy complejo, lo cual permite relacionar el pensamiento de la persona en torno a su realidad, es decir, la interacción entre la persona y objeto.

El pensamiento: proceso cognitivo de la persona respecto a su experiencia con su entorno.

Tipos de Conocimientos

Rodríguez ⁽¹⁸⁾, hace mención que el conocimiento es muy amplio y diverso, están determinados según su origen, finalidad, estudio de la realidad, contenido, forma de adquisición, entre otros.

De su parte García ⁽¹⁹⁾, mencionó que existen varios tipos de conocimientos:

El empírico: es cuando una persona llega a reconocer o diferenciar las cosas por rutina, ya sea por simple experiencia o en prácticas complejas.

El teórico: es el conocimiento que las personas manejan por teoría y que pocas veces son comprobadas en las prácticas.

El científico: este tipo de conocimiento presentan características de orden, rango, posición, comprobación, relación, etc. Está basado en la aplicación de un método lógico o sistemático.

El vulgar: es el conocimiento adquirido en la vida cotidiana de las personas, en su relación con la sociedad y la naturaleza.

Actitud

Según Longo ⁽⁸⁾, dice que la actitud es la predisposición aprendida y heredada para responder de determinadas formas consistentes ya sean a favor o no del objeto, es decir ideologías, costumbres, prácticas y otros. Esta capacidad psicológica de las personas, surge del externo y tiene como fin, generar fundamentos internos (biológicos y psicológicos) en las personas).

Castillero ⁽²⁰⁾, definió a la actitud como el conjunto de valores y creencias estables, adquiridos a lo largo de la vida, lo cual determina nuestra manera de actuar o para realizar algún tipo de acción. Asimismo, pueden variar o modificarse mediante algún tipo de entrenamiento.

Para García ⁽²¹⁾, la actitud es la manera de comportarse de la persona, es el comportamiento manejado que permite actuar y hacer cosas en diariamente.

Componentes de la actitud

Según Rodríguez ⁽²²⁾, indicó que la actitud del individuo se refleja en su comportamiento hacia condiciones sociales, generando una predisposición a realizar y a reaccionar. Así mismo menciona que tiene como base tres componentes:

A. El componente cognitivo: para que pueda formarse una actitud, existe una imagen cognitiva del objeto, es decir una representación del mismo.

B. El componente afectivo: se refiere a los sentimientos o emociones que se experimentan sobre el objeto.

C. El componente conductual: engloba la disposición a la acción así como las conductas destinadas hacia el objeto de actitud.

Tipos de actitudes

Coloma ⁽²³⁾, mencionó que hay varios tipos de actitud en el ser humano:

Actitud positiva: es considerada como la actitud que favorece a todas las demás actitudes, es caracterizada por su percepción provechosa de las diferentes situaciones y hace que los individuos actúen más confiados de sí mismo.

Actitud creativa: este tipo de actitud necesita desarrollar los individuos que asumen liderazgo de un grupo o cualquier persona que se propone un objetivo o meta concreta.

Actitud perseverante: la actitud de perseverancia es fundamental para personas que se proponen objetivos concretos, o asumen retos.

Actitud proactiva. Las personas con este tipo de actitud son proactivas y creativas, tratando siempre de sobresalir y superarse en la vida, tanto

personal y profesionalmente. Son personas que enfrentan un problema con actitud positiva, toman las riendas y buscan posibles soluciones.

Actitud conciliadora. Cuando las personas asumen o tienen la capacidad de resolver conflictos, se presenta como mediador tratando de buscar la armonía en el equipo, trata de buscar que las partes lleguen a un acuerdo.

Buenas prácticas de manipulación de alimentos

El Ministerio de Salud ⁽²⁴⁾, lo definió como el conjunto de conocimientos, actitudes y procedimientos adecuados cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas, aplicados en toda la cadena alimentaria.

Para IBRO Academy ⁽²⁵⁾, las buenas prácticas de manipulación de alimentos, son un conjunto de directrices que se enfocan en la higiene y la forma de manipulación de los alimentos, en las distintas etapas de la cadena alimentaria, con el objetivo de que estos sean seguros, saludables e inocuos.

Para Cochachin ⁽²⁶⁾, las buenas prácticas de manipulación de alimentos es un requisito mínimo e indispensable para ofrecer productos inocuos y de calidad. Además, es un pre-requisito para cualquier sistema de calidad.

El Manipular de alimentos

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) ⁽²⁷⁾, define a todo manipulador de alimentos como la persona que tiene contacto con los alimentos, o contacto por intermedio de los equipos, materiales, utensilios que entren en contacto directo con ellos.

La FAO et al ⁽²⁸⁾, indicaron que las personas que manipula alimentos, cumple un rol muy importante en la reducción de la contaminación en todo proceso de alimento.

Por su parte el Instituto Peruano de Estudios Tecnológicos (IPET) ⁽²⁹⁾, define al manipulador de alimentos a toda persona que en su actividad laboral se encuentra en contacto con los alimentos, en toda la cadena alimentaria.

El manipulador de alimento, debe de cumplir las siguientes exigencias:

Estado de salud: El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Debe afeitarse continuamente o cuando se considere necesario por indicaciones clínicas, por motivo de infección, que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación en los alimentos. ⁽³⁰⁾

Higiene personal: la higiene personal significa: bañarse antes de ingresar a su puesto de trabajo, cepillarse los dientes, usar ropa limpia cada día, incluyendo el calzado limpio y cerrado. Las uñas deben permanecer cortas, limpias y sin esmalte. Si tiene barba o bigote deben estar limpios y recortados o usar mascarillas. ⁽³¹⁾

Vestimenta: es la indumentaria que debe portar todo manipulador de alimentos, lo cual debe ofrecer protección tanto al individuo como a los productos. Estos son los gorritos, naso bucal, chaqueta, mandil, Pantalón largo, zapatos o botas de fácil lavado. ⁽³²⁾

Capacitación sanitaria: La capacitación debe incluir como mínimo temas relacionados a contaminación de alimentos, enfermedades transmitidas por alimentos, principios generales de higiene, buenas prácticas de manufactura, entre otros. ⁽³³⁾

Cadena alimentaria

Según la DIGESA, indicó que la cadena alimentaria son fases o etapas que abarcan desde:

1. Adquisición y recepción de insumos

Todas las áreas de recepción de materias primas e insumos deben estar protegidas, la iluminación debe permitir una adecuada manipulación e inspección de los productos. Es responsabilidad del establecimiento que los alimentos que recibe (materias primas, ingredientes, productos industrializados, entre otros) cumplan con las características relacionadas a la calidad sanitaria. Se debe llevar también el registro de proveedores y de la procedencia de los insumos y materias primas, que permitan realizar la rastreabilidad con fines sanitarios.⁽³⁴⁾

2. Almacenamiento de insumos

La Dirección de salud ambiental, indicó que el almacenamiento de insumos y materias primas que intervienen en la elaboración de los alimentos deben cumplir con las siguientes condiciones sanitarias generales:

- Almacenarse en ambientes en buen estado de conservación e higiene.
- Se prohíbe los objetos o materiales que no estén relacionados al uso con los alimentos.
- Almacenarse en sus envases originales; si están fraccionados, deben estar correctamente protegidos e identificados incluyendo la fecha de vencimiento.
-

3. Elaboración de alimentos

Alimentos crudos

El procesamiento de alimentos crudos incluye operaciones tales como: recorte, desplace, despulpado de carnes, lavado y pelado de vegetales, descongelado, entre otros, no deben implicar riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final, sea directamente por los

alimentos crudos o indirectamente por los manipuladores o utensilios y superficies en contacto con ellos. ⁽³⁴⁾

Las operaciones previas al procesamiento de crudos como dosificación, mezclado, batido, entre otros, deben ejecutarse en superficies y con utensilios limpios, lo cual tiene que ser exclusivo para dicho fin, con la finalidad de reducir el riesgo de contaminación cruzada. ⁽³³⁾

Elaboración de alimentos cocidos

El procesamiento de cocidos se realiza en áreas o etapas de preparación intermedia o de cocción, teniendo en cuenta los siguientes cuidados:

- Las carnes de aves y de cerdos deben estar bien cocidas en el centro de las piezas. La temperatura mínima en el musculo profundo en contacto con el hueso (pechuga, muslo) debe ser por encima de los 80 °C para minimizar el riesgo por Salmonela Spp.
- Las preparaciones que por su naturaleza o solicitud del comensal, contemplan carnes a media cocción, crudas o marinadas, entre otras, deben ser preparadas para el consumo inmediato.
- Se tiene que tener en cuenta que los aceites y grasas utilizados en frituras, no tienen calentarse a temperaturas mayores de 180 °C. Con fines de cuidar la salud de los consumidores los aceites y grasas no se deben reutilizar para las frituras, es decir se debe considerar como productos no aptos para el consumo humano, más aun cuando contienen más del 25 % de componentes polares, debiendo desecharse.
- El horneado es la etapa donde disminuye el riesgo de contaminación biológica, por la aplicación de altas temperaturas, pero se tiene que evitarse el riesgo de contaminación cruzada con peligros físicos y químicos, por lo cual los hornos y equipos utilizados en la cocción, deben estar limpios, procurando no tener restos de cenizas. ⁽³³⁾

Elaboración final

El procesamiento final se realiza en área o etapa seguida de la intermedia, evitando riesgo de contaminación cruzada procedente de cualquier otra área o ambiente, se tiene que tener en cuenta los siguientes aspectos. ⁽³⁴⁾

Servido de alimentos

Según el Ministerio de Salud ⁽³⁴⁾, mencionó que el servido de los alimentos requiere una manipulación higiénica rigurosa, teniendo en consideración como mínimo lo siguiente:

- Los cubiertos, vajillas y vasos deben estar en buen estado de conservación e higiene.
- El hielo debe ser de agua segura para el consumo humano, mantenerse en recipientes cerrados en buen estado de conservación e higiene, no manipularse directamente con las manos.
- Los productos complementarios a las preparaciones de los alimentos, como azúcar, especias. Salsas, productos en polvo, entre otros, deben dispensarse en recipientes higienizados o cambiados en cada servido.

4. Proceso de atención al consumidor

La norma sanitaria para restaurantes y servicios afines, indicó que las áreas de atención al consumidor, según las modalidades del servicio, deben tener sus mobiliarios y mantenerlas en un buen estado de conservación e higiene. Si la modalidad del servicio lo requiere, se colocaran recipientes para basura en buen estado de conservación e higiene. Se promoverá la higiene de manos de los comensales como medida sanitaria a través de mensajes educativos y medios para la higiene de manos. Asimismo siempre que sea posible, debe facilitarse el lavado de manos mediante módulos en áreas de atención al público. ⁽³⁴⁾

1.3. Definición de términos básicos

Actitud: es el actuar o comportamientos de cada persona o grupo, es decir lo que el individuo o grupo utiliza para realizar las cosas, también se puede decir que es una forma de afrontar la vida. ⁽²¹⁾

Buenas prácticas de manipulación de alimentos: son conocimientos, procedimientos y actitudes aplicados en por el manipulador de alimentos en toda cadena alimentaria, con la finalidad de asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos. ⁽³⁴⁾

Cadena alimentaria: fases o etapas que abarcan desde la adquisición, recepción, almacenamiento, elaboración y atención al consumidor. ⁽³⁴⁾

Conocimientos: se define como toda información que posee un individuo, sobre el escenario que lo rodea, valiéndose de los sentidos y de la reflexión para obtenerlo, para luego utilizarlo como material para divisar las características de su entorno. ⁽¹⁵⁾

Contaminación cruzada: es la transferencia de contaminantes en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante. ⁽³⁴⁾

Elaboración de alimentos: manipulación de alimentos destinados al consumo humano mediante procesos como lavar, pelar, rebanar, descara, mezclar, hasta obtener un producto final para el consumo humano. ⁽³⁵⁾

Enfermedad diarreica aguda (EDA): es una infección del tracto digestivo, que puede estar ocasionada por diversos organismos bacterianos, víricos y parásitos. Se transmite por ingesta de alimentos o agua contaminados, o bien de una persona a otra como resultado de una higiene deficiente. ⁽¹⁾

Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA): resulta de la ingesta de alimentos contaminados por microorganismos patógenos, tales como Salmonella, virus de la hepatitis A, Shigella Trichinella spirallis, etc. ⁽⁴⁾

Inocuidad alimentaria: garantía de los alimentos en no causar daño a las personas que las consumen, un alimento inocuo es libre de contaminantes físicos, químicos y biológicos. ⁽³⁴⁾

Manipulador de alimentos: todo individuo que está en contacto con los alimentos o manipula directamente alimentos envasados o crudos, se encuentra entrenado para dicha actividad, y no representa riesgo de contaminación alguna. ⁽³⁴⁾

Procedimientos: es el ejercicio de un conjunto de habilidades y destrezas adquiridas por medio de la experiencia, la cual puede ser valorada a través de la observación o expresada a través del lenguaje. ⁽³⁶⁾

CAPÍTULO II: HIPÓTESIS Y VARIABLES

2.1. Formulación de hipótesis

Estudiantes con niveles de conocimientos altos o medios sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos tienen actitudes muy adecuadas o adecuadas frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos, mientras que estudiantes con niveles de conocimientos bajos sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos tienen actitudes inadecuadas frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

2.2. Variables y su operacionalización

Variable independiente(X): nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos; está expresada por el conjunto de conocimientos que los estudiantes de cocina y pastelería-panadería poseen acerca de los procedimientos adecuados para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas, aplicados en toda la cadena alimentaria, es decir: adquisición y recepción de insumos, almacenamiento de insumos, elaboración de alimentos y atención al consumidor.

Variable dependiente (Y): actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos; está expresado por el comportamiento que asume el estudiante de cocina y pastelería-panadería frente a las buenas prácticas manipulación de alimentos, aplicados en toda la cadena alimentaria, es decir: adquisición y recepción de Insumos, almacenamiento de Insumos, elaboración de alimentos y atención al consumidor.

Operacionalización de las variables:

Tabla 1: Operacionalización de las variables

Variables	Definición	Tipo de Variable por su naturaleza	Indicadores	Escala de medición	Categoría	Valores de las Categorías	Medio de verificación
Variable independiente (X): Nivel de conocimiento sobre buenas prácticas manipulación de alimentos	Conjunto de conocimientos que los estudiantes de cocina y pastelería-panadería poseen acerca de las buenas prácticas manipulación de alimentos	Cualitativa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas manipulación de alimentos en la adquisición y recepción. 2. Nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas manipulación de alimentos en el almacenamiento. 3. Nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas manipulación de alimentos en la elaboración. 4. Nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas manipulación de alimentos en la atención al consumidor. 	Ordinal	Alto	16 a 20	Cuestionario 1: nivel de conocimiento sobre buenas prácticas manipulación de alimentos
					Medio	11 a 15	
					Bajo	0 a 10	
Variable dependiente (Y): actitud frente a las buenas prácticas manipulación de alimentos.	Es el comportamiento que asume el estudiante de cocina y pastelería-panadería frente a las buenas prácticas manipulación de alimentos.	Cualitativa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Actitud frente a las buenas prácticas manipulación de alimentos adquisición y recepción. 2. Actitud frente a las buenas prácticas manipulación de alimentos en el almacenamiento. 3. Actitud frente a las buenas prácticas manipulación de alimentos en la elaboración. 4. Actitud frente a las buenas prácticas manipulación de alimentos en la atención al consumidor. 	Ordinal	Muy adecuada	16 a 20	Cuestionario 2: actitud frente a las buenas prácticas manipulación de alimentos
					Adecuada	11 a 15	
					Inadecuada	0 a 10	

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de la investigación

Tipo de investigación

La investigación fue de enfoque cuantitativo y de tipo correlacional. Porque mediante métodos estadísticos hemos verificado si existe correlación entre las dos variables de estudio y también describimos en que condición se encontraba la variable independiente (X): nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la variable dependiente (Y): actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

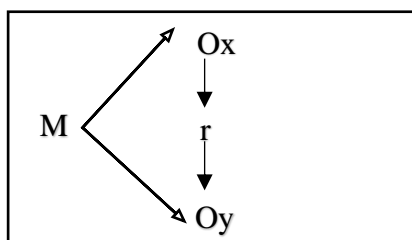
Según Amaya ⁽³⁷⁾, indicó que una investigación es de enfoque cuantitativo cuando utilizamos los números para examinar datos o información. Kalla ⁽³⁸⁾, indicó que un estudio es correlacional cuando se determina si dos variables están racionadas o no.

Diseño de la investigación

El diseño de la Investigación fue no experimental y de corte transversal, porque no se manipuló las variables de estudio, así mismo el estudio recogió información fidedigna de los mismos sujetos de estudios, y estadísticamente se verificó si existe una correlación entre ellas.

Hernández ⁽³⁹⁾, señaló que una investigación es no experimental cuando no se manipula la variable o variables en estudio. Es Transversal cuando se recoge la información de los mismos sujetos en estudios y en un momento determinado.

El diseño de la investigación utilizado en la investigación, fue la siguiente:



Donde:

M = Muestra de investigación

O_x, = Observación de la variable independiente(X): nivel de conocimiento sobre buenas practicas manipulación de alimentos

O_y = Observación de la variable dependiente (Y): actitud frente a las buenas practicas manipulación de alimentos.

Los pasos que se siguió en la aplicación del diseño fue:

1. Se realizó las observaciones de las variables (recojo de información sobre el objeto de estudio).
2. Se procesó la información o datos.
3. Se clasificó la información o datos, organizándolos en cuadros o tablas y representándolos en gráficos.
4. Se analizó e interpretó la información o datos.

3.2. Diseño muestral

Población

La población de estudio estuvo conformado por un total de 90 estudiantes de cocina y panadería-pastelería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos, matriculados en el año académico 2020.

Características de la población: el Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos, está ubicado en la calle 16 de julio N° 600 / calle José Gálvez, en el distrito de Belén (ver anexo N° 07), el 15 de abril del 2005, fue cambiado la denominación de Centro de Educación Ocupacional a Centro de Educación Técnico Productiva (ver anexo N° 08), con resolución directoral regional N° 003042-2019-GRL-DREL-D, el 09 de octubre del 2019, se autoriza el desarrollo de las actividades académicas 2020, para las especialidades de cocina y pastelería-panadería (ver anexo N° 09). Luego de haber realizado el análisis de la institución educativa seleccionada para nuestra investigación, se encontró que tanto los estudiantes de cocina y panadería-pastelería, tienen las siguientes características: la edad de los estudiantes está en un rango de 14 años a más, tienen como mínimo la primaria completa, y un porcentaje mínimo con estudios superiores, ambos grupos tienen en común en manipular y procesar alimentos y bebidas.

Según el Ministerio de Educación ⁽⁴⁰⁾, en su lineamiento académico general para los Centro de Educación Técnico Productiva, en su numeral 11.2.1. (requisitos para la matricula), indica que se considera acto para matricularse en el ciclo técnico: quienes cuenten con una edad mínima de catorce (14) años y el certificado de estudio que acredite como mínimo haber concluido la primaria o el ciclo intermedio de la educación básica alternativa y otros requisitos complementarios.

Tamaño de la muestra (*n*)

Luego de haber determinado la población, determinamos el tamaño de la muestra, mediante muestreo probabilístico.

Según Tamara et al ⁽⁴¹⁾, mencionaron que este tipo de muestreo todos los integrantes de la población tienen la misma probabilidad de ser seleccionados para conformar la muestra.

Para calcular el tamaño de la muestra utilizamos la siguiente formula:

$$n = \frac{NZ^2 (pe)(qe)}{E^2N + Z^2(pe)(qe)}$$

Datos:

$$n = ?$$

N = 90 Estudiantes

Z² = 1.96 nivel de confianza 95%

pe = 0.50 proporción del evento de estudio

qe = 0.50 complemento de “pe”

E = 0.05 (5%) error

Al reemplazar la formula tenemos:

$$n = \frac{(90)x(1.96) (0.5)x(0.5)}{(0.05)^2x(90) + (1.96)x(0.5)x(0.5)}$$

$$n = \frac{44.1}{0.225 + 0.49}$$

$$n = \frac{44.1}{0.715}$$

$$n = 62$$

De acuerdo al cálculo y los resultados obtenidos, podemos establecer el tamaño de la muestra probabilísticamente, lo cual corresponde a 62 estudiantes de cocina y panadería-pastelería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020.

Criterios de selección:

Criterios de inclusión; formaron parte de la muestra definitiva aquellos estudiantes que:

- Estuvieron matriculados en el Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos, en uno de los módulos de la especialidad de cocina y pastelería-panadería en el presente periodo académico 2020.
- Que contaron con línea de internet adecuada, celular o laptop o PC, y que además, estuvieron incluidos en los grupos de WhatsApp de los módulos de cada especialidad.
- Estudiante que desearon participar, libre y voluntariamente en el estudio.

Criterios de exclusión; fueron excluidos del presente estudio, aquellos estudiantes que:

- No desearon participar libre y voluntariamente en el estudio.
- Al tener falla de conectividad (internet) no desearon ser encuestados en forma virtual.
- No estuvieron formalmente matriculados en un módulo de estudio en el presente año académico 2020.
- Aquellos estudiantes de la especialidad de cocina y pastelería-panadería, que cuenten con formación profesional en la industria de alimentos.
- Aquellos estudiantes de la especialidad de cocina y pastelería-panadería, que estén ejerciendo la docencia en un Centro de Educación Técnico Productiva, en especialidades afines a cocina y pastelería-panadería.

3.3. Procedimientos de recolección de datos

Técnicas de recolección de datos

La Encuesta online: se empleó para la aplicación del cuestionario virtual (Google drive), sobre el nivel de conocimiento y la actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos que poseen los estudiantes de cocina y panadería- pastelería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos.

Instrumentos de recolección de datos

Cuestionario 1: nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos; que constó de 20 preguntas con opciones múltiples y una sola respuesta correcta. Lo cual fue tomado de Leyva ⁽¹⁴⁾ y adaptado en formulario virtual (Google drive) según las características de la investigación.

Puntajes por dimensión:

Respuesta correcta = 4 Puntos

Respuesta incorrecta = 0 Punto

Valoración por dimensión:

Alto	16-20
Medio	11-15
Bajo	0-10

El resultado de la valoración de la variable (X), se obtuvo sacando el promedio del resultado de sus dimensiones, con la siguiente fórmula:

$$X = \bar{X} = \sum_{i=1}^n \left(\frac{\bar{x}_{;di}}{n} \right)$$

Donde:

$X = \bar{X}$ = Es la variable independiente (X): nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos

$\bar{x}_{;di}$ = Es el promedio de cada dimensión de la variable independiente (X).

n = Es el número de dimensiones de la variable independiente (X).

Cuestionario 2: actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos, que constó de 20 preguntas con opciones múltiples. Lo cual

fue tomado del cuestionario de actitudes de Torres et al ⁽¹²⁾ y adaptado en formulario virtual (Google drive) según las características de nuestra investigación.

Puntajes por dimensión; para la obtención de los puntajes para este instrumento (cuestionario 2), se utilizó la escala de Likert.

Según Lauradó ⁽⁴²⁾, definió a la escala de Likert como una herramienta de medición que nos permite medir actitudes y conocer el grado de conformidad del encuestado. La cantidad de ítem más utilizado es de 5 niveles, pero también se puede utilizar 4, 6, 7 o más niveles.

Para la presente investigación utilizamos 4 niveles en la escala de Likert, tal como se muestra a continuación:

- Nunca = 1
- De vez en cuando = 2
- Casi siempre = 3
- Siempre = 4

Valoración por dimensión:

Muy adecuada	(16-20)
Adecuada	(11-15)
Inadecuada	(0-10)

El resultado de la valoración de la variable (Y), se obtuvo sacando el promedio del resultado de sus dimensiones, con la siguiente formula:

$$Y = \bar{Y} = \sum_{i=1}^n \left(\frac{\bar{VY}_{;di}}{n} \right)$$

Donde:

$Y = \bar{Y}$ = Es la variable dependiente (Y): actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

$\bar{x}_{2;di}$ = Es el promedio de cada dimensión de la variable dependiente (Y)

n = Es el número de dimensiones de la variable dependiente (Y)

Validez y Confiabilidad: Para determinar la validez de los cuestionarios se empleó la técnica de juicio de expertos y los datos fueron procesados en el programa informático de Microsoft Excel. Para el juicio de experto participaron tres (3) profesionales de reconocida trayectoria en la industria de alimentos.

Según Ding et al ⁽⁴³⁾, afirmaron que la validez de contenido de un cuestionario, generalmente se evalúa mediante juicio de expertos. Skjong et al ⁽⁴⁴⁾, definieron al juicio de expertos como las opiniones acertadas de un grupo de personas con trayectoria en el tema de estudio, los cuales pueden dar información, evidencia, aportes de juicios y valoraciones.

Para determinar la **confiabilidad** de los instrumentos de recolección de datos, se encontró el coeficiente de alfa de Cronbach y se utilizó el Microsoft Excel para su cálculo. Según Cozby ⁽⁴⁵⁾, para poder determinar el coeficiente Cronbach todo investigador calcula la correlación de cada ítem con cada uno de los otros.

Se utilizó la siguiente formula:

$$\alpha = \frac{K}{K - 1} \left[1 - \frac{\sum S_i^2}{S_t^2} \right]$$

Donde:

K : El número de ítems

S_i^2 : Sumatoria de Varianzas de los Ítems

S_t^2 : Varianza de la suma de los Ítems

α : Coeficiente de Alfa de Cronbach

3.4. Procesamiento y análisis de los datos

A. Procesamiento de los datos

Validación y confiabilidad; los datos que se obtuvo de las validaciones de los juicios expertos, fue procesado en el programa Microsoft Excel.

Cuestionarios virtuales; los datos que se obtuvieron de los cuestionarios virtuales, fueron procesados en el programa estadístico IBM SPSS Statistics 22.

B. Análisis de los Datos

Para el análisis descriptivo de los datos se utilizó la tabla de frecuencia, promedio, porcentaje (%) y para el análisis inferencial se utilizó la prueba estadística “Tau-b de Kendall”, con la finalidad de determinar la relación que existe entre el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en los estudiantes de cocina y panadería-pastelería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020.

CAPÍTULO IV: RESULTADOS

4.1. Resultados

Validación de los Instrumentos de recolección de datos

Para demostrar la validez del contenido del cuestionario 1: nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos y cuestionario 2: actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos, se realizó mediante la prueba de juicio de expertos, donde colaboraron tres profesionales de reconocida trayectoria y conocedores del tema en estudio:

Tabla 2: Validez de contenido por juicio de expertos del cuestionario 1: nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos

Código	Nombres y apellidos del experto	Promedio de la evaluación	Dictamen (%)
CALK	Ing. Carlos Antonio Li Loo Kung	15	75. %
PRPM	Ing. Pedro Roberto Paredes Morí Mgs.	17	85 %
RHS	Ing. Rosabel Huanchi Sierra	17	85 %
Promedio final		17	81.7 %

Fuente: Estructura tomado de la guía para formulación de tesis cuantitativa y cualitativa EPG – UCV, 2017

Teniendo en cuenta la tabla de valoración:

Valoración (%)	
Deficiente	0 – 20
Regular	21 – 40
Buena	41 – 60
Muy Buena	61 – 80
Excelente	81 – 100

Conclusión: Como resultado de la prueba de validez del cuestionario 1: nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos, realizado a través del juicio de expertos, se obtuvo una valoración cuantitativa de **81.7 %**, lo que significa que está en el rango de “excelente”, quedando demostrado que el instrumento de investigación, cuenta con una sólida evaluación realizado por profesionales conocedores del tema y de amplia trayectoria en la investigación.

Tabla 3: Validez de contenido por juicio de expertos del cuestionario 2: actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos

Código	Nombres y apellidos del experto	Promedio de la Evaluación	Dictamen (%)
CALK	Ing, Carlos Antonio Li Loo Kung Dr.	15	77 %
PRPM	Ing. Pedro Roberto Paredes Morí Mgs.	18	88 %
RHS	Ing. Rosabel Huanchi Sierra	18	88 %
Promedio Final		17	84.3 %

Fuente: Estructura tomado de la guía para formulación de tesis cuantitativa y cualitativa EPG – UCV, 2017

Teniendo en cuenta la tabla de valoración:

Valoración (%)	
Deficiente	0 – 20
Regular	21 – 40
Buena	41 – 60
Muy Buena	61 – 80
Excelente	81 – 100

Conclusión: Como resultado de la prueba de validez del cuestionario 2: actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos, realizado a través del juicio de expertos, se obtuvo una valoración cuantitativa del **84.3 %**, lo que significa que está en el rango de “excelente”, quedando demostrado que el instrumento de investigación, cuenta con una sólida

evaluación realizado por profesionales conocedores del tema y de amplia trayectoria en la investigación.

Confiabilidad de los instrumentos

La confiabilidad de los instrumentos se llevó a cabo mediante el método de intercorrelación de indicadores, cuyo coeficiente fue el alfa de Cronbach, los resultados obtenidos se muestran en la siguiente tabla:

Tabla 4: Resultados de la prueba de confiabilidad para el cuestionario 1: nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos

Código del profesional	Indicadores										S _T ²
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
CALK	16	13	17	16	16	16	14	16	16	14	154
PRPM	17	18	19	18	16	17	17	18	18	15	173
RHS	17	17	18	19	16	16	18	17	18	16	172
S _i ²	0.2	4.7	0.7	1.6	0.0	0.2	2.9	0.7	0.9	0.7	76.2
∑ S _i ²	12.44										

Remplazando los valores de la tabla 4 en la fórmula de alfa de Cronbach, tenemos:

$$\alpha = \frac{K}{K - 1} \left[1 - \frac{\sum S_i^2}{S_t^2} \right]$$

$$\alpha = \frac{10}{10 - 1} \left[1 - \frac{12.44}{76.22} \right]$$

$$\alpha = \frac{10}{9} [1 - 0.1632]$$

$$\alpha = \frac{10}{9} [0.8368]$$

$$\alpha = 0.93$$

Teniendo en cuenta la tabla de valoración:

Valores	Nivel de confiabilidad
0.53 a menos	Confiabilidad nula
0.54 a 0.59	Confiabilidad baja
0.60 a 0.65	confiable
0.66 a 0.71	Muy confiable
0.72 a 0.99	Excelente confiabilidad
1.0	Confiabilidad perfecta

Conclusión: del cálculo obtenido, nos dio como resultado un alfa de Cronbach de **0.93** ubicándose en un rango cuantitativo de 0.72 a 0.99, teniendo un resultado cualitativo de “Excelente confiabilidad”, quedando demostrado que el instrumento cuestionario 2: nivel de conocimiento sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos, cuenta con una sólida confiabilidad para su aplicabilidad.

Tabla 5: Resultados de la prueba de confiabilidad para el cuestionario 2:
actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos

Código del profesional	Indicadores										S _t ²
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
CALK	14	14	17	14	14	16	16	17	16	16	154
PRPM	19	19	18	18	17	18	16	18	16	17	176
RHS	18	18	17	17	16	16	18	19	18	19	176
S_i²	4.7	4.7	0.2	2.9	1.6	0.9	0.9	0.7	0.9	1.6	107.6
∑ S_i²	18.89										

Reemplazando los valores de la tabla 4 en la fórmula de alfa de Cronbach, tenemos:

$$\alpha = \frac{K}{K-1} \left[1 - \frac{\sum S_i^2}{S_t^2} \right]$$

$$\alpha = \frac{10}{10-1} \left[1 - \frac{18.89}{107.6} \right]$$

$$\alpha = \frac{10}{9} [1 - 0.1756]$$

$$\alpha = \frac{10}{9} [0.8244]$$

$$\alpha = 0.92$$

Teniendo en cuenta la tabla de valoración:

Valores	Nivel de confiabilidad
0.53 a menos	Confiabilidad nula
0.54 a 0.59	Confiabilidad baja
0.60 a 0.65	confiable
0.66 a 0.71	Muy confiable
0.72 a 0.99	Excelente confiabilidad
1.0	Confiabilidad perfecta

Conclusión: del cálculo obtenido, nos dio como resultado un alfa de Cronbach de **0.92** ubicándose en un rango cuantitativo de 0.72 a 0.99, teniendo un resultado cualitativo de “Excelente confiabilidad”.

Tabla 6: Nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020

Indicador	Nivel de conocimiento sobre las BMP						Total	
	Bajo		Medio		Alto		f	%
Nivel de conocimiento sobre las BMP, en la:	f	%	f	%	f	%		
Adquisición y recepción	15	24	10	16	37	60	62	100
Almacenamiento	15	24	15	24	32	52	62	100
Elaboración	6	10	15	24	41	66	62	100
Atención al consumidor	17	27	12	19	33	53	62	100
Promedio	13	21	13	21	36	58	62	100

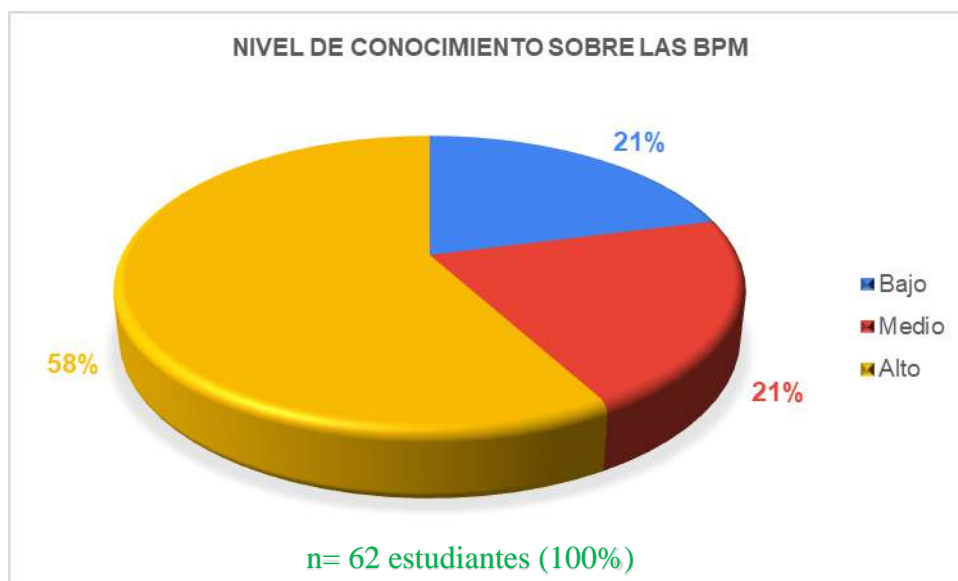


Figura 1: Nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería - panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020

En la tabla 6 y figura 1, se observa que, de los 62 estudiantes (100 %) que rindieron el cuestionario de preguntas, un promedio del 58 % (36 estudiantes) obtuvieron niveles de conocimientos sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos altos; sobresaliendo con el 66 % (41 estudiantes) el indicador: nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos altos en la elaboración. Así mismo un promedio del 21 % (13 estudiantes) obtuvieron niveles de conocimientos sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos medios; sobresaliendo con un 24 % (15 estudiantes) los indicadores: nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos en el almacenamiento y elaboración. De manera similar un promedio del 21% (13 estudiantes) obtuvieron niveles de conocimientos sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos altos bajos; pero en esta oportunidad sobresaliendo con un 27 % (17 estudiantes) el indicador: nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos en la atención al consumidor.

Tabla 7: Actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén-2020

Indicador	Actitud frente a las BMP						Total	
	Inadecuada		Adecuada		Muy adecuada			
	Actitud frente a las BPM, en la:	<i>f</i>	%	<i>f</i>	%	<i>f</i>	%	<i>f</i>
Adquisición y recepción	0	0	16	26	46	74	62	100
Almacenamiento	1	2	7	11	54	87	62	100
Elaboración	0	0	13	21	49	79	62	100
Atención al consumidor	0	0	13	21	49	79	62	100
Promedio	0	0	12	20	50	80	62	100



Figura 2: Actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén-2020

En la tabla 7 y figura 2, se observa que, de los 62 estudiantes (100 %) que respondieron el cuestionario de preguntas, un promedio del 80 % (50 estudiantes) obtuvieron actitudes frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos muy adecuada; sobresaliendo con el 79 % (49

estudiantes) los indicadores: actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en la elaboración y atención al consumidor. Un promedio del 20% (12 estudiantes) obtuvieron actitudes frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos adecuadas; sobresaliendo con un 26 % (16 estudiantes) los indicadores: actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en la adquisición y recepción. También es preciso resaltar que un promedio de 0% (0 estudiantes) obtuvieron actitudes frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos Inadecuadas.

Tabla 8: Nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos según actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería - panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020

Nivel de conocimiento sobre las BPM	Actitud frente a las BMP						Total	
	Inadecuada		Adecuada		Muy adecuada			
	<i>f</i>	%	<i>f</i>	%	<i>f</i>	%	<i>f</i>	%
Bajo	0	0	3	5	10	16	13	21
Medio	0	0	3	5	10	16	13	21
Alto	0	0	6	10	30	48	36	58
Promedio	0	0	12	20	50	80	62	100

En la tabla 8, se observa el 100 % (62) estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020, el 80 % (50 estudiantes) tienen actitudes frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos muy adecuada, de las cuales 48% (30 estudiantes) tienen niveles de conocimientos sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos altos. Un 20 % (12 estudiantes) tienen actitudes frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos adecuados, de las cuales 10 % (6 estudiantes) tienen niveles de conocimientos sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos altos.

Para determinar si existe correlación entre la variable independiente (X): nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la variable dependiente (Y): actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos, seguimos los siguientes pasos:

Paso 1: Plantear hipótesis

Hipótesis nula (H_0)

No existe correlación entre el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos, en estudiantes de cocina y pastelería - panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020.

Hipótesis alternante (H_1)

Existe correlación entre el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos, en estudiantes de cocina y pastelería - panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020.

Paso 2: Seleccionamos el nivel de significancia

Para la presente investigación se ha trabajado con un nivel de significancia del 5% ($\alpha = 0.05$).

Paso 3: Seleccionar el estadístico de prueba

Se seleccionó como estadístico de prueba el coeficiente de correlación de “tau-b de Kendall”, con el propósito de determinar si existe relación significativa entre el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de

manipulación de alimentos y la actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos, ya que dicha prueba no paramétrica es utilizada para estudios transversal, de nivel de investigación correlacional y para variables ordinales, que fue la naturaleza de nuestra investigación.

Tabla 9: Correlación de Tau-b de Kendall para el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos y actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos

	Nivel de conocimiento sobre las BPM	Actitudes frente a las BPM
Coeficiente de Correlación tau-b de Kendall		0.179
Significancia (bilateral)		0.071
N		62

Tabla 10: Valoración del coeficiente de correlación tau-b de Kendall

Valoración	Intervalo
Muy baja correlación/No existe correlación	0.00 – 0.19
Baja correlación	0.20 – 0.39
Moderada correlación	0.40 – 0.59
Buena correlación	0.60 – 0.79
Muy buena correlación	0.80 – 1.00

Paso 4: Formular la regla de decisión

Según la tabla 9, se puede observar que el valor del índice de correlación de tau-b de Kendall, calculado mediante el programa estadístico IBM SPSS Statistics 22, lo cual fue 0.179 y según la tabla 10, este valor está ubicado en el intervalo de 0.00 - 0.19, lo cual indica que no existe correlación entre el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la actitud frente a las buenas prácticas de

manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos.

Regla de decisión:

Si $p > 0,05$; Se acepta la H_0 y se rechaza la H_1

Si $p \leq 0,05$; Se rechaza la H_0 y se acepta la H_1

Paso 5: Toma de decisión

Según la tabla 9, como el valor de significancia del estadístico es igual a 0,071 y este es mayor a 0,05 por lo tanto se acepta la hipótesis nula y se rechaza la hipótesis planteada en el estudio, que fue: estudiantes con niveles de conocimientos altos o medios sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos tienen actitudes muy adecuadas o adecuadas frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos, mientras que estudiantes con niveles de conocimientos bajos sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos tienen actitudes inadecuadas frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

CAPÍTULO V: DISCUSIONES

5.1. Discusiones

- La investigación se realizó con una muestra de 62 estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020, matriculados en el año académico 2020, de los cuales el 80 % (50 estudiantes), obtuvieron niveles de conocimientos sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos altos, dichos resultados coinciden con lo indicado por Leyva (14), en su investigación sobre el conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del club de madres de Huaycán, 2017, donde concluyó que el nivel de conocimiento fue alto.
- Así mismo, el 58 % (36 estudiantes) obtuvieron actitudes frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos muy adecuadas, estos resultados coinciden con lo indicado por Torres et al (12), en su investigación sobre el conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho - Chosica 2017, donde concluyeron que los trabajadores de los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, tienen actitud muy positiva.
- Con relación al valor obtenido en el índice de correlación tau-b de Kendall, que es 0.079, este valor indica que existe evidencia estadística suficiente para no rechazar la hipótesis nula, por lo que se concluye que no existe correlación entre el nivel de conocimiento y las actitudes frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería - panadería del centro de educación técnico productiva Iquitos. García et al (11), en la investigación referente a la relación entre conocimientos, actitudes y prácticas de higiene en manipuladores de alimentos en quioscos de instituciones educativas públicas de Ate, 2017. Donde concluyeron que existe correlación estadísticamente significativa entre el conocimiento y las actitudes de higiene de los manipuladores de alimentos. Tampoco guarda similitud con los resultados de la

investigación de Torres et al (12), que fue sobre el conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica, 2017. Donde concluyeron que los conocimientos y las actitudes están correlacionados de manera significativa.

- Por lo tanto es importante señalar que estos resultados constituyen una base teórica para el diseño y la fundamentación de estrategias orientadas a actividades preventivas promocionales, específicamente en las buenas prácticas de la manipulación de alimentos, que podrían aplicarse en las diferentes áreas del profesional de bromatología y nutrición humana, asimismo sirve como base epistemológica y metodológica para futuros temas de investigación.

CAPÍTULO VI: CONCLUSIONES

6.1. Conclusiones

- De acuerdo a los resultados de la investigación, se determinó que el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería, es alto; con un promedio del 50% (36 estudiantes), sobresaliendo un 66 % (41 estudiantes) en el indicador niveles de conocimientos sobre la buenas prácticas de manipulación de alimentos en la elaboración.
- Se determinó que la actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería fue muy adecuada; con un promedio del 80 % (50 estudiantes), sobresaliendo con el 79 % (49 estudiantes) paralelamente los indicadores actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en la “elaboración” y “atención al consumidor”.
- Se determinó que no existe asociación estadísticamente significativa entre el nivel de conocimiento y la actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería, de acuerdo al valor obtenido en el estadístico de prueba tau-b de Kendall que fue de 0.179.
- De acuerdo a los resultados obtenidos, se pudo determinar que no existe relación significativa entre el nivel de conocimiento y las actitudes frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020, es decir se rechazó la hipótesis planteada en la investigación y se concluye que los estudiantes que tienen altos conocimientos, tienen adecuadas e inadecuadas actitudes y los que tienen bajos conocimientos tienen también muy adecuada e inadecuadas actitudes, frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

-

CAPÍTULO VII: RECOMENDACIONES

7.1. Recomendaciones

- A los estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén, se recomendaría que continúen fortaleciendo sus conocimientos, y seguir mejorando sus actitudes frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos, al momento de procesar los diferentes productos alimenticios.
- A los docentes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén, se recomendaría que continúen promoviendo las buenas prácticas de manipulación de alimentos en sus estudiantes, y sensibilizando actitudes adecuadas en sus estudiantes.
- A la directora y personal Jerárquicos del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén, se recomienda realizar estrategias adecuadas para seguir mejorando las actitudes en los estudiantes de cocina y pastelería-panadería, tales como las coordinaciones con autoridades sanitarias, municipalidades, centro de salud y Facultad de Industrias Alimentarias, para el fortalecimiento de capacidades en las actitudes frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- A los investigadores de las diferentes universidades de la región Loreto, del Perú y el mundo, se le recomienda realizar estudio de correlación de la variable nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos versus los indicadores (adquisición y recepción, almacenamiento, elaboración y atención al consumidor) de la variable actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos o pudiendo ser viceversa, con la finalidad de tener resultados más amplios y concretos del problema.

CAPITULO VIII: FUENTES DE INFORMACIÓN

8.1. Referencias Bibliográficas

1. Organización mundial de la salud. Sitios web regionales de la OMS. [Online].; 2019 [cited 2020 Agosto 14. Available from: <https://www.who.int/topics/diarrhoea/es/>.
2. Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades. Boletín epidemiológico del Perú. [Online].; 2018 [cited 2020 Junio 11. Available from: <https://www.dge.gob.pe/portal/docs/vigilancia/boletines/2019/29.pdf>.
3. Organización mundial de la salud. Sitios web regionales de la OMS. [Online].; 2020 [cited 2020 Mayo 24. Available from: <https://www.who.int/es/health-topics/coronavirus>.
4. OPS; OMS. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). [Online].; 2020 [cited 2020 Mayo 23. Available from: https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10836:2015-enfermedades-transmitidas-por-alimentos-eta&Itemid=41432&lang=es#:~:text=La%20infecci%C3%B3n%20transmitida%20por%20alimentos,A%2C%20Trichinella%20spirallis%20y%20otros.
5. DIGESA. Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería. [Online].; 2010 [cited 2020 MAYO 12. Available from: <http://www.digesa.minsa.gob.pe/orientacion/NORMA%20DE%20PANADERIAS.pdf>.
6. Dirección General de Salud Ambiental. Normas Legales. [Online].; 2018. Available from: http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RM_822-2018-MINSA.pdf.

7. Ramírez AV. La teoría del conocimiento en investigación científica: una visión actual. [Online].; 2009 [cited 2020 Julio 11. Available from: <http://www.scielo.org.pe/pdf/afm/v70n3/a11v70n3.pdf>.
8. Longo B. 20 tipos de actitudes del ser humano: lista y ejemplos. [Online].; 2020 [cited 2020 Agosto 29. Available from: <https://www.psicologia-online.com/20-tipos-de-actitudes-del-ser-humano-lista-y-ejemplos-4887.html>.
9. Estigarribia, Gladys ; Aguilar, Gloria; Ríos, Patricia; Ortiz, Analía ; Martínez, Pablo; Ríos González, Carlos Miguel. Conocimientos, actitudes y prácticas sobre buenas prácticas de manufactura de manipuladores de alimentos en Caaguazú, Paraguay 2017. [Online].; 2017 [cited 2020 07 11. Available from: <http://scielo.iics.una.py/pdf/rspp/v9n2/2307-3349-rspp-9-02-22.pdf>.
10. Barquero Conejo , Stephania; Gölcher Umaña , Daniela; Lizano Chaves, Melissa; Murillo Torres, Shirley; Rodríguez Murillo , Gabriela; Rojas Esquivel , Sofía. Conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos de trabajadores de servicios de alimentación institucionales, en el gran área Metropolitana de Costa Rica, durante el 2013. [Online].; 2013 [cited 2020 Junio 12. Available from: [file:///C:/Users/Usuario/Downloads/36955%20\(6\).pdf](file:///C:/Users/Usuario/Downloads/36955%20(6).pdf).
11. García Loyaga, Geordy Holmes; Salavaria Barzola, Luigi Wilman. Conocimientos, Actitudes Y Prácticas De Higiene En Manipuladores De Alimentos En Quioscos De Instituciones Educativas Públicas De Ate, 2017. [Online].; 2017 [cited 2020 Abril 15. Available from: file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Relacion_entre_conocimientos_actitudes_y_practicas.pdf.
12. Torres Ramirez, Ruth; Moori Apolinario, Silvia Elida. Conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho - Chosica, 2017. [Online].; 2017 [cited 2020 Mayo 14. Available from: <file:///C:/Users/Usuario/Pictures/CORRECCION%20TESIS%20UNAP%>

20BROMATOLOGIA%202020/Conocimientos_Actitudes_y_Practicas_e
n_higiene_y_m%20(1).pdf.

13. Panduro Navarro AS, Ruiz Vásquez SJ, Pinedo Torres LP. Conocimiento y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos en binomios atendidos en área niño/niña centro de salud san juan 2017 (Tesis de Pregrado). [Online].; 2017.
14. Leyva Coronado G. Tesis de Título Profesional. [Online].; 2017 [cited 2020 Febrero 26. Available from: file:///C:/Users/Usuario/Documents/tesis/TESIS_GIULIANNA%20LEYVA%20CORONADO.pdf.
15. Landeau R. Elaboración de Trabajos de Investigación. [Online].; 2007. Available from: https://books.google.com.pe/books?id=M_N1CzTB2D4C&pg=PA1&dq=que+es+el+conocimiento&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjIgY3EiL7UAhXC4yYKHd29BSYQ6AEIMzAD#v=onepage&q=que%20es%20el%20conocimiento&f=false.
16. Canals Parera A. La gestión del conocimiento. [Online].; 2003 [cited 2020 Agosto 11. Available from: http://148.202.167.116:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/3300/Gesti%c3%b3n_conocimiento.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
17. Raffino M. Concepto.de. [Online].; 2020 [cited 2020 Agosto 26. Available from: <https://concepto.de/conocimiento/>.
18. Rodríguez D. Tipos de conocimiento y sus características. [Online].; 2019 [cited 2020 Agosto 28. Available from: <https://www.lifeder.com/tipos-de-conocimiento/>.
19. García Mendoza. Concepto y definicion de conocimiento. [Online].; 2017 [cited 2020 Agosto 13. Available from: <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/prepa3/n8/m12.html#r1>.
20. Castellero Mimenza O. Los 15 tipos de actitudes, y cómo nos definen. [Online].; 2020 [cited 2020 Agosto 28. Available from: <https://psicologiyamente.com/psicologia/tipos-de-actitudes>.

21. García M. R. Las actitudes personales (Parte 1). [Online].; 2012 [cited 2020 Agosto 30. Available from: <https://depersonalider.wordpress.com/2012/10/20/las-actitudes-personales-parte-1/>.
22. Rodríguez Pérez C. Psicología Social. [Online].; 2012 [cited 2020 Agosto 19. Available from: <http://fundacionortizavila.com/descargar/340/bc67b32d67716a4ee6dcfbc77e0ef173>.
23. Colomo P. Tipo de actitudes. [Online].; 2017 [cited 2020 Agosto 31. Available from: <https://dfvconsulting.com/tipos-de-actitudes/>.
24. Salud Md. MINSA. [Online].; 2019 [cited 2020 Setiembre 2. Available from: https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/281043/252444_RM363-2005.pdf20190110-18386-1e4jnt4.pdf.
25. Academy I. academy.ibro-cvm.com. [Online].; 2020 [cited 2020 Mayo 7. Available from: https://academy.ibro-cvm.com/es/15-bpm?gclid=CjwKCAjwnK36BRBVEiwAsMT8WPGJxsRKWb7tyeikvHQYdd1mJ1zUnr9PUu5peoEvMq3YCCHQlooUFB0CAIwQAvD_BwE.
26. Cochachin CB. Prompex. [Online].; 2013 [cited 2020 Junio 27. Available from: <http://www.prompex.gob.pe/Miercoles/Portal/MME/descargar.aspx?archivo=990AA70E-8A53-4149-A826-D02490775120.PDF>.
27. FAO. Codex Alimentarius: normas internacionales de los alimentos. [Online]. [cited 2020 05 02. Available from: http://www.codexalimentarius.org/download/standards/23/cxp_001s.pdf.
28. FAO; OPS ; OMS. Manual para manipuladores de alimentos. [Online].; 2017 [cited 2020 Julio 12. Available from: <file:///C:/Users/Usuario/Pictures/CORRECCION%20TESIS%20UNAP%20BROMATOLOGIA%202020/a-i7321s.pdf>.
29. IPET. Manipulación de alimentos-1: Orientaciones para los manipuladores. 2015 Noviembre 01. Instituto peruano de estudios tecnológicos.

30. ITPE. Control de Calidad, higiene, conservación y manipulación de alimentos Lima: IDG; 2015.
31. MSP. Ministerio de salud de Panamá. [Online].; 2011 [cited 2020 Diciembre 12. Available from: https://www.paho.org/pan/index.php?option=com_docman&view=download&alias=374-capacitacion-en-higiene-para-manipuladores-de-alimentos-guia-metodologica-y-practica&category_slug=publications&Itemid=224.
32. Inocuidad Pd. ¿Cuál es la vestimenta adecuada para los manipuladores de alimentos? [Online].; 2017. Available from: <https://www.portaldeinocuidad.com/web/vestimenta-para-manipuladores-de-alimentos/>.
33. DIGESA. Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería. [Online].; 2010 [cited 2020 Junio 23. Available from: Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.
34. Ministerio de Salud. Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines(RM N° 822-2018-MINSA). [Online].; 2018 [cited 2020 Noviembre 5. Available from: http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RM_822-2018-MINSA.pdf.
35. OMS. Manual para las cinco claves para la inocuidad de los alimentos(pág. 27). [Online].; 2007. Available from: http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf.
36. Procedimiento. [Online]. [cited 2020 Febrero 26. Available from: <https://www.biodic.net/palabra/procedimiento/#.XlhkjGhKg2w>.
37. Amaya Canas. Qué es el método cuantitativo, características y diferencia con el Cualitativo. [Online].; 2018 [cited 2020 Junio 14. Available from: <https://tendencias.com/life/que-es-el-metodo-cuantitativo/>.

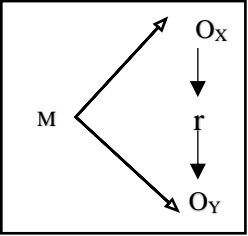
38. Kalla S. Estudio correlacional. [Online].; 2011 [cited 2020 Mayo 27]. Available from: <https://explorable.com/es/estudio-correlacional>.
39. Hernández Sampieri, Roberto. et al. Metodología de la Investigación México: Mc Graw Hill; 2006.
40. MINEDU. R.VM. N° 188-2020-MINEDU. [Online].; 2020 [cited 2021 Febrero 12]. Available from: https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/1345427/RVM%20N%C2%B0%20188-2020-MINEDU%20%28erratas%29_compressed.pdf.
41. Otzen, Tamara; Manterola, Carlos. Técnicas de Muestreo sobre una Población a Estudio. [Online].; 2017 [cited 2020 Febrero 12]. Available from: <https://scielo.conicyt.cl/pdf/ijmorphol/v35n1/art37.pdf>.
42. Llauradó O. La escala de Likert: qué es y cómo utilizarla. [Online].; 2014 [cited 2020 Agosto 28]. Available from: <https://www.netquest.com/blog/es/la-escala-de-likert-que-es-y-como-utilizarla>.
43. Ding, C.; Hershberger, S.. Assessing content validity and content equivalence using structural equation modeling. Structural equation modeling: a multidisciplinary journal, 9(2), 283-297. [Online].; 2002 [cited 2021 Febrero 20]. Available from: https://www.researchgate.net/publication/302438451_Validez_de_contenido_y_juicio_de_expertos_Una_aproximacion_a_su_utilizacion.
44. Skjong, R.; Wentworth, B.. Expert judgement and risk perception. [Online].; 2000 [cited 2021 Febrero 19]. Available from: https://www.researchgate.net/publication/302438451_Validez_de_contenido_y_juicio_de_expertos_Una_aproximacion_a_su_utilizacion.
45. Cozby PC. Métodos de Investigación del Comportamiento. [Online].; 2005 [cited 2021 Enero 4]. Available from: <https://www.redalyc.org/pdf/993/99315569010.pdf>.

ANEXOS

- Anexo N° 01 : Matriz de consistencia
- Anexo N° 02 : Cuestionario 1: nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Anexo N° 03 : Cuestionario 2: actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Anexo N° 04 : Juicios de expertos
- Anexo N° 05 : Consentimiento informado del estudiante
- Anexo N° 06 : Coordinación con los docentes de cocina y panadería-pastelería para la aplicabilidad de los instrumentos de recopilación de datos
- Anexo N° 07 : Georreferencia satelital de la ubicación del centro de educación técnico productiva Iquitos.
- Anexo N° 08 : Frontis del Centro de educación técnico productiva Iquitos.
- Anexo N° 09 : Resolución directoral regional N° 01252-2005-GRL-DREL-D; para convertir el Centro de educación ocupacional Iquitos (CEO Iquitos) a Centro de educación técnico productiva Iquitos (CETPRO Iquitos).
- Anexo N° 1 : Resolución directoral regional N° 003042-2019-GRL-DREL-D; para aprobar las especialidades del ciclo medio: cocina, pastelería-panadería y otros.

Anexo N° 01: Matriz de Consistencia

Autor: Lener Puga de la Cruz

Título de la Investigación	Pregunta de Investigación	Objetivos de la Investigación	Hipótesis	Tipo y diseño de Estudio	Población de estudio y procesamiento de datos	Instrumento de recolección de datos
<p>“Nivel de conocimiento y actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y panadería-pastelería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020”</p>	<p>Problema General ¿Qué relación existe entre el nivel de conocimiento y la actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020?</p> <p>Problemas Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> - ¿Cuál es el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020? - ¿Cómo es la actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del 	<p>Objetivo General Determinar la relación que existe entre el nivel de conocimiento y las actitudes frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020.</p> <p>Objetivos Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Determinar el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020. 	<p>Estudiantes con niveles de conocimientos altos o medios sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos tienen actitudes muy adecuadas o adecuadas frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos, mientras que estudiantes con niveles de conocimientos bajos sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos tienen actitudes inadecuadas frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos.</p>	<p>Tipo de investigación La investigación fue de enfoque cuantitativo y de tipo correlacional.</p> <p>Diseño de la investigación El diseño general de la Investigación fue no experimental y el diseño específico es correlacional y transversal.</p> <p>Esquema: El diseño de la investigación se presenta en el siguiente diagrama:</p>  <p>Donde: M = Muestra de Investigación</p>	<p>Población de estudio La población de estudio estuvo conformado por un total de 90 estudiantes entre las especialidades de cocina y panadería-pastelería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020.</p> <p>Muestra La selección de la muestra se realizó a través de la técnica del muestreo probabilístico; quedando de la siguiente manera: 62 estudiantes de Cocina y panadería-pastelería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020.</p> <p>Procesamiento de la Información Validación y Confiable; los datos que se ha obtenido de la</p>	<p>Cuestionario 1: para evaluar el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos, que contenía 20 preguntas con opciones múltiples que fue adaptado en formulario virtual (Google drive).</p> <p>Cuestionario 2: para identificar la actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos, que contenía 20 preguntas con opciones múltiples (escala de Likert). Lo cual fue adaptado en formulario virtual (Google drive).</p>

	<p>Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020?</p> <p>- ¿Cuál es la asociación estadísticamente significativa entre el nivel de conocimiento y la actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020?</p>	<p>- Determinar la actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020.</p> <p>- Determinar si existe asociación estadísticamente significativa entre el nivel de conocimiento y la actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020.</p>		<p>O_x, O_y = Observación de las Variables dependiente e independiente.</p> <p>r = Relación entre variables</p>	<p>validación de expertos, fueron procesados en el programa de Microsoft Excel.</p> <p>Cuestionarios virtuales; los datos que se ha obtenido de los cuestionarios virtuales, fueron procesados en el programa estadístico IBM SPSS Statistics 22.</p>	
--	--	--	--	---	--	--



**FACULTAD DE INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS
ESCUELA DE FORMACIÓN
PROFESIONAL DE BROMATOLOGIA
Y NUTRICIÓN HUMANA**

**“NIVEL DE CONOCIMIENTO Y ACTITUD FRENTE A LAS BUENAS
PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTUDIANTES
DE COCINA Y PANADERÍA-PASTELERÍA DEL CENTRO DE
EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS DE BELEN-2020”**

Anexo N° 02

Código:.....

CUESTIONARIO 1: NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE LAS BPM

I. PRESENTACIÓN

El presente **Cuestionario** tiene como propósito obtener información del nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del centro de educación técnico productiva Iquitos de Belén 2020. El estudio servirá para elaborar la tesis conducente a la obtención del título profesional de licenciado en bromatología y nutrición humana.

II. DATOS GENERALES

1. Institución educativa : Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos
2. Especialidad : Cocina () Pastelería-panadería ()
3. Nombre del estudiante:
4. Día: 5. Hora:

III. INSTRUCCIONES

- ✓ Lee atentamente las preguntas del cuestionario y respóndelas marcando con un aspa (X) de acuerdo a su apreciación.
- ✓ La información que nos proporciona será confidencial.

IV. CONTENIDO

Nivel de Conocimiento sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos	
1. Adquisición y recepción	
1.1.	<p>Según su conocimiento: ¿Qué control sanitario se debe tener en cuenta al momento de la adquisición de materias Primas e insumos que ingresan a su taller de cocina o panadería-pastelería?</p> <p>a) Verificar que las materias primas e insumos no evidencien contaminación física, química o biológica. b) Verificar la fecha de vencimiento de los productos industrializados. c) Todas las anteriores</p>
1.2.	<p>Según su conocimiento: ¿Por qué no se debe comprar los alimentos industrializados que no cuentan con registro sanitario?</p> <p>a) Porque dichos alimentos no reúnen las garantías sanitarias necesarias. b) Porque hay la posibilidad que sea un alimento adulterado o falsificado. c) Todas las anteriores</p>
1.3.	<p>Según su conocimiento: ¿Cree usted que es necesario realizar un registro de proveedores de materias primas e insumos en su taller de cocina o panadería-pastelería?</p> <p>a) No creo que sea necesario, porque no estamos en panaderías o restaurantes. b) Si es necesario por qué nos permite identificar fácilmente la procedencia de nuestros insumos y realizar la rastreabilidad en caso de alerta sanitaria. c) Si es necesario para poder cumplir con ciertas formalidades.</p>
1.4.	<p>Según su conocimiento; ¿Crees que es necesario lavarse continuamente las manos antes de recepcionar los alimentos?</p> <p>a) No es necesario porque b) Si es necesario para evitar contaminación cruzada. c) Ninguna de las anteriores</p>
1.5.	<p>Según su conocimiento: ¿Por qué no se debe cortar en forma brusca la cadena de frío de los productos congelados que son recepcionados en su taller de cocina o panadería-pastelería?</p> <p>a) Por qué acelera el proceso de putrefacción. b) Por qué no pierde la propiedad de jugosidad de las carnes. c) No es necesario tener en cuenta esos detalles.</p>
2. Almacenamiento	
2.1.	<p>Según su conocimiento: ¿Dónde crees que deben ser almacenados las materias primas e insumos Secos que ingresan para su almacenamiento en su taller de cocina o panadería-pastelería?</p> <p>a) En tarimas, anaqueles o parihuelas a temperatura ambiente b) En la congeladora.</p>

	c) En conservadora o refrigeradora (parte inferior)
2.2.	Según su conocimiento: “Cuando se limpia al término de una jornada de trabajo, las mesas, balanzas y otros materiales del área del almacén, es necesario volverlo a limpiar y desinfectar al inicio de la siguiente jornada”. a) No es necesario, porque ya se limpió un día antes b) No, porque sería gastar más detergente y desinfectante. c) Ninguna de las anteriores
2.3.	Según su conocimiento: “El kardex es un instrumento que se utiliza para pesar los insumos que ingresan a los centros de almacenamiento” a) Verdadero b) Falso
2.4.	Según su Conocimiento: ¿Cuáles son las medidas adecuadas que deben cumplir las tarimas, anaqueles o parihuelas en su almacén de materia prima e insumos secos de su taller de cocina o pastelería-panadería? a) 20 cm mínima del piso b) 0.6 m mínimo al techo c) Todas las anteriores
2.5.	Según su conocimiento: ¿Que significa la sigla PEPS en el proceso de almacenamiento de alimentos? a) Primero que entra, primero que sale b) Primero que sale, primero que entra c) Ninguna de las anteriores
3. Elaboración	
3.1.	Según su conocimiento: ¿En la manipulación y elaboración de alimentos es necesario contar con cuchillos y tablas de picar exclusivos para estos alimentos? a) No es necesario porque me generaría más gasto en su adquisición. b) Si es necesario para evitar contaminación cruzada con otros productos. c) Ninguna de las anteriores.
3.2.	Según su conocimiento: ¿Cuál es el tipo de agua indicada para preparar el hielo que será utilizará en las bebidas de consumos calientes y fríos? a) Agua de pozo b) Agua tratada c) Agua de Lluvia
3.3.	Según su conocimiento: los productos complementarios como los condimentos, azúcar, especias y salsas que se sirven como acompañamiento de los platos y postres principales, deben estar en recipientes higienizados y cambiados en cada servido que se hace. a) Verdadero b) Falso

3.4.	Según su conocimiento: "El consumo continuo de aceites y grasas reutilizadas en su taller de cocina o Panadería-Pastelería, puede causar daño en la salud del consumidor". a) Si puede causar daño b) No causa daño c) No existe ningún peligro en su consumo.
3.5	Según su conocimiento: ¿Porque se realiza el escaldo o blanqueado en algunos vegetales que se procesan en su taller de cocina o panadería-pastelería? a) Para reducir o eliminar flora microbiana presente en el alimento. b) Para inactivar enzimas c) Todas las anteriores
4. Atención al Consumidor	
4.1.	Según su conocimiento: ¿Qué características de higiene deben tener los mobiliarios que se utilizan en el área de atención al consumidor? a) Buen estado de conservación b) Libres de sustancias contaminantes c) Todas las anteriores
4.2.	En el área de atención al consumidor; ¿Cuál sería la mejor opción en el manejo de la basura? a) Implementar un tacho de basura con capacidad de acuerdo al número de clientes, para evitar su desborde. b) Implementar solo bolsas negras y colocadas en la pared del área de atención al cliente. c) Todas las anteriores
4.3.	Según su conocimiento: ¿Cree usted que la persona que está encargada del cobro de dinero, puede realizar la atención a los consumidores paralelamente? a) Si b) No c) Ningunas de las anteriores
4.4.	Según su conocimiento: ¿Cuál sería la mejor opción para fomentar el lavado de manos de tus comensales? a) Implementar el espacio de atención al consumidor con mensajes y medios educativos para el lavado de manos. b) Implementar espacio de lavado de manos con jabón y desinfectantes. c) Todas las anteriores
4.5.	Según su conocimiento: "El no lavarse las manos constantemente es un riesgo latente en la salud de tus clientes" a) Verdadero b) Falso

Gracias por su participación.

Nota: El cuestionario 1 (Anexo N° 02), ha sido adaptado en formato virtual en google drive, lo cual será enviado mediante el link de enlace (https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc5LluForlG5ngNQTE73IvoO3ncWio_sP0UMhOwAHpBK3ud6Q/viewform?vc=0&c=0&w=1) al correo a los profesionales experto para su validación y posteriormente por vía WhatsApp a los estudiantes de Cocina y Pastelería-Panadería para su aplicación.



**FACULTAD DE INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS
ESCUELA DE FORMACIÓN
PROFESIONAL DE BROMATOLOGIA
Y NUTRICIÓN HUMANA**

**“NIVEL DE CONOCIMIENTO Y ACTITUD FRENTE A LAS BUENAS
PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTUDIANTES
DE COCINA Y PANADERÍA-PASTELERÍA DEL CENTRO DE
EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS DE BELEN-2020”**

Anexo N° 03

Código:.....

CUESTIONARIO 2: ACTITUD FRENTE A LAS BPM

I. PRESENTACIÓN

El presente **Cuestionario 2** tiene como propósito obtener información sobre la actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos en estudiantes de cocina y pastelería-panadería del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos de Belén 2020. El estudio servirá para elaborar la tesis conducente a la obtención del título profesional de licenciado en bromatología y nutrición humana.

II. DATOS GENERALES

1. Institución educativa : CETPRO Iquitos
2. Especialidad : Cocina () Pastelería-panadería ()
3. Nombre del estudiante: -----
4. Día: ----- 5. Hora: -----

III. INSTRUCCIONES

- ✓ Lee atentamente las preguntas del cuestionario y respóndelas marcando con un aspa (X) de acuerdo a su apreciación.
- ✓ La información que nos proporciona será confidencial.

IV. CONTENIDO

Actitud frente a las buenas prácticas de manipulación de alimentos					
1. Adquisición y recepción		Nunca (1)	De vez en cuando (2)	Casi Siempre (3)	Siempre (4)
1.1.	Cuando realizo la compra de insumos, me fijo que estén en buenas condiciones sanitarias.				
1.2.	Cuando realizo la recepción de insumos o materias primas, verifico la fecha de vencimiento en caso de insumos industrializados.				
1.3.	Cuando manipulo los insumos o materias primas que ingresan a mi taller de cocina o pastelería-panadería me lavo bien las manos.				
1.4.	Cuando realizo la recepción de productos altamente perecible (carnes, frutas, etc) le brindo la atención necesaria para su refrigeración, congelación o su proceso inmediato.				
1.5.	Cuando realizo la recepción de insumos o materias primas en mi taller de cocina o pastelería-panadería, me fijo que no estén en el piso.				
2. Almacenamiento		Nunca (1)	De vez en cuando (2)	Casi Siempre (3)	Siempre (4)
2.1.	Durante todo el proceso de almacenamiento, mantengo limpio los estantes, parihuelas, congeladoras, refrigerados y otros materiales que tengan contacto con los alimentos.				
2.2.	Cuando termina la jornada de trabajo, después de almacenar adecuadamente los alimentos, limpio las mesas, balanzas y otras herramientas utilizadas.				
2.3.	Realizo el registro de los alimentos que ingresan a los espacios de almacenamiento (estantes, refrigerados, congeladoras y otros).				
2.4.	Me aseguro que los estantes, refrigeradora, congeladora o el espacio que utilizo para el almacenamiento de alimentos, estén en buen estado de limpieza.				
2.5.	Me aseguro de utilizar los primeros productos que ingresaron al almacén, para realizar una buena rotación de stock.				

3. Elaboración		Nunca (1)	De vez en cuando (2)	Casi Siempre (3)	Siempre (4)
3.1.	Cuando elaboro panes, postres o platos principales, aseguro que los equipos y/o herramientas estén en óptimas condiciones de higiene.				
3.2.	Preparo jugos, batidos y refrescos con agua tratada o hervida.				
3.3.	Limpio continuamente el espacio donde elaboro los alimentos y me lavo bien las manos antes de su preparación.				
3.4.	Cuando preparo productos de snack (Chifles, hojuelas, etc), me aseguro que los aceites o grasas no sean reutilizados.				
3.5.	Realizo el escaldo o blanqueado de algunos vegetales para reducir su flora microbiana.				
4. Atención al Consumidor		Nunca (1)	De vez en cuando (2)	Casi Siempre (3)	Siempre (4)
4.1.	Me aseguro que las mesas y sillas, que se utilizan en el área de atención al consumidor estén en buenas condiciones de higiene.				
4.2.	Después de realizar el recojo de la basura en el área de atención al consumidor me lavo bien las manos con abundante agua y jabón.				
4.3.	Cuando estoy encargado del cobro de dinero, trato de no manipular alimentos paralelamente.				
4.4.	Fomento el lavado de mano de los consumidores y habilito espacios de higienización.				
4.5.	Reconozco cuando no lavo las manos constantemente, represento un riesgo latente en la salud de mis consumidores.				

Gracias por su participación.

Nota: El cuestionario 2 (Anexo N° 03), ha sido adaptado en formato virtual en google drive, lo cual será enviado mediante un link de enlace (https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSenhcf-3LjJWXwIm7W9OsoPiVf3gcV9kc_TpPUHexY-6zsdA/viewform?vc=0&c=0&w=1&flr=0) al correo a los profesionales experto para su validación y posteriormente por vía WhatsApp a los estudiantes de Cocina y Pastelería-Panadería para su aplicación.

Anexo 04:

Juicios de expertos



FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE
BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN HUMANA

Anexo 04: Instrumento de Validez para juicio de expertos

I. DATOS GENERALES

- 1.1 Apellidos y nombres del experto: *Dr. Lic. Lic. René Carlos Antonio*
- 1.2 Título Profesional : Licenciado/a () Ingeniero/a (x) Otro ()
- 1.3 Grado académico : Bachiller () Maestro () Doctor (x)
- 1.4 Título de la Investigación : "NIVEL DE CONOCIMIENTO Y ACTITUD FRENTE A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTUDIANTES DE COCINA Y PANADERÍA-PASTELERÍA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS DE BELEN-2020"
- 1.5 Nombre del instrumento : Cuestionario 1: Nivel de conocimiento sobre las BPM (24)
Cuestionario 2: Actitud frente a las BPM ()
- 1.6 Criterios de Aplicabilidad :
- | | |
|--|------------|
| a. De 01 a 09: (No válido, reformular) | DEFICIENTE |
| b. De 10 a 12: (No Válido, modificar) | REGULAR |
| c. De 13 a 15: (Válido, mejorar) | BUENO |
| d. De 16 a 18: (Válido, precisar) | MUY BUENO |
| e. De 19 a 20: (Válido, aplicar) | EXCELENTE |

II. ASPECTOS A EVALUAR

INDICADORES DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO	CRITERIOS CUALITATIVOS CUANTITATIVO	Deficiente (01-09)	Regular (10-12)	Bueno (13-15)	Muy Bueno (16-18)	Excelente (19-20)
		01	02	03	04	05
1 CLARIDAD	El instrumento a evaluar es formulado con lenguaje apropiado.				16	
2 OBJETIVIDAD	Está expresado para medir la variable en estudio.			13		
3 ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia y la tecnología.				17	
4 ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica.				16	
5 SUFICIENCIA	Comprende los aspectos en cantidad y calidad				16	
6 INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar el aspecto de estudio.				16	
7 CONSISTENCIA	Basado en el aspecto teórico científico y del tema de estudio (BPM)			14		
8 COHERENCIA	Existe coherencia entre Título, Problema, Objetivos, Hipótesis, variable e Indicadores.				16	
9 METODOLOGÍA	La Metodología responde al propósito del estudio.				16	
10 CONVENIENCIA	Genera nuevas pautas para la investigación y construcción de teorías			14		
Sub Total				14	16	
Total					15	

VALORACION CUANTITATIVA (Total X 0.4):	Deficiente	Regular	Bueno	Muy Bueno	Excelente
VALORACION CUALITATIVA:	()	()	(x)	()	()
OPINIÓN DE APLICABILIDAD:	ACEPTADO (x)		RECHAZADO ()		

OBSERVACIONES.....

Lugar y Fecha: *Iquitos 07/09/2020*

Firma del experto informante
D.N.I. N° *8.541.489.2*



Anexo 04: Instrumento de Validez para juicio de expertos

I. DATOS GENERALES

- 1.1 Apellidos y nombres del experto: *Li. Loo Kuna Carlos Antonio*
 1.2 Título Profesional : Licenciado/a () Ingenjero/a (x) Otro ()
 1.3 Grado académico : Bachiller () Maestro () Doctor (x)
 1.4 Título de la Investigación : "NIVEL DE CONOCIMIENTO Y ACTITUD FRENTE A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTUDIANTES DE COCINA Y PANADERÍA-PASTELERÍA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS DE BELEN-2020"
 1.5 Nombre del instrumento : Cuestionario 1: Nivel de conocimiento sobre las BPM ()
 Cuestionario 2: Actitud frente a las BPM (x)
 1.6. Criterios de Aplicabilidad :
 a. De 01 a 09: (No válido, reformular) DEFICIENTE
 b. De 10 a 12: (No Válido, modificar) REGULAR
 c. De 13 a 15: (Válido, mejorar) BUENO
 d. De 16 a 18: (Válido, precisar) MUY BUENO
 e. De 19 a 20: (Válido, aplicar) EXCELENTE

II. ASPECTOS A EVALUAR

INDICADORES DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO	CRITERIOS CUALITATIVOS CANTITATIVO	Deficiente (01-09)	Regular (10-12)	Bueno (13-15)	Muy Bueno (16-18)	Excelente (19-20)
		01	02	03	04	05
1 CLARIDAD	El instrumento a evaluar es formulado con lenguaje apropiado.			14		
2 OBJETIVIDAD	Está expresado para medir la variable en estudio.			14		
3 ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia y la tecnología.				17	
4 ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica.			14		
5 SUFICIENCIA	Comprende los aspectos en cantidad y calidad			14		
6 INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar el aspecto de estudio.				16	
7 CONSISTENCIA	Basado en el aspecto teórico científico y del tema de estudio (BPM)				16	
8 COHERENCIA	Existe coherencia entre Título, Problema, Objetivos, Hipótesis, variable e Indicadores.				17	
9 METODOLOGÍA	La Metodología responde al propósito del estudio.				16	
10 CONVENIENCIA	Genera nuevas pautas para la investigación y construcción de teorías				16	
Sub Total				14	16	
Total					15	

VALORACION CANTITATIVA (Total X 0.4):					
VALORACION CUALITATIVA:	Deficiente	Regular	Bueno	Muy Bueno	Excelente
	()	()	(20)	()	()
OPINIÓN DE APLICABILIDAD:	ACEPTADO (x)		RECHAZADO ()		

OBSERVACIONES.....

Lugar y Fecha: *Iquitos 07/09/2020*

Firma del experto informante
 D.N.I. N° *05414897*



Anexo 04: Instrumento de Validez para juicio de expertos

I. DATOS GENERALES

- 1.1 Apellidos y nombres del experto: Paredes Mori Pedro Roberto
 1.2 Título Profesional : Licenciado/a () Ingeniero/a (X) Otro ()
 1.3 Grado académico : Bachiller () Maestro (X) Doctor ()
 1.4 Título de la Investigación : "NIVEL DE CONOCIMIENTO Y ACTITUD FRENTE A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTUDIANTES DE COCINA Y PANADERÍA-PASTELERÍA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS DE BELÉN-2020"
 1.5 Nombre del instrumento : Cuestionario 1: Nivel de conocimiento sobre las BPM (X)
 Cuestionario 2: Actitud frente a las BPM ()
 1.6. Criterios de Aplicabilidad :
 a. De 01 a 09: (No válido, reformular) DEFICIENTE
 b. De 10 a 12: (No Válido, modificar) REGULAR
 c. De 13 a 15: (Válido, mejorar) BUENO
 d. De 16 a 18: (Válido, precisar) MUY BUENO
 e. De 19 a 20: (Válido, aplicar) EXCELENTE

II. ASPECTOS A EVALUAR

INDICADORES DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO	CRITERIOS CUALITATIVOS CUANTITATIVO	Deficiente	Regular	Bueno	Muy Bueno	Excelente
		(01-09)	(10-12)	(13-15)	(16-18)	(19-20)
		01	02	03	04	05
1 CLARIDAD	El instrumento a evaluar es formulado con lenguaje apropiado.				17	
2 OBJETIVIDAD	Está expresado para medir la variable en estudio.				18	
3 ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia y la tecnología.					19
4 ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica.				18	
5 SUFICIENCIA	Comprende los aspectos en cantidad y calidad				16	
6 INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar el aspecto de estudio.				17	
7 CONSISTENCIA	Basado en el aspecto teórico científico y del tema de estudio (BPM)				17	
8 COHERENCIA	Existe coherencia entre Título, Problema, Objetivos, Hipótesis, variable e Indicadores.				18	
9 METODOLOGÍA	La Metodología responde al propósito del estudio.				18	
10 CONVENIENCIA	Genera nuevas pautas para la investigación y construcción de teorías					
Sub Total		-	-	15	17	19
Total			17			

VALORACION CUANTITATIVA (Total X 0.4):					
VALORACION CUALITATIVA:	Deficiente	Regular	Bueno	Muy Bueno	Excelente
	()	()	()	(X)	()
OPINIÓN DE APLICABILIDAD:	ACEPTADO (X)		RECHAZADO ()		

OBSERVACIONES: APLICAR EL INSTRUMENTO

Lugar y Fecha: 7/9/20

Firma del experto evaluador
 D.N.I. N° 05279870



Anexo 04: Instrumento de Validez para juicio de expertos

I. DATOS GENERALES

- 1.1 Apellidos y nombres del experto: Paredes Mori Pedro Roberto
 1.2 Título Profesional : Licenciado/a () Ingeniero/a (X) Otro ()
 1.3 Grado académico : Bachiller () Maestro (X) Doctor ()
 1.4 Título de la Investigación : "NIVEL DE CONOCIMIENTO Y ACTITUD FRENTE A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTUDIANTES DE COCINA Y PANADERÍA-PASTELERÍA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS DE BELEN-2020"
 1.5 Nombre del instrumento : Cuestionario 1: Nivel de conocimiento sobre las BPM ()
 Cuestionario 2: Actitud frente a las BPM (X)
 1.6. Criterios de Aplicabilidad :
 a. De 01 a 09: (No válido, reformular) DEFICIENTE
 b. De 10 a 12: (No Válido, modificar) REGULAR
 c. De 13 a 15: (Válido, mejorar) BUENO
 d. De 16 a 18: (Válido, precisar) MUY BUENO
 e. De 19 a 20: (Válido, aplicar) EXCELENTE

II. ASPECTOS A EVALUAR

INDICADORES DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO	CRITERIOS CUALITATIVOS CUANTITATIVO	Deficiente	Regular	Bueno	Muy Bueno	Excelente
		(01-09)	(10-12)	(13-15)	(16-18)	(19-20)
		01	02	03	04	05
1 CLARIDAD	El instrumento a evaluar es formulado con lenguaje apropiado.					19
2 OBJETIVIDAD	Está expresado para medir la variable en estudio.					19
3 ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia y la tecnología.				18	
4 ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica.				18	
5 SUFICIENCIA	Comprende los aspectos en cantidad y calidad				17	
6 INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar el aspecto de estudio.				18	
7 CONSISTENCIA	Basado en el aspecto teórico científico y del tema de estudio (BPM)				16	
8 COHERENCIA	Existe coherencia entre Título, Problema, Objetivos, Hipótesis, variable e Indicadores.				18	
9 METODOLOGÍA	La Metodología responde al propósito del estudio.				16	
10 CONVENIENCIA	Genera nuevas pautas para la investigación y construcción de teorías				17	
Sub Total					17	19
Total				18	17	19

VALORACION CUANTITATIVA (Total X 0,4):					
VALORACION CUALITATIVA:	Deficiente	Regular	Bueno	Muy Bueno	Excelente
	()	()	()	(X)	()
OPINIÓN DE APLICABILIDAD:	ACEPTADO (X)		RECHAZADO ()		

OBSERVACIONES... APLICAR EL INSTRUMENTO

Lugar y Fecha: 7/9/20

Firma del experto informante
 D.N.I. N. 95239230



Anexo 04: Instrumento de Validez para juicio de expertos

I. DATOS GENERALES

- 1.1 Apellidos y nombres del experto: HUANCAH SIERRA ROSABEL
 1.2 Título Profesional : Licenciado/a () Ingeniero/a (X) Otro ()
 : Bachiller (X) Maestro () Doctor ()
 1.3 Grado académico :
 1.4 Título de la Investigación : "NIVEL DE CONOCIMIENTO Y ACTITUD FRENTE A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTUDIANTES DE COCINA Y PANADERÍA- PASTELERÍA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS DE BELEN-2020"
 1.5 Nombre del instrumento : Cuestionario 1: Nivel de conocimiento sobre las BPM (✓)
 Cuestionario 2: Actitud frente a las BPM ()
 1.6. Criterios de Aplicabilidad :
 a. De 01 a 09: (No válido, reformular) DEFICIENTE
 b. De 10 a 12: (No Válido, modificar) REGULAR
 c. De 13 a 15: (Válido, mejorar) BUENO
 d. De 16 a 18: (Válido, precisar) MUY BUENO
 e. De 19 a 20: (Válido, aplicar) EXCELENTE

II. ASPECTOS A EVALUAR

INDICADORES DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO	CRITERIOS CUALITATIVOS CUANTITATIVO	Deficiente	Regular	Bueno	Muy Bueno	Excelente
		(01-09)	(10-12)	(13-15)	(16-18)	(19-20)
		01	02	03	04	05
1 CLARIDAD	El instrumento a evaluar es formulado con lenguaje apropiado.				17	
2 OBJETIVIDAD	Está expresado para medir la variable en estudio.				17	
3 ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia y la tecnología.				18	
4 ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica.					19
5 SUFICIENCIA	Comprende los aspectos en cantidad y calidad				16	
6 INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar el aspecto de estudio.				16	
7 CONSISTENCIA	Basado en el aspecto teórico científico y del tema de estudio (BPM)				18	
8 COHERENCIA	Existe coherencia entre Título, Problema, Objetivos, Hipótesis, variable e Indicadores.				17	
9 METODOLOGÍA	La Metodología responde al propósito del estudio.				18	
10 CONVENIENCIA	Genera nuevas pautas para la investigación y construcción de teorías				16	
Sub Total					17	19
Total				18		

VALORACION CUANTITATIVA (Total X 0.4):					
VALORACION CUALITATIVA:	Deficiente	Regular	Bueno	Muy Bueno	Excelente
	()	()	()	(✓)	()
OPINIÓN DE APLICABILIDAD:	ACEPTADO (✓)		RECHAZADO ()		

OBSERVACIONES: YA PUEDES APLICAR EL INSTRUMENTO

Lugar y Fecha: JA. 08/09/20

[Firma]
 Firma del experto informante
 D.N.I. N° 41622186



Anexo 04: Instrumento de Validez para juicio de expertos

I. DATOS GENERALES

- 1.1 Apellidos y nombres del experto: HUANCHI SIERRA ROYABEL
 1.2 Título Profesional : Licenciado/a () Ingeniero/a (X) Otro ()
 1.3 Grado académico : Bachiller (X) Maestro () Doctor ()
 1.4 Título de la Investigación : "NIVEL DE CONOCIMIENTO Y ACTITUD FRENTE A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTUDIANTES DE COCINA Y PANADERÍA-PASTELERÍA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS DE BELEN-2020"
 1.5 Nombre del instrumento : Cuestionario 1: Nivel de conocimiento sobre las BPM ()
 Cuestionario 2: Actitud frente a las BPM (X)
 1.6 Criterios de Aplicabilidad:
 a. De 01 a 09: (No válido, reformular) DEFICIENTE
 b. De 10 a 12: (No Válido, modificar) REGULAR
 c. De 13 a 15: (Válido, mejorar) BUENO
 d. De 16 a 18: (Válido, precisar) MUY BUENO
 e. De 19 a 20: (Válido, aplicar) EXCELENTE

II. ASPECTOS A EVALUAR

INDICADORES DE EVALUACIÓN DEL INSTRUMENTO	CRITERIOS CUALITATIVOS CUANTITATIVO	Deficiente (01-09)	Regular (10-12)	Bueno (13-15)	Muy Bueno (16-18)	Excelente (19-20)
		01	02	03	04	05
1 CLARIDAD	El instrumento a evaluar es formulado con lenguaje apropiado.				18	
2 OBJETIVIDAD	Está expresado para medir la variable en estudio.				18	
3 ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia y la tecnología.				17	
4 ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica.				17	
5 SUFICIENCIA	Comprende los aspectos en cantidad y calidad				16	
6 INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar el aspecto de estudio.				16	
7 CONSISTENCIA	Basado en el aspecto teórico científico y del tema de estudio (BPM)				18	
8 COHERENCIA	Existe coherencia entre Título, Problema, Objetivos, Hipótesis, variable e Indicadores.					19
9 METODOLOGÍA	La Metodología responde al propósito del estudio.				15	
10 CONVENIENCIA	Genera nuevas pautas para la investigación y construcción de teorías					19
Sub Total					17	19
Total				18		

VALORACION CUANTITATIVA (Total X 0.4):					
VALORACION CUALITATIVA:	Deficiente	Regular	Bueno	Muy Bueno	Excelente
	()	()	()	(X)	()
OPINIÓN DE APLICABILIDAD:	ACEPTADO ()		RECHAZADO ()		

OBSERVACIONES: YA PUEDES APLICAR EL INSTRUMENTO

Lugar y Fecha: IQ. 08/09/20

Royabel

Firma del experto informante
 D.N.I. N° 91622186



**FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ESCUELA DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE
BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN HUMANA**

Anexo N° 05

CONSENTIMIENTO INFORMADO DEL ESTUDIANTES

Yo,.....,
Estudiante del Centro de educación Técnico Productiva Iquitos, de la especialidad de....., turno.....identificada con DNI N°, doy mi consentimiento en participar en la Investigación titulada “NIVEL DE CONOCIMIENTO Y ACTITUD FRENTE A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTUDIANTES DE COCINA Y PANADERÍA-PASTELERÍA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS DE BELEN-2020”, realizado por el Señor Lener Puga de la Cruz, Bachiller en Bromatología y Nutrición Humana. Luego de haber sido informado(a) acerca de la investigación a realizar y los instrumentos de recolección de datos que utilizará.

En señal de conformidad firmo el presente documento.

FIRMA: _____

APELLIDOS Y NOMBRES:.....

DNI:.....

Nota: Este documento (Anexo N° 07), ha sido adaptado en formato virtual en google drive, lo cual será enviado mediante el link de enlace (<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc2J1-lofkm5HKjTEFaWwKff4iApQc4WvjA4TWwO7hHdqy2Qg/viewform>) al WhatsApp de los estudiantes de Cocina y Pastelería-Panadería del CETPRO Iquitos.

Anexo N° 06:

Coordinación con los docentes de cocina y panadería-pastelería para la aplicabilidad de los instrumentos de recopilación de datos

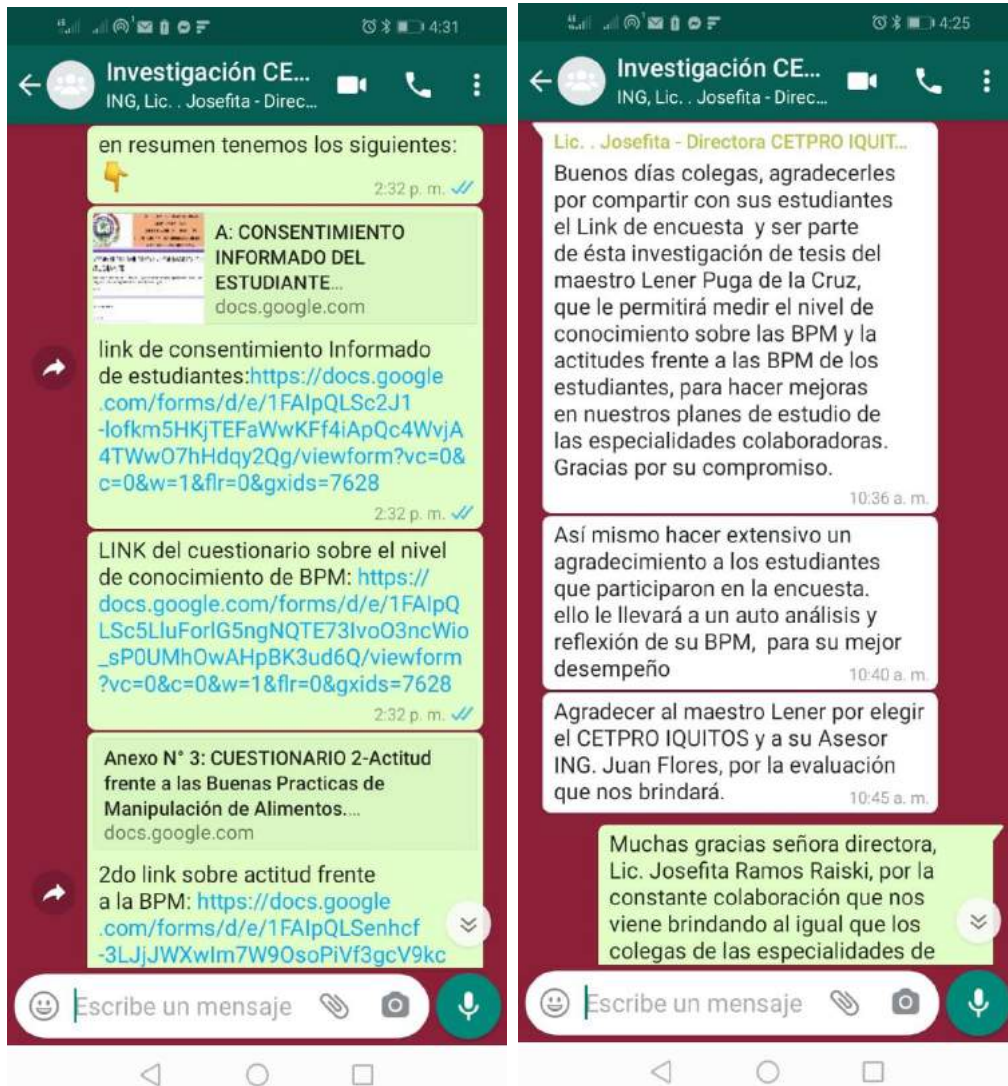


Imagen N° 03: Envió del Link conteniendo los cuestionarios de recopilación de datos.

Imagen N° 04: Agradecimiento de la señora directora del CETPRO Iquitos, por el proceso de Investigación.

Anexo N° 09

Resolución directoral regional N° 01252-2005-GRL-DREL-D; para convertir el Centro de educación ocupacional Iquitos (CEO Iquitos) a Centro de educación técnico productiva Iquitos (CETPRO Iquitos).



de la presente 19 ABR 2005
Fecha:

PROF. ILKE IRIS ANGULO ORBE
FEDATARIO TITULAR
Dirección Regional de Educación de Loreto

RESOLUCION DIRECTORAL REGIONAL N° 01252 -2005-GRL-DREL-D

Iquitos, 19 ABR 2005

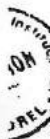
Visto, el Oficio Múltiple N° 030-2005-UFP-DINESST del 28/03/05, y el Informe N° 01-2005-GRL-DREL-DGP-ESP.CEO, del 08/04/2005 y demás antecedentes que se adjunta;

CERTIFICA: Que es copia fiel del Original y no se responsabiliza por el contenido de la presente. 28 ABR 2005
Fecha:

CONSIDERANDO:

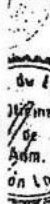


NORMA A. SÁNCHEZ MARTÍN
FEDATARIA TITULAR

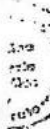


Que, la Ley General de Educación N° 28014, que declara la Educación Técnico-Productiva es una forma de educación orientada a la adquisición de competencias laborales y empresariales en una perspectiva de desarrollo sostenible y competitivo. Está destinada a las personas que buscan una inserción o reinserción en el mercado laboral y a alumnos de Educación Básica;

De conformidad con el D.S. N° O22-2004-ED, que aprueba el Reglamento de Educación Técnico-Productiva y la RM. N° 0515-2004-ED, que aprueba la Directiva N° 030-2004-DINESST/UFP, Orientaciones Transitorias para la Implementación de la Educación Técnico-Productiva en los Centros de Educación Ocupacional;



Que, siendo necesario la conversión de los Centros de Educación Ocupacional a Centros de Educación Técnico-Productiva, en su primera etapa con la selección de Cien (100) CEO como muestra experimental a nivel nacional, de acuerdo a lo dispuesto por el D.S. N° 022-2004-ED y habiendo sido seleccionados cinco (05) CEO de la Región Loreto; de acuerdo al Anexo 01, Determinación de Metas por Regiones y el Instrumento de Evaluación validado para su conversión a Centros de Educación Técnico-Productiva en el año 2005, del Oficio Múltiple N° O30-2005-UFP-DINESST;



Que, los Centros de Educación Ocupacional: "IQUITOS" "RICARDO PALMA", "PADRE JESÚS GARCÍA", "SANTO CRISTO DE BAGAZAN" todos de la Provincia de Maynas, y el CEO "YURIMAGUAS" de la Provincia de Alto Amazonas - Yurimaguas, de la Región Loreto, cumplen satisfactoriamente con las exigencias técnicas en infraestructura, equipos, maquinaria, y personal docente calificado, para ser seleccionados como Centro de Educación Técnico-Productiva en el año 2005;

Que, estando a lo informado por la Dirección de Gestión Institucional y con las visaciones de las Direcciones de Gestión Pedagógica, Asesoría Jurídica y Administración de la Dirección Regional de Educación de Loreto, y;

De conformidad con el Reglamento de Organización y Funciones, aprobado con Resolución Directoral Regional N° 002-2005-GRL-DREL-D del 06 de Enero del 2005; la Adecuación del Manual de Organización y Funciones aprobado con Resolución Directoral Regional N° 04145-2004-GRL-DREL-D, del 18 de Octubre del 2005, y la Resolución Ejecutiva Regional N° 224-2005-GRL-P de fecha 02 de Marzo del 2005;



30 NOV 2015
DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN DE LORETO

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- CONVERTIR a los Centros de Educación Ocupacional que a continuación se detallan:

- **CEO "IQUITOS"**, Distrito de Belén - Provincia de Maynas.
- **CEO "RICARDO PALMA"**, Distrito de Iquitos - Provincia de Maynas.
- **CEO "PADRE JESÚS GARCÍA"**, Distrito de Punchana - Provincia de Maynas.
- **CEO "SANTO CRISTO DE BAGAZAN"**, Distrito de Belén - Provincia de Maynas.
- **CEO "YURIMAGUAS"**, Distrito de Yurimaguas - Provincia de Alto Amazonas.

Centros de Educación Técnico-Productiva; los mismos que tendrán la denominación de **CETPRO**, a partir del año 2005.

ARTÍCULO 2º.- ENCARGAR, a las Direcciones de Gestión Pedagógica y Gestión Institucional su implementación y asesoramiento.

REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE



Marina Ruth Babilonia Torres

PROF. MARINA RUTH BABILONIA TORRES
Directora Regional de Educación de Loreto

DREL/MRTB
DQVAMS
ER/VADR
mfb

Anexo N° 10

Resolución directoral regional N° 003042-2019-GRL-DREL-D; para aprobar las especialidades del ciclo medio: cocina, pastelería-panadería y otros.

GOBIERNO REGIONAL DE LORETO
DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN DE LORETO
DIRECCIÓN DE GESTIÓN PEDAGÓGICA



"AÑO DE LA LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN Y LA IMPUNIDAD"

RESOLUCIÓN DIRECTORAL REGIONAL N° **003042** 2019-GRL-DREL-D

Iquitos, 09 OCT 2019

VISTO,

El expediente N° 0017560 de fecha 28 de junio año 2019, con oficio N° 081-2019-D-CETPRO "IQUITOS", del 26 de junio año 2019, que adjunta Resolución Directoral Institucional N° 027 -2019-CETPRO "IQUITOS" "a desarrollarse del 11/03/19 al 20/12/19; que aprueba los módulos, en las diferentes especialidades, Ciclo Medio, orientados a un título técnico, que contiene programaciones Curriculares, Nóminas de Matricula correspondientes, de acuerdo al Referente del Sistema Productivo y Requerimientos Mínimos (Condiciones, Equipamiento, Potencial Humano) de la Oferta Formativa del CETPRO, y demás antecedentes adjuntos;

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con el Decreto Supremo N° 004-2019-MINEDU, de fecha 12 de marzo del año 2019; que modifica el reglamento de la Ley N° 28044, Ley General de Educación, aprobado por Decreto Supremo N° 011-2012-ED, y lo adecúa a lo dispuesto en el Decreto Legislativo N° 1375 que modifica diversos artículos de la Ley N° 28044, sobre educación técnico productiva. Y dicta otras disposiciones: RDR N° 03008-2006-GRL-DREL-D; RM N° 0285 -2005-ED que autoriza el funcionamiento de 145 Centros de Educación Técnico Productiva en conformidad, RD N° 0920-2008-ED que aprueba el Diseño Curricular Básico de la Educación Técnico Productiva: Ciclo Medio y sus Anexos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 8, que forman parte integrante de la presente Resolución, RD N° 473-2006-ED Lineamientos Pedagógicos y de Gestión, R.D N° 0353 -2006-ED, que aprueba los formatos pedagógicos de Educación Técnico Productiva, R.D N° 972-2009 ED, Procedimientos en la implementación en el examen teórico y práctico para la titulación en los CETPROs, Resolución Directoral N° 0047-2007-ED, de fecha 31 de enero del 2007, dispone que los Centros de Educación Técnico Productiva (CETPRO) del Ciclo Básico y el Ciclo Medio para la oferta educativa tomen como referente los módulos ocupacionales y/o perfiles, de los grados formativos Elemental y Medio, del Catálogo Nacional de Títulos y Certificaciones.

Que, además la misma norma indica que las Direcciones Regionales de Educación, y las Unidades de Gestión Educativa Local, según corresponda, autoricen a los Centros de Educación Técnico Productiva del Ciclo Medio, de gestión pública, privada o convenio a desarrollar los módulos de especialidad de acuerdo a la oferta y demanda del mercado laboral en concordancia con los principales ejes de desarrollo de la localidad o región.

Con las visiones de las Direcciones de Gestión Pedagógica, Gestión Institucional, Oficina de Gestión Administrativa, Infraestructura y Equipamiento, y, Asesoría Jurídica de la Dirección Regional de Educación de Loreto y;

De conformidad con la Ley N° 28044 Ley General de Educación; Resolución Directoral Regional N° 005112-2013-GRL-DREL-D; de fecha 02 de octubre 2013, que aprueba el Manual de Organización y Funciones de la Dirección Regional de Educación de Loreto, Resolución Directoral Regional N° 196-2018-GRL-DREL-GGR, de fecha 19 de febrero 2018, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones (ROF) de la Dirección Regional de Educación de Loreto y la Resolución Ejecutiva Regional N° 006-2019-GRL-GR, de fecha 02 de enero 2019, mediante la cual encargan funciones al Director Regional de Educación de Loreto.



CERTIFICA: Que en copia del presente y de sus anexos Maluco, Zarzapaca, 316 - Iquitos - Loreto - Perú. Teléf. (035) - 223016 - Teléf. (065) - 222436
Se le presenta
Fecha: 09 OCT 2019
directordrel@gob.pe

LA EDUCACIÓN ES COMPROMISO DE TODOS !!!

NONNA CRISTINA DEL AGUILA
FEDERICO SUPLENTE
Dirección Regional de Educación de Loreto

GOBIERNO REGIONAL DE LORETO
DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN DE LORETO
DIRECCIÓN DE GESTIÓN PEDAGÓGICA

"AÑO DE LA LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN Y LA IMPUNIDAD"

- Según R.D.I Nº 027-2019-D/CETPRO "IQUITOS", que aprueba los Módulos de las Especialidades del Ciclo Medio, a desarrollarse del 05/08/20 al 14/10/20, con 288 horas académicas que a continuación se detalla:

FAMILIA PROFESIONAL	ESPECIALIDAD	MÓDULOS	Nº MODULO	HORAS	TURNOS	INICIO	TERMINO
Textil y Confección	Confección Industrial	Confección Industrial en Tejidos Especiales	8	288	T	05.08.20	14-10-20
		Confección Industrial en Tejido Punto	7	288	N	05.08.20	14-10-20
Textil y Confección	Sastrería	Confección de Prendas de Vestir de niña y niño con Interpretación de Figurín	6	288	M	05.08.20	14-10-20
Hoteles y Turismo	Cocina	Cocina Latino Americana	5	288	M	05.08.20	14-10-20
		Buffet Dulces y Salados	7		T-N		
Hostelería y Turismo	Pastelería y panadería	Decoración de Tortas Especiales	8	288	M	05.08.20	14-10-20
		Panadería Peruana	2		T		
		Pasteles con Masa Hojaldré, Biscochos y Budines	4		N		
Estética Personal	Cosmetología	Laceado y Extensión de Cabello	8	288	M	05.08.20	14-10-20
		Depilación y Masaje	7		M		
		Manicure y Pedicure	6		T-N		
		Tratamiento Capilar y Peinado	3		T-N		



CERTIFICA: Que es copia fiel del original, y no se responsabiliza por el contenido de este proceso.
Fecha: 08.08.2020

27444

Malecón Tarapacá 346 - Iquitos - Loreto - Perú Teléf: (065) - 223019 directordrel@gob.pe

Teléf: (065) - 223038

DIR. REGIONAL DE EDUCACIÓN DE LORETO

GOBIERNO REGIONAL DE LORETO
DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN DE LORETO
DIRECCIÓN DE GESTIÓN PEDAGÓGICA

"AÑO DE LA LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN Y LA IMPUNIDAD"

Hostelería y Turismo	Cocina	Cocina Internacional	6	264	M	19.10.20	22-12-20
		Decoración y Presentación de Buffet para Eventos Especiales	8		T-N		
Hostelería y Turismo	Pastelería y panadería	Panadería Peruana	2	264	M-N	19.10.20	22-12-20
		Pasteles con Masa Hojaldre, Biscochos y Budines	4		T		
Estética Personal	Cosmetología	Depilación y Masaje	7	264	M	19.10.20	22-12-20
		Tratamiento Facial y Maquillaje	4		M-N		
		Manicure y Pedicure	6		M-T-N		
		Tinturación y Decoloración	5		M-T-N		

[Handwritten signature and stamp]

[Circular stamp: Oficina General de Asesoría Jurídica]

Artículo 3°.- Encargar a la Dirección de Gestión Pedagógica, Dirección de Gestión Institucional, Unidad de Gestión Educativa Local-Maynas, Dirección Regional de Educación de Loreto, la supervisión, asesoramiento y evaluación de los indicados módulos de las especialidades desarrollados de acuerdo a ley, asimismo el estricto y adecuado cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

Artículo 4°.- Remitir todo lo actuado al Área de Secretaría Administrativa para que proceda según sus atribuciones de acuerdo a ley.

Regístrese y Comuníquese.

[Handwritten signature]

Lic. LUIS ALFONSO PINEDO PINA
 Director Regional de Educación de Loreto

[Circular stamp: Ley 27444]

Fecha: 03.11.2008
 HONORABLE VICARIO DEL AGUILA
 ALCAIDE SUPLENTE
 Dirección Regional de Educación de Loreto

DIRECCIÓN DE GESTIÓN PEDAGÓGICA