



Universidad
Norbert Wiener

Powered by **Arizona State University**

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA**

Tesis

Calidad Nutricional de las dietas servidas en el servicio de alimentación de la
Contraloría General de la República del Perú en el marco de la pandemia del
SARS-COV 2, Lima 2023

**Para optar el Título Profesional de
Licenciada en Nutrición Humana**

Presentado por:

Autora: Ramos Tinoco, Ingrid Belén


Código ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5398-569X>

Asesora: Dra. Ramos Huamán, Olga María del Carmen

Código ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7872-3597>

Lima – Perú

2024

 Universidad Norbert Wiener	DECLARACIÓN JURADA DE AUTORIA Y DE ORIGINALIDAD DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN		
	CÓDIGO: UPNW-GRA-FOR-033	VERSIÓN: 01 REVISIÓN: 01	FECHA: 24/10/2024

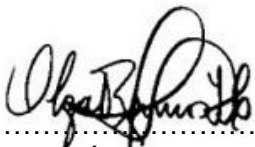
Yo, Belén Ingrid Ramos Tinoco egresado de la Facultad de CIENCIAS DE LA SALUD y Escuela Académica Profesional de NUTRICIÓN Y DIETÉTICA de la Universidad privada Norbert Wiener declaro que la TESIS “Calidad Nutricional de las dietas servidas en el servicio de alimentación de la Contraloría General de la República del Perú en el marco de la pandemia del SARS-COV 2, Lima 2023” Asesorado por el docente: OLGA MARÍA DEL CARMEN RAMOS HUAMAN DNI 09856542 ORCID 0000-0002-7872-3597, tiene un índice de similitud de 18 (dieciocho) % con código oid:14912:383302458 verificable en el reporte de originalidad del software Turnitin.

Así mismo:

1. Se ha mencionado todas las fuentes utilizadas, identificando correctamente las citas textuales o paráfrasis provenientes de otras fuentes.
2. No he utilizado ninguna otra fuente distinta de aquella señalada en el trabajo.
3. Se autoriza que el trabajo puede ser revisado en búsqueda de plagios.
4. El porcentaje señalado es el mismo que arrojó al momento de indexar, grabar o hacer el depósito en el turnitin de la universidad y,
5. Asumimos la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión en la información aportada, por lo cual nos sometemos a lo dispuesto en las normas del reglamento vigente de la universidad.




.....
Belén Ingrid Ramos Tinoco
DNI: 70745052



.....
OLGA MARÍA DEL CARMEN RAMOS HUAMAN
DNI: 09856542

Lima, 24 de octubre de 2024

 Universidad Norbert Wiener	DECLARACIÓN JURADA DE AUTORIA Y DE ORIGINALIDAD DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN		
	CÓDIGO: UPNW-GRA-FOR-033	VERSIÓN: 01 REVISIÓN: 01	FECHA: 24/10/2024

Es obligatorio utilizar adecuadamente los filtros y exclusión del turnitin: excluir las citas, la bibliografía y las fuentes que tengan menos de 1% de palabras. En caso se utilice cualquier otro ajuste o filtros, debe ser debidamente justificado en el siguiente recuadro.

Se realizó la eliminación de coincidencia en la similitud de índice. La informa información excluida no afecta la originalidad de la investigación. Justifico que se ha realizado adecuadamente los filtros, la exclusión fue por coincidencias de trabajos entregados.

Dedicatoria

Esta tesis, fruto del esfuerzo y constancia, la dedico a Dios, principalmente por ser mi guía día a día. Mi asesora, mi maestra y amiga, quien me apoyó incondicionalmente para lograr ser una profesional de éxito. Mi asesora estadista, quien me brindó una mano amiga para reforzar conocimientos y mejorar el desarrollo de la tesis.

 Mi familia, quienes contribuyeron indirectamente al término de esta etapa de estudio.

 Mi casa de estudio, que me brindó las posibilidades de avanzar con ética y profesionalismo.

 Mi novio, porque gracias a él, tuve ánimos y alientos para seguir con paso firme, no rendirme, mi compañero de vida, Antonio.

Agradecimiento

Gracias Dios mío, por permitirme seguir presente con salud, y los dones que me brindaste; mi familia por ser un respaldo en mi formación como persona; mi novio por haberme alentado a no rendirme y seguir mis sueños; mi universidad por haber permitido que me formara como profesional con ética y profesionalismo; a todas las personas quienes fueron mi apoyo, directa e indirectamente, los aprecio y estimo pues gracias a ellos he logrado culminar una de mis tantas metas.

El día de hoy se ve reflejado el esfuerzo y la determinación que se tuvo, es un momento muy especial que espero perdure en el tiempo, no solo en la mente de las personas presentes, sino también a quienes invirtieron un tiempo en revisar este documento.

Gracias de todo corazón.

ÍNDICE

Dedicatoria

Agradecimiento

Resumen

Abstract

Introducción

CAPÍTULO I: EL PROBLEMA

- 1.1. Planteamiento del problema
- 1.2. Formulación del problema
 - 1.2.1. Problema general
 - 1.2.2. Problemas específicos
- 1.3. Objetivos de la investigación
 - 1.3.1. Objetivo general
 - 1.3.2. Objetivos específicos
- 1.4. Justificación de la investigación
 - 1.4.1. Teórica
 - 1.4.2. Metodológica
 - 1.4.3. Práctica
- 1.5. Limitaciones de la investigación

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

- 2.1. Antecedentes
- 2.2. Bases teóricas
- 2.3. Formulación de hipótesis

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA

- 3.1. Método de la investigación
- 3.2. Enfoque de la investigación
- 3.3. Tipo de investigación
- 3.4. Diseño de la investigación
- 3.5. Población, muestra y muestreo

- 3.6. Variables y operacionalización
- 3.7. Técnicas e instrumentos de recolección de datos
 - 3.7.1. Técnica
 - 3.7.2. Descripción
 - 3.7.3. Validación
 - 3.7.4. Confiabilidad
- 3.8. Plan de procesamiento y análisis de datos
- 3.9. Aspectos éticos

CAPÍTULO IV: PRESENTACIÓN Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

- 4.1. Resultados
 - 4.1.1. Análisis descriptivo de resultados
 - 4.1.2. Prueba de hipótesis
 - 4.1.3. Discusión de resultados

CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- 5.1. Conclusiones
- 5.2. Recomendaciones

REFERENCIAS

- Anexo 1: Matriz de consistência
- Anexo 2: Instrumentos
- Anexo 3: Validez del instrumento
- Anexo 4: Confiabilidad del instrumento
- Anexo 5: Aprobación del Comité de Ética
- Anexo 6: Formato del consentimiento informado
- Anexo 7: Carta de aprobación de la institución para la recolección de los datos
- Anexo 8: Informe del asesor de TURNITIN

Resumen

Calidad alimentaria no solo es verificar un parámetro de inocuidad en las dietas servidas, sino en un conglomerado de parámetros, verificación de toda la cadena de distribución, producción y expendio

Objetivo: Determinar la calidad nutricional de las dietas servidas en el Servicio de Alimentación de la Contraloría General de la República del Perú en el marco de la pandemia del SARS-COV-2, Lima-2023. **Metodología:** Utilizó diseño no experimental, prospectivo – transversal de tipo básica, mediante un muestreo de dietas servidas en la C.G.R.P. y la aplicación de la ficha N° 3 de la NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA. **Resultados:** De los menús establecidos, la entrada más solicitada por comensales es el Tamal de pollo seguida de la sopa de casa, con el fondo de ajiaco con lomo, el 100% de las dietas servidas resultan estar fuera de la adecuación en grasa, carbohidratos y fibra, solo un 26% resulta ser adecuado para contenido proteico y un 34% para contenido calórico. En cuanto a la aplicación de la ficha técnica, resultó regular la puntuación obtenida. **Conclusión:** El contenido específico de cada dieta está superando la adecuación del 90-110% durante el tiempo de almuerzo, ello demuestra ser un tiempo de comida con insuficiencia e inadecuada cantidad de nutrientes. Acerca del cumplimiento de la NTS N° 173 MINSA/2021/DIGESA, se concluye que la calidad del Concesionario durante la compra de insumos, preparación, producción y distribución de dietas es puntuada como regular, esto va a perjudicar la gestión del concesionario, administración de insumos, calidad de manipulación de los trabajadores.

Palabras clave: SARS-COV-2, Pandemia, Calidad alimentaria, inocuidad de alimentos, Servicio de alimentación

Abstract

Food quality is not only verifying a safety parameter in the diets served, but in a conglomerate of parameters, verification of the entire distribution, production and sale chain Objective: Determine the nutritional quality of the diets served in the Food Service of the Comptroller General of the Republic of Peru in the framework of the SARS-COV-2 pandemic, Lima-2023. Methodology: It used a non-experimental, prospective – basic transversal design, through sampling of diets served in the C.G.R.P. and the application of sheet No. 3 of NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA. Results: Of the established menus, the most requested entree by diners is the Chicken Tamale followed by the homemade soup, with the base of ajiaco with loin, 100% of the diets served turn out to be out of adequacy in fat, carbohydrates and fiber, only 26% turns out to be adequate for protein content and 34% for caloric content. Regarding the application of the technical sheet, the score obtained turned out to be regular. Conclusion: The specific content of each diet is exceeding the adequacy of 90-110% during lunch time, which proves to be a meal time with insufficient and inadequate amounts of nutrients. Regarding compliance with NTS No. 173 MINSA/2021/DIGESA, it is concluded that the quality of the Concessionaire during the purchase of inputs, preparation, production and distribution of diets is rated as regular, this will harm the management of the concessionaire, administration of inputs, quality of handling of workers.

Keywords: SARS-COV-2, Pandemic, Food quality, food safety, Food service

Introducción

El tema de la seguridad alimentaria y la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) es actualmente un área de gran preocupación tanto a nivel nacional como internacional (1). Esto se debe a problemas como la preparación inadecuada del menú, los procesos de administración defectuosos y la contaminación del agua utilizada en el procesamiento. A raíz de la pandemia del SARS-COV-2, se ha vuelto cada vez más importante implementar protocolos para garantizar la bioseguridad y el cumplimiento de las normas de higiene y saneamiento. La llegada de la pandemia en marzo de 2020 tuvo un efecto complejo en los sistemas alimentarios de todo el país. Estamos hablando de cuatro sistemas: productivo, transformador, consumidor y el eliminador de alimentos. Con la llegada del Covid19 estas cuatro variables han disminuido. (2). Esta recesión ha tenido efectos negativos tanto en la salud del consumidor como en el comercio.

La gran mayoría de los consumidores son grupos sensibles susceptibles a las enfermedades transmitidas por los alimentos y al utilizar los servicios de un franquiciado (1) de alimentos, ya sea un restaurante, cafetería, etc., no solo buscan sino que esperan que nuestros productos estén libres de actividad microbiana, y reconocidos por pruebas de certificación de alimentos o trazabilidad, así como garantizar el correcto aporte de nutrientes de acuerdo a las necesidades de la población cautiva (en nuestro caso, el personal de la Contraloría General de la República del Perú (C.G.R.P.)).

El objetivo de nuestra investigación es fortalecer y mejorar los procesos de gestión (3), atención al cliente, producción; entre otro, para prevenir cualquier contingencia durante una epidemia o propagación de epidemias en el país, como la vivida con el SARS-COV-2 (4). Las empresas no solo deben prestar atención a las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP), sino también aplicar un sistema de gestión de la seguridad guiado por los principios del análisis de peligros en los puntos críticos de control para gestionar los riesgos que pueden afectar la seguridad alimentaria y evitar que sucedan.

Contaminados (4); cabe señalar que estos principios abarcan también la higiene personal y las prácticas higiénicas, la demarcación del área de trabajo, los puntos de control de proveedores, el almacenamiento, distribución y transporte de alimentos, la higiene personal y el desempeño laboral

(4). La presente investigación está determinada de la siguiente manera:

Capítulo I: Se encuentra el planteamiento del problema, la formulación de problema, objetivos, justificación y delimitación del problema.

Capítulo II: Encontramos los antecedentes, bases teóricas, formulación de hipótesis.

Capítulo III: Se encuentra el método, enfoque, tipo y diseño de investigación. Población, muestra, muestreo, variables y operacionalización; técnicas e instrumento de recolección de datos; plan de procesamiento y análisis de datos, aspectos éticos.

Capítulo IV: Encontramos los resultados

Capítulo V: Conclusiones y recomendaciones

CAPÍTULO I: EL PROBLEMA

1.1. Planteamiento del problema

La seguridad alimentaria, la nutrición y la seguridad alimentaria están relacionadas. Las prácticas de alimentación reflejadas en los sistemas alimentarios deben garantizar la provisión de alimentos nutritivos, inocuos y asequibles visto en el eje de la inocuidad, la inocuidad de los alimentos se relaciona con evitar o prevenir el desarrollo de microorganismos patógenos que se adapten mejor a las condiciones del día a día del cambio climático, buscando aumentar el potencial de crecimiento a altas temperaturas y hacer que las bacterias sean más resistentes, combinado con agua y seguridad alimentaria insuficientes, crea un entorno propicio para el desarrollo de diarrea y desnutrición, que es perjudicial para las poblaciones vulnerables representa una amenaza para el estado nutricional de la población y debe minimizarse a través de acciones para lograr la seguridad alimentaria nutritiva (5). Hablar de calidad nutricional no se trata solo de la cantidad de nutrientes y su biodisponibilidad, una dieta de alta calidad debe ser segura, no tóxica, saludable, balanceada; proporcionando niveles adecuados de nutrientes para mantener el cuerpo sin deficiencias ni excesos, para promover un crecimiento óptimo. y el desarrollo, y para prevenir enfermedades (5). Partiendo de esta premisa, definimos la calidad según algunos conceptos: calidad higiénica (inocuidad), calidad alimentaria (propiedades nutricionales) (6)

Actualmente, la industria de alimentos y bebidas, los servicios de alimentación se encuentran regulados por normas de higiene que los obligan a tomar todas las medidas para brindar productos o servicios de calidad a sus clientes o consumidores (7); sin embargo, se ha observado que uno de los principales problemas no es solo administrativo, sino también la seguridad alimentaria y el contenido nutricional adecuado de la población son preocupaciones importantes (7).

La calidad, tal como lo explica el Codex Alimentarius, se entiende como el cumplimiento de todos los parámetros indicados en la cadena de distribución y en la producción de alimentos, así mismo, todos los procedimientos deben ser realizados por personal capacitado en los Principios de Higiene de los Alimentos (PGH), conocer las normas del CODEX y aplicar los principios HACCP (8).

La Organización Mundial de la Salud considera que la gestión y registro de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) es una parte importante de las Regulaciones Internacionales de Alimentos (IFR) (9). Entre 2014 y 2018, el Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades (CDC MINSA) del Perú recibió información del SIEpi: 234 casos de estimulantes de tipo anfetamínico (9). En 2019, 12 regiones reportaron 22 brotes de la misma enfermedad, 729 personas se infectaron, 214 fueron hospitalizadas y 3 fallecieron, con las cifras más altas en Lambayeque y Tumbes con 18,2% y 13,6%, respectivamente (9). Para la semana 15 de epidemia, hubo un aumento en los casos de estimulantes de tipo anfetamínico (ETA) en comparación con años anteriores, con 12 615 casos involucrados, 201 hospitalizaciones y 2 muertes más (9). En particular, SE15-2019 informó que el 22,7% de los casos (5 de 22) fueron causados por Salmonella, E. Coli (9).

Los alimentos son imprescindibles para toda la humanidad, pueden ser preparados y consumidos en domicilio o ya adquiridos en un dependencia de venta, es por eso que se han elaborado normas que regulan lo referido a alimentos, el adelanto tecnológico en los diferentes aspectos beneficia generalmente a las personas con capacidad adquisitiva, lo que no necesariamente pasa con grupos de personas de bajos recursos, este entorno se vive en muchos países del universo lo que nos empuja a albergar una mala alimentación. En el mundo existen actualmente personas con hambre (millones), la República Bolivariana de Venezuela (6,9), Haití (5,4), México (4,7), Perú (3,1), Guatemala (2,6) concentran más población subalimentada de la región (10). En países como Perú,

con muchos obstáculos en salud e higiene alimentaria, se tiene que dar más énfasis en los controles de toda la cadena alimentaria para cada lugar de expendio final. (11)

En este contexto, la gestión de la inocuidad es crucial para que la población de un lugar se convierta en un actor principal en su desarrollo a través de una cadena alimentaria que involucra a productores, manipuladores, procesadores, comerciantes y consumidores. La pérdida de seguridad se debe a peligros físicos, químicos y microbiológicos. El cuidado de los comensales tiene que estar íntimamente relacionado con la salud de los comensales. La calidad de los alimentos consta de cuatro grupos básicos, a saber, nutrición, alimentos procesados, sensorial y, especialmente, seguridad, y existen básicamente dos sistemas de garantía de seguridad bien conocidos: BPM y HACCP (12).

El enfoque de esta investigación es la calidad nutricional de las dietas proporcionadas por los Servicios Colectivos de Alimentación de la C.G.R.P., que incluye las dietas servidas entre semana (es decir, excluyendo los fines de semana, festivos), entradas, platos principales, bebidas no alcohólicas y postre o fruta. Sin embargo, se presentan diferentes inconvenientes en el cumplimiento de los requerimientos de los usuarios de servicios colectivos de alimentación debido a la ausencia de términos de referencia (TDR) para la firma de contratos de servicios, lo que no favorece el control y la toma de decisiones.

Asimismo, no se tiene en cuenta la contratación de expertos en nutrición para planificar una dieta completa, equilibrada, variada y adecuada (Ley Alimentaria), en consecuencia, tienen una alimentación que suele ser más costosa y potencialmente viciada o excesiva, se pueden duplicar los menús, las materias primas se pueden mal utilizar, el servicio de los trabajadores es deficiente; así como, el desempeño. La dotación de profesionales de la nutrición forma parte importante del enfoque integral que toda administración debe manejar. La medición de los servicios de alimentación es clave

para poder alcanzar los objetivos de cualquier entidad. Si no está claro qué se puede mejorar, el análisis de datos de medición constituye una buena herramienta para los sistemas de toma de decisiones.

1.2. Formulación del problema

1.2.1. Problema general

¿Cuál es la calidad nutricional de las dietas servidas en el Servicio de Alimentación de la Contraloría General de la República del Perú en el marco de la pandemia del SARS-COV-2 en Lima durante el año 2023?

1.2.2. Problemas específicos

- ¿Cuál es el contenido nutricional teórico de las dietas servidas en el Servicio de Alimentación de la Contraloría General de la República del Perú en el marco de la pandemia el SARS-COV-2 en Lima durante el año 2023?

- ¿Se cumple la normativa sanitaria aplicable al Servicio de Alimentación de la Contraloría General de la República del Perú en el marco de la pandemia del SARS-COV-2 en Lima durante el año 2023?

1.3. Objetivos de la investigación

1.3.1. Objetivo general

Determinar la calidad nutricional de las dietas servidas en el Servicio de Alimentación de la Contraloría General de la República del Perú en el marco de la pandemia del SARS-COV-2, Lima-2023.

1.3.2. Objetivos específicos

- Determinar el contenido nutricional teórico de las dietas servidas en el Servicio de Alimentación de la Contraloría General de la República del Perú en el marco de la pandemia del SARS-COV-2 en Lima, durante el año 2023
- Determinar el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable al Servicio de Alimentación de la Contraloría General de la República del Perú, en el marco de la pandemia del SARS-COV-2 en Lima durante el año 2023.

1.4. Justificación de la investigación

Según la Real Academia Española (RAE), define la calidad como el conjunto de características que permiten la clasificación de un bien o servicio (13). Según la norma ISO, se define como algo desconcertante que requiere un largo y gran recorrido para comprenderlo, tanto en la vida económica como en la vida social (13). De manera similar, el Comité de seguridad alimentaria mundial define la calidad de los alimentos según los atributos de un alimento que afectan su valor y lo hacen aceptable o deseable para el consumidor. (14). Desde entonces, el Ministerio de Agricultura ha dado su propia definición como una propiedad inherente de cualquier objeto que lo hace comparable con cualquier otro objeto de su tipo (15).

Por otro lado, cuando hablamos de inocuidad, nos referimos a todas las condiciones y prácticas que garantizan que los alimentos estén libres de cualquier contaminante que pueda causar daño a los consumidores (16). Según la Dirección General de Saneamiento Ambiental (DIGESA) del Ministerio de Salud, la higiene se refiere a todas las acciones que se realizan para garantizar que los alimentos o productos estén libres de contaminantes que causen daño (15). Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) (2019), es seguro eliminar sustancias nocivas que contienen bacterias, virus, parásitos o productos químicos dañinos que causan más de 200 enfermedades que van desde la diarrea común hasta el cáncer.

Por lo expuesto en los párrafos precedentes, justifica que se determine la calidad nutricional de las raciones servidas en el servicio de alimentación de la C.G.R.P. en el marco de la pandemia producida por el SARS-COV-2.

1.4.1. Teórica

Según la Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA, se debe cumplir que todo servicio a colectividades requiere identificación de riesgos para controlar los puntos críticos en cada punto de la cadena de adquisición de insumos, distribución, producción y servido. Así mismo, se define cada actividad a fin de evitar confusiones en operaciones de cada colaborador.

1.4.2. Metodológica

La presente investigación fue de tipo descriptiva, cuantitativa con diseño no experimental, prospectivo y transversal, los resultados permitirán encontrar puntos críticos en los procesos del servicio de alimentación e implementar estrategias de mejora. Esto mediante la aplicación de la ficha

técnica N°3 de la NTS 173-MINSA/2021/DIGESA y el peso directo de alimentos de las dietas servidas.

1.4.3. Práctica

Los resultados recopilados a partir del desarrollo de actividades del profesional de nutrición, es la línea base para evaluar la calidad de las dietas servidas en cuanto a la correcta porción y el cuidado de en los procesos de elaboración.

1.5. LIMITACIONES DE LA INVESTIGACIÓN

La investigación se desarrolló en el Servicio de Alimentación de la C.G.R.P tomando en consideración que aún se mantienen protocolos por la presencia del SARCOV-2 en las instituciones del Estado, por lo cual una limitante importante fue el acceso a los espacios del servicio y la manipulación de los alimentos servidos y almacenados

1.5.1. Temporal

La investigación se llevó a cabo en el año 2023.

1.5.2. Espacial

Se realiza en el Servicio de alimentación de la C.G.R.P., sede de la Av. Arenales cuadra 7, Lima-Perú.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes

2.1.1 Antecedentes Internacionales

Arias et al., (16) Artículo de revista: Mejorando la calidad de los alimentos proporcionados por la ONG Red Nacional de Cuidados, San José, Costa Rica, 2016. El objetivo fue desarrollar una propuesta de intervención para mejorar la calidad de la alimentación proporcionada a los menores. Niñas de 2 a 12 años usuarias de los correspondientes centros de atención integrada. Este estudio fue un estudio transversal descriptivo con un enfoque cuantitativo. Los sujetos del estudio consistieron en todos los agentes de policía directamente responsables del cuidado de los niños. Los resultados mostraron que la implementación de este proyecto no cumplió con los objetivos propuestos originalmente, pero sí logró mejorar el cumplimiento de los estándares de calidad, particularmente en términos de calidad sanitaria. CONCLUSIONES: La mejora en los procesos de abastecimiento de alimentos, procesos de limpieza y desinfección, distribución de alimentos y adherencia al uniforme e higiene personal al final de la intervención fueron los principales resultados en términos de higiene y calidad higiénica (seguridad).

El Dr. Moises Villagrand, Hospicio Nacional de Guatemala, quería determinar la aceptabilidad y el valor de las dietas ofrecidas en los hospitales. Los resultados obtenidos mostraron que el 91% respondió que la dieta era variada, el 55% respondió que la dieta era deliciosa (17), y se categorizaron cuatro dietas (libre, blanda, baja en sodio, se hizo evidente que se consumía la dieta baja en glucosa). Se tomaron medidas gravimétricas directas y se pudo utilizar el TCA de INCAP para determinar la cantidad de gramos de micronutrientes y macronutrientes proporcionando más energía, bajo en azúcar, resultó ser similar para la dosis. Por lo tanto, no cumple con sus requisitos. (17)

También se evaluaron comedores municipales para instalaciones y servicios en Yucatán, México, para determinar el conocimiento y planteamiento de equipos y favoritos. Se entrevistó al personal de cocina para evaluar el contenido calórico de las comidas servidas. Hallazgos: Además del ambiente, menú, atención al cliente y sugerencias de mejora, se cumplió con la infraestructura para la mayoría de los servicios y la higiene mostró un correcto lavado de manos antes, durante, después y después de la manipulación de alimentos. servicio. Pero no están verificados. Uso insuficiente de gorros, redecillas, mascarillas y necesidades dietéticas de los consumidores (18)

Un estudio de 2016 en Guatemala examinó el valor nutricional de los almuerzos comprados en casa. Los investigadores realizaron un análisis bromatológico de proximidad para obtener resultados más precisos de la composición de los alimentos. Considerando 20 especímenes, recolectamos 3 muestras diferentes que se guardaron en bolsas ziplock separadas. Los resultados mostraron que los carbohidratos refinados (2-3 porciones), 1 porción de proteína, 1 porción o la mitad de vegetales eran la mayoría y altos en calorías. Por lo tanto, debido a la baja ingesta de proteínas, se requiere un ajuste de dosis. (20)

2.1.2 Antecedentes Nacionales

Se realizó un estudio en Lima-Perú 2014 para medir el aporte energético de micro y macronutrientes en niños y la cantidad de alimentos consumidos en el almuerzo y desayuno. Para determinar la ingesta de energía, usamos el peso directo de los alimentos antes y después de que el niño los comiera. Por lo tanto, determinar la cantidad de energía en el desayuno es independiente de los requisitos nutricionales. También se destacó la ingesta inadecuada de productos lácteos y ácidos. Ácido ascórbico; en lo que se refiere al almuerzo, el 80% de su contenido se encuentra en una dieta

rica en proteínas y alta en energía, pero inadecuada en carbohidratos y baja en grasas. Finalmente, concluyeron que el almuerzo no incluía fruta ni ensalada (19).

Lopez Y. ha estado trabajando para evaluar las relaciones de preparación de alimentos, verificar el uso correcto de EPP, adherirse a planes de menú que satisfagan las necesidades energéticas de los alimentos, realizar capacitaciones al personal y revisar los controles de procesos, sugiere que el personal de la cocina debe ser monitoreado en todo momento. (21)

Simeón y Calderón (22). En el trabajo el tema fue "Calidad nutricional y estado nutricional de la dieta del adulto mayor en Fraternidad Divina Providencia Jogar Santa María de la Esperanza y Lurigancho Chosica 2017", la finalidad es esclarecer la relación con el estado nutricional. Providencia de Dios "Santa María de la Esperanza" Un anciano en la casa de Lurigancho - Chosica. La metodología utilizada fue cuantitativa y descriptiva con un diseño no experimental, de corte transversal correlacional. La muestra estuvo conformada por 52 adultos mayores. Los resultados mostraron un puntaje de Rho-Spearman de 0,343, lo que indica una asociación positiva con niveles más bajos de gasto energético y estado nutricional. Se concluyó que hubo asociación entre las dos variables de estudio. Por lo tanto, se puede decir que cuanto más nutritiva es la dieta, mejor es la nutrición de los adultos mayores en Santa María de la Esperanza, hogar de la Divina Providencia. Lurigancho Chosica)

2.2. Bases teóricas

2.2.1. Calidad Nutricional

Según el M.I.N.S.A. y la D.I.G.E.S.A. "Calidad higiénica" es el conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que deben cumplir los alimentos y por lo tanto se consideran seguros para el consumo. (23)

Aplica cuando el CENAN mide la calidad nutricional de los alimentos servidos por Cuna Más, recoge una muestra de lo que se ofrece ese día. En base a esto, se muestra si el servicio cumple con los requisitos y, según cálculos teóricos, corresponde a lo que debe cumplir la ración.

Una dieta es de alta calidad si el alimento satisface las necesidades nutricionales del consumidor. El valor nutricional de la dieta de una persona depende de la combinación general de alimentos que contiene y de las necesidades nutricionales de cada persona. En cuanto a la calidad de la dieta, se han descrito muchas características relacionadas con el etiquetado, la composición, la pureza, el procesamiento técnico y la conservación de alimentos libres de patógenos y aptos para el consumidor (24).

2.2.2. Nutrición

Entre otras cosas, una nutrición inadecuada puede debilitar el sistema inmunológico, promover enfermedades y conducir a la atrofia del desarrollo mental y físico (25). Los nutrientes en los alimentos están involucrados en una variedad de procesos metabólicos, lo que significa que el desarrollo humano adecuado requiere la disponibilidad de nutrientes desde una edad temprana (25).

2.2.3. Conceptos técnicos

La calidad nutricional está relacionada con una dieta balanceada, y según la OMS (30) se garantiza la inocuidad de los insumos. La construcción de una dieta equilibrada y saludable está regulada por cada persona, teniendo en cuenta la edad, el género. Y actividad física, hábitos, cultura. Cuando se trata de seguridad, las auditorías son las primeras en determinar si los puntos clave han sido identificados, reconocidos y eliminados. (26)

2.2.4. Clasificación de calidad de dietas

- a) Suficiente. Cuando se proporcionan nutrientes y calorías para satisfacer las necesidades diarias en la cantidad justa (27).
- b) Insuficiente. Tanto las deficiencias como los excesos pueden contribuir a la obesidad, el sobrepeso, el bajo peso, la anemia y otras enfermedades. (27)
- c) Dietas altas y bajas en proteínas. Comidas Ricas en Proteínas (27)
- d) Comidas Altas en Calorías - Bajas en Calorías. Tiene una alta concentración de calorías (27)
- e) Dieta baja en sal. Una dieta "baja en sodio" debe ser similar a los alimentos ricos en sodio y debe ser baja en sal (27).
- f) Dieta baja en grasas. Este es un tipo de dieta que restringe la grasa (27).

2.2.5. Leyes de alimentación

Las comidas deben ser adecuadas, equilibradas y suficientes. La biodisponibilidad debe considerarse desde una perspectiva regional, económica y cultural, entre otras. (28).

- La Ley de la Cantidad: En Nutrición y Salud, Esquivel (29) cita que "la porción servida debe cumplir con los requerimientos energéticos" y "tiene un efecto adverso sobre la salud física humana".
Aprovechamiento de Micronutrientes y Nutrientes Energéticos (29)

– La Ley de la Suficiencia: Detalles de Esquivel (2014). La finalidad es saber a quién va dirigida.

– Dieta Balanceada: Debe cubrir las necesidades de macro y micronutrientes (30).

2.2.6. Importancia de la inocuidad de los alimentos en el Perú

El 75% de las infecciones son causadas por virus o bacterias. Se cree que es causado por cosas que se encuentran en animales, plantas, etc. Se tiene cuidado de manipular correctamente los consumibles para evitar la contaminación cruzada. En 2015, la Organización Mundial de la Salud señaló que el tema central del Día Mundial de la Salud fue “alimentos seguros del campo a la mesa” (31)

Enrique, OPS/OMS Jefe de Gabinete de Intoxicaciones Alimentarias y Enfermedades Zoonóticas “Conscientes de los ETA”, dijo Pérez – Responder de manera rápida y oportuna a la epidemia para minimizar su impacto en la población. (32)

Entre 2010 y 2012, se reportaron aproximadamente 35 brotes de ETA anualmente a través del sistema de vigilancia epidemiológica peruano, 47 de los cuales estuvieron asociados a casos de salmonelosis. Los alimentos más comunes fueron: Mayonesa 43%. Un total de 2800 personas, 51 afectadas. El brote afectó aproximadamente de 10 a 50 personas. Identificaron *Staphylococcus aureus* y *Salmonella* (33) como los ETA más comunes

2.2.7. Enfoque de la Política Nacional en inocuidad de los alimentos

El desarrollo de políticas de nutrición en el área de la inocuidad de los alimentos debe considerar los riesgos asociados con la presencia de peligros biológicos, físicos y químicos que conducen a peligros para la salud, pérdidas económicas y pérdida de productividad.

La seguridad alimentaria es un tema clave en la Agenda de Desarrollo Post-2015 de Naciones Unidas, el Plan Bicentenario (DS) del Perú al 2021 y el Plan Nacional de Derechos Humanos 2014-2016 (33).

Desde 2008, la adopción de la Ley de Seguridad e Instalaciones de COMIAL ha mejorado la coordinación entre las autoridades de seguridad relevantes (33).

2.2.8. Marco Normativo

- **Ley N° 31315:** tiene como objetivo crear un marco legal para el desarrollo de políticas públicas en materia de nutrición y seguridad alimentaria. La alimentación es considerada un derecho humano básico y esto es reconocido internacionalmente a través de acuerdos de los que el Perú es parte.

A) Promoción de la producción sostenible y diversificada, control de plagas y conservación de los recursos naturales.

B) Promoción de una alimentación adecuada y saludable para cubrir las necesidades energéticas y de nutrientes.

C) Promoción de la Participación Activa y Sistemática de los Tres Departamentos Participantes.

D) Aseguramiento de los alimentos y amenazas a la seguridad alimentaria: sequía, desertificación, alimañas, erosión biológica, degradación de la tierra y el agua.

E) Promoción de la Tecnología y la Investigación Científica en los Sectores Público y Privado. (34).

F) Apoyar el uso fácil de alimentos y la nutrición óptima para poblaciones vulnerables.

G) Fortalecer la sanidad, la higiene, el control sanitario y alimentario.

H) Apreciación y Restauración de Valores Ancestrales (34).

- Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva (NTS N° 173 - MINSA/2021/DIGESA):

La finalidad es contribuir a proteger la salud de la población usuaria de los servicios de alimentación colectiva, establecer los Principios Generales de Higiene que deben cumplir los establecimientos, es de aplicación obligatoria a nivel nacional y comprende a las personas naturales y jurídicas, públicas, privadas, que intervienen en los servicios de alimentación colectiva. (35)

- Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015-2021:

El punto de la meta 3 se centra en el consumo adecuado de alimentos nutritivos y seguros, teniendo en cuenta los hábitos saludables locales y las diferentes culturas. Implementación de programas de orientación y educación sobre alimentos nutricionales, implementación de “programas de integración nutricional” prescritos, promoción de la ingesta de productos hidrobiológicos a través de talleres, etc. Aprobación del Reglamento de Supervisión y Saneamiento de Alimentos y Bebidas por 98-SA (36).

- La Ley de Inocuidad de los Alimentos DL 1062

Manifiesta que su política de inocuidad de los alimentos se basa en los siguientes principios:

– Principios de Nutrición Sana y Segura. - Las autoridades competentes, los consumidores y los agentes económicos que intervienen a lo largo de la cadena alimentaria tienen la obligación general de respetar y promover el derecho a una alimentación sana e inocua de conformidad con los principios

generales de higiene alimentaria del Codex de la Alimentación. La inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de salud pública y constituye la esencia del derecho a la salud constitucionalmente reconocido (37)

– Principio de competencia. - Todos los actores y autoridades competentes de la cadena alimentaria deben apuntar al desarrollo competitivo y responsable basado en la inocuidad de los alimentos, tanto para el consumo interno como para la exportación. (37)

- Principio de cooperación integral, por ser esta una condición esencial para la competitividad. - Las autoridades competentes a nivel nacional, regional y local, los consumidores y los agentes económicos involucrados en cualquier etapa de la cadena alimentaria tienen la obligación de trabajar juntos y actuar de manera integrada para garantizar alimentos seguros (37)

- Principio de responsabilidad social de la industria. - los agentes económicos involucrados en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria son los responsables directos de la producción, elaboración y comercialización de alimentos inocuos, saludables y aptos para el consumo humano (37)

- Principio de transparencia y participación. - todos los actores de la cadena alimentaria y, en especial, los consumidores, deben disponer de mecanismos de participación adecuados y de fácil acceso en temas de inocuidad de los alimentos. Es deber de las autoridades competentes de nivel nacional, regional y local brindar de manera oportuna, confiable y transparente, toda la información necesaria para que los actores de la cadena alimentaria puedan ejercer dicha participación (37)

- Principio de decisiones basadas en evidencia científica. - las decisiones en materia de inocuidad de los alimentos y las medidas para la gestión de los riesgos alimentarios deben estar sustentados en la evaluación de los riesgos de manera objetiva, transparente e independiente (37)

- Principio de cautela o de precaución.- cuando, con respecto a la inocuidad de los alimentos, los datos científicos son insuficientes, no concluyentes o inciertos, o cuando una evaluación científica preliminar hace sospechar que existen motivos razonables para temer efectos potencialmente peligrosos para la salud humana, se podrá adoptar medidas provisionales de gestión de riesgo, las cuales no restringirán el comercio más que lo indispensable para lograr su objetivo, debiendo ser revisadas en un plazo razonable. 8. Principios de la Promoción del Comercio Exterior. - Las autoridades competentes y todos los actores de la cadena alimentaria deben garantizar la inocuidad de los alimentos en el comercio internacional y promover el libre comercio para evitar barreras comerciales innecesarias (37)

2.2. Formulación de hipótesis

H 1: La cantidad teórica nutricional de las raciones servidas en el servicio de alimentación de la C.G.R.P. está dentro de la adecuación 90%-110% para el tiempo de almuerzo en un esquema normocalórico para la población adulta cautiva.

H 0: La calidad sanitaria del servicio de alimentación de la C.G.R.P. cumple en función de la normativa técnica sanitaria para servicios de alimentación colectiva NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA

3.1. Método de la investigación

La metodología es descriptiva, acorde con Lopez Y., consistió en realizar pesos directos de alimentos para evaluar si se cumple con las necesidades energéticas, empleand

o la Tabla Peruana de Composición de Alimentos (TPCA), basándome en la NTS 173 MINSA/2021/DIGESA, se realiza la auditoría en el servicio de alimentación, esto para identificar los puntos críticos que se tienen,

3.2. Enfoque de la investigación

El enfoque es cuantitativo, se basó en medición numérica y análisis estadístico, además, se probaron hipótesis establecidas preliminarmente.

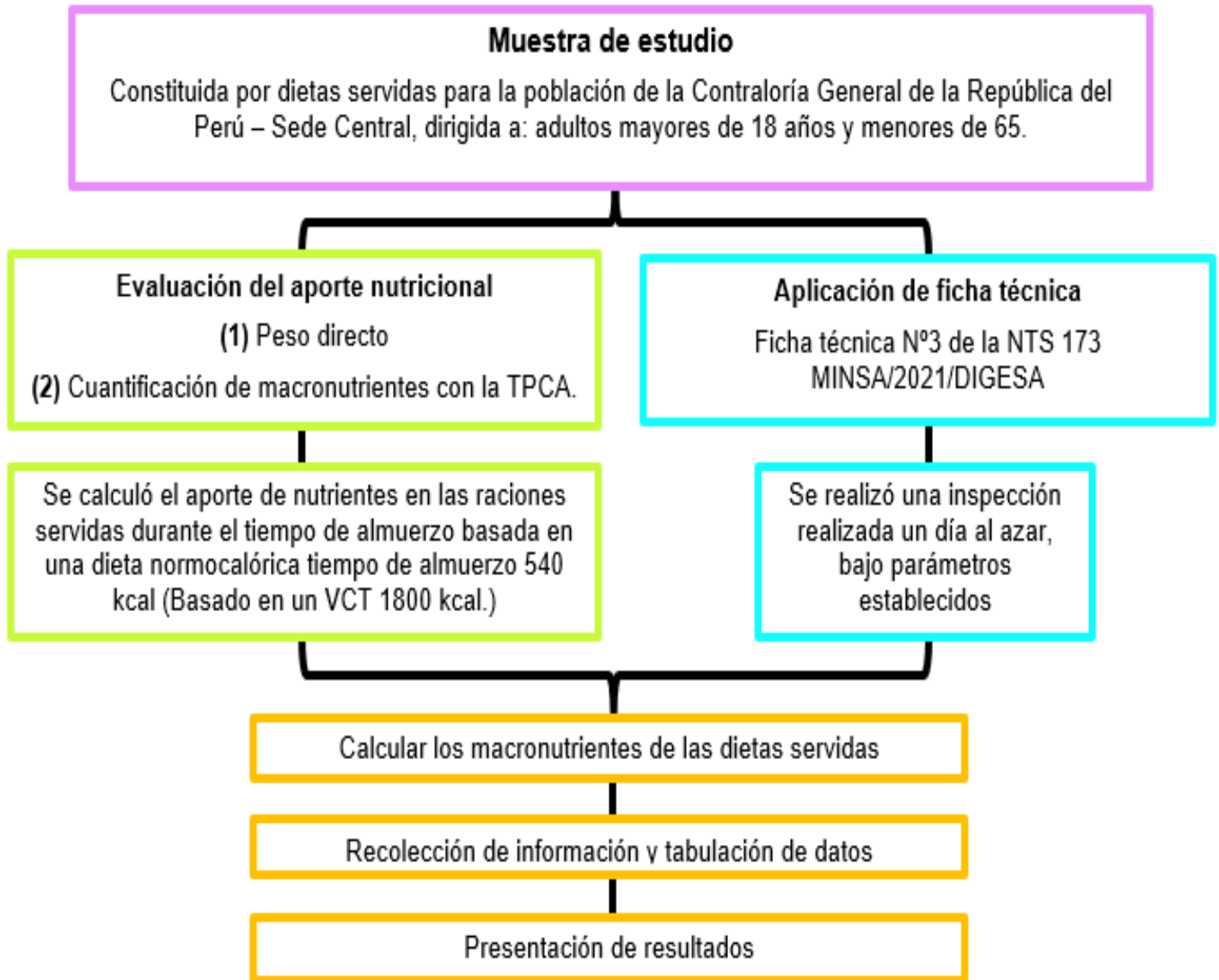
3.3. Tipo de investigación

La investigación actual es fundamental porque se encarga de hallar, descubrir y solucionar los puntos críticos. El alcance se puede considerar explicativo o predictivo (Arias y Covinos)

3.4. Diseño de la investigación

El diseño utilizado en este estudio fue un diseño no experimental, descriptivo. Espinoza (2019) demostró que los estudios no experimentales son sistemáticos y no utilizan variables. En relación a esto, al no alterarse las variables, se evaluaron y observaron los factores que intervienen sobre ellas y cómo se involucran entre sí. Fue prospectivo, pues comprende el análisis e interpretación de fenómenos o acontecimientos de estudio, en la investigación se describe la relación entre la cantidad de nutrientes adecuados contenidos en la dieta servida y el correcto proceso de inocuidad durante toda la cadena de distribución, procesamiento y expendio, para así conseguir hablar de calidad alimentaria idónea. Fue transversal pues se recolectaron los datos en un tiempo determinado. (Hernández-

Sampieri y Mendoza, 2018). El método utilizado es el propuesto por Zegarra 2020, teniendo en cuenta los siguientes factores:



(1) **Población:** 100

(2) **Muestra:** 50 dietas servidas

(3) Se toma cada dieta y realiza el pesaje por alimento para determinar el gramaje

(4) Las muestras pesadas se realizan el mismo día de manera aleatoria

(5) Empleo de la TPCA para cuantificar macronutrientes de cada ración

VALOR NUTRICIONAL EN ALMUERZO			
Información nutricional	ADECUACIÓN		
	<90%	100%	>110%
ENERGÍA	486	540	594
CARBOHIDRATO	60,75	67,5	74,25
PROTEINA	30,375	33,75	37,125
GRASA	13,5	15	16,5
FIBRA	13,5	15	16,5
* Valores basados en una dieta normocalórica 1800 Kcal			
*** Tiempo de almuerzo representa el 30% del VCT			
Fuente: Krause 2017 // Consenso Nutrición Clínica Adulto 2018			

PARA LA APLICACIÓN DE FICHA

(1) Se eligió un día aleatorio y realizó la inspección en el servicio de alimentación

(2) Se empleó:

- Ficha técnica NTS N° 173 MINSA/2021/DIGESA

(3) Las puntuaciones y observaciones serán descritas al finalizar la auditoría

MATRIZ DE CONSISTENCIA

VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN	ESCALA VALORATIVA (NIVEL O RANGO)
V1: Calidad Nutricional	La nutrición es considerada a lo largo de toda la vida del ser humano, la calidad nutricional está relacionada con la sana alimentación de acuerdo con la OMS (20). La composición exacta de una alimentación variada, equilibrada y saludable, está determinada por las características de cada persona (edad, sexo, hábitos de vida y actividad física), el contexto cultural, los alimentos biodisponibles y hábitos alimentarios.	Se operacionalizará por medio del contenido nutricional	Aporte Nutricional	< 90%	Inadecuado
				90% - 110%	Adecuado
				> 110%	Inadecuado
	Según el M.I.N.S.A. y la D.I.G.E.S.A. "Calidad higiénica" es el conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que deben cumplir los alimentos y por lo tanto se consideran seguros para el consumo. Esto se puede medir mediante el uso de la ficha técnica NTS N° 173 MINSA/2021/DIGESA (23)	Se operacionalizará por medio de la aplicación de la ficha técnica basada en la norma NTS N° 173 MINSA/2021/DIGESA	Sanitaria	< 50%	No aceptable
				50% - 75%	Regular
				> 75%	Aceptable

3.7. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

3.7.1. Técnica

El instrumento empleado ha sido comprobado por diversas instituciones estatales, tal como se describe, ha sido visto el expediente N° 20-043653-002, que contiene los informes N° 085-2020/DG/DIGESA, N° 128-2020-NSAI/DG/DIGESA y N° 149-2020-NSAI/DG/DIGESA de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, y, el informe N° 1102-2020-OGAJ/MINSA de la Oficina General de Asesoría Jurídica.

Se resuelve que, el artículo 1, aprueba la NTS 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación, que como anexo forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.

El artículo 2, encargó a la Oficina de Transparencia y Anticorrupción de la secretaria general la publicación de la presente Resolución Ministerial y su Anexo e el portal institucional del Ministerio de salud.

3.7.2. Descripción del instrumento

Herramientas de recopilación de datos

Ficha técnica: Le permite recopilar datos e información de fuentes referenciadas. Las hojas de datos se han creado y diseñado teniendo en cuenta la información necesaria para la investigación. En otras palabras, ningún modelo es estable (Arias y Covino, 2021). Este estudio utiliza: “Lista de Verificación de Vigilancia Covid-19” – R.M. 972-2020/MINSA – Ficha Técnica NTS N° 173 MINSA/2021/DIGESA

3.8. Plan de procesamiento y análisis de datos

Estadística Descriptiva: Se creó una base de datos en Excel utilizando los datos obtenidos de cada ficha técnica y se elaboró una tabla de estos datos, distribuciones de frecuencia y porcentajes de valores.

Inferencia Estadística: Se utilizó la aplicación estadística SPSS V26 y se calculó la normalidad de la distribución de la muestra mediante el proceso de Shapiro-Wilk al 5% de nivel de significancia. Se utilizó el coeficiente de correlación de Spearman para validar la hipótesis del estudio.

3.9. Aspectos éticos

Se respeta la propiedad intelectual mediante citas bibliográficas y referencias paráfrasis. Considerar el consentimiento informado del sujeto para participar en el estudio previo a la información correspondiente.

De igual manera, se aplican responsabilidades laborales a cada proceso correspondiente a esta investigación. También se respetan las buenas prácticas de laboratorio y el respeto por el medio ambiente.

Todo el trabajo se realiza con la aprobación del Gerente de Servicio de Alimentos de la C.G.R.P.

CAPÍTULO IV: PRESENTACIÓN Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

4.1. Resultados

En esta sección continuamos describiendo los resultados de la lista de control de vigilancia Covid 19 - R.M. 972-2020/MINSA - Ficha Técnica NTS N° 173 MINSA/2021/DIGESA. Respecto al objetivo general, determinar la calidad nutricional de las dietas brindadas por la C.G.R.P. en los servicios de alimentación en el marco de la pandemia SARS-COV-2 en Lima 2022. Para determinar el valor nutricional de las dietas se evaluó la energía y gramos de macronutrientes y micronutrientes aportados por porción por diferentes preparaciones. En la siguiente tabla se puede ver una lista de preparados elaborados por los servicios de alimentación, incluyendo el peso por ración y los gramos de energía, macronutrientes y micronutrientes que contiene.

4.1.1. Macronutrientes servidos en el tiempo de almuerzo, basados en combinaciones solicitadas por la población cautiva, empleo TPCA.

Tabla 1

Información de Macronutrientes de las 50 dietas servidas. Valores mínimos y máximos

ESTADISTICOS DESCRIPTIVOS

	N	Mínimo	Máximo	Media	Desviación estándar
ENERGÍA	50	538,3	886,24	656,2984	120,08281
PROTEINA	50	27,36	50,6	35,8104	7,24687
GRASA	50	3,09	159	14,767	22,1289
CHO	50	83,5	175,8	131,0684	33,22164
FIBRA	50	0,1	20,5	3,4284	3,2007
N válido (por lista)	50				

Tabla 2*Total de 50 raciones servidas*

	TIPO DE COMBINACIÓN DE DIETA	VALOR ENERGÍA	VALOR DE GRASA	VALOR DE PROTEINA	VALOR DE CARBOHIDRATO	VALOR DE FIBRA
VÁLIDO	50	50	50	50	50	50
PERDIDO	0	0	0	0	0	0

Tabla 3*Todas las combinaciones solicitadas por los comensales***COMBINACIONES DE DIETAS**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
SOPA+PCHP	3	6	6	6
SOPA+PCHR	5	10	10	16
SOPA+AJIACO	14	28	28	44
TAMAL+PCHP	10	20	20	64
TAMAL+PCHR	2	4	4	68
TAMAL+AJIACO	16	32	32	100
Total	50	100	100	

Tabla 4

Valoración energética de las dietas servidas

VALORACIÓN ENERGÉTICA

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	ADECUADO	17	34	34	34
	INADECUADO	33	66	66	100
	Total	50	100	100	

Gráfico 1

Se observa que el 66% de las dietas servidas resultan ser inadecuadas en contenido calórico

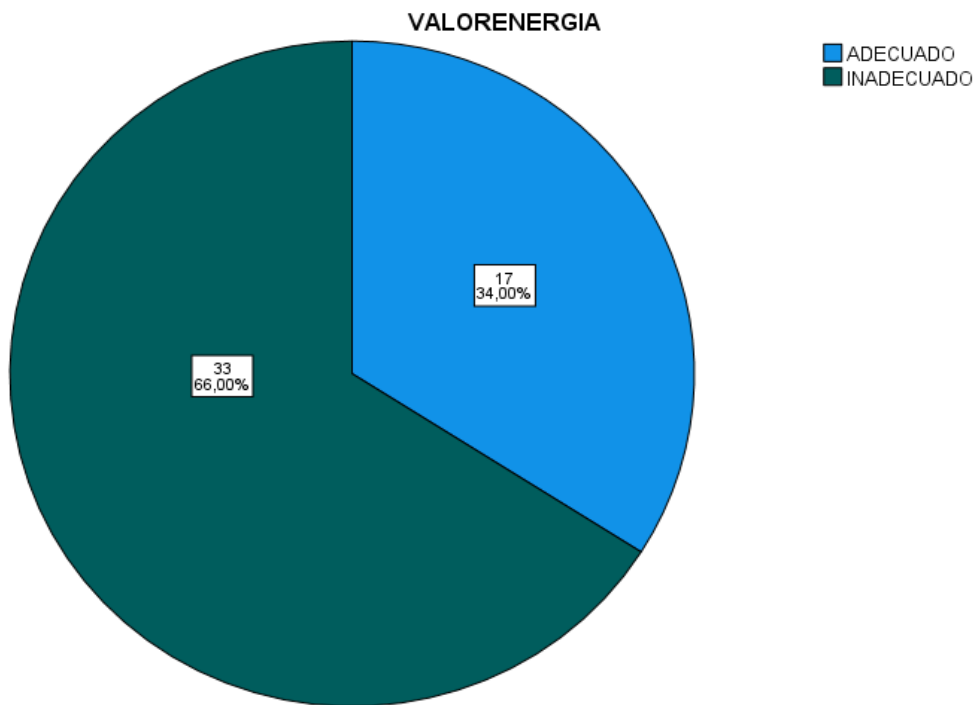


Tabla 5

Valoración de contenido graso en las dietas servidas

VALORACIÓN GRASA

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	INADECUADO	50	100	100	100

Gráfico 2

Se observa que el 100% de las raciones son inadecuadas en contenido graso

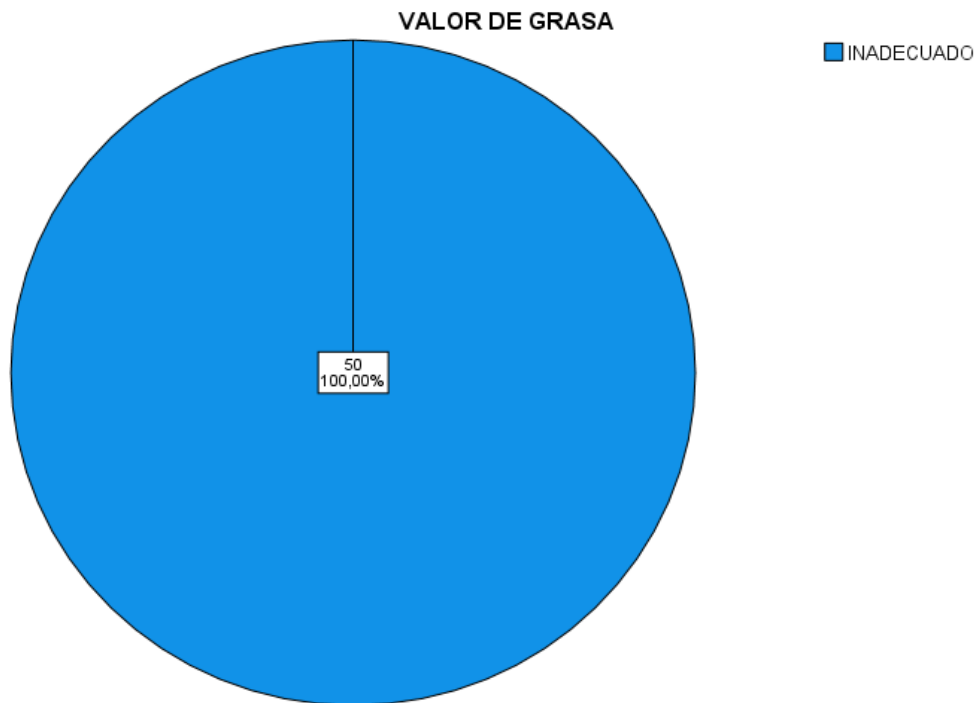


Tabla 6
Valoración de contenido proteico en las dietas servidas

VALORACIÓN PROTEICA		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	ADECUADO	13	26	26	26
	INADECUADO	37	74	74	100
	Total	50	100	100	

Gráfico 3

Se observa que el 74% de las raciones son adecuadas en contenido proteico con respecto al 13% inadecuado

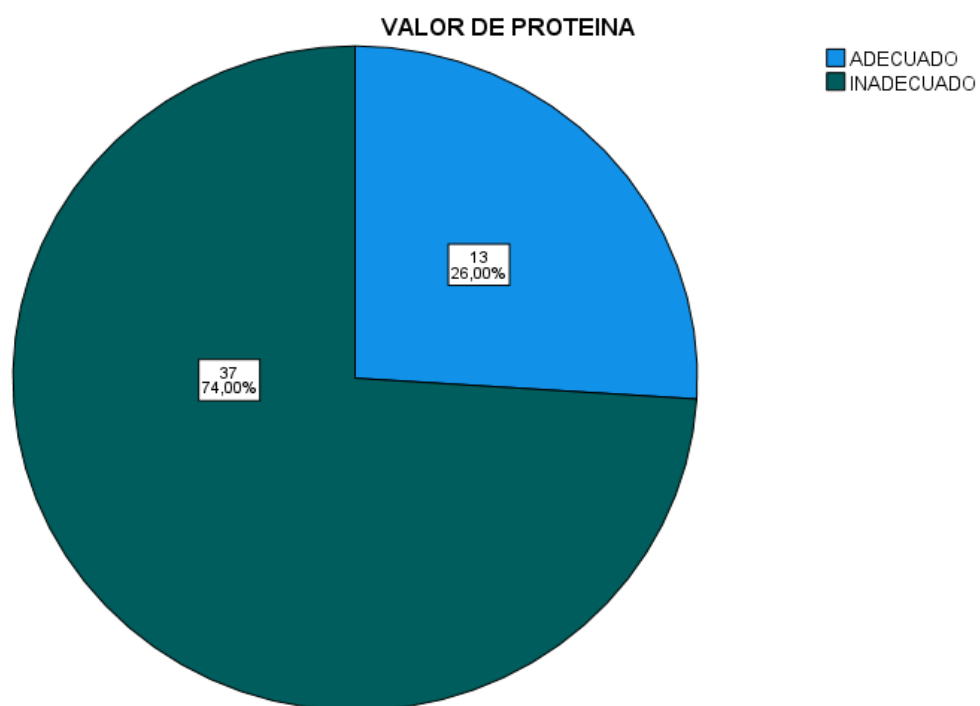


Tabla 7

Valoración de contenido de carbohidratos en las dietas servidas

VALORACIÓN CHO

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	INADECUADO	50	100	100	100

Gráfico 4

Se observa que el 100% de las dietas son inadecuadas en adecuación

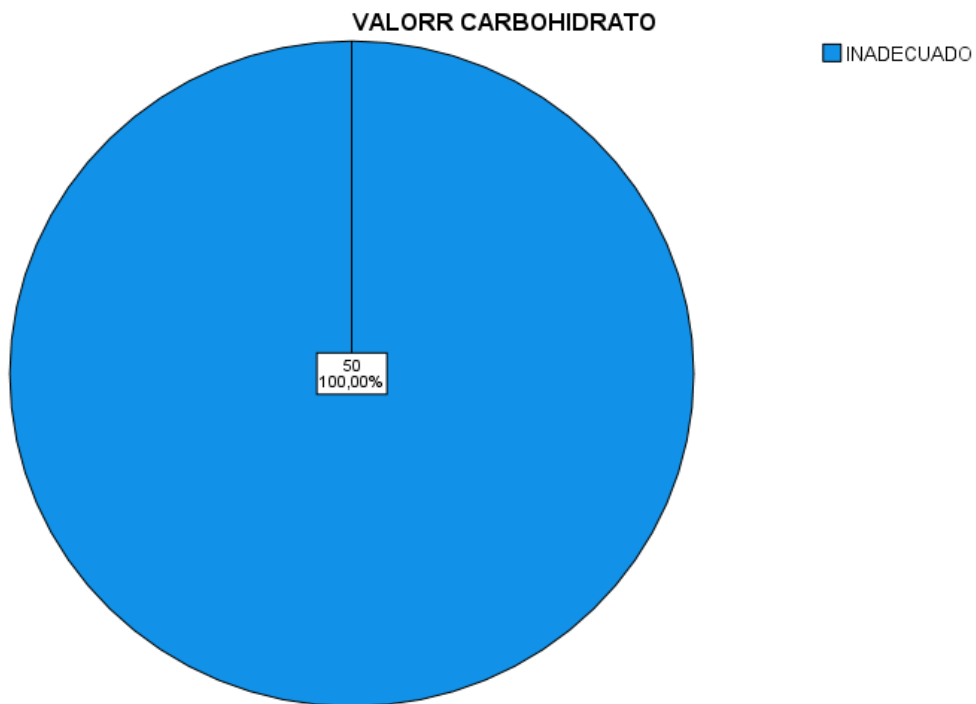


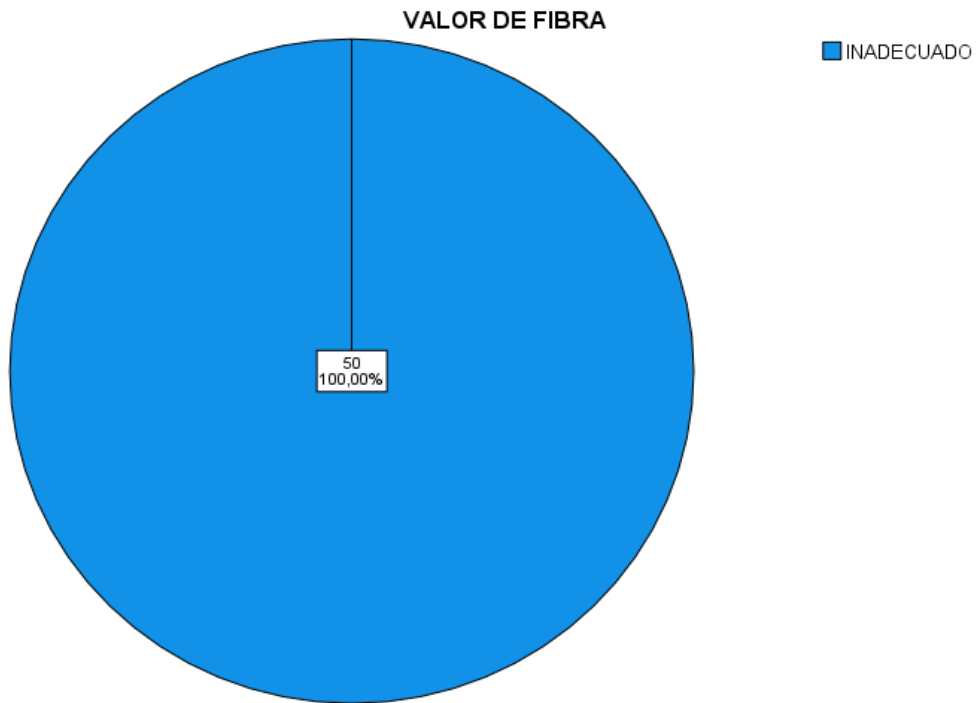
Tabla 8

Valoración de contenido de fibra en las dietas servidas

		VALORACIÓN FIBRA			
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	INADECUADO	50	100	100	100

Gráfico 5


Se observa que el 100% de las dietas son inadecuadas en contenido de fibra



4.1.2. Evaluación del Servicio de Alimentación de la C.G.R.P. mediante aplicación de ficha de la NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA

NTS N° 173 -MINSA/2021/DIGESA
NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

ANEXO 3: ACTA PARA LA VIGILANCIA SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

 PERÚ Ministerio de Salud Dirección General de Salud Ambiental		FICHA PARA EVALUACION SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION				
Nombre del Servicio	Cafetería El Pollo					
Dirección y Distrito:	Jta. Coronel Camilo Carrillo 114 - Jesús María					
Ubicación de la empresa atendida	Sede Central - Contraloría General de la República					
Responsable del Servicio de Alimentación:	Yvonne Calzada	N° Manipuladores:	7			
Forma de servicio	Propio... <input checked="" type="checkbox"/>	Otros:.....	Visita 10/Noviembre			
ASPECTOS A EVALUAR		VALOR O PUNTAJE	V1	V2	V3	V4
Si cumple con el aspecto evaluado se le consigna la totalidad del valor. Si no cumple, se le consigna valor cero(0), No consignar valores intermedios.						
DE LA UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FISICA						
1. Ubicado lejos de contaminación y zonas con malos olores.		2	2			
2. Exclusividad de los ambientes destinados a los alimentos.		4	4			
3. Ambientes limpios, bien iluminados y ventilados.		2	2			
4. Paredes, techos y pisos de materiales fáciles de higienizar y limpios.		2	0			
5. Mobiliario de material resistente, en buen estado de conservación y limpieza.		2	0			
SUB TOTAL I:		12	8			
DE LAS INSTALACIONES SANITARIAS						
6. Abastecimiento suficiente de agua segura.		4	4			
7. Eliminación adecuada de aguas residuales.		4	0			
8. Basura bien dispuesta (tacho con bolsa interior y tapa) de eliminación diaria		4	4			
9. SS.HH. Bien ubicados, limpios, operativos y con implementos para el lavado de manos (agua potable, jabón y escobilla para uñas)		4	4			
10. Ausencia de insectos, de indicios de roedores y de otros animales.		4	0			
SUB TOTAL II:		20	9			
DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)						
BPM EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS						
RECEPCION						
11. Alimentos de proveedores autorizados.		4	4			
12. Medio de transporte cerrado, limpio y exclusivo para alimentos.		4	4			
13. Productos frescos con características de calidad (organolépticas)		4	4			
14. Alimentos perecibles que mantienen la cadena de frío.		4	0			
15. Productos envasados con registro sanitario y normas de rotulado.		4	4			
16. Inspección sanitaria de alimentos por personal calificado.		2	2			
ALMACENAMIENTO						
17. Ambiente limpio, seco, ventilado e iluminado.		4	0			
18. Alimentos secos sobre tarimas o similares.		4	4			
19. Aplica cadena de frío en conservación de alimentos perecibles.		4	0			
20. Aplica principio de rotación de stock (PEPS primero en entrar, primero en salir)		4	4			
PREPARACION						
21. Ambiente de cocina limpia y desinfectada		2	2			
22. Agua segura para preparar alimentos (cloro residual 0.5 ppm).		4	4			
23. Se aplica flujo lineal(recto o en U) durante la preparación de los alimentos (preparación previa-preparación final-servido)		4	4			
24. No existe riesgo de contaminación cruzada (por operaciones, utensilio, manipulador, etc.)		4	0			
25. Aplica cadena de frío en la conservación de alimentos perecibles.		4	0			
26. Preparaciones calientes se mantienen a temperaturas superiores a 70°C.		4	0			
27. Lavan y desinfectan las frutas y verduras de tallo corto de consumo directo.(crudos)		4	4			



NTS N° 173 -Minsa/2021/DIGESA
NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

SERVIDO DE LOS ALIMENTOS							
28 El menaje, vajilla, cubiertos, vasos, deben estar en buen estado de conservación e higiene, los de material de vidrio o similares, deben está integros	2	2					
29. El mobiliario y mantelería deben estar en buen estado de conservación e higiene.	2	0					
TRANSPORTE DE ALIMENTOS AL LUGAR DE CONSUMO (de corresponder)							
30. El vehículo debe ser de uso exclusivo para transportar alimentos y debe estar higienizado antes de transportar los alimentos.	4	4					
31. Los procesos, frecuencias y responsables de la limpieza, higiene y desinfección de los vehículos, deben contemplarse en el programa de higiene y saneamiento del servicio de alimentación.(constatar con su manual de PHS)	2	2					
DE LOS MANIPULADORES							
32. Ausencia de signos de enfermedad (heridas, tos, estornudos)	4	4					
33. Usan uniforme: mandil, gorro (que cubra todo el cabello) de color claro y limpio.	2	0					
34. Manos limpias sin joyas, uñas limpias, cortas y sin esmalte.	4	4					
35. Aplican principios de higiene en la manipulación de alimentos.	4	4					
36. Reciben capacitaciones continuas (al menos una vez al año)	4	4					
SUB TOTAL III:	92	64					
PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)							
Prácticas de limpieza y desinfección							
37. Equipos de material inocuo, desmontables, limpios y desinfectados.	2	2					
38. Ambiente para utensilios de distribución de alimentos limpios y de uso exclusivo.	2	2					
39. Mobiliario y utensilios para distribución de alimentos limpio y desinfectado.	2	2					
40. El PHS debe considerar la renovación, mantenimiento de equipos y utensilios que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos (evidenciar en el manual)	4	4					
Prevención y control de vectores							
41. El PHS, contempla medidas preventivas y de control, descritas, documentadas y supervisadas por el responsable de esta actividad.	2	2					
42.El establecimiento cuenta con medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas a las áreas de elaboración.	2	2					
43. Los productos químicos y biológicos se guardan bajo estrictas medidas de seguridad	2	2					
SUB TOTAL IV:	16	16					
TOTAL GENERAL:	140	97					
PUNTAJE ACUMULADO: TOTAL I + TOTAL II + TOTAL III + TOTAL IV							
< 50% = de 0 a 69 puntos	NO ACEPTABLE	ROJO	CALIFICACION				
50% a 75% = de 70 a 100 puntos	REGULAR	AMARILLO	COLOR DISTINTIVO	X			
> 75% = de 100 a 140 punt	ACEPTABLE	VERDE	FECHA DE VISITA				



4.1.3. Análisis descriptivo de resultados

En la **tabla 3** se observa los menús elegidos por los comensales de la C.G.R.P.; en cuanto a la valoración energética, **en la tabla 4** presentaron un contenido energético adecuado un 34% con respecto a un 66% no encontrado dentro del 90 a <110% recomendado por la FAO. En la valoración de contenido de grasas, carbohidratos y fibra, encontramos que están fuera de la adecuación en un 100%, como se visualiza en los **gráficos 2, 4 y 5**; sobre la valoración proteica, solo un 26% llega a la adecuación del 90%-110%, como se visualiza en el **gráfico 3**. Un análisis del Sistema de Medición de Alimentos de los alimentos suministrados por la Dirección de Servicios Alimentarios de la C.G.R.P., encontró que parte de la proteína proviene de animales como la carne, el pollo y, en su mayoría, proteínas vegetales, como frijoles, cereales y vegetales de hojas verdes. Por lo tanto, el aporte proteico total es muy bajo. Asimismo, para la corrección glucémica, los alimentos analíticos que ofrece el Servicio de Alimentos de la C.G.R.P. son 100% hiperglucémicos. En cuanto al contenido graso, utilizando el sistema de medición de alimentos, se muestra que se debe a las formas de cocción y servido de las diferentes dietas, esto debido a la solicitud de los propios comensales.

Basados en lo obtenido, sabemos que los macronutrientes indispensables para el desempeño humano, muestran una inadecuada porción dentro del tiempo de almuerzo. En base a los resultados arrojados por la aplicación de la **ficha de la NTS N° 173–MINSA/2021/DIGESA**, en efecto es regular, como indica el puntaje acumulado

4.1.2. Prueba de hipótesis

En base a lo anterior, verificamos que los macronutrientes: carbohidrato y grasas, así como la fibra, están fuera de la adecuación del 90% – 110% del valor calórico en tiempo de almuerzo. Tomando en cuenta el aspecto de inocuidad e higiene, posterior a la aplicación de la ficha técnica, el resultado es regular

4.14. Discusión de resultados

Esta sección analiza los hallazgos y destaca la importancia de los servicios alimentarios para garantizar las necesidades nutricionales, mantener un estado nutricional óptimo y la salud, el bienestar general. Para evaluar el cumplimiento de los requerimientos energéticos y de macronutrientes del almuerzo se seleccionaron 50 dietas. Se pesa cada elemento de la bandeja: sopas, fondos, ensaladas, guarniciones, bebidas y postres, y luego se promedia.

En la **Tabla 3** se observan las combinaciones de menú elegidas por los comensales, siendo la predilección el tamal y ajiaco de lomo. Respecto a lo anterior, Velásquez y Quispe (2015) sostienen que se debería tener un conocimiento detallado de si los alimentos que consumimos satisfacen nuestras necesidades nutricionales en función de las actividades que realizamos, pero esto ya no se considera, pues por el tiempo y la comodidad, buscamos cosas que nos satisfagan y nos generen saciedad.

Respecto a los datos obtenidos en los gráficos de grasas, carbohidratos y fibra, se muestra que el 100% de las raciones analizadas resultan estar fuera del rango normal recomendado por la FAO de 90 a <110%. Este resultado se puede comparar con el estudio de Perugachi y Recalde (10), que mostró que el 55% reportó consumir al menos una porción de fruta entera (excluido el jugo) y el 53,7% consumió al menos una porción de frutas enteras al día. Se concluyó que, en las preferencias

alimentarias, prefirieron alimentos más saludables como frutas y verduras naturales, carnes blancas y cereales, mientras que en la preparación prefirieron métodos de cocción al horno de carnes y tubérculos, donde se disminuye la concentración de fibra e incrementa el índice glicémico, resultando ser más contenido calórico y más concentración de CHO.

Respecto a estos resultados cabe señalar que los servicios de alimentación deben asegurar una dieta equilibrada, proporcionar una nutrición adecuada, satisfacer los requerimientos de los comensales y cumplir con estándares nutricionales y de calidad, pese a reclamos de los clientes cautivos. El estado nutricional, entendido como la relación entre la ingesta de nutrientes de una persona y las adaptaciones fisiológicas que se producen tras su ingesta, puede verse afectado por diversos factores, entre ellos la ingesta inadecuada de nutrientes y kilocalorías, y en el caso de los servicios de alimentación, que pueden perjudicar el estado nutricional, la salud y la productividad de los comensales (37)

CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones

Según lo verificado, el contenido específico de cada dieta está superando la adecuación del 90-110% durante el tiempo de almuerzo, ello demuestra ser un tiempo de comida con insuficiencia e inadecuada cantidad de nutrientes. Por lo tanto, es necesario construir términos de referencia más amplios a los presentados para la actual contratación, que involucren educación nutricional a los encargados de preparar y servir las raciones. Los comensales deben respetar unas normas dietéticas y ser equilibrado, inocuo, cubrir las necesidades del cuerpo. La ingesta de alimentos debe seguir siendo una proporción de la ingesta total de energía para evitar debilidad o sobrepeso

Lo más importante a considerar al salir a almorzares considerar todos los factores anteriores. Los servicios de alimentación juegan un papel importante en la alimentación de la población que hace uso de este servicio, ya que normalmente utilizan estos servicios para consumir uno o dos tiempos de comida; por lo tanto, es definitivo que estos tienen un impacto determinante en la salud. Por eso es una buena idea brindar y educar a los propietarios sobre las herramientas básicas que deben incluir a la hora de seleccionar y preparar los alimentos para que sus clientes puedan disfrutar de alimentos de calidad, variados y seguros. Acerca del cumplimiento de la NTS N° 173 MINSA/2021/DIGESA, se concluye que la calidad del Concesionario durante la compra de insumos, preparación, producción y distribución de dietas debe mejorar, esto beneficia a la población cautiva de la Contraloría General de la República del Perú.

5.2. Recomendaciones

Se requeriría un TDR para estandarizar las raciones servidas a fin de evitar excesos y defectos de macronutrientes y micronutrientes contenidos en la dieta. Concientizar a sus clientes cautivos sobre la importancia de una dieta equilibrada y balanceada, solicitar apoyo del área de Bienestar y, con el personal de nutrición a cargo, en el servicio tener una comunicación activa y eficaz, para mejorar continuamente.

Capacitar al personal del Concesionario de la Sede Central de la Contraloría General de la República del Perú al menos 2 veces al año en BPM, PGH, PHS

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- (1) Pedraza B. y Córdoba L. La calidad higiénica de los alimentos y su aporte a la seguridad alimentaria. [Internet] Universidad Popular del Cesar Editorial EIDEC [Citado el 18-07-2022] 2020 <https://www.editorialeidec.com/wp-content/uploads/2020/11/Libro-la-inocuidad-de-alimentos-y-su-aporte-a-la-seguridad-alimentaria.pdf>
- (2) El Peruano. La pandemia y sus efectos en el 2020 en la lucha contra el hambre [Internet]. Perú. 2022. Disponible en: <https://www.elperuano.pe/noticia/142598-la-pandemia-y-sus-efectos-en-el-2020-en-la-lucha-contr-el-hambre>
- (3) Organización Mundial de la Salud. Medidas críticas de preparación, disposición y respuesta para la COVID-19. Orientaciones provisionales. 19 de marzo de 2020. <https://www.who.int/publications-detail/criticalpreparedness-readiness-and-response-actions-forcovid-19>
- (4) Codex Alimentarius. Higiene de los alimentos: textos básicos. <http://www.fao.org/3/a1552s/A1552S00.pdf>
- (5) Alkerwi A. Diet quality concept. Nutrition. 2014; 30: 613-618.
- (6) Prieto M, Mouwen J, López S, Sánchez A. Quality concept in the agro-food industry. Interscience. 2008; (33)4: 258-264.

(7) CODEX. La calidad. Aplicación de sus principios a los alimentos. Su visualización por distintos sectores. El enfoque del CODEX ALIMENTARIUS. FAO. [internet]. [citado el 22 de Setiembre del 2020]. Disponible en:

http://www.fao.org/tempref/GI/Reserved/FTP_FaoRlc/old/prior/comagric/codex/pdf/calidad.pdf

(8) CAC/RCP 39-1993. Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.

(9) Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades. Sistema integrado epidemiológico de notificación de brotes, emergencias y desastres (SIEpi-BROTOS). CDC MINSA. Perú. 2019. Disponible en: [CDC MINSA – Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades \(dce.gob.pe\)](http://dce.gob.pe)

(10) Perugachi L. y Recalde E. Hábitos alimentarios durante emergencia sanitaria por pandemia Covid-19 en funcionarios del Gobierno Autónomo Descentralizado Del Cantón Otavalo, Provincia de Imbabura. [Internet] [Tesis de grado] Universidad Técnica Del Norte [citado 2022 Jul 06] 2021 <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/11261/2/06%20NUT%20392%20TRABAJO%20GRADO.pdf>

(11) Curiel, X. y Nájera, E. (2020). Aplicación de técnicas culinarias saludables, en la alimentación básica de trabajadores de tiempo completo. [Tesis de grado] Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.

<https://repositorio.unicach.mx/bitstream/handle/20.500.12753/4376/Xiomara%20Elsy.pdf?sequence=1>

(12) Vélez M. Caro-Roldan M. Martínez G. Orozco D. Condiciones de alimentación de trabajadores de un servicio de alimentación comercial. Medellín-Colombia. Med. segur. trab. [Internet]. [citado 2022 Jul 07]; 66(258): 3-12. 2020 http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0465-546X2020000100003&lng=es. Epub 29-Mar-2021. <https://dx.doi.org/10.4321/s0465-546x2020000100002>

(13) Real Academia Español (RAE). Definición de calidad. [internet]. [citado el 5 de Setiembre del 2020]. Disponible en: <https://www.rae.es/drae2001/calidad>

(14) Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (CSA). Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición. [internet]. [citado el 5 de Setiembre del 2023]. Marzo 2018. Disponible en: <https://www.nueva-iso-9001-2015.com/2016/09/desarrollo-conceptocalidad/#:~:text=Seg%C3%BAn%20la%20norma%2C%20la%20calidad,inherentes%20cumple%20con%20los%20requisitos>.

(15) Ministerio de Agricultura (MINAGRI). Concepto de calidad en los alimentos I. [internet]. [citado el 5 de Setiembre del 2020]. Disponible en: http://minagri.gob.pe/portal/download/pdf/direccionesyoficinas/dgca/concepto_calidad_alimentosI.pdf

(16) Arias D. Gonzalez R. Flores O. Avendaño A. Mejoramiento de la calidad de la alimentación servida en una organización no gubernamental-red nacional de cuidado, San José Costa Rica, 2016. Rev. Chil. Nut (Internet). [citado el 5 de Setiembre del 2023] 46 (2): 144-153. 2019. Disponible en: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182019000200144&lng=eshttp://dx.doi.org/10.4067/s0717-75182019000200144.

(17) López D. Determinación del valor nutritivo y aceptación de las dietas servidas a los pacientes que ingresan al Hospital Nacional Dr. Moisés Villagrán Mazariegos, del departamento de San Marcos Guatemala (Tesis de Licenciatura en Nutrición). Quetzaltenango, Guatemala. URL. 2013.

(18) Balam M, Uicab G, Uch P, Sabido J. Evaluación de los comedores comunitarios en Tizimín, Yucatán, México: Percepción y propuestas del personal y beneficiarios. Scielo (en línea) 2013 (20/febrero/2017); 10(4). URL disponible en: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1665-70632013000400004

(19) Calderón S. Evaluación del aporte nutricional de las raciones servidas a los estudiantes en el comedor de la institución educativa “Fe y Alegría” de nivel primaria, Lima 2014 (Tesis de Licenciatura en Nutrición). Lima, Perú. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. 2014.

(20) Aguilar A. Determinación del valor nutritivo de almuerzos de compra popular en el departamento de Guatemala. Febrero-Abril 2016 (Tesis de Licenciatura en Nutrición). Guatemala, Guatemala. URL. 2016.

(21) Lopez Y. Valor nutritivo y aceptabilidad de la dieta servida a jóvenes del internado “Nim Ja” del municipio de Santa María Chiquimula, Departamento de Totonicapán, Guatemala (tesis de licenciatura). Quetzaltenango, Guatemala 2017.

(22) Simeón J. y Calderón S. Calidad nutricional de la dieta y el estado nutricional en el adulto mayor en la Fraternidad Divina Providencia Hogar Santa María de la Esperanza, Lurigancho Chosica 2017. [Internet] [Tesis de grado] Universidad Nacional de Educación [Citado 2022 Jul. 06] 2021. <https://repositorio.une.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14039/6244/TESIS%20-%20SIMEON%20AYLAS%20JHONATAN%20CARLOS%20-%20CALDERON%20ANAYA%20STHEFANY%20PATRICIA%20-%20FAN.pdf%20%20%283.177Mb%29.pdf?sequence=8&isAllowed=y>

(23) Ministerio de Salud (MINSA). Norma Sanitaria sobre el procedimiento para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. R.M. N° 482-2005/MINSA; Junio 2005-2020. Disponible: http://www.digesa.minsa.gob.pe/norma_consulta/proy_haccp.htm

(24) NTS N° 173. Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva. Minsa/2021/DIGESA. 2021 <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/1641904/Norma%20T%C3%A9cnica%20Sanitaria%20%20N%C2%BA173/MINSA/2021-DIGESA.pdf>

(25) Ministerio de Agricultura y riego. Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015-2021. [Internet] Apollo Studio [Citado el 18-07-2022]2015

<https://www.midagri.gob.pe/portal/download/pdf/seguridad-alimentaria/plan-acional-seguridad-2015-2021.pdf>

(26) Organización panamericana de la Salud OPS. Los alimentos insalubres causan más de 200 enfermedades. 2020

http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10639%3A2015-los-alimentos-insalubres-causan-mas-de-200-enfermedades&Itemid=1926&lang=es

(27) Winterman H., et al. Efecto de siete dietas populares en el peso y composición corporal en adultos: una revisión sistemática. *Revista de Salud pública y nutrición, México: 2020*. Disponible en: <https://www.medigraphic.com/pdfs/revsalpubnut/spn-2021/spn211d.pdf>

(28) Alan D. y Cortez L. Procesos y Fundamentos de la Investigación Científica. Primera edición en español. Ediciones UTMACH Gestión de proyectos editoriales universitarios. P. 125 2017
<http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/14232/1/Cap.4-Investigaci%C3%B3n%20cuantitativa%20y%20cualitativa.pdf>

(29) Esquivel RI, Martínez S, Martínez L. Nutrición y Salud. 4 ed. México: El Manuel Moderno; 2018.

(30) Alan D. y Cortez L. Procesos y Fundamentos de la Investigación Científica. Primera edición en español. Ediciones UTMACH Gestión de proyectos editoriales universitarios. P. 125 2018.

Disponible en: [http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/14232/1/Cap.4-Investigaci%C3%B3n%20cuantitativa%20y%20cualitativa.pdf](http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/14232/1/Cap.4-<u>Investigaci%C3%B3n%20cuantitativa%20y%20cualitativa.pdf</u>)

(31) Ministerio de Salud. Plan Nacional para la reducción y control de la anemia Materno infantil y la Desnutrición Crónica Infantil en el Perú: 2017 – 2021. Lima, 2018. [Citado el 18-07-2022]. <http://www.minsa.gob.pe/portada/Especiales/2016/anemia/documentos/2%20CENAN%20Anemia.pdf>

(32) Hernández-Sampieri, R., y Mendoza, C. (2018). Metodología de la investigación, las rutas cuantitativa cualitativa y mixta. Ciudad de México, México: Mc Graw Hill. doi:ISBN 978-1-4562-6096-5

(33) Zegarra E. Calidad nutricional de la ración que brinda el Programa Vaso de Leche y el estado nutricional de los beneficiarios de 2, 3 y 4 años del distrito de Arequipa 2017-2019. (tesis de grado). (citado el 9 de noviembre del 2021). Arequipa; 2020.

(34) El Peruano. Ley de seguridad Alimentaria y nutricional. (internet) Perú: 2021. Disponible en: <https://busquedas.elperuano.pe/dispositivo/NL/1976374-1>

(35) MINSA. Norma Sanitaria para servicios de alimentación colectiva. Perú: 4 de febrero 2021. Disponible en: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2021/02/1146923/rm-157-2021-minsa.pdf>

(36) Ministerio de Agricultura y Riego (MIDAGRI). Plan Nacional de seguridad alimentaria y nutricional 2015-2021. Perú: 2021. Disponible: <https://www.midagri.gob.pe/portal/download/pdf/seguridad-alimentaria/plan-nacional-seguridad-2015-2021.pdf>

(37) Sánchez, H., Reyes, C. y Mejía, K. (2018). Manual de términos en investigación científica, tecnológica y humanística. Universidad Ricardo Palma. <https://www.urp.edu.pe/pdf/id/13350/n/libro-manual-de-terminos-en-investigacion.pdf>

(38) Rodríguez A. y Pérez A. Métodos científicos de indagación y de construcción del conocimiento. Revista Escuela de Administración de Negocios 82(1) pp. 1-26. 2018 <https://www.redalyc.org/pdf/206/20652069006.pdf>

(39) Arias J. y Covinos M. Diseño y metodología de la investigación Enfoques Consulting EIRL 2021

(39) Espinoza, E. (2017). Las variables y su operacionalización en la investigación educativa, segunda parte. Revista pedagógica de la Universidad de Cienfuegos 15(69)

(40) Hernández-Sampieri, R., y Mendoza, C. (2018). Metodología de la investigación, las rutas cuantitativa cualitativa y mixta. Ciudad de México, México: Mc Graw Hill. doi:ISBN 978-1-4562-6096-5

(41) Zegarra E. Calidad nutricional de la ración que brinda el Programa Vaso de Leche y el estado nutricional de los beneficiarios de 2, 3 y 4 años del distrito de Arequipa 2017-2019. (tesis de grado). (citado el 9 de noviembre del 2021). Arequipa; 2020.

(42) Gómez, S. (2012). Metodología de la investigación. México, D.F.: Red Tercer Milenio.

(43) Pedrosa, I., Suarez, J. y García, E. (2018). Evidencias sobre la validez de contenido: avances teóricos y métodos para su estimación. Acción psicológica, 10 (2), 3-18.

(44) Sánchez, H., Reyes, C. y Mejía, K. (2018). Manual de términos en investigación científica, tecnológica y humanística. Universidad Ricardo Palma. <https://www.urp.edu.pe/pdf/id/13350/n/libro-manual-de-terminos-en-investigacion.pdf>

MATRIZ DE CONSISTENCIA					
VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN	ESCALA VALORATIVA (NIVEL O RANGO)
V1: Calidad Nutricional	<p>La nutrición es considerada a lo largo de toda la vida del ser humano, la calidad nutricional está relacionada con la sana alimentación de acuerdo con la OMS (20). La composición exacta de una alimentación variada, equilibrada y saludable, está determinada por las características de cada persona (edad, sexo, hábitos de vida y actividad física), el contexto cultural, los alimentos biodisponibles y hábitos alimentarios.</p>	<p>Se operacionalizará por medio del contenido nutricional</p>	<p>Aporte Nutricional</p>	< 90%	Inadecuado
				90% - 110%	Adecuado
				> 110%	Inadecuado
	<p>Según el M.I.N.S.A. y la D.I.G.E.S.A. "Calidad higiénica" es el conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que deben cumplir los alimentos y por lo tanto se consideran seguros para el consumo. Esto se puede medir mediante el uso de la ficha técnica NTS N° 173 MINSA/2021/DIGESA (23)</p>	<p>Se operacionalizará por medio de la aplicación de la ficha técnica basada en la norma NTS N° 173 MINSA/2021/DIGESA</p>	<p>Sanitaria</p>	< 50%	No aceptable
				50% - 75%	Regular
				> 75%	Aceptable

NTS N° 173 -MINSAL/2021/DIGESA
NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

ANEXO 3: ACTA PARA LA VIGILANCIA SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

FICHA PARA EVALUACION SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

Nombre del Servicio: Cafetería El Pollo
 Dirección y Distrito: Jr. Coronel Emilio Carrillo 114 - Jesús María
 Ubicación de la empresa atendida: Sede Central - Contraloría General de la República
 Responsable del Servicio de Alimentación: Vanila Calzada N° Manipuladores: 7
 Forma de servicio: Propio...... Otros:..... Visita 10/Noviembre

ASPECTOS A EVALUAR		VALORO PUNTAJE	V1	V2	V3	V4
Si cumple con el aspecto evaluado se le consigna la totalidad del valor. Si no cumple, se le consigna valor cero(0), No consignar valores intermedios.						
DE LA UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FISICA						
1. Ubicado lejos de contaminación y zonas con malos olores.	2	2				
2. Exclusividad de los ambientes destinados a los alimentos.	4	4				
3. Ambientes limpios, bien iluminados y ventilados.	2	2				
4. Paredes, techos y pisos de materiales fáciles de higienizar y limpios.	2	0				
5. Mobiliario de material resistente, en buen estado de conservación y limpieza.	2	0				
SUB TOTAL I:		12	8			
DE LAS INSTALACIONES SANITARIAS						
6. Abastecimiento suficiente de agua segura.	4	4				
7. Eliminación adecuada de aguas residuales.	4	0				
8. Basura bien dispuesta (tacho con bolsa interior y tapa) de eliminación diaria	4	4				
9. SS.HH. Bien ubicados, limpios, operativos y con implementos para el lavado de manos (agua potable, jabón y escobilla para uñas)	4	4				
10. Ausencia de insectos, de indicios de roedores y de otros animales.	4	0				
SUB TOTAL II:		20	9			
DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)						
BPM EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS						
RECEPCION						
11. Alimentos de proveedores autorizados.	4	4				
12. Medio de transporte cerrado, limpio y exclusivo para alimentos.	4	4				
13. Productos frescos con características de calidad (organolépticas)	4	4				
14. Alimentos perecibles que mantienen la cadena de frío.	4	0				
15. Productos envasados con registro sanitario y normas de rotulado.	4	4				
16. Inspección sanitaria de alimentos por personal calificado.	2	2				
ALMACENAMIENTO						
17. Ambiente limpio, seco, ventilado e iluminado.	4	0				
18. Alimentos secos sobre tarimas o similares.	4	4				
19. Aplica cadena de frío en conservación de alimentos perecibles.	4	0				
20. Aplica principio de rotación de stock (PEPS primero en entrar, primero en salir)	4	4				
PREPARACION						
21. Ambiente de cocina limpia y desinfectada	2	2				
22. Agua segura para preparar alimentos (cloro residual 0.5 ppm).	4	4				
23. Se aplica flujo lineal(recto o en U) durante la preparación de los alimentos (preparación previa-preparación final-servido)	4	4				
24. No existe riesgo de contaminación cruzada (por operaciones, utensilio, manipulador, etc.)	4	0				
25. Aplica cadena de frío en la conservación de alimentos perecibles.	4	0				
26. Preparaciones calientes se mantienen a temperaturas superiores a 70°C.	4	0				
27. Lavan y desinfectan las frutas y verduras de tallo corto de consumo directo.(crudos)	4	4				



NTS N° 173 -Minsa/2021/DIGESA
NORMA SANITARIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA

SERVICIO DE LOS ALIMENTOS									
28	El menaje, vajilla, cubiertos, vasos, deben estar en buen estado de conservación e higiene, los de material de vidrio o similares, deben está íntegros	2	2						
29.	El mobiliario y mantelería deben estar en buen estado de conservación e higiene.	2	0						
TRANSPORTE DE ALIMENTOS AL LUGAR DE CONSUMO (de corresponder)									
30.	El vehículo debe ser de uso exclusivo para transportar alimentos y debe estar higienizado antes de transportar los alimentos.	4	4						
31.	Los procesos, frecuencias y responsables de la limpieza, higiene y desinfección de los vehículos, deben contemplarse en el programa de higiene y saneamiento del servicio de alimentación.(constatar con su manual de PHS)	2	2						
DE LOS MANIPULADORES									
32.	Ausencia de signos de enfermedad (heridas, tos, estornudos)	4	4						
33.	Usan uniforme: mandil, gorro (que cubra todo el cabello) de color claro y limpio.	2	0						
34.	Manos limpias sin joyas, uñas limpias, cortas y sin esmalte.	4	4						
35.	Aplican principios de higiene en la manipulación de alimentos.	4	4						
36.	Reciben capacitaciones continuas (al menos una vez al año)	4	4						
SUB TOTAL III:		92	64						
PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)									
Prácticas de limpieza y desinfección									
37.	Equipos de material inocuo, desmontables, limpios y desinfectados.	2	2						
38.	Ambiente para utensilios de distribución de alimentos limpios y de uso exclusivo.	2	2						
39.	Mobiliario y utensilios para distribución de alimentos limpio y desinfectado.	2	2						
40.	El PHS debe considerar la renovación, mantenimiento de equipos y utensilios que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos (evidenciar en el manual)	4	4						
Prevención y control de vectores									
41.	El PHS, contempla medidas preventivas y de control, descritas, documentadas y supervisadas por el responsable de esta actividad.	2	2						
42.	El establecimiento cuenta con medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas a las áreas de elaboración.	2	2						
43.	Los productos químicos y biológicos se guardan bajo estrictas medidas de seguridad	2	2						
SUB TOTAL IV:		16	16						
TOTAL GENERAL:		140	97						
PUNTAJE ACUMULADO: TOTAL I + TOTAL II + TOTAL III + TOTAL IV									
< 50%	= de 0 a 69 puntos	NO ACEPTABLE	ROJO	CALIFICACION					
50% a 75%	= de 70 a 100 puntos	REGULAR	AMARILLO	COLOR DISTINTIVO	X				
> 75%	= de 100 a 140 punt	ACEPTABLE	VERDE	FECHA DE VISITA					



FICHA PARA TOMA DE PESO DIRECTO

(Cálculo realizado con la Tabla Peruana de Composición de Alimentos)

PESO DIRECTO									
ALMUERZO	PREPARACIÓN	MEDIDA CASERA	ALIMENTOS	P.N. (gramos)	CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	FIBRA (g)
ENTRADA1									
SUBTOTAL (debería ser)									
ENTRADA2									
SUBTOTAL (debería ser)									
FONDO1									
SUBTOTAL (debería ser)									
FONDO2									
SUBTOTAL (debería ser)									
POSTRE1									
SUBTOTAL (debería ser)									
POSTRE2									
SUBTOTAL (debería ser)									
TOTAL									
TOTAL (debería ser)									
CUADAR REQUERIMIENTO 90-110%									

INFORMACIÓN NUTRICIONAL DEL MENÚ ELEGIDO POR COMENSAL

N° DIETA	INFORMACIÓN NUTRICIONAL	SOPA+PCH. POLLO	SOPA+PCH. RES	SOPA+LOMO Y AJIACO	TAMAL+PCH. POLLO + ENSALADA CRIOLLA	TAMAL+PCH. RES + ENSALADA CRIOLLA	TAMAL+LOMO Y AJIACO + ENSALADA CRIOLLA
D1	ENERGÍA	713,4					
	PROTEINA	41,1					
	GRASA	15,9					
	CHO	103,9					
	FIBRA	4,3					
D2	ENERGÍA			545			
	PROTEINA			31,8			
	GRASA			4,8			
	CHO			84,8			
	FIBRA			0,6			
D3	ENERGÍA		667				
	PROTEINA		47,65				
	GRASA		5,4				
	CHO		104				
	FIBRA		4,1				
D4	ENERGÍA				876		
	PROTEINA				40,31		
	GRASA				25,6		
	CHO				172,04		
	FIBRA				5,9		
D5	ENERGÍA			547,2			
	PROTEINA			32,2			
	GRASA			4,9			
	CHO			85,4			
	FIBRA			0,5			
D6	ENERGÍA						597,6
	PROTEINA						29,59
	GRASA						10,7
	CHO						146,04
	FIBRA						2,7
D7	ENERGÍA				870,5		
	PROTEINA				39		
	GRASA				24,3		
	CHO				167,95		
	FIBRA				5,3		
D8	ENERGÍA				882,7		
	PROTEINA				42,21		
	GRASA				26,6		
	CHO				175		
	FIBRA				6,91		
D9	ENERGÍA						593,64
	PROTEINA						27,36
	GRASA						9,66
	CHO						143,5
	FIBRA						2,5
D10	ENERGÍA						603,1
	PROTEINA						28
	GRASA						10,9
	CHO						147,41
	FIBRA						3
D11	ENERGÍA						597,9
	PROTEINA						29,91
	GRASA						10,5
	CHO						146,34
	FIBRA						2,5
D12	ENERGÍA						600
	PROTEINA						29,51
	GRASA						10,4
	CHO						146,54
	FIBRA						2,5
D13	ENERGÍA						600,6
	PROTEINA						29,86
	GRASA						10,62
	CHO						146,72
	FIBRA						2,55
D14	ENERGÍA						600
	PROTEINA						29,51
	GRASA						10,4
	CHO						146,54
	FIBRA						2,5
D15	ENERGÍA			547,2			
	PROTEINA			32,2			
	GRASA			4,9			
	CHO			85,4			
	FIBRA			0,5			
D16	ENERGÍA			543,4			
	PROTEINA			31,98			
	GRASA			5,2			
	CHO			84,6			
	FIBRA			0,8			
D17	ENERGÍA			538,3			
	PROTEINA			30,2			
	GRASA			3,9			
	CHO			83,5			
	FIBRA			0,1			
D18	ENERGÍA			550,3			
	PROTEINA			33,8			
	GRASA			5,5			
	CHO			86,4			
	FIBRA			1			
D19	ENERGÍA		667,51				
	PROTEINA		50,1				
	GRASA		6,61				
	CHO		140,8				
	FIBRA		4,8				
D20	ENERGÍA		673,7				
	PROTEINA		50,6				
	GRASA		7,1				
	CHO		140,5				
	FIBRA		4,5				

D21	ENERGÍA				768,4		
	PROTEÍNA				38,81		
	GRASA				21,5		
	CHO				165,64		
	FIBRA				6,2		
D22	ENERGÍA				876		
	PROTEÍNA				40,31		
	GRASA				25,6		
	CHO				172,04		
	FIBRA				5,9		
D23	ENERGÍA				858,4		
	PROTEÍNA				44,16		
	GRASA				24,62		
	CHO				166,52		
	FIBRA				5,95		
D24	ENERGÍA		665				
	PROTEÍNA		47,4				
	GRASA		5,4				
	CHO		140,1				
	FIBRA		4				
D25	ENERGÍA					723,8	
	PROTEÍNA					45,7	
	GRASA					11,3	
	CHO					162,4	
	FIBRA					6,2	
D26	ENERGÍA					726,6	
	PROTEÍNA					46,01	
	GRASA					11,7	
	CHO					165,34	
	FIBRA					6,3	
D27	ENERGÍA			538,3			
	PROTEÍNA			30,2			
	GRASA			3,9			
	CHO			83,5			
	FIBRA			0,1			
D28	ENERGÍA			550,3			
	PROTEÍNA			33,8			
	GRASA			5,5			
	CHO			86,4			
	FIBRA			1			
D29	ENERGÍA						593,64
	PROTEÍNA						27,36
	GRASA						9,66
	CHO						143,5
	FIBRA						2,5
D30	ENERGÍA						603,1
	PROTEÍNA						28
	GRASA						10,9
	CHO						147,41
	FIBRA						3
D31	ENERGÍA						597,9
	PROTEÍNA						29,91
	GRASA						10,5
	CHO						146,34
	FIBRA						2,5
D32	ENERGÍA						600
	PROTEÍNA						29,51
	GRASA						10,4
	CHO						146,54
	FIBRA						2,5
D33	ENERGÍA						600,6
	PROTEÍNA						29,86
	GRASA						10,62
	CHO						146,72
	FIBRA						2,55
D34	ENERGÍA			545			
	PROTEÍNA			31,8			
	GRASA			4,8			
	CHO			84,8			
	FIBRA			0,6			
D35	ENERGÍA			547,2			
	PROTEÍNA			32,2			
	GRASA			4,9			
	CHO			85,4			
	FIBRA			0,5			
D36	ENERGÍA			543,4			
	PROTEÍNA			31,98			
	GRASA			5,2			
	CHO			84,6			
	FIBRA			0,8			
D37	ENERGÍA				870,5		
	PROTEÍNA				39		
	GRASA				24,3		
	CHO				167,95		
	FIBRA				5,3		
D38	ENERGÍA				882,7		
	PROTEÍNA				42,21		
	GRASA				26,6		
	CHO				175		
	FIBRA				6,91		
D39	ENERGÍA						593,64
	PROTEÍNA						27,36
	GRASA						9,66
	CHO						143,5
	FIBRA						2,5
D40	ENERGÍA						603,1
	PROTEÍNA						28
	GRASA						10,9
	CHO						149,4
	FIBRA						3

D41	ENERGÍA			542,9			
	PROTEINA			32,2			
	GRASA			4,9			
	CHO			84,6			
	FIBRA			0,6			
D42	ENERGÍA			545			
	PROTEINA			31,8			
	GRASA			4,8			
	CHO			84,8			
	FIBRA			0,6			
D43	ENERGÍA				858,4		
	PROTEINA				44,16		
	GRASA				24,62		
	CHO				166,52		
	FIBRA				5,95		
D44	ENERGÍA	821					
	PROTEINA	42,6					
	GRASA	20					
	CHO	110,3					
	FIBRA	4					
D45	ENERGÍA	632,2					
	PROTEINA	42,95					
	GRASA	20,2					
	CHO	110,5					
	FIBRA	3,95					
D46	ENERGÍA			543,4			
	PROTEINA			31,98			
	GRASA			5,2			
	CHO			84,6			
	FIBRA			0,8			
D47	ENERGÍA						594,5
	PROTEINA						28,2
	GRASA						9,1
	CHO						142,45
	FIBRA						1,9
D48	ENERGÍA						605,1
	PROTEINA						31,26
	GRASA						11,2
	CHO						148,4
	FIBRA						2,85
D49	ENERGÍA				886,24		
	PROTEINA				43,66		
	GRASA				26,36		
	CHO				175,8		
	FIBRA				20,5		
D50	ENERGÍA		673,7				
	PROTEINA		50,6				
	GRASA		7,1				
	CHO		145				
	FIBRA		4,5				

Anexo 3: Validez del instrumento

Evaluación de dietas servidas mediante aplicación de ficha de la NTS N° 173– MINSА/2021/DIGESA

El instrumento empleado ha sido comprobado por diversas instituciones estatales, tal como se describe, ha sido visto el expediente N° 20-043653-002, que contiene los informes N° 085-2020/DG/DIGESA, N° 128-2020-NSAI/DG/DIGESA y N° 149-2020-NSAI/DG/DIGESA de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, y, el informe N° 1102-2020-OGAJ/MINSA de la Oficina General de Asesoría Jurídica.

Se resuelve que, el artículo 1, aprueba la NTS 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación, que como anexo forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.

El artículo 2, encargó a la Oficina de Transparencia y Anticorrupción de la secretaria general la publicación de la presente Resolución Ministerial y su Anexo e el portal institucional del Ministerio de salud.

Anexo 4: Confiabilidad del instrumento

El instrumento empleado ha sido comprobado por diversas instituciones estatales, tal como se describe, ha sido visto el expediente N° 20-043653-002, que contiene los informes N° 085-2020/DG/DIGESA, N° 128-2020-NSAI/DG/DIGESA y N° 149-2020-NSAI/DG/DIGESA de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, y, el informe N° 1102-2020-OGAJ/MINSA de la Oficina General de Asesoría Jurídica.

Se resuelve que, el artículo 1, aprueba la NTS 173-MINSA/2021/DIGESA, Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación, que como anexo forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.

El artículo 2, encargó a la Oficina de Transparencia y Anticorrupción de la secretaria general la publicación de la presente Resolución Ministerial y su Anexo e el portal institucional del Ministerio de salud.

Anexo 5: Aprobación del Comité de Ética



COMITÉ INSTITUCIONAL DE ÉTICA PARA LA INVESTIGACIÓN

CONSTANCIA DE EXONERACIÓN DE REVISIÓN

Lima, 12 de setiembre de 2023

Investigador(a)
Ingrid Belén Ramos Tinoco
Exp. N°: 0938-2023

De mi consideración:

Es grato expresarle mi cordial saludo y a la vez informarle que el Comité Institucional de Ética para la investigación de la Universidad Privada Norbert Wiener (CIEI-UPNW) acuerda la **Exoneración de revisión** del siguiente protocolo de estudio:

- Protocolo titulado: **“Calidad Nutricional de las dietas servidas en el servicio de alimentación de la Contraloría General de la República del Perú en el marco de la pandemia del SARS-COV 2, Lima 2023” Versión 1 con fecha 28/08/2023.**

El cual tiene como investigador principal al Sr(a) Ingrid Belén Ramos Tinoco.

Es cuanto informo a usted para su conocimiento y fines pertinentes.

Atentamente,



Yenny Marisol Bellido Fuentes
Presidenta del CIEI- UPNW

Anexo 6: Formato del consentimiento informado

 Universidad Norbert Wiener	FORMULARIO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO (FCI) EN UN ESTUDIO DE INVESTIGACIÓN DEL CIEI-VRI		
	CÓDIGO: UPNW-EE3-FOR-088	VERSIÓN: 01 REVISIÓN: 01	FECHA: 11/10/2023

Título de proyecto de investigación: Calidad Nutricional de las dietas servidas en el servicio de alimentación de la Contraloría General de la República del Perú en el marco de la pandemia del SARS-COV 2, Lima 2023

Investigadores: Ramos Tinoco Ingrid Belén

Institución(es): Universidad Privada Norbert Wiener (UPNW)

Estamos invitando a usted a participar en un estudio de investigación titulado: "Calidad Nutricional de las dietas servidas en el servicio de alimentación de la Contraloría General de la República del Perú en el marco de la pandemia del SARS-COV 2, Lima 2023". de fecha 29/Junio/2023 y versión 01. Este es un estudio desarrollado por investigadores de la Universidad Privada Norbert Wiener (UPNW).

I. INFORMACIÓN

Propósito del estudio: El propósito de este estudio es Determinar la calidad nutricional de las dietas servidas en el servicio de alimentación de la Contraloría General de la República del Perú en el marco de la pandemia del SARS-COV-2, Lima-2023. Su ejecución ayudará/permitirá:

- Determinar el contenido nutricional teórico de las dietas servidas en el servicio de alimentación de la Contraloría General de la República del Perú.
- Determinar el cumplimiento de la normativa sanitaria de obligatorio cumplimiento aplicable al servicio de alimentación de la Contraloría General de la República del Perú, en el marco de la pandemia del SARS-COV-2, Lima-2022.

Duración del estudio (meses): 2 meses

Nº esperado de participantes: 50 Dietas servidas en el servicio

Criterios de Inclusión y exclusión:

Solo se realizarán procedimientos de estudio a las dietas servidas en el servicio de alimentación de la Contraloría General de la República del Perú.

Procedimientos del estudio: Si Usted decide participar en este estudio se le realizará los siguientes procesos:

- Pesado de dietas
- Aplicación de ficha técnica NTS 173/MINSA /2021/DIGESA

El procedimiento puede demorar unos 50 minutos y (*según corresponda*).

 Universidad Norbert Wiener	FORMULARIO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO(FCI) EN UN ESTUDIO DE INVESTIGACIÓN DEL CIEI-VRI		
	CÓDIGO: UPNW-EE3-FOR-088	VERSIÓN: 01 REVISIÓN: 01	FECHA: 11/10/2023

Los resultados se le entregarán a usted en forma individual y se almacenarán respetando la confidencialidad y su anonimato.

Riesgos:

Su participación en el estudio no presenta riesgo

Beneficios:

Usted se beneficiará del presente proyecto conociendo los puntos críticos a trabajar para mejorar la calidad de las dietas servidas.

Costos e incentivos: Usted no pagará ningún costo monetario por su participación en la presente investigación. Así mismo, no recibirá ningún incentivo económico ni medicamentos a cambio de su participación.

Confidencialidad: Nosotros guardaremos la información recolectada con códigos para resguardar su identidad. Si los resultados de este estudio son publicados, no se mostrará ninguna información que permita su identificación. Los archivos no serán mostrados a ninguna persona ajena al equipo de estudio.

Derechos del paciente: La participación en el presente estudio es voluntaria. Si usted lo decide puede negarse a participar en el estudio o retirarse de éste en cualquier momento, sin que esto ocasione ninguna penalización o pérdida de los beneficios y derechos que tiene como individuo, como así tampoco modificaciones o restricciones al derecho a la atención médica.

Preguntas/Contacto: Puede comunicarse con el Investigador Principal:

Belén Ramos

918005020

Nutrivie.br@gmail.com

Así mismo puede comunicarse con el Comité de Ética que validó el presente estudio.
 Contacto del Comité de Ética: Dra. ~~Yenny~~ M. Bellido Fuentes, presidenta del Comité de Ética de la Universidad Norbert Wiener, para la investigación de la Universidad Norbert Wiener, Email: comité_etica@uwiener.edu.pe

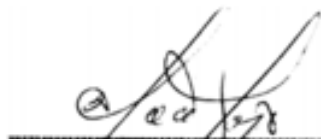
 Universidad Norbert Wiener	FORMULARIO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO (FCI) EN UN ESTUDIO DE INVESTIGACIÓN DEL CIEI-VRI		
	CÓDIGO: UPNW-EE3-FOR-083	VERSIÓN: 01 REVISIÓN: 01	FECHA: 11/10/2023

I. DECLARACIÓN DEL CONSENTIMIENTO

He leído la hoja de información del Formulario de Consentimiento Informado (FCI), y declaro haber recibido una explicación satisfactoria sobre los objetivos, procedimientos y finalidades del estudio. Se han respondido todas mis dudas y preguntas. Comprendo que mi decisión de participar es voluntaria y conozco mi derecho a retirar mi consentimiento en cualquier momento, sin que esto me perjudique de ninguna manera. Recibiré una copia firmada de este consentimiento.



Nombre investigador: Ramos Tinoco Ingrid
 Belén
 DNI: 70745052
 Fecha: 03/Julio/2023



Juan de la Cruz Calzada Taquirí
 D.N.I. 25736058
 Telefono Móvil: 994 255 952
 Correo Electrónico: rolito9276@hotmail.com

Nota: La firma del testigo o representante legal es obligatoria solo cuando el participante tiene alguna discapacidad que le impida firmar o imprimir su huella, o en el caso de no saber leer y escribir.

Anexo 7: Carta de aprobación de la institución para la recolección de los datos



"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

Lima, 21 de octubre de 2022

OFICIO N° 107-2022-EAPNH/FCS/UPNW

Señor
Edilberto Martín Terry Ramos
Gerente de Capital Humano
CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
PRESENTE

Asunto: Solicito autorización para recolección de información con fines de investigación académica

De mi especial consideración:

Mediante la presente, reciba un cordial saludo a nombre de nuestra Universidad Privada Norbert Wiener y el mío propio, aprovecho la oportunidad para comunicarle que, entre las actividades desarrolladas por nuestra institución, se encuentran las destinadas a la investigación, enmarcadas en los ejes transversales de Responsabilidad Social Universitaria y de Investigación.

Por ello, presentarles a nuestra egresada de la Escuela Académica de Nutrición Humana Srta. **Ingríd Belén Ramos Tinoco.**, quien se proyecta a desarrollar la investigación titulada: "Calidad nutricional de las dietas servidas en el servicio de alimentación de la Contraloría General de la República del Perú en el marco de la pandemia del SARS-COV-2, Lima-2022", cuyo objetivo es Determinar la calidad nutricional de las dietas servidas en el servicio de alimentación de la Contraloría General de la República del Perú en el marco de la pandemia del SARS-COV-2, Lima-2022.

Agradeciendo la atención a la presente, quedo de usted.

Atentamente,



Dra. Saby Mauricio Alza
Directora
Universidad Norbert Wiener E.A.P. NUTRICIÓN HUMANA

Anexo 8: Informe del asesor de TURNITIN

 Universidad Norbert Wiener	CARTA DE CONFORMIDAD DE APROBACIÓN DEL ASESOR		
	CÓDIGO: UPNW-EES-FOR-072	VERSIÓN: 01 REVISIÓN: 01	FECHA: 21/07/2022

Lima, 02 de abril de 2024

Dra. Yenny Marisol Bellido Fuentes
Presidenta

Comité Institucional de Ética para la Investigación (CIEI)

UNIVERSIDAD PRIVADA NORBERT WIENER

Av. República de Chile Nro. 432 Urb. Santa Beatriz
Jesús María. -

Calidad Nutricional de las dietas servidas en el servicio de alimentación de la Contraloría General de la República del Perú en el marco de la pandemia del SARS-COV 2, Lima 2023

Asunto: Conformidad de Asesor de Proyecto de tesis

De nuestra consideración,

Me es grato dirigirme a usted para saludarle y a la vez informar en mi condición de Asesor(a) del proyecto de tesis titulado: **Calidad Nutricional de las dietas servidas en el servicio de alimentación de la Contraloría General de la República del Perú en el marco de la pandemia del SARS-COV 2, Lima 2023**, presentado por el alumno(a) Ramos Tinoco Ingrid Belén de la Facultad de Ciencias de la Salud - Escuela Académico Profesional de Nutrición y Dietética para optar el título académico de Licenciado (a) en Nutrición y Dietética, se encuentra con mi CONFORMIDAD como asesor(a) para su revisión.

El alumno(a) ha levantado las observaciones hechas durante el desarrollo de la asesoría de Proyecto de Tesis aprobado el 10/07/2023 es apto para la evaluación por parte del Comité Institucional de Ética UPNW.

Agradezco de antemano su atención a la presente,

Atentamente,

ASESOR: 
Dra. Olga María del Carmen Huamán
DNI: 09856542

Firmado digitalmente por RAMOS TINOCO Ingrid Belén del Carmen
FAU 20617020727 4481
Móvil: Soy el autor del documento
Fecha: 02/04/2024 18:16:01 -05:00

ANEXO FOTOGRÁFICO

1. INSTRUMENTOS DE MEDIDA PARA PESO DIRECTO



**BALANZA
GRAMERA**



**TAZAS
MEDIDAS**



RECIPIENTES

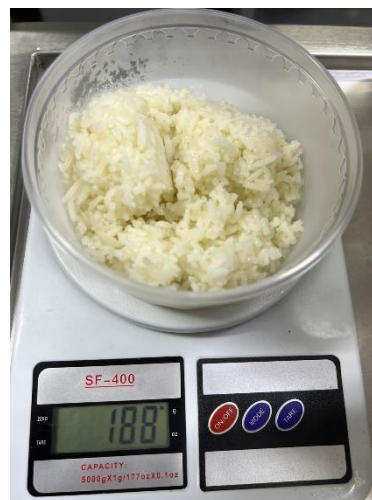
2. PESO DIRECTO DE ALIMENTOS



AJIACO CON LOMO



LOMO DE RES



ARROZ



AJIACO



**PACHAMANCA
DE POLLO**



**PACHAMANCA
DE RES**



CAMOTE



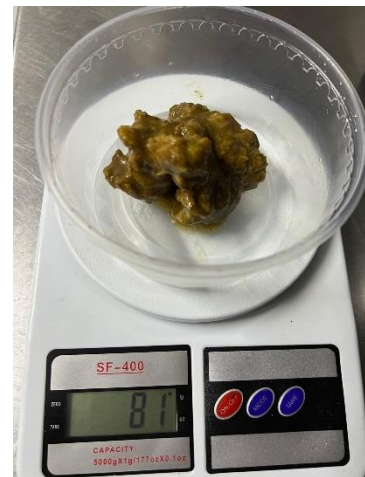
PAPA



POLLO



HABAS



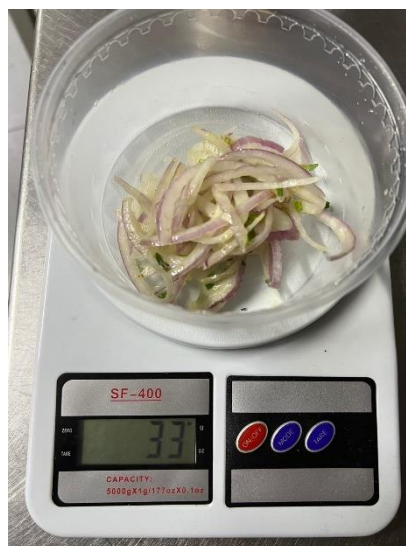
RES



**TAMAL CON
ZARZA CRIOLLA**



TAMAL CRIOLLO



ZARZA CRIOLLO



SOPA CASERA

APROBACIÓN DE LA C.G.R. PARA REALIZAR EL PROYECTO



Universidad
Norbert Wiener

COMITÉ INSTITUCIONAL DE ÉTICA PARA LA INVESTIGACIÓN

CONSTANCIA DE EXONERACIÓN DE REVISIÓN

Lima, 12 de setiembre de 2023

Investigador(a)

Ingrid Belén Ramos Tinoco

Exp. N°: 0938-2023

De mi consideración:

Es grato expresarle mi cordial saludo y a la vez informarle que el Comité Institucional de Ética para la investigación de la Universidad Privada Norbert Wiener (CIEI-UPNW) acuerda la Exoneración de revisión del siguiente protocolo de estudio:

- Protocolo titulado: "Calidad Nutricional de las dietas servidas en el servicio de alimentación de la Contraloría General de la República del Perú en el marco de la pandemia del SARS-COV 2, Lima 2023" Versión 1 con fecha 28/08/2023.

El cual tiene como investigador principal al Sr(a) Ingrid Belén Ramos Tinoco.

Es cuanto informo a usted para su conocimiento y fines pertinentes.

Atentamente,



Yenny Marisol Bellido Fuentes
Presidenta del CIEI-UPNW

ROLLO FOTOGRÁFICO



ANTES



DESPUÉS



Antes



Después







● 18% Overall Similarity

Top sources found in the following databases:

- 17% Internet database
- 4% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 8% Submitted Works database

TOP SOURCES

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

1	repositorio.uwiener.edu.pe Internet	3%
2	digesa.minsa.gob.pe Internet	2%
3	scielo.cl Internet	1%
4	repositorio.utn.edu.ec Internet	<1%
5	repositorio.uap.edu.pe Internet	<1%
6	repositorio.une.edu.pe Internet	<1%
7	repositorio.unfv.edu.pe Internet	<1%
8	olacefs.com Internet	<1%