



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

“Conocimientos, actitudes y prácticas en mujeres que cocinan en Ollas Comunes de Chorrillos, con respecto a la reutilización de fracciones comestibles de los residuos orgánicos generados, Lima 2021”

Tesis para optar el título profesional de:
LICENCIADA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Presentado por:

Andrea de Jesús Anacleto Pérez (0000-0003-0899-5789)
Soraya Lourdes Caballero Hinojosa (0000-0002-6015-2060)

Asesor:

Sandra Edith Cusirramos Jiménez (0000-0002-7573-8718)

Lima - Perú

2023



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

“Conocimientos, actitudes y prácticas en mujeres que cocinan en Ollas Comunes de Chorrillos, con respecto a la reutilización de fracciones comestibles de los residuos orgánicos generados, Lima 2021”

Tesis para optar el título profesional de:
LICENCIADA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Presentado por:

Andrea de Jesús Anacleto Pérez (0000-0003-0899-5789)
Soraya Lourdes Caballero Hinojosa (0000-0002-6015-2060)

Asesor:

Sandra Edith Cusirramos Jiménez (0000-0002-7573-8718)

Lima - Perú

2023

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

Lima, 06 de marzo de 2023.

Los integrantes del Jurado de tesis:

Presidente: MSc. Lorena María Saavedra García	<input type="checkbox"/>
Miembro: Lic. Mayra Milagros Meza Hernández	
Miembro: MSc. Víctor Alfonso Mamani Urrutia	

Se reúnen para evaluar la tesis titulada:

“Conocimientos, actitudes y prácticas en las mujeres que cocinan en ollas comunes de Chorrillos, con respecto a la reutilización de fracciones comestibles de los residuos orgánicos generados, Lima 2021”

Presentada por el bachiller:

- Andrea de Jesús Anacleto Pérez
- Soraya Caballero Hinojosa

Para optar el Título Profesional de Licenciado en Nutrición y Dietética

Asesorado por: MSc. Sandra Edith Cusirramos Jiménez

Luego de haber evaluado el informe final de tesis y evaluado el desempeño del estudiante de la carrera de Nutrición y Dietética en la sustentación, concluyen: de manera unánime (X) por mayoría simple () calificar a:

Tesis(es): Andrea de Jesús Anacleto Pérez y Soraya Caballero Hinojosa		Nota (en letras): 15 (quince)	
Aprobado (X)	Aprobado - Muy buena ()	Aprobado - Sobresaliente ()	Desaprobado ()

Los miembros del jurado firman en señal de conformidad.



MSc. Lorena María Saavedra García
Presidente del Jurado



MSc. Sandra Edith Cusirramos Jiménez
Asesora



Lic. Mayra Milagros Meza Hernández
Miembro 1



MSc. Víctor Alfonso Mamani Urrutia
Miembro 2

T // (511) 610 6738
informes@cientifica.edu.pe
cientifica.edu.pe

UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL SUR

**DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD DE CONTENIDO DE INFORME FINAL DE TESIS /
TRABAJO DE INVESTIGACIÓN¹**

Lima, 16 de Marzo del 2023

Señor,
Carlos Zavalaga Reyes
Director General de Investigación, Desarrollo e Innovación
Universidad Científica del Sur
Presente. –

De nuestra consideración,

Yo: Andrea de Jesús Anacleto Pérez y Soraya Lourdes Caballero Hinojosa, estudiantes/egresados de la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad Científica del Sur, en conjunto con el asesor/la asesora de tesis Sandra Edith Cusirramos Jiménez, declaramos que este informe final de tesis/trabajo de investigación titulado: Conocimientos, actitudes y prácticas en mujeres que cocinan en Ollas Comunes de Chorrillos, con respecto a la reutilización de fracciones comestibles de los residuos orgánicos generados, Lima 2021, sustentado para obtener el título/grado de Licenciadas en Nutrición y Dietética es original.

Es decir, no contiene plagio parcial ni total, cuando se utilizó información de fuentes externas se reconoció la autoría mediante la adecuada citación y los resultados obtenidos son producto entero de nuestra investigación y no han sido falseados ni fabricados. Todo esto en cumplimiento del Código de ética en la investigación, Reglamento del Comité de Integridad Científica, Reglamento de Propiedad Intelectual, Normas y procedimientos de los trabajos de investigación para la obtención de títulos profesionales y grados académicos ², que afirmamos conocer en su totalidad.

Por ello, en caso de identificarse alguna situación de plagio, falsificación o fabricación de resultados, nos allanamos al proceso de investigación que establezca la Universidad y las posibles sanciones que pudieran surgir.

Firmamos en conformidad con lo declarado,



**Firma tesista: Andrea
Anacleto
DNI: 70745557**



**Firma tesista: Soraya
Caballero
DNI: 74137239**



**Firma del asesor de tesis
DNI: 29380255**

¹ En conformidad con la Resolución del Consejo Directivo N° 084-2022-SUNEDU/CD

² Los documentos están en: <https://investigacion.cientifica.edu.pe/reglamentos/>

La versión vigente de este documento es la que se encuentra el repositorio de Office 365. Cualquier copia impresa se considera copia NO CONTROLADA y se debe verificar su vigencia.

INFORME DE REVISIÓN DE ORIGINALIDAD

Título del documento evaluado. Conocimientos, actitudes y prácticas en las mujeres que cocinan en ollas comunes de Chorrillos, con respecto a la reutilización de fracciones comestibles de los residuos orgánicos generados, Lima 2021

Autores. Andrea de Jesús Anacleto Pérez; Soraya Lourdes Caballero Hinojosa.

Mecanismo de revisión de originalidad. Evaluación con Turnitin (ID 2070690050).

Resultado de la evaluación. 8%

Revisado por. Magaly Kelly Guerrero Huaracallo.

Comentarios sobre la revisión. Filtros usados: excluir fuentes de menos de 12 palabras.

Conocimientos, actitudes y prácticas

INFORME DE ORIGINALIDAD



FUENTES PRIMARIAS

1	lacamara.pe Fuente de Internet	1 %
2	www.researchgate.net Fuente de Internet	1 %
3	dialnet.unirioja.es Fuente de Internet	1 %
4	www.defensoria.gob.pe Fuente de Internet	1 %
5	pesquisa.bvsalud.org Fuente de Internet	<1 %
6	www.lacamara.pe Fuente de Internet	<1 %
7	news.un.org Fuente de Internet	<1 %
8	repositorio.unamad.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
9	mail.ues.edu.sv Fuente de Internet	<1 %

Dedicatoria

Dedicado a nuestros padres y hermanas quienes nos acompañaron en este largo camino

Agradecimientos

Agradecemos a las mujeres que cocinan en las Ollas Comunes de Chorrillos por su disposición y ser parte de este proyecto. A nuestra asesora Sandra Cusirramos, por ser el apoyo y guía que necesitábamos.

Resumen

Introducción. En los últimos años se ha incrementado la pobreza monetaria a nivel mundial, generando la falta de recursos para la accesibilidad de alimentos en las familias afectadas, lo cual llevó, a implementar estrategias que permitieran la disminución de pérdidas en partes comestibles de los residuos orgánicos y su aprovechamiento para su consumo.

Objetivo. El objetivo del estudio fue evaluar los conocimientos, actitudes y prácticas de las mujeres que cocinan en ollas comunes del distrito de Chorrillos, respecto a la reutilización de fracciones comestibles de los residuos orgánicos generados, Lima 2021.

Materiales y métodos. El enfoque de la investigación es cuantitativo, observacional, descriptivo y de corte transversal. La muestra estuvo conformada por el total de la población (53 mujeres entre 20 y 70 años), trabajadoras de las veintidós ollas comunes ubicadas en el distrito de Chorrillos, inscritas en el padrón de la Municipalidad de Lima. El estudio se realizó con el total de la población. Se aplicó una encuesta sobre los conocimientos, actitudes y prácticas (CAP) respecto a la reutilización de fracciones comestibles de los residuos orgánicos generados durante la preparación de alimentos. Para la confiabilidad de la encuesta del estudio, se determinó el coeficiente Alfa de Cronbach en los módulos de Escala de Likert de 4 puntos (Conocimientos, Actitudes y Prácticas) y también el coeficiente de Kuder-Richardson-20 para el módulo de única respuesta correcta (Conocimientos).

Resultados. Menos del 50% de las participantes tuvieron estudios superiores

o técnicos. El 62,3% señalaron que, no recibieron charlas relacionadas a la reutilización de residuos orgánicos comestibles por parte de la Municipalidad. Además, el 79,2% mencionó que, en la olla común donde están inscritas prepara solo almuerzo. Las puntuaciones de las 3 dimensiones CAP, indicaron que el 58,5% (n=31) de mujeres obtuvieron conocimientos altos, mientras que el 84,9% (n=45) mostraron actitudes favorables, al igual que, el 45% de ellas (n=24) con respecto a las prácticas.

Conclusiones. Los puntajes de las tres dimensiones CAP, dieron diferentes resultados, donde más del 50% de la población obtuvieron el puntaje de conocimientos altos y actitudes favorables, más no se vió reflejado de la misma manera en el puntaje obtenido al momento de llevarlo a la práctica, a pesar que el 84,9% tuvieron una actitud favorable frente al aprovechamiento de las fracciones comestibles de residuos orgánicos generados durante la preparación de alimentos

Palabras Clave. Inseguridad alimentaria; Reutilización; Fracciones Comestibles; Residuos Orgánicos; Programas sociales

Abstract

Introduction. In recent years, monetary poverty has increased worldwide, showing the lack of resources for the accessibility of food in the affected families, which led to the implementation of strategies that allow the reduction of losses in edible parts of organic waste and its use for consumption.

Objective. The objective of the study was to evaluate the knowledge, attitudes and practices of women who cook in common pots in Chorrillos, regarding the reuse of edible fractions of the organic waste generated, Lima 2021.

Materials and methods. The research approach is quantitative, observational, descriptive and cross-sectional. The sample was made up of the total population (53 women between 20 and 70 years old), workers of the twenty-two common pots located in the Chorrillos district, registered in the Municipality of Metropolitan Lima register. The study was carried out with the entire population. A survey of knowledge, attitudes and practices (KAP) was applied regarding the reuse of edible fractions of organic waste generated during food preparation. For the reliability of the study survey, the Cronbach's Alpha coefficient was determined in the 4-point Likert Scale modules (Knowledge, Attitudes and Practices) and also the Kuder-Richardson-20 coefficient for the single correct answer module. (Knowledge).

Results. According to the socioeconomic level of the participants by educational level, 30.2% of them had higher or technical studies. 62.3% indicated that they did not have talks related to the reuse of organic waste by the Municipality. In addition, 79.2% mentioned that they only prepare lunch in the common pot where they work. The scores of the 3 CAP dimensions were evaluated, where it was

observed that 58.5% (n=31) of the participants obtained high knowledge, 84.9% (n=45) favorable attitudes and 45% (n=24) of favorable practices.

Conclusions. The scores of the three CAP dimensions gave different results, where more than 50% of the population obtained the score of high knowledge and favorable attitudes, but it was not reflected in the same way in the score obtained at the time of putting it into practice, even though 84.9% had a favorable attitude towards the use of edible fractions of organic waste generated during food preparation.

Keywords. Food Insecurity; Reuse; Edible Fractions; Organic waste; Social programs.