

## Document Information

---

<b>Analyzed document</b>	2022_TI060 - F2 - HABITOS ALIMENTICIOS Y DESORDENES DIGESTIVOS - v5.4.docx (D148586554)
<b>Submitted</b>	2022-11-03 23:39:00
<b>Submitted by</b>	
<b>Submitter email</b>	hanssel.vega@upsjb.edu.pe
<b>Similarity</b>	11%
<b>Analysis address</b>	hanssel.vega.upsjb@analysis.arkund.com

## Sources included in the report

---

### Universidad Privada San Juan Bautista / 2022\_TI060 - F2 - HABITOS ALIMENTICIOS Y DESORDENES DIGESTIVOS - v5.0.docx

SA

Document 2022\_TI060 - F2 - HABITOS ALIMENTICIOS Y DESORDENES DIGESTIVOS - v5.0.docx (D145328967)

 1

Submitted by: hanssel.vega@upsjb.edu.pe

Receiver: hanssel.vega.upsjb@analysis.arkund.com

---

## Entire Document

---

UNIVERSIDAD PRIVADA SAN JUAN BAUTISTA ESCUELA PROFESIONAL DE MEDICINA HUMANA  
"HÁBITOS ALIMENTICIOS Y DESORDENES GASTROINTESTINALES EN TRABAJADORES DEL C.S. TÚPAC AMARU DE VILLA, 2022".

Carátula

TESIS

PRESENTADA POR BACHILLER

GOMERO SORALUZ GENNYFER ISABEL

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE MÉDICO CIRUJANO

LIMA – PERÚ

2022

Asesor Hanssel Vega Ramos

Agradecimiento Agradecer especialmente a la Dra. Jahaira Villano por sus enseñanzas, paciencia y dedicación en la etapa del internado.

Dedicatoria Al presente trabajo se lo dedico con mucho amor a mis padres y hermano por el apoyo incondicional para poder realizar mis objetivos, quienes con su esfuerzo y dedicación siempre me dieron fuerzas para llegar a lograr y cumplir mis metas.

Resumen

Objetivo: Determinar la relación entre los hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022.

Materiales y métodos: Estudio es de nivel relacional; es de tipo cuantitativo, observacional, analítico, transversal y prospectivo, se obtuvo un total de 120 trabajadores de los cuales se incluyeron a los que trabajan en el C.S. Túpac Amaru, de ambos géneros, que tengan menos de 60 años y que sean nombrado, CAS o locación de servicio. La técnica que se uso fue la encuesta teniendo un software estadístico SPSS v25.0 finalmente el instrumento utilizado fue el cuestionario. . Resultados: En los resultados se observó que la edad promedio de los participantes es de 35 años, teniendo una predominancia del 50,8% del género femenino. Los conocimientos nutricionales que refiere esta población son malos (47 participantes), por otro lado la higiene alimentaria se vio que un 62,5% lavan los alimentos 3 veces, esto llevando a su consecuencia a tener un lavado de manos mucho mayor, siendo esto un 58,5%. El lugar de alimentación fue en casa (55,1%). Con relación a los desórdenes gastrointestinales, el 80% de los participantes refiere tener buenos conocimientos, el 69,7% refiere tener una buena higiene y el 68,8% tiene un buen lugar de alimentación. Conclusiones: Se concluye que el conocimiento, la buena higiene y lugar de alimentación de la población, puede llegar a tener desordenes gastrointestinales. Palabras clave: Conducta alimentaria, Grupos profesionales (DeCS).

Abstract Objective: To determine the clinical factors associated with cesarean delivery in pregnant women attended in the gynecology-obstetrics service at the María Auxiliadora Hospital during the 2020 period.

Materials and methods: Quantitative approach study with an observational, analytical, cross-sectional, and retrospective design. The study population consisted of patients who gave birth in the gynecology-obstetrics service of the María Auxiliadora Hospital during 2020; Patients with neoplastic comorbidities or in-vitro fertilization were not considered (N=.5849). The sample was calculated using the known population formula (n= 361). The collection technique was documentary review, and the instrument was a data collection sheet. The statistical test used was Pearson's Chi2 with 95% confidence. Results: In the results, it was observed that the average age of the participants is 35 years, with a predominance of 50.8% of the female gender. The nutritional knowledge referred to by this population is poor (47 participants), on the other hand, food hygiene showed that 62.5% wash food three times, this leading to the consequence of having to wash their hands much more, this being 58.5%. The feeding place was at home (55.1%).

Regarding gastrointestinal disorders, 80% of the participants report having good knowledge, 69.7% report having good hygiene and 68.8% have a good place to eat. Conclusions: It is concluded that the knowledge, good hygiene and place of food of the population, can have gastrointestinal disorders. Keywords: Feeding Behavior, Occupational Groups (MeSH)

Introducción Los hábitos alimenticios son condicionantes para el desarrollo de una vida saludable o de presentar en un futuro desórdenes digestivos, ya que estos factores pueden evitarse si se empieza por un cambio saludable en la dieta, evitando los trastornos gastrointestinales como el estreñimiento, diarrea o meteorismo o aún las de mayor importancia clínica como la enfermedad por reflujo gastroesofágico, dispepsia o el desarrollo a un futuro cáncer, asimismo es necesario que se empiece por un cambio en la dieta con la inclusión de los vegetales, legumbres y con una ingesta adecuada de agua, por otro lado es fundamental la medición de cada alimento para evitar el sobrepeso o el exceso, finalmente el promover los hábitos de vida saludable disminuirá la obesidad y problemas a otros órganos, mejorando la calidad de vida de los pacientes.

ÍNDICE Carátula i

Asesor ii Agradecimiento iii Dedicatoria iv Resumen v

Abstract vi Introducción vii

Lista de tablas ix Lista de anexos x

CAPÍTULO I:

EL PROBLEMA 1 1.1 Planteamiento del problema 1 1.2 Formulación del problema 3 1.2.1 General 3 1.2.2 Específicos 3 1.3

Justificación de la investigación 3 1.4 Delimitación de la investigación 4 1.5 Limitaciones de la investigación 4 1.6

Objetivos de la investigación 5 1.6.1 General 5 1.6.2 Específicos 5 1.7 Propósito 5 CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO 6 2.1

Antecedentes

bibliográficos 6 2.2

Base teórica 10 2.3 Marco conceptual 14 2.4 Hipótesis 15 2.5 Variables 16 2.6 Definiciones operacional de términos 17

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA

DE LA INVESTIGACIÓN 18 3.1 Diseño metodológico 18 3.2 Población y muestra 19 3.3 Técnicas e instrumentos de

recolección de datos 20 3.4 Diseño de recolección de datos 21 3.5 Procesamiento y análisis de datos 21 3.6 Aspectos

éticos 22 CAPÍTULO

IV: ANÁLISIS Y

RESULTADOS 25 4.1 Resultados 25 4.2 Discusión 34 CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 36 4.1

Conclusiones 36 4.2 Recomendaciones 36 BIBLIOGRAFÍA 37 ANEXOS 47

Lista de tablas Tabla 1: Características sociodemográficas

en

trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022. 25

Tabla 2: Higiene alimentaria según género en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022. 27  
Tabla 3: Lugar de alimentación según género en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022. 29  
Tabla 4: Conocimientos nutricionales asociados a desórdenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022. 31  
Tabla 5: Higiene alimenticia asociados a desórdenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022. 32  
Tabla 6: Lugar de alimentación asociados a desórdenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022. 33

Lista de

anexos ANEXO 1: MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES 47

ANEXO 2: CONSENTIMIENTO INFORMADO 49 ANEXO 3: INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS 52 ANEXO 4:

MATRIZ DE CONSISTENCIA 57 ANEXO 5: INFORME DE OPINIÓN DE EXPERTO 59

CAPÍTULO I: EL PROBLEMA

1.1 Planteamiento del problema

Los hábitos alimenticios se definen como el conjunto de alimentos escogidos por el individuo para el consumo diario, donde, las influencias culturales y sociales pueden repercutir positiva o negativamente en su salud (1). Los desórdenes gastrointestinales, surgen debido a una dieta desbalanceada, malos hábitos alimenticios y horarios inadecuados para la ingesta (2); además, factores como la obesidad, consumo de alcohol y tabaco, la poca actividad física condicionan al individuo a desarrollar enfermedades cardíacas, cerebrales y afecciones precancerosas, las cuales, pueden ser modificables con un estilo de vida saludable (3).

A nivel mundial, Dinamarca reportó que la población adulta (39%) padece de obesidad (65%) y sobrepeso (68%), siendo el consumo inadecuado de alimentos y bebidas con alto contenido de azúcar los que mayormente causaron problemas (4). Por otro lado, en Italia se evidenció que el consumo de carnes rojas, lácteos y frituras (19%) aumentaron el riesgo de sufrir afecciones digestivas (49%) y sobre todo en sujetos que consumían estos alimentos en horas nocturnas (5). Además, en la India, se identificó que los trabajadores que habitaban en áreas rurales, tenían más predisposición a no incluir vegetales en sus alimentos (81%), consumir alcohol (56%) y no realizar actividad física (6). En América Latina, países como Brasil, identificaron que el 53% de los habitantes presentó hábitos alimenticios desbalanceados, por ejemplo, consumo de bebidas azucaradas, carnes rojas, frituras y consumo disminuido de verduras (7). Nicaragua, por su parte reportó que la prevalencia de sobrepeso (61%) y obesidad (9) en trabajadores fue relacionada con el consumo frecuente de carbohidratos (92%) y la pobre ingesta de frutas (37%) (8). En Ecuador, se describió que el 85% de los trabajadores en el área de salud no realiza actividad física, 81% tienen horarios inadecuados para la ingesta de sus alimentos y muchos no completan sus 3 comidas diarias, además, el 69% de ellos consume comidas rápidas, 44% consumía tabaco y 24% de ellos consumía alcohol (9). En Perú, se identificó que el 36% de los pobladores en general presentaron sobrepeso y el 8% obesidad, donde, alimentos como carnes rojas, comidas chatarras y bebidas azucaradas aumentaron durante el último año; asimismo, en departamentos como Puno, se mencionó que, el 50% de los trabajadores en el área de salud manifiesta no ingerir sus alimentos adecuadamente y/o por falta de tiempo y refieren sintomatología dispéptica funcional (48%) (10). Se reporta también, que solamente el 26% de los profesionales de salud tiene una dieta balanceada, donde las frutas y verduras son mayormente consumidas (11). La carga laboral muchas veces juega en contra del bienestar alimenticio en los profesionales de la salud, puesto que, los condicionan a retrasar la ingesta de los tres principales alimentos como lo son el desayuno, almuerzo y cena, añadiendo que, si no hay una previa preparación de la comida dentro de sus viviendas, tienden a consumir alimentos en las calles o comedores dentro de la institución sanitaria, de acuerdo a lo mencionado anteriormente, se ha evidenciado que, los malos hábitos alimenticios además de estilos de vida inadecuados, tienen un papel imprescindible para el desarrollo enfermedades crónicas no transmisibles lo que los conlleva a una mala calidad de vida. En las inmediaciones del Centro de Salud Túpac Amaru de Villa, se ha observado meticulosamente que existen focos contaminantes, donde se tiende a acumular desechos generales de manera ilegal, lo que significa un importante de problema de salud pública, en vista que, tanto los pobladores y personal sanitario del centro de salud anteriormente señalado ingieren alimentos en los puestos ambulantes que existen en dicha zona, predisponiendo así, entidades nosológicas gastrointestinales y además contribuyendo al consumo inadecuado de alimentos (dieta desequilibrada).

1.2

Formulación del problema

1.2.1 General

¿Cuál es la relación entre los hábitos alimenticios y desórdenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022?

1.2.2 Específicos • ¿Cuál es la relación entre los conocimientos nutricionales y desórdenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022?

- ¿Cuál es la relación entre la higiene alimentaria y desórdenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022?
- ¿Cuál es la relación entre el lugar de alimentación y desórdenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022?

### 1.3 Justificación de la investigación

#### 1.3.1 Justificación teórica

En la actualidad se cuenta con información respecto a los hábitos alimentarios en el país, sin embargo, la identificación de los hábitos alimenticios y desórdenes gastrointestinales en el C.S. Túpac Amaru de Villa no se encuentran detallados, por lo tanto, se obtuvo una novedosa evidencia científica ante esta población en estudio. 1.3.2 Justificación práctica Los resultados del presente estudio, aportó a la realización de estrategias sanitarias y programas educativos en referencia a los hábitos alimenticios con el fin de mejorar el comportamiento alimentario de los trabajadores en el área de la salud, asimismo, se estableció un sustento teórico en la implementación de campañas de prevención y promoción que aborden la importancia de una adecuada dieta. 1.3.3 Justificación metodológica Los resultados obtenidos en la investigación podrán ser utilizados en la generación de estrategias futuras que agrupe la problemática principal con el fin de erradicarla. 1.3.3 Justificación social Los trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa fueron beneficiados en primera instancia al reconocer qué tipo de alimentos y/o hábitos son perjudiciales para su salud, lo que conducirá a que se creen programas estratégicos que mejoren las tasas de enfermedades presentadas por malos hábitos alimenticios en investigaciones futuras.

### 1.4

#### Delimitación de la investigación 1.4.1 Delimitación espacial

El presente estudio se llevó a cabo

en el C.S. Túpac Amaru de Villa, ubicado en la Av. Túpac Amaru Mz. E1 S/N cruce con Av. San Juan, en el distrito de Chorrillos, en Lima – Perú. 1.4.2 Delimitación temporal La ejecución de la investigación se realizó en el mes de agosto del 2022.

#### 1.5 Limitaciones de la investigación Debido a

la extensión del cuestionario, existe la posibilidad de que los participantes lo completen de forma aleatorizada o con poca sinceridad por temor a ser juzgados por sus hábitos alimenticios. Por otro lado, debido a la pandemia por COVID-19, el acceso a los establecimientos de salud en todos los niveles de atención se encuentra restringido, sin embargo, se solicitó autorización al médico jefe para la ejecución del estudio el cual luego de revisar meticulosamente el estudio dio su autorización.

### 1.6

#### Objetivos de la investigación

##### 1.6.1 General

Determinar la relación entre los hábitos alimenticios y desórdenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022.

##### 1.6.2 Específicos

- Evaluar la relación entre los conocimientos nutricionales y desórdenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022.
- Identificar la relación entre la higiene alimentaria y desórdenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022.
- Comprobar la relación entre el lugar de alimentación y desórdenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022.

### 1.7

#### Propósito

El propósito del estudio fue determinar la relación entre los conocimientos nutricionales, higiene alimentaria, lugar de alimentación y desórdenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa; con el fin de generar estrategias sanitarias preventivo-promocionales de hábitos alimenticios, con énfasis en las dimensiones que resulten significativas. Todo ello con el propósito de disminuir la frecuencia de desórdenes gastrointestinales en los trabajadores.

## CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

### 2.1 Antecedentes bibliográficos

#### 2.1.2

##### Antecedentes internacionales

Arroyo et al (12), en el año 2021, en Ecuador, en su tesis titulada "

Evaluación de los hábitos alimentarios y parámetros antropométricos en pacientes con gastritis de 20 a 60 años que acuden al centro de especialidades médicas y salud familiar CEMESFA en la ciudad de Babahoyo Año 2021", cuyo objetivo fue determinar los hábitos alimenticios y su influencia en desórdenes gastrointestinales como la gastritis. El estudio fue cuantitativo, descriptivo y de corte transversal; con una muestra de 60 participantes; el instrumento utilizado fue el cuestionario. Los hallazgos fueron que el 87% consumía frutas cítricas, el 82% consumía café, el 65% consumía alimentos procesados y el 83% consumía bebidas alcohólicas. Además, el 33% presentó obesidad tipo I y el intervalo de edad en donde la gastritis fue más frecuente se encontró entre los 20 a 30 años. Se concluye que los hábitos alimenticios no fueron adecuados y podrían influenciar de manera negativa en la enfermedad gastrointestinal previamente diagnosticada. Morales et al (13), en el año 2020, en Costa Rica, en su artículo titulado "Relación entre los hábitos alimentarios, el estado nutricional y los problemas gastrointestinales en estudiantes universitarios de 18- 30 años de guápiles, Pococí, Costa Rica",

cuyo objetivo fue establecer la relación entre los hábitos alimenticios y los problemas gastrointestinales.

El estudio fue correlacional; con una muestra de 99 participantes; el instrumento utilizado fue el cuestionario. Los hallazgos fueron que el 35,4% consume bebidas alcohólicas, el 86,9% consume azúcar, el 14% utiliza edulcorantes y el 62% presentó de 3 a 4 tiempos de comidas realizados. Además, las enfermedades gastrointestinales encontradas fueron la gastritis en un 15,2%,

la intolerancia alimentaria en un 6,1% y el síndrome de colon irritable en un 5,1%. Se concluye que la influencia de los hábitos alimenticios como el consumo excesivo de azúcares, grasas y sal

influyen de manera negativa en las enfermedades gastrointestinales. Zambrano (14), en el año 2018, en Ecuador, en su tesis titulada "Desórdenes alimenticios y su incidencia en la gastritis en adultos de 40 a 60 años en la comunidad 7 de octubre del cantón Quevedo provincia Los Ríos, periodo septiembre 2017 a febrero 2018", cuyo objetivo fue indicar la influencia de los hábitos alimenticios en la enfermedad gastrointestinal, gastritis. El estudio fue cualitativo y descriptivo;

con una muestra de 50 personas; el instrumento utilizado fue el cuestionario. Los hallazgos fueron que el 70% presentaba ardor en el estómago, el 50% presentó ardor estomacal los últimos 6 meses y 36% no sería capaz de cambiar su dieta. Se concluye que los malos hábitos alimenticios influyen en la manifestación de enfermedades

gastrointestinales. Valencia (15), en el año 2018, en Colombia, en su tesis titulada "Influencia del estado nutricional en la ocurrencia de desórdenes gastrointestinales funcionales (DGF), en población infantil de 8 a 18 años de edad de una institución educativa de la ciudad de Cali", cuyo objetivo fue establecer la influencia nutricional en las enfermedades gastrointestinales. El estudio fue corte transversal; con una muestra de 653 participantes; el instrumento utilizado fue el cuestionario. Los hallazgos fueron que el 19% presentó un consumo alto en azúcar, el 28,9% presentaba exceso de peso, el 8,27% presentó estreñimiento funcional y el 6,28% presentó síndrome de intestino irritable. Se concluye que el consumo alto de azúcares es un posible factor para el padecimiento o empeoramiento de enfermedades gastrointestinales. Pino et al (16), en el año 2018, en Ecuador, en su tesis titulada "

Alteraciones gastrointestinales en estudiantes del quinto ciclo de la carrera de enfermería en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil",

cuyo objetivo fue establecer las enfermedades gastrointestinales y su relación con el estado nutricional. El estudio fue descriptivo, prospectivo y transversal; con una muestra de 50 participantes; el instrumento utilizado fue el cuestionario.

Los hallazgos fueron que el 40% afirmó consumir bebidas alcohólicas, el 50% refirió consumir grasas, el 24% presentó una dieta hipocalórica y el 62% confirmó ingerir comida tres veces al día. Además, las enfermedades gastrointestinales presentadas fueron la gastritis en un 48%, esofagitis por reflujo en un 20% y úlcera en un 4%. Se concluye que la presencia malos hábitos alimenticios influyen negativamente en las enfermedades gastrointestinales preexistentes. 2.1.1

Antecedentes

nacionales Ramírez et al (17), en el año 2018, en Perú, en su artículo titulado "Factores asociados con dispepsia funcional en trabajadores de establecimientos de comida rápida en un centro comercial de Huancayo, Perú", cuyo objetivo fue establecer la influencia de los hábitos alimentarios en la enfermedad gastrointestinal, dispepsia funcional. El estudio fue transversal analítico; con una muestra de 128 participantes; el instrumento utilizado fue el cuestionario. Los resultados fueron que el 78,1% respetaba sus horarios de alimentación, el 87,5% consumía alcohol, el 77,3% consumía tabaco, el 53,1% confirmó ingerir bebidas energizantes, no consumían desayuno, almuerzo y cena en un 38,3%, 64,8% y 42,2% respectivamente. Además, el 39,8% presentó dispepsia funcional, el 20% presentaba ardor estomacal, el 11% pesadez estomacal y el 11% presentaba dolor estomacal que se tornaba menos intenso o se calmaba al ingerir alimentos. Se concluye que los malos hábitos alimentarios influyen significativamente de manera negativa en el padecimiento o empeoramiento de las enfermedades gastrointestinales. Aco (18), en el año 2018, en Perú, en su artículo titulado "Hábitos alimenticios de los estudiantes ingresantes a la Universidad Andina del Cusco 2018", cuyo objetivo fue determinar los hábitos alimenticios y su influencia en desórdenes gastrointestinales. El estudio fue descriptivo y cuantitativo; con una muestra de 88 participantes; el instrumento utilizado fue el cuestionario. Los hallazgos fueron que el 3,4% omitían el desayuno, el 2,3% indicó siempre consumir alimentos altos en grasas y azúcares y el 34,1% afirmó consumir las tres comidas del día. Se concluye que los malos hábitos alimentarios realizados pueden influenciar en enfermedad gastrointestinales tales como la diarrea, gastritis, enfermedades hepáticas, entre otros. Miraval (19), en el año 2017, en Perú, en su tesis titulada "

Estilos de vida y su relación con los trastornos gastrointestinales en los estudiantes de enfermería de la Universidad de Huánuco – 2017",

cuyo objetivo fue establecer la influencia en las enfermedades gastrointestinales por parte de los hábitos alimentarios y el estilo de vida. El estudio fue analítico relacional; con una muestra de 221 participantes; el instrumento utilizado fue el cuestionario. Los hallazgos fueron que el 18,1% presentó un estilo de vida no saludable, 35,7% presentó dolor en la zona del abdomen, el 16,7% presentó pirosis, el 7,7% presentó estreñimiento, el 3,6% presentó colitis y la enfermedad gastrointestinal más frecuente fue la gastritis en un 30,3%, seguida por úlcera gástrica es un 3,5% y hemorragia digestiva en un 2,3%. Se concluye que los malos hábitos alimenticios y un mal estilo de vida son factores influyentes en el padecimiento o aumento de gravedad respecto a las enfermedades gastrointestinales. Medrano et al (20), en el año 2017, en Perú, en su artículo "Hábitos alimentarios y condiciones psicológicas asociados al síndrome de intestino irritable en un hospital público", cuyo objetivo fue establecer la relación de influencia de los hábitos alimenticios a la enfermedad gastrointestinal, síndrome de intestino irritable. El estudio fue observacional, analítico y longitudinal; con una muestra de 210 participantes; el instrumento utilizado fue el cuestionario. Los hallazgos fueron que 74,3% no consumía cena, el 73,5% presentaba una masticación e ingesta lenta de alimentos, el 67,3% afirmó consumir medicamentos y el 76,1% refirió presentar molestias o dolor en la zona del abdomen con los alimentos. Se concluye que las alteraciones respecto a los hábitos alimentarios estuvieron presentes en los participantes con síndrome de intestino irritable influyendo notoriamente. Marín et al (21), en el año 2016, en Perú, en su tesis titulada "Causas emocionales y nutricionales relacionadas a las enfermedades Gastrointestinales en estudiantes de la Facultad Ciencias de la Salud – Universidad Nacional de San Martín Tarapoto, Octubre 2015 – Marzo 2016", cuyo objetivo fue determinar la influencia nutricional en las enfermedades gastrointestinales. El estudio fue cuantitativo, descriptivo y transversal; con una muestra de 41 participantes; el instrumento utilizado fue el cuestionario. Los hallazgos fueron que el 85,4% refirió consumir alimentos alcalinizantes y acidificantes de manera frecuente, el 43,9% refirió consumir alimentos neutros, el 29,3% afirmó consumir sus alimentos a la hora indicada.

Se

concluye que los hábitos alimentarios sí presentan influencia en las enfermedades gastrointestinales.

2.2 Base teórica A – HÁBITOS ALIMENTICIOS

Se define como el conjunto hábitos o costumbres repetitivas en la alimentación adquiridos y establecidos a lo largo del periodo de vida, debido a influencias socioculturales, en donde la persona se conduce de una manera consciente a seleccionar, preparar y consumir ciertos alimentos (22). Según Lange & Nakamura, se puede definir al estilo de vida como el estilo y forma de vivir que adopta una persona o un grupo colectivo de personas, el consumo, las costumbres alimentarias, realización de actividades recreativas, hábitos higiénicos, alcance del nivel de salud, entre otras (23). Según Balazá et al, se puede definir al estilo de vida como el conjunto de patrones de conducta influenciados por factores socioculturales, económicos y políticos que caracterizan la manera positiva o negativa de vivir de un individuo o de un grupo colectivo de una región determinada (24).

**A.1 – NUTRICIÓN SALUDABLE** Es aquel tipo de alimentación en donde hay una proporción y distribución adecuada de nutrientes esenciales para poder realizar diferentes funciones y actividades, permitiendo conservar un estado óptimo de salud minimizando el riesgo de presentar alguna patología física o mental (25).

- Alimentos nutritivos: Son aquellos alimentos que presentan un gran aporte nutricional, brindando así al organismo diferentes componentes tales como las vitaminas, calorías y proteínas necesarias para la realización eficiente de diversas actividades físico-motoras en el medio (26).
- Alimentos no nutritivos: Son aquellos que no poseen un valor nutricional adecuado debido a sus componentes altos en azúcares o en grasa y por ende no son beneficiosos para la salud, al contrario, son capaces de generar algunas enfermedades o hacer a la persona más susceptible de padecerlas (27).

**A.2 – HIGIENE ALIMENTARIA** Se define como el conjunto de medidas y condiciones necesarias que deben ser aplicadas de manera obligatoria durante la etapa de producción, almacenamiento, distribución y consumo de un alimento para garantizar la calidad y salubridad de este mismo, de manera que, se realiza la prevención de diversas enfermedades y no representen un riesgo en la salud poblacional (28). El ambiente en donde se debe llevar a cabo la producción de alimentos debe ser saludable, sostenible y supervisado, en donde no se realice intervención o alteración química en la producción, también debe implementarse la maquinaria adecuada para una producción y distribución alimentaria más eficaz, dando como resultado un incremento en el valor nutricional (29).

**A.3 – REPERCUSIÓN CLÍNICA** Los buenos hábitos alimenticios son aquellas acciones y costumbres que son establecidos a largo plazo, en donde la persona presenta hábitos positivos y saludables como la ingesta de alimentos con un alto valor nutricional y con gran aporte energético, realizar el consumo de las tres comidas diarias de manera frecuente y presentar una dieta balanceada sin excesos. Estas medidas tomadas presentan una influencia positiva para la conservación de un estado de salud eficiente y un buen desempeño a nivel físico-mental (30). Los malos hábitos alimenticios son aquellas medidas establecidas en un periodo largo de tiempo, en donde la persona presenta hábitos alimentarios nocivos que atentan contra la calidad de vida y su estado de salud físico-mental. Algunos malos hábitos alimentarios pueden ser el consumo excesivo y extendido de azúcares, grasas y sodio, la ingesta de bebidas alcohólicas en exceso, saltarse las tres comidas diarias, pasar un largo periodo sin la ingesta de algún alimento y no incluir todos los grupos alimenticios. Estas medidas afectan de una manera negativa y perjudicial al equilibrio de la salud, haciendo la que persona sea más susceptible a padecer de alguna patología y empeorar o acortar la calidad y el periodo de vida (31).

**B – DESÓRDENES GASTROINTESTINALES** Son enfermedades o patologías que afectan a órganos como el estómago y los intestinos, aunque algunos desórdenes gastrointestinales pueden ser simultáneos y alterar varias partes del sistema digestivo. Estos problemas gastrointestinales pueden ser causados por el consumo de algunos alimentos irritantes tales como la leche o grasas, también pueden ser causados por un agente bacteriano, viral o parasitario e incluso pueden darse por la ingesta de algunos medicamentos (32). La diarrea se define como la deposición o evacuación de heces blandas y acuosas realizada de una manera más frecuente a lo habitual, es decir, unas tres o más veces al día. Este padecimiento puede causarse por alguna infección de tipo viral, por la ingesta de comida contaminada o realizada en bajas condiciones de salubridad y puede ser el síntoma de alguna enfermedad subyacente (33). La constipación intestinal o estreñimiento se define como la dificultad e incapacidad de realizar deposiciones de heces debido a la retención de agua en el intestino grueso dando como resultado el endurecimiento de deposiciones fecales. Otras causales para este padecimiento pueden deberse a una baja ingesta de frutas y verduras, deshidratación y por falta de fibra en la dieta alimenticia (34). El meteorismo intestinal es la acumulación excesiva de gases intestinales, dando como resultado un aumento de la sensibilidad por parte de las paredes del intestino. Las causales de este padecimiento pueden ser por una obstrucción intestinal, enfermedades que presenten hipomotilidad digestiva, enfermedades malabsortivas o por excesiva deglución de aire (35). La náusea es la sensación de indisposición y malestar estomacal lo cual conlleva a vomitar, se realiza la expulsión forzada y violenta del contenido estomacal mediante la boca. Las causales pueden ser por un consumo excesivo de alimentos, mareo o movimientos fuertes debido a alguna actividad física o puede ser síntoma de alguna enfermedad gastrointestinal (36). La gastritis es la inflamación de la mucosa estomacal debido a la secreción excesiva de ácido gástrico provocando ardor estomacal, falta de apetito, náuseas y vómito. Las causales de este padecimiento pueden ser por la ingesta de alimentos picantes, no realizar la ingesta de las tres comidas del día en el horario establecido, por el consumo de algunos fármacos como los antiinflamatorios, por niveles altos de estrés o por una infección bacteriana como en el caso de la *Helicobacter Pylori* (37). La dispepsia funcional es el conjunto de síntomas frecuentes de indigestión que tienen origen en la región gastroduodenal provocando dolor y ardor epigástrico, saciedad

precoz y pesadez postprandial. Algunas causales de este padecimiento pueden ser la ingesta de fármacos que resulten irritables para la mucosa estomacal como los antiinflamatorios o las aspirinas, ingesta excesiva de alcohol o tabaco, alimentos picantes y altos en grasas (38).

2.3 Marco conceptual Enfermedades gastrointestinales: Son patologías que llegan a afectar al estómago y los intestinos (39).

Hábitos alimenticios: Son costumbres que se tiene al momento de seleccionar y consumir alimentos (40). Nutrición: Es el proceso en el que el organismo asimila los alimentos necesarios para un correcto funcionamiento vital del cuerpo (41). Salud: Es el estado de equilibrio y bienestar físico, social y mental (42). Mala alimentación: Es el consumo de alimentos que no contienen ningún aporte nutricional empeorando el funcionamiento del organismo (43). Buena alimentación: Es el consumo de alimentos que contienen un gran aporte nutricional y hace que las funciones vitales del cuerpo sean óptimas (44). Higiene alimentaria: Es el conjunto de condiciones y medidas de salubridad, a los cuales los alimentos deben ser sometidos (45). Alimentos nutritivos: Son aquellos que presentan un aporte nutricional garantizando la calidad y buen funcionamiento del organismo (46). Alimentos no nutritivos: Son aquellos que no presenten ningún aporte nutricional dando como consecuencia el mal funcionamiento del organismo y haciendo al individuo susceptible a enfermedades (47). Salubridad: Es el conjunto de medidas sanitarias necesarias y obligatorias para la producción y consumo de alimentos (48).

2.4 Hipótesis 2.4.1 General

H1: Existen relación entre los hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022. H0: No existen relación entre los hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022.

2.4.2 Especificas Hipótesis específica 1: Existe relación entre los conocimientos nutricionales y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022. Hipótesis específica 2: Existen relación entre la higiene alimentaria y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022. Hipótesis específica 3: Existe relación entre el lugar de alimentación y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022.

2.5 Variables • VARIABLE 1

- Desordenes gastrointestinales - Diarreas - Constipación - Meteorismo - Náuseas-vómitos

• VARIABLE 2 - Hábitos alimenticios - Conocimientos nutricionales - Higiene alimentaria - Lugar de alimentación • VARIABLES DE CARACTERIZACIÓN - Edad - Género - Estado civil - Ocupación

2.6 Definiciones operacional de términos Desordenes gastrointestinales: Son patologías que afectan el tránsito intestinal en los órganos como el estómago o los intestinos en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022; tales como diarreas, constipación, meteorismo y náuseas-vómitos.

Hábitos alimenticios: Son las actitudes y costumbres de manera rutinaria que tienen los trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022, con respecto a su alimentación; tales como conocimientos nutricionales, higiene alimentaria y lugar de alimentación. Caracterización: Son las características sociales y demográficas de los trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022; tales como edad, género, estado civil y ocupación.

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA

DE LA INVESTIGACIÓN

3.1

Diseño metodológico

El proceso científico de investigación debe sustentarse en procesos metodológicos, porque esto permite su verificación y comprobación del estudio de forma científica. De allí que el trabajo de investigación se desarrolló bajo un fundamento metodológico de tipo cuantitativo, esto porque se caracterizó en realizar análisis estadísticos para conseguir los objetivos planteados, es de carácter objetivo y racional que es sustentado bajo lo verificable.

3.1.1 Tipo de investigación

Se desarrolló el trabajo según la clasificación establecida por la Sociedad Hispana de Investigadores Científicos:

- Según la intervención del Investigador: Fue de tipo observacional debido a que el investigador realizó la observación del fenómeno de investigación y no se realizó manipulación sobre estas variables por parte del investigador.
- Según la intención de análisis: Fue de tipo analítico porque su intención se basará en un análisis por asociación el cual fue desarrollado en base a análisis estadísticos de tipo bivariado con la finalidad de determinar el nivel de relación entre las variables de investigación.
- Según el momento de la medición: Fue de tipo transversal debido a que se realizó una única medición



en el tiempo y no se realizó seguimiento a los participantes.

- Según la naturaleza de los datos: Fue de tipo prospectivo debido a que los datos utilizados fueron originados a partir de la realización de este trabajo de investigación, no existiendo datos previos a la investigación

## 3.2

### Población y muestra

#### 3.2.1 Población

La población de estudio está representada por la totalidad de las personas que sean de interés para el análisis durante el desarrollo del estudio, la cual está conformada por todos los pobladores del Centro de Salud Túpac Amaru de Villa durante el periodo del año 2022. La información fue suministrada por el área de recursos humanos del C.S. Túpac Amaru, la cantidad representativa de la población a tomarse es de 120 trabajadores.

#### 3.2.2 Criterios de elegibilidad Criterio de inclusión

- Trabajadores del C.S. Túpac Amaru.
- Trabajadores de ambos géneros.
- Trabajadores de salud con menos de 60 años.
- Trabajadores de salud con contrato de nombrado, CAS o locación de servicios.

#### Criterios de exclusión

- Trabajadores de salud que se encuentren en condición de destacados en otros establecimientos • Todos los trabajadores que no deseen firmar el consentimiento informado.

3.2.3 Muestra El presente trabajo no requirió de una muestra poblacional debido a que se tomará la población total al no representar dificultad para trabajarlo. 3.2.3 Muestreo No existirá un proceso de selección de participantes, debido a que no se requirió.

## 3.3 Técnicas e instrumentos de recolección de datos 3.3.1 Fuentes

La información que se utilizó en la investigación durante el proceso de recolección de datos fue

originada por medio de la información proporcionada por los trabajadores del C.S. Túpac Amaru. 3.3.2 Instrumento de recolección de datos Para el proceso de la recolección de datos se aplicó la técnica de recolección de datos denominada encuesta mediante el instrumento denominado como cuestionario. Este cuestionario está dividido en 3 secciones: La primera sección está conformada por 4 ítems (edad, género, estado civil y la ocupación); la segunda sección es sobre los hábitos alimenticios conformada por la dimensión conocimientos nutricionales (10 ítems), higiene alimentaria (5 ítems) y lugar de alimentación (5 ítems); y una tercera sección referente a los desórdenes gastrointestinales (diarreas, constipación, meteorismo y náuseas/vómitos). El instrumento fue sometido a una valoración o juicio de expertos.

3.4 Diseño de recolección de datos A continuación, se realizó la descripción de las técnicas usadas para procesar la información, es un proceso que se realiza de forma minuciosa y precisa.

- El trabajo dio inicio al realizar coordinaciones con el C.S. Túpac Amaru mediante una carta de presentación por parte de la Universidad Privada San Juan Bautista con la finalidad de que sea autorizado el trabajo y se pueda emplear dicho estudio en el centro de salud al igual que se permita el acceso a las fuentes de información necesarias.
- Se procedió a realizar coordinaciones con el área de recursos humanos para solicitar información sobre todos los trabajadores que se encuentren en planilla y posean un contrato vigente durante el año 2022.
- Se generó una lista de dichos trabajadores con los datos respectivos para ponerse en comunicación, al contacto con los trabajadores se les informará sobre dicho estudio mediante el consentimiento informado y posteriormente emplear el cuestionario a los trabajadores que posean los criterios de elegibilidad.
- Todos los cuestionarios fueron guardados para su posterior uso dentro del procesamiento de información.

## 3.5 Procesamiento

### y análisis de

datos Toda información recolectada requiere de un procesamiento riguroso para obtener un resultado adecuado, y en esta investigación no es la excepción.

- Se dio inicio con el procesamiento de la información mediante la evaluación de la consistencia que posean los cuestionarios recolectados anteriormente, esto se realizó mediante la inspección visual, corroborando que la información esté correctamente llenada y no presente inconsistencias, de presentarlas fueron descartadas y declaradas al final de los resultados en el informe final.
- Una vez pasado por la verificación de consistencia, todos los datos fueron procesados mediante una codificación y digitalización en una matriz de datos dentro del programa Microsoft Excel 365 para facilitar el uso de estos datos.
- La matriz de datos codificada fue

posteriormente usada dentro del programa SPSS v.25.0 para aplicar las pruebas estadísticas respectivas que permitan el análisis de los datos obtenidos.

- El análisis fue de tipo bivariado, esto se realizó con la finalidad de encontrar la relación entre las variables estudiadas, para ello se empleó la prueba de Chi<sup>2</sup> de Pearson, en la que se considerará una significancia estadística a los p-valores menores de 0,05.
- Adicionalmente se empleó la estadística descriptiva para procesar la información, esto ayudó a procesar las variables de forma univariadamente, también se utilizó las medidas de tendencia central para determinar las frecuencias absolutas y relativas.
- Los datos que sean obtenidos a partir de esto fueron presentados mediante tablas y cuadros estadísticos que ayuden al manejo y correcto entendimiento de la información que se quiere presentar.

### 3.6 Aspectos éticos

Todo trabajo de investigación posee un fundamento ético que ayuda a que se respeten los derechos de los sujetos de estudio, permitiendo así que no se vulnere a la persona. Este trabajo no es la excepción y es por ello por lo que sienta sus bases éticas y deontológicas en las normativas mundiales sobre la investigación, además, el trabajo fue sometido por el Comité Institucional de Ética en Investigación de la Universidad Privada San Juan Bautista (CIEI-UPSJB).

También se declara que solo la investigadora-autora tendrá acceso a la información y toda la información fue almacenada en una cuenta de Google de propiedad de la autora; los datos fueron codificados para mejorar la protección de los datos.

- Autonomía: Los participantes fueron libre de formar parte del estudio de investigación si así lo desean, no fueron sometidos al estudio en contra de su voluntad o por coacción, además fueron libres de retirarse del estudio en cualquier momento que lo deseen.
- Beneficencia: La información recolectada servirá para posteriores trabajos de investigación, además que esto servirá para que los sujetos de estudio conozcan los hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales que poseen.
- No maleficencia: El estudio no comprenderá riesgo alguno para ningún participante ni para los investigadores.
- Justicia: No se realizó acto de discriminación a los participantes debido a que todos poseerán las mismas oportunidades de formar parte del estudio siempre y cuando posean los criterios de elegibilidad descritos con anterioridad.

## CAPÍTULO

### IV: ANÁLISIS Y RESULTADOS

#### 4.1 Resultados

Tabla 11: Características sociodemográficas en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022.

Características sociodemográficas Frecuencias

N % Edad (Promedio) 35,97 (DE±10,50) Género Masculino Femenino 59 61 49,2 50,8 Estado civil Soltero Casado Viudo Divorciado 67 46 1 6 55,8 38,3 0,8 5,0

Ocupación Doctor Enfermera Técnico de enfermería Personal administrativo Otros 19 8 9 15 69 15,8 6,7 7,5 12,5 57,5

Fuente: Cuestionario

En la tabla 1 observamos la edad promedio de los participantes siendo esta de 35 años, por el lado del género un 50,8% son mujeres y un 49,2% varones. Referente al estado civil, el 55,8% son solteros, un 38,3% de casados, un 4% de divorciados y 0,8% de viudos. Finalmente en la ocupación encontramos un 57,5% de otras profesiones, un 12,5% de personal administrativo, un 15,8% de doctores y un mínimo porcentaje de enfermeros y técnicos de enfermería (6,7% y 7,5% respectivamente).

Gráfico 11: Conocimientos nutricionales según género en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022.

En el presente gráfico encontramos que de los 47 participantes que tienen conocimientos malos, 29 son hombres y 18 mujeres. De los 63 trabajadores con conocimiento regular, 27 son hombres y 36 mujeres. Por último de los 10 participantes con buen conocimiento, 3 son hombres y 7 mujeres.

Tabla 22: Higiene alimentaria según género en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022. Higiene alimentaria Género

Masculino Femenino

N % N % Lavado de alimentos 1 vez 2 veces 3 veces Nunca 29 15 15 0 56,9 51,7 37,5 0,0 22 14 25 0 43,1 48,3 62,5 0,0

Lavado de manos Siempre Casi siempre Casi nunca Nunca 34 20 5 0 41,5 64,5 71,4 0,0 48 11 2 0 58,5 35,5 28,6 0,0

Termino de consumo de

carnes Bien cocida Tres cuartos Término medio Cruda

32 19 8 0

46,4 48,7 66,7 0,0

37 20 4 0

53,6 51,3 33,3 0,0 Alimentos a medio cocinar Carnes Huevo Pescado Bien cocido 14 14 4 27 60,9 48,3 40,0 46,6 9 15 6 31 39,1 51,7 60,0 53,4

Producto para el lavado Jabón Hipoclorito Solo agua No utiliza 11 11 36 1 64,7 40,7 49,3 33,3 6 16 37 2 35,3 59,3 50,7 66,7 Fuente: Cuestionario

En la tabla 2 encontramos en el lavado de alimentos que de los pacientes que lavan 3 veces sus alimentos un 62,5% son mujeres y un 37,5% son hombres, por otro lado, los que solo lavan los alimentos una vez son 43,1% mujeres y 56,9% hombres. Respecto al lavado de manos, los trabajadores que siempre se lavan las manos corresponden a un 58,5% de mujeres y 41,5% de hombres. Por el lado de la cocción y término en el consumo de carnes, hallamos en los que comen bien cocida la carne un 53,6% de mujeres y un 46,4% de varones. Por otro lado, los participantes que no comen alimentos a medio cocinar, sino que comen alimentos bien cocidos corresponden a 53,4% de mujeres y 46,6% de hombres. Finalmente en los productos de lavado usados para los alimentos, hallamos un 64,7% de varones y 35,6% de mujeres que utilizan jabón para lavar los alimentos, por el contrario, un mínimo de 33,3% de varones y 66,7% de mujeres no utilizan productos para el lavado de los alimentos.

Tabla 33: Lugar de alimentación según género en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022. Lugar de alimentación Género

Masculino Femenino

N % N % Lugar de consumo de comida Restaurante Puesto ambulante Casa

Centro de salud 21 2 1 35 53,8 100,0 100,0 44,9 18 0 0 43 46,2 0,0 0,0 55,1 Cumplimiento de estándares de sanidad Si No Desconoce A veces 34 3 12 10 46,6 75,0 54,5 47,6 39 1 10 11 53,4 25,0 45,5 52,4

Problemas de salud por comer fuera de casa Problemas gastrointestinales Problemas alérgicos Sin problemas Lleva su propia comida 13 5 39 2 32,5 62,5 58,2 40,0 27 3 28 3 67,5 37,5 41,8 60,0 Verificación del lugar Buena atención Higiene de los cubiertos Comida bien cocinada No verifica 14 30 12 3 66,7 44,1 46,2 60,0 7 38 14 2 33,3 55,9 53,8 40,0 Razón para comer fuera Falta de tiempo para cocinar Deseo de comer fuera Comer con amigos Sin razón alguna 17 22 14 6 42,5 59,5 42,4 60,0 23 15 19 4 57,5 40,5 57,6 40,0 Fuente: Cuestionario

En la presente tabla encontramos que el lugar en donde los participantes consumen su comida, la más frecuente es en el centro de salud

y dentro de estos un 55,1% son mujeres y 44,9% son hombres. Respecto al cumplimiento de la sanidad de los establecimientos, un 53,4% de mujeres y 46,6% de hombres eligen establecimientos que si cumplen con los estándares de calidad. En el lado de problemas de salud por comer fuera de casa, existe un 67,5% de mujeres y un 32,5% de varones que tuvieron problemas gastrointestinales y un 37,5% de féminas y un 62,5% de varones que tuvieron problemas alérgicos. Por el lado de la verificación del lugar, los participantes que verificaron una buena atención en el establecimiento son 66,7% varones y 33,3% de mujeres. Por último, en las razones para comer fuera de casa encontramos un 59,5% de varones y un 40,5% de mujeres que tienen deseos de comer fuera de casa.

Tabla 44: Conocimientos nutricionales asociados a

desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022. Conocimientos nutricionales

Desordenes gastrointestinales

Chi2 (p-valor)

Presente Ausente

N % N % Bueno 8 80,0 2 20,0 0,601 (0,741) Regular 43 68,3 20 31,7 Malo 32 68,1 15 31,9 Fuente: Cuestionario

En la tabla 4 encontramos en los conocimientos nutricionales de los participantes que una mayoría del 80% de participantes con buenos conocimientos tienen desordenes gastrointestinales, un 68,3% con conocimientos regulares tienen desordenes gastrointestinales, un 68,1% con malos conocimientos tienen desordenes gastrointestinales. Respecto al análisis bivariado encontramos que ninguna variable demostró tener asociación estadísticamente significativa.

Tabla 55: Higiene alimenticia asociados a

desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022. Higiene alimentaria Desordenes gastrointestinales

Chi2 (p-valor)

Presente Ausente

N % N % Buena 53 69,7 23 30,3 0,032 (0,859) Regular 30 68,2 14 31,8 Mala 0 0,0 0 0,0 Fuente: Cuestionario

En la presente tabla encontramos en la higiene alimentaria de los trabajadores que una mayoría de 69,7% de participantes con buena higiene tienen desordenes gastrointestinales, un 68,2% de participantes con higiene regular tienen desordenes gastrointestinales, por el otro lado, ningún participante demostró tener una mala higiene alimentaria. Respecto al análisis bivariado encontramos que ninguna variable demostró tener asociación estadísticamente significativa.

Tabla 66: Lugar de alimentación asociados a

desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022. Lugar de alimentación Desordenes gastrointestinales

Chi2 (p-valor)

Presente Ausente

N % N % Bueno 72 68,6 33 31,4 0,140 (0,709) Regular 11 73,3 4 26,7 Malo 0 0,0 0 0,0 Fuente: Cuestionario

En la tabla 6 observamos en la elección de lugar de alimentación de los participantes que una mayoría del 68,6% de participantes con buen lugar de alimentación tienen desordenes gastrointestinales, un 73,3% que eligieron un regular lugar de alimentación tienen desordenes gastrointestinales, por el otro lado, ningún participante eligió un mal lugar de alimentación Respecto al análisis bivariado encontramos que ninguna variable demostró tener asociación estadísticamente significativa.

4.2 Discusión Los resultados de la presente investigación revelaron que los conocimientos sobre nutrición no se asociaron con los desórdenes gastrointestinales, con lo que el conocimiento no influye en que se desarrollen manifestaciones gastrointestinales relacionadas a la inadecuada alimentación. De misma manera, la higiene alimentaria y el lugar donde comen no influyeron para el desarrollo de dichas manifestaciones.

Según el objetivo específico uno sobre

evaluar la relación entre los conocimientos nutricionales y desordenes gastrointestinales.

Según los resultados encontrados por Aco (18), el conocimiento sobre nutrición no fue un factor asociado al desarrollo de síntomas gastrointestinales. También, Miraval (19), no halló asociación entre conocimiento y desordenes gastrointestinales. De manera similar, Medrano et al (20), no halló que los conocimientos influenciaron en el desarrollo de patologías gástricas. Los resultados son similares a los de la presente investigación, esto probablemente se deba a que realmente el conocimiento ayuda a discernir entre comidas buenas y malas, sin embargo, en el ámbito práctico no siempre se cumplen dichas relaciones. Asimismo, en el

estudio de Fermín et al (49), indicó que las enfermedades gastrointestinales están asociado al nivel de conocimiento y al estudio patogénico, sin embargo, lo ideal es la prevención y chequeo anual. En el estudio de Mearin et al (50), indica que los problemas gastrointestinales provienen de una baja calidad de vida en la persona, presentando problemas como molestias abdominales, estreñimiento y puede estar acompañado por síndromes o alteración deposicional predominante junto con dolor abdominal recurrente. Se debe tener en cuenta que el conocimiento nutricional y la higiene alimentaria conlleva a una buena salud y evita otras patologías o complicaciones de fondo que puede ser sobrellevadas con una buena dieta, lavado correcto de los alimentos y una alimentación saludable, evitando la ingesta excesiva de carbohidratos y sustancias no beneficiosas para el organismo.

Según el objetivo específico dos sobre

identificar la relación entre la higiene alimentaria y desordenes gastrointestinales.

Según los resultados hallados por Arroyo et al (12), los sujetos de estudio consumían frutas y verduras, sin embargo, tenían comorbilidades como obesidad y desarrollaron manifestaciones gastrointestinales. Por otro lado, Morales et al (13), observó que la mayoría de sus participantes tenían ingestas alimentarias inadecuadas y consumidores de alcohol, por lo que desarrollaron patologías gástricas. Además, Zambrano (14), determinó que la mayoría de participante tenían molestias gástricas puesto que no se alimentaban bien.

Por otro lado, Moreira et al (51), indicó que la alimentación va a depender del nivel económico de la persona, y la focalización geográfica, ya que en los lugares más alejados de la capital son donde existe mayor inseguridad alimentaria a causa del bajo nivel educativo. Bulgach et al (52), menciona que la inseguridad alimentaria es un indicador clave de la salud en general de la población, siendo importante entre, ya que sin ella se considera como consecuencia de las infecciones y problemas gastrointestinales.

Los resultados difieren de lo encontrado en la presente investigación, probablemente porque la mayoría de los participantes come comidas con poca higiene alimentaria, asimismo también se puede observar que las infecciones son consecuencia de ello, por lo que en la zona se debe realizar más campañas de higiene alimentaria.

Según el objetivo específico tres sobre

comprobar la relación entre el lugar de alimentación y desordenes gastrointestinales.

Por su parte, Valencia (15), no halló relación entre el lugar donde comían los participantes de estudio con la presentación de manifestaciones gastrointestinales. Por otro lado, Pino et al (16), observó que aquellas personas que comían en la calle tuvieron mayor presentación de sintomatología gastrointestinal. Por último, Ramírez et al (17), determinó que los malos hábitos alimenticios se asociaron al desarrollo de dispepsia.

Alemán et al (53), mencionó que la prevalencia de sobrepeso, obesidad y la malnutrición es un factor desencadenantes de enfermedades metabólicas y gastrointestinales, asimismo los desórdenes alimenticios pueden desencadenar desde los ayunos prolongados hasta las infecciones concurrentes.

Los resultados de la presente investigación revelaron que el lugar donde comían los participantes no influyó para el desarrollo de patología gástrica, lo que podría no estar tan acorde a la vida real debido a que los vendedores ambulantes son un factor de riesgo para el desarrollo de enfermedades gastrointestinales asociadas a la ingesta de comida.

La muestra estuvo conformada por 59 participantes por lo que no se traduce en significativa, es por ello, que los resultados no podrán ser extrapolados a la población en general. En base a ello, se recomienda a futuros estudios realizar investigaciones con poblaciones mayores para tener resultados más fiables.

La limitación de la investigación encontrada durante la realización de la presente investigación fue el instrumento de recolección de datos, es decir, la encuesta porque existe la posibilidad que los participantes no hayan contestado de manera sincera la encuesta por lo que los resultados podrían alterarse.

#### CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 4.1 Conclusiones

- Se concluye que

los conocimientos nutricionales no estuvieron asociados a desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022.

- Se concluye que la higiene la alimentaria no está asociada a desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022.

- Se concluye que el lugar de alimentación no está asociado a desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022.

#### 4.2

##### Recomendaciones

Según lo encontrado en el estudio se han propuesto las siguientes recomendaciones:

- Los conocimientos sobre los buenos hábitos alimenticios han sido aun deficientes sabiendo que el estudio fue aplicado a personal de la salud; por lo que se recomienda que se al servicio de nutrición en coordinación con el área de enfermería para la promoción de charlas intramurales sobre los buenos hábitos alimenticios. Si bien este aspecto no ha demostrado una asociación significativa con la variable desórdenes gastrointestinales se conoce que es de gran valor el contar con buenos conocimientos en estos temas.

- La higiene alimentaria ha sido uno de los aspectos con mayor deficiencia que se ha encontrado en la población estudiada, por lo que se recomienda a todo el personal de salud que tome mayor consideración en la repercusión negativa que puede traer una mala higiene alimentaria sobre su propia salud; si bien no se logró demostrar una asociación con los desórdenes gastrointestinales, una mala higiene alimentaria tiene un claro impacto negativo sobre la salud de las personas.

- Se recomienda a la institución de salud considerar una nuevo ambiente para la reubicación del área de ingesta de alimentos debido a que el ambiente actual no cumple con los criterios sanitarios necesarios; además, de ser de fácil acceso y tránsito de pacientes. El ambiente que se ha recomendado debe estar alejado del tránsito de pacientes y contar con consumibles de limpieza para el aseo del ambiente antes y después de cada uso.

BIBLIOGRAFÍA ADDIN Mendeley Bibliography CSL\_BIBLIOGRAPHY 1. Zhou X, Perez-Cueto FJA, Dos Santos Q, Monteleone E, Giboreau A, Appleton KM, et al. A Systematic Review of Behavioural Interventions Promoting Healthy Eating among Older People. *Nutrients* [Internet]. 2018 Feb 1 [cited 2022 Feb 20];10(2). Available from: <https://www.mdpi.com/2072-6643/10/2/128>

2. Livovsky DM, Pribic T, Azpiroz F. Food, Eating, and the Gastrointestinal Tract. *Nutrients* [Internet]. 2020 Apr 1 [cited 2022 May 24];12(4). Available from: [/pmc/articles/PMC7231022/](https://pmc/articles/PMC7231022/) 3. Taraszewska A.

Risk factors for gastroesophageal reflux disease symptoms related to lifestyle and diet. *Rocz Panstw Zakl Hig* [Internet]. 2021 [cited 2022 May 24];72(1):21–8. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33882662/> 4.

Jacques A, Chaaya N, Beecher K, Ali SA, Belmer A, Bartlett S.

The impact of sugar consumption on stress driven, emotional and addictive behaviors. *Neurosci Biobehav Rev* [Internet]. 2019 Aug 1 [cited 2022 May 24];103:178–99. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31125634/> 5.

Filiberti RA, Fontana V, De Ceglie A, Bianchi S, Lacchin T, De Matthaeis M, et al.

Dietary Habits and Risk of Esophagitis and Barrett's Esophagus: A Multicenter Italian Case-Control Study. *Dig Dis Sci* [

Internet]. 2021 Oct 1 [

cited 2022 May 24];66(10):3448–60. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/33073332/> 6.

Jain V, Kawale D, Jain S, Waghmare C, Pemmaraju G. Various addiction patterns, dietary habits, associated medical problems, and socioeconomic status in gastrointestinal malignancies: A prospective study in rural area of Maharashtra, India. *J Cancer Res Ther* [Internet]. 2019 Jan 1 [cited 2022 May 24];15(1):104. Available from: <https://www.cancerjournal.net/article.asp?issn=0973-1482;year=2019;volume=15;issue=1;spage=104;epage=107;aulast=Jain> 7. Girotto E, Loch MR, Mesas AE, González AD, Guidoni CM, de Andrade SM.

Unhealthy eating habits and associated risk factors among truck drivers/Comportamentos alimentares de risco a saúde e fatores associados entre motoristas de caminhão. *Ciência & Saúde Coletiva* [Internet]. 2020 Mar 1 [cited 2022 May 24];25(3):1011–24. Available from: <https://go.gale.com/ps/i.do?p=IFME&sw=w&issn=14138123&v=2.1&it=r&id=GALE%7CA620930190&sid=googleScholar&linkaccess=fulltext> 8. Matamoros I, Méndez I. Evaluación del estado nutricional de trabajadores de una empresa procesadora de arroz mediante el uso de índice de masa corporal y pliegues cutáneos, en el mes de junio del año 2019. [Internet]. [Nicaragua]: Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, León; 2020 [cited 2022 May 24]. Available from: <http://riul.unanleon.edu.ni:8080/jspui/bitstream/123456789/8143/1/245176.pdf> 9. Meza K. Hábitos alimenticios de los profesionales de la salud del área de contingencia respiratoria durante la pandemia de Covid-19 del Hospital General Monte Sinaí. Año 2020-2021. [Internet]. [Ecuador]: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil; 2021 [cited 2022 May 24]. Available from: <http://201.159.223.180/handle/3317/17114> 10. Blanco Y. Relación entre hábitos alimentarios, dispepsia funcional y síndrome de Burnout con el estado nutricional de los internos de medicina del Hospital Regional Manuel Núñez Butrón de la ciudad de Puno – 2018 [Internet]. [Perú]: Universidad Nacional del Altiplano - Puno; 2018 [cited 2022 May 24]. Available from: <http://repositorio.unap.edu.pe/handle/UNAP/9852> 11. Muñante T. Nivel de estrés y hábitos alimentarios en profesionales de la salud en el Hospital San José de Chíncha, 2020 [Internet]. [Perú]: Universidad Científica del Sur; 2021 [cited 2022 May 24]. Available from: <https://repositorio.cientifica.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12805/1939/TL-Muñante-E-Ext.pdf?sequence=1&isAllowed=y> 12. Arroyo Y, Pacheco B. Evaluación de los hábitos alimentarios y parámetros antropométricos en pacientes con gastritis de 20 a 60 años que acuden al centro de especialidades médicas y salud familiar CEMESFA en la ciudad de Babahoyo Año 2021. [Internet]. [Guayaquil]: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil; 2021 [cited 2022 May 23]. Available from: <http://201.159.223.180/handle/3317/16942> 13. Morales A, Ortiz P. Relación entre los hábitos alimentarios, el estado nutricional y los problemas gastrointestinales en estudiantes universitarios de 18- 30 años de guápiles, Pococí, Costa Rica. *Rev Hispanoam Ciencias la Salud* [Internet]. 2020 Apr 23 [cited 2022 May 23];6(1). Available from: <https://www.uhsalud.com/index.php/revhispano/article/view/415> 14. Zambrano K. Desórdenes alimenticios y su incidencia en la gastritis en adultos de 40 a 60 años en la comunidad 7 de octubre del cantón Quevedo provincia Los Ríos, periodo septiembre 2017 a febrero 2018 [Internet]. [Babahoyo]: Universidad Técnica de Babahoyo; 2018 [cited 2022 May 23]. Available from: <http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/4034> 15. Valencia L. Influencia del estado nutricional en la ocurrencia de desórdenes gastrointestinales funcionales (DGF), en población infantil de 8 a 18 años de edad de una institución educativa de la ciudad de Cali. [Internet]. [Cali]: Universidad del Valle; 2018 [cited 2022 May 23]. Available from: <https://bibliotecadigital.univalle.edu.co/handle/10893/12480> 16. Pino H, Becerra A. Alteraciones gastrointestinales en estudiantes del quinto ciclo de la carrera de enfermería en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil. [Internet]. [Guayaquil]: UCSG; 2018 [cited 2022 May 23]. Available from: <http://201.159.223.180/handle/3317/10093> 17. Ramírez-Vásquez J, Mejía CR, Ramírez-Vásquez J, Mejía CR. Factores asociados con dispepsia funcional en trabajadores de establecimientos de comida rápida en un centro comercial de Huancayo, Perú. *Rev Colomb Gastroenterol* [Internet]. 2018 Oct 1 [cited 2022 May 23];33(4):404–10. Available from: [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0120-99572018000400404](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-99572018000400404) 18. Corrales EAA. Hábitos alimenticios de los estudiantes ingresantes a la Universidad Andina del Cusco 2018. *Yachay - Rev Científico Cult* [Internet]. 2018 Apr 8 [cited 2022 May 23];7(01):334–8. Available from: <https://revistas.uandina.edu.pe/index.php/Yachay/article/view/81> 19.

Miraval G.

Estilos de vida y su relación con los trastornos gastrointestinales en los estudiantes de enfermería de la Universidad de Huánuco – 2017 [

Internet]. [Huánuco]: Universidad de Huánuco; 2017 [cited 2022 May 23]. Available from:

<http://distancia.udh.edu.pe/handle/123456789/569> 20. Egoávil EM, Juárez LC, Gonzales LH, Fernández MP, Mata BD.

Hábitos alimentarios y condiciones psicológicas asociados al síndrome de intestino irritable en un hospital público. *Rev Peru Investig en Salud* [Internet]. 2017 Dec 24 [cited 2022 May 23];1(1):24–33. Available from:

<http://diu.unheval.edu.pe/revistas/index.php/repis/article/view/197> 21. Marín S, Lachi M. Causas emocionales y

nutricionales relacionadas a las enfermedades Gastrointestinales en estudiantes de la Facultad Ciencias de la Salud –

Universidad Nacional de San Martín Tarapoto, Octubre 2015 – Marzo 2016 [Internet]. [Tarapoto]: Universidad Nacional de

San Martín; 2016 [cited 2022 May 23]. Available from: <https://repositorio.unsm.edu.pe/handle/11458/2164> 22.

Di Renzo L, Gualtieri P, Pivari F, Soldati L, Attinà A, Cinelli G, et al. Eating habits and lifestyle changes during COVID-19

lockdown: An Italian survey. *J Transl Med* [Internet]. 2020 Jun 8 [cited 2022 May 23];18(1):1–15. Available from:

<https://translational-medicine.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12967-020-02399-5> 23. Lange KW, Nakamura Y.

Lifestyle factors in the prevention of COVID-19. *Glob Heal J* [

Internet]. 2020 Dec 1 [cited 2022 Apr 29];4(4):146–52. Available from:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2414644720300555> 24.

Balanzá–Martínez V, Atienza–Carbonell B, Kapczynski F, De Boni RB. Lifestyle behaviours during the COVID-19 – time to

connect. *Acta Psychiatr Scand* [Internet]. 2020 May 1 [cited 2022 Apr 29];141(5):399. Available from:

</pmc/articles/PMC7264786/> 25. Walls H, Baker P, Chirwa E, Hawkins B. Food security, food safety & healthy nutrition: are

they compatible? *Glob Food Sec* [

Internet]. 2019 Jun 1 [cited 2022 May 23];21:69–71. Available from:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S221191241830138>

X 26. Fan L, Baylis K, Gundersen C, Ploeg M Ver. Does a nutritious diet cost more in food deserts? *Agric Econ* [Internet].

2018 Sep 1 [cited 2022 May 23];49(5):587–97. Available from: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/agec.12444>

27. Jacqueline Alejandra Araneda F, Anna Christina Pinheiro F, Osiac LR, Alejandra Rodriguez F.

Consumo aparente de frutas, hortalizas y alimentos ultraprocesados en la población chilena.

*Rev Chil Nutr* [Internet]. 2016 Sep 1 [cited 2022 May 23];43(3):271–8. Available from: [https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S0717-75182016000300006&script=sci\\_arttext&](https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S0717-75182016000300006&script=sci_arttext&tIing=p)

[https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S0717-75182016000300006&script=sci\\_arttext&tIing=p](https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S0717-75182016000300006&script=sci_arttext&tIing=p) 28. Gautam OP, Schmidt WP, Cairncross S, Cavill S, Curtis V. Trial of a Novel Intervention to Improve Multiple Food

Hygiene Behaviors in Nepal. *Am J Trop Med Hyg* [

Internet]. 2017 Jun 6 [cited 2022 May 23];96(6):1415.

Available from: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5462581/> 29.

Tomaszewska M, Trafialek J, Suebpongsang P, Kolanowski W. Food hygiene knowledge and practice of consumers in

Poland and in Thailand - A survey. *Food Control* [

Internet]. 2018 Mar 1 [cited 2022 May 23];85:76–84. Available from:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0956713517304565> 30.

Abraham SP. College Students' Eating Habits and Knowledge of Nutritional Requirements Aerobic exercise View project.

*J Nutr Hum Heal* [Internet]. 2018 [cited 2022 May 23];2:13. Available from:

<https://www.researchgate.net/publication/322925099> 31. Allom V, Mullan B, Smith E, Hay P, Raman J. Breaking bad

habits by improving executive function in individuals with obesity. *BMC Public Health* [Internet]. 2018 Apr 16 [cited 2022

May 23];18(1):1–8. Available from: <https://bmcpublihealth.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12889-018-5392-y> 32.

Black CJ, Drossman DA, Talley NJ, Ruddy J, Ford AC. Functional gastrointestinal disorders: advances in understanding

and management. *Lancet* [

Internet]. 2020 Nov 21 [cited 2022 May 23];396(10263):1664–74. Available from:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0140673620321152> 33.

Balboa A. Diarrea aguda. *EMC - Tratado Med* [

Internet]. 2018 Jun 1 [cited 2022 May 24];22(2):1–4. Available from:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1636541018893023> 34.

Ndjitoyap Ndam A, Melchior C, Ducrotté P. Estreñimiento. EMC - Tratado Med [Internet]. 2018 Sep 1 [cited 2022 May 24];22(3):1–8. Available from: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S1636541018914133> 35. Ibañez A. Extrapiramidalismo secundario al tratamiento de meteorismo con cleboprida/simeticona, informe de un caso. Revista Estudiantil 16 de abril [Internet]. 2020 [cited 2022 May 24]; Available from: [http://www.rev16deabril.sld.cu/index.php/16\\_04/article/view/909](http://www.rev16deabril.sld.cu/index.php/16_04/article/view/909) 36. Lacy BE, Parkman HP, Camilleri M. Chronic nausea and vomiting: Evaluation and treatment. Am J Gastroenterol [Internet]. 2018 May 1 [cited 2022 May 24];113(5):647–59. Available from: [https://journals.lww.com/ajg/Fulltext/2018/05000/Chronic\\_nausea\\_and\\_vomiting\\_\\_evaluation\\_and.8.aspx](https://journals.lww.com/ajg/Fulltext/2018/05000/Chronic_nausea_and_vomiting__evaluation_and.8.aspx) 37. Lenti MV, Rugge M, Lahner E, Miceli E, Toh BH, Genta RM, et al. Autoimmune gastritis. Nat Rev Dis Prim 2020 61 [Internet]. 2020 Jul 9 [cited 2022 May 24];6(1):1–19. Available from: <https://www.nature.com/articles/s41572-020-0187-8> 38. Caballero-Mateos A-M., Redondo-Cerezo E, Caballero-Mateos A-M., Redondo-Cerezo E. Dispepsia, dispepsia funcional y criterios de Roma IV. Rev Española Enfermedades Dig [Internet]. 2018 Aug 1 [cited 2022 May 24];110(8):530–1. Available from: [https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1130-01082018000800014](https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1130-01082018000800014) 39. Kinoshita Y, Oouchi S, Fujisawa T. Eosinophilic gastrointestinal diseases - Pathogenesis, diagnosis, and treatment. Allergol Int [Internet]. 2019 Oct 1 [cited 2022 May 24];68(4):420–9. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.alit.2019.03.003> 40. Borjas M, Vásquez R, Campoverde P, Arias K, Loaiza L, Chávez E. Obesidad, hábitos alimenticios y actividad física en alumnos de educación secundaria. Rev Cuba Investig Biomédicas [Internet]. 2018 [cited 2022 May 24];37(4). Available from: [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0864-03002018000400001](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-03002018000400001) 41. Romero-Martínez M, Shamah-Levy T, Vielma-Orozco E, Heredia-Hernández O, Mojica-Cuevas J, Cuevas-Nasu L, et al. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2018-19: metodología y perspectivas. Salud Publica Mex [Internet]. 2021 May 3 [cited 2022 May 24];61(6):917–23. Available from: <https://doi.org/10.21149/11095> 42. van de Kolk I, Goossens AJM, Gerards SMPL, Kremers SPJ, Manders RMP, Gubbels JS. Healthy Nutrition and Physical Activity in Childcare: Views from Childcare Managers, Childcare Workers and Parents on Influential Factors. Int J Environ Res Public Heal 2018, Vol 15, Page 2909 [Internet]. 2018 Dec 19 [cited 2022 May 24];15(12):2909. Available from: <https://www.mdpi.com/1660-4601/15/12/2909> 43. Cortés L. La alimentación saludable en los alumnos . Vida Científica Boletín Científico la Esc Prep No 4 [Internet]. 2021 [cited 2022 May 24];9(17). Available from: <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/prepa4/article/view/6626> 44. Caracuel R, Padial R, Torres B, Cepero M. The influence of healthy habits acquired by school-age adolescents in relation to physical education classes. J Hum Sport Exerc [Internet]. 2020 [cited 2022 May 24];15(Proc4):992–1012. Available from: <http://rua.ua.es/dspace/handle/10045/110804> 45. Shuvo S Das. Assessing food safety and associated food hygiene and sanitary practices in food industries: A cross-sectional study on biscuit industry of Jessore, Bangladesh. Nutr Food Sci [Internet]. 2018 [cited 2022 May 24];48(1):111–24. Available from: <https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/NFS-03-2017-0049/full/html> 46. Rossi M, Janjetic M, Ferreyra M, Garaicoechea A, Matioli M, Vásquez F, et al. Relación entre estado nutricional, consumo de alimentos no nutritivos y percepción de estrés en mujeres perimenopáusicas. Rev Chil Nutr [Internet]. 2018 [cited 2022 May 24];45(2):105–11. Available from: [https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S0717-75182018000300105&script=sci\\_arttext](https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S0717-75182018000300105&script=sci_arttext) 47. Pozos-Parra P, Chávez-Bosquez O, Anlehu-Tello A, Pozos-Parra P, Chávez-Bosquez O, Anlehu-Tello A. Diseño de software para validación dietética de menús nutritivos. Rev Española Nutr Humana y Dietética [Internet]. 2018 [cited 2022 May 24];22(2):117–31. Available from: [https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2174-51452018000200117](https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2174-51452018000200117) 48. Hernández J. Salubridad alimentaria en la cadena de oferta de frutas y hortalizas frescas.: Análisis de las importaciones de la UE a través del comercio mayorista [Internet]. [La Cañada]: Universidad de Almería; 2021 [cited 2022 May 24]. Available from: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=288223> 49. Mearin F, Balboa A. Trastornos funcionales digestivos post-infecciosos: del episodio agudo a la molestia crónica. Gastroenterol Hepatol [Internet]. 2011 Jun [cited 2022 Nov 2];34(6):417. Available from: </pmc/articles/PMC7115640/> 50. Mearin F, Ciriza C, Mínguez M, Rey E, Mascort JJ, Peña E, et al. Guía de práctica clínica: síndrome del intestino irritable con estreñimiento y estreñimiento funcional en adultos: concepto, diagnóstico y continuidad asistencial. ( Parte 1



de 2). Aten Primaria [Internet]. 2017 Jan 1 [cited 2022 Nov 2];49(1):44. Available from: /pmc/articles/PMC6875955/ 51. Mucinhato RMD, Zanin LM, Carnut L, Quintero-Flórez A, Stedefeldt E. Inocuidad y calidad del agua y alimentación escolar: enfoques en América Latina y el Caribe. Rev Panam Salud Pública [Internet]. 2022 Jan 12 [cited 2022 Nov 2];46(01):17–21. Available from: /pmc/articles/PMC9039764/ 52. Bulgach G, Peña FV, Carrara C, Kopitowski K. Inseguridad alimentaria en el área de influencia del Centro de Medicina Familiar y Comunitaria "San Pantaleón" (Provincia de Buenos Aires). Rev Fac Cienc Med [Internet]. 2021 Dec 12 [cited 2022 Nov 2];78(4):345. Available from: /pmc/articles/PMC8765379/ 53. Alemán-Castillo SJE, Perales-Torres AL, González-Pérez AL, Ríos-Reyna C, Bacardí-Gascón M, Jiménez-Cruz A, et al. Intervención para modificar hábitos alimentarios en los refrigerios de escolares de una ciudad fronteriza México / Estados Unidos. Glob Health Promot [Internet]. 2022 Sep 1 [cited 2022 Nov 2];29(3):182. Available from: /pmc/articles/PMC9607896/

ANEXOS

ANEXO 11: MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

ALUMNO: Gennyfer Gomero ASESOR: Hanssel Vega Ramos

LOCAL: TEMA: Hábitos alimenticios y desórdenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022.

Nombre de la variable Definición operacional Dimensiones Indicador Tipo de variable Escala de medición Unidad de análisis

Desórdenes gastrointestinales Son patologías que afectan el tránsito intestinal en los órganos como el estómago o los intestinos en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022. Patológicas Diarreas Cualitativa dicotómica Escala nominal Presente Ausente

Constipación Cualitativa dicotómica Escala nominal Presente Ausente

Meteorismo Cualitativa dicotómica Escala nominal Presente Ausente

Náuseas-vómitos Cualitativa dicotómica Escala nominal Presente Ausente Hábitos alimenticios Son las actitudes y costumbres de manera rutinaria que tienen los trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022, con respecto a su alimentación.

Conocimientos nutricionales 10 ítems Cualitativa politómica Escala nominal Bueno Regular Malo

Higiene alimentaria 5 ítems Cuantitativa politómica Escala nominal Según la pregunta

Lugar de alimentación 5 ítems Cualitativa politómica Escala nominal Según la pregunta Caracterización Son las características sociales y demográficas de los trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022.

Edad Número de años

Cuantitativa discreta Escala de razón Número de años

Género Según

DNI Cualitativa dicotómica Escala nominal Masculino Femenino

Estado civil Según DNI Cualitativa politómica Escala nominal Soltero Casado Viudo Divorciado

Ocupación Según el cuestionario Cualitativa politómica Escala nominal

Médico Enfermera Técnico de enfermería Personal administrativo Otros

ANEXO 22:

CONSENTIMIENTO INFORMADO

CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA PARTICIPAR EN UN PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Le damos la bienvenida a este estudio que tiene como

objetivo determinar la relación entre los hábitos alimenticios y desórdenes gastrointestinales en trabajadores del C.S.

Túpac Amaru de villa, 2022.

Consideramos este estudio muy importante para la sociedad por su implicancia en nuestra realidad en el primer nivel de atención por lo cual pedimos su participación.

Todos los datos que vaya a brindar en su participación dentro del estudio serán codificados para preservar la confidencialidad.

El presente documento contiene la información necesaria para que pueda entender lo que comprende su participación en esta investigación.

SECCIÓN I:

Sobre la investigación

• Título del proyecto:

Hábitos alimenticios y desórdenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022.

• Autor:

Gennyfer Isabel Gomero Soraluz

• Propósito: El estudio tiene la finalidad de conocer los hábitos alimenticios y

la presencia de desórdenes gastrointestinales para lograr identificar alguna posible relación entre ambos aspectos.

SECCIÓN II: Sobre su participación

• Riesgos: La participación en este estudio no involucra riesgo alguna que pueda poner en peligro su integridad física, mental o social.

- Beneficios: El beneficio de participar en este estudio es de tipo indirecto debido a que no se brindará una compensación por su participación pero se enviará el informe final a la institución a la cual usted pertenece para poder incentivar charlas y/o capacitaciones que le permitan mejorar sus hábitos alimenticios.
- Procedimientos: El proceso de investigación involucra su participación en una encuesta de tipo virtual donde tendrá que responder preguntas sobre sus hábitos alimenticios y los problemas gastrointestinales.
- Confidencialidad: Todos los datos personales que puedan ser recolectados durante el estudio serán codificados y almacenados en una cuenta de Google Drive en la cual solo la investigadora-autora tendrá acceso.
- Modalidad de participación: La participación en este estudio será de tipo virtual a través de un cuestionario diseñado en Google Form.

#### SECCIÓN III: Información de contacto

Investigador-autor • Nombre: Gennyfer Isabel Gomero Soraluz • Institución: Universidad Privada San Juan Bautista • Cargo: Bachiller • Teléfono: +51 950 890 909 • Correo: Comité Institucional de Ética en Investigación • Nombre: Mg. Antonio Flores • Institución: Universidad Privada San Juan Bautista

• Cargo: Presidente del comité de ética

• Teléfono: (01) 2142500 anexo 14

• Correo: ciei@upsjb.edu.pe

#### SECCIÓN IV:

##### Consentimiento de participación

• He leído y entendido todo lo que comprende mi participación en esta investigación • Estoy participante de forma voluntaria. • Conozco mis deberes y derechos en esta investigación.

Participantes Nombre: DNI: Investigador Nombre: DNI:

#### ANEXO 33: INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

##### Cuestionario

Hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022

Agradecemos que se tome el tiempo para responder el siguiente cuestionario, responda en su totalidad todas las preguntas, si presenta alguna duda con respecto a las preguntas planteadas hágala saber al encuestador de forma inmediata. Muchas gracias.

Caracterización 1) ¿Cuál es su edad?: \_\_\_\_\_ años 2) ¿Cuál es su género?

a) b) Masculino c) Femenino

3) 4) ¿Cuál es su estado civil?

a) b) Soltero c) Casado

d) Viudo

e) Divorciado

5) 6) ¿Qué ocupación tiene?

a) b) Doctor c) Enfermera

d) Técnico de enfermería

e) Personal administrativo

f) Otros

Hábitos alimenticios Conocimientos nutricionales: 1) ¿Cuántas veces es recomendable según los profesionales que uno debería comer al día? a) Tres

b) Cinco

c) De 3 a 5 veces

d) Siempre que tengas hambre

2) ¿Según los expertos cuánta agua es recomendable beber al día?

a) Menos de un litro

b) Entre uno y dos litros

c) Mas de dos litros

d) Entre uno y dos litros, pero solo en verano

3) ¿Según los expertos cuántas raciones de vegetales y frutas debemos comer al día?

a) Una fruta y una verdura

b) Una fruta y tres verduras

c) Tres frutas y dos verduras

d) Tres verduras y tres o más de frutas

4) ¿Cuándo decimos que una persona tiene sobrepeso?

a) No tiene el peso ideal para su altura

- b) Si su IMC es superior a 30  
c) Si su IMC es entre 25 y 30  
d) Si su IMC es entre 18 y 20
- 5) ¿De qué depende la necesidad energética de una persona?  
a) Solo de su peso  
b) De su edad  
c) Solo de la actividad física que realiza diariamente  
d) Del peso, la altura, la edad y la actividad física
- 6) ¿Cuál de los siguientes pescados es azul?  
a) Merluza  
b) Bacalao  
c) Rape  
d) Salmon
- 7) ¿Cuál de los siguientes alimentos tiene un alto contenido en vitamina C?  
a) El pan integral  
b) Los pimientos  
c) El pescado azul  
d) El aceite de oliva
- 8) Respecto a las vitaminas es cierto que  
a) Hay que ingerir la mayor cantidad posible  
b) Ingeridas en grandes cantidades puede provocar efectos perjudiciales  
c) Cuando su ingesta es baja, las producimos de manera endógena  
d) Los hidrosolubles, las podemos adquirir a través del consumo de agua embotellada
- 9) ¿Qué grasas no son recomendables ingerir en exceso?  
a) Grasa mono-insaturadas  
b) Grasa poli-insaturadas  
c) Grasas saturadas  
d) Grasas vegetales
- 10) ¿Qué son los alimentos transgénicos?  
a) Importados de países extranjeros  
b) Que pueden incluir diferentes fragmentos de ADN de diferentes organismos  
c) Que no contienen gérmenes potencialmente patógenos  
d) Obtenidos artificialmente y que no contienen toxinas
- Higiene alimentaria:
- 1) ¿Cuántas veces lava sus alimentos antes de ingerirlos al día? a) 1 vez  
b) 2 veces  
c) 3 veces  
d) Nunca lavo
- 2) ¿Con que frecuencia usted se lava las manos antes de comer?  
a) Siempre  
b) Casi siempre  
c) Casi nunca  
d) Nunca
- 3) ¿A que termino consume sus carnes?  
a) Bien cocida  
b) Tres cuartos  
c) Término medio  
d) Cruda
- 4) ¿Qué alimentos cocina a medio cocinar?  
a) Carnes  
b) Huevo  
c) Pescado  
d) Como bien cocido todo
- 5) ¿Con que producto lava los alimentos antes de cocinarlos?  
a) Jabón

- b) Hipoclorito
- c) Solo agua
- d) No los lavo con ningún producto

Lugar de alimentación:

1) ¿A qué lugar acude para comer durante su semana? a) A un restaurante

b) A un puesto ambulante

c)

En casa

d) En el centro de salud

2) ¿

A lugar que acude cumple con los estándares de sanidad?

a) Si

b) No

c)

Desconoce

d) A veces

3) ¿

Ha tenido algún problema de salud después de haber comido en un lugar fuera de casa? a) Problemas gastrointestinales b) Problemas alérgicos c) No he tenido d) Llevo mi propia comida 4) ¿Si acude a un lugar para comer que es lo primero que verifica? a) Si hay una buena atención b) Si tienen bien higienizado sus cubiertos c) Si la comida está bien cocinada d) No me fijo en nada 5) ¿Por qué razón acudiría a un lugar que no sea su casa para comer? a) Porque no tengo tiempo para cocinar b) Porque quiero comer fuera de casa c) Porque voy a comer con amigos d) No tengo una razón

Desordenes gastrointestinales: 1) Durante el último mes, ¿ha tenido algún evento de diarrea? a) Presente b) Ausente 2) Durante el último mes, ¿ha tenido algún evento de constipación/estreñimiento? a) Presente b) Ausente 3) Durante el último mes, ¿ha tenido algún evento de meteorismo/gases? a) Presente b) Ausente 4) Durante el último mes, ¿ha tenido algún evento de náuseas/vómitos? a) Presente b) Ausente • ANEXO 44: MATRIZ DE CONSISTENCIA ALUMNO: Gennyfer Gomero ASESOR: Hanssel Vega Ramos LOCAL: TEMA: Hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022. PROBLEMAS OBJETIVOS HIPÓTESIS VARIABLES E INDICADORES GENERAL: ¿Cuál es la relación entre los hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022? Específicos: PE 1: ¿Cuál es la relación entre los conocimientos nutricionales y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022? PE 2: ¿Cuál es la relación entre la higiene alimentaria y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022? PE 3: ¿Cuál es la relación entre el lugar de alimentación y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022?? GENERAL: Determinar la relación entre los hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022. Específicos: OE 1: Evaluar la relación entre los conocimientos nutricionales y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022 OE 2: Identificar la relación entre la higiene alimentaria y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022. OE 3: Comprobar la relación entre el lugar de alimentación y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022 H1: Existe relación entre los hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022 H0: No existe relación entre los hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022. VARIABLE DEPENDIENTE - DESORDENES GASTROINTESTINALES - Diarrea - Constipación - Meteorismo - Náuseas - vómitos VARIABLE INDEPENDIENTE - HÁBITOS ALIMENTICIOS - Conocimientos nutricionales - Higiene alimentaria - Lugar de alimentación VARIABLES DE CARACTERIZACIÓN - Edad - Género - Estado civil - Ocupación Diseño metodológico Población y Muestra Técnicas e Instrumentos - Nivel: Relacional - Tipo de Investigación: Enfoque cuantitativo; diseño observacional, analítico, transversal y prospectivo. Población: La población de estudio está representada por la totalidad de las personas que sean de interés para el análisis durante el desarrollo del estudio, la cual está conformada por todos los pobladores del Centro de Salud Túpac Amaru de Villa durante el periodo del año 2022. La información fue suministrada por el área de recursos humanos del C.S. Túpac Amaru, la cantidad representativa de la población a tomarse es de 120 trabajadores. Criterios de inclusión: • Trabajadores del C.S. Túpac Amaru. • Trabajadores de ambos géneros. • Trabajadores de salud con menos de 60 años. • Trabajadores de salud con contrato de nombrado, CAS o locación de servicios. Criterios de exclusión • Trabajadores de salud que se encuentren en condición de destacados en otros establecimientos • Todos los trabajadores que no deseen firmar el consentimiento informado. Muestra: 120 trabajadores (total de la población) Muestreo: No requirió Técnica: Encuesta Software estadístico: SPSS v25.0 Instrumento: Cuestionario ..... Dr. ASESOR ..... Mg. Elsi Bazán Rodríguez ESTADÍSTICO ANEXO 55: INFORME DE OPINIÓN DE EXPERTO Informe de Opinión de Experto I.- DATOS GENERALES: II.- ASPECTOS DE VALIDACIÓN: 2.1. Apellidos y Nombres del Experto: Mg. Elsi Bazán Rodríguez 2.2. Cargo e institución donde labora: 2.3 Tipo de Experto: Metodólogo x Especialista Estadístico 2.4. Nombre del instrumento: Hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa 2022 2.5. Autora del instrumento: Gomero Soruluz Gennyfer Isabel INDICADORES CRITERIOS Deficiente 00 – 20% Regular 21 -40% Buena 41 -60% Muy Buena 61 -80% Excelente 81 -100% CLARIDAD Esta formulado con un lenguaje claro. 90% OBJETIVIDAD No presenta sesgo ni induce respuestas 90% ACTUALIDAD Está de acuerdo con los avances la teoría sobre automedicación frente al COVID-19 90% ORGANIZACION Existe una organización lógica y coherente de los ítems. 90% SUFICIENCIA Comprende aspectos en calidad y cantidad. 90% INTENCIONALIDAD Adecuado para establecer la relación automedicación frente al COVID-19 90% CONSISTENCIA Basados en aspectos teóricos y científicos. 90% COHERENCIA Entre los índices e indicadores. 90% METODOLOGIA La estrategia responde al propósito Observacional, prospectivo, transversal y descriptivo. III.- OPINIÓN DE APLICABILIDAD: APLICA 90% IV.- PROMEDIO DE VALORACIÓN Lugar y Fecha: Lima, 26 de julio de 2021 ..... Firma del Experto D.N.I: 19209983 Teléfono: 977414879 Informe de Opinión de Experto I.- DATOS GENERALES: II.- ASPECTOS DE VALIDACIÓN: 2.1. Apellidos y Nombres del Experto: Rojas Mascco Betty Adela 2.2. Cargo e institución donde labora: X 2.3 Tipo de Experto: Metodólogo Especialista x Estadístico 2.4. Nombre del instrumento: Hábitos alimenticios

y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa 2022 2.5. Autor del instrumento: Gomero Soraluz Gennyfer Isabel INDICADORES CRITERIOS Deficiente 00 – 20% Regular 21 -40% Buena 41 -60% Muy Buena 61 -80% Excelente 81 -100% CLARIDAD Esta formulado con un lenguaje claro. X OBJETIVIDAD No presenta sesgo ni induce respuestas X ACTUALIDAD Está de acuerdo con los avances la teoría sobre automedicación frente al COVID-19 X ORGANIZACION Existe una organización lógica y coherente de los ítems. X SUFICIENCIA Comprende aspectos en calidad y cantidad. X INTENCIONALIDAD Adecuado para establecer la relación automedicación frente al COVID-19 X CONSISTENCIA Basados en aspectos teóricos y científicos. X COHERENCIA Entre los índices e indicadores. X METODOLOGIA La estrategia responde al propósito Observacional, prospectivo, transversal y descriptivo. X III.- OPINIÓN DE APLICABILIDAD: 80% IV.- PROMEDIO DE VALORACIÓN Lugar y Fecha: Lima, 08 de julio de 2022 Firma del experto D.N.I: 10432519 Teléfono: 996484957 Informe de Opinión de Experto I.- DATOS GENERALES: II.- ASPECTOS DE VALIDACIÓN: 2.1. Apellidos y Nombres del Experto: Cuzcano Talledo Juana Cecilia 2.2. Cargo e institución donde labora: IPRESS DELICIAS DE VILLA X 2.3 Tipo de Experto: Metodólogo Especialista Estadístico 2.4. Nombre del instrumento: Hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa 2022 2.5. Autora del instrumento: Gomero Soraluz Gennyfer Isabel INDICADORES CRITERIOS Deficiente 00 – 20% Regular 21 -40% Buena 41 -60% Muy Buena 61 -80% Excelente 81 -100% CLARIDAD Esta formulado con un lenguaje claro. X OBJETIVIDAD No presenta sesgo ni induce respuestas X ACTUALIDAD Está de acuerdo con los avances la teoría sobre automedicación frente al COVID-19 X ORGANIZACION Existe una organización lógica y coherente de los ítems. X SUFICIENCIA Comprende aspectos en calidad y cantidad. X INTENCIONALIDAD Adecuado para establecer la relación automedicación frente al COVID-19 X CONSISTENCIA Basados en aspectos teóricos y científicos. X COHERENCIA Entre los índices e indicadores. X METODOLOGIA La estrategia responde al propósito Observacional, prospectivo, transversal y descriptivo. X III.- OPINIÓN DE APLICABILIDAD: 80% IV.- PROMEDIO DE VALORACIÓN Lugar y Fecha: Lima, 05 de julio de 2022. Firma del Experto D.N.I. 40010484 Teléfono. 10

ix

## Hit and source - focused comparison, Side by Side

<b>Submitted text</b>	As student entered the text in the submitted document.
<b>Matching text</b>	As the text appears in the source.

Ha tenido algún problema de salud después de haber comido en un lugar fuera de casa? a) Problemas gastrointestinales b) Problemas alérgicos c) No he tenido d) Llevo mi propia comida 4) ¿Si acude a un lugar para comer que es lo primero que verifica? a) Si hay una buena atención b) Si tienen bien higienizado sus cubiertos c) Si la comida está bien cocinada d) No me fijo en nada 5) ¿Por qué razón acudiría a un lugar que no sea su casa para comer? a) Porque no tengo tiempo para cocinar b) Porque quiero comer fuera de casa c) Porque voy a comer con amigos d) No tengo una razón

Desordenes gastrointestinales: 1) Durante el último mes, ¿ha tenido algún evento de diarrea? a) Presente b) Ausente 2) Durante el último mes, ¿ha tenido algún evento de constipación/estreñimiento? a) Presente b) Ausente 3) Durante el último mes, ¿ha tenido algún evento de meteorismo/gases? a) Presente b) Ausente 4) Durante el último mes, ¿ha tenido algún evento de náuseas/vómitos? a) Presente b) Ausente • ANEXO 44: MATRIZ DE CONSISTENCIA ALUMNO: Gennyfer Gomero ASESOR: Hanssel Vega Ramos LOCAL: TEMA: Hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022. PROBLEMAS OBJETIVOS HIPÓTESIS VARIABLES E INDICADORES GENERAL: ¿Cuál es la relación entre los hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022? Específicos: PE 1: ¿Cuál es la relación entre los conocimientos nutricionales y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022? PE 2: ¿Cuál es la relación entre la higiene alimentaria y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022? PE 3: ¿Cuál es la relación entre el lugar de alimentación y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022?? GENERAL: Determinar la relación entre los hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022. Específicos: OE 1: Evaluar la relación entre los conocimientos nutricionales y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022 OE 2: Identificar la relación entre la higiene alimentaria y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022. OE 3: Comprobar la relación entre el lugar de alimentación y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022 H1: Existe relación entre los hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022 H0: No existe relación entre los hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022. VARIABLE DEPENDIENTE - DESORDENES GASTROINTESTINALES - Diarrea - Constipación - Meteorismo - Náuseas - vómitos

Ha tenido algún problema de salud después de haber comido en un lugar fuera de casa? a) Problemas gastrointestinales b) Problemas alérgicos c) No he tenido d) Llevo mi propia comida 4) ¿Si acude a un lugar para comer que es lo primero que verifica? a) Si hay una buena atención b) Si tienen bien higienizado sus cubiertos c) Si la comida está bien cocinada d) No me fijo en nada 5) ¿Por qué razón acudiría a un lugar que no sea su casa para comer? a) Porque no tengo tiempo para cocinar b) Porque quiero comer fuera de casa c) Porque voy a comer con amigos d) No tengo una razón

Desordenes gastrointestinales: 1) Durante el último mes, ¿ha tenido algún evento de diarrea? a) Presente b) Ausente 2) Durante el último mes, ¿ha tenido algún evento de constipación/estreñimiento? a) Presente b) Ausente 3) Durante el último mes, ¿ha tenido algún evento de meteorismo/gases? a) Presente b) Ausente 4) Durante el último mes, ¿ha tenido algún evento de náuseas/vómitos? a) Presente b) Ausente • ANEXO 33: MATRIZ DE CONSISTENCIA ALUMNO: Gennyfer Gomero ASESOR: Hanssel Vega Ramos LOCAL: TEMA: Hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022. PROBLEMAS OBJETIVOS HIPÓTESIS VARIABLES E INDICADORES GENERAL: ¿Cuál es la relación entre los hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de villa, 2022? Específicos: PE 1: ¿Cuál es la relación entre los conocimientos nutricionales y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022? PE 2: ¿Cuál es la relación entre la higiene alimentaria y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022? PE 3: ¿Cuál es la relación entre el lugar de alimentación y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022?? GENERAL: Determinar la relación entre los hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022. Específicos: OE 1: Evaluar la relación entre los conocimientos nutricionales y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022 OE 2: Identificar la relación entre la higiene alimentaria y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022. OE 3: Comprobar la relación entre el lugar de alimentación y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022 H1: Existe relación entre los hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022 H0: No existe relación entre los hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa, 2022. VARIABLE DEPENDIENTE - DESORDENES GASTROINTESTINALES - Diarrea - Constipación - Meteorismo - Náuseas - vómitos

VARIABLE INDEPENDIENTE - HÁBITOS ALIMENTICIOS - Conocimientos nutricionales - Higiene alimentaria - Lugar de alimentación VARIABLES DE CARACTERIZACIÓN - Edad - Género - Estado civil - Ocupación Diseño metodológico Población y Muestra Técnicas e Instrumentos - Nivel: Relacional - Tipo de Investigación: Enfoque cuantitativo; diseño observacional, analítico, transversal y prospectivo. Población: La población de estudio está representada por la totalidad de las personas que sean de interés para el análisis durante el desarrollo del estudio, la cual está conformada por todos los pobladores del Centro de Salud Túpac Amaru de Villa durante el periodo del año 2022. La información fue suministrada por el área de recursos humanos del C.S. Túpac Amaru, la cantidad representativa de la población a tomarse es de 120 trabajadores. Criterios de inclusión: • Trabajadores del C.S. Túpac Amaru. • Trabajadores de ambos géneros. • Trabajadores de salud con menos de 60 años. • Trabajadores de salud con contrato de nombrado, CAS o locación de servicios. Criterios de exclusión • Trabajadores de salud que se encuentren en condición de destacados en otros establecimientos • Todos los trabajadores que no deseen firmar el consentimiento informado. Muestra: 120 trabajadores (total de la población) Muestreo: No requirió Técnica: Encuesta Software estadístico: SPSS v25.0 Instrumento: Cuestionario ..... Dr. ASESOR ..... Mg. Elsi Bazán Rodríguez ESTADÍSTICO ANEXO 55: INFORME DE OPINIÓN DE EXPERTO Informe de Opinión de Experto I.- DATOS GENERALES: II.- ASPECTOS DE VALIDACIÓN: 2.1. Apellidos y Nombres del Experto: Mg. Elsi Bazán Rodríguez 2.2. Cargo e institución donde labora: 2.3 Tipo de Experto: Metodólogo x Especialista Estadístico 2.4. Nombre del instrumento: Hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa 2022 2.5. Autora del instrumento: Gomer Soraluz Gennyfer Isabel INDICADORES CRITERIOS Deficiente 00 – 20% Regular 21 -40% Buena 41 -60% Muy Buena 61 -80% Excelente 81 -100% CLARIDAD Esta formulado con un lenguaje claro. 90% OBJETIVIDAD No presenta sesgo ni induce respuestas 90% ACTUALIDAD Está de acuerdo con los avances la teoría sobre automedicación frente al COVID-19 90% ORGANIZACION Existe una organización lógica y coherente de los ítems. 90% SUFICIENCIA Comprende aspectos en calidad y cantidad. 90% INTENCIONALIDAD Adecuado para establecer la relación automedicación frente al COVID-19 90% CONSISTENCIA Basados en aspectos teóricos y científicos. 90% COHERENCIA Entre los índices e indicadores. 90% METODOLOGIA La estrategia responde al propósito Observacional, prospectivo, transversal y descriptivo. III.- OPINIÓN DE APLICABILIDAD: APLICA 90% IV.- PROMEDIO DE VALORACIÓN Lugar y Fecha: Lima, 26 de julio de 2021

VARIABLE INDEPENDIENTE - HÁBITOS ALIMENTICIOS - Conocimientos nutricionales - Higiene alimentaria - Lugar de alimentación VARIABLES DE CARACTERIZACIÓN - Edad - Género - Estado civil - Ocupación Diseño metodológico Población y Muestra Técnicas e Instrumentos - Nivel: Relacional - Tipo de Investigación: Enfoque cuantitativo; diseño observacional, analítico, transversal y prospectivo. Población: La población de estudio está representada por la totalidad de las personas que sean de interés para el análisis durante el desarrollo del estudio, la cual está conformada por todos los pobladores del Centro de Salud Túpac Amaru de Villa durante el periodo del año 2022. La información fue suministrada por el área de recursos humanos del C.S. Túpac Amaru, la cantidad representativa de la población a tomarse es de 120 trabajadores. Criterios de inclusión: • Trabajadores del C.S. Túpac Amaru. • Trabajadores de ambos géneros. • Trabajadores de salud con menos de 60 años. • Trabajadores de salud con contrato de nombrado, CAS o locación de servicios. Criterios de exclusión • Trabajadores de salud que se encuentren en condición de destacados en otros establecimientos • Todos los trabajadores que no deseen firmar el consentimiento informado. Muestra: 120 trabajadores (total de la población) Muestreo: No requirió Técnica: Encuesta Software estadístico: SPSS v25.0 Instrumento: Cuestionario ..... Dr. ASESOR ..... Mg. Elsi Bazán Rodríguez ESTADÍSTICO ANEXO 44: INFORME DE OPINIÓN DE EXPERTO Informe de Opinión de Experto I.- DATOS GENERALES: II.- ASPECTOS DE VALIDACIÓN: 2.1. Apellidos y Nombres del Experto: Mg. Elsi Bazán Rodríguez 2.2. Cargo e institución donde labora: 2.3 Tipo de Experto: Metodólogo x Especialista Estadístico 2.4. Nombre del instrumento: Hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa 2022 2.5. Autora del instrumento: Gomer Soraluz Gennyfer Isabel INDICADORES CRITERIOS Deficiente 00 – 20% Regular 21 -40% Buena 41 -60% Muy Buena 61 -80% Excelente 81 -100% CLARIDAD Esta formulado con un lenguaje claro. 90% OBJETIVIDAD No presenta sesgo ni induce respuestas 90% ACTUALIDAD Está de acuerdo con los avances la teoría sobre automedicación frente al COVID-19 90% ORGANIZACION Existe una organización lógica y coherente de los ítems. 90% SUFICIENCIA Comprende aspectos en calidad y cantidad. 90% INTENCIONALIDAD Adecuado para establecer la relación automedicación frente al COVID-19 90% CONSISTENCIA Basados en aspectos teóricos y científicos. 90% COHERENCIA Entre los índices e indicadores. 90% METODOLOGIA La estrategia responde al propósito Observacional, prospectivo, transversal y descriptivo. III.- OPINIÓN DE APLICABILIDAD: APLICA 90% IV.- PROMEDIO DE VALORACIÓN Lugar y Fecha: Lima, 26 de julio de 2021



\_\_\_\_\_  
Firma del Experto D.N.I:

19209983 Teléfono: 977414879 Informe de Opinión de Experto I.- DATOS GENERALES: II.- ASPECTOS DE VALIDACIÓN: 2.1. Apellidos y Nombres del Experto: Rojas Mascco Betty Adela 2.2. Cargo e institución donde labora: X 2.3 Tipo de Experto: Metodólogo Especialista x Estadístico 2.4. Nombre del instrumento: Hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa 2022 2.5. Autor del instrumento: Gomero Soraluz Gennyfer Isabel INDICADORES CRITERIOS Deficiente 00 – 20% Regular 21 -40% Buena 41 -60% Muy Buena 61 -80% Excelente 81 -100% CLARIDAD Esta formulado con un lenguaje claro. X OBJETIVIDAD No presenta sesgo ni induce respuestas X ACTUALIDAD Está de acuerdo con los avances la teoría sobre automedicación frente al COVID-19 X ORGANIZACION Existe una organización lógica y coherente de los ítems. X SUFICIENCIA Comprende aspectos en calidad y cantidad. X INTENCIONALIDAD Adecuado para establecer la relación automedicación frente al COVID-19 X CONSISTENCIA Basados en aspectos teóricos y científicos. X COHERENCIA Entre los índices e indicadores. X METODOLOGIA La estrategia responde al propósito Observacional, prospectivo, transversal y descriptivo. X III.- OPINIÓN DE APLICABILIDAD: 80% IV.- PROMEDIO DE VALORACIÓN Lugar y Fecha: Lima, 08 de julio de 2022 Firma del experto D.N.I: 10432519 Teléfono: 996484957 Informe de Opinión de Experto I.- DATOS GENERALES: II.- ASPECTOS DE VALIDACIÓN: 2.1. Apellidos y Nombres del Experto: Cuzcano Talledo Juana Cecilia 2.2. Cargo e institución donde labora: IPRESS DELICIAS DE VILLA X 2.3 Tipo de Experto: Metodólogo Especialista Estadístico 2.4. Nombre del instrumento: Hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa 2022 2.5. Autora del instrumento: Gomero Soraluz Gennyfer Isabel INDICADORES CRITERIOS Deficiente 00 – 20% Regular 21 -40% Buena 41 -60% Muy Buena 61 -80% Excelente 81 -100% CLARIDAD Esta formulado con un lenguaje claro. X OBJETIVIDAD No presenta sesgo ni induce respuestas X ACTUALIDAD Está de acuerdo con los avances la teoría sobre automedicación frente al COVID-19 X ORGANIZACION Existe una organización lógica y coherente de los ítems. X SUFICIENCIA Comprende aspectos en calidad y cantidad. X INTENCIONALIDAD Adecuado para establecer la relación automedicación frente al COVID-19 X CONSISTENCIA Basados en aspectos teóricos y científicos. X COHERENCIA Entre los índices e indicadores. X METODOLOGIA La estrategia responde al propósito Observacional, prospectivo, transversal y descriptivo. X III.- OPINIÓN DE APLICABILIDAD: 80% IV.- PROMEDIO DE VALORACIÓN Lugar y Fecha: Lima, 05 de julio de 2022. Firma del Experto D.N.I. 40010484 Teléfono. 10

\_\_\_\_\_  
Firma del Experto D.N.I:

19209983 Teléfono: 977414879 Informe de Opinión de Experto I.- DATOS GENERALES: II.- ASPECTOS DE VALIDACIÓN: 2.1. Apellidos y Nombres del Experto: Rojas Mascco Betty Adela 2.2. Cargo e institución donde labora: X 2.3 Tipo de Experto: Metodólogo Especialista x Estadístico 2.4. Nombre del instrumento: Hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa 2022 2.5. Autor del instrumento: Gomero Soraluz Gennyfer Isabel INDICADORES CRITERIOS Deficiente 00 – 20% Regular 21 -40% Buena 41 -60% Muy Buena 61 -80% Excelente 81 -100% CLARIDAD Esta formulado con un lenguaje claro. X OBJETIVIDAD No presenta sesgo ni induce respuestas X ACTUALIDAD Está de acuerdo con los avances la teoría sobre automedicación frente al COVID-19 X ORGANIZACION Existe una organización lógica y coherente de los ítems. X SUFICIENCIA Comprende aspectos en calidad y cantidad. X INTENCIONALIDAD Adecuado para establecer la relación automedicación frente al COVID-19 X CONSISTENCIA Basados en aspectos teóricos y científicos. X COHERENCIA Entre los índices e indicadores. X METODOLOGIA La estrategia responde al propósito Observacional, prospectivo, transversal y descriptivo. X III.- OPINIÓN DE APLICABILIDAD: 80% IV.- PROMEDIO DE VALORACIÓN Lugar y Fecha: Lima, 08 de julio de 2022 Firma del experto D.N.I: 10432519 Teléfono: 996484957 Informe de Opinión de Experto I.- DATOS GENERALES: II.- ASPECTOS DE VALIDACIÓN: 2.1. Apellidos y Nombres del Experto: Cuzcano Talledo Juana Cecilia 2.2. Cargo e institución donde labora: IPRESS DELICIAS DE VILLA X 2.3 Tipo de Experto: Metodólogo Especialista Estadístico 2.4. Nombre del instrumento: Hábitos alimenticios y desordenes gastrointestinales en trabajadores del C.S. Túpac Amaru de Villa 2022 2.5. Autora del instrumento: Gomero Soraluz Gennyfer Isabel INDICADORES CRITERIOS Deficiente 00 – 20% Regular 21 -40% Buena 41 -60% Muy Buena 61 -80% Excelente 81 -100% CLARIDAD Esta formulado con un lenguaje claro. X OBJETIVIDAD No presenta sesgo ni induce respuestas X ACTUALIDAD Está de acuerdo con los avances la teoría sobre automedicación frente al COVID-19 X ORGANIZACION Existe una organización lógica y coherente de los ítems. X SUFICIENCIA Comprende aspectos en calidad y cantidad. X INTENCIONALIDAD Adecuado para establecer la relación automedicación frente al COVID-19 X CONSISTENCIA Basados en aspectos teóricos y científicos. X COHERENCIA Entre los índices e indicadores. X METODOLOGIA La estrategia responde al propósito Observacional, prospectivo, transversal y descriptivo. X III.- OPINIÓN DE APLICABILIDAD: 80% IV.- PROMEDIO DE VALORACIÓN Lugar y Fecha: Lima, 05 de julio de 2022. Firma del Experto D.N.I. 40010484 Teléfono. 60

