

**ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICA PRIVADA
TOULOUSE LAUTREC**



**PROPUESTA DE DISEÑO DE ALMACÉN DE ALIMENTOS PARA
MEJORAR EL FUNCIONAMIENTO DE LA OLLA COMÚN SAGRADA
FAMILIA DEL AAHH CERRO JAPÓN EN VILLA MARIA DEL TRIUNFO**

Tesis para obtener el título profesional en Publicidad y Marketing Digital y Arquitectura
de Interiores

AUTORES:

**ANTHONY JEAN PIERRE MARTINEZ SEDANO
ORCID: 0000-0001-6924-7595**

**MILAGROS TANIA MAMANI SOLIS
ORCID: 0000-0002-9230-2633**

Asesor

**LENY AMELIA PERCCA TREJO
ORCID: 0000-0002-8363-8354**

Lima-Perú
Abril 2023

● 15% Overall Similarity

Top sources found in the following databases:

- 14% Internet database
- Crossref database
- 9% Submitted Works database
- 4% Publications database
- Crossref Posted Content database

TOP SOURCES

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

1	tesis.pucp.edu.pe Internet	3%
2	Desarrollo Educativo S.A. Instituto Toulouse Lautrec on 2022-12-19 Submitted works	2%
3	repositorio.ucv.edu.pe Internet	1%
4	repositorio.tls.edu.pe Internet	<1%
5	centroseditorial.com Internet	<1%
6	repositorio.unfv.edu.pe Internet	<1%
7	cybertesis.unmsm.edu.pe Internet	<1%
8	Desarrollo Educativo S.A. Instituto Toulouse Lautrec on 2022-12-17 Submitted works	<1%

9	mail.ues.edu.sv Internet	<1%
10	Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga on 2022-10-19 Submitted works	<1%
11	Pontificia Universidad Catolica del Peru on 2023-05-20 Submitted works	<1%
12	repositorio.unjfsc.edu.pe Internet	<1%
13	repositorio.ug.edu.ec Internet	<1%
14	dspace.uce.edu.ec Internet	<1%
15	Pontificia Universidad Catolica del Peru on 2022-08-26 Submitted works	<1%
16	repositorio.upse.edu.ec Internet	<1%
17	Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas on 2023-02-28 Submitted works	<1%
18	repositorio.usil.edu.pe Internet	<1%
19	Desarrollo Educativo S.A. Instituto Toulouse Lautrec on 2023-02-13 Submitted works	<1%
20	es.scribd.com Internet	<1%

21	upc.aws.openrepository.com Internet	<1%
22	bibliotecadigital.fia.cl Internet	<1%
23	concytec.gob.pe Internet	<1%
24	uartes.edu.ec Internet	<1%
25	Universidad de Costa Rica on 2016-03-27 Submitted works	<1%
26	copsa.cop.es Internet	<1%
27	html.rhhz.net Internet	<1%
28	repositorio.ulasamericas.edu.pe Internet	<1%
29	sloganditegiye.blogspot.com Internet	<1%
30	actualidadmotor.com Internet	<1%
31	larepublica.ec Internet	<1%
32	ocasha-ccs.org Internet	<1%

33	Ministerio de Defensa on 2021-05-04	<1%
	Submitted works	
34	Universidad Estadual Paulista on 2019-10-14	<1%
	Submitted works	
35	cdn.gob.pe	<1%
	Internet	
36	dspace.espoch.edu.ec	<1%
	Internet	
37	repositorio.autonoma.edu.pe	<1%
	Internet	
38	repositorio.uho.edu.cu	<1%
	Internet	
39	repositorio.uladech.edu.pe	<1%
	Internet	
40	repositorioacademico.upc.edu.pe	<1%
	Internet	
41	repository.eia.edu.co	<1%
	Internet	
42	"Inter-American Yearbook on Human Rights / Anuario Interamericano ...	<1%
	Crossref	

Tabla de contenido

Resumen	9
Abstract.....	10
Capítulo I: El Problema.....	11
1.1. Planteamiento del Problema.....	11
1.2. Justificación	13
1.2.1. Justificación Social	13
1.2.2. Justificación Personal	14
1.3. Preguntas de Investigación.....	14
1.3.1. Pregunta general	14
1.3.2. Preguntas específicas	14
1.4. Objetivos de investigación.....	15
1.4.1. Objetivo general	15
1.4.2. Objetivos específicos	15
Capítulo II: Marco Teórico	16
2.1. Mapa de Literatura	16
Figura 1. Mapa de la Literatura.....	16
2.2. Antecedentes de Investigación.....	17
2.3. Desarrollo de la Perspectiva Teórica	19

Capítulo III: Metodología	23
3.1. Muestra, Unidad de Análisis y Muestreo	23
3.2. Diseño de Investigación	23
3.3. Operacionalización de Variables	24
3.4. Consentimiento Informado	26
3.5. Procedimiento para Recolectar y Analizar los Datos.....	26
Capítulo IV: Resultados	27
4.1 Análisis de los resultados:.....	27
4.2. Discusión de Resultados	32
4.3. Recomendaciones.....	37
Referencias.....	38
Anexos.....	43

Lista de Tablas

<i>Tabla 1: Operacionalización Variable Dependiente</i>	21
<i>Tabla 2: Operacionalización Variable Independiente</i>	22
<i>Tabla 3: Análisis de resultado de entrevista</i>	24

Lista de Figuras

<i>Figura 1: Mapa de Literatura</i>	13
<i>Figura 2: Almacén actual</i>	30
<i>Figura 3: Espacio destinado para el futuro almacén</i>	31
<i>Figura 4: Vista en planta</i>	31
<i>Figura 5: Vista del interior de las paredes</i>	32
<i>Figura 6: Vista frontal del interior del diseño almacén</i>	33

Resumen

La presente investigación tiene como objetivo proponer el diseño de almacén de alimentos para mejorar el funcionamiento de la olla común sagrada familia del AAHH cerro Japón en Villa María del Triunfo Lima, Perú.

La metodología utilizada para este muestreo empleado fue no probabilística por conveniencia, las muestras de la población se seleccionan solo porque están convenientemente disponibles para el investigador.

Los entrevistados fueron: personas responsables y encargadas de gestionar el ingresos y salidas de los productos del almacén de alimentos para toda la población.

Entre los resultados destacados, podemos indicar que la persona encargada de recibir los productos es la misma que gestiona para el retiro, realizando el apunte diario de cada producto para consumir y con el apoyo de las personas de la zona para una limpieza y organización de estos. Además, en relación a nuestra propuesta de un almacén de alimentos para mejorar el funcionamiento de la olla común se mostró positivo, ya que esto facilitaría una buena organización, ubicación y control de los productos.

Como conclusión, destacamos que existe mucho desconocimiento sobre los materiales de elaboración para un almacén para que las personas encargadas pueda hacerse fácil de ubicar los productos y de poder hacer una limpieza y desinfección rápida. Sin embargo, es posible construir con materiales naturales a bajo costo, y con un poco más de información y asesoría, se pueden llevar a cabo grandes proyectos para mejorar la calidad de vida.

Palabras claves: *Almacén de alimentos, olla común, aislamiento térmico, asentamiento humano, organización.*

Abstract

The present investigation has as a proposal for the design of a food store to improve the operation of the common pot Sagrada Familia of the AAHH Cerro Japon in Villa María del Triunfo Lima, Perú.

The methodology used for this employee was non-probabilistic for convenience, since samples from the population are selected only because they are conveniently available to the researcher.

The interviewees were: people responsible and in charge of managing the income and exit of products from the food store for the entire population.

Among the outstanding results, we can indicate that the person in charge of receiving the products is the same person who manages the withdrawal, making the daily note of each product to consume and with the support of the people in the area for cleaning and organization of these. In addition, in relation to our proposal for a food warehouse to improve the operation of the common pot, he was positive, since this would facilitate a good organization, location and control of the products.

In conclusion, we highlight that there is a lot of ignorance about the manufacturing materials for a warehouse so that the people in charge can make it easy to locate the products and to be able to do a quick cleaning and disinfection. However, it is possible to build with natural materials at a low cost, and with a little more information and advice, great projects can be carried out to improve the quality of life.

Keywords: Food store, olla comun, thermal insulation, human settlement, organization.

Capítulo I: El Problema

En esta sección se verá una vista panorámica de la situación actual por la que atraviesan las ollas comunes creadas de manera improvisada en el estado de emergencia ocasionada por el covid-19.

Es por eso que la presente investigación analizará la importancia de contar con un diseño de almacén de alimentos, con el fin de poder mejorar el funcionamiento de la olla común (OC) del AA. HH Cerro Japón en Villa María del Triunfo.

1.1. Planteamiento del Problema

Lima surgió de sus distritos centrales bajo la influencia de la migración a la capital, en la actualidad esto se ha ido intensificando desde mediados de siglo pasado, debido a que aumenta más el crecimiento natural de una ciudad millonaria en habitantes. Este importante crecimiento demográfico de los barrios tradicionales y el moderno centro de Lima influenciaron a la ampliación a los llamados "conos", manteniéndolo como línea de la ciudad.

En el Perú, según la Organización de las Naciones Unidas en la Alimentación y la Agricultura (2022), 16.6 millones de habitantes peruanos se encuentran en un estado de inseguridad alimentaria nunca antes observado en el país. Asimismo, este problema hace que la pobreza vaya en aumento de manera acelerada. Según el Instituto Nacional de Estadística e Informática (2019) el 20.6% de la población estaba en situación de pobreza; en 2020, aumentó a 30.5% y, si bien en 2021 disminuyó a 25.8%, esto hace que en el Perú aún no llegue a los porcentajes pre pandemia. Es por eso que la actual crisis mundial está empeorando por la situación de la inflación de los alimentos y combustibles, la escasez de fertilizantes y los efectos del cambio climático.

Ante esta situación de crisis, las ollas comunes son la manera de apaciguar el hambre de la población (Municipalidad de Lima, 2021). Es por ello que las ollas comunes cumplen el rol de una organización popular de subsistencia, ubicadas en diversas zonas, que se basa en la asociación de recursos y trabajos colectivos. Las ollas comunes hoy en día son inestables, pero tratan de continuar por largos periodos y aparecer en situaciones de estado de emergencia. La función principal de esta organización es alimentar a la población que se encuentra en necesidad. De esta manera, las ollas comunes intentan ser una posible solución para los más necesitados, pero que, en realidad, atiende a un problema mucho más amplio y estructural como es la inseguridad alimentaria en diferentes sectores. (Desmaison, 2022)

Las ollas comunes son realizadas y atendidas con la presencia de mujeres. Para el caso del Perú, la gran mayoría de estas organizaciones están situadas en las zonas de escasos recursos en Lima Metropolitana.

Barrenechea (2020), menciona que todo esto se inicia con las esposas de obreros y campesinos debido a las protestas y manifestaciones las esposas cocinaban en las calles.

Nuestro objetivo es proponer un diseño de almacén de alimentos para mejorar el funcionamiento de la olla común. Así mismo, esto ayudará a reducir su impacto en el medio ambiente, y tiene como objetivo mejorar los niveles actuales de felicidad de quienes deciden vivir a los alrededores de la comunidad. Con el diseño adecuado del espacio, la distribución, las herramientas y los equipos, pretende facilitar la vida de los usuarios y aumentar el confort y la eficiencia en sus hogares. (The Decorative Surface, 2018).

Después de indicar todo lo mencionado, el diseño de almacén de alimentos propone mejorar el funcionamiento de la olla común sagrada familia del AAHH Cerro Japón en Villa María del

Triunfo. Se plantea corregir el modo de vida de las familias implicadas para que puedan tener una organización como mejorar el funcionamiento de las ollas comunes debido a la escasez de un almacén, ya que no cuentan con un registro o inventario de depósito.

1.2. Justificación

1.2.1. Justificación Social

Las ollas comunes se originan a partir de la inseguridad alimentaria, impulsadas por los moradores de la zona, quienes la autogestionan a través de la poca ganancia que obtienen de la venta de raciones la cual tiene un valor promedio de más o menos 2.50 soles. (El Comercio, 2022)

A su vez las ollas comunes se particularizan por no tener una construcción ideal para su operatividad. La gran parte funciona en espacios proporcionados por vecinos por un determinado tiempo o invasiones y no en un local destinado exclusivamente para las OC. (GRADE, 2022)

Al no tener una infraestructura adecuada, muchos no cumplen con los requerimientos solicitados. El almacenamiento de los víveres debe estar a una separación de un poco más de 14.5 del nivel del piso (Programa de intervención comunitaria, 2021), sin embargo, muchas de las ollas comunes no cuentan con algún tipo de peldaño para los alimentos, a su vez se deben desechar los alimentos que ya han vencido o no se encuentran aptos para su consumo (Programa de intervención comunitaria, 2021).

1.2.2. Justificación Personal

Con la siguiente investigación se brindará una propuesta para una mejor distribución de un almacén que les brinde una óptima organización de los alimentos que usarán en el día a día y así el trabajo de las responsables del área se vea optimizado.

Una reorganización de los alimentos por categoría y fecha de caducidad, también les ayudará a obtener un mejor uso de los bienes y así prevenir el surgimiento de virus causados por un mal almacenamiento de estos.

1.3. Preguntas de Investigación

1.3.1. Pregunta general

¿Cuáles son las características estructurales que debe tener la propuesta de diseño de un almacén de alimentos alternativo para mejorar el funcionamiento de la olla común Sagrada Familia del AA.HH cerro Japón en Villa María del Triunfo?

1.3.2. Preguntas específicas

P1. ¿Cuáles son las características que deberían tener los materiales para la propuesta de diseño un almacén de alimentos alternativo para mejorar el funcionamiento de la olla común sagrada familia del AA.HH cerro Japón en Villa María del Triunfo?

P2. ¿Cuáles son las técnicas de construcción propuestas al diseño de un almacén de alimentos alternativo para mejorar el funcionamiento de la olla común sagrada familia del AA.HH cerro Japón en Villa María del Triunfo?

P3. ¿Cuáles serían los beneficios de tener un registro de alimentos para la olla común Sagrada Familia del AA.HH Cerro Japón en Villa María del Triunfo?

1.4. Objetivos de investigación

1.4.1. Objetivo general

Proponer el diseño de un almacén de alimentos alternativa para mejorar el funcionamiento de la olla común sagrada familia del AA.HH Cerro Japón en Villa María del Triunfo.

1.4.2. Objetivos específicos

O1. Describir cuáles son las características que deberían tener los materiales para la propuesta de diseño de un almacén de alimentos alternativo para mejorar el funcionamiento de la olla común sagrada familia del AA.HH Cerro Japón en Villa María del Triunfo.

O2. Analizar cuáles son las técnicas de construcción propuestas al diseño de un almacén de alimentos alternativo para mejorar el funcionamiento de la olla común Sagrada Familia del AAHH Cerro Japón en Villa María del Triunfo

O3. Determinar cuáles serían los beneficios de tener un registro de alimentos para la olla común Sagrada Familia del AA.HH Cerro Japón en Villa María del Triunfo.

Capítulo II: Marco Teórico

A fin de adquirir una comprensión adecuada con respecto a la relevancia del presente proyecto de investigación, se mencionan los factores de mayor importancia que intervienen en el mejoramiento de las ollas comunes, en relación al desarrollo de sistemas tales como; inventario de productos, sistema de ingreso, sistema de salida, sistema de consumo y organización.

2.1. Mapa de Literatura

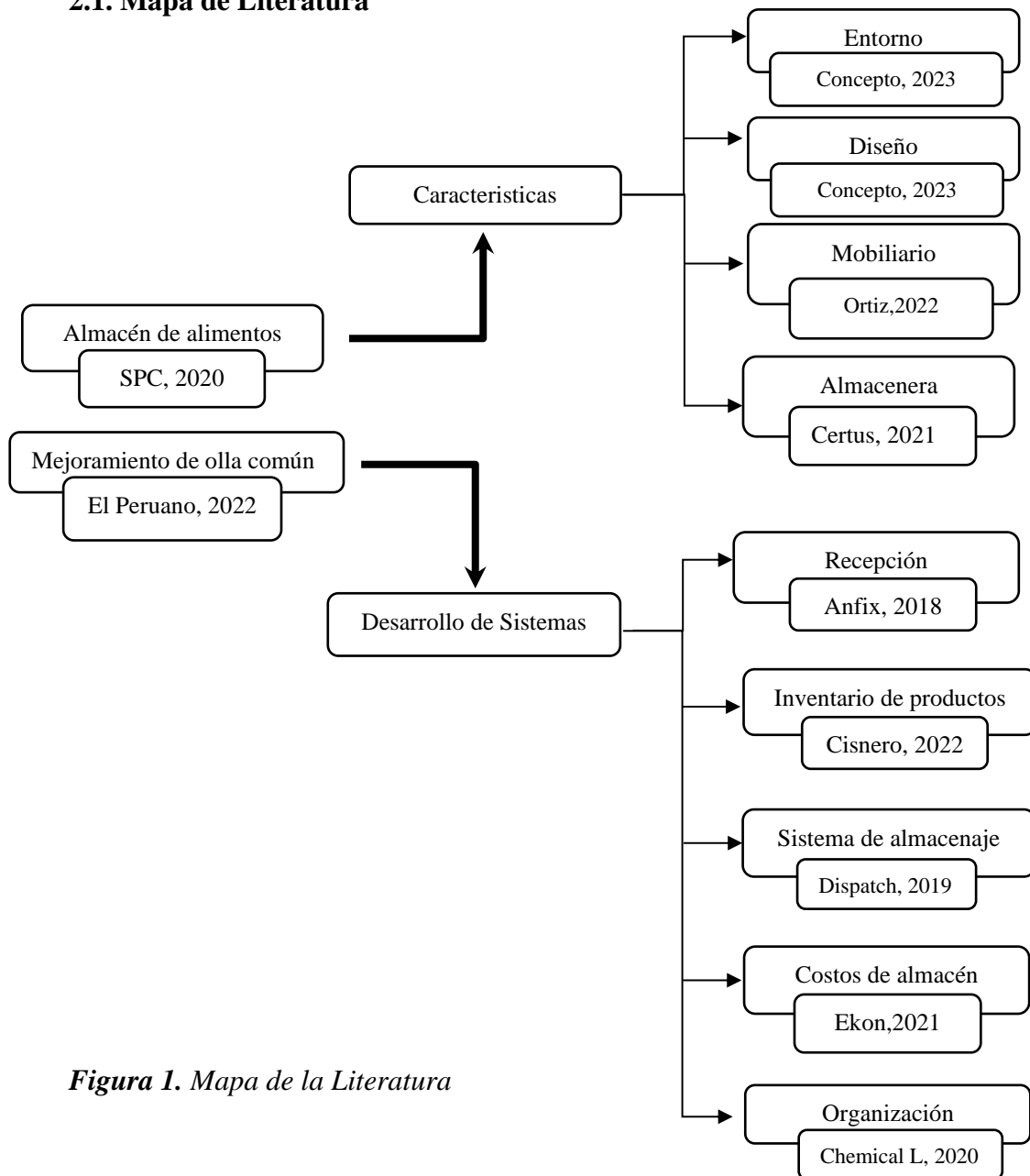


Figura 1. Mapa de la Literatura

2.2. Antecedentes de Investigación

Urcos (2022) desarrolló la tesis “Programa de complementación alimentaria y calidad de vida durante la pandemia del Covid 19, en la municipalidad de SJL-2020” para obtener el grado de magíster en la Universidad de César Vallejo. El objetivo principal es mostrar cuál es la conexión entre la condición de vida de los beneficiarios y el programa de complementación alimentaria, en el periodo de la pandemia del coronavirus hace 3 años en el distrito de San Juan de Lurigancho. El diseño de investigación que empleó es descriptivo, en el cual aplicó encuestas a 172 representantes de familias como instrumento de investigación. Llegó a la conclusión que el Programa de Complementación Alimentaria (PCA) y la asistencia social, sí logran evidenciar niveles medidos de asociación directa. La utilidad del estudio nos ha dado a conocer cómo el PCA brinda apoyo complementario y diversos programas les brindan herramientas para que los propios usuarios generen sus ingresos.

Meléndez, et al. (2017) realizaron la tesis de “Propuesta para gestionar el almacenamiento de racionamiento de víveres en el comando de educación y doctrina del ejército” para optar por el grado de magíster en la Universidad del Pacífico. Tuvieron como objetivo replantear la administración del proceso de acopio de alimentos de poca durabilidad y a su vez modernizar el equipamiento de la cadena de frío, con el fin de optimizar la condición de los alimentos y el potencial operativo de la eficacia. Aplicaron la investigación descriptiva, con un muestreo no probabilístico. Lograron concluir que el personal del Ejército tiene el deber de resguardar los víveres y que tanto la experiencia de los mismos y la infraestructura repercuten en la calidad de los víveres. Esta investigación nos ha permitido conocer como una inadecuada implementación de mobiliarios y organización puede afectar el uso correcto de un almacén.

Catalán, et al. (2021) desarrollaron la tesis de “Roles, motivaciones y participación en mujeres pobladoras en la olla común KINTUNIEN AYUN” para obtener el grado de licenciadas en la Universidad Miguel de Cervantes, Chile. El objetivo principal de su investigación es identificar la razón por la que las mujeres contribuyen de manera voluntaria en la olla común y conocer sobre la posición que toman al participar en el funcionamiento de la olla común. Utilizaron la investigación cualitativa, con un total de 12 entrevistas. Llegaron a la conclusión que la participación en las ollas comunes es por necesidad y por trabajo comunitario y que a su vez tienen mayor conocimiento del espacio y de las personas que lo habitan. La utilidad del estudio nos permitió conocer cómo es que se integran las pobladoras a las ollas comunes y a su vez cómo toman cada cargo para el funcionamiento de la misma.

Rojas y Bulla (2018) realizaron la tesis de “Propuesta de mejora y rediseño de almacenamiento área de frutas y verduras Metro Cencosud Calle 19” para optar por el grado de licenciados en la Universidad Nacional Abierta y a Distancia, Colombia. Tuvieron como objetivo rediseñar el espacio donde almacenan frutas y verduras mediante la herramienta de diseño SketchUp, en el cual tuvieron en cuenta la forma de distribución y mantenimiento de las frutas y verduras del Supermercado Metro Cencosud. Se logró concluir que el almacén tiene un rol importante en una empresa, mientras tengan una mejor organización lograrán mejores resultados. Esta investigación nos permitió conocer que tan importante es un almacén con una distribución ideal para una buena conservación de los alimentos.

2.3. Desarrollo de la Perspectiva Teórica

2.3.1 Almacén:

Es la primera variable y según SPC Consulting Group (2020), el almacén es el espacio idealmente proyectado y metódico para conservar y monitorear las posesiones del negocio, hasta que sean solicitados. Es decir, es el lugar ideal para que se puedan guardar de manera segura.

Según Huillca (2020), el almacén es un lugar que está específicamente diseñado y organizado para salvaguardar los productos de una compañía. Su misión es el desarrollo de la planificación logística que asegura la protección y el control del actual inventario.

El almacén presenta las siguientes características:

- **Entorno:**

Según Concepto (2023) El entorno es el lugar que envuelve a un ser viviente u objeto, en el cual pertenece y se desarrolla. En pocas palabras, es todo lo que nos rodea e influirá en nuestro desarrollo. Llegaron a la conclusión que el diseño de un almacén es de suma importancia para el rendimiento de una compañía.

- **Diseño:**

El diseño nos brinda resultados que se logran adaptar a nuestras necesidades, sean estéticas o funcionales. Para Concepto (2023) El diseño contribuye con satisfacer ciertos requerimientos que necesitan las personas para habitar ciertos espacios y a su vez contribuye con propuestas técnicas y productivas.

- **Mobiliario:**

Existen mobiliarios móviles o fijos, que son parte de nuestro día a día, estos nos ayudaran en nuestras actividades cotidianas, también hay muebles que solo son decorativos. Según Roberto Ortiz de Roc21 (2022) el mobiliario es un grupo de muebles en un lugar específico para desarrollar actividades en casa u oficinas. Este conjunto de muebles hará que las acciones que realicemos sean más sencillas y agradables.

- **Almacenera:**

La almacenera, es un factor muy importante, ella llevará el control de todo el almacén. Según Certus (2021), el trabajador a cargo del almacén tiene la responsabilidad de programar, estructurar y dirigir correctamente el uso de los productos.

2.3.2 Ollas comunes (OC):

La segunda variable son las OC, quienes se reactivan a inicios del 2020 a causa de la pandemia por el Covid-19. Según El Peruano (2022) las ollas comunes son impulsadas por pobladores para brindar soporte alimentario, pueden ser provisionales o definitivas. Reúnen a individuos con bajos recursos, los cuales no cuentan con el dinero para solventar los alimentos. Las ollas comunes se conforman por voluntad de cada una de las socias, con el fin de cumplir con una necesidad fundamental que es la alimentación, pueden aportar con alimentos, menajes o la elaboración de la comida. Según Caritas Lima (2023) la olla común es autogestionada y se lleva a cabo a través de un trabajo en conjunto en el cual participan de forma voluntaria vecinas de la comunidad, con el fin de

apoyar a personas que no tienen los medios económicos para solventar sus alimentos del día a día.

Una forma de tener una buena organización de las ollas comunes radica en su mejoramiento de sistemas y para ello se debe tener en cuenta ciertos aspectos como:

- **Recepción:**

Sea por el gobierno central, por ONG o algún voluntariado, las socias de las OC reciben alimentos, por lo cual ellas lo almacenan para próximamente prepararlo. Para Anfix (2018) Es el procedimiento por el cual los productos provenientes del abastecedor arriban al almacén para luego ser inventariados y almacenados en el local y así puedan ser consumidos de la mejor manera.

- **Inventario:**

Luego de haber recepcionado los alimentos, las almaceneras se encargan de racionar los víveres. El inventario, se refiere al control de artículos, es el procedimiento por el cual se desarrolla un control detallado, ordenado y valioso de los materiales almacenados en un almacén. (Juan Cisneros, 2022)

- **Sistema de almacenaje:**

Cada almacén es único, influye mucho las dimensiones y las estructuras que tengan. Según Dispatch Track (2019) Es una forma que posibilita que los productos se distribuyan en anaqueles o armaduras que permitan potenciar los espacios. De esta manera se podrá guardar mayor cantidad de productos en espacios más reducidos.

- **Costos de almacén**

Mantener un almacén en óptimas condiciones, implica una inversión, sea para el mantenimiento, compra de artículos donde almacenan los víveres o algo tan simple como la limpieza. Dominar y saber los gastos que genera almacenar productos es de suma importancia para un correcto funcionamiento del negocio. De tal manera se puede tomar decisiones para mejorarlos y así aumentar el rendimiento. (Ekon,2021)

- **Organización:**

Una buena organización del almacén puede ser ventajosa, se lograría reducir la duración de limpieza, organización y obtener mejores resultados. Según Chemical Logistics (2020), la organización del almacén tiene como objetivo asegurar cada proceso, minimizar los costos, actividades y tiempo, a su vez lograr que sean más eficientes.

Capítulo III: Metodología

En el siguiente capítulo se explica el tipo de diseño de investigación empleado y las herramientas que se han utilizado para obtener información que se utilizará para la propuesta de diseño de un almacén de alimentos.

3.1. Muestra, Unidad de Análisis y Muestreo

La muestra utilizada para la siguiente investigación se realizó a 5 personas que tienen conocimiento del funcionamiento de la olla común, entre ellas la encargada del almacén. Para ello, se tuvo en consideración el método de almacenamiento, costos e ingresos, salidas y controles de almacén. El tipo de muestreo empleado fue no probabilístico por conveniencia. Para Salgado (2019), es una forma de muestreo en el cual el investigador elige sus muestras según el criterio de mayor relevancia en vez de seleccionarlas al azar.

Se realizaron entrevistas de tipo semiestructurada para reconocer las necesidades de las usuarias de la olla común Sagrada Familia desde la perspectiva de cada una de ellas. A su vez, se buscó conocer cómo organizan el almacén, las necesidades estructurales y como el entorno influye en el uso del almacén.

3.2. Diseño de Investigación

La presente investigación es de tipo descriptiva, para Mejía de Lifer (2020) la investigación descriptiva es la encargada de detallar los habitantes, condición o suceso en torno al análisis. Pretende dar detalles acerca del espacio, tiempo, lugar y forma con relación al problema investigado. Tiene un enfoque cualitativo, el cual solo cuenta las características de los

componentes a indagar. La persona encargada de la investigación estudia a los entrevistados a distancia. Por lo que se hallan en un espacio confortable, las características estudiadas son sencillas y prácticas. (Guevara, 2020)

A su vez la investigación es de tipo propositiva ya que resuelve una problemática y aporta una solución dentro de una situación en concreto, la cual es contar con un almacén de alimentos. La investigación propositiva es el análisis en el cual se propone una alternativa de mejora ante una problemática, previa evaluación de un suceso o acontecimiento. (Estela, 2020)

3.3. Operacionalización de Variables

Variable	Definición conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala de medición/opciones de respuesta
V.D: Almacén de alimentos	Según Huillca (2020), el almacén es un lugar que está específicamente diseñado y organizado para salvaguardar los productos de una compañía. Su misión es el desarrollo de la planificación logística que asegura la protección y el control del actual inventario.	El almacén de alimentos tiene como finalidad mejorar la funcionalidad de la olla común, para que sea un espacio más eficiente, logrando que las usuarias minimicen el tiempo invertido y se simplifique la limpieza y organización del mismo.	Características de un almacén de alimentos	Entorno <hr/> Diseño <hr/> Mobiliario <hr/> Almacenera	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

Tabla 1 Operacionalización de la Variable Dependiente: Almacén de alimentos.

Variable	Definición conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores	Escala de medición/opciones de respuesta
V.I: Mejoramiento de olla común	Según Caritas Lima (2023) la olla común es autogestionada y se lleva a cabo a través de un trabajo en conjunto en el cual participan de forma voluntaria vecinas de la comunidad, con el fin de apoyar a personas que no tienen los medios económicos para solventar sus alimentos del día a día.	Se emplearán encuestas, con preguntas dirigidas al uso y control del almacén con el fin de medir el impacto sobre la variable de mejoramiento de olla común.	Desarrollo de sistemas	Recepción <hr/> Inventario de productos <hr/> Sistema de almacenaje <hr/> Costos de almacén <hr/> Organización	Entrevista de 10 preguntas semiestructuradas a 5 personas que tienen conocimiento sobre el funcionamiento de la olla común.

Tabla 2 Operacionalización de la Variable Independiente: Mejoramiento de olla común

3.4. Consentimiento Informado

Al iniciar la entrevista se les informó a las socias de la olla común Sagrada Familia que serían grabadas, por lo que las señoras nos dieron su consentimiento para la participación y grabación. Esto se realizó en cumplimiento de las normas de ética del centro de estudios Toulouse Lautrec.

Se implementó el consentimiento informado para asegurar que las colaboradoras tuvieran claridad sobre el estudio y confianza en la seguridad de su información personal, los cuales serán tratados con total confidencialidad. (Ver anexo 1)

3.5. Procedimiento para Recolectar y Analizar los Datos

Se recolectó la información mediante entrevistas semi estructuradas, las cuales estaban orientadas a conocer sus necesidades, cómo organizan y distribuyen los alimentos y cómo influye el clima, para así aplicar la propuesta de diseño de un almacén.

Terminada la etapa de entrevistas se sistematizó la información recaudada teniendo en cuenta la respuesta de las personas entrevistadas.

Capítulo IV: Resultados

Se recolectó la información mediante entrevistas semi estructuradas que se enfocaron en las necesidades, la manera en cómo organizan el almacén, las necesidades estructurales y cómo influye el entorno, con el fin de identificar las carencias con las que cuenta el almacén; para lo cual, se realizó una visita a la olla común, lugar donde también se realizó la entrevista y se pudo observar el manejo tanto de la olla común, preparación de alimentos y el uso que le dan al almacén. Más adelante se procedió a la recolección de datos a través de entrevistas grabadas a las socias y encargadas. Al terminar la fase de entrevistas se sistematizó la información recaudada teniendo en cuenta los testimonios y puntos de vista de las participantes con relación al manejo y necesidades del almacén.

4.1 Análisis de los resultados:

PREGUNTAS	Socia 1	Socia 2	Socia 3	Socia 4	Socia 5	Análisis
¿Creen que el espacio con el que cuentan para almacenar los alimentos cumple con sus necesidades para conservar los mismos?	No, porque en la época de verano les cae el sol directo. El almacén se encuentra lejos de la OC.	No, cuando yo fui la encargada del almacén al momento de sacar menestra se abrió el saco y se echó a perder algunos kilos.	No, muchas veces hemos perdido verduras.	No.	No.	Coincidieron en que el almacén con el que cuentan no las ayuda con la conservación de los alimentos.

¿Cómo se almacenan los víveres que recién llegan a la olla común?	Los dividimos de acuerdo al empaque.	Se agrupan por tipo de producto.	Las menestras junto al arroz y los atunes, aceite y ponche de huevo juntos	Lo que viene en cajas a un lado y lo que viene en bolsa en el otro pallet.	Lo ordenamos según lo que más usamos.	Almacenan los alimentos que recién ingresan al almacén según su tipo.
¿Utilizan algún cuaderno de control?	Utilizamos un control diario.	Sí, todos los días.	El control es diario.	Se anota a diario lo que sacamos.	Sí, anotamos lo del almuerzo y el lonche.	Llevar un control diario de lo que consumen.
¿Quién es la encargada de verificar la cantidad de productos que salen del almacén? Y ¿Cada cuánto tiempo verifican que la data sea correcta?	Yo soy la encargada, ni bien me retiro del almacén lo anoto.	Se anota en el cuaderno, pero no hacemos una verificación semanal.	No realizamos control, semanal ni mensual.	No tenemos tiempo de verificar. Es muy trabajoso contabilizar.	Nunca hemos verificado, siempre nos faltan alimentos.	La encargada solo verifica la cantidad de alimentos que retira a diario, pero no si las cantidades restantes son las correctas.

¿Cuál es el método que emplean para almacenar los alimentos?	Todo lo que viene en bolsa junto, enlatados y aceites juntos.	Solo los almacenamos de acuerdo a como viene.	Los ponemos sobre pallets y dividimos las menestras del atún.	Almacenamos conforme el espacio que tenemos.	Los guardamos dependiendo de lo que usamos más.	Almacenan los alimentos de acuerdo a su tipo y consumo.
¿Creen que usar anaqueles les ayudaría a una mejor organización y a minimizar el tiempo que invierten en el almacén?	Definitivamente, sacaríamos los alimentos más rápido y sin hacer tanto esfuerzo.	Sí, ahorraríamos tiempo y sería muy bonito.	A parte de que estaría ordenado y tomaría menos tiempo, tendríamos más espacio.	Claro, sería ideal también tener espacio para las verduras.	Sí, nos toma mucho tiempo ordenar.	Tener anaqueles les facilitaría al momento de retirar alimentos y pasarían menos tiempo en él.

<p>¿Cada qué tiempo realizan la limpieza del almacén?</p> <p>¿Con qué productos lo limpia y cuánto invierten en ellos?</p>	<p>La limpieza es diaria, porque entra demasiado polvo.</p> <p>Utilizamos paño y limpia todo.</p>	<p>Hacemos una limpieza diaria y semanal.</p> <p>Gastamos 10 soles semanales.</p>	<p>Traemos cosas de casa y compramos lejía y paños.</p>	<p>A veces nos donan cosas para la limpieza o cuando vamos a comprar pedimos descuento.</p>	<p>A veces hemos realizado actividades para comprar cosas para poder limpiar.</p>	<p>Se turnan para hacer la limpieza semanal.</p> <p>Utilizan lejía y paño y cada una lleva su escoba y recogedor</p>
<p>¿Compran artículos (tachos, cajas) para almacenar los productos que se usarán en la semana?</p>	<p>No, porque no tenemos dónde colocarlos.</p>	<p>Antes usábamos cajas, pero se malogran con el tiempo.</p>	<p>No, porque no tenemos el espacio.</p>	<p>Hemos pensado en comprar cestos para poner ahí las menestras.</p>	<p>No, pero si tuviéramos sería mejor para la limpieza.</p>	<p>No cuentan implementos para almacenar, pero si creen que ayudaría.</p>

¿El almacén les permite ordenar los alimentos según su especie?	Solo los podemos agrupar de acuerdo al tipo de empaque.	No, porque hemos mezclado el ponche junto con el atún y nos han dicho que está mal.	Tal vez si tuviéramos más espacio, podríamos dividir mejor.	No, hemos intentado pero como viene por sacos se resbala,	Lo podemos ordenar por como vienen.	El espacio donde almacenan no les permite almacenar según su tipo.
¿La organización con la que cuenta el almacén, les facilita la limpieza?	No, porque como todo se llena de polvo al limpiar tenemos que mover paquete por paquete.	Al contrario, como todo viene en paquetes grandes es pesado cargar.	No, a veces tengo que llamar a mi pareja para que me ayude a limpiar.	No, además que entra mucho polvo. Limpiamos en la mañana y en la noche ya está sucio.	Se nos complica un poco, porque tenemos que mover los sacos y los pallets.	La organización que tienen no les facilita la limpieza y necesitan mayor esfuerzo físico.

Tabla 3 Entrevista a socias de la olla común relacionadas al tema de investigación.

4.2. Discusión de Resultados

La finalidad de la presente investigación fue analizar de qué manera las deficiencias del almacén y el entorno influyen en el uso y mantenimiento del almacén de la olla común Sagrada Familia.

Se observó que la distribución y el entorno si influye en el correcto uso del almacén, así como el estado de los alimentos, ya que no cuentan con una organización adecuada, ni con un espacio que cumpla con las medidas de un almacén para una correcta conservación de los alimentos.

Al no contar con el mobiliario adecuado, ni una distribución idónea, las encargadas del almacén invierten una mayor cantidad de tiempo. Al emplear más tiempo de lo debido en los puntos ya mencionados, no logran tener un Kardex actualizado, por lo tanto, no tienen un control total del ingreso y salida de alimentos.

Asimismo, se pudo observar que el almacén actual se encuentra a diez minutos de la olla común lo cual no es una distancia adecuada, ya que este recorrido les tome un tiempo adicional para el retiro de los víveres y generan mayor gasto físico; también se pudo constatar que el calor hace que no puedan abrir de una manera fácil el almacén y que los alimentos no se mantengan en óptimas condiciones de almacenaje por el contacto con el sol.

4.2.1 Propuesta tentativa

Es por ello, que después de haber escuchado y saber más del manejo de la olla común incluyendo el almacén, ya que es un ambiente muy importante para ellos por la cantidad de espacio que puede necesitar para los alimentos, se ha desarrollado la propuesta para una mejor distribución de este.

Se propuso el diseño de un almacén de 2.50m² en el espacio que tienen destinado para el mismo y que se encuentra dentro de la olla común. Se sugiere que las paredes del almacén sean de OSB, ya que es un material de bajo costo, a su vez se propone que dentro de cada pared se coloquen empaques de tetra pack rellenos de residuos de plástico, lo cual no solo ayudará con el aislamiento térmico, sino que también permitirá reciclar los desechos plásticos los cuales tienen que quemar por la ausencia del recolector de basura.

En el diseño también se recomienda implementar anaqueles con la finalidad de mejorar la distribución de los alimentos y así se pueda acceder a ellos de manera más rápida y no se encuentren en contacto directo con el piso, ni expuestos al polvo a animales como hormigas, cucarachas, entre otros. Así mismo esto les facilitará al momento de la limpieza.



Figura 2 Vista del almacén actual. El cual se encuentra a 10 minutos de la olla común.



Figura 3 Vista del espacio destinado para el futuro almacén, el cual está ubicado dentro de la olla común.

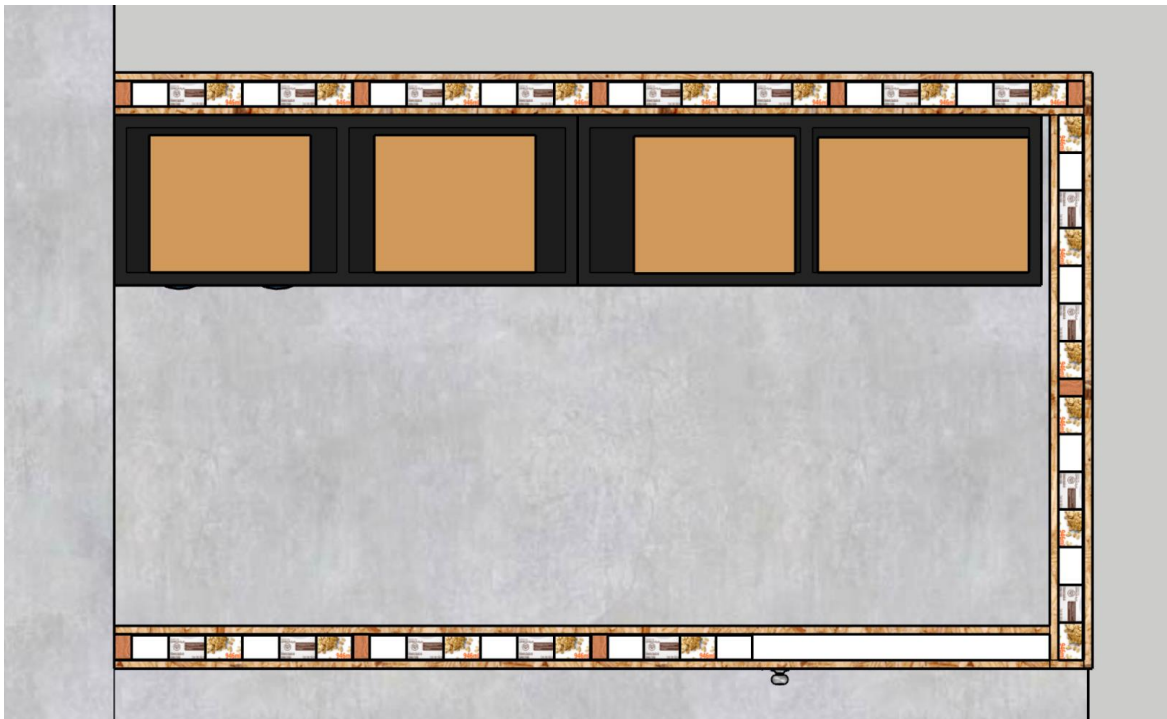


Figura 4 Vista en planta, la cual permite visualizar la distribución del almacén.

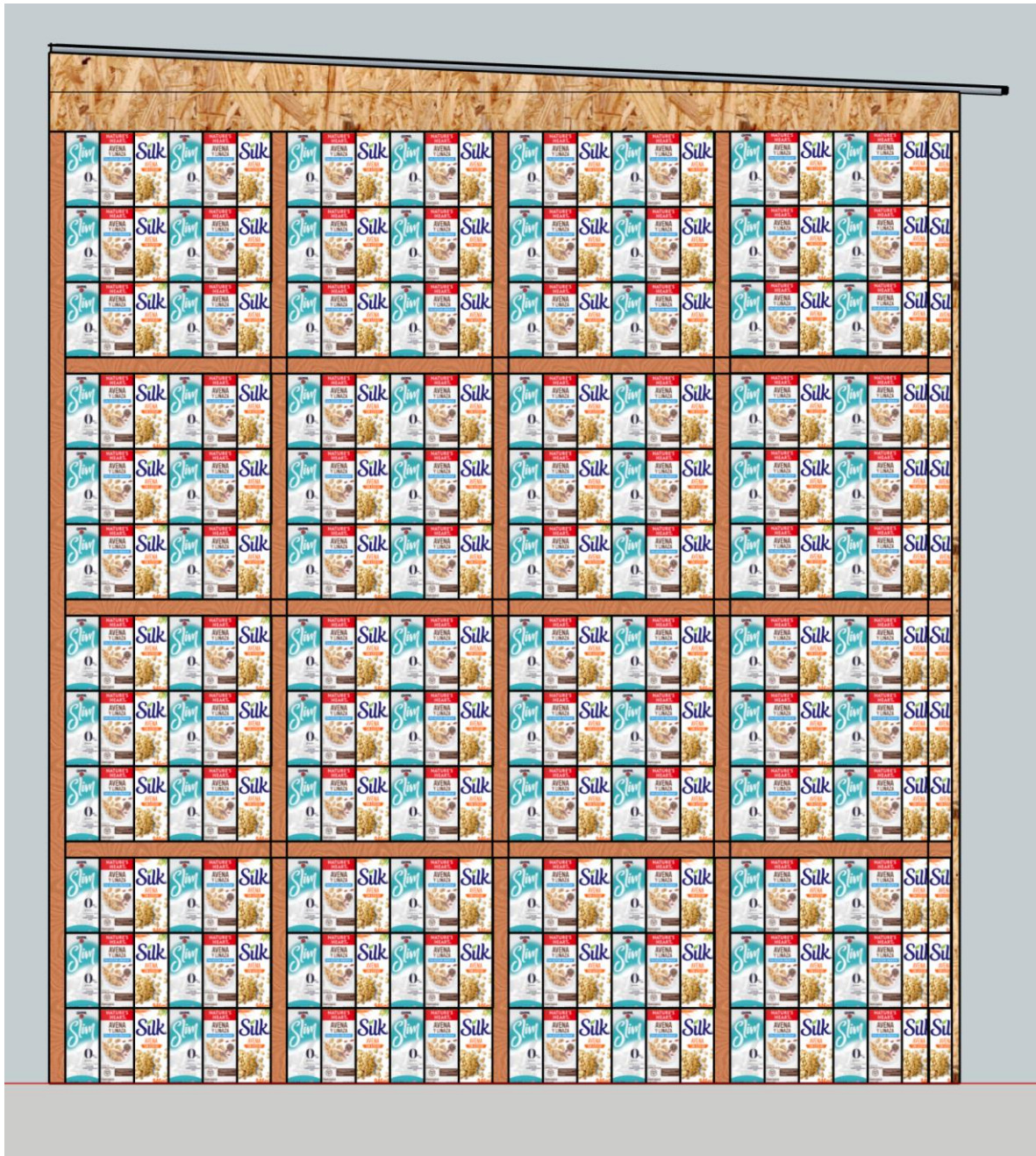


Figura 5 Detalle del interior de las paredes, en el cual se puede apreciar los soportes de cada plancha, así como las cajas de tetra pak que serán reutilizadas para el aislamiento térmico.

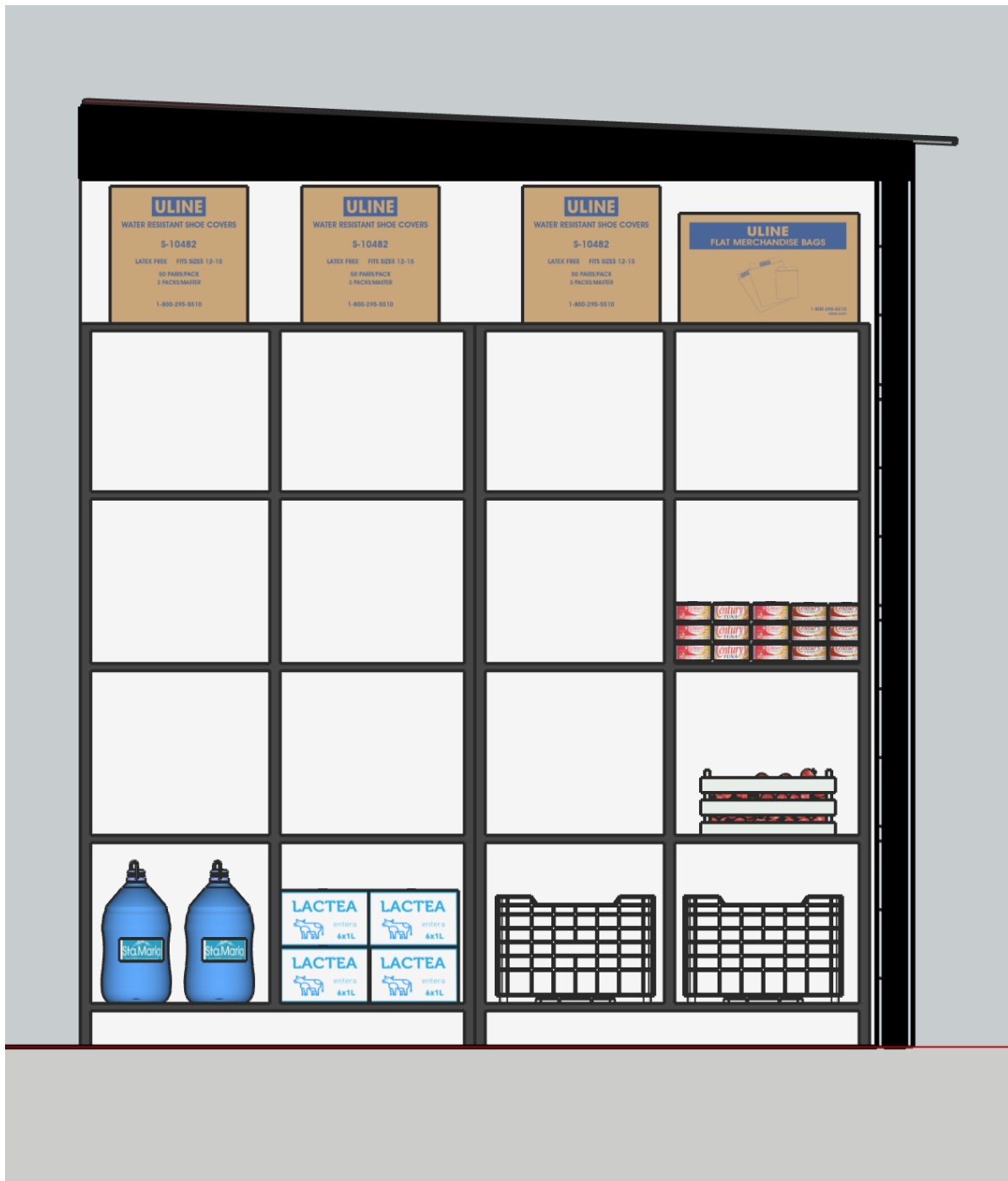


Figura 6 Vista frontal del interior del almacén. La vista nos permite visualizar la distribución del almacén, la cual cuenta con anaqueles para una correcta distribución de los alimentos.

4.3. Recomendaciones

La finalidad principal de este trabajo fue detectar la importancia de un almacén de alimentos que tenga una organización correcta para así mejorar el funcionamiento de la olla común Sagrada familia del AAHH Cerro Japón en Villa María del Triunfo. Con base a lo investigado, se recomienda lo siguiente:

Se recomienda a otros investigadores tener en cuenta el análisis y los resultados de la presente investigación para que contribuyan a mejorar nuevas propuestas con similitud a esta problemática.

También se sugiere dar técnicas de materiales con el fin de mejorar la estructura del almacén, tales como el buen uso de los residuos sólidos y así contar con estructuras que logren mantener la temperatura adecuada para la conservación de los alimentos.

Finalmente se recomienda considerar los avances de la industria en materiales de construcción y técnicas de construcción para mejorar el almacén de alimentos de las ollas comunes.

Referencias

Alcázar, L. y Fort, R. (2022). *Resiliencia en tiempos de pandemia: el caso de las ollas comunes en Lima, Perú*. <https://www.grade.org.pe/publicaciones/resiliencia-en-tiempos-de-pandemia-el-caso-de-las-ollas-comunes-en-lima-peru/>

Aldea, V. (2018). *7 conceptos básicos de la gestión del almacenes*. <https://www.anfix.com/blog/gestion-del-almacen>

Alvarado M, Bailon C, Begazo A, Carayar A, Marcelo D. (2022). “Red-potenciadas”: *Promoviendo la institucionalidad de la Red de Ollas de Villa El Salvador*. [https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/24301/ALVARADO M ONZON BAILON YAURI BEGAZO CASTRO GARAYAR CABREJOS MARCELO HUARANCCA%20%281%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/24301/ALVARADO_M ONZON BAILON YAURI BEGAZO CASTRO GARAYAR CABREJOS MARCELO HUARANCCA%20%281%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Barnechea, M. (2020). *La reactivación de las ollas comunes: la iniciativa para sobrevivir a la crisis económica por la pandemia*. Instituto de Estudios Peruanos. <https://iep.org.pe/noticias/analisis-la-reactivacion-de-las-ollas-comunes-lainiciativa-para-sobrevivir-a-la-crisis-economica-por-la-pandemia/>

Caritas Lima. (2023). *¿Qué hay detrás de las ollas comunes?*. https://caritaslima.org.pe/ollas_comunes/

Certus (2021). *¡Conoce las principales funciones de un operario de almacén!*. <https://www.certus.edu.pe/blog/funciones-de-un-operario-de-almacen/>

Chemical Logistics (2020). *Organización de almacenes*. <https://ldhsa.com/organizacion-de-almacenes/>

Cisneros, J. (2022). *Qué es un inventario de almacén*. <https://www.datadec.es/blog/que-es-un-inventario-de-almacen>

Concepto(2023). *Diseño*. <https://concepto.de/disenio/>

Concepto(2023). *Entorno*. <https://concepto.de/entorno/>

Desmaison, B. (2022). *Ollas comunes en Lima, Perú: Combatiendo el hambre*
https://gold.uclg.org/sites/default/files/2022-06/ch5_caring_22.pdf

DispatchTrack (2019). *Sistema de almacenamiento: tipos, funciones y ejemplo*.
<https://www.beetrack.com/es/blog/sistema-de-almacenamiento-tipos-funciones-y-ejemplo>

Diario Oficial El Peruano, (2022). *Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley N° 31458, Ley que reconoce las ollas comunes y garantiza su sostenibilidad, financiamiento y el trabajo productivo de sus beneficiarios, promoviendo su emprendimiento*.
<https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/decreto-supremo-que-aprueba-el-reglamento-de-la-ley-n-31458-decreto-supremo-n-002-2022-midis-2076344-2/>

El Comercio (2022). *Crisis alimentaria amenaza a ollas comunes y sus más de 200 mil beneficiarios*. <https://elcomercio.pe/peru/crisis-alimentaria-amenaza-a-ollas-comunes-y-sus-mas-de-200-mil-beneficiarios-informe-ec-data-midis-precio-de-alimentos-gas-ecdata-noticia/>

Ekon (2021). *Costes de almacenamiento*. <https://www.ekon.es/blog/costes-de-almacenamiento-tipos/#:~:text=Los%20costes%20de%20almacenamiento%20son,proteger%20y%20gestionar%20el%20stock.>

Estela, R. (2020). *Investigación propositiva*.
<https://www.calameo.com/books/006239239f8a941bec906>

Guevara, P. (2020). *Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción)*.
<https://recimundo.com/index.php/es/article/view/860>

Huillca, T. (2020). *Definición de almacenes de la materia prima*.
<https://www.studocu.com/pe/document/universidad-tecnologica-del-peru/curso-integrador-1/definicion-de-almacenes-de-la-materia-prima/20574294>

INEI.(2022). *Población peruana alcanzó los 33 millones 396 mil personas en el año 2022*
<https://m.inei.gob.pe/prensa/noticias/poblacion-peruana-alcanzo-los-33-millones-396-mil-personas-en-el-ano-2022-13785/>

INEI,(2021). *Ciudades Metropolitanas y Migraciones recientes: el caso de la ciudad de Lima*.

[https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con3_uibd.nsf/FDF4FA2438D3DB28052578F4007374AB/\\$FILE/107_parte_IV.pdf](https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con3_uibd.nsf/FDF4FA2438D3DB28052578F4007374AB/$FILE/107_parte_IV.pdf)

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, (2022). *El Perú es el país con la Inseguridad Alimentaria más alta de Suramérica.*

<https://www.fao.org/peru/noticias/detail-events/es/c/1603081/>

La República, (2022). *Índice de pobreza: ¿Cómo se ubica el Perú en relación con los demás países de Sudamérica?*. <https://larepublica.pe/economia/2022/08/19/indice-de-pobreza-en-peru-2022-como-se-ubica-el-pais-en-relacion-con-los-de-sudamerica-inei-pobreza-monetaria-indice-de-pobreza-cerca-de-lima-tasa-de-pobreza-inflacion-bcr-mef-noticias-atmp>

Mejía, T. (2020). *Investigación descriptiva: características, técnicas, ejemplos.*

<https://www.lifeder.com/investigacion-descriptiva/>

Municipalidad distrital de Ventanilla, (2021). *Protocolo de supervisión al funcionamiento de ollas comunes.*

https://www.muniventanilla.gob.pe/contenidos-nfs/files/ollas-comunes/PROTOCOLO_DE_SUPERVISION_A_OLLAS_COMUNES_3.pdf

Ortiz, Roberto. (2022) *Qué es mobiliario y ejemplos asombroso de concepto con sillas, mesa y librero.* <https://www.roc21.com/2022/08/25/concepto-de-mobiliario/>

Salgado, M. (2019). *Muestra probabilística y no probabilística.*

http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/108928/secme-10911_1.pdf?sequence=1

SPC Consulting Group (2020). *¿Qué es un almacén?*. <https://spcgroup.com.mx/que-es-un-almacen/>

The decorative surfaces (2018). *Bioarquitectura: Belleza Y Sostenibilidad*.
<https://www.thedecorativesurfaces.com/bioarquitectura/>

Urcos, J (2022). *Programa de complementación alimentaria y calidad de vida durante la pandemia del Covid 19, en la Municipalidad de SJL-2020*.
<https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/80112>

Anexos

	Centro de Investigación Toulouse Lautrec
---	---



Consentimiento informado para Participantes de investigaciones originadas en TLS

Lima, 24 de mayo del 2023.

Yo Elena Antay Chipana, identificado con el DNI 04328606 acepto de manera voluntaria participar como parte de la muestra de estudio de la investigación titulada “Propuesta de diseño de almacén de alimentos para mejorar el funcionamiento de la olla común Sagrada Familia del AAHH Cerro Japón en Villa Maria del Triunfo”, luego de haber conocido y comprendido en su totalidad el objetivo y su naturaleza experimental. Adicionalmente se me informó que:

- El tratamiento o metodología al que seré partícipe de acuerdo a mi pertenencia al grupo control o experimental según corresponda y la duración esperada.
- Mi participación es libre y voluntaria, por lo tanto, tengo derecho a retirarme de la investigación en cualquier momento sabiendo las consecuencias que conllevaría mi retiro.
- Los beneficios, incentivos y/o los efectos adversos que puedo tener por participar en la investigación.
- Se mantendrá en estricta confidencialidad la información obtenida producto de mi participación, codificando el total de mis resultados con un número clave para ocultar mi identidad y garantizar que la difusión de los resultados se realice en total anonimato.
- Puedo contactarme con Milagros Tania Mamani Solis al correo milagross.2158@gmail.com para despejar dudas sobre mi participación y derechos en la investigación.

Datos de informante(s):

Nombre	Relación con la investigación	Firma
Milagros Tania Mamani Solis	Investigador	
Anthony Jean Pierre Martinez Sedano	Investigador	
	Investigador	



Consentimiento informado para Participantes de investigaciones originadas en TLS

Lima, 24 de mayo del 2023.

Yo Marcelina Lima Nieto, identificado con el DNI 40643219 acepto de manera voluntaria participar como parte de la muestra de estudio de la investigación titulada “Propuesta de diseño de almacén de alimentos para mejorar el funcionamiento de la olla común Sagrada Familia del AAHH Cerro Japón en Villa Maria del Triunfo”, luego de haber conocido y comprendido en su totalidad el objetivo y su naturaleza experimental. Adicionalmente se me informó que:

- El tratamiento o metodología al que seré partícipe de acuerdo a mi pertenencia al grupo control o experimental según corresponda y la duración esperada.
- Mi participación es libre y voluntaria, por lo tanto, tengo derecho a retirarme de la investigación en cualquier momento sabiendo las consecuencias que conllevaría mi retiro.
- Los beneficios, incentivos y/o los efectos adversos que puedo tener por participar en la investigación.
- Se mantendrá en estricta confidencialidad la información obtenida producto de mi participación, codificando el total de mis resultados con un número clave para ocultar mi identidad y garantizar que la difusión de los resultados se realice en total anonimato.
- Puedo contactarme con Milagros Tania Mamani Solis al correo milagross.2158@gmail.com para despejar dudas sobre mi participación y derechos en la investigación.

Datos de informante(s):

Nombre	Relación con la investigación	Firma
Milagros Tania Mamani Solis	Investigador	
Anthony Jean Pierre Martinez Sedano	Investigador	
	Investigador	
	Investigador	



Consentimiento informado para Participantes de investigaciones originadas en TLS

Lima, 24 de mayo del 2023.

Yo Maria Quillca Quenta, identificado con el DNI 40579900 acepto de manera voluntaria participar como parte de la muestra de estudio de la investigación titulada “Propuesta de diseño de almacén de alimentos para mejorar el funcionamiento de la olla común Sagrada Familia del AAHH Cerro Japón en Villa Maria del Triunfo”, luego de haber conocido y comprendido en su totalidad el objetivo y su naturaleza experimental. Adicionalmente se me informó que:

- El tratamiento o metodología al que seré partícipe de acuerdo a mi pertenencia al grupo control o experimental según corresponda y la duración esperada.
- Mi participación es libre y voluntaria, por lo tanto, tengo derecho a retirarme de la investigación en cualquier momento sabiendo las consecuencias que conllevaría mi retiro.
- Los beneficios, incentivos y/o los efectos adversos que puedo tener por participar en la investigación.
- Se mantendrá en estricta confidencialidad la información obtenida producto de mi participación, codificando el total de mis resultados con un número clave para ocultar mi identidad y garantizar que la difusión de los resultados se realice en total anonimato.
- Puedo contactarme con Milagros Tania Mamani Solis al correo milagross.2158@gmail.com para despejar dudas sobre mi participación y derechos en la investigación.

Datos de informante(s):

Nombre	Relación con la investigación	Firma
Milagros Tania Mamani Solis	Investigador	
Anthony Jean Pierre Martinez Sedano	Investigador	
	Investigador	
	Investigador	



Consentimiento informado para Participantes de investigaciones originadas en TLS

Lima, 24 de mayo del 2023.

Yo Lisbeth Salinas Bellido, identificado con el DNI 47891784 acepto de manera voluntaria participar como parte de la muestra de estudio de la investigación titulada “Propuesta de diseño de almacén de alimentos para mejorar el funcionamiento de la olla común Sagrada Familia del AAHH Cerro Japón en Villa Maria del Triunfo”, luego de haber conocido y comprendido en su totalidad el objetivo y su naturaleza experimental. Adicionalmente se me informó que:

- El tratamiento o metodología al que seré participe de acuerdo a mi pertenencia al grupo control o experimental según corresponda y la duración esperada.
- Mi participación es libre y voluntaria, por lo tanto, tengo derecho a retirarme de la investigación en cualquier momento sabiendo las consecuencias que conllevaría mi retiro.
- Los beneficios, incentivos y/o los efectos adversos que puedo tener por participar en la investigación.
- Se mantendrá en estricta confidencialidad la información obtenida producto de mi participación, codificando el total de mis resultados con un número clave para ocultar mi identidad y garantizar que la difusión de los resultados se realice en total anonimato.
- Puedo contactarme con Milagros Tania Mamani Solis al correo milagross.2158@gmail.com para despejar dudas sobre mi participación y derechos en la investigación.

Datos de informante(s):

Nombre	Relación con la investigación	Firma
Milagros Tania Mamani Solis	Investigador	
Anthony Jean Pierre Martinez Sedano	Investigador	
	Investigador	
	Investigador	

Consentimiento informado para Participantes de investigaciones originadas en TLS

Lima, 24 de mayo del 2023.

Yo Alejandrina Perez Quispe, identificado con el DNI 92369039 acepto de manera voluntaria participar como parte de la muestra de estudio de la investigación titulada “Propuesta de diseño de almacén de alimentos para mejorar el funcionamiento de la olla común Sagrada Familia del AAHH Cerro Japón en Villa Maria del Triunfo”, luego de haber conocido y comprendido en su totalidad el objetivo y su naturaleza experimental. Adicionalmente se me informó que:

- El tratamiento o metodología al que seré participe de acuerdo a mi pertenencia al grupo control o experimental según corresponda y la duración esperada.
- Mi participación es libre y voluntaria, por lo tanto, tengo derecho a retirarme de la investigación en cualquier momento sabiendo las consecuencias que conllevaría mi retiro.
- Los beneficios, incentivos y/o los efectos adversos que puedo tener por participar en la investigación.
- Se mantendrá en estricta confidencialidad la información obtenida producto de mi participación, codificando el total de mis resultados con un número clave para ocultar mi identidad y garantizar que la difusión de los resultados se realice en total anonimato.
- Puedo contactarme con Milagros Tania Mamani Solis al correo milagross.2158@gmail.com para despejar dudas sobre mi participación y derechos en la investigación.

Datos de informante(s):



Nombre	Relación con la investigación	Firma
Milagros Tania Mamani Solis	Investigador	
Anthony Jean Pierre Martinez Sedano	Investigador	
	Investigador	



Foto 1 de la visita a la olla común Sagrada Familia



Foto 2 de la visita la olla común Sagrada Familia