

**UNIVERSIDAD PRIVADA SAN JUAN BAUTISTA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA**



**CARACTERÍSTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE
ALIMENTOS DE LOS VENDEDORES DE COMIDA
MERCADO 1° MAYO SAN JUAN
DE MIRAFLORES
ABRIL 2016**

TESIS

**PRESENTADA POR BACHILLER
JARISSA RUIZ CCOTO**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
LICENCIADA EN ENFERMERÍA**

**LIMA - PERÚ
2019**

ASESORA DE TESIS: LIC. JESSICA CAROL DIAZ GODIÑO

AGRADECIMIENTO

A Dios

Por protegerme, guiarme, bendecirme día a día y permitir que esto se haga posible.

A mis queridos padres y a mis hermanas

Por brindarme su apoyo incondicional, además de motivarme a seguir adelante en mis estudios.

A la Universidad Privada San Juan Bautista

Gracias por formarme profesionalmente, y además ser mi alma mater de enseñanza.

Al mercado 1º de Mayo De San Juan de Miraflores

Por aceptar abrirme sus puertas, brindarme facilidades y permitirme trabajar mi tesis.

A mi asesora

Por brindarme su apoyo, su tiempo y ayudarme en terminar mi trabajo de tesis.

DEDICATORIA

Dedicado a mi madre Mónica Ccoto, que es mi mayor motivación e impulso en concretar mis metas.

A mi padre Juan Ruiz, por ser mi ejemplo y guía de persona, por su impulso a desarrollarme y crecer profesionalmente.

RESÚMEN

Introducción: La preocupación constante de las organizaciones sanitarias, es la seguridad de los alimentos. La incorrecta selección, manipulación, preparación y conservación de alimentos está asociada a los cuadros de enfermedades, graves en muchas ocasiones. **Objetivo:** determinar las características en la manipulación de alimentos de los vendedores del Mercado 1º de mayo, abril 2016. **Metodología:** La muestra estuvo constituida por 50 vendedores de comida del mercado, la investigación tuvo un enfoque cuantitativo de tipo descriptivo transversal. Se realizó una guía de observación autoría de la investigadora. El instrumento ha sido puesto a consideración de juicio de expertos y al cual se le aplicó la prueba binomial y así obtener su validez y se realizó el estudio piloto para realizar la confiabilidad de dicho instrumento (KR-20). **Resultados:** El 74% de los vendedores mostraron características adecuadas en la manipulación de alimentos, según la dimensión condición de higiene, el 92% inadecuada, según almacenamiento el 80% son adecuadas, y en conservación el 68% muestran características inadecuadas.

Conclusión: Las características en la manipulación de los alimentos fueron adecuadas.

Palabras clave: Enfermería

Manipulación de alimentos

Alimentación saludable

ABSTRACT

Introduction: The safety of food is a constant concern of all health organizations. Disease patterns associated with incorrect selection, conservation, handling and preparation of food are frequent and, in many cases, serious. Poisonings and foodborne infections stand out for their frequency. **Objective:** was to determine the characteristics in the food handling of the sellers of the Market May 1st, April 2016. **Methodology.** The population consisted of 50 food vendors from the market. The research was of a quantitative type and a transversal descriptive method. The interview was conducted to obtain information on the demographic data, and the observation guide has been prepared by the researcher, for the evaluation of the variable. The instrument has been submitted to expert judgment and to which the binomial test was applied to obtain its validity and the pilot study was carried out to perform the reliability of said instrument (KR-20). **Results:** were that 74% had adequate characteristics and 26% were inadequate in handling food, according to hygiene conditions 92% have inadequate characteristics and 8% inadequate, according to storage 80% are adequate and 20% are inadequate, and according to conservation 32% is adequate and 68 inadequate. **Conclusion:** it is concluded that the proposed global hypothesis is denied.

Keywords: Nursing

Food handling

Healthy eating

PRESENTACIÓN

La manipulación de alimentos se refiere al conjunto de actividades que realizan los vendedores de comida, que comprende desde almacenamiento, condiciones de higiene, conservación, de los alimentos en un momento determinado.

Además, las precarias condiciones higiénicas de los alimentos expedidos en la calle, la elevada cantidad de desechos y el incremento de transporte de alimentos, tienen un impacto adverso sobre el ambiente además del entorno, considerando que contaminan el aire, el agua, el ruido, y atentan contra la salud pública. Es por eso que se propuso realizar esta investigación, la cual tuvo como objetivo determinar las características en la manipulación de alimentos de los vendedores de comida del mercado 1º De Mayo, San Juan de Miraflores, abril 2016.

El trabajo de investigación considera los siguientes capítulos: El I capítulo es referente al tema, el marco teórico pertenece al capítulo II, siguiendo con el capítulo III, material y método, por consiguiente el IV capítulo presentando los resultados y discusión, finalmente el capítulo V las conclusiones y recomendaciones, además de referencias bibliográficas, bibliografía y anexos.

ÍNDICE

	Pág.
CARÁTULA	i
ASESORA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
DEDICATORIA	iv
RESUMEN	v
ABSTRACT	vi
PRESENTACIÓN	vii
ÍNDICE	viii
LISTA DE TABLAS	x
LISTA DE GRÁFICOS	xi
LISTA DE ANEXOS	xii
CAPÍTULO I: EL PROBLEMA	
I.a Planteamiento del problema	13
I.b Formulación del problema	14
I.c Objetivos	15
I.c.1 Objetivo General	15
I.c.2 Objetivo Específico	15
I.d Justificación	15
I.e Propósito	16
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	
II.a. Antecedentes bibliográficos	17
II.b. Base teórica	20
II.c. Hipótesis	30
II.d. Variables	30
II.e. Definición operacional de términos	31

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	
III.a. Tipo de estudio	32
III.b. Área de estudio	32
III.c. Población y muestra	32
III.d. Técnica e instrumento de recolección de datos	32
III.e. Diseño de recolección de datos	35
III.f. Procesamiento y análisis de datos	36
CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS	
IV.a. Resultados	37
IV.b. Discusión	42
CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	
V.a. Conclusiones	45
V.b. Recomendaciones	42
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	47
BIBLIOGRAFÍA	51
ANEXOS	52

LISTA DE TABLAS

	Pág.
TABLA 1 Datos generales de las características en la manipulación de alimentos de los vendedores de comida del mercado 1° de mayo San Juan De Miraflores, abril 2016.	33

LISTA DE GRÁFICOS

	Pág.
GRÁFICO 1 Características en la manipulación de alimentos de los vendedores de comida del mercado 1 ° de mayo, San Juan de Miraflores, Abril 2016.	38
GRÁFICO 2 Características en la manipulación de alimentos de los vendedores de comida del mercado 1 ° de Mayo, San Juan de Miraflores, Abril 2016, según condiciones de higiene.	39
GRÁFICO 3 Características en la manipulación de alimentos de los vendedores de comida del mercado 1 ° de Mayo, San Juan de Miraflores, Abril 2016, según almacenamiento.	40
GRÁFICO 4 Características en la manipulación de alimentos de los vendedores de comida del mercado 1° de Mayo, San Juan de Miraflores, Abril 2016, según conservación.	41

LISTA DE ANEXOS

		Pág.
ANEXO 1	Operacionalización de variables	53
ANEXO 2	Cuestionario	54
ANEXO 3	Validez prueba piloto	57
ANEXO 4	Confiability del instrumento – Estudio piloto	58
ANEXO 5	Informe de Prueba Piloto	59
ANEXO 6	Escala de Valoración de Instrumento	56
ANEXO 7	Consentimiento Informado	61

CAPÍTULO I: EL PROBLEMA

I.a. Planteamiento del problema

Con respecto a nivel mundial, se considera que las enfermedades diarreicas constituyen una de las primeras causas de mortalidad infantil, y la segunda causa de morbilidad infantil. También se estima que los alimentos mayormente son causantes de ciertas infecciones, además se considera que más del 70% de las enfermedades diarreicas son causadas por alimentos en mal estado y/o contaminados. En la actualidad, se ha registrado que anualmente se produce alrededor de 1 700 000 millones de casos de enfermedades diarreicas en el mundo¹.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) sostiene que anualmente se registra 325,000 hospitalizaciones y 5,000 casos de mortalidad relacionadas con las enfermedades que son a causa de los alimentos. Así mismo, se podría decir que para evitar enfermedades diarreicas o intoxicaciones alimentarias, se debe tener en cuenta que la base fundamental, es una correcta manipulación de alimentos².

El Ministerio de Salud (MINSA), a través de la DIGESA (Dirección General de Salud Ambiental) ha fomentado reglamentos y estrategias, entre guías, manuales para mejorar la situación de manipulación de alimentos, para así, de esta manera poder disminuir aquellas enfermedades que son causadas por una inadecuada manipulación de alimentos y por lo tanto afectan la salud de las personas³.

Referente al Perú, durante la semana epidemiológica en los últimos 5 años pertenecientes al 2012-2017, se registró 105,321 casos de enfermedades diarreicas agudas, tanto el 95% se registró como Enfermedades diarreicas agudas (EDA) acuosa, dado que en esa tasa de incidencia estuvo conformada por 34 casos por cada 10 mil habitantes, también, se pudo

evidenciar que las regiones que reportaron las tasas más altas fueron Moquegua, Pasco y Amazonas³.

En cuanto a las ventas por menor y las ventas en la calle, son importantes fuentes de alimentos de bajo costo para las personas consumidoras que tengan bajos ingresos, generando también empleo e ingresos para aquellas personas de recursos bajos, en su mayoría mujeres. Además, las precarias condiciones de higiene, la elevada cantidad de desechos y el incremento de transporte de alimentos, tienen un impacto adverso sobre el ambiente y entorno, considerando que contaminan el aire, el agua, el ruido y atentando contra la salud pública⁴.

Se ha podido observar que los vendedores de comida no utilizan gorros, mascarillas ni mandiles cuando preparan los alimentos, así mismo, no efectúan la técnica del lavado de manos; los utensilios utilizados para la preparación de los alimentos, como las cucharas, vasos, platos, y otros, se encuentran en envases de plástico que contienen desperdicios y restos de comida con agua, dentro de un lavadero sucio, también se observó baldes con agua sucia, sin tapa, en el suelo, y además hay carencia de agua en el caño.

Frente a esta situación descrita se formula la pregunta de investigación que se detalla a continuación.

I.b Formulación del problema

¿CUÁLES SON LAS CARACTERÍSTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE LOS VENDEDORES DE COMIDA, MERCADO 1° MAYO, SAN JUAN DE MIRAFLORES, ABRIL 2016?

I. c Objetivos

I. c.1 Objetivos General

Determinar las características en la manipulación de alimentos de los vendedores de comida, mercado 1 ° mayo, San Juan de Miraflores, Abril 2016.

I.c.2 Objetivo Específico

Identificar las características en la manipulación de alimentos de los vendedores de comida, mercado 1 ° mayo, San Juan de Miraflores, Abril 2016 según:

- Condiciones de higiene de alimentos.
- Almacenamiento de alimentos.
- Conservación de alimentos.

I.d Justificación

En síntesis, esta investigación tiene un impacto alto, puesto que permitirá obtener algunas evidencias de inadecuada manipulación de alimentos, de esa manera formular recomendaciones para los profesionales de salud, lo cual contribuirá en la implementación de actividades que promuevan una alimentación saludable.

Al mismo tiempo esta investigación también estimulará a que otros profesionales se interesen en la temática de la manipulación de alimentos, integrando a vendedores, comedores populares y en la venta de comida, en la manipulación de alimentos y algunas actitudes que puedan adoptar, difundiendo el conocimiento en la promoción de alimentación saludable.

En el primer nivel de atención se priorizan los aspectos de promoción de la salud y prevención de enfermedades. La enfermera comunitaria desempeña un rol sustantivo en este nivel de atención, pues es donde deriva todo lo relacionado al mantenimiento de la buena salud.

En cuanto a la profesión de enfermería, es importante, ya que se destaca la importancia de las actividades de una enfermera comunitaria, en la prevención y promoción de salud, brindando la educación, además de las estrategias para mejorar las características, contribuyendo a los cambios en la conducta, que puedan lograr motivar y concientizar a la población en estudio.

En el usuario, considero relevante que la salud óptima conlleva a mejores condiciones saludables evitando posibles enfermedades prevenibles.

I.e Propósito

Esta investigación, tiene como propósito, hacer llegar los resultados a las autoridades que son responsables de aquellos programas sociales de alimentación, con tal fin de que puedan incorporar dichas estrategias que sean adecuadas y que puedan garantizar una alimentación saludable para las personas.

En tal sentido, las conclusiones y recomendaciones serán entregadas a los dirigentes del mercado 1 ° de mayo de San Juan de Miraflores, a fin de que adopten las medidas pertinentes para lograr que se mejoren las características de los vendedores de comida.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

II.a. Antecedentes de bibliográficos

Internacionales

Chávez, en el 2014 realizó la investigación, con el objetivo de estudiar las **CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE LOS COMEDORES PÚBLICOS DEL MERCADO MUNICIPAL DE BELLAVISTA DE LA CIUDAD DE GUARANDA, PROVINCIA DE BOLIVAR, PROPUESTA DE UN PROGRAMA EDUCATIVO**, utilizó el método de tipo descriptivo, la duración fue de 6 meses, tuvo como universo 26 vendedoras, además pudo observar que hay un elevado porcentaje de mujeres encuestadas y también encontró que existe una mínima cantidad de vendedores de sexo masculino, el 15% de las personas que fueron encuestados eran analfabetos, además tienen un nivel bajo en conocimientos un porcentaje de 69%, y un nivel alto solo el 31%, a lo que se refiere sobre las características respecto a las normas técnicas, el 30% si lo utiliza, más no un 70%, por consiguiente, los resultados de almacenamiento indica que ninguno utiliza el almacenamiento refrigerado⁵.

Díaz, et al, en el año 2013, Cuba, realizaron un estudio con el objetivo **CARACTERIZAR DE LA CONSERVACION DE ALIMENTOS EN DIFERENTES INSTALACIONES, LA HABANA**, el método que utilizaron fue el de tipo descriptivo retrospectivo y además usaron una encuesta, en cuanto a su población, estaba conformada por 105 hogares que pertenecían al mismo municipio. Entre las conclusiones obtenidas, pudieron hallar un pequeño predominio de una mala conservación de alimentos que llegaron a ser perecederos con un intervalo de 41-66% con referencia a los hospitales y círculos infantiles fue inadecuado, mientras que el 75% de hoteles, adecuado. Los alimentos no perecederos se conservan adecuadamente en todos los hoteles, hogares, círculos infantiles y en los hospitales, un 50%.El programa para la limpieza y la

desinfección de frutas y verduras, tuvo dificultades en todas las instalaciones visitadas, menos en el caso de hoteles donde se pudo aplicar el 50%. La educación sanitaria en las instituciones con relación a factores que son necesarios en la conservación, fue insuficiente⁶.

Monterrey, en el 2012, Costa Rica, realizó el estudio, cuyo objetivo fue realizar un **DIAGNÓSTICO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, EN EL MERCADO DE MARISCOS DEL CENTRO NACIONAL DE ABASTECIMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS, CENADA**. Además usó el enfoque cuantitativo, y una encuesta de tipo cerrada, observó que en el total de los locales que realizan las funciones de transformación del producto, lo constituía el 35% de los mismos, es por eso que optó por realizar dicha encuesta a todos los locales que realizaban el procesamiento, evaluando al personal de trabajo y a la materia prima, la limpieza por áreas, entre sus conclusiones, la desinfección y la limpieza registró deficiencia en cuanto a sus valores, considerando que son actividades de suma importancia en las prácticas adecuadas; en cuanto al control de plagas, esto viene efectuándose durante años y a la fecha, no ha mostrado deficiencias⁷.

Nacionales

Torres, en el 2017 realizó, un estudio, en cuanto a su objetivo fue determinar la relación de los **CONOCIMIENTOS, ACTITUDES Y PRÁCTICAS DE ALIMENTACION DE LOS TRABAJADORES EN LOS RESTAURANTES DE MIRAFLORES Y LURIGANCHO CHOSICA 2017**, el enfoque a usar fue el cuantitativo, tipo descriptivo y correlacional, su muestra fue constituida por 125 manipuladores en cada distrito, además fue no probabilística por conveniencia, utilizó también el cuestionario de conocimientos, actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación, con respecto a los resultados obtenidos, se encontró que en Miraflores 70.4% y Lurigancho 59.2% de conocimientos altos sobre la higiene y

manipulación, en los dos distritos actitudes positivas sobre manipulación de alimentos e higiene en 94.4% y 93.6%. En Miraflores presentan un nivel alto de prácticas un 97.6%, mientras que en Lurigancho fue menos, 54.4%⁸.

Inocencio, en el 2016, realizaron un estudio, su objetivo fue identificar las **PRACTICAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS DE LAS PERSONAS QUE EXPENDEN COMIDA AMBULATORIA EN LA LOCALIDAD DE HUANUCO 2016**, fue de tipo observacional, prospectivo y transversal, asimismo el diseño descriptivo y comparativo. Su población fue constituida por 150, obteniendo entre su muestreo probabilístico 108 personas, con criterios de inclusión y exclusión, Aplicando una guía de entrevista y observación, se pudo concluir que no hay diferencia entre la edad y las prácticas de higiene y en lo que concierne al nivel de escolaridad y procedencia, no hay diferencia⁹.

Los antecedentes antes mencionados fueron de gran importancia para el presente estudio, toda vez que me ha permitido conocer la metodología utilizada en cada uno de ellos, asimismo, luego de la evaluación y análisis de factibilidad, y siendo que éstos presentan similares características con mi investigación, he podido obtener la técnica metodológica adecuada para poder desarrollar este trabajo, habiendo optado por utilizar una guía de observación.

II.b. Base teórica

Manipulación correcta de los alimentos

La seguridad de los alimentos depende de las correctas prácticas en toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta cuando es servido en una mesa. Sin embargo, el eslabón más débil de esta cadena en lo que a la transmisión de infecciones se refiere, es la manipulación, preparación y conservación de los alimentos¹⁰.

En España, se produce aproximadamente 1.000 brotes de infecciones por salmonella, y afectan de 12.000 a 14.000 pacientes y esto produce alrededor de 1.000 ingresos en hospitales por año. A estas cifras es necesario sumar los elevados casos por intoxicaciones en las familias¹⁰.

Cabe mencionar además que las bacterias que producen las mismas infecciones transmitidas por los propios alimentos son escherichiacoli, y el campylobacter. El botulismo, el listeriosis entre otros, son enfermedades que se producen por ingerir alimentos en mal estado o mal preparados¹⁰.

Promoción para la salud

Es el proceso que permite a las personas incrementar su control sobre los determinantes de la salud y en consecuencia mejorarla. La Promoción de la Salud constituye un proceso político y social global que abarca no solamente las acciones dirigidas directamente a fortalecer las habilidades y capacidades de las personas, sino también las dirigidas a modificar las condiciones sociales, ambientales y económicas, con el fin de mitigar su impacto en la salud pública e individual¹¹.

Así mismo se debe mencionar aquellas acciones de educación, prevención y a la vez fomentar la salud, para que así la población actúe en coordinación con sistemas necesarios, políticas y estilos de vida saludables, por medio

de un programa de empoderamiento y construcción de un sistema de soporte social que les permita poder vivir sanamente¹¹.

Ley que define como manipulador

Por lo que se refiere a la ley que define como manipulador de alimentos a dicha persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos que es durante su fabricación, transformación, preparación, elaboración, envasado, además de su almacenamiento, transporte, venta, servicio y suministro¹⁰.

Cabe mencionar a demás, que los centros de trabajo de sector alimentario, deben de informar por medio de programas educativos y charlas a su personal, para que aquellos encargados de manipular los alimentos, puedan obtener los conocimientos para desarrollar prácticas correctas en cuanto a la manipulación¹⁰.

Como se ha dicho, las normas adecuados a las actitudes, hábitos y el comportamiento, deben ser cumplidas. Las manos son el principal medio de la transmisión, por lo que es necesario la correcta práctica de lavado de manos. Es necesario precisar que, lavarse las manos se debe hacer antes de manipular las diferentes clases de alimentos, que pueden ser crudos y preparados, después de tocar los desperdicios, después de manipular utensilios sucios, antes y después de comer, etc¹⁰.

Es necesario recalcar que en dichas normas de higiene, se incluyen no comer mientras se prepara y/o manipula los alimentos, no fumar, no masticar chicle, mucho menos toser o estornudar cerca a eso. La saliva es el principal medio de transmisión de bacterias y microorganismos¹¹.

El manipulador

El manipulador, en primera instancia, debe de lavarse con frecuencia las manos. En casos de tener alguna herida y cortadura, debe de cubrirse con apósitos impermeable, tener en cuenta las prácticas higiénicas¹².

Desde el punto de vista sanitario, es una buena opción, utilizar paños descartables, ya que se puede usar para limpiar las superficies, así como también para limpiar las manos. En caso de tener alguna infección o enfermedad, o salmonelosis, se tendría que evitar el manipular los alimentos¹².

Buenas prácticas de compra, preparación y conservación de los alimentos

Antes de poder elegir y hacer las compras necesarias, debe de tener en cuenta, que todos los establecimientos de ventas, deben de estar autorizados por los servicios de salud pública y además estar en un bajo control periódico.

Uno de los mayores riesgos, es comprar de forma directa los alimentos en lugares no autorizados, ya que puede no tener garantías sanitarias¹³.

Enfermedades transmitidas por alimentos contaminados

Tener conocimiento sobre aquellas enfermedades por alimentos contaminados, nos puede llevar a tomar medidas preventivas.

En referencia a las manipulación, conservación, exhibición de alimentos, estas enfermedades son causadas por algunos microorganismos, sustancias o materiales presentes en los alimentos, que ingresen a nuestro cuerpo humano cuando lo ingerimos¹⁴.

Infección alimentaria: Causada por el ingreso de un agente infeccioso del microorganismo, al organismo de una persona, la producen los virus y protozoarios, y entre los síntomas que pueden presentar es fiebre y vómitos.

Intoxicación alimentaria: Causada por ingerir algún tipo de alimento o agua que pueda contener las bacterias, o virus, producidas por microorganismos, en la mayoría de casos se puede dar estafilococo o Escherichia Coli.

Transmisión indirecta: Puede ser producida por algún contacto directo o transmisión, es presentada por bacterias del cuerpo infectado, de un cuerpo a otro por medio del aire, polvo, tierra o cualquier objeto, también se puede decir entre alimentos como agua, secreciones de animales, roedores, etc, que haya sido contaminado por un cuerpo infectado¹⁴.

Condiciones de higiene:

Cabe señalar, que con la higiene podemos prevenir aquellos riesgos, además, la higiene estudia las causas y los tipos de formas de prevenir las enfermedades, que son a causa de agentes biológicos, también físicos o químicos. Se puede referir también a un conjunto de procedimientos y

normas, que se tiene a la protección de la integridad física y mental de aquel trabajador, previniéndolos de riesgos inherentes de salud¹³.

Hay que mencionar además, que está relacionado con el diagnóstico y con la prevención de enfermedades, en muchos casos ocupacionales, a partir de dos variables, que son el hombre y su ambiente de trabajo, es decir que tiene un carácter preventivo, ya que va dirigido a la salud y comodidad del empleador, evitando que se enferme o se ausente por un periodo de tiempo o en definitiva de su centro de trabajo¹³.

El agua y su importancia en la higiene

El agua es el elemento principal para poder realizar una correcta limpieza, su característica principal es ser un disolvente universal.

Al ser hervida, actúa como desinfectante natural. También tenemos que referir que para poder ingerir el agua, debe de estar hervida y limpia, no debe tener microorganismos patógenos, ni sustancias minerales¹⁴.

Higiene de los alimentos en los puestos de venta

Con respecto a los asesoramientos para la higiene alimentaria, se aplican 3 áreas principales, entre ellas, la higiene personal, la limpieza de la zona en donde se encuentran los alimentos, y aquellas prácticas de higiene.

Todas aquellas personas que se encarguen de preparar los alimentos, deben tener en cuenta que la intoxicación por alimentos, son a causa de un mal manejo en la cadenas de manipulación. Y esos pueden ser repercutidos en tales efectos graves para la salud, e incluso llegar a la muerte. Los encargados de contaminar pueden ser físicos, se refiere a (el papel, los pelos, o la tierra, etc.), los agentes químicos, entre ellos (productos de limpieza, desinfección) y en cuanto a los biológicos se puede decir (bacterias, virus, parásitos, etc.)¹³.

La higiene personal

Es necesario recalcar que la prevención de intoxicaciones y/o enfermedades causadas por mal manejo de alimentos, empieza con la higiene personal. Dichas bacterias, como lo mencionado anteriormente, son las causantes de los envenenamientos, estas pueden ser encontradas en la piel humana, en el cabello, en la ropa, oídos, la nariz, boca y mucho más en las heces¹⁵. Si las propias personas se tocan estas partes del cuerpo que son afectadas, mientras se preparan los alimentos, se puede transmitir las bacterias.

Es por eso, que siempre, antes de preparar alimentos, uno debe lavarse las manos, La bacteria *Staphylococctisaureus* se encuentra en la nariz, en las zonas infectadas y cortes, deben ser tapadas para que de esa manera no puedan contaminar aquellos alimentos, por eso se recomienda utilizar algún tipo de mandil¹⁵.

Las personas que trabajan manipulando alimentos, no deben agarrarlos, si padecen de algún tipo de infecciones, ya que accidentalmente, pueden contaminarlo. Muchos centros de trabajos, y/o fábricas, obligan a sus trabajadores a recogerse los cabellos, no tener barba, usar gorros y mallas. Algunas de las principales normas para mantener la higiene personal, pueden ser: Lavarse bien las manos, en los siguientes casos:

- Antes y después de ir al baño
- Antes y después de limpiar a enfermos y/o niños
- Antes y después de dar de comer a un niño
- Antes de preparar la comida y de comer

Teniendo en cuenta, que es necesario, poder reconocer cuando los alimentos están en un buen estado, ya que de esto depende la salud,

referente a los alimentos naturales, no deben comprarse cuando están demasiado maduros, o con mal aspecto, pueden tener olores desagradables. Aquellos alimentos industrializados, evitarse comprarlos cuando tenga una fecha de vencimiento ya caducada, o también si vienen en bolsas o envases rotos, en mal estado.

Cuando los alimentos han sido preparados, no se debe dejar pasar mucho tiempo para ingerirlos, o guardarlos, tiene que estar en el refrigerador y los que no necesitan, tienen que estar guardados en lugares limpios, secos, y además tener cuidado con los insectos o roedores¹⁵.

Higiene personal y conducta de los manipuladores de alimentos

Todo vendedor, manipulador o ayudante, debe tener claro ciertas normas, como dicho anteriormente:

- Llevar siempre su identificación, si la autoridad correspondiente lo pide, tener la ropa limpia y adecuada, se debe lavar las manos antes y después de manipular alimentos, después de usar los servicios higiénicos, después de haber tocado objetos antihigiénicos, también en casos de agarrar animales, o materiales tóxicos.
- Mantener siempre uñas cortas y limpias.
- Mantener el cabello limpio, ordenado y cubierto durante la actividad.
- Aquellas personas que tengan cortes, deberán estar totalmente protegidos por un vendaje y apósito limpio, etc¹⁶.

Procedimientos y métodos de limpieza

Se debe tener en cuenta que se utiliza por separado o en conjunto algunos de los métodos físicos como usar el calor o la aspiradora y siempre un desinfectante, dichos procedimientos pueden consistir en:

- Quitar los residuos gruesos de las superficies
- Echar detergente para desprender la suciedad y bacterias
- Siempre enjuagar con agua¹⁷.

Almacenamiento: Dicha zona, debe estar cerca de recepción, así la materia prima, no tendría que cruzar las instalaciones de la cocina, las instalaciones del almacenamiento, deben de garantizar un cierto control en cuanto a la temperatura, ventilación y a la rotación, también es necesario que existan áreas separadas en cuanto a categorías de productos¹⁷.

También se puede separar los productos, en otro tipo de estantes, así como también los materiales de limpieza y desinfección, deberán ser guardados y lugares destinados, cerrados y separados de cualquier contacto con alimentos.

El envasado, además de para proteger al alimento, también cumple la función de facilitar la distribución y el uso (dosificación).

Las **etiquetas** de los productos deben informarnos de todo lo relacionado con el alimento que contiene, y debe contener información obligatoria que es:

- **Denominación** (el nombre).
- **Ingredientes.**
- **Grado alcohólico** (si lo tiene).
- **Peso o unidades.**
- **Instrucciones de conservación y uso.**
- **Fecha de caducidad o consumo preferente.**

- **Razón social** o denominación del fabricante o envasador y su **domicilio**.
- **Lote** (código con el que podríamos “rastrear” ese producto en caso de haber problemas con él). Son productos que están fabricados o envasados en circunstancias similares¹⁷.

Conservación: Una buena alternativa, sería que se disponga de cámaras de refrigeración para cada tipo de verduras, carnes, lácteos y frutas, también para el almacenamiento y congelamiento de los productos no perecederos,

En este caso la forma correcta debe ser:

- Lácteos en la zona superior, así como carnes y pescados
- En el centro los alimentos cocinados
- En la parte inferior, verduras y frutas

Por otra parte, un factor que mayormente se descuida en cuanto a diseños cámaras o almacenes, es incluir un lugar o espacio suficiente para así facilitar a los manipuladores a tener movimientos adecuados, así también dejar espacios libres entre los mismos productos, para que de esta manera, pueda circular el aire frío¹⁸.

Unas de las causas importantes de alteración, es la sobrecarga de las cámaras, principalmente de alimentos elaborados. No se debe colocar nunca productos en el suelo, así estén embolsados, tener estantes que se puedan limpiar fácilmente.

Así mismo, es fundamental, tener un control de temperatura, debiendo estar menos de 4°C en refrigeración o estar entre – 18°C y – 20°C en congelación, y se tiene que medir diariamente. Volviendo a recalcar el tema de los almacenes, podrían ser lugares limpios, libres, y que los alimentos no estén cerca o directamente a que le dé el sol¹⁸.

Teoría de enfermería de Nola Pender: Modelo de promoción de la salud

Se ha visto por conveniente incluir en este trabajo de investigación la teoría de enfermería de Nola Pender respecto al modelo de promoción de la salud, toda vez que esta puede explicar y detallar las relaciones existentes entre factores que pueden influir en modificar la conducta de las personas con respecto a la salud, haciendo uso de modelos de promoción de salud.

Esta teoría, identifica en la persona, los factores cognitivos, que pueden ser modificados y/o cambiados por las propias características interpersonales o situacionales, que resulta además, conductas que pueden favorecer a la salud¹⁹.

En cuanto a los modelos de la promoción de salud, éstos nos ayudan a identificar los mencionados conceptos referidos a las conductas en la promoción de la salud, y de esta manera integrar los propios hallazgos de investigación, y que nos permita generar hipótesis comparables.

Así mismo, esta teoría, aun sigue siendo mejorada, y ampliada, en tal sentido pueden explicar y detallar, las relaciones que hay entre los factores que podrían influir en modificar la propia conducta¹⁹.

Este modelo también se basa en la educación de las personas, sobre cómo llevar una vida saludable y de cómo cuidarse. *“Hay que promover la vida saludable que es primordial antes que los cuidados porque de ese modo, hay cada vez menos personas enfermas, y se gastan menos recursos, se le da la independencia a las personas y su mejora hacia el futuro”*¹⁹.

De igual modo, planteó que el objetivo principal para dichas acciones preventivas, era promover un estado óptimo de salud. Además identificó factores que podían haber sido influidos para aquellas acciones y decisiones para prevenir las enfermedades.

En cuanto a este modelo de promoción de la salud, que es propuesto por Pender, es uno de los más predominantes, por la promoción de salud y referente a los estilos de vida, puesto que están divididos en factores perceptuales, que son entendidos como creencias, ideas que tienen las personas con respecto a la salud, también, pueden relacionarse con las decisiones o conductas que favorecen a la salud¹⁹.

Según Pender, la concepción de la salud, inicia de un componente positivo, comprensivo y a su vez humanístico, analiza los estilos de vida, las capacidades de las personas.

Cabe mencionar además, que este modelo es aprendido y transmitido de una generación a otra, entendida como el conjunto de conocimientos y experiencias, y también da importancia a la cultura¹⁹.

II.c Hipótesis

Hipótesis global

Las características en la manipulación de los alimentos de los vendedores de comida del Mercado 1 de mayo, San Juan de Miraflores son inadecuadas; Abril 2016.

Hipótesis derivadas

Las características en la manipulación de alimentos de los vendedores de comida del mercado 1° Mayo, San Juan de Miraflores, Abril 2016, son inadecuados según Condiciones de higiene, almacenamiento y conservación.

II.d Variables

Características en la manipulación de alimentos.

II.e Definición operacional de Términos

Manipulación de alimentos: Se al conjunto de actividades que realizan los vendedores de comida, que comprende desde almacenamiento, condiciones de higiene, conservación, de los alimentos en un momento determinado.

Enfermería: Es la ciencia, disciplina que se encarga del estudio de las respuestas reales o potenciales de la persona, familia y comunidad, tanto sana, como enferma, en los aspectos biológicos, psicológico, social y espiritual.

Alimentación saludable: Toda alimentación será saludable siempre y cuando esta sea obtenida con una adecuada manipulación, teniendo en cuenta aspectos de conservación, almacenamiento e higiene.

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

III.a Tipo de estudio

Teniendo en cuenta la naturaleza del problema y los objetivos del presente trabajo, correspondieron a una investigación de enfoque cuantitativo, porque los resultados fueron susceptibles a medición, además fue de tipo descriptivo transversal puesto que se detalló el comportamiento de las variables en un determinado momento²⁰.

III.b Área de estudio

Se realizó en el mercado 1 de Mayo, ubicado en la zona “B”, en el distrito de San Juan de Miraflores.

III.c Población y muestra

Constituida por 150 comerciantes del mercado 1° de Mayo de San Juan de Miraflores. La muestra fue constituida por 50 comerciantes de venta de comida del mismo mercado. El muestreo fue el no probabilístico por conveniencia.

- **Criterios de Inclusión**

- Vendedores que acepten la entrevista y deseen participar.
- Vendedores que vendan comida en el Mercado 1 ° de Mayo.

- **Criterios de Exclusión**

- Vendedores que no deseen participar en la entrevista.
- Vendedores que no vendan comida.

III.d Técnica e instrumento de recolección de datos

Para obtener la información necesaria, se elaboró una guía de observación autoría de la investigadora. El instrumento ha sido puesto a consideración de juicio de expertos y al cual se le aplicó la prueba binomial y así obtener

su validez y se realizó el estudio piloto para realizar la confiabilidad de dicho instrumento (KR-20) de acuerdo a la variable para evaluar la estabilidad de los resultados.

Es un instrumento que tiene 18 ítems, dividido en las 3 dimensiones, son 12 ítems sobre condición de higiene, 4 para conservación y 2 sobre almacenamiento, se le puso un puntaje sobre adecuado e inadecuado sobre los valores planteados, se ordenó para poder contabilizarlos en el programa de cálculo Excel y se sacó un promedio establecido.

- Condición de Higiene: 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12
- Conservación: 13-14-15-16
- Almacenamiento: 17-18

Puntaje total del instrumento:

El puntaje total obtenido del instrumento fue de 473.

Puntaje por dimensión:

- El puntaje total obtenido en la dimensión condición de higiene fue de 232, siendo que el promedio respectivo fue de 4.64.
- El puntaje total obtenido en la dimensión de almacenamiento fue de 164, siendo que el promedio respectivo fue de 3.38.
- El puntaje total obtenido en la dimensión de conservación fue de 72, siendo que el promedio respectivo fue de 1.44

Puntaje por pregunta:

- El puntaje total obtenido en la pregunta 1 fue de 25, siendo el promedio respectivo de 0.5.
- El puntaje total obtenido en la pregunta 2 fue de 25, siendo el promedio respectivo de 0.5.
- El puntaje total obtenido en la pregunta 3 fue de 19, siendo el promedio respectivo de 0.38.
- El puntaje total obtenido en la pregunta 4 fue de 12, siendo el promedio respectivo de 0.24.

- El puntaje total obtenido en la pregunta 5 fue de 27, siendo el promedio respectivo de 0.54.
- El puntaje total obtenido en la pregunta 6 fue de 21, siendo el promedio respectivo de 0.42.
- El puntaje total obtenido en la pregunta 7 fue de 12, siendo el promedio respectivo de 0.24.
- El puntaje total obtenido en la pregunta 8 fue de 10, siendo el promedio respectivo de 0.2.
- El puntaje total obtenido en la pregunta 9 fue de 41, siendo el promedio respectivo de 0.82.
- El puntaje total obtenido en la pregunta 10 fue de 14, siendo el promedio respectivo de 0.28.
- El puntaje total obtenido en la pregunta 11 fue de 5, siendo el promedio respectivo de 0.1.
- El puntaje total obtenido en la pregunta 12 fue de 21, siendo el promedio respectivo de 0.42.
- El puntaje total obtenido en la pregunta 13 fue de 44, siendo el promedio respectivo de 0.88.
- El puntaje total obtenido en la pregunta 14 fue de 44, siendo el promedio respectivo de 0.88.
- El puntaje total obtenido en la pregunta 15 fue de 39, siendo el promedio respectivo de 0.78.
- El puntaje total obtenido en la pregunta 16 fue de 42, siendo el promedio respectivo de 0.84.
- El puntaje total obtenido en la pregunta 17 fue de 36, siendo el promedio respectivo de 0.72.
- El puntaje total obtenido en la pregunta 18 fue de 36, siendo el promedio respectivo de 0.72.

El tiempo de duración del presente estudio fue de aproximadamente 5 meses.

Los resultados obtenidos en cuanto a la validez del instrumento por KR20 fue de 0.02764, por lo tanto el grado de concordancia es significativo.

Para la confiabilidad, se aplicó el KR20 obteniendo el resultado de 0.804, por lo tanto este valor demuestra que el instrumento es confiable para su aplicación.

III.e Diseño de recolección de datos

Para dicho informe se presentó un Oficio al Director y Secretario del Mercado 1° de Mayo, Marcos Yaurimucha Rimachi, en el distrito de San Juan de Miraflores, adjuntando el resumen del proyecto y el documento emitido por la Escuela Profesional de Enfermería - UPSJ para la autorización de la investigación. La aplicación del instrumento se hizo en los días planificados según la propuesta del secretario del Mercado.

Se aplicó la guía de observación por tiempos, en la hora del desayuno, del almuerzo y de la merienda, de acuerdo a los días planificados.

La interacción con los vendedores de comida del mercado, fue de la siguiente manera: Se saludó cordialmente, se les informó que soy alumna de la UPSJB, estudiante de enfermería, y que estaba haciendo mi investigación, se les pidió si por favor podían ser entrevistados en forma rápida, ya que ellos no cuentan con el tiempo necesario, se realizó en un lapso promedio de 10 minutos en cada puesto, se les agradeció por su participación. Cabe mencionar, que todo participante suscribió el respectivo Consentimiento Informado, el cual correspondía a responder la encuesta sobre sus Datos Generales (06 preguntas). Luego se les explicó que estaríamos acercándonos al puesto hasta tres (03) veces al día, pero solo para efectuar observación in situ, y que no se les haría ya ningún tipo de pregunta, pues en estas visitas correspondía solo aplicar nuestra Guía Observacional.

III.f Procesamiento y análisis de datos

Para el procesamiento de los datos, se vaciaron los resultados en tablas y gráficos, para ser procesado de manera directa. Para el análisis de datos se utilizó el programa de computación Microsoft Office Excel versión 2015, estos resultados fueron presentados en cuadros y gráficos.

Cada grafico o cuadro fue realizado en la base de datos Microsoft Office Excel versión 2010, para posteriormente ser analizado y descrito de acuerdo a los objetivos e hipótesis planteados.

Se realizó la guía de observación para la evaluación de las variables.

La variable fue medida entre los aspectos de “adecuado e inadecuado”.

CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

IV.a Resultados

TABLA 1

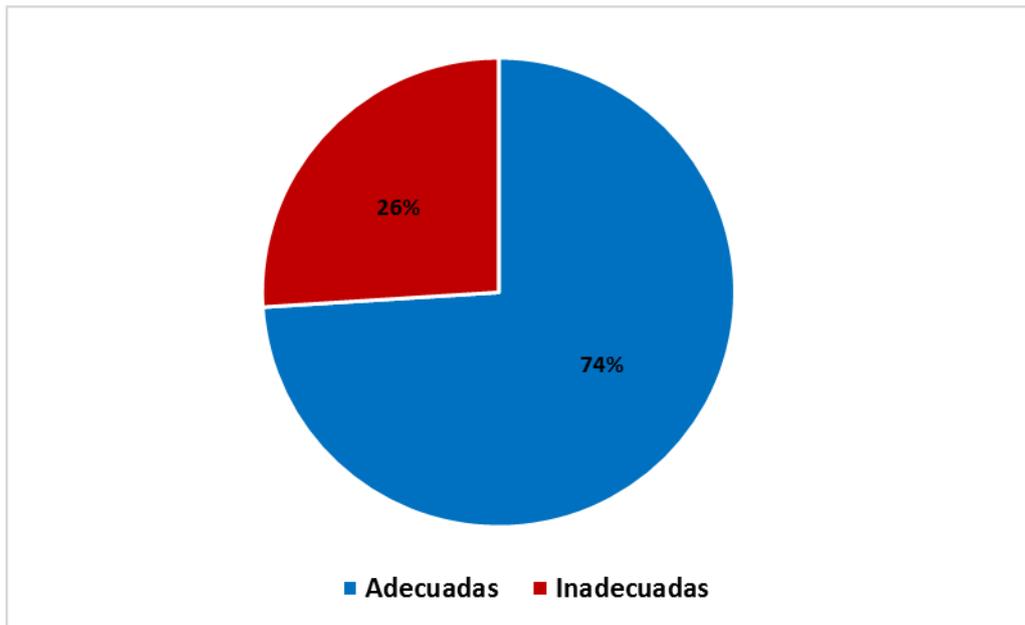
DATOS GENERALES DE LOS VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO 1 DE MAYO. SAN JUAN DE MIRAFLORES

ABRIL 2016

DATOS GENERALES	N=50	100%
Genero		
Masculino	15	30.0
Femenino	35	70.0
Edad		
30 – 40 Años	13	26.0
41 – 50 Años	26	52.0
51 – 70 Años	4	8.0
71 a mas	7	14.0
Grado de instrucción		
Secundaria Completa	27	54.0
Secundaria incompleta	14	28.0
Técnico completo	5	10.0
Técnico. incompleto	4	8.0
Número de personas puesto		
1 – 3 Personas	30	76.0
4– 5 Personas	20	24.0
Tiempo de trabajo		
1 – 10 Años	20	40.0
11- 30 Años	30	60.0
Permiso sanitario		
Si	38	76.0
No	12	24.0

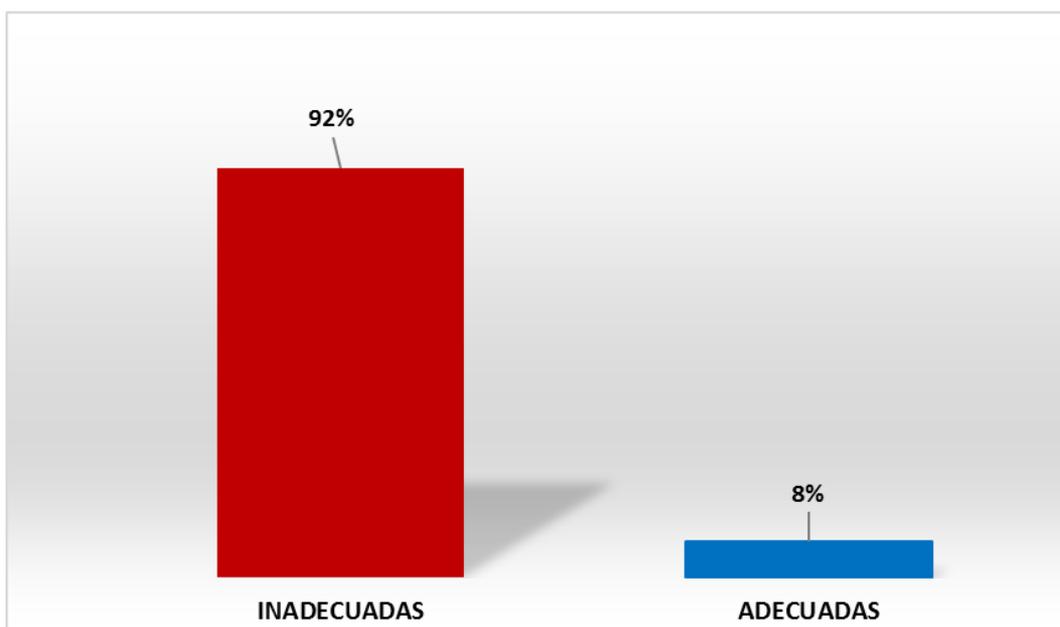
El 70% (35) son de sexo femenino, predomina con un 52% (26) las edades entre 41 a 50 años, el 54% (27) tiene secundaria completa, un 60% (30) tienen entre 11 a 30 años trabajando y un 76 (38) si cuenta con permiso sanitario en su puesto.

GRÁFICO 1
CARACTERÍSTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE
LOS VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO 1 DE MAYO
SAN JUAN DE MIRAFLORES,
ABRIL 2016



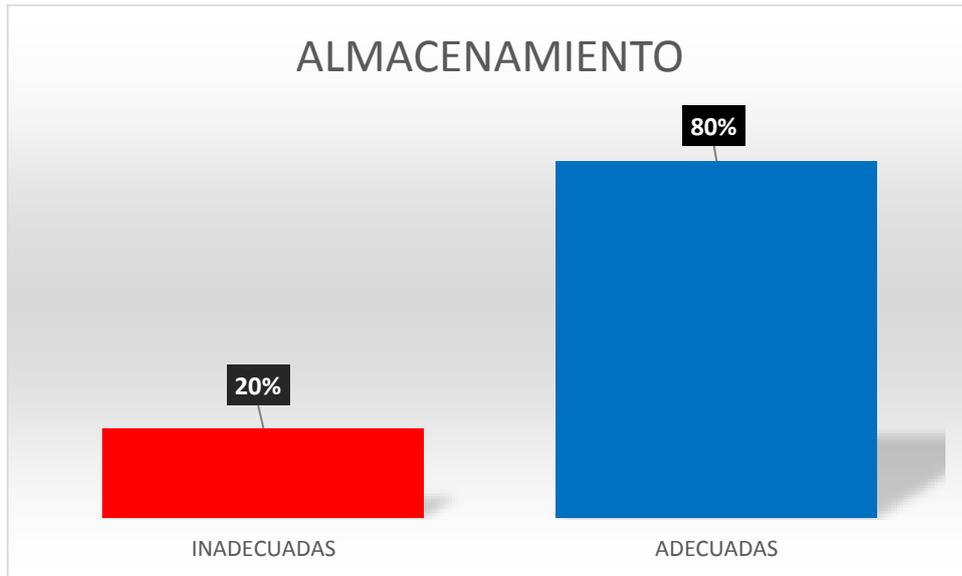
El 26% (13) cuentan con características inadecuadas en la manipulación de alimentos, mientras que el 74%(37) tiene características adecuadas.

GRÁFICO 2
CARACTERÍSTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
LOS VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO
1 DE MAYO, SEGÚN CONDICIONES
DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
ABRIL 2016



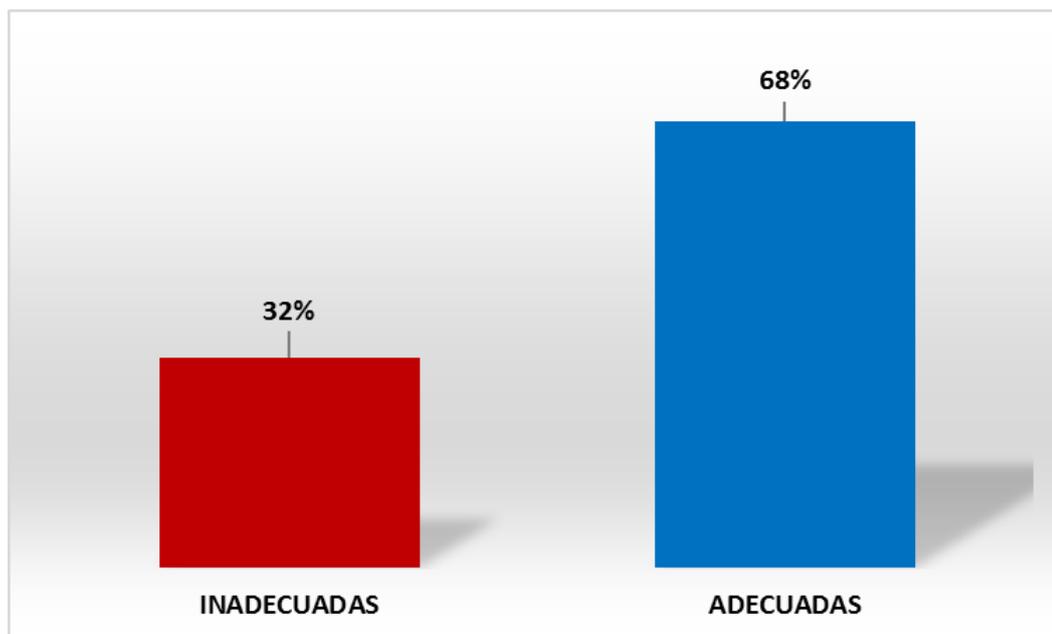
El 92%(46) cuentan con características inadecuadas en la condición de higiene, mientras que el 8%(4) tiene características adecuadas.

GRÁFICO 3
CARACTERÍSTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
DE LOS VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO 1 DE
MAYO SEGÚN ALMACENAMIENTO
ABRIL 2016



El 20%(10) cuentan con características inadecuadas en almacenamiento, mientras que el 80%(40) tiene características adecuadas.

GRÁFICO 4
CARACTERÍSTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
LOS VENEDORES DE COMIDA DEL MERCADO
1 DE MAYO, SEGÚN CONSERVACIÓN
ABRIL 2016



El 32%(16) cuentan con características inadecuadas en conservación, mientras que el 68%(34) tiene características adecuadas.

IV.b. Discusión

En cuanto a la información de los datos generales en los vendedores se encontró que sus edades oscilan entre 30 y 70 años, para la OMS referente a esta etapa, es caracterizada por que las personas empiezan a tener madurez psico emocional, y con responsabilidad va asumiendo lo que concierne al cuidado de la familia, su trabajo y además su hogar ,el 26% es de 30 a 40 años encontrándose en una etapa adulto joven, que el 52% están entre 41 y 50 años, se encuentran en la etapa adulto intermedio, el 8% es adulto maduro y 14 % es adulto mayor. Se puede decir, que los vendedores encontrándose en esta etapa, son conscientes y responsables de los alimentos que venden y ofrecen a los consumidores, previniendo posibles complicaciones en cuanto a la salud, como enfermedades causadas por mala manipulación¹¹.

Con relación al género predomina el femenino con el 70% de vendedoras de comida y un 30% género masculino. Según el INEI del total de la población peruana, el 50,1% son hombres (15 millones 605 mil 814) y un ligero predominio el 49,9% son mujeres (15 millones 545 mil 829) Estos resultados se asemejan a los de Chávez, en cuyos resultados, se pudo evidenciar que hay una cantidad elevada de mujeres encuestadas y hay una mínima cantidad de vendedores varones, la mayoría fueron mujeres, dando el 90% y de hombres solo el 10%⁵. Se puede inferir que en los puestos de comidas, mayormente se dedican a la manipulación y preparación de alimentos las mujeres ya que en Perú como en muchos países de Latinoamérica las consentidas en el área de cocina son las mujeres por su variada sazón y particularidades en el desempeño dentro de este ámbito, trasladando su experticia por las actividades que realizan en el hogar¹³.

En este estudio, con respecto a las características en la manipulación de alimentos de los vendedores de comida del Mercado 1 de Mayo, el 26%

cuentan con características inadecuadas en la manipulación de alimentos, mientras que el 74% tiene características adecuadas. Estos resultados se difieren a los de Torres, indica que en Miraflores y Lurigancho Chosica 70.4% y 59.2% presentaban conocimientos altos sobre higiene y manipulación de alimentos, del mismo modo se encontró en ambos distritos actitudes muy positivas sobre higiene y manipulación de alimentos en un 94.4% y 93.6% respectivamente⁸. Es conveniente referir que la seguridad de los alimentos, es una constante preocupación para las organizaciones sanitarias. La incorrecta selección, manipulación, preparación y conservación de alimentos está asociada a los cuadros de enfermedades, graves en muchas ocasiones. Entre lo más frecuentes se puede destacar intoxicaciones e infecciones transmitidas por alimentos¹⁰.

El manipulador debe tener en cuenta de cuidar las practicas higiénicas, en primera lavándose las manos con frecuencia. Si se tuviera alguna herida en las manos, debe estar cubierta por un apósito impermeable. Utilizar distinta ropa, limpia y adecuada para la prelación de los alimentos. Desde el punto de vista sanitario, es una buena opción, utilizar paños descartables, que pueden ser usados para limpiar las superficies, como también para limpiar las manos¹⁷.

Con respecto a la dimensión de condiciones de higiene, el 92% cuentan con características inadecuadas en la condición de higiene, mientras que el 8% tiene características adecuadas. Estos resultados se difieren a los de Torres, nos indica que en Miraflores y Lurigancho Chosica 70.4% y 59.2% presentaban conocimientos altos sobre higiene y manipulación de alimentos, del mismo modo se encontró en ambos distritos actitudes muy positivas sobre higiene y manipulación de alimentos en un 94.4% y 93.6% respectivamente⁸. Cabe señalar, que con la higiene podemos prevenir aquellos riesgos, además, la higiene estudia las casusas y los tipos de formas de prevenir las enfermedades, que son a causa de agentes biológicos, también físicos o químicos. Referente a los lugares en los que se trabaja, debe seguir un cierto orden de limpieza, para que de esa

manera, permita un desarrollo eficaz y de seguridad. Teniendo en cuenta además los principios preventivos que son basados en evitar aquellos riesgos, también es necesario saber identificar cuáles son las causas que originan las malas condiciones higiénicas, con el fin de poder optar las medidas necesarias para su eliminación¹⁵.

En este estudio, con referencia a la dimensión sobre almacenamiento, el 20% cuentan con características inadecuadas en almacenamiento, mientras que el 80% tiene características adecuadas de almacenamiento. Los resultados presentados se difieren con los de Chávez, tuvo como resultado: En cuanto al almacenamiento, que ninguno de los vendedores del Mercado Municipal de Bellavista utiliza un almacenamiento refrigerado⁵. Almacenamiento: Dicha zona, debe estar cerca de recepción, así la materia prima, no tendría que cruzar las instalaciones de la cocina, las instalaciones del almacenamiento, deben de garantizar un cierto control en cuanto a la temperatura, ventilación y a la rotación, también es necesario que existan áreas separadas en cuanto a categorías de productos¹⁷.

Con respecto a la dimensión de conservación, el 32% cuentan con características inadecuadas en conservación, mientras que el 68% tiene características adecuadas. Estos resultados difieren con los de Díaz et al, obtuvo como resultado que: La educación sanitaria de los manipuladores de alimentos en estas instituciones en relación a los factores que son necesarios para la conservación de los alimentos fue insuficiente 100% de los hogares, hospitales, círculos infantiles y los hoteles⁶. Conserva, se llama al resultado del proceso manipulación, de tal forma que evite o relentece su deterioro. Esto se puede lograr, evitando el crecimiento de las levaduras, hongos, etc. Algunos de los métodos de elaborar conservas, también incluyen diversas de las técnicas de conservación de alimentos, por ejemplo, las conservas de frutas, como mermeladas, implican azucarado, cocción y envasado en tarro hermético. Son aquellos aspectos importantes de las conservas, poder mejorar los valores nutricionales¹⁸.

CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

V.a. CONCLUSIONES

- Los vendedores de comida del mercado muestran características adecuadas en la manipulación de alimentos, se rechaza la hipótesis planteada.
- En las condiciones de higiene, los vendedores de comida del mercado 1° de Mayo, presentan características inadecuadas, por lo que se acepta la hipótesis.
- En almacenamiento, los vendedores de comida del mercado 1° de Mayo, presentan con características adecuadas, por lo que se rechaza la hipótesis.
- En conservación, los vendedores de comida del mercado 1° de Mayo, presentan con características adecuadas, por lo que se rechaza la hipótesis.

V.b. RECOMENDACIONES

- A las autoridades del Mercado 1° de mayo, hacer una inspección mensual, a los puestos de comida y a los vendedores que realizan la manipulación de alimentos.
- A la Municipalidad de San Juan de Miraflores, coordinar con el centro de salud cercano para realizar charlas educativas, y brindar información acerca de la manipulación de alimentos, y las posibles enfermedades que se puedan adquirir por una mala práctica y mala higiene.
- A la población, tienen que observar las condiciones en las que se preparan los alimentos, tanto las características, como las presentación de los vendedores, que deben ser en óptimas condiciones de higiene para prevenir posibles enfermedades.
- Los vendedores, deben conseguir el empoderamiento de información respecto a los eventos adversos causados por la inadecuada manipulación de alimentos y cómo repercute esto en la salud de la población consumidora.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. EsSalud [homepage en internet]. Lima: Essalud-GCPS-OPIS; 2012. [Actualizada 23 de noviembre 2018 ; consultado el 15 de diciembre del 2017] Disponible en <http://www.essalud.gob.pe>.
2. Instituto Nacional de Salud [homepage en internet]. Bogotá: Instituto Nacional de Salud; 2012. [Actualizada 17 de noviembre 2018; consultado el 15 de diciembre del 2017]. Disponible en: <http://www.revistaalimentos.com>.
3. Ministerio de Salud. [homepage en internet]. Lima: Ministerio de Salud; 2011. [Actualizado 16 de agosto 2016; consultado el 04 de febrero del 2014]. Disponible en: <http://digesa.sls.pe/publicaciones/descargas/politica-digesa-minsa.pdf>.
4. Ramírez G. Manejo higiénico de los alimentos preparados en los kioscos de comida el obrero del mercado Amazonas de Ibarra [tesis de licenciatura]. Ecuador: Universidad Técnica del Norte. Facultad de Ciencias de la Salud; 2011.
5. Chávez LP. Condiciones higiénico sanitarias de los comedores públicos del Mercado Municipal de Bellavista de la ciudad de Guaranda provincia de Bolívar, propuesta de un programa educativo. [Tesis de licenciatura]. Ecuador: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Facultad de Salud Pública; 2014.
6. Diaz LT, Cordova GM, Caballero TA, Morejon MP. Sanchez A Y. Caracterización de la conservación de alimentos en diferentes

- instalaciones La Habana. [Tesis de licenciatura].Cuba: Instituto de Nutrición e Higiene de Alimentos. Facultad de Nutrición; 2013.
7. Monterrey LM. Diagnóstico sobre buenas prácticas de manufactura en el mercado de mariscos del Centro Nacional de abastecimiento y distribución de alimentos, Cenada. [Tesis de maestría].Costa Rica: Universidad Para La Cooperación Integral; 2012.
 8. Torres RR. Conocimientos, actitudes y prácticas de alimentación de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho-Chosica. [Tesis de licenciatura].Lima: Universidad Peruana unión. Facultad de ciencias de la salud; 2017.
 9. Inocencio TM. Prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las personas que expenden comida ambulatoria en la localidad de Huánuco. [Tesis de licenciatura]. Perú: Universidad de Huánuco. Facultad de Ciencias de la Salud; 2016.
 - 10.Universidad Nacional del Nordeste [homepage en internet]. Argentina: Facultad de medicina; 2013 [Actualizado el 17 de Agosto 2016; consultado el 22 de diciembre del 2017]. Disponible en: https://med.unne.edu.ar/sitio/multimedia/imagenes/ckfinder/files/files/aps/promocion_salud.pdf
 11. Organización Mundial de la Salud [homepage en internet]. Argentina: Editorial Concepto.de [Enciclopedia Online]; 2017 [Actualizado en Octubre del 2017; consultado el 20 de diciembre del 2017]. Disponible en: <https://concepto.de/salud-segun-la-oms/>.

12. Galarza, A. Propuesta de mejoramiento en la manipulación de alimentos de la comida ambulante en el sector Norte de Quito. [Tesis de licenciatura]. Ecuador: Universidad Tecnológica Equinoccial. Facultad de Ciencias de la Salud; 2013.
13. Ramos, DP. Valoración de los conocimientos, actitudes y comportamientos sobre higiene de los alimentos en las familias de Salamanca. [Tesis de licenciatura]. España: Universidad de Salamanca. Facultad de Ciencias de la Salud; 2012.
14. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [homepage en internet]. Costa Rica; 2008. [Actualizado 4 de diciembre 2015; consultado Abril 2016]. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/pdf/011/i0480s/i0480s01.pdf>.
15. Diaz LT, Cordova GM, Caballero TA, Morejon MP. Sanchez A Y. Caracterización de la conservación de alimentos en diferentes instalaciones La Habana. [Tesis de licenciatura]. Cuba: Instituto de Nutrición e Higiene de Alimentos. Facultad de Nutrición; 2013.
16. Generalitat Valenciana [homepage en internet]. España: Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública. 2017. [Actualizada en Setiembre 2017; consultado el 22 de diciembre del 2017]. Disponible en http://publicaciones.san.gva.es/publicaciones/documentos/V-3244-2017_C_web.pdf.
17. Diaz LT, Cordova GM, Caballero TA, Morejon MP. Sanchez A Y. Caracterización de la conservación de alimentos en diferentes instalaciones La Habana. [Tesis de licenciatura]. Cuba: Instituto de Nutrición e Higiene de Alimentos. Facultad de Nutrición; 2013.
18. Administración Nacional de medicamentos, alimentos y tecnología médica [homepage en internet]. Argentina; 2012. [Actualizada en 17

Diciembre 2017; consultado en Abril 2016]. Disponible en:
http://www.anmat.gov.ar/alimentos/ficha_enfermedades_alimentos_SUH.pdf.

19. Aristizábal HG ,Blanco BD,Sanchez RA. El modelo de promoción de la salud de Nola Pender: Una reflexión en torno a su comprensión.[Internet]. 2012 [Citado mayo 2016]; 8(4):16-23 Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=358741840003>
20. Hernández S, Fernández L. Metodología de la Investigación. 5ta ed. México: McGraw Hill; 2010.

BIBLIOGRAFÍA

- Hernández Sampieri R. Metodología de la Investigación. 6ta edición. México: McGRAW HILL; 2014.
- Anierte Hernández, N. Teoría y Método de Enfermería. Segunda Edición. México: McGRAW HILL; 2009.
- Organización Mundial de la Salud. Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Suiza: Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria de la OMS; 2007.
- Pinto, J.A. La higiene de los alimentos en la residencia. Semer. 2008; Vol. 6:1-5.

ANEXOS

ANEXO 1: OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

VARIABLE	DEFINICION CONCEPTUAL	DEFINICION OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES
Características en la manipulación de alimentos	Procedimiento o conjunto de actividades que realizan las personas que manipulan alimentos, que comprende desde las condiciones de higiene, almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos en un momento determinado.	Se refiere a las características que tienen los vendedores de comida del mercado 1º de Mayo de San Juan de Miraflores, con respecto a la manipulación de alimentos, orientados a evitar la contaminación de los mismo, considerando las condiciones de higiene almacenamiento y Conservación lo cual será obtenido mediante la aplicación de una guía observacional.	Condiciones de higiene Almacenamiento Conservación	Servicios básicos Higiene de manos Condición de higiene del ambiente Higiene personal Utensilios de bioseguridad Productos etiquetados Fecha de caducidad Uso de frigoríficos Temperatura del alimento Protección de alimentos

ANEXO 2



INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

GUIA DE OBSERVACIÓN

Características en la manipulación de alimentos de los vendedores de comida Mercado 1° Mayo, San Juan de Miraflores, Abril 2016

PRESENTACIÓN: A continuación se presenta una serie de preguntas que tienen como objetivo Determinar las características en la manipulación de alimentos de los vendedores de comida Mercado 1° de Mayo, San Juan de Miraflores, Abril 2016.

1.1 Datos generales

Género	
Edad	
Grado de instrucción	
Tiempo de trabajo	
Cuántas personas trabajan en el puesto de comida	
Permiso sanitario	

1.2 INFORMACIÓN ACERCA DE LA HIGIENE MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

CRITERIOS	1 vez mañana		2 vez tarde		3 vez	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1. Los vendedores de comida ambulatoria cuentan con los servicios básicos						
2. Lava las manos para manipular los alimentos						
3. Se lava las manos luego de manejar la basura						
4. Higiene de manos después de recibir dinero						
5. Usa uniforme o ropa de trabajo limpia						
6. El ambiente se encuentra en condiciones de higiene						
7. Utiliza utensilios de bioseguridad						
8. Uñas largas de los vendedores						
9. Cabello recogido del comerciante						
10. Presencia de animales en el puesto laboral						
11. Utiliza basureros cerrados de material impermeable						
12. Reutiliza aceite en frituras.						

1.3 INFORMACIÓN ACERCA DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

13. utiliza productos que tengan etiquetado						
14. toma en cuenta la fecha de caducidad						
15. hace uso de frigoríficos para el mantenimiento de los						
16. mantiene a una temperatura adecuada de acuerdo al alimento						

1.3 INFORMACION DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

17. Protege los alimentos ante agentes						
18. Mantiene cubiertas las ollas de los alimentos cocinados						

ANEXO 3

VALIDEZ DE INSTRUMENTO

Ítems	JUECES							Valor de p
	1	2	3	4	5	6	7	
1	1	1	1	1	1	1	1	0.0574
2	1	1	1	1	1	1	1	0.0078
3	1	1	1	0	1	1	1	0.0574
4	1	1	1	1	0	1	1	0.0574
5	1	1	1	1	1	1	1	0.0078
6	1	1	1	1	1	1	1	0.0078
7	1	1	1	1	1	1	1	0.0078
8	1	0	1	1	1	1	1	0.0574
9	1	1	1	1	1	1	1	0.0078
10	1	1	1	1	1	1	1	0.0078
								0.2764

Se ha considerado:

0: Si la respuesta es negativa.

1: Si la respuesta es positiva.

Excepto en las preguntas 7 y 8 que es lo contrario.

n=10

P = 0.2764= 0.02764

Si “P entonces la prueba es significativa: Por lo tanto el grado de concordancia es significativo, siendo el instrumento válido según prueba binomial aplicada al juicio de experto $p = 0.02764$ ” es menor de 0.05

ANEXO 4

CONFIABILIDAD DEL INSTRUMENTO

Variable	n	KR20	Categoría
Características de manipulación de alimentos	18	0,804	Elevada

$$Kr20 = \frac{K}{K-1} \left[1 - \left\{ \frac{\sum \sigma^2}{\sigma^2} \right\} \right]$$

El valor de Kuder Richardson, cuanto se acerca a 1 denota una confiabilidad en la aplicación del instrumento. Por lo tanto, el valor KR20=0,804 demuestra que el instrumento es confiable para su aplicación.

ANEXO 5

INFORME DEL ESTUDIO PILOTO

El presente trabajo de investigación fue sometido a la confiabilidad de instrumentos el cual se llevó a cabo en el Mercado 24 de junio de San Juan de Miraflores ,el instrumento fue: una entrevista y una guía de observación. La Universidad Privada San Juan bautista, elaboro un oficio que fue presentado a la presidenta del mercado, pidiendo la autorización correspondiente, se coordinó la fecha de visita con la presidenta. Me presente ante cada vendedor de comida como alumna de la Universidad Privada San Juan bautista y se dio inicio a la aplicación de la entrevista, y posterior a llenar mi guía de observación.

ANEXO 6

ESCALA DE VALORACIÓN DE INSTRUMENTO

Características de manipulación de alimentos	Inadecuada	Adecuada
General	0 - 9	10 - 18
Higiene de alimentos	0 - 6	7 - 12
Conservación	0 - 2	3 - 4
Almacenamiento	0 - 1	2

