



FACULTAD DE EDUCACIÓN Y HUMANIDADES

PROGRAMA ACADÉMICO DE EDUCACIÓN

TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL

NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ESTUDIANTES DE COCINA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS 2019

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
LICENCIADO EN EDUCACIÓN SECUNDARIA
ESPECIALIDAD: Ciencia, Tecnología y Ambiente**

**Autor (as): PUGA DE LA CRUZ Lener
 VASQUEZ SANTILLAN Severiano**

Asesor (a): SILVIA DEL CARMEN ARÉVALO PANDURO

**San Juan Bautista - Loreto – Maynas – Perú
Julio – 2022**

DEDICATORIA

A mis padres Sr. Domingo y Sra. Blanca con cariño. A mí querida esposa por la paciencia y el apoyo incondicional. A mis hermosos hijos: Jhon, Luis, Patricia, Lener y Emir.

A la Universidad Científica del Perú como motivo de formación profesional-

Lener

DEDICATORIA

*A Dios porque el siempre guía
el camino que recorreremos en
nuestra vida personal y
profesional.*

Severiano

AGRADECIMIENTO

Expresamos nuestra gratitud y agradecimiento a la Universidad Científica del Perú por la oportunidad de haberme permitido ampliar y profundizar mis convicciones profesionales.

Los Autores



UNIVERSIDAD CIENTIFICA DEL PERÚ
Facultad de Educación y Humanidades
Programa Académico de Educación

**ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TRABAJO DE SUFICIENCIA
PROFESIONAL**

Con Resolución Decanal N° 349-2022-EFEH-UCP, del 12 de julio del 2022, la Facultad de Educación y Humanidades de la Universidad Científica del Perú – UCP designa como jurado evaluador y dictaminador del TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL a los Señores:

Dr. Luis Ronald Rucoba del Castillo	Presidente
Dra. Delia Perea Vda. de Arévalo	Miembro
Mgr. Ketty Alarcón Ramírez	Miembro

En la ciudad de Iquitos, a las 09:00 horas del día **15 del mes de julio del año 2022**, de modo presencial y supervisado por el secretario Académico de la Facultad de Educación y Humanidades de la Universidad Científica del Perú- UCP; Programa Académico de: Complementación Pedagógica, Complementación Universitario y Complementación Pedagógica y Universitaria en Educación, se constituyó el Jurado para escuchar la Sustentación y defensa del TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL:

NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ESTUDIANTES DE COCINA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS 2019.

Presentado por las Bachilleres:

**PUGA DE LA CRUZ, LENER y
VÁSQUEZ SANTILLÁN, SEVERIANO**

Como requisito para optar el TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADO EN EDUCACIÓN SECUNDARIA, ESPECIALIDAD: CIENCIA, TECNOLOGÍA Y AMBIENTE.

Asesora: Mgr. Silvia del Carmen Arévalo Panduro

Luego de escuchar la sustentación y formuladas las preguntas, las que fueron:
Abuelitas satisfactoriamente

El Jurado después de la deliberación en privado, llegó a las siguientes conclusiones:

1. La Sustentación es: Aprobada por unanimidad
2. Observaciones:

En fe de lo cual los miembros del Jurado firman el Acta:


Dr. Luis Ronald Rucoba del Castillo
Presidente


Dra. Delia Perea Vda. de Arévalo
Miembro


Mgr. Ketty Alarcón Ramírez
Miembro

CONSTANCIA DE ORIGINALIDAD DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN DE LA UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL PERÚ - UCP

El presidente del Comité de Ética de la Universidad Científica del Perú - UCP

Hace constar que:

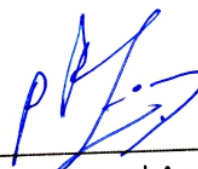
El Trabajo de Suficiencia Profesional Titulado:

"NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ESTUDIANTES DE COCINA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS 2019"

De los alumnos: **PUGA DE LA CRUZ LENER Y VASQUEZ SANTILLAN SEVERIANO**, de la Facultad de Educación y Humanidades, pasó satisfactoriamente la revisión por el Software Antiplagio, con un porcentaje de **7% de plagio**.

Se expide la presente, a solicitud de la parte interesada para los fines que estime conveniente.

San Juan, 06 de Junio del 2022.



Dr. César J. Ramal Asayag
Presidente del Comité de Ética – UCP

CJRA/ri-a
246-2022

Document Information

Analyzed document	UCP_educacion_2022_LenerPuga_SeverianoSantillan_V1.pdf (D138697335)
Submitted	2022-05-31T16:12:00.0000000
Submitted by	Comisión Antiplagio
Submitter email	revision.antiplagio@ucp.edu.pe
Similarity	7%
Analysis address	revision.antiplagio.ucp@analysis.arkund.com

Sources included in the report

SA	Universidad Científica del Perú / UCP_Educacion_2021_tsp_ronypinche_V1.pdf		2
	Document UCP_Educacion_2021_tsp_ronypinche_V1.pdf (D120670832) Submitted by: revision.antiplagio@ucp.edu.pe Receiver: revision.antiplagio.ucp@analysis.arkund.com		
SA	Universidad Científica del Perú / UCP-EDUCACION 2021- TSP - GOLDY SANCHEZ- V1.pdf		5
	Document UCP-EDUCACION 2021- TSP - GOLDY SANCHEZ- V1.pdf (D113383651) Submitted by: revision.antiplagio@ucp.edu.pe Receiver: revision.antiplagio.ucp@analysis.arkund.com		
SA	Universidad Científica del Perú / UCP_EDUCACIÓN_2021_TESIS_MARYSUEDIAZ_y_ROXANACARRION_V2.pdf		3
	Document UCP_EDUCACIÓN_2021_TESIS_MARYSUEDIAZ_y_ROXANACARRION_V2.pdf (D118811663) Submitted by: revision.antiplagio@ucp.edu.pe Receiver: revision.antiplagio.ucp@analysis.arkund.com		
SA	Universidad Científica del Perú / UCP_educaciónyhumanidades_2021_tsp_luisvega_johnnymendieta_v1.pdf		1
	Document UCP_educaciónyhumanidades_2021_tsp_luisvega_johnnymendieta_v1.pdf (D110457571) Submitted by: revision.antiplagio@ucp.edu.pe Receiver: revision.antiplagio.ucp@analysis.arkund.com		
SA	Universidad Científica del Perú / UCP_EDUCACION_2022_TSP_FRANCESNORIEGA_MANOLORIVERA_V1.pdf		1
	Document UCP_EDUCACION_2022_TSP_FRANCESNORIEGA_MANOLORIVERA_V1.pdf (D128867553) Submitted by: revision.antiplagio@ucp.edu.pe Receiver: revision.antiplagio.ucp@analysis.arkund.com		
SA	Universidad Científica del Perú / UCP_Educacion_2021_tsp_OlgaMontenegro_LlakeVasquez_V1.pdf		3
	Document UCP_Educacion_2021_tsp_OlgaMontenegro_LlakeVasquez_V1.pdf (D118811664) Submitted by: revision.antiplagio@ucp.edu.pe Receiver: revision.antiplagio.ucp@analysis.arkund.com		
SA	Universidad Científica del Perú / UCP_EDUCACIÓN_2021_SUFICIENCIA PROFESIONAL_HENRYHUAYMACARI_TEDYHUAYMACARI_V1.pdf		2
	Document UCP_EDUCACIÓN_2021_SUFICIENCIA PROFESIONAL_HENRYHUAYMACARI_TEDYHUAYMACARI_V1.pdf (D114237419) Submitted by: revision.antiplagio@ucp.edu.pe		

ÍNDICE

	Pg
Portada	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iv
Acta de sustentación del Trabajo de Suficiencia Profesional	v
Constancia de Originalidad del Trabajo de Suficiencia Profesional	vi
Índice de Contenido	viii
Índice de Cuadros o Tablas	xi
Índice de Gráficos o Figuras	xii
Resumen. Palabras Clave	xiii
Abstract. Key Words	xiv
 Introducción	 01
 CAPÍTULO I: Marco Teórico	 03
1.1. Antecedentes de Estudio	03
1.2. Bases Teóricas	05
1.2.1. Buenas prácticas de manufactura	05
1.2.1.1. Definición de buenas prácticas de manufactura	05
1.2.1.2. El manipulador de alimentos	05
1.2.1.3. La cadena alimentaria	06
1.2.2. Buenas prácticas de manufactura en la elaboración de alimentos	06
1.2.3. Buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentos	09
1.2.4. Buenas prácticas de manufactura en la atención al consumidor	09
 1.3. Definición de Términos Básicos	 10
 CAPÍTULO II: Planteamiento del Problema	 12
2.1. Descripción del Problema	12
2.2. Formulación del Problema	14
2.2.1. Problema General	14

2.2.2. Problemas Específicos	14
2.3. Objetivos	15
2.3.1. Objetivo General	15
2.3.2. Objetivos Específicos	15
2.4. Justificación e Importancia de la Investigación	16
2.5. Hipótesis	18
2.5.1. Hipótesis General	18
2.5.2. Hipótesis Derivadas	18
2.6. Variables	19
2.6.1. Identificación de las Variables	19
2.6.2. Definición de las Variables	19
2.6.2.1. Definición Conceptual	19
2.6.2.2. Definición Operacional	19
2.6.3. Operacionalización de las Variables	20
 CAPÍTULO III: Metodología	 21
3.1. Nivel y Tipo y Diseño de Investigación	21
3.1.1. Nivel de Investigación	21
3.1.2. Tipo de Investigación	21
3.1.3. Diseño de Investigación	21
3.2. Población y Muestra	22
3.2.1. Población	22
3.2.2. Muestra	22
3.3. Técnica, Instrumentos y Procedimientos de Recolección de Datos	23
3.3.1. Técnica de Recolección de Datos	23
3.3.2. Instrumentos de Recolección de Datos	23
3.3.3. Procedimientos de Recolección de Datos	23
3.4. Procesamiento y Análisis de la Información	24
3.4.1. Procesamiento de la Información	24
3.4.2. Análisis de la Información	24
 CAPÍTULO IV: Resultados	 25
4.1. Análisis Descriptivo	25

4.1.1. Determinación del nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019	25
CAPÍTULO V: Discusión. Conclusiones. Recomendaciones	32
5.1. Discusión	32
5.2. Conclusiones	33
5.3. Recomendaciones	34
Referencias Bibliográficas	35
Anexos	38
Anexo 01: Matriz de Consistencia	39
Anexo 02: Instrumento de Recolección de Datos	41
Anexo 03: Informe de Validez y Confiabilidad	44
Anexo 04: Solicitud de Inscripción y Aprobación del Trabajo de Suficiencia Profesional	50
Anexo 05: Carta de Aceptación de Asesoramiento del Trabajo de Suficiencia Profesional	51

ÍNDICE DE TABLAS

Nº	TITULO	Pág.
01.	Evaluación del nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de alimentos en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.	25
02.	Evaluación del nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en el servido de alimentos en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.	27
03.	Evaluación del nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en la atención al consumidor en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.	28
04.	Determinación del nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.	30

ÍNDICE DE FIGURAS

N°	TITULO	Pág.
01.	Evaluación del nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de alimentos en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.	26
02.	Evaluación del nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en el servido de alimentos en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.	27
03.	Evaluación del nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en la atención al consumidor en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.	29
04.	Determinación del nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.	30

NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ESTUDIANTES DE COCINA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS 2019

**Autor (es): PUGA DE LA CRUZ Lener
VASQUEZ SANTILLAN Severiano**

RESUMEN

El objetivo de la investigación fue: determinar el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.

La investigación fue de tipo descriptivo. El diseño general de la Investigación fue el no experimental y el diseño específico fue el descriptivo transversal. La población estuvo conformada por 20 estudiantes de la especialidad de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos, durante el año 2019. La muestra conformó el 100% de la población. La técnica que se empleó en la recolección de los datos fue el instrumento: cuestionario de preguntas tipo objetivo.

Los resultados que se obtuvieron fueron, que el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de alimentos fue de nivel medio, con un porcentaje representativo del 45% en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019. En cuanto al nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentos fue nivel bajo con porcentajes representativo del 45% y en relación a la atención al cliente se identificó que fue de un nivel bajo con porcentaje representativo del 85%.

En conclusión, en cuanto al nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, el resultado fue de nivel bajo (54%).

Palabra Clave: Buenas prácticas de manufactura, elaboración de alimentos, servicio de alimentos y atención al cliente.

**LEVEL OF KNOWLEDGE ABOUT GOOD MANUFACTURING
PRACTICES IN KITCHEN STUDENTS OF THE IQUITOS TECHNICAL
EDUCATION CENTER 2019**

**Author (es): PUGA DE LA CRUZ Lener
VASQUEZ SANTILLAN Severiano**

ABSTRACT

The objective of the research was: to determine the level of knowledge about good manufacturing practices in kitchen students from the Iquitos 2019 Productive Technical Education Center. The research was descriptive. The general design of the Research was non-experimental and the specific design was descriptive cross-sectional. The population was made up of 20 students of the kitchen specialty of the Iquitos Technical Productive Education Center, during the year 2019.

The sample was made up of 100% of the population. The technique used to collect the data was the instrument: questionnaire of objective type questions.

The results that were purchased were that the level of knowledge about good manufacturing practices in food processing was medium level, with a representative percentage of 45% in cooking students of the Iquitos 2019 Productive Technical Education Center. the level of knowledge about good manufacturing practices in food service was low with representative percentages of 45% and in relation to customer service it was identified that it was low with a representative percentage of 85%.

In conclusion, regarding the level of knowledge about good manufacturing practices in kitchen students from the Iquitos 2019 Productive Technical Education Center, the result was low (54%)

Key Word: Good manufacturing practices, food preparation, food serving and customer service.

INTRODUCCIÓN

La (DIGESA, 2019, p. 3), define a las buenas prácticas de manufactura como: “El conjunto de conocimientos y prácticas adecuadas cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas, en toda la cadena alimentaria”.

Según la (OMS, 2017), en los datos y cifras reportadas para ese periodo, en todo el mundo se producen unos 1700 millones de casos de enfermedades diarreicas infantiles cada año y estas son la segunda mayor causa de muerte de niños menores de cinco años y matan alrededor de 525 000 niños. Una proporción significativa de las enfermedades diarreicas se puede prevenir mediante el acceso al agua potable y a servicios adecuados de saneamiento e higiene.

Por su parte el (Tecnológicos I.P., 2015, p. 3), mencionó que el manipulador de alimentos es toda persona que por su actividad laboral se encuentra en contacto directo con los alimentos, es decir en toda la cadena alimentaria, desde su origen hasta la llegada al consumidor.

El objetivo de la investigación es: Determinar el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.

Este compromiso es trabajado teniendo en cuenta lo siguiente:

CAPÍTULO I: Marco Teórico

CAPÍTULO II: Planteamiento del Problema

CAPÍTULO III: Metodología

CAPÍTULO IV: Resultados

CAPÍTULO V: Discusión. Conclusiones. Recomendaciones

Además, se presenta las **Referencias Bibliográficas** y los **Anexos**, donde la base es el instrumento de recolección de datos.

Entre los obstáculos enfrentados, destaca la bibliografía especializada y el tiempo, pero superados con dedicación, lo que nos permite presentar esta modesta producción intelectual.

Nuestro agradecimiento a la Universidad Científica del Perú, por permitirnos acceder a cumplir uno de nuestros deseos de formación profesional y de esta forma volcar el conocimiento a nuestra sociedad con ética profesional.

Los Autores

CAPÍTULO I: Marco Teórico

1.1. Antecedentes de Estudio

Antecedentes internacionales

En Guatemala; (Garcia, 2014) realizó un estudio concluyendo que la comercialización ambulatoria de alimentos del departamento de Totonicapán, algunas de ellas no cumplen en su totalidad con las Buenas Prácticas de Manufactura.

En Ecuador; (Tenemaza Llerena, 2014) en su estudio evaluó un número de 19 trabajadores concluyendo que según lo observado en los manipuladores de alimentos el nivel de conocimiento sobre higiene y manipulación de los alimentos es adecuado en los dos servicios de alimentación, pero se determinó que en la práctica no reflejan lo aprendido, identificando ciertas deficiencias en los parámetros como lavado de manos, indumentaria, higienización de utensilios y del área de trabajo, estado de salud y comportamiento del manipulador.

En Chile; (Vilchez Herrera, 2016) en su investigación logra establecer que según la metodología aplicada por la SEREMI, ninguna de las instalaciones cumple con el 100% de los parámetros críticos, que presentan deficiencias asociadas a estos aspectos.

Antecedentes nacionales

En Lima; (Ochoa Castro et al., 2015), en su estudio tuvieron como resultado, que no se realizan los procedimientos adecuados de buenas prácticas de manufacturas al aplicar el instrumento de evaluación de la ficha de chequeo (ficha de evaluación sanitaria de restaurante y servicios afines) se obtuvo un puntaje total de 84 puntos; lo cual representa 47% siendo no aceptable dentro de la escala de calificación según norma vigente.

En Huánuco; (Inocencio Tarazona, 2016), en su investigación llega a conclusiones que: La práctica de higiene en la manipulación de alimentos según el grupo de edad encontramos que un 67,6% pertenecen al grupo de adulto con edades entre 30-59 años, de los cuales el 40,7% de adultos no tienen practicas adecuadas de higiene en la manipulación de alimentos. En cuanto a las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos según la procedencia se obtuvo un 64,8% que representa a la zona urbana de los cuales el 38,9% de las personas no tienen practicas adecuadas de higiene en la manipulación de alimentos.

En Lima; (Leyva Coronado, 2017), en su investigación concluye que: En el caso del nivel de conocimiento en el preparado de los alimentos fue óptimo en un 95.96%. En el caso del conocimiento en el servido de los alimentos, fue óptimo en un 92.56%.

Antecedentes Locales

En Iquitos; (Panduro Navarro et al., 2017), en su investigación concluyeron que 70,2 % (118 madres) tuvieron conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos correcto, y 83,3 % (140 madres) realizaron practicas higiénicas en la manipulación de alimentos inadecuadas.

1.2. Bases Teóricas

1.2.1. Buenas prácticas de manufactura

1.2.1.1. Definición de buenas prácticas de manufactura

La (NQA, 2020) define a las buenas prácticas de manufactura como: “Una serie de directrices que definen la gestión y manejo de acciones con el objetivo de asegurar condiciones favorables para la producción de alimentos seguros”.

1.2.1.2. El manipulador de alimentos

Según la (FAO, 2020), hace mención que “El manipulador de alimentos es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, que cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos”.

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. (Tecnológicos I.P., 2015, p. 7).
- **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. Debe usar desodorante y mantener las uñas limpias y recortadas. Cuando va toser o a estornudar debe cubrirse la boca y la nariz con un pañuelo desechable o, en su defecto, el ángulo medial del codo. Desechar el pañuelo adecuadamente. No debe usar prendas de joyería (reloj, pulseras, anillos, aretes, collares) de manera de facilitar el correcto lavado de manos o evitar que caigan sobre los alimentos. Las uñas deben permanecer cortas, limpias y sin esmalte. Si tiene barba o bigote deben estar limpios y recortados o usar mascarillas. (Ministerio de Salud Panamá, 2011, p. 32)

- **Vestimenta:** El objetivo de la vestimenta en los servicios de alimentación o en la industria de alimentos es ofrecer protección tanto para las personas como para los productos y objetos que manipula. Por esto el manipulador de alimentos debe estar dotado de las siguientes indumentarias: cofia, cubre boca, guardapolvo o chaqueta, delantal, pantalón largo, zapatos o botas de seguridad y lavables: respecto de los materiales, la premisa para la elección es que sean de fácil lavado. (Portal de Inocuidad, 2017)

1.2.1.3. La cadena alimentaria

Según el (DIGESA, 2018b, p. 2), define cadena alimentaria como: “Fases o etapas que abarcan desde la elaboración de alimentos, servido de alimentos y atención al consumidor”

1.2.2. Buenas prácticas de manufactura en la en la elaboración de alimentos

Según (Bembibre, 2019) define que “una preparación o elaboración de alimentos es la mezcla o unión de determinados ingredientes. Estos ingredientes deben ser combinados, cocinados o trabajados de modos particulares para convertirse en comidas o productos más complejas”

La aplicación de las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de alimentos, abarca las siguientes líneas:

a) Recepción de materia prima e insumos en general

Según el (DIGESA, 2018a), en su norma sanitaria para restaurantes y servicios afines, indica que: “...El área de recepción de materias primas e insumos en general debe estar protegida, la iluminación debe permitir una adecuada manipulación e inspección de los productos. Se debe llevar también el registro de proveedores y de la procedencia de las materias primas e insumos en general que permita realizar la rastreabilidad con fines sanitarios...” (Pg. 7).

b) Almacenamiento de materias primas e insumos generales

Según la (DIGESA, 2018c, p. 7); indica que el almacenamiento de materias primas e insumos en general 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.
- Almacenar en sus envases originales
- Mantener una correcta identificación de los alimentos que ingresan al almacén con las fechas de ingreso y vencimiento visibles a fin de aplicar una correcta rotación del inventario.
- Estar dispuesto en orden y separados del piso, paredes y techo con espacios que permitan la circulación de aire, la higiene y la inspección.
- Se prohíbe la presencia de cualquier objeto o material que no estén relacionados y en uso con los alimentos.
- Mantener la cadena de frío; Los alimentos refrigerados deben mantenerse a temperaturas de 4 °C a 1° C y los congelados deben mantenerse a una temperatura menor o igual a -18 °C.

c) Elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos

De acuerdo a la (DIGESA, 2018d, p. 8); indica que el procesamiento de alimentos crudos incluye operaciones tales como: recorte, desplace, lavado de víscera, desescamado y eviscerado de pescado, 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.

d) Elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos

Según la (DIGESA, 2018e), precisa que el procesamiento de cocidos se realiza en un área o etapa de preparación intermedia o de cocción, pudiendo aplicar división en tiempo, y se tiene que tener 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 Salmonella 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.

- Las grasas y aceites utilizados para freír no deben calentarse a más de 180°C y durante su reutilización deben filtrarse para eliminar partículas de alimentos que hubieran quedado de las frituras anteriores.

- Con fines de control de la calidad de los aceites y grasas reutilizadas en la elaboración de frituras, se consideran como no aptos para el consumo humano, cuando contiene más del 25% de compuestos polares, debiendo desecharse.

-

e) Elaboración final

(DIGESA, 2018f, p. 9), indica que el procesamiento final para servido 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:

- Los ambientes que correspondan a esta área deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene, al igual que los materiales, equipos y utensilios.

- Las tablas de picar y cuchillos deben ser diferentes para alimentos crudos y cocidos o listos para el consumo deben disponerse en forma ordenada para prevenir la contaminación cruzada.

- En los equipos frío ubicados en esta área, los alimentos crudos y cocidos o listos para el consumo deben disponerse en forma ordenada para prevenir la contaminación cruzada.

- Para aquellos alimentos que requieren una manipulación directa, previa al consumo inmediato (maki, pelado y cortado de frutas/verduras, entre otros), se debe utilizar guantes de primer uso.

1.2.3. Buenas prácticas de manufactura en el servido de alimentos

Según la (DIGESA, 2018g, p. 9), indica que el servido de los alimentos requiere una manipulación higiénica rigurosa, teniendo en consideración como mínimo lo siguiente:

- La vajilla, cubiertos y vasos deben estar en buen estado de conservación e higiene.
- El hielo debe ser de agua segura para el consumo humano.
- Los alimentos sin envoltura no deben servirse 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.
- Para cualquier cualquiera de las modalidades de servido o expendio, sean alimentos que se preparan de inmediato o con preparación parcial previa, no deben quedar expuestos al ambiente por más de dos horas.
- Los alimentos destinados al autoservicio deben estar protegidos de la contaminación por el comensal o persona que sirve.
- Los alimentos destinados al servicio a domicilio deben transportarse protegidos de la contaminación del ambiente.
- Las bebidas se servirán en sus envases originales, en vasos de primer uso (descartable) o de material no descartable limpio e íntegro.
- Los complementos que entran en contacto con las bebidas (adornos, incluidas frutas, sorbetes, otros) deben ser de primer uso y desechados inmediatamente de ser utilizados.
-

1.2.4. Buenas prácticas de manufactura en la atención al consumidor

Según la (DIGESA, 2018h, p. 10), en su Norma sanitaria para Restaurantes y servicios afines, indica que: "...El área de atención al consumidor, según las modalidades del servicio, debe tener su mobiliario y mantenerla en un 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. ..." (Pg. 10).

1.3. Definición de Términos Básicos

Conocimientos: Es un 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 los objetos que se encuentran en su entorno, empleando generalmente la observación (Landeau, 2007).

Buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM): conjunto de procedimientos aplicados en la cadena alimentaria, destinados a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos. (DIGESA, 2018i).

Cadena alimentaria: Fases o etapas que abarcan desde la elaboración de alimentos, servicio de alimentos y atención al cliente (DIGESA, 2018j).

Manipulador de alimentos: Es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios para la manipulación de alimentos y superficies en contacto con alimentos y que, no representa riesgo de contaminar los alimentos (DIGESA, 2018k).

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 (DIGESA, 2018l).

Elaboración de alimentos: Manipulación de alimentos destinados al consumo humano mediante procesos como lavar, pelar, rebanar, descara, mezclar y trocear, hasta obtener un producto final para el consumo humano (OMS, 2007, p. 27)

Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destina (DIGESA, 2018m).

Enfermedad diarreica aguda (EDA); Es una infección del tracto digestivo, que puede estar ocasionada por diversos organismos bacterianos, víricos y parásitos. La infección se transmite por ingesta de alimentos o agua contaminados, o bien de una persona a otra como resultado de una higiene deficiente. (OMS, 2019)

CAPÍTULO II: Planteamiento del Problema

2.1. Descripción del Problema

Los datos del (Centro Nacional de Epidemiología, 2018) publicados en su boletín Epidemiológico del Perú-Volumen 27-SE 41; indica que el 2018 fueron notificados 880 711 episodio de enfermedades diarreica aguda (EDA), 5.6% menos episodios comparados en el periodo del 2017, donde se reportaron 917 355 episodios de EDA. En este mismo boletín reportan que en la Región Loreto, para el periodo del 2017 se reportaron 48 725 casos de EDA y en el 2018 se reportaron solo 48 088 casos, teniendo una reducción de episodios del 1.3% comparado al periodo 2017.

Por otra parte la (DIGESA, 2018n), con la finalidad de velar por la salud de los consumidores en los restaurantes, cafeterías, comedores populares, etc, implementa la “Norma sanitaria para restaurantes y servicios afines”, donde que indica que todos los establecimientos incluidos en estos rubros, deben aplicar las buenas prácticas de manufactura (BPM), y evidenciarlo mediante la implementación de un manual con el mismo nombre, donde incluya todos los puntos de control relacionados a los factores de riesgo que corresponda a la actividad a realizar, es decir de toda la cadena alimentaria: Elaboración de alimentos, servido de alimentos y atención al consumidor.

Por otra parte, es de conocimiento público que en los Centros de Educación Técnico Productiva (CETPRO) que vienen desarrollando la especialidad de cocina y otras especialidades del rubro de alimentos, comercializan sus preparaciones o tareas que elaboran como parte de su formación técnica, los cuales son vendidos en las mismas instituciones o fuera de estas, ante esta situación si no se tiene un estricto control sanitario de la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en toda la cadena alimentaria, estas prácticas se pudieran estar convirtiéndose en focos de infección para contraer enfermedades transmitida por alimentos (ETAs), Enfermedades diarreicas agudas (EDA), Covid-19, etc. y poniendo en riesgo la salud de los consumidores.

Es preciso indicar que el Centro de Educación Técnico Productivo Iquitos, no es ajeno a esta realidad y/o estas prácticas, ya que en la actualidad viene desarrollando la especialidad de cocina como parte de su oferta formativa. Ante esta situación se formuló los siguientes problemas: ¿Cuál es el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019?

2.2. Formulación del Problema

2.2.1. Problema General

¿Cuál es el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019?

2.2.2. Problemas Específicos

¿Cuál es el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de alimentos en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019?

¿Cuál es el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en el servido de alimentos en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019?

¿Cuál es el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en la atención al consumidor en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019?

2.3. Objetivos

2.3.1. Objetivo General

Determinar el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.

2.3.2. Objetivos Específicos

Evaluar el conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de alimentos en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.

Evaluar el conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en el servidor de alimentos en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.

Evaluar el conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en la atención al consumidor en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.

2.4. Justificación e Importancia de la Investigación

La presente investigación contribuirá al conocimiento científico, sirviendo como base teórica y como antecedente y documento de referencia para futuras investigaciones. Porque orienta la forma de operacionalizar la variable en estudio, el que permitirá la elaboración del instrumento de recolección de datos y esta servirá como guía para otras investigaciones afines.

La investigación pretende que los implicados mediante los resultados cambien sus actitudes y hábitos de higiene y tomen conciencia de la importancia de lo que significa conocer y aplicar en su taller de cocina, las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Los beneficiarios directo de los resultados de la presente investigación serán los clientes de los productos alimenticios que ofertan los estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos, y en un segundo plano serán los estudiantes, docentes y directivos de la mencionada Institución educativa, ya que gracias a los resultados de la investigación se buscare que ellos tomen conciencia de la importancia de las buenas prácticas de manufactura y el cuidado sanitario en las diferentes etapas de la cadena alimentaria, cuando preparen, sirvan o comercialicen sus productos.

El propósito del estudio es: Determinar el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.

La investigación es importante en lo teórico, metodológico, práctico y social:

En lo teórico es importante porque se presenta la teoría sobre las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.

En lo metodológico es importante porque orienta el tipo y diseño de investigación empleado en este tipo de estudio.

En lo práctico es importante porque permitirá solucionar un problema concreto para las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.

En lo social es importante porque los beneficiarios de la investigación son los estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.

Esta investigación es viable ya que se sustenta en una variable y con tratamiento de descriptivo y se tendrá el acceso a la información acerca del tema a tratar y que se realizará con recursos propios (autofinanciado) que se detalla en el presupuesto.

2.5. Hipótesis

2.5.1. Hipótesis General

El nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, es baja.

2.5.2. Hipótesis Derivadas

El nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de alimentos en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, es baja.

El nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en el servido de alimentos en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, es baja.

El nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en la atención al cliente en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, es baja.

2.6. Variables

2.6.1. Identificación de las Variables

Variable = Nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura.

2.6.2. Definición de las Variables

2.6.2.1. Definición Conceptual

Los niveles de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura o buenas prácticas de manipulación de alimentos, se define conceptualmente como el conjunto de conocimientos adecuados que asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas, en toda la cadena alimentaria (MINSA,2019).

2.6.2.2. Definición Operacional

Nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura.

En la presente investigación fue la respuesta expresada por los estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico productiva Iquitos, en referencia a las buenas prácticas de manufactura en la preparación de alimentos, servicio de alimentos y atención al consumidor, la cual fue obtenida a través de la aplicación de un cuestionario elaborado por las investigadoras con respuestas de 3 opción binaria. Contó con tres índices: Alto: 20 – 16 puntos; Medio: 15 – 11 puntos y Bajo: 10 – 0 puntos.

2.6.3. Operacionalización de las Variables

Variable	Dimensiones e Indicadores		Índices
Nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura	1	Nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de alimentos	Alto: 20 – 16 puntos Medio: 15 – 11 puntos Bajo: 10 – 0 puntos
		1.1. ¿Qué control sanitario considera usted que se debería Verificar en la recepción de materias Primas en su taller de cocina?	
		1.2. ¿Cree usted que es necesario realizar un registro de proveedores de materias primas e insumos en su Taller de Cocina?	
		1.3. ¿Dónde cree usted que deben ser almacenados las hortalizas o frutas que ingresan a su taller de cocina?	
		1.4. ¿Por qué cree usted que no se debe cortar en forma brusca la cadena de frio de los productos cárnicos que ingresan a su taller de cocina?	
		1.5. ¿Para qué cree usted que se realiza un proceso previo de escaldado o blanqueado en algunas frutas o verduras que se procesan en su taller de cocina?	
		1.6. ¿Cree usted que en la manipulación de alimentos crudos es necesario contar con cuchillos y tablas de picar exclusivos para estos alimentos?	
		1.7. Si a solicitud de un comensal, este le pidiera una pechuga de pollo a la plancha con cocción intermedia, de acuerdo a tus conocimientos ¿Que tuviera que tener en cuenta en dicho proceso?	
		1.8. Según su conocimiento, cree usted que el consumo continuo de aceites y grasas reutilizadas puede causar daño en la salud del consumidor.	
		1.9. Los productos Finales procesados en su taller de cocina deben ser comercializados y consumidos de inmediato en ambientes exclusivos para dicho fin.	
		1.10. Según su conocimiento sobre la contaminación cruzada en los alimentos, piensa que es un riesgo latente en la salud de tus clientes.	
	2	Nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentos	
		2.1. Las vajillas, cubiertos y vasos, no deben estar en buen estado de conservación e higiene al momento del servicio de los alimentos.	
		2.2. ¿Con que tipo de agua cree usted que se debe preparar el hielo que será utilizado en las bebidas y refrescos?	
		2.3. Los productos complementarios tales como: condimentos, azúcar, especias y salsas que se sirven como acompañamiento de los platos principales deben estar en recipientes higienizados y cambiados en cada servicio que se hace.	
		2.4. Cuando se limpia al término de una jornada de trabajo, las mesas y materiales del área de servicio: ¿Cree usted que es necesario volverlo a limpiar y desinfectar al inicio de la siguiente jornada?	
	3	2.5. Si usted está cogiendo su celular; ¿Cree que sería necesario lavarse las manos antes de servir los alimentos?	
		Nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en atención al consumidor	
		3.1. ¿Qué características de higiene cree usted que deberían tener los mobiliarios que se utilizan en el área de atención al cliente?	
		3.2. En el área de atención al cliente; ¿Cuál cree usted que sería la mejor opción en el manejo de la basura?	
		3.3. Según su conocimiento: ¿Cree usted que la persona que está encargada del cobro de dinero, puede manipular los alimentos y despachar a la vez a los consumidores?	
		3.4. En el área de atención al cliente; ¿Cuál cree usted que sería la mejor opción para fomentar el lavado de mano en tus clientes?	
		3.5. Según tus conocimientos: ¿Cómo actuarías si un cliente al momento de hacer su pedido a la carta, le comunica que sufre de hipertensión?	

CAPÍTULO III: Metodología

3.1. Nivel y Tipo y Diseño de Investigación

3.1.1. Nivel de Investigación

La investigación de acuerdo al nivel de conocimiento pertenece a una investigación descriptiva, con una variable: conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura.

El estudio pertenece al enfoque cuantitativo de investigación porque las preguntas de investigación versaron sobre cuestiones específicas, porque se revisó investigaciones anteriores, porque se sometió a prueba la hipótesis mediante el empleo de los diseños de investigación apropiados; porque se utilizó la recolección de datos para probar la hipótesis con base en la medición numérica y el análisis estadístico.

3.1.2. Tipo de Investigación

La investigación fue de tipo descriptivo porque se estudió la situación en que se encuentra la variable (Velásquez Fernández & Rey Córdova, 1999): conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura..

3.1.3. Diseño de Investigación

El diseño general de la investigación fue el no experimental de tipo descriptivo transversal.

Fue No experimental porque no se manipuló la variable en estudio conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura.

Fue Descriptivo Transversal porque se recogió la información en el mismo lugar y en un momento determinado.

Esquema:



Donde:

M : Es la Muestra.

O : Observación de la muestra (Hernández Sampieri et al., 2010).

Los pasos que se seguirá en la aplicación del diseño son:

1. Realizar la observación a la variable (recojo de información sobre el objeto de estudio).
2. Procesar o sistematizar la información o datos.
3. Clasificar la información o datos, organizándolos en cuadros o tablas y representarlos en gráficos.
4. Analizar e interpretar la información o datos.

3.2. Población y Muestra

3.2.1. Población

La población estaba delimitada por todos los estudiantes de la especialidad de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, que fueron un total de 20 estudiantes.

3.2.2. Muestra

La muestra estuvo conformada por el 100% de la Población, es decir 20 estudiantes de la especialidad de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, del distrito de belén, provincia de Maynas, del departamento de Loreto.

La selección de la muestra será no aleatoria intencionada.

3.3. Técnica, Instrumentos y Procedimientos de Recolección de Datos

3.3.1. Técnica de Recolección de Datos

La técnica que se empleó en la recolección de datos fue la encuesta porque se observó el hecho en forma indirecta.

3.3.2. Instrumentos de Recolección de Datos

El instrumento que se empleó en la recolección de datos fue el cuestionario el que fue sometido a prueba de validez y confiabilidad antes de su aplicación, obteniéndose 80.7 de validez y 0.911 de confiabilidad.

3.3.3. Procedimientos de Recolección de Datos

- ✓ Elaboración y aprobación del proyecto de tesis.
- ✓ Elaboración del instrumento de recolección de datos.
- ✓ Prueba de validez y confiabilidad al instrumento de recolección de datos.
- ✓ Recojo de la información.
- ✓ Procesamiento de la información.
- ✓ Organización de la información en cuadros.
- ✓ Análisis de la información.
- ✓ Interpretación de datos.
- ✓ Elaboración de discusión y presentación del informe.
- ✓ Sustentación del informe.

3.4. Procesamiento y Análisis de la Información

3.4.1. Procesamiento de la Información

El procesamiento de los datos se efectuó en forma mecánica sobre la base de los datos.

3.4.2. Análisis de la Información

El análisis e interpretación de los datos se efectuó empleando la estadística descriptiva: Frecuencia, promedio ($\bar{X}$), porcentaje (%)

CAPÍTULO IV: Resultados

4.1. Análisis Descriptivo

4.1.1. Determinación del nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019

Tabla N° 01

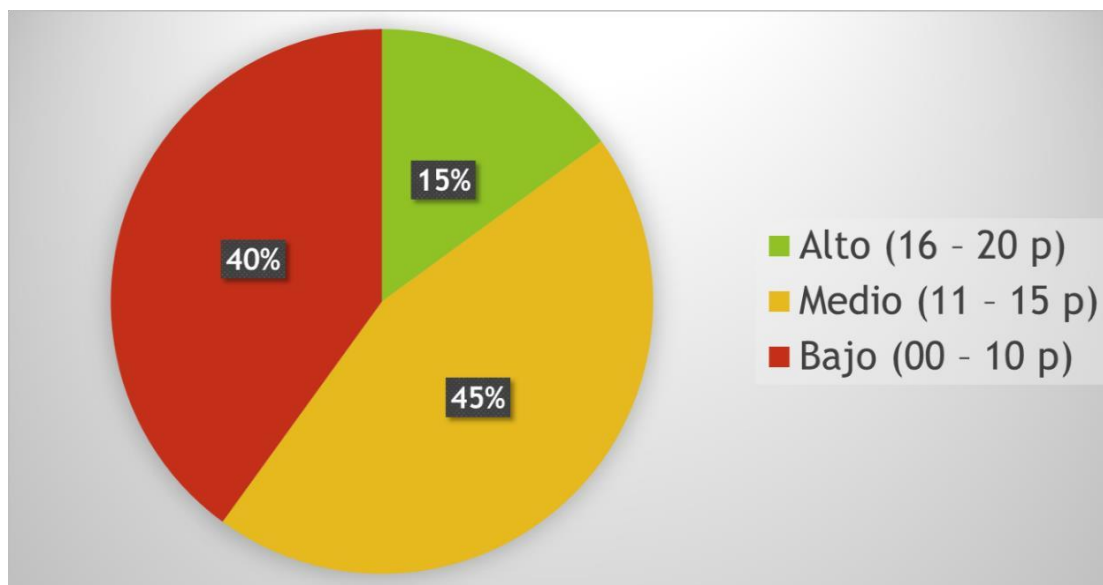
Evaluación del nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de alimentos en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019

Nivel de conocimientos sobre las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de alimentos			Alto 16 - 20		Medio 11 - 15		Bajo 0 - 10		Total	
			f	%	f	%	f	%	f	%
1	1.1.	¿Qué control sanitario considera usted que se debería verificar en la recepción de materias Primas en su taller de cocina?	2	10	9	45	9	45	20	100
	1.2	¿Cree usted que es necesario realizar un registro de proveedores de materias primas e insumos en su Taller de Cocina?	3	15	10	50	7	35	20	100
	1.3.	¿Dónde cree usted que deben almacenarse las hortalizas o frutas que ingresan a su taller de cocina?	3	15	9	45	8	40	20	100
	1.4.	¿Por qué cree usted que no se debe cortar en forma brusca la cadena de frío de los productos cárnicos que ingresan a su taller de cocina?	3	15	10	50	7	35	20	100
	1.5.	¿Para qué cree usted que se realiza un proceso previo de escaldado o blanqueado en algunas frutas o verduras que se procesan en su taller de cocina?	3	15	9	45	8	40	20	100
	1.6.	¿Cree usted que en la manipulación de alimentos crudos es necesario contar con cuchillos y tablas de picar exclusivos para estos alimentos?	3	15	9	45	8	40	20	100
	1.7.	Si a solicitud de un comensal, este le pidiera una pechuga de pollo a la plancha con cocción intermedia, de acuerdo a tus conocimientos que tuviera que tener en cuenta en dicho proceso.	3	15	9	45	8	40	20	100
	1.8.	Según su conocimiento, cree usted que el consumo continuo de aceites y grasas reutilizadas puede causar daño en la salud del consumidor.	3	15	10	50	7	35	20	100
	1.9.	Los productos Finales procesados en su taller de cocina deben ser comercializados y consumidos de inmediato en ambientes exclusivos para dicho fin.	3	15	9	45	8	40	20	100
	1.10.	Según su conocimiento sobre la contaminación cruzada en los alimentos, piensa que es un riesgo latente en la salud de tus clientes.	2	10	9	45	9	45	20	100
Promedio ($\bar{X}$)			3	15	9	45	8	40	20	100

Fuente: Base de datos de los autores

Figura N° 01

Evaluación del nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de alimentos en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.



Fuente: Cuadro N° 01

En la Tabla 01 y Figura N° 01; se puede apreciar que de los 20 (100%) de estudiantes evaluados en esta dimensión, un promedio ($\bar{x}$) de 45% (9 estudiantes) presentaron niveles medios de conocimientos sobre las BPM en la elaboración de alimentos en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, con valores representativos en los indicadores 1.2; 1.4. y 1.8. Así mismo un promedio ($\bar{x}$) de 40% (8 estudiantes) presentaron niveles bajos de conocimientos sobre las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de alimentos, con valores representativos en los indicadores 1.1 y 1.10. Un promedio ($\bar{x}$) de 15% (3 estudiantes) presentaron niveles altos de conocimientos sobre las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de alimentos, con valores representativos en los indicadores 1.2.; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7; 1.8 y 1.9. Con los resultados obtenidos, de un promedio ($\bar{x}$) de 45% de estudiantes con niveles de conocimientos medios, se da por rechazado la primera hipótesis específica, donde indica que el nivel de conocimiento de buenas prácticas de manufactura en la elaboración de alimentos es bajo. Así mismo estos resultados no coincide con los resultados de la investigación de Leyva Corona (2017), donde concluyeron que el nivel de conocimiento en el preparado de los alimentos fue óptimo en un 95.96 % .

Tabla N° 02

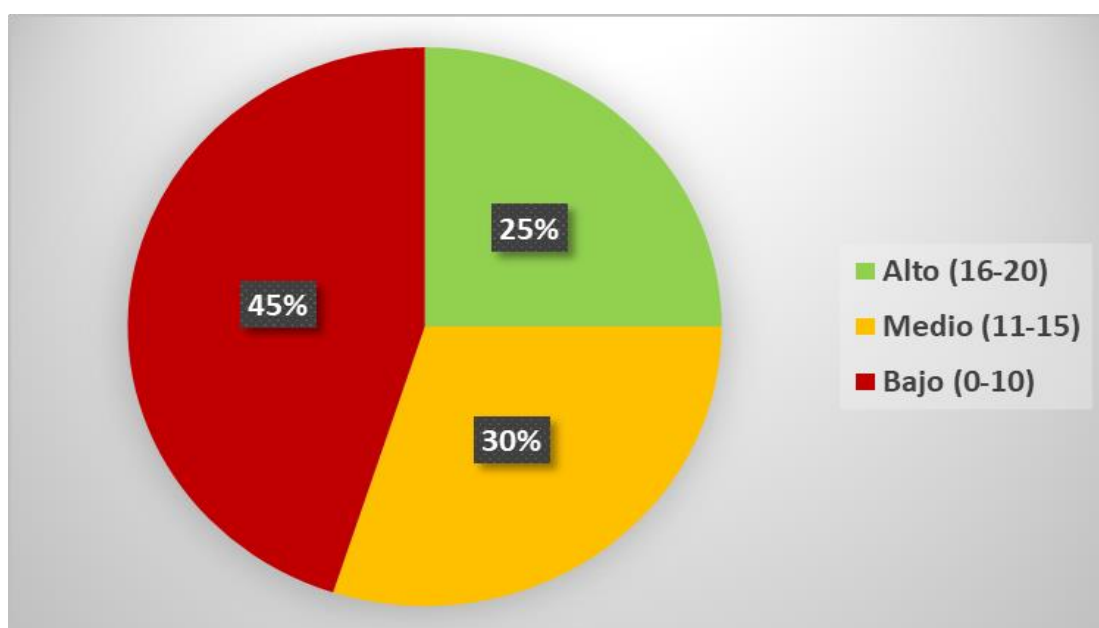
Evaluación del nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentos en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.

Nivel de conocimientos sobre las buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentos			Alto 16 - 20		Medio 11 -15		Bajo 0 - 10		Total	
			f	%	f	%	f	%	f	%
2	2.1.	Las vajillas, cubiertos y vasos, no deben estar en buen estado de conservación e higiene al momento del servicio de los alimentos.	5	25	6	30	9	45	20	100
	2.2	¿Con que tipo de agua cree usted que se debe preparar el hielo que será utilizado en las bebidas y refrescos?	5	25	6	30	9	45	20	100
	2.3.	Los productos complementarios tales como: condimentos, azúcar, especias y salsas que se sirven como acompañamiento de los platos principales deben estar en recipientes higienizados y cambiados en cada servicio que se hace.	5	25	7	35	8	40	20	100
	2.4.	Cuando se limpia al término de una jornada de trabajo, las mesas y materiales del área de servicio: ¿Cree usted que es necesario volverlo a limpiar y desinfectar al inicio de la siguiente jornada?	5	25	6	30	9	45	20	100
	2.5.	Si usted está cogiendo su celular; ¿Cree que sería necesario lavarse las manos antes de servir los alimentos?	6	30	6	30	8	40	20	100
Promedio ($\bar{X}$)			5	25	6	30	9	45	20	100

Fuente: Base de datos de los autores

Figura N° 02

Evaluación del nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentos en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.



Fuente: Cuadro N° 02

En la Tabla 02 y Figura N° 02; se puede apreciar que de los 20 (100%) de estudiantes evaluados en esta dimensión, un promedio ($\bar{x}$) del 45% (9 estudiantes) presentaron niveles bajos de conocimientos sobre las buenas prácticas de manufactura en el servido de alimentos, con valores representativos en los indicadores: 2.1; 2.2 y 2.4. Un promedio ($\bar{x}$) del 30% (6 estudiantes) presentaron niveles medios de conocimientos sobre las buenas prácticas de manufactura en el servido de alimentos, con valor representativo en el indicador 2.3. Así mismo, un promedio ($\bar{x}$) del 25% (5 estudiantes) presentaron niveles altos de conocimientos sobre las buenas prácticas de manufactura en el servido de alimentos, con valor representativo en el indicador 2.5. Con los resultados obtenidos, de un promedio ($\bar{x}$) del 45% de estudiantes con niveles de conocimientos bajos, se da por aceptado la segunda hipótesis específica, donde indica que el nivel de conocimiento de buenas prácticas de manufactura en el servido de alimentos en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, es bajo. Esta apreciación es lo contrario a lo indicado por Leyva Corona (2017), donde concluyeron que el conocimiento en el servido de los alimentos, fue óptimo en un 92.56%.

Tabla N° 03

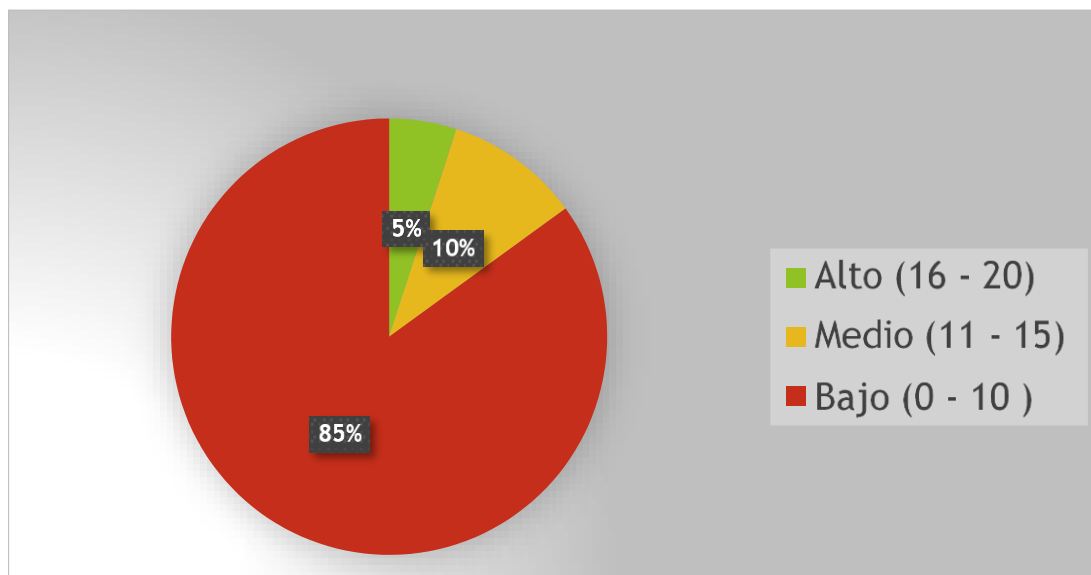
Evaluación del nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en la atención al consumidor en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.

Nivel de conocimientos sobre las buenas prácticas de manufactura en la atención al consumidor			Alto 16 - 20		Medio 11 - 15		Bajo 0 - 10		Total	
			f	%	f	%	f	%	f	%
3	3.1.	¿Qué características de higiene cree usted que deberían tener los mobiliarios que se utilizan en el área de atención al cliente?	1	5	2	10	17	85	20	100
	3.2	En el área de atención al cliente; ¿Cuál cree usted que sería la mejor opción en el manejo de la basura?	1	5	2	10	17	85	20	100
	3.3.	Según su conocimiento: ¿Cree usted que la persona que está encargada del cobro de dinero, puede atender con alimento y despachar a la vez a los consumidores?	1	5	2	10	17	85	20	100
	3.4.	¿Qué características de higiene cree usted que deberían tener los mobiliarios que se utilizan en el área de atención al cliente?	2	10	2	10	16	80	20	100
	3.5.	Según tus conocimientos: ¿Cómo actuarías si un cliente al momento de hacer su pedido a la carta, le comunica que sufre de hipertensión?	1	5	1	5	18	90	20	100
Promedio ($\bar{X}$)			1	5	2	10	17	85	20	100

Fuente: Base de datos de los autores

Figura N° 03

Evaluación del nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en la atención al consumidor en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.



Fuente: Cuadro N° 03

En la Tabla 03 y Figura N° 03; se puede apreciar que de los 20 (100%) de estudiantes evaluados en esta dimensión, un promedio ($\bar{x}$) del 85% (17 estudiantes) presentaron niveles bajos de conocimientos sobre las buenas prácticas de manufactura en la atención al consumidor, con valor representativo en el indicador 3.5. Un promedio ($\bar{x}$) de 10% (2 estudiantes) presentaron niveles medios de conocimientos sobre las buenas prácticas de manufactura en la atención al consumidor, con valor representativo en los indicadores 3.1; 3.2; 3,3 y 3.4. Así mismo, un promedio ($\bar{x}$) del 5% (1 estudiante) presentó nivel alto de conocimientos sobre las buenas prácticas de manufactura en la atención al consumidor, con valor representativo en el indicador 3.4. Con los resultados obtenidos, de un promedio ($\bar{x}$) de 85% de estudiantes con niveles de conocimientos bajos, sobre las buenas prácticas de manufactura en la atención al consumidor, se da por aceptado la tercera hipótesis específica, donde indica que el nivel de conocimiento de buenas prácticas de manufactura en la atención al consumidor en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, es bajo.

Tabla N° 04

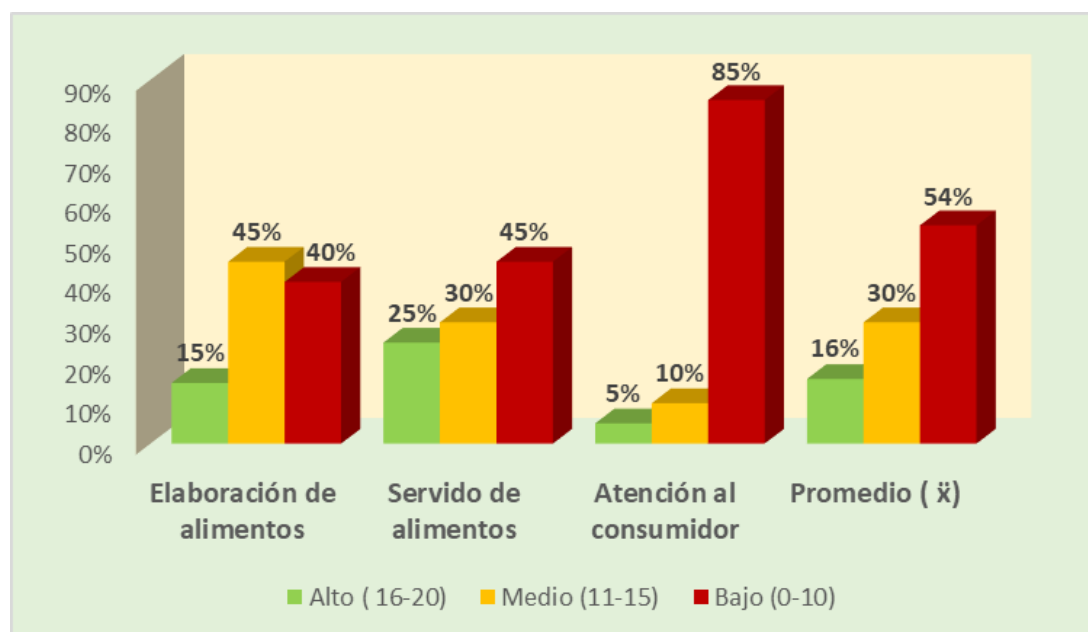
Determinación del nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.

Nivel de conocimientos sobre las buenas prácticas de manufactura en:	Alto		Medio		Bajo		TOTAL	
	(16 – 20 p)		(11 – 15 p)		(00 – 10 p)			
	f	%	f	%	f	%	f	%
1. Elaboración de alimentos	3	15	9	45	8	40	20	100
2. Servido de alimentos	5	25	6	30	9	45	20	100
3. Atención al consumidor	1	5	2	10	17	85	20	100
Promedio ($\bar{X}$)	3	16	6	30	11	54	20	100

Fuente: Cuadro 1, 2, 3

Figura N° 04

Determinación del nivel de Conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.



Fuente: Tabla N° 04

En la Tabla 04 y Figura N° 04; se puede apreciar que de los 20 (100%) de estudiantes evaluados, se determinó que un promedio ($\bar{x}$) del 54% (11 estudiantes) presentaron niveles bajos de conocimientos sobre las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, con valor representativo en la dimensión 3. Atención al consumidor. Un promedio ($\bar{x}$) de 30% (2 estudiantes) presentaron

niveles medios de conocimientos sobre las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, con valor representativo en la dimensión 1. Preparación de alimentos. Así mismo, un promedio ($\bar{x}$) de 16% (3 estudiante) presentó nivel alto de conocimientos sobre las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, con valor representativo en la dimensión 2. Servido de alimentos. Con los resultados obtenidos, de un promedio ($\bar{x}$) de 54% de estudiantes con niveles de conocimientos bajos, se da por aceptado la hipótesis general, donde indica que el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, es bajo. Esta apreciación es lo contrario de (Panduro Navarro, Ruiz Vásquez, & Pinedo Torres, 2017), donde concluyeron que un 70,2 % (118 madres) tuvieron conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos correcto.

CAPÍTULO V: Discusión. Conclusiones. Recomendaciones

5.1. Discusión

Al realizar el análisis descriptivo sobre el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de alimentos, se identificó que esta dimensión es de nivel medio con un promedio ($\bar{x}$) del 45% en estudiantes de la especialidad de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, dichos resultados no coincide con los resultados de la investigación de Leyva Corona (2017), donde concluyeron que el nivel de conocimiento en el preparado de los alimentos fue óptimo en un 95.96 % .Así mismo, al realizar el análisis descriptivo sobre el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en la preparación de alimentos se identificó que esta dimensión es de nivel bajo, con un promedio ($\bar{x}$) del 45 % en estudiantes de la especialidad de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, estos resultados no coinciden con los resultados de la investigación de Leyva Corona (2017), donde concluyó que el conocimiento en el servido de los alimentos, fue óptimo en un 92.56%. Así mismo, un promedio ($\bar{x}$) del 85% de estudiantes obtuvieron niveles de conocimientos bajos, sobre las buenas prácticas de manufactura en la atención al consumidor en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, es bajo. Finalmente con los resultados obtenidos, de un promedio ($\bar{x}$) de 54% de estudiantes con niveles de conocimientos bajos sobre las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, se da por aceptado la hipótesis general, donde indica que el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, es bajo. Estos resultados es lo contrario a Panduro Navarro, Ruiz Vásquez, & Pinedo Torres (2017), donde concluyeron que un 70,2 % de las personas encuestadas obtuvieron resultados de nivel de conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos alto.

5.2. Conclusiones

5.2.1. Conclusiones Específicas

En cuanto a la evaluación del nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de alimentos, esta dimensión es de nivel medio con valor promedio representativo del 45% en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.

En cuanto a la evaluación del nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en el servido de alimentos, esta dimensión es de nivel bajo con valor promedio representativo del 45% en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.

En cuanto a la evaluación del nivel de conocimiento de las buenas prácticas de manufactura en la atención al cliente, esta dimensión es de nivel bajo con valor promedio representativo del 85% en estudiantes de la especialidad de Cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019.

5.2.2. Conclusión General

Finalmente el nivel de conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, fue delimitado por los resultados obtenidos de las dimensiones: elaboración de alimentos, servido de alimentos y atención al consumidor, concluyendo que los estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, tienen nivel de conocimientos bajos sobre las buenas prácticas de manufactura, con valor promedio representativo del 54% de los estudiantes.

5.3. Recomendaciones

A los directivos y jerárquicos del CETPRO Iquitos, se le recomienda promover eventos de capacitación sobre las buenas prácticas de manufactura dirigido a docentes y estudiantes para prevenir una futura infección e intoxicación en los potenciales consumidores de los productos alimenticios que se prepara en el taller de cocina.

A los estudiantes de la Facultad de Educación de la Universidad Científica del Perú recomendarles de seguir realizando investigaciones en esta línea de acción, pero incluyendo la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en los talleres de procesamiento de alimentos de los tecnológicos, CETPRO y/o talleres de procesamiento de alimentos de las instituciones educativas de educación secundaria técnica, para prevenir los contagios de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en la preparación de alimentos, servicio de alimentos y atención del consumidor.

A los directivos y jerárquicos del CETPRO Iquitos se le recomienda promover eventos de capacitación sobre las Buenas Prácticas de manufactura, con referencia a toda la cadena alimentaria, dirigido a docentes estudiantes para prevenir una futura infección e intoxicación en potenciales consumidores.

A las autoridades de la Universidad científica del Perú se les recomienda seguir promoviendo investigaciones en esta línea de acción en futuros estudiantes del programa de complementación para obtener más antecedentes de investigación que sirva para investigaciones futuras.

Referencias Bibliográficas

- Bembibre, C. (2019). *Definición ABC*.
- Centro Nacional de Epidemiología. (2018). *Boletín Epidemiológico Nacional*.
- DIGESA. (2018a). *Consulta de Leyes y Reglamentos*.
- DIGESA. (2018b). *Normas Legales*.
- DIGESA. (2018c). *Normas Legales*.
- DIGESA. (2018d). *Normas Legales*.
- DIGESA. (2018e). *Normas Legales*.
- DIGESA. (2018f). *Normas Legales*.
- DIGESA. (2018g). *Normas Legales*.
- DIGESA. (2018h). *Normas Legales*.
- DIGESA. (2018i). *Normas Legales*.
- DIGESA. (2018j). *Normas Legales*.
- DIGESA. (2018k). *Normas Legales*.
- DIGESA. (2018l). *Normas Legales*.
- DIGESA. (2018m). *Normas Legales*.
- DIGESA. (2018n). *Normas Legales*.
- DIGESA. (2019). *Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines. Consultas de Leyes y Reglamentos*.
- FAO. (2020). *Principios generales de higiene de los alimentos*(CAC/RCP 1-1969).
- Garcia, S. M. (2014). *Evaluación de BPM en ventas ambulantes de comida y propuesta de manual de control de calidad para la manipulación de alimentos ofrecidos por los vendedores ambulantes de comida en la cabecera departamental de Toticapán*.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. del P. (2010). *Metodología de la Investigación* (Quinta). McGRAW-HILL INTERAMERICANA EDITORES, S.A. de C.V.
- Inocencio Tarazona, M. B. (2016). *Prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las personas que expenden comida ambulatoria en la localidad de Huánuco*.
- Landeau, R. (2007). *Elaboración de Trabajos de Investigación*.

- Leyva Coronado, G. (2017). 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. *Universidad Inca Garcilaso de la Vega*.
<http://repositorio.uigv.edu.pe/handle/20.500.11818/1693>
- Ministerio de Salud Panamá. (2011). *Guía de Capacitación en Higiene para Manipuladores de Alimentos*.
- MINSA. (2019). *Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines. Consultas de Leyes y Reglamentos*.
- NQA. (2020). *Organismo de Certificación Global*.
- Ochoa Castro, K. K., Pérez Huamani, S. S., & Rodríguez Vidal, E. M. (2015). *Diagnóstico de las Buenas Prácticas de Manufactura en el Comedor Estudiantil de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle—2015*. Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle.
- OMS. (2007). *Manual para las cinco claves para la inocuidad de los alimentos*.
- OMS. (2017). *Enfermedades Diarreicas*.
- OMS. (2019). *Diarrea*.
- Panduro Navarro, A. S., Ruiz VAsquez, S. J., & Pinedo Torres, L. P. (2017). *Conocimiento y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos en binomios atendidos en área niño/niña centro de salud san juan 2017*.
- Portal de Inocuidad. (2017). *¿Cuál es la vestimenta adecuada para los manipuladores de alimentos?*
- Serrano Pliego, L. (2004). *El trabajo colegiado como medio de formación para maestros de primaria* [Tesis]. Guadalajara, Jalisco.
- Tecnológicos I.P. (2015). *Control de Calidad, higiene, conservación y manipulación de alimentos. Manipulación de alimentos-1: Orientaciones para los manipuladores*.
- Tenemaza Llerena, E. I. (2014). *Evaluación del comportamiento del manipulador de alimentos en el cumplimiento de medidas de higiene y manipulación en los servicios de alimentación centro cultural y administrativo de la pontificia universidad católica del ecuador y su relación con la presencia de alteraciones gastrointestinales*. [Tesis]. Universidad de Quito.

- Tenológicos I.P. (2015). *Control de Calidad, higiene, conservación y manipulación de alimentos. Manipulación de alimentos-1: Orientaciones para los manipuladores.*
- Velásquez Fernández, Á. R., & Rey Córdova, N. G. (1999). *Metodología de la Investigación Científica* (Primera). San Marcos.
- Vilchez Herrera, M. A. (2016). *Diagnóstico de la implementación de las buenas prácticas de manufactura en centrales de producción de alimentos de clínicas y hospitales de la región metropolitana Nacional.*

Anexos

Anexo 01: Matriz de Consistencia

Anexo 02: Instrumento de Recolección de Datos

Anexo 03: Informe de Validez y Confiabilidad

Anexo 04: Solicitud de Inscripción y Aprobación del Trabajo de Suficiencia profesional

Anexo 05: Carta de Aceptación de Asesoramiento del Trabajo de Suficiencia Profesional

ANEXO N° 1: Matriz de Consistencia

TÍTULO: “NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ESTUDIANTES DE COCINA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS 2019”

AUTOR: PUGA DE LA CRUZ Lener
VASQUEZ SANTILLAN Severiano

Problema	Objetivo	Hipótesis	Variable	Indicadores	Metodología
Problema General ¿Cuál es el nivel de conocimiento de las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019? Problemas Específicos - ¿Cuál es el nivel de Conocimiento de las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de alimentos en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019? - ¿Cuál es el nivel de conocimiento de las buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentos en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019? - ¿Cuál es el nivel de Conocimiento de las buenas prácticas de manufactura en la atención al consumidor en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019?	Objetivo General Determinar el nivel de conocimiento de las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019. Objetivos Específicos - Evaluar el Nivel de Conocimiento sobre las Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración de alimentos en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019. - Evaluar el Nivel de Conocimiento sobre las buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentos en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019. - Evaluar el nivel conocimiento sobre las buenas	Hipótesis General El nivel de Conocimiento de las buenas prácticas de manufactura en estudiantes de la especialidad de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, es bajo. Hipótesis Derivadas - El nivel de conocimiento de las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de alimentos en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, es bajo. - El nivel de Conocimiento de las buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentos en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, es bajo. - El nivel de conocimiento de	Nivel de conocimiento o sobre las buenas prácticas de manufactura	Nivel de conocimiento sobre buenas prácticas demanufactura en la elaboración de alimentos ¿Qué control sanitario considera usted que se debería verificar en la recepción de materias primas en su taller de cocina? ¿Cree usted que es necesario realizar un registro de proveedores de materias primas e insumos en su Taller de Cocina? ¿Dónde cree usted que deben ser almacenados las hortalizas o frutas que ingresan a su taller de cocina? ¿Por qué cree usted que no se debe cortar en forma brusca la cadena de frío de los productos cárnicos que ingresan a su taller de cocina? ¿Para qué cree usted que se realiza un proceso previo de escaldado o blanqueado en algunas frutas o verduras que se procesan en su taller de cocina? ¿Cree usted que en la manipulación de alimentos crudos es necesario contar con cuchillos y tablas de picar exclusivos para estos alimentos? - Si a solicitud de un comensal, este le pidiera una pechuga de pollo a la plancha con cocción intermedia, de acuerdo a tus conocimientos ¿Que tuviera que tener en cuenta en dicho proceso? - Según su conocimiento, cree usted que el consumo continuo de aceites y grasas reutilizadas puede causar daño en la salud del consumidor: - Los productos Finales procesados en su taller de cocina deben ser comercializados y consumidos de inmediato en ambientes exclusivos para dicho fin. - Según su conocimiento sobre la contaminación cruzada en los alimentos,	Tipo de investigación La investigación será de tipodescriptivo porque se estudiará lasituación en que se encuentra la variable: buenas prácticas demanufactura Diseño de investigación El diseño general de la investigación será el no experimental de tipo descriptivo transversal. No experimental porque no se manipulará la variable en estudio. Descriptivo transversal porque se recogerá la información en el mismo lugar y en un momento determinado. Esquema: M O Donde: M: Es la Muestra. O: Observación de la muestra. Población La población estará delimitada por todos los estudiantes de la especialidad de cocina del Centro de Educación Técnico productiva Iquitos, durante el año 2019; que hacen un total de 20 estudiantes. Muestra La muestra la conformarán el 100% de la Población, es decir 20 estudiantes de la especialidad de cocina del Centrode Educación Técnico productiva Iquitos, durante el año 2019. Técnicas de recolección de datos La técnica que se empleó en la recolección de los datos fue el instrumento: cuestionario tipo objetivo.

	prácticas de manufactura en la atención al consumidor en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019	las buenas prácticas de manufactura en la atención al consumidor en estudiantes de cocina del Centro de Educación Técnico Productiva Iquitos 2019, es bajo.		piensa que es un riesgo latente en la salud de tus clientes. Nivel de conocimiento sobre buenas prácticas demanufactura en el servido de alimentos Las vajillas, cubiertos y vasos, no deben estar en buen estado de conservación e higiene al momento del servido de los alimentos. ¿Con que tipo de agua cree usted que se debe preparar el hielo que será utilizado en las bebidas y refrescos? Los productos complementarios tales como: condimentos, azúcar, especias y salsas que se sirven como acompañamiento de los platos principales deben estar en recipientes higienizados y cambiados en cada servido que se hace. Cuando se limpia al término de una jornada de trabajo, las mesas y materiales del área de servido: ¿Cree usted que es necesario volverlo a limpiar y desinfectar al inicio de la siguiente jornada? Si usted está cogiendo su celular; ¿Cree que sería necesario lavarse las manos antes de servir los alimentos? Nivel de conocimiento sobre buenas prácticas demanufactura en la atención al consumidor ¿Qué características de higiene cree usted que deberían tener los mobiliarios que se utilizan en el área de atención al cliente? En el área de atención al cliente; ¿Cuál cree usted que sería la mejor opción en el manejo de la basura? Según su conocimiento: ¿Cree usted que la persona que está encargada del cobro de dinero, puede manipular los alimentos y despachar a la vez a los consumidores? En el área de atención al cliente; ¿Cuál cree usted que sería la mejor opción para fomentar el lavado de mano en tus clientes? Según tus conocimientos: ¿Cómo actuarías si un cliente al momento de hacer su pedido a la carta, le comunica que sufre de hipertensión?	Instrumentos de recolección de datos El instrumento que se empleará en la recolección de datos será un cuestionario de preguntas tipo objetiva sobre el conocimiento de buenas prácticas de manufactura, donde incluirán preguntas relacionados a los procesos de elaboración de alimentos, servido de alimentos y atención al consumidor. Lo cual dicho instrumento será sometido a prueba de validez y confiabilidad por expertos antes de su aplicación.
--	--	---	--	---	--



**“NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE LAS BUENAS PRÁCTICAS
DE MANUFACTURA EN ESTUDIANTES DE COCINA DEL CENTRO
DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS 2019”**

ANEXO 02

Cuestionario

(Para los estudiantes de Cocina del “Centro de Educación Técnico
Productiva Iquitos”)

CÓDIGO: _____

El presente cuestionario tiene como propósito obtener información sobre:
**NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA EN ESTUDIANTES DE COCINA DEL CENTRO DE
EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS 2019**, el que servirá para
elaborar la tesis conducente a la obtención del Título Profesional de
Licenciado en Educación Secundaria en la Especialidad de Ciencia,
Tecnología y Ambiente.

Gracias

I. Datos generales:

Institución Educativa :.....
Grado :.....
Sección :.....
Día :.....
Hora :.....

II. Instrucciones

- Lee detenidamente las cuestiones y respóndalas
- La información que nos proporciona será confidencial.
- No deje preguntas sin responder.

III. Contenido

Dimensiones e Indicadores		Alto (16-20)	Medio (11-15)	Bajo (0-10)
1.	Nivel de conocimiento sobre buenas prácticas de manufactura en la elaboración de alimentos			
	1.1.	¿Qué control sanitario considera usted que se debería verificar en la recepción de materias Primas en su taller de cocina? a) Verificar que las materias primas no evidencian contaminación física, química o biológica. b) Verificar si la fecha de Vencimiento de los productos industrializados está todavía vigente. c) Todas las anteriores		
	1.2.	¿Cree usted que es necesario realizar un registro de proveedores de materias primas e insumos en su Taller de Cocina? a) No creo que sea necesario porque solo se realiza en los restaurantes más grandes. 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.		
	1.3.	¿Dónde cree usted que deben ser almacenados las hortalizas o frutas que ingresan a su taller de cocina? a) En parihuelas a temperatura ambiente b) En la congeladora. c) En conservadora o refrigeradora (parte inferior)		
	1.4.	¿Por qué cree usted que no se debe cortar en forma brusca la cadena de frío de los productos cárnicos que ingresan a su taller de cocina? 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.		
	1.5.	¿Para qué cree usted que se realiza un proceso previo de escaldado o blanqueado en algunas frutas o verduras que se procesan en su taller de cocina? a) Para reducir o eliminar flora microbiana presente en el alimento. b) Para inactivar enzimas c) Todas las anteriores		
	1.6.	¿Cree usted que en la manipulación de alimentos crudos es necesario contar con cuchillos y tablas de picar exclusivos para estos alimentos? a) No es necesario porque generaría más gastos a la Institución. b) Si es necesario para evitar contaminación cruzada con otros productos. c) Ninguna de las anteriores.		
	1.7.	Si a solicitud de un comensal, este le pidiera una pechuga de pollo a la plancha con cocción intermedia, de acuerdo a tus conocimientos ¿Qué tuviera que tener en cuenta en dicho proceso? a) La calidad sensorial y sanitaria de la pechuga de pollo b) Se debe tener en cuenta que este producto no sea consumido de forma inmediata. c) Todas las anteriores		
	1.8.	Según su conocimiento, cree usted que el consumo continuo de aceites y grasas reutilizadas puede causar daño en la salud del consumidor: a) Verdadero b) Falso		
	1.9.	Los productos Finales procesados en su taller de cocina deben ser comercializados y consumidos de inmediato en ambientes exclusivos para dicho fin. a) Verdadero b) Falso		
	1.10.	Según su conocimiento sobre la contaminación cruzada en los alimentos, piensa que es un riesgo latente en la salud de tus clientes. a) Verdadero b) Falso		
Promedio ($\bar{X}$)				
2.	Nivel de conocimiento sobre buenas prácticas de manufactura en el Servido de Alimentos			
	2.1.	Las vajillas, cubiertos y vasos, no deben estar en buen estado de conservación e higiene al momento del servido de los alimentos. a) Verdadero b) Falso		
	2.2.	¿Con que tipo de agua cree usted que se debe preparar el hielo que será utilizado en las bebidas y refrescos? a) Agua de pozo b) Agua tratada c) Agua de Lluvia		
	2.3.	Los productos complementarios tales como: condimentos, azúcar, especias y salsas que se sirven como acompañamiento de los platos principales		

		deben estar en recipientes higienizados y cambiados en cada servido que se hace. a) Verdadero b) Falso			
	2.4.	Cuando se limpia al término de una jornada de trabajo, las mesas y materiales del área de servido: ¿Cree usted que 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			
	2.5	Si usted está cogiendo su celular; ¿Cree que sería necesario lavarse las manos antes de servir los alimentos? a) No es necesario porque el celular no está en contacto con el alimento b) Si es necesario para evitar contaminación cruzada. c) Ninguna de las anteriores			
Promedio ($\bar{X}$)					
Nivel de conocimiento sobre buenas prácticas de manufactura en atención al consumidor					
	3.1.	¿Qué características de higiene cree usted que deberían tener los mobiliarios que se utilizan en el área de atención al cliente? a) Buen estado de conservación b) Libres de sustancias contaminantes c) Todas las Anteriores			
	3.2.	En el área de atención al cliente; ¿Cuál cree usted que 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			
3.	3.3.	Según su conocimiento: ¿Cree usted que la persona que está encargada del cobro de dinero, puede manipular los alimentos y despachar a la vez a los consumidores? a) Verdadero b) Falso			
	3.4.	En el área de atención al cliente; ¿Cuál cree usted que sería la mejor opción para fomentar el lavado de mano en tus clientes? a) Implementar con mensajes y medios educativos para el lavado de mano. b) Implementar espacios de lavado de mano con jabón y desinfectantes. c) Todas las Anteriores			
	3.5.	Según tus conocimientos: ¿Cómo actuarías si un cliente al momento de hacer su pedido a la carta, le comunica que sufre de hipertensión? a) Comunicaría al encargado de la preparación del menú, para que tenga en cuenta esos detalles. b) Le indicaría que los platos a la carta tienen que tener necesaria su proporción normal de sal, porque si no fuera así perderían su sabor. c) Ningunas de las anteriores			
Promedio ($\bar{X}$)					

Estimado Profesional: Dr.

Con motivo de la investigación que se está realizando sobre: **NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ESTUDIANTES DE COCINA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS 2019**, es necesario someter a juicio de experto la propuesta de dimensiones, indicadores e índices. Para la evaluación de las mencionadas variables, Ud. Ha sido seleccionado a fin de emitir opinión de experto, para lo cual hemos considerado su elevada preparación científica – técnica y experiencia en la actividad TÉCNICA - PEDAGÓGICA, así como en los resultados obtenidos de su trabajo como profesional, y como directivo, pues sus opiniones resultarán de gran valor:

De modo anticipado le agradecemos su valiosa colaboración.

DATOS PERSONALES:

Apellidos y Nombre (s):

Nombre y dirección de su Centro Laboral actual:

Celular:

Nivel en el que labora:

Título Universitario que posee:

Grado Académico (el más Alto):

Años de experiencia profesional:

Experiencia en Investigación: SI () NO ()

Años de Experiencia en Jefaturas:

Cargo que Desempeña:

Otras Responsabilidades que Ocupa:

I. DATOS GENERALES

Apellidos y nombres del informante: Max Luna Rojas

Cargo e institución donde labora :

Nombre del instrumento motivo de evaluación: **NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**

Autor del Instrumento: **PUGA DE LA CRUZ Lener
VASQUEZ SANTILLAN Severiano**

Alumno (as) de la Universidad Científica del Perú. Facultad de Educación y Humanidades.

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

INDICADORES	CRITERIOS	DEFICIENTE 00 – 20				REGULAR 21 – 40				BUENA 41 – 60				MUY BUENA 61 – 80				EXCELENTE 81 – 100			
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
CLARIDAD	Es formulado con lenguaje apropiado															X					
OBJETIVIDAD	Está expresado con conductas observables													X							
ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia y la tecnología														X						
ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica													X							
SUFICIENCIA	Comprende los aspectos en cantidad y calidad															X					
INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar los aspectos de estudio (VI)														X						
CONSISTENCIA	Basado en el aspecto teóricos científico y del tema de estudio															X					
COHERENCIA	Entre Título: (Problema, Objetivos e Hipótesis) (Marco Teórico, Operacionalización e Indicadores)												X								
METODOLOGÍA	La estrategia responde al propósito del estudio												X								

III. OPINIÓN DE LA APLICABILIDAD

IV. IV PROMEDIO DE VALORACIÓN :

68.3

Lugar y Fecha:

Firma del experto informante

D.N.I. N° 05404872

Teléf. N°

I. DATOS GENERALES

Apellidos y nombres del informante: Ketty Alarcón Ramírez

Cargo e institución donde labora :

Nombre del instrumento motivo de evaluación: **NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**

Autor del Instrumento: **PUGA DE LA CRUZ Lener
VASQUEZ SANTILLAN Severiano**

Alumno (as) de la Universidad Científica del Perú. Facultad de Educación y Humanidades.

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

INDICADORES	CRITERIOS	DEFICIENTE 00 – 20				REGULAR 21 – 40				BUENA 41 – 60				MUY BUENA 61 – 80				EXCELENTE 81 – 100			
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
CLARIDAD	Es formulado con lenguaje apropiado													X							
OBJETIVIDAD	Está expresado con conductas observables													X							
ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia y la tecnología												X								
ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica																X				
SUFICIENCIA	Comprende los aspectos en cantidad y calidad														X						
INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar los aspectos de estudio (VI)															X					
CONSISTENCIA	Basado en el aspecto teóricos científico y del tema de estudio													X							
COHERENCIA	Entre Título: (Problema, Objetivos e Hipótesis) (Marco Teórico, Operacionalización e Indicadores)												X								
METODOLOGÍA	La estrategia responde al propósito del estudio												X								

III. OPINIÓN DE LA APLICABILIDAD

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN :

66.7

Lugar y Fecha:

Firma del experto informante

D.N.I. N°

Teléf. N°

I. DATOS GENERALES

Apellidos y nombres del informante: Cecilia Ríos Pérez

Cargo e institución donde labora :

Nombre del instrumento motivo de evaluación: **NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**

Autor del Instrumento: **PUGA DE LA CRUZ Lener
VASQUEZ SANTILLAN Severiano**

Alumno (s) de la Universidad Científica del Perú. Facultad de Educación y Humanidades.

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

INDICADORES	CRITERIOS	DEFICIENTE 00 – 20				REGULAR 21 – 40				BUENA 41 – 60				MUY BUENA 61 – 80				EXCELENTE 81 – 100			
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
CLARIDAD	Es formulado con lenguaje apropiado												X								
OBJETIVIDAD	Está expresado con conductas observables																	X			
ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia y la tecnología																			X	
ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica																		X		
SUFICIENCIA	Comprende los aspectos en cantidad y calidad																	X			
INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar los aspectos de estudio (VI)																		X		
CONSISTENCIA	Basado en el aspecto teóricos científico y del tema de estudio														X						
COHERENCIA	Entre Título: (Problema, Objetivos e Hipótesis) (Marco Teórico, Operacionalización e Indicadores)													X							
METODOLOGÍA	La estrategia responde al propósito del estudio													X							

III. OPINIÓN DE LA APLICABILIDAD

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN :

75.6

Lugar y Fecha:

Firma del experto informante

D.N.I. N° 05381320

Teléf. N°

RESULTADO DE LA PRUEBA DE VALIDEZ

**TÍTULO: NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA EN ESTUDIANTES DE COCINA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS 2019**

Autor (es) del Instrumento: PUGA DE LA CRUZ Lener
VASQUEZ SANTILLAN Severiano

**Nombre del instrumento motivo de evaluación: BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA**

Se realizó la prueba de validez del instrumento de recolección de datos, a través del Juicio de Expertos, donde colaboraron los siguientes profesionales:

Lic. MAX LUNA ROJAS, Docente de la Universidad Científica del Perú – UCP adscrito a la Facultad de Educación y Humanidades.

Mgr. Ketty Alarcón Ramírez, Docente de la Universidad Científica del Perú – UCP adscrito a la Facultad de Educación y Humanidades.

Mgr. Cecilia Ríos Pérez, profesora a tiempo completo de la Facultad de Educación y Humanidades de la Universidad Científica del Perú. Magister en Docencia e Investigación Universitaria.

Profesionales	Indicadores								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Mgr. Max Luna Rojas	75	65	70	65	75	70	75	60	60
Mgr. Ketty Alarcón Ramírez	65	65	60	80	70	75	65	60	60
Mgr. Cecilia Ríos Pérez	60	85	70	90	85	90	70	65	65
Promedio General	70.2								

Teniendo en cuenta la tabla de valoración:

VALORACIÓN	
CUANTITATIVA	CUALITATIVA
Deficiente	0 – 20
Regular	21 – 40
Buena	41 – 60
Muy Buena	61 – 80
Excelente	81 – 100

Como resultado general de la prueba de validez realizado a través del Juicio de Expertos, se obtuvo: 70.3 puntos, lo que significa que está en el rango de “Muy Buena”, quedando demostrado que el instrumento de esta investigación, cuenta con una sólida evaluación realizado por profesionales conocedores de instrumentos de recolección de datos.

RESULTADO DE LA PRUEBA DE CONFIABILIDAD

**TÍTULO: NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA EN ESTUDIANTES DE COCINA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS 2019**

**Autor (es) del Instrumento: PUGA DE LA CRUZ Lener
VASQUEZ SANTILLAN Severiano**

**Nombre del instrumento motivo de evaluación: BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA**

- a. La confiabilidad para **NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ESTUDIANTES DE COCINA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS 2019**, se llevó a cabo mediante el método de inter correlación de ítems cuyo coeficiente es el ALFA DE CRONBACH a través de una muestra piloto, los resultados obtenidos se muestran a continuación
- b. Estadísticos de confiabilidad para el **NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ESTUDIANTES DE COCINA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS 2019**.

ALFA DE CRONBACH para	ALFA DE CRONBACH basado en los elementos tipificados	N° de ítems
(BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ESTUDIANTES DE COCINA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS 2019)	0.880	9

- c. **Criterio de confiabilidad valores**
Según Herrera (1998):

VALORACIÓN	
CUANTITATIVA	CUALITATIVA
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

Para la validación del cuestionario sobre **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**, se utilizó el Alfa de Cronbach el cual arrojó el siguiente resultado: La confiabilidad de 9 ítems que evalúan el instrumento sobre el **NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ESTUDIANTES DE COCINA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS 2019**. Según Herrera (1998) donde el valor va de 0,53 a 1. Nos da como resultado de un ALFA DE CRONBACH yvalidado la variable sus dimensiones e indicadores arrojó 0.880 ubicándose en el rango cuantitativo 0,72 a 0,99 y cualitativo de EXCELENTE CONFIABILIDAD lo que permite aplicar el instrumento en la muestra del presente estudio.



UNIVERSIDAD
CIENTÍFICA
DEL PERÚ

FACULTAD DE EDUCACIÓN
Y HUMANIDADES
PROGRAMA ACADÉMICO
DE EDUCACIÓN

**SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN Y APROBACIÓN DEL
TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL PARA OPTAR
EL**

TÍTULO PROFESIONAL DE: LICENCIADO EN EDUCACIÓN

SEÑOR (a) DECANO (a) DE LA FACULTAD DE, EDUCACIÓN Y
HUMANIDADES

Dr. Luis Ronald RUCOBA DEL CASTILLO

PUGA DE LA CRUZ Lener

DNI N° 42997725

VASQUEZ SANTILLAN Severiano

DNI N° 70023318

Me dirijo a usted para solicitarle la inscripción y aprobación de mi
anteproyecto de tesis titulado: **NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE LAS BUENAS
PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ESTUDIANTES DE COCINA DEL CENTRO DE
EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS 2019.**

Para lo cual adjunto a la presente:

- ✓ Boleta de pago
- ✓ Cuatro (4) copias del Trabajo de Suficiencia Profesional:

X

Por tanto, pido a Ud. Acceder a mi solicitud por ser de justicia.

San Juan Bautista, Julio de 2022

.....
PUGA DE LA CRUZ Lener
N° 42997725

.....
VASQUEZ SANTILLAN Severiano DNI
DNI N° 70023318

CARTA DE ACEPTACIÓN DE ASESORAMIENTO DEL TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE: LICENCIADO
EN EDUCACIÓN

Lic. SILVIA DEL CARMEN ARÉVALO PANDURO, Mgr. Docente a Tiempo Completo de la Facultad de EDUCACIÓN Y HUMANIDADES de la UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL PERÚ, identificado con D.N.I. N° 05359186, me comprometo a asesorar el Trabajo de Suficiencia Profesional de:

PUGA DE LA CRUZ Lener

DNI N° 42997725

VASQUEZ SANTILLAN Severiano

DNI N° 70023318

cuyo título es: NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ESTUDIANTES DE COCINA DEL CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS 2019.

San Juan Bautista, Julio de 2022



Lic. SILVIA DEL CARMEN ARÉVALO PANDURO, Mgr.

D.N.I. N° 05359186

DOCENTE A TIEMPO COMPLETO UCP – FEH

**FICHA DE EVALUACIÓN DEL TRABAJO DE SUFICIENCIA
PROFESIONAL**

FACULTAD DE EDUCACIÓN Y HUMANIDADES

PROGRAMA ACADÉMICO DE EDUCACIÓN

**TÍTULO: NIVEL DE CONOCIMIENTO SOBRE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA EN ESTUDIANTES DE COCINA DEL CENTRO DE
EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA IQUITOS 2019.**

**AUTOR (es): PUGA DE LA CRUZ Lener
VASQUEZ SANTILLAN Severiano**

Nº	Items	Valor	Puntos
DATOS GENERALES			
1	El Trabajo de Suficiencia Profesional presenta coherentemente: ✓ Portada o Carátula. De acuerdo a la Estructura de la Facultad. ✓ Dedicatoria. De acuerdo a la Estructura de la Facultad. ✓ Agradecimiento. De acuerdo a la Estructura de la Facultad. ✓ Hoja de aprobación. De acuerdo a la Estructura de la Facultad. ✓ Acta del Trabajo de Investigación ✓ Constancia de Originalidad del Trabajo de Investigación ✓ Índice de contenido. Es coherente con los contenidos de la tesis y de acuerdo a la Estructura de la Facultad. ✓ Índice de cuadros o tablas. Refleja lo que existe en el Trabajo de Suficiencia Profesional. ✓ Índice de gráficos o figuras. Refleja lo que existe en el Trabajo de Suficiencia Profesional. ✓ Resumen y palabras clave. Está redactado en pasado, incluye problemas, objetivos, tipo y diseño de investigación, población, tamaño de muestra, técnicas de análisis de resultados, destaca los resultados principales, incluye las conclusiones y recomendaciones. ✓ Abstract Key Words. Es fiel reflejo del resumen en el idioma Inglés.	2	
Sub Total		02	
INTRODUCCIÓN			
1	Incluye problemas, objetivo de estudio y vincula con los específicos, describe antecedentes, comenta el basamento teórico y describe cada capítulo sucintamente	1	
Sub Total		01	
CAPITULO I: MARCO TEORICO			
1	Los antecedentes del estudio incluyen estudios relacionados con la investigación propuesta a nivel internacional, nacional y regional?	2	
2	Los antecedentes presentan una revisión selectiva de estudios relacionados a la (s) variable (s)	1	
3	La Base teórica expone, analiza, compara e interpreta, mostrando puntos de vista sobre las teorías, concepciones, perspectivas teóricas que se consideran válidas para el correcto encuadre del estudio?	1	
4	La base teórica está elaborada en función de las variables. Dimensiones e indicadores en forma lógica y coherente?	1	
5	En la base teórica, se aprecia con claridad la vinculación entre las teorías vigentes y el problema de la investigación?	1	
6	La Base teórica está actualizado?	1	
7	La Definición de Términos sigue un procedimiento lógico y en orden alfabético?	1	
8	La Definición de Términos enfoca y establece sobre qué base se asientan los problemas y temas de investigación?	1	
9	La Definición de Términos precisa los términos que permiten una comprensión de la teoría que sustenta el tema y problema de investigación?	1	
10	Los términos que aparecen en el tema de investigación, en la formulación del problema y la exposición del marco teórico están definidos conceptualmente?	1	
Sub Total		11	
CAPITULO II: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA			
1	Expone la problemática general o contexto en el cual se desenvuelve el hecho o fenómeno a investigar, presentando en lo posible una caracterización de la problemática?	1	
2	Presenta el problema específico indicando el diagnóstico, el pronóstico y la propuesta?	1	
3	El problema general y los problemas específicos, están redactados en preguntas e incluyen la(s) variable(s), dimensión espacial y temporal?	1	
Sub Total		03	
OBJETIVOS			
1	El objetivo general expresa el logro terminal a alcanzar en el estudio?	1	
2	Los objetivos específicos expresan operaciones concretas de cómo va a realizarse el propósito expuesto?	1	
3	Se visualiza la desagregación del objetivo general en objetivos específicos?	1	
4	Los objetivos están redactados con un verbo, contenido y condición?	1	
Sub Total		04	
HIPOTESIS			
1	La hipótesis responde tentativamente a los problemas de investigación	2	
2	La hipótesis establece una relación entre dos o más variables para explicar y si es posible, predecir probabilísticamente las propiedades y conexiones internas de los fenómenos o las causas y consecuencias de un determinado problema	2	
Sub Total		04	
VARIABLES			

N°	Items	Valor	Puntos
1	Se identifican las variables que son medibles y observables?	2	
2	Presenta una definición conceptual de las variables?	2	
3	Presenta una definición operacional de las variables y están definidas cuantitativa o cualitativamente?	2	
Sub Total		06	
CAPÍTULO III. METODOLOGÍA			
1	Está presente el tipo de investigación?	2	
2	El diseño de Investigación como plan, estrategia o procedimiento; permite obtener los datos, su procesamiento, análisis e interpretación con el objetivo de dar respuesta a los problemas planteados?	2	
3	La población se relaciona directamente con el campo de estudio?	2	
4	Se indica el tipo de muestra y la técnica de muestreo?	2	
5	Presenta la(s) técnica(s) que se empleará(n) en la recolección de datos de acuerdo a las variables en estudio?	2	
6	Presenta lo(s) instrumento(s) que se empleará(n) en la recolección de datos de acuerdo a las variables en estudio?	2	
7	Muestra la forma de cómo será sometido a prueba de validez y confiabilidad de los instrumentos de recolección de datos, antes de su aplicación?	2	
8	Plantea los procedimientos de recolección de datos relacionadas a las actividades dentro del cronograma?	2	
9	Plantea los procesos de procesamiento de la información?	2	
10	Plantea el estadístico descriptivo o inferencial a utilizar en las variables en estudio para el análisis de la información?	2	
Sub Total		20	
CAPÍTULO IV : RESULTADOS			
1	Describe y analiza los resultados de manera coherente en torno a las variables de estudio? (5)	6	
2	Describe y analiza los resultados de manera coherente en torno a los objetivos de la investigación? (5)	6	
3	Utiliza cuadros y gráficos e interpretación para resumir los resultados? (5)	6	
Sub Total		18	
CAPÍTULO V: DISCUSIÓN. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES			
1	Analiza y compara resultados con los estudios de los antecedentes?	6	
2	Analiza y contrasta resultados con las bases teóricas?	6	
3	Las conclusiones son respuestas a los problemas planteados, teniendo en cuenta las variables de estudio	6	
4	Las recomendaciones son redactadas en tiempo futuro o conforme a los objetivos específicos?	5	
Sub Total		23	
REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA			
1	Las referencias bibliográficas y la Bibliografía están presentadas de acuerdo al estilo correspondiente a su Facultad y Carrera profesional?	4	
Sub Total		04	
ANEXOS			
1	La matriz de consistencia presenta problema, objetivos, hipótesis, variables, indicadores y metodología.	1	
2	Presenta los instrumentos de recolección de datos para la(s) variable(s)	1	
3	Informe de Validez y Confiabilidad	2	
Sub Total		04	
PUNTAJE TOTAL		100	

Nombre del Presidente del Jurado

FIRMA

Nombre del Miembro del Jurado

FIRMA

Nombre del Miembro del Jurado

FIRMA

Escala Valorativa para la calificación final

Valoración	Puntaje
Excelencia	90 – 100
Bueno	80 – 89
Regular	70 – 79
Desaprobado	25 – 69

EVALUACIÓN DE SUSTENTACIÓN				
CRITERIOS			PUNTAJE	
			BASE	OBTENIDO
I. PRESENTACIÓN			HASTA 2 PUNTOS	
1.1.	Motivación			
1.2.	Tono de Voz			
1.3.	Calidad de Materiales Audiovisuales			
1.4.	Secuencia			
II. DESARROLLO DEL CONTENIDO			HASTA 8 PUNTOS	
2.1.	Dominio del Tema			
2.2.	Uso adecuado de Materiales Audiovisuales			
2.3.	En la Introducción relata experiencias vividas en correspondencia a las Variables de su tesis			
2.4.	Describe el problema y pregunta orientadora			
2.5.	Enuncia los objetivos de la investigación			
2.6.	Presenta la Metodología utilizada en el estudio			
2.7.	Da a conocer los Resultados más importantes			
III. APORTE CIENTÍFICO			HASTA 2 PUNTOS	
3.1.	Al desarrollo de la comunidad			
3.2.	A la Carrera Profesional y Especialidad (según sea el caso)			
3.3.	Otros de importancia			
3.4.	Discusión			
IV. DEFENSA DE LA TESIS			HASTA 8 PUNTOS	
4.1.	Satisface con sus respuestas			
4.2.	Importancia del estudio			
4.3.	Metodología			
4.4.	Resultados			
4.5.	Conclusiones y recomendaciones			
PUNTAJE TOTAL			DE 20	
RESULTADO:				
PUNTAJE TOTAL = 20				
PUNTAJE OBTENIDO:				

Presidente

Miembro

Miembro

CALIFICACIÓN:

Aprobado (a): Por Mayoría
Por Unanimidad
Desaprobado (a)