

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

FACULTAD DE ENFERMERÍA



**RELACIÓN ENTRE EL CONOCIMIENTO DE PRÁCTICAS SANITARIAS
Y SU APLICACIÓN EN LOS EXPENDEDORES DE ALIMENTOS
PREPARADOS DEL CENTRO DE ABASTOS “MI MERCADO”
DEL DISTRITO JOSE LUIS BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA, 2013**

Tesis presentada por la Bachiller:

**IORELLA MILAGROS
RODRÍGUEZ SÁNCHEZ**

Para optar el Título Profesional de:
Licenciada en Enfermería

**AREQUIPA - PERU
2013**

PRESENTACIÓN

**SEÑORA DECANA DE LA FACULTAD DE ENFERMERÍA DE LA
UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARIA**

S.D.

De conformidad con lo establecido por la Facultad de Enfermería que Ud. tan acertadamente dirige, presento a su consideración y a la de los señores Miembros del Jurado el presente trabajo de investigación titulado: **RELACIÓN ENTRE EL CONOCIMIENTO DE PRÁCTICAS SANITARIAS Y SU APLICACIÓN EN LOS EXPENDEDORES DE ALIMENTOS PREPARADOS DEL CENTRO DE ABASTOS MI MERCADO DEL DISTRITO JOSE LUIS BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA, 2013**, requisito necesario para optar el Título Profesional de Licenciada en Enfermería.

Espero que el presente trabajo de investigación sea de su conformidad y cumpla con los requisitos académicos y técnicos correspondientes.

Arequipa, agosto del 2013

Fiorella Rodríguez Sánchez

DICTAMEN DE PROYECTO DE TESIS

A : Mgter Ruth Romero de Rodríguez
Decana de la Facultad de Enfermería
DE : Jurado Dictaminador
Dra. Sonia Núñez Chávez
Lic. María del Pilar Borja Vizcarra

ASUNTO: RELACION ENTRE LOS CONOCIMIENTOS DE LOS EXPENDEDORES DE
ALIMENTOS PREPARADOS Y LA APLICACIÓN DE PRACTICAS SANITARIAS EN
MI MERCADO. JOSE LUIS BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA, 2013

AUTORA: Fiorella Rodríguez Sánchez

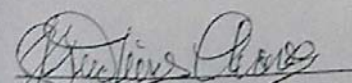
FECHA: 26 de marzo del 2013

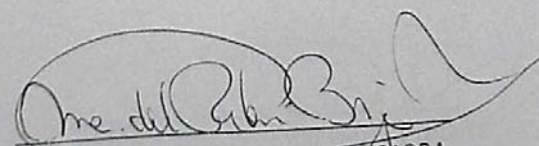
Reunido el jurado dictaminador y revisado el proyecto de tesis se sugiere las siguientes correcciones:

1. Línea: MANIPULADORES DE ALIMENTOS.
2. Indicadores: INCLUIR EL USO DE GORRO.
3. Marco Teórico: AÑADIR LEGISLACION SANITARIA.
4. Antecedentes investigativos: INCLUIR A NIVEL LOCAL.
5. Hipótesis: RETIRAR "DE DEPENDENCIA".
6. Ubicación espacial: AMPLIAR INFORMACION.
7. Consentimiento informado: INCLUIRLO.

Subsanadas las observaciones, el presente proyecto QUEDA APROBADO para pasar a la fase de ejecución.

Atentamente


Dra. SONIA NÚÑEZ CHAVEZ


Lic. MARIA DEL PILAR BORJA VIZCARRA

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA
FACULTAD DE ENFERMERÍA
DICTAMEN DE BORRADOR DE TESIS

A : Mgter. Ruth Romero de Rodríguez
Decana de la Facultad de Enfermería

De : Dra. Sonia Núñez Chavez
Lic. María del Pilar Borja Vizcarra
Lic. Concepción Arizaga Tovar
Miembros del Jurado Dictaminador

Asunto : Dictamen de Borrador de Tesis.

Proyecto de Tesis : "RELACIÓN ENTRE EL CONOCIMIENTO DE PRÁCTICAS
SANITARIAS Y SU APLICACIÓN EN LOS EXPENDEDORES
DE ALIMENTOS PREPARADOS DEL CENTRO DE ABASTOS
MI MERCADO DEL DISTRITO JOSÉ LUÍS BUSTAMANTE Y
RIVERO.-AREQUIPA, 2013"

Bachiller: : Fiorella Rodríguez Sánchez

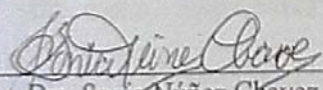
Fecha : 15 de julio 2013

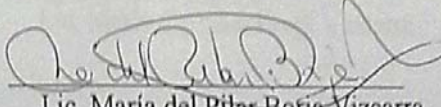
Reunido el Jurado Dictaminador y revisado el borrador de Tesis se hace llegar las siguientes observaciones:

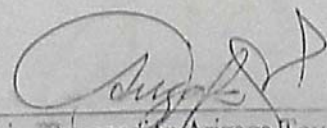
- Mejorar el orden del contenido, la presentación y resumen y el abstract
- Nivel: Explicativo – Relacional
- Marco Teórico: agregar el rol de la enfermera en el expendio de alimentos
- Antecedentes Investigativos: retirar pie de pagina
- Hipótesis: mejorar la redacción
- Anexos: considerar leyenda y fuente
- Cronograma
- Considerar consentimiento informado
- Resultados
- Mejorar títulos, interpretación y redacción
- Revisar instrumento

Superadas las observaciones, vuelve a Jurado Dictaminador

Atentamente,


Dra. Sonia Núñez Chavez


Lic. María del Pilar Borja Vizcarra


Lic. Concepción Arizaga Tovar

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA
FACULTAD DE ENFERMERÍA
DICTAMEN DE BORRADOR DE TESIS

A : Mgter. Ruth Romero de Rodríguez
Decana de la Facultad de Enfermería

De : Dra. Sonia Núñez Chavez
Lic. María del Pilar Borja Vizcarra
Lic. Concepción Arizaga Tovar
Miembros del Jurado Dictaminador

Asunto : Dictamen de Borrador de Tesis.

Proyecto de Tesis : "RELACIÓN ENTRE EL CONOCIMIENTO DE PRÁCTICAS
SANTARIAS Y SU APLICACIÓN EN LOS EXPENDEDORES
DE ALIMENTOS PREPARADOS DEL CENTRO DE ABASTOS
MI MERCADO DEL DISTRITO JOSÉ LUÍS BUSTAMANTE Y
RIVERO.-AREQUIPA, 2013"

Bachiller: : Fiorella Rodríguez Sánchez

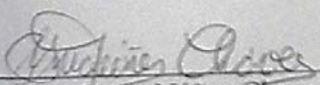
Fecha : 06 de agosto 2013

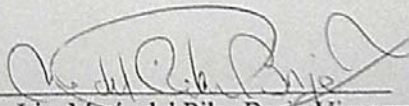
Reunido el Jurado Dictaminador y revisado el borrador de Tesis se hace llegar las siguientes observaciones:

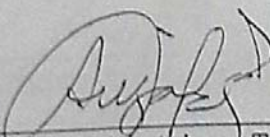
- Agradecimientos y dedicatorias: disminuir
- Marco teórico: especificar rol de la enfermera en el manejo de alimentos
- Hipótesis: mejorar redacción
- Instrumento: falta fuente en formulario de preguntas de conocimiento
- Recomendaciones: mejorar la redacción
- Resultados: agregar a títulos de tablas "Centro de abastos" y mejorar la redacción de las interpretaciones

Superadas las observaciones, vuelve a Jurado Dictaminador

Atentamente,


Dra. Sonia Núñez Chavez


Lic. María del Pilar Borja Vizcarra


Lic. Concepción Arizaga Tovar

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA
FACULTAD DE ENFERMERÍA
DICTAMEN DE BORRADOR DE TESIS

A : Mgter. Ruth Romero de Rodríguez
Decana de la Facultad de Enfermería

De : Dra. Sonia Núñez Chavez
Lic. María del Pilar Borja Vizcarra
Lic. Concepción Arizaga Tovar
Miembros del Jurado Dictaminador

Asunto : Dictamen de Borrador de Tesis.

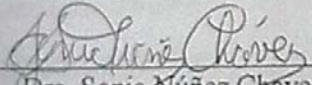
Proyecto de Tesis : "RELACIÓN ENTRE EL CONOCIMIENTO DE PRÁCTICAS
SANITARIAS Y SU APLICACIÓN EN LOS EXPENDEDORES
DE ALIMENTOS PREPARADOS DEL CENTRO DE ABASTOS
MI MERCADO DEL DISTRITO JOSÉ LUÍS BUSTAMANTE Y
RIVERO.-AREQUIPA, 2013"

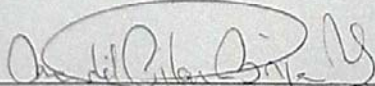
Bachiller: : Fiorella Milagros Rodríguez Sánchez

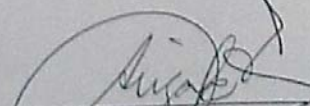
Fecha : 13 de agosto 2013

Reunido el Jurado Dictaminador y revisado el borrador de Tesis procede la Sustentación del presente trabajo.

Atentamente,


Dra. Sonia Núñez Chávez


Lic. María del Pilar Borja Vizcarra


Lic. Concepción Arizaga Tovar

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA
FACULTAD DE ENFERMERÍA
DICTAMEN DE BORRADOR DE TESIS

A : Mgter. Ruth Romero de Rodríguez
Decana de la Facultad de Enfermería

De : Dra. Sonia Núñez Chavez
Lic. María del Pilar Borja Vizcarra
Lic. Concepción Arizaga Tovar
Miembros del Jurado Dictaminador

Asunto : Dictamen de Borrador de Tesis.

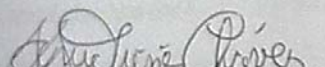
Proyecto de Tesis : "RELACIÓN ENTRE EL CONOCIMIENTO DE PRÁCTICAS
SANITARIAS Y SU APLICACIÓN EN LOS EXPENDEDORES
DE ALIMENTOS PREPARADOS DEL CENTRO DE ABASTOS
MI MERCADO DEL DISTRITO JOSÉ LUÍS BUSTAMANTE Y
RIVERO.-AREQUIPA, 2013"

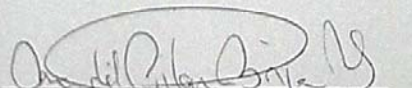
Bachiller: : Fiorella Milagros Rodríguez Sánchez

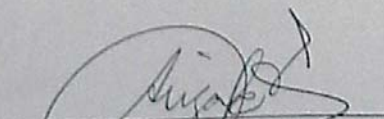
Fecha : 13 de agosto 2013

Reunido el Jurado Dictaminador y revisado el borrador de Tesis procede la **Sustentación** del presente trabajo.

Atentamente,


Dra. Sonia Núñez Chavez


Lic. María del Pilar Borja Vizcarra


Lic. Concepción Arizaga Tovar

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA
FACULTAD DE ENFERMERÍA
ASUNTO: (Decreto N° 057-FENF-2013, Expediente N° 13015506)

INFORME DE ASESORÍA DE TESIS

A: *Magister. Ruth Romero de Rodríguez*
Decana de la Facultad de Enfermería

DE: *Doctora. Susana Díaz de Bellido*
Asesora de Tesis Titulada:

"RELACIÓN ENTRE EL CONOCIMIENTO DE PRÁCTICAS SANITARIAS Y SU APLICACIÓN EN LOS EXPENDEDORES DE ALIMENTOS PREPARADOS DEL CENTRO DE ABASTOS- MI MERCADO DEL DISTRITO JOSÉ LUIS BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA, 2013"

BACHILLER:

Fiorella Milagros Rodríguez Sánchez.

ANTECEDENTES:

El estudio tiene como antecedentes la preocupación de la autora por intervenir profesionalmente en la relación existente entre el conocimiento de prácticas sanitarias y la aplicación de estas de parte de los expendedores de alimentos preparados en el centro de abastos "Mi Mercado" del Distrito José Luis Bustamante Y Rivero de Arequipa.

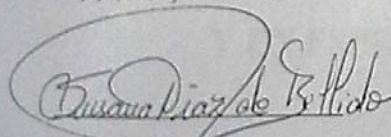
Este estudio se realizó, teniendo tres sesiones de asesoría: en la primera se orientó respecto al contenido del planteamiento teórico y operacional, en una segunda sesión se orientó respecto al trabajo estadístico y en una tercera oportunidad se hizo una revisión total del estudio en mención.

APRECIACION PERSONAL:

Durante el estudio se observó gran espíritu de aprendizaje, responsabilidad y entusiasmo de parte de la señorita bachiller.

Es todo cuanto la suscrita informa a usted.

Arequipa, 18 de junio del 2013.



Doctora. Susana Díaz de Bellido

Código: 0658

DEDICATORIA



**A DIOS PADRE TODOPODEROSO,
A MIS PADRES ANTERO Y MERY,
A MIS HERMANOS JOSE LUIS Y PAMELA,
A MI TIA SONIA SANCHEZ,
Y EN ESPECIAL A MI HIJA MARIAGRAZZIA.**

ÍNDICE

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	06
RESUMEN	08
ABSTRACT	10
INTRODUCCIÓN	12

CAPITULO I

PLANTEAMIENTO TEÓRICO

1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	14
1.1. ENUNCIADO DEL PROBLEMA	14
1.2. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA	14
A. Campo, Área y Línea	14
B. Análisis y Variables	14
C. Interrogantes Básicas	16
D. Tipo y Nivel del Problema	16
1.3. JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA	16
2. OBJETIVOS	17
3. MARCO TEÓRICO	18
4. ROL DE LA ENFERMERA	30
5. ANÁLISIS DE ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS	30
6. HIPÓTESIS	31

CAPITULO II

PLANTEAMIENTO OPERACIONAL

1. TÉCNICA E INSTRUMENTO	32
2. CAMPO DE VERIFICACIÓN	
2.1.UBICACIÓN ESPACIAL	32
2.2.UBICACIÓN TEMPORAL	33
2.3.UNIDADES DE ESTUDIO	33

ESTRATEGIAS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS	33
3. RECURSOS	34

CAPITULO III

RESULTADOS, ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

1. DATOS SOCIODEMOGRÁFICOS	36
CONCLUSIONES	47
RECOMENDACIONES	48
BIBLIOGRAFÍA	49
ANEXOS	51



ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

1. CONOCIMIENTOS DE LOS EXPENDEDORES DE ALIMENTOS SOBRE HIGIENE PERSONAL. MI MERCADO DEL DISTRITO J. L. BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA, 2013
2. CONOCIMIENTOS DE LOS EXPENDEDORES DE ALIMENTOS SOBRE HIGIENE DEL PUESTO. MI MERCADO DEL DISTRITO J. L. BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA, 2013
3. CONOCIMIENTOS DE LOS EXPENDEDORES DE ALIMENTOS SOBRE PROTECCION PERSONAL. MI MERCADO DEL DISTRITO J. L. BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA, 2013
4. CONOCIMIENTOS DE LOS EXPENDEDORES DE ALIMENTOS SOBRE MANIPULACION DE ALIMENTOS. MI MERCADO DEL DISTRITO J. L. BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA, 2013
5. CONOCIMIENTOS DE LOS EXPENDEDORES DE ALIMENTOS SOBRE PRÁCTICAS SANITARIAS. MI MERCADO DEL DISTRITO J. L. BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA, 2013
6. EXPENDEDORES DE ALIMENTOS SEGÚN MANEJO DE INSUMOS EN MI MERCADO DEL DISTRITO J. L. BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA, 2013
7. EXPENDEDORES DE ALIMENTOS SEGÚN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN MI MERCADO DEL DISTRITO J. L. BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA, 2013
8. EXPENDEDORES DE ALIMENTOS SEGÚN CONDICION SANITARIA. MI MERCADO DEL DISTRITO J. L. BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA, 2013
9. EXPENDEDORES DE ALIMENTOS SEGÚN HIGIENE DE AMBIENTES Y ENSERES EN MI MERCADO DEL DISTRITO J. L. BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA, 2013

10. EXPENDEDORES DE ALIMENTOS SEGÚN PRÁCTICAS SANITARIAS REALIZADAS EN MI MERCADO. DISTRITO JOSÉ LUIS BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA 2013
11. RELACIÓN ENTRE LOS CONOCIMIENTOS SOBRE PRÁCTICAS SANITARIAS Y SU APLICACIÓN EN MI MERCADO. DISTRITO JOSÉ LUIS BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA 2013



RESUMEN

RELACIÓN ENTRE EL CONOCIMIENTO DE PRÁCTICAS SANITARIAS Y SU APLICACIÓN EN LOS EXPENDEDORES DE ALIMENTOS PREPARADOS DEL CENTRO DE ABASTOS MI MERCADO DEL DISTRITO JOSE LUIS BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA, 2013

Presentando por la Bachiller en Enfermería FIORELLA MILAGROS RODRIGUEZ SANCHEZ, para obtener el título profesional de Licenciada en Enfermería en la Universidad Católica de Santa María, situada en la Urbanización San José s/n Umacollo-Yanahuara, teléfono 251012-382038, Arequipa-Perú.

El presente trabajo tuvo como objetivos: Determinar el nivel de conocimiento de los expendedores de alimentos preparados sobre prácticas sanitarias en el Centro de Abastos “Mi Mercado” del Distrito de José Luis Bustamante y Rivero. Identificar las prácticas sanitarias de los expendedores de alimentos preparados en el manejo de alimentos en el Centro de Abastos “Mi Mercado” del Distrito de José Luis Bustamante y Rivero. Establecer la relación entre el conocimiento y las prácticas sanitarias por los expendedores de alimentos preparados en el Centro de Abastos Mi Mercado del Distrito de José Luis Bustamante y Rivero.

Se utilizó la siguiente metodología: La técnica utilizada en la primera variable fue la entrevista y en la segunda, la observación directa. Como instrumento se usaron: Formulario de Preguntas, Guía de Observación.

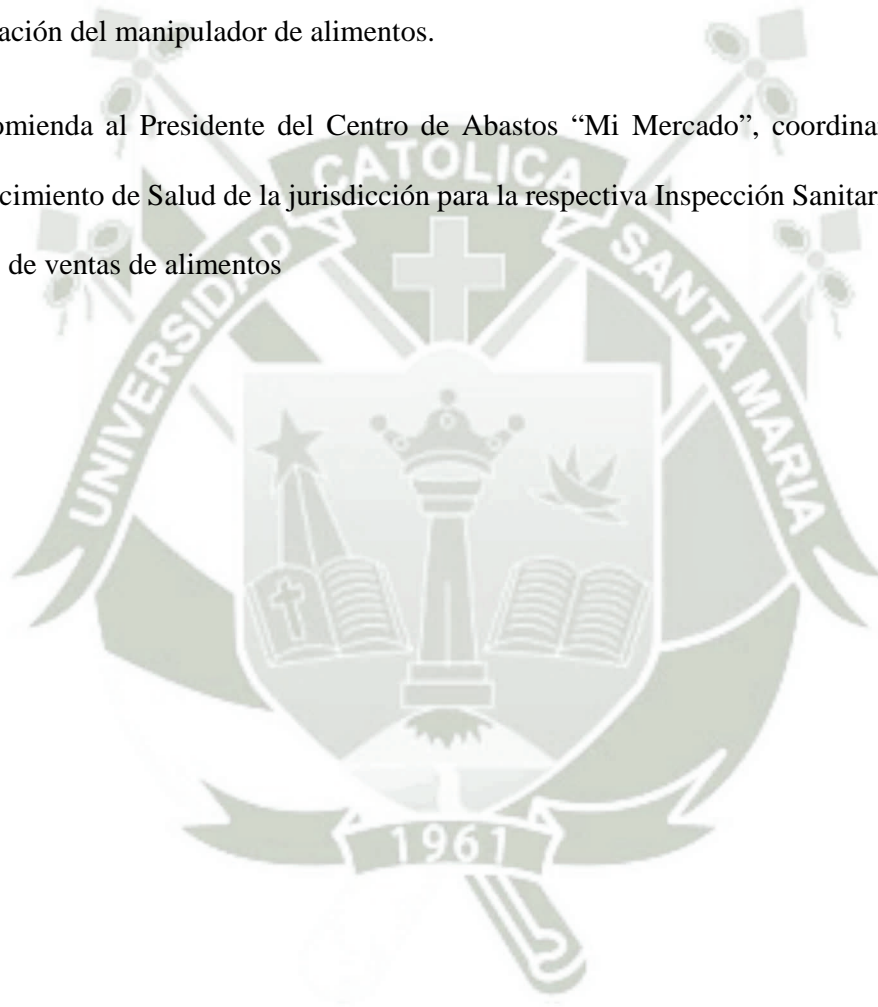
Teniendo las siguientes conclusiones: El nivel de conocimientos que predomina en la investigación sobre prácticas sanitarias por los expendedores de alimentos del Centro de Abastos “ Mi Mercado, es el “Alto”.

En más del 60.0% las prácticas sanitarias de los expendedores de alimentos del Centro de Abastos “ Mi Mercado” son inadecuadas, con deficiencias en la manipulación de alimentos, en su condición saludable y en la higiene del puesto de alimentos.

La relación entre los conocimientos y la práctica sanitaria realizada por los expendedores de alimentos del Centro de Abastos “Mi Mercado”, es indirecta, ya que a más alto nivel de conocimientos, menor porcentaje de expendedores que realizan la práctica sanitaria adecuada.

Se recomienda al Presidente del Centro de Abastos “Mi Mercado”, ordene con **CARÁCTER OBLIGATORIO** el cumplimiento de la norma técnica en relación a la presentación del manipulador de alimentos.

Se recomienda al Presidente del Centro de Abastos “Mi Mercado”, coordinar con el Establecimiento de Salud de la jurisdicción para la respectiva Inspección Sanitaria de los puestos de ventas de alimentos



AREQUIPA-PERU

2013

ABSTRACT

RELATIONSHIP BETWEEN THE KNOWLEDGE OF PRACTICE HEALTH AND IT'S APPLICATION IN FOOD HANDLERS, ABASTOS CENTER "MI MERCADO" FROM JOSE LUIS BUSTAMANTE Y RIVERO DISTRICT. AREQUIPA, 2013

Presented by the Bachelor of Nursing FIORELLA MILAGROS RODRIGUEZ SANCHEZ, to obtain the professional title of License of Nursing at the Catholic University of Santa Maria, located in the urbanization San Jose w/n Umacollo-Yanahuara, telephone 251012 – 382038. Arequipa-Peru.

The present work had as objectives: determine the level of knowledge of the distribution of food prepared on sanitary practices in the Abastos Center "Mi Mercado" of the District of José Luis Bustamante y Rivero. Identify the sanitary practices of the distribution of prepared foods in the food handling in the Abastos Center "Mi Mercado" of the District of José Luis Bustamante y Rivero. The relationship between knowledge and health practices for the distribution of food prepared in the Abastos Center "Mi Mercado" of the District of José Luis Bustamante y Rivero.

The technique used in the first variable was the interview and in the second, direct observation. As instrument were used: questions form, observation guide.

Reaching to the following conclusions: The level of knowledge that predominates in the research on health practices by the salespeople of food from the center of Abastos "Mi Mercado", is the "High".

More than the 60.0% health practices in the distribution of food from the center of "Mi Mercado" supplies are inadequate, with deficiencies in food handling, its healthy condition and the position of food hygiene.

The relationship between knowledge and practice of public health carried out by the salespeople of food from the center of Abastos " Mi Mercado", is hint since at a higher

level of knowledge greater percentage of retailers that carry out the practice of public health to more adequate.

It is recommended to the President of the Center of Abastos "Mi Mercado" mandatory order to comply with the technical standard relating to the presentation of the food handler.

It is recommended to the President of the Center of Abastos "Mi Mercado", coordinate with the health facility of the jurisdiction for the respective Sanitary Inspection of food stalls



AREQUIPA-PERU

2013

INTRODUCCIÓN

Las enfermedades gastrointestinales transmitidas por el consumo de alimentos contaminados es uno de los problemas que enfrenta la salud pública, en razón a que la población consume frecuentemente comida preparada en los establecimientos que expenden alimentos preparados (kioskos, snack al paso, carretillas, restaurantes) sin un adecuado control sanitario.

Muchas de estas enfermedades se originan en el acto mismo de la manipulación de los alimentos en cualquier de las etapas de la cadena alimentaria por deficiencia en los aplicación de las normas sanitarias correspondientes.

Realizando un análisis detallado de esta situación, encontramos que el problema sanitario va más allá del impacto en la salud pública, nos estamos refiriendo a las consecuencias como el riesgo de complicaciones sistémicas que colocan a los pacientes en riesgo de deterioro orgánico.

En el expendio de alimentos preparados, los factores de riesgo se consideran en las etapas de obtención de los alimentos, al transporte de los mismos, su preparación y expendio propiamente dicho.

Con la aplicación de las normas sanitarias, los expendedores de alimentos preparados garantizan su calidad en cuanto a higiene e integridad de los mismos.

La higiene es una de las principales medidas a aplicar en el expendedor a través de la higiene corporal, lavado de manos, higiene del ambiente, utensilios y alimentos.

Es de vital importancia la aplicación de las normas sanitarias en el manejo de residuo orgánicos y no orgánicos, así como en el cuidado con el porte personal y control sanitario.

Lo anteriormente expuesto se ha investigado en el presente estudio partiendo de lo puntualizado en los objetivos, en la hipótesis y en el manejo de los indicadores de cada variable.

El contenido de la presente investigación ha sido estructurado en tres capítulos el primero contiene el planteamiento teórico; el segundo da referencia al planteamiento operacional y el tercero, los resultados, conclusiones y recomendaciones.

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO TEÓRICO

1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. ENUNCIADO DEL PROBLEMA

RELACIÓN ENTRE EL CONOCIMIENTO DE PRÁCTICAS SANITARIAS Y SU APLICACIÓN EN LOS EXPENDEDORES DE ALIMENTOS PREPARADOS DEL CENTRO DE ABASTOS MI MERCADO DEL DISTRITO JOSE LUIS BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA, 2013

1.2. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

a. Campo, Área y Línea

Campo : Ciencias de la Salud
Área : Salud Pública
Línea : Manipuladores de alimentos

b. Variables

El estudio tiene dos variables

- **Independiente:** Conocimientos de prácticas sanitarias
- **Dependiente:** Aplicación de las prácticas sanitarias en el expendio de alimentos preparados.

Variables	Indicadores	Subindicadores
<p>V. Independiente Conocimiento de las prácticas sanitarias</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Insumos e ingredientes 2. Manipulación de alimentos 3. Condición Sanitaria 4. Ambiente y enseres 	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Adquisición 1.2. Transporte 1.3. Conservación 1.4. Preparación 2.1. Higiene personal 2.2. Atuendo personal 2.3. Higiene de los alimentos 2.4. Higiene de los utensilios 2.5. Higiene de secadores 3.1. Control Sanitario 3.2. Estado de salud 3.3. Estado de la piel 3.4. Identificación 4.1. Puesto de venta 4.2. Equipos 4.3. Instalaciones
<p>V. Dependiente Aplicación de las prácticas Sanitarias</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentos 2. Práctica de manipulación de alimentos 3. Condición sanitaria del manipulador 4. Ambiente y enseres 	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Insumos 1.2. Conservación 2.1. Protección de alimentos exhibidos 2.2. Manejo de alimentos 2.3. Higiene y preparación de alimentos 2.4. Higiene de verduras 2.5. Higiene de utensilios 2.6. Cocción de carnes y vísceras 3.1. Salud 3.2. Ausencia de heridas e infecciones en la piel 3.3. Manos y uñas limpias y cortas 3.4. Cabellos limpios y uso de gorra 3.5. Usos de uniforme 3.6. Identificación 4.1. Higiene de puesto de venta. 4.2. Superficie de preparación de alimentos en buen estado y limpio. 4.3. Utensilios en buen estado, limpios y colocados correctamente. 4.4. Paños, esponjas, secadores limpios. 4.5. Basura bien dispuesta. 4.6. Ausencia de vectores. 4.7. Ausencia de material tóxico con alimentos.

d. Interrogantes Básicas

1. ¿Qué conocimientos sobre prácticas sanitarias tienen los expendedores de alimentos preparados en el Centro de Abastos “Mi Mercado” del Distrito de José Luis Bustamante y Rivero?
2. ¿Qué prácticas sanitarias aplican los expendedores de alimentos preparados en el Centro de Abastos “Mi Mercado” del Distrito de José Luis Bustamante y Rivero?
3. ¿Qué relación existe entre el conocimiento y la aplicación de las prácticas sanitarias por los expendedores de alimentos preparados en el Centro de Abastos “Mi Mercado” del Distrito de José Luis Bustamante y Rivero?

e. Tipo y Nivel de Problema

- Tipo = De Campo es comunicacional, transversal, actual
- Nivel = Explicativo-Relacional

1.3. JUSTIFICACIÓN

Las razones que justifican la realización del presente estudio implica por una parte la relevancia humana, debido a que la inadecuada manipulación de los alimentos preparados puede ocasionar enfermedades gastrointestinales del Sistema Gastrointestinal, las que en el año 2009 alcanzaron el 21% del total de afecciones gastrointestinales, que dañen al ser humano, al grupo familiar y a la colectividad.¹ Esto en razón acerca del manejo de los alimentos (adquisición, conservación, preparación y expendio) que los expendedores de alimentos preparados no empleen satisfactoriamente los requisitos sanitarios

¹ Región de Salud. Oficina de Estadística. Arequipa. 2010.

establecidos en el Reglamento expedido por el MINSA.²

Tiene relevancia científica, puesto que en el análisis de los conocimientos y prácticas adoptadas por los expendedores, se requiere de un proceso inductivo para su identificación. Por otro lado la identificación de conocimientos y prácticas sustentarán la necesidades de ejecutar procesos de capacitación.

La relevancia social, está sustentada porque esta investigación tiene implicancia en la Salud Pública; ya que el inadecuado manejo de alimentos y su venta en lugares públicos constituye un factor de riesgo que atenta contra el bienestar y seguridad social.

Es un estudio innovador, por cuanto se han encontrado, estudios relacionados al tema a investigar, estudios cuyos resultados constituyen una fuente de datos.

2. OBJETIVOS

- 2.1. Determinar el nivel de conocimiento de los expendedores de alimentos preparados sobre prácticas sanitarias en el Centro de Abastos Mi Mercado del Distrito de José Luis Bustamante y Rivero.
- 2.2. Identificar las prácticas sanitarias de los expendedores de alimentos preparados en el manejo de alimentos en el Centro de Abastos Mi Mercado del Distrito de José Luis Bustamante y Rivero.
- 2.3. Establecer la relación entre el conocimiento y las prácticas sanitarias por los expendedores de alimentos preparados en el Centro de Abastos Mi Mercado del Distrito de José Luis Bustamante y Rivero.

²MINSA. Reglamento de Expendio de Alimentos. L.D. 469.

3. MARCO TEORICO

3.1. CONOCIMIENTO

El conocimiento, ha sido históricamente tratado por filósofos y psicólogos ya que es la piedra angular en la que descansa la ciencia y la tecnología, su acertada comprensión depende de la concepción que se tenga del mundo. Al respecto Rossental define al conocimiento como un proceso en virtud del cual la realidad se refleja y se reproduce en el pensamiento humano y condicionado por las leyes del devenir social se halla indisolublemente unido a la actividad práctica.

También el conocimiento implica una relación de dualidad el sujeto que conoce (sujeto cognoscente) y el objeto conocido, en éste proceso el sujeto se empodera en cierta forma del objeto conocido, como lo hizo desde los inicios de la existencia para garantizar los medios de su vida, tuvo que conocer las características, los nexos y las relaciones entre los objetos, definiendo entonces el conocimiento como: “acción de conocer y ello implica tener la idea o la noción de una persona o cosa.

Por otro lado, conocimiento es un proceso mental que refleja la realidad objetiva en la conciencia del hombre, tiene carácter histórico y social porque está ligado a la experiencia.

AFANASTEV define conocimiento como “la asimilación espiritual de la realidad, indispensable para la actividad práctica, en el proceso del cual se crean los conceptos y teorías. Esta asimilación refleja de manera curadora, racional y activa los fenómenos, las propiedades y las leyes del mundo objetivo y tiene una existencia real en forma de sistema lingüístico”³.

Mario Bunge los define como un conjunto de ideas, conceptos, enunciados que pueden ser claros y precisos, ordenados, vagos e inexactos, calificándolos en conocimiento

³ AFANASTEV, Carlos. Teorías del Conocimiento. 2da Ed. Edit. Madrid. España 2001.

científico, ordinario o vulgar.

Desde el punto de vista fisiológico Salazar Bondy, define el conocimiento primero como un acto (conocer el producto) y segundo como un contenido, que lo adquiere como consecuencia de la captación del objeto, éste conocimiento se puede adquirir, acumular, transmitir y derivar unos de otros. No son puramente subjetivos, puede independizarse del sujeto gracias al lenguaje⁴.

Entonces se podría concluir que conocimiento es la suma de hechos y principios que se adquieren y retienen a lo largo de la vida como resultado de la experiencia y aprendizaje del sujeto, el que se caracteriza por ser un proceso activo que se inicia con el nacimiento y continúa hasta la muerte, originándose cambios en el pensamiento, acciones, o actividades de quien aprende.

3.1.1. Clases de Conocimiento:

- a. **Conocimiento Cotidiano o Vulgar:** Satisface las necesidades prácticas de la vida cotidiana de forma individual o de pequeños grupos. Se caracteriza por ser a metódico, asistemático, el conocimiento se adquiere en la vida diaria: en el simple contacto con las cosas y con los demás hombres. No explica el “cómo”, ni el “porqué” de los fenómenos.
- b. **Conocimiento Científico:** Es fruto del esfuerzo, consciente, es metódico, crítico, problemático, racional, claro, objetivo y distinto. Cuando el conocimiento ordinario deja de resolver problemas empieza el conocimiento científico, actividad social de carácter crítico y teórico que indaga y explica la realidad desde una forma objetiva, mediante la investigación científica, pues trata de captar la esencia de los objetos y fenómenos, conservando principios, hipótesis y leyes científicas. Expresan la verdadera relación y las conexiones internas de los fenómenos, es decir dan soluciones para resolver los problemas que afronta la sociedad.

⁴ SALAZAR BONDY, E.: El Conocimiento Científico, Perú, 1987.

- c. **Conocimiento Filosófico.** Es un conocimiento altamente reflexivo trata sobre los problemas y las leyes más generales, no perceptibles por los sentidos, trata de explicar la realidad en su dimensión universal.
- d. **Conocimiento Teológico:** Conocimiento revelado relativo a Dios, aceptado por la fe teológica.

3.1.2. Fuente del Conocimiento

Lo constituyen la realidad exterior que circunda al hombre que actúa sobre él y a su vez el hombre no sólo percibe los objetos y fenómenos del mundo, sino influye activamente sobre ellos transformándolas.

- **“Teoría del Conocimiento”** Lenin, postuló lo siguiente. “Existen cosas que no dependen de nuestra conciencia, de nuestras percepciones. No existe absolutamente ninguna diferencia entre el fenómeno y la cosa en si, lo que realmente existe son las diferencias entre lo que es conocido y lo que se desconoce... hay que razonar dialécticamente, es decir, no considerar que nuestro conocimiento es acabado e inmutable, sino que está en constante movimiento: de la ignorancia al saber, de lo incompleto a lo completo, de lo inexacto a lo exacto”
- **Formas de adquirir el Conocimiento.** Las actividades irán cambiando a medida que aumente los conocimientos, estos cambios pueden observarse en la conducta del individuo y actitudes frente a situaciones de la vida diaria, esto unido a la importancia que se dé a lo aprendido, se lleva a cabo básicamente a través de 2 formas:
 - **Lo Informal:** Mediante las actividades ordinarias de la vida, es por éste sistema que las personas aprenden sobre el proceso salud – enfermedad y se completa el conocimiento con otros medios de información.

- **Lo Formal:** Es aquello que se imparte en las escuelas e instituciones formadoras donde se organizan los conocimientos científicos mediante un plan curricular.

3.2. FACTORES DE RIESGO EN LA VENTA DE ALIMENTOS PREPARADOS

Los factores de riesgo son las circunstancias o situación que aumenta las probabilidades de una persona de contraer una enfermedad. En el caso del expendio de alimentos los factores de riesgo se consideran en las etapas de obtención de los alimentos, el transporte de los mismos, su preparación, manipulación, etc.

3.2.1. INSUMOS E INGREDIENTES

a. Adquisición de los Insumos e Ingredientes

Los insumos e ingredientes para la preparación de los alimentos deben obtenerse de mercados, supermercados y fábricas de garantía sanitaria.

Tratándose de carnes, éstas deben proceder de mataderos oficiales que garanticen su calidad sanitaria. Asimismo, los insumos e ingredientes que vienen envasados presentarán garantía o marca de fabricación, de manera que si se manifiesta alguna enfermedad provocada por su consumo, se puede ubicar fácilmente la fábrica o el productor para determinar responsabilidades y evitar nuevos brotes.

Los productos adquiridos demostrarán propiedades organolépticas como textura blanda y/o dura según el producto en ningún caso puede ser flácida, aumentada o disminuida de tamaño o flácida. El sabor debe ser dulce o salado, pero en ningún caso, agrio o ácido, y el aroma debe ser agradable.⁵

⁵ RIVAS, C.2000. Expendio de Alimentos en la Vía Pública, Lima – Perú.

– **Transporte de Insumos e Ingredientes y de alimentos preparados.**

Los productos obtenidos en los mercados, centros de abasto supermercados y fábricas deben ser transportados de manera tal que se evite el calor y/o la contaminación con sustancias nocivas. En tal sentido deben usarse canastas, envases, bolsas en buen estado físico y de higiene; y en vehículos apropiados: containers, camionetas cerradas, etc.⁶

Los productos deben disponerse en lugares limpios, usando envases de fierro a porcelanado, losa y/o plástico con tapa y en buen estado de limpieza.

El transporte de los alimentos al lugar de venta deberá hacerse en recipientes herméticamente cerrados y protegidos, para evitar que entren en contacto con superficies sucias; si el vehículo no es idóneo para el transporte de alimentos preparados, deberán adoptarse máximas precauciones para proteger los alimentos.

El lugar de preparación de los alimentos deberá estar lo más cerca posible de los lugares de expendio, para evitar que se deterioren a causa del transporte por largas distancias.

– **Conservación de los Alimentos**

Si se trata de alimentos no perecederos; es decir, que no se utilicen de inmediato deberán conservarse cubiertos en recipientes cerrados. Los alimentos perecederos se entendían refrigerados para evitar que se deterioren.

Tanto los recipientes, envases y vasijas de los alimentos perecederos y no perecederos serán identificados correctamente y separados de

⁶ Idem

sustancias tóxicas, esto para evitar accidentes fatales.⁷

- **Preparación de los Alimentos**

La preparación de alimentos se hará en ambientes limpios, destinados para tal fin, los que deben disponer de instalaciones de luz, agua y desagüe, a fin de que puedan disponer de iluminación suficiente, de agua para el lavado de la vajilla a usar; así como el evacuar las aguas residuales en forma libre y segura.

Las superficies de trabajo o de preparación deberán ser de material higiénico, impermeable y de fácil limpieza. De altura no inferior a 60 - 70 cm. del suelo.

Los productos inflamables deberán mantenerse en recipientes cerrados y etiquetados, alejados de los alimentos y de las cocinas.

La mezcla de ingredientes, antes de ser cocinadas o servidas se harán en recipientes destinados para tal fin, se descartarán recipientes que hayan contenido anteriormente algún producto tóxico o hayan quedado impugnado por éste.

Los utensilios: vajilla, ollas, bandejas deben mantenerse en buenas condiciones de conservación y limpieza; no debe usarse el uso de vajilla de cobre, cadmio, plomo, que son materiales tóxicos que reaccionan fácilmente con los alimentos y forman compuestos tóxicos, sobre todo si son ácidos.

Los recipientes para las basuras y desperdicios deben ser en depósitos forrados de bolsas de plásticos, descartables y debidamente cerrados.

Los recipientes para desechos deberán mantenerse alejados de donde se

⁷ **FAO.** 1990b. *Guía didáctica para la capacitación de vendedores callejeros de alimentos.* Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, Santiago, Chile.

manipulan los alimentos y cubiertos siempre con una tapa, para que el recipiente que contiene los desperdicios no constituya foco de atracción de plagas.

Los desperdicios sólidos (restos de basura, barrido, etc.) líquidos (agua de lavado) deberán mantenerse siempre separados, para facilitar su eliminación y disminuir el riesgo de contaminación.

Los desechos ya separados se evacuarán como sigue:

- Los residuos de limpieza se depositarán en un recipiente destinado a tal fin (contenedor), para su posterior eliminación por el servicio de limpieza correspondiente.
- Los residuos líquidos se vaciarán en el desagüe más próximo

De esta manera se evitará la obstrucción de los canales de desagüe con desechos sólidos que constituyan luego un foco de contaminación y proliferación de plagas⁸

3.2.2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

a. Higiene y Atuendo Personal

Es preciso lavarse las manos con agua a chorro y jabón antes de comenzar a manipular cualquier alimento o cuando cambie de actividad de 1 a 2 minutos, porque las manos sucias son la principal fuente de contaminación y vehículo de la mayor parte de enfermedades transmisibles por alimentos.

El atuendo personal consiste en mandil o guardapolvo, delantal, gorro en buen estado de integridad y limpieza. El cambio de atuendo debe hacerse diariamente.

⁸ MICHANIE, S. y BRYAN, F.2003. *El sistema de análisis de riesgos y de puntos críticos de control en venta callejera de alimentos en República Dominicana*. Washington, D.C., OPS.

No deberán usarse anillos, pulseras en las manos mientras se manipulan los alimentos. Asimismo, no se deben manipular alimentos cuando se tengan heridas, por que éstas constituyen fuentes de infección que pueden contaminar los alimentos al entrar en contacto con ellos.

En la preparación final, es necesario cocinar suficientemente los alimentos, porque el calor destruye muchos contaminantes, principalmente gérmenes y quistes de parásitos.

Si los alimentos no se sirven de inmediato, deberán mantenerse en un lugar fresco, ventilado o mejor todavía, refrigerados. Cuando haya que recalentar un alimento, solamente se volverá a calentar la porción que ha de servirse, y no más de una vez, para no favorecer el crecimiento de los gérmenes presentes en el alimento, hasta el punto de hacerlo peligroso.

El manipulador/vendedor deberá observar hábitos higiénicos elementales, tales como cabello corto, uñas limpias y cortas, manos limpias, no toser ni estornudar sobre los alimentos, no manipularlos cuando se tienen lesiones o infecciones en la piel, ni fumar durante la preparación y el servicio de alimentos, porque tales hábitos higiénicos permiten ofrecer al público consumidor alimentos preparados y servidos en las mejores condiciones higiénicas.

b. Higiene de los Alimentos

Las hortalizas y verduras se lavarán con abundante agua y a chorro, teniendo especial cuidado con las que se consumen crudas porque pueden haber sido regadas con aguas residuales y quedado altamente contaminadas, por lo cual su consumo será de elevado riesgo para la salud. Asimismo, todo alimento que se vaya a preparar, inclusive las carnes, debe ser lavado a fin de disminuir los riesgos de contaminación.

El transporte de alimentos preparados al lugar de venta deberá hacerse

en recipientes herméticamente cerrados y protegidos, para evitar que entren en contacto con superficies sucias; si el vehículo no es idóneo para el transporte de alimentos preparados, deberán adoptarse máximas precauciones para proteger los alimentos.

El lugar de preparación de los alimentos deberá estar lo más cerca posible de los lugares de expendio, para evitar que se deterioren a causa del transporte por largas distancias.

c. Higiene de Utensilios

Los utensilios que se vayan utilizando se lavaran con agua y jabón y cepillo para disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos con utensilios sucios.

Con el lavado a fondo se eliminan los gérmenes y restos de alimentos que quedan en la superficie.

Para el secado debe usarse lienzos (secadores) limpios é íntegros. Un secador para 10 a 15 utensilios.

3.2.3. AMBIENTE

a. Puesto de Venta

Los puestos de venta (quioscos, carretas, puestos rodantes, etc.) serán contruidos de material sólido, resistente, y mantenidos en buenas condiciones de conservación y limpieza, y se guardarán en locales limpios cuando no se utilicen. No deberán utilizarse para otros fines.

Deberán ubicarse en lugares autorizados en los que no interfieran con el tráfico vehicular y/o dificulten el tránsito peatonal.

No deberán mantenerse nunca en el puesto de venta artículos ajenos a la manipulación y comercialización de alimentos, tales como ropas, mantas,

calzados, pañales, etc., para evitar fuentes adicionales de contaminación de los alimentos.

No deberán utilizarse los puestos de venta como vivienda permanente o temporal, sino sola y exclusivamente para manipular y/o comercializar alimentos, con el fin de reducir los riesgos de contaminación de los alimentos.

Los alrededores del puesto de venta deberán mantenerse limpios y sin desperdicios, porque de este modo, además de presentar un aspecto más agradable para el consumidor, se evita la contaminación del medio ambiente y la sucesiva contaminación de los alimentos por éste.

No deberá permitirse la presencia de animales en el puesto de venta o cerca de él, porque los animales pueden contaminar los alimentos y transmitir enfermedades.

Los alimentos y bebidas que se exponen a la venta deberán estar protegidos en vitrinas y cubiertos con campanas de malla metálica o material plástico a una altura no inferior a 60-70 cm.

Las comidas y bebidas se servirán utilizando de preferencia platos, cubiertos y vasos desechables después del uso. De no ser ello posible, los platos, cubiertos y vasos deberán estar en buen estado de conservación y limpieza.

Si el puesto de venta es un vehículo, la cabina del conductor deberá estar debidamente separado del área donde se manipulan los alimentos.

Las comidas preparadas que no se hayan vendido durante el día no podrán utilizarse al día siguiente.

Cuando se vendan alimentos para llevar a casa, se envolverán utilizando papel y/o plástico de primer uso. Se prohíbe el uso de papel plástico impreso, sobre todo si entra en contacto con el alimento.

En el puesto de venta sólo se permitirá la preparación final, el calentamiento y el servicio del alimento.

b. Instalaciones y Equipos

Los puestos de venta, incluidas las superficies de trabajo, toldos, mesas, bancos, así como cajones, armarios, vitrinas, etc. deberán mantenerse siempre limpios y ordenados, ya que no solo deben presentar un buen aspecto sino también ser aptos para el expendio de alimentos.

3.2.4. REGISTRO SANITARIO

a. Control Sanitario

Los expendedores de alimentos deben someterse periódicamente a una evaluación médica para obtener y mantener su licencia, a través de un examen clínico general, que incluye los sistemas respiratorio, digestivo, dermatológico y renal; y del examen laboratorial tanto hematológico, serológico y de cultivo de B.K., a fin de descartar enfermedades infecciosas como tuberculosis, infecciones del tracto digestivo, de la piel y renal.

Asimismo, serán sometidos a inmunizaciones recibiendo la vacuna contra la Hepatitis B, la gripe, etc.

El establecimiento y/o Puesto de venta de alimentos será sometido a control sanitario mediante visitas periódicas, a fin de comprobarlas condiciones de higiene y de seguridad física y ambiental.

A los expendedores que cumplan en su totalidad con los respectivos controles sanitarios se les proporcionará el carnet sanitario, que certifique

su idoneidad clínica y física. Dicho carnet deberá ser renovado en forma anual.

3.3. EXPENDIO DE ALIMENTOS

El expendio de alimentos constituye la forma en que las personas naturales o jurídicas preparan y venden alimentos y bebidas en la vía pública: restaurantes, kioscos, puestos de venta.

Para la venta, los alimentos deberán servirse en recipientes fáciles de lavar, para evitar que queden restos de comida que permitan el desarrollo de gérmenes.

Los alimentos deberán servirse tomándolos con utensilios (pinzas, tenazas, etc.), de manera que se evite todo contacto de las manos con el alimento o la superficie que entre en contacto con él.

No deberá manipularse dinero y alimentos simultáneamente, porque el dinero es un elemento contaminante. La persona que manipula alimentos no deberá tocar dinero, pero si ello fuera inevitable, deberá lavarse las manos antes de volver a manipular alimentos.

Todo vendedor/manipulador deberá recibir capacitación en manipulación higiénica de los alimentos. La capacitación permitirá al manipulador/vendedor adquirir los conocimientos necesarios para obtener productos alimenticios de consumo directo en condiciones higiénicas idóneas.

De acuerdo con las características propia de cada alimento, tales como: actividad de agua, su acidez, su composición química, el proceso de elaboración que ha sufrido, la manera en la que se ha de mantener y las condiciones específicas de su consumo, los alimentos se clasifican en: Alimentos de alto riesgo y alimentos de bajo riesgo.

Los alimentos de alto riesgo son aquellos que están disponibles para ser

consumidos bajo condiciones favorables de temperaturas, tiempo y humedad para el desarrollo de bacterias patógenas.

Las características propias de estos alimentos como la forma en que se consumen hace que favorezcan el desarrollo bacteriano y/o la aparición de toxinas bacterianas.

Estos alimentos se caracterizan por poseer:

- Alto contenido proteico
- Alto porcentaje de humedad
- No ser ácidos
- Requerir de un control estricto de la temperatura de cocción y de conservación.

Las bacterias como todos los seres vivos, necesitan alimentarse para poder desarrollarse; prefieren alimentos con un alto contenido de proteínas y humedad, como: carnes, rojas, de pollo, pescados o productos lácteos.

El riesgo que tienen estos alimentos de sufrir alteraciones o deterioro, es alto, por ello se recomienda realizar un manejo cuidadoso de los mismos durante la compra, almacenamiento y elaboración.

Los alimentos de bajo riesgo son los que permanecen estables a temperaturas ambiente y no se malogran, a menos que su manipulación sea incorrecta. Este grupo comprende alimentos con bajo contenido acuoso, ácidos, conservados por agregado de azúcar y sal. Entre ellos encontramos: pan, galletas, cereales, sal, incurrados y harinas.⁹

⁹ Suárez López Luis. “Programa de Protección de Alimentos”, INMT,

3.4 ROL DE LA ENFERMERA EN EL CONTROL SANITARIO

- Promoción de la salud a través de la orientación, consejería, educación sanitaria a los manipuladores de alimentos
- Trabajo con el equipo multidisciplinario y multisectorial para vigilar y controlar los alimentos, higiene alimentaria, higiene personal, instalaciones, productos.
- Participar en campañas de información y educación sanitaria sobre enfermedades infecciosas transmisibles.
- La enfermera debe tener un enfoque dirigido hacia la salud, no hacia la enfermedad.
- Debe lograr la participación de la población.
- Capacitar a los manipuladores de alimentos con contenidos que comprendan la importancia del manejo higiénico de los alimentos para la salud de la población, la capacitación debe acompañarse con la reflexión, la creatividad, con la finalidad de aprender haciendo.
- Identificar riesgos y peligros en la vigilancia de contaminantes de alimentos de diversas formas: manipulación, ambiente, utensilios, agua, malas prácticas, uso de productos desinfectantes y alérgenos.
- Aplicar la vigilancia epidemiológica.

4. ANÁLISIS DE ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

- 4.1. OLIVEIRA, KEILA ALVES; SANTANA, ELAINE; SILVA, LUCIANA. (2001) En la investigación. **Evaluación de las condiciones sanitarias y el conocimiento de las mejores prácticas en restaurantes de autoservicio en el municipio de Barra do Garzas. Brasil. Mayo – Abril 2001.** Se resume: Concluyeron que habían deficiencias, en la condición sanitaria de los manipuladores y en el almacenamiento de los alimentos preparados.ⁱ

4.2. SAENZ ACOSTA, MARLÍN JANET, 2008). en la investigación: **Manejo de alimentos en los comedores populares y presencia de gérmenes enteropatógenos. Villa Esperanza, Carabaylo.** Lima 2008. Las conclusiones resultados de esta investigación indican que: el mayor porcentaje de la población en estudio, emplea un inadecuado manejo de alimentos y por consiguiente existe una mala aplicación de medidas preventivas contra la contaminación. Asimismo, se encontró en tres comedores populares, una alta contaminación de bacterias coliformes fecales en los alimentos.ⁱⁱ

4.3. RAJA GONZALES, PAOLA.S (2000). En la investigación Guías de medidas sanitarias simples para el control de enfermedades entéricas sobre una sección sobre saneamiento de alimentos. Arequipa 2000. Se concluye que el lavado de alimentos es muy importante para la prevención de enfermedades entéricas. El mayor porcentaje de la población en estudio emplea unas adecuadas guías de medidas sanitarias.

HIPOTESIS

Dado que el nivel de conocimiento y las prácticas sanitarias en el manejo de los alimentos son condiciones que pueden representar un riesgo en la salud de los consumidores:

Es probable que exista relación directa entre los conocimientos y las prácticas sanitarias que adopten los expendedores en el manejo de alimentos preparados en el Centro de Abastos “Mi Mercado” del Distrito de José Luis Bustamante y Rivero de Arequipa.

CAPITULO II

PLANTEAMIENTO OPERACIONAL

1. TÉCNICA E INSTRUMENTO

1.1. TÉCNICA

La técnica utilizada en la primera variable fue la entrevista y en la segunda, la observación directa.

1.2. INSTRUMENTO

Como instrumento se usaron para el:

Primera variable: Formulario de Preguntas

Segunda variable: Guía de Observación

2. CAMPO DE VERIFICACIÓN

2.1. UBICACIÓN ESPACIAL

El presente estudio se realizará en la provincia de Arequipa, en el Centro de Abastos “Mi Mercado” del Distrito de José Luis Bustamante y Rivero, el que presenta las siguientes características:

Se encuentra ubicado en el Distrito de José Luis Bustamante y Rivero, Avenida Andrés Avelino Cáceres.

Mi Mercado es un Centro de Abastos, donde la sección de Comidas se encuentra en la parte posterior de dicho lugar. Cuenta con 20 puestos de venta de alimentos, entre venta de jugos y sándwiches, venta de papas rellenas y tamales, y ventas de comidas preparadas (menús)

2.2. UBICACIÓN TEMPORAL

Se realizó en los meses de Diciembre del 2012 a Junio del año 2013.

2.3. UNIDADES DE ESTUDIO

Las unidades de investigación son los expendedores de alimentos preparados en el Centro de Abastos “Mi Mercado”.

2.3.1. Universo:

Está conformado por 20 expendedores de alimentos preparados en el Centro de Abastos Mi Mercado del Distrito de José Luis Bustamante y Rivero.

Criterios de Inclusión:

- Expendedores de ambos géneros.
- Expendedores con trabajo no menor de 2 años.

Criterios de Exclusión

- Expendedores que no deseen participar en la investigación.

3. ESTRATEGIA DE RECOLECCION DE DATOS

- Solicitud dirigida a la Decana de la Facultad de Enfermería solicitando Carta de Presentación, para obtener el permiso correspondiente.
- Selección de las unidades de estudio
- Aplicación del instrumento a los expendedores.
- Se aplicó el instrumento 1veza la semana, El día Domingo.
- Una vez aplicado el instrumento se procedió a la tabulación de los datos y/o organizarlo y luego se plasmaron los resultados en tablas y se hizo su interpretación respectiva.

- **Conocimiento de las Prácticas Sanitarias**

Calificación:

Marcado correcto = 4 punto.
Marcado incorrecto = 0 puntos.
Puntuación final = 80 puntos.

Nivel de conocimiento:

Alto = 80 – 54 puntos.
Medio = 53 – 28 puntos.
Bajo = 27 – 10 puntos.

Higiene personal:

Alto = 28 – 19 puntos.
Medio = 18 – 10 puntos.
Bajo = 9 – 0 puntos.

Higiene Ambiental:

Alto = 36 – 24 puntos.
Medio = 23 – 12 puntos.
Bajo = 11 – 0 puntos.

Protección Personal:

Alto = 16 – 11 puntos.
Medio = 10 – 5 puntos.
Bajo = 4 – 0 puntos.

Manipulación de Alimentos:

Alto = 24 – 16 puntos.
Medio = 15 – 7 puntos.
Bajo = 6 – 0 puntos.

- **Aplicación de las Prácticas Sanitarias**

Adecuadas : 31 pts a más
Inadecuadas : Menos de 31



CAPITULO III

RESULTADOS

I. CONOCIMIENTOS DE LOS EXPENDEDORES DE ALIMENTOS

TABLA N° 1

**CONOCIMIENTOS DE LOS EXPENDEDORES DE ALIMENTOS SOBRE
HIGIENE PERSONAL. CENTRO DE ABASTOS “ MI MERCADO ” DEL
DISTRITO JOSE LUIS BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA, 2013**

Categoría	N°	%
Alta	09	45.0
Media	05	25.0
Baja	06	30.0
Total	20	100.0

Fuente: Datos obtenidos por la Autora. Arequipa, 2013.

En la tabla N° 1 se observa en los resultados que existen diferencias muy estrechas entre las categoría alta, media y baja, predominando la categoría alta con el 45.0%.

Es decir, que la mayoría de los expendedores de alimentos conocen sobre higiene personal.

TABLA N° 2

**CONOCIMIENTOS DE LOS EXPENDEDORES DE ALIMENTOS SOBRE
HIGIENE DEL PUESTO. CENTRO DE ABASTOS “ MI MERCADO ” DEL
DISTRITO JOSE LUIS BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA, 2013**

Categoría	N°	%
Alta	11	55.0
Media	04	20.0
Baja	05	25.0
Total	20	100.0

Fuente: Datos obtenidos por la Autora. Arequipa, 2013.

En la tabla N° 2 se observa que el más alto porcentaje (55.0%) corresponde a los expendedores de alimentos con categoría alta en lo relacionado a los conocimientos sobre higiene del puesto de alimentos. El 20.0% y 25.0% representan a los de categoría baja y media, respectivamente.

Es decir, que más de la mitad de los expendedores de alimentos conocen sobre la higiene de los puestos de venta.

TABLA N° 3

**CONOCIMIENTOS DE LOS EXPENDEDORES DE ALIMENTOS SOBRE
PROTECCION PERSONAL. CENTRO DE ABASTOS “ MI MERCADO ” DEL
DISTRITO JOSE LUIS BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA, 2013**

Categoría	N°	%
Alta	09	45.0
Media	03	15.0
Baja	08	40.0
Total	20	100.0

Fuente: Datos obtenidos por la Autora. Arequipa, 2013.

Sobre el indicador: Protección personal, en la tabla N° 3 presenta resultados, que al análisis, la categoría alta arroja el 45% y a la categoría baja el 40%. La diferencia porcentual del 15.0% corresponde a los de categoría media.

Resultados que permiten deducir que la cerca de la mitad de los expendedores poseen conocimientos sobre la debida protección personal.

TABLA N° 4

**CONOCIMIENTOS DE LOS EXPENDEDORES DE ALIMENTOS SOBRE
MANIPULACION DE ALIMENTOS. CENTRO DE ABASTOS “ MI
MERCADO” DEL DISTRITO JOSE LUIS BUSTAMANTE Y RIVERO.
AREQUIPA, 2013**

Categoría	N°	%
Alta	05	25.0
Media	03	15.0
Baja	12	60.0
Total	20	100.0

Fuente: Datos obtenidos por la Autora. Arequipa, 2013.

En la tabla N° 4 se aprecia que en un 60.0% de los expendedores de alimentos desconocen las normas que rigen la manipulación de alimentos. Solo el 25.0%, las conocen, en razón que representan a los de categoría alta y un 15% se ubica en la categoría media.

De lo que se deduce que más de la mitad de los expendedores de alimentos desconocen acerca de la manipulación de los mismos.

TABLA N° 5

CONOCIMIENTOS DE LOS EXPENDEDORES DE ALIMENTOS SOBRE PRÁCTICAS SANITARIAS. CENTRO DE ABASTOS “ MI MERCADO ” DEL DISTRITO JOSE LUIS BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA, 2013

Categoría	N°	%
Alta	09	45.0
Media	04	20.0
Baja	07	35.0
Total	20	100.0

Fuente: Datos obtenidos por la Autora. Arequipa, 2013.

En la tabla N° 5 se observa que los conocimientos que tienen los expendedores de alimentos acerca de las Prácticas Sanitarias son insatisfactorios, por representar a la categoría baja con el 35% y media con el 20%.

De lo que se deduce que más de las $\frac{1}{4}$ partes de los expendedores de alimentos tienen conocimientos insatisfactorios.

II. PRACTICAS SANITARIAS

TABLA N° 6

**EXPENDEDORES DE ALIMENTOS SEGÚN MANEJO DE INSUMOS EN EL
CENTRO DE ABASTOS “ MI MERCADO ” DEL DISTRITO JOSE LUIS
BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA, 2013**

Manejo	N°	%
Adecuado	07	35.0
Inadecuado	13	65.0
Total	20	100.0

Fuente: Datos obtenidos por la Autora. Arequipa, 2013.

En la tabla N° 6, se observa que el mayor porcentaje (65%) de los expendedores de alimentos manejan inadecuadamente los insumos para la preparación de los alimentos.

Es decir, que la obtención y conservación de los alimentos la realizan en condiciones que no garantizan un buen control sanitario.

TABLA N° 7

EXPENDEDORES DE ALIMENTOS SEGÚN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL CENTRO DE ABASTOS “ MI MERCADO ” DEL DISTRITO JOSE LUIS BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA, 2013

Manipulación	N°	%
Adecuado (10 pts a más)	06	30.0
Inadecuado (Menos de 10 pts)	14	70.0
Total	20	100.0

Fuente: Datos obtenidos por la Autora. Arequipa, 2013.

La tabla N° 7 muestra resultados en atención a la manipulación de alimentos por los expendedores de alimentos; predominando la manipulación inadecuada con el 70.0%.

Más de la cuarta parte (30.0%) manipulan los alimentos en forma adecuada ya que siguen las normas de proteger los alimentos exhibidos, usan agua potable, no cogen los alimentos con la mano, aseguran el cocido de carnes y vísceras; y el 70% en forma inadecuada.

De lo que se deduce que cerca de las $\frac{3}{4}$ partes de los expendedores de alimentos no tienen un manejo adecuado de los mismos.

TABLA N° 8

**EXPENDEDORES DE ALIMENTOS SEGÚN SU CONDICION PERSONAL
SANITARIA EN EL CENTRO DE ABASTOS “ MI MERCADO ” DEL
DISTRITO JOSE LUIS BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA, 2013**

Condición Sanitaria	N°	%
Adecuada (Más de 9 puntos)	07	35.0
Inadecuada (Menos de 9 puntos)	13	65.0
Total	20	100.0

Fuente: Datos obtenidos por la Autora. Arequipa, 2013.

En la tabla N° 8 se observa que el mayor porcentaje (65.0%) representa a los expendedores de alimentos que muestran inadecuada condición personal sanitaria, en razón a que no tiene las uñas limpias y cortas, los cabellos limpios, la falta de uso de gorra, y carecen de un uniforme adecuado. La diferencia porcentual del 35.0% corresponde a los expendedores cuya condición sanitaria es adecuada en relación al uso de uniforme, a la higiene de manos y cabellos, no presenta lesiones ni enfermedad reciente.

De lo que se deduce que más de la mitad de los expendedores de alimentos no reúnen las condiciones higiénicas personales necesarias.

TABLA N° 9

**EXPENDEDORES DE ALIMENTOS SEGÚN HIGIENE DE AMBIENTES Y
ENSERES EN EL CENTRO DE ABASTOS “ MI MERCADO ” DEL DISTRITO
JOSE LUIS BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA, 2013**

Higiene	N°	%
Adecuada (Mas de 12 ptos)	08	40.0
Inadecuada (Menos de 12 ptos)	12	60.0
Total	20	100.0

Fuente: Datos obtenidos por la Autora. Arequipa, 2013.

En la tabla N° 9 se observa que los expendedores de alimentos en el 60.0% realizan inadecuadamente la higiene del puesto: ambiente y enseres. El 40.0% restante la realiza adecuadamente, utilizando esponjas y secadores limpios, limpian enseres, ambiente, superficies; mantienen el puesto limpio libre de insectos y roedores.

De lo que se deduce que más de la mitad de los expendedores de alimentos no realizan una adecuada higiene de sus puestos de ventas.

TABLA N° 10

**EXPENDEDORES DE ALIMENTOS SEGÚN PRÁCTICAS SANITARIAS
REALIZADAS EN EL CENTRO DE ABASTOS “ MI MERCADO ” DEL
DISTRITO JOSE LUIS BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA, 2013**

Prácticas Sanitarias	N°	%
Adecuada (Mas de 37 ptos)	07	35.0
Inadecuada (Menos de 37 ptos)	13	65.0
Total	20	100.0

Fuente: Datos obtenidos por la Autora. Arequipa, 2013.

En la Tabla N° 10 se presentan los datos totales de las prácticas sanitarias realizadas por los expendedores de alimentos investigados; al respecto, el mayor porcentaje (65.0%), las realizan inadecuadamente y la diferencia porcentual del 35.0%, la realiza adecuadamente.

De lo que se deduce que las acciones realizadas en cuanto a manipulación de alimentos, condiciones del manipulador e higiene personal, las realizan en forma incompleta y no siguiendo las técnicas sanitarias preestablecidas.

TABLA N° 11

**RELACIÓN ENTRE LOS CONOCIMIENTOS SOBRE PRÁCTICAS
SANITARIAS Y SU APLICACIÓN EN EL CENTRO DE ABASTOS “ MI
MERCADO ” DEL DISTRITO JOSE LUIS BUSTAMANTE Y RIVERO.
AREQUIPA, 2013**

Prácticas Sanitarias	Adecuadas		Inadecuadas		Total	
	N°	%	N°	%	N°	%
Alto	6	66.6	3	33.4	9	100.0
Medio	1	25.0	3	75.0	4	100.0
Bajo	0	0.0	7	100.0	7	100.0
Total	7	35.0	13	65.0	20	100.0

Fuente: Datos obtenidos por la Autora. Arequipa, 2013.

En la Tabla N° 11 se observa que del 100.0% de los expendedores de alimentos que poseen un alto nivel de conocimientos sobre prácticas sanitarias, el mayor porcentaje (66.6%) realiza adecuada prácticas sanitarias. Del 100.0% de expendedores que alcanzaron un nivel medio en cuanto a conocimientos, el 75.0% realiza prácticas inadecuadas; finalmente, del 100.0% de expendedores que obtuvieron bajo nivel de conocimientos, el 100.0% realiza prácticas sanitarias inadecuadas.

De lo que se deduce, que la relación entre conocimientos sobre prácticas sanitarias y aplicación de las mismas por los expendedores de alimentos de Centro de Abastos “Mi Mercado” en el distrito José Luis Bustamante y Rivero es directa: a mejor conocimiento, mejor práctica de normas sanitarias.

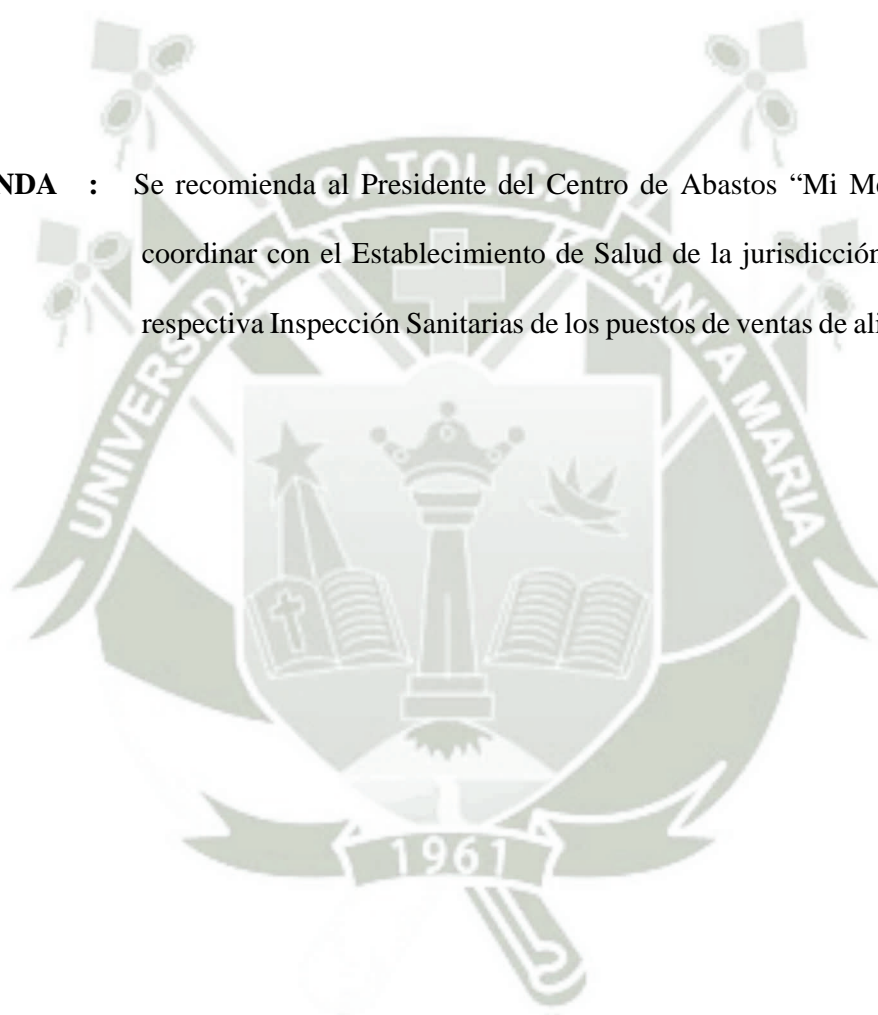
CONCLUSIONES

- PRIMERA** : El nivel de conocimientos que predomina en la investigación sobre prácticas sanitarias por los expendedores de alimentos del Centro de Abastos “ Mi Mercado, es el “Alto”.
- SEGUNDA** : En más del 60.0% las prácticas sanitarias de los expendedores de alimentos del Centro de Abastos “ Mi Mercado” son inadecuadas, con deficiencias en la manipulación de alimentos, en su condición saludable y en la higiene del puesto de alimentos.
- TERCERA** : La relación entre los conocimientos y la práctica sanitaria realizada por los expendedores de alimentos del Centro de Abastos “ Mi Mercado”, es indirecta, ya que a más alto nivel de conocimientos, menor porcentaje de expendedores que realizan la práctica sanitaria adecuada.

RECOMENDACIONES

PRIMERA : Se recomienda al Presidente del Centro de Abastos “Mi Mercado”, ordene con **CARÁCTER OBLIGATORIO** el cumplimiento de la norma técnica en relación a la presentación del manipulador de alimentos.

SEGUNDA : Se recomienda al Presidente del Centro de Abastos “Mi Mercado”, coordinar con el Establecimiento de Salud de la jurisdicción para la respectiva Inspección Sanitarias de los puestos de ventas de alimentos.



BIBLIOGRAFIA

1. Bravo Martínez. El manejo higiénico de los alimentos: guía para la obtención del distintivo H. México: LIMUSA Noriega Editores; 2004.
2. Crissey Pat. Higiene Personal: Como enseñar normas de aseo a los niños. Guía para padres, Barcelona: Paidos; 2006.
3. Gómez Briones Elena. “Nutrición de Sanidad y Salud”, España; 2002.
4. Ministerio de Salud. Norma sanitaria de funcionamiento de mercados de abasto y ferias. Lima, Perú; 2000
5. Ministerio de Salud. Norma sanitaria de funcionamiento de mercados de abasto y ferias. Lima, Perú; 2000.
6. MINSA – Ministerio de Salud: “Guía para la Conservación y Manipulación de los Alimentos de Consumo Directo en la Vía Pública, 2011”. Lima-Perú; 2011.
7. Oliveira, Keila Alves; Santana, Elaine; Silva, Luciana. “Evaluación de las condiciones sanitarias y el conocimiento de las mejores practicas en restaurantes de autoservicio en el municipio de Barra do garzas”. Marzo – Abril; 2011.
8. OPN/Oficina Sanitaria Panamericana – Oficina Regional de la OM. “Manejo Higiénico de Alimentos en Catering Aéreo” Colombia: Editorial Trazo; 1994
9. OPS/OMS. Instituto de nutrición de centro América y panamá (INCAP). Manual para el manejo higiénico de alimentos en Situación de Emergencia. Guatemala, octubre, 2005.
10. Suárez López Luis. “Programa de Protección de Alimentos”, INMT, 2002.
11. Uria Toro Rosaria, “Buenas Practicas de Higiene en la Manipulación de Alimentos”, editorial La Victoria, Lima; 2007.
12. Resolución Suprema N°0019-81-SA/DVM Código Sanitario DL. 17505 del 18-03-69.

PÁGINAS DE INTERNET

13. Food Safety. Principios Básicos de Seguridad para manejo de alimentos en el r de entrenamiento para el mesero, mesera y personal. [en línea] Copyright 2010 sdbest. All right reservd [fecha de acceso 19 de febrero del 2012]. Disponible en: www.sdbest.com/food_safety/principios_basicos.html
14. MedlinePlus: información de salud para usted. Seguridad con los alimentos [en línea] Febrero, 2012 [fecha de acceso 19 de febrero del 2012]. Disponible en: www.Nim.nih.gov/medlineplus/spanich/ency/article...
15. OPS/OMS. Instituto de nutrición de centro América y panamá (INCAP). Manual para el manejo higiénico de alimentos en Situación de Emergencia. Guatemala, Octubre, 2005.
16. Over Blog. Normas de Buenas prácticas de Higiene (personal, instalaciones, equipos y utensilios. [en línea]) Febrero, 2012 [fecha de acceso 22 de febrero del 2012]. Disponible en: www.yumi.yumi/overblog.
17. www.definicion.org/conocimiento.

FORMULARIO DE PREGUNTAS-CONOCIMIENTO

La presente encuesta tiene como finalidad recopilar información sobre conocimientos y prácticas en el manejo de alimentos de los expendedores de alimentos en el Centro de Abastos “Mi Mercado” del Distrito de José Luis Bustamante y Rivero. Se solicita vuestra colaboración contestando las preguntas del presente formulario:

I. DATOS GENERALES

Edad:.....
 Sexo: (M) (F)
 Grado de Instrucción:.....
 Tiempo de trabajo (años, meses):.....
 Procedencia:.....
 Puesto N°:.....

Instrucciones: MARCAR CON UNA “X” EN (C) SI LA AFIRMACION ES CORRECTA, Y MARCA (I) SI ES INCORRECTA.

N°	AFIRMACION	(C)	(I)
1	Un buen lavado de manos puede eliminar bacterias.		
2	Es necesario usar jabón para el lavado de manos.		
3	Se deben lavar las manos 3 a 4 veces al día.		
4	Es necesario lavarse las manos después de ir al baño.		
5	Lavarse las manos por largo tiempo (más de 5 minutos) asegura un buen lavado.		
6	Si usa guantes para manipular los alimentos no es necesario lavarse las manos.		
7	El uso de relojes, anillos y pulseras mejora mi apariencia y no es antihigiénico.		
8	Si realiza un buen lavado de cabellos, ya no es necesario usar gorro para proteger los cabellos.		
9	El mandil que se usa para expender alimentos, puede ser de diversos colores.		
10	El uso de protectores de alimentos como campanas y mallas solo se recomienda cuando hace mucho calor.		
11	Los trapos se pueden utilizar para secarse las manos, sudor y superficies.		
12	La limpieza de la mesa de comensal debe ser constante, y se puede hacer mientras los clientes estén consumiendo.		
13	Las vajillas y cubiertos deben lavarse solo con agua potable y no es necesario protegerlos.		
14	Los utensilios, vajillas y cubiertos pueden transmitir enfermedades		
15	Se recomienda lavar la mesa de comensales con abundante detergente, una vez por semana.		
16	El lavado de superficies de trabajo elimina bacterias que pueden causar enfermedad.		
17	La higiene del puesto debe realizarse diariamente al inicio y al final de la jornada.		
18	Los desechos sólidos deben ubicarse lejos de donde se expendan los alimentos.		
19	Los desechos sólidos se deben depositar en una bolsa contenida en un tacho con tapa, hasta su disposición final.		
20	Se pueden usar las aguas servidas para regar los alrededores del puesto de venta		

FUENTE: MINSA – Ministerio de Salud: “Formulario de preguntas sobre Manipulación y Conservación de los Alimentos de Consumo Directo en la Vía Pública, 2011”. Lima-Perú; 2011.

GUÍA DE OBSERVACION-APLICACIÓN DEL CONOCIMIENTO

La presente guía tiene como finalidad ayudar al investigador en la obtención de datos respecto a las actitudes y practicas de los expendedores en relación a la higiene en la preparación de alimentos en Mi Mercado del Distrito de José Luis Bustamante y Rivero.

PUESTO N°.....

PRACTICAS	VALOR	VISITA
1. MANEJO DE ALIMENTOS		
1.1. Obtención	4	
1.2. Conservación	4	
TOTAL	8	
2. BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN		
2.1. Protege al alimento exhibido.	4	
2.2. No coge alimento de consumo directamente con las manos.	4	
2.3. Usa agua potable para higiene lavado y preparación.	4	
2.4. Higiene y lavado de verduras y utensilios a chorro.	4	
2.5. Se asegura que las carnes y vísceras estén totalmente cocidas.	2	
2.6. Desinfecta utensilios, superficies y equipos.	2	
TOTAL	20	
3. CONDICION SANITARIAS DEL MANIPULADOR		
3.1. Sin episodio actual o reciente de enfermedad.	4	
3.2. Sin heridas e infecciones en piel o mucosa.	4	
3.3. Manos y uñas cortas y sin adornos.	4	
3.4. Cabellos limpios y bien recogidos.	2	
3.5. Uniforme completo y limpio.	2	
3.6. Mantiene constantemente su identificación	2	
TOTAL	18	
4. HIGIENE DE AMBIENTES Y ENSERES		
4.1. Higiene de puesto de venta.	4	
4.2. Superficie de procesado en buen estado y limpia.	4	
4.3. Utensilios en buen estado, limpios y colocados correctamente.	4	
4.4. Paños, esponjas, secadores limpios.	4	
4.5. Basura bien dispuesta.	4	
4.6. Ausencia de vectores.	4	
4.7. Ausencia de material toxico con alimentos.	2	
TOTAL	24	

CALIFICACION DEL PUESTO		
PUNTAJE TOTAL DEL PUESTO (1+2+3+4)		
PUNTAJE MAXIMO PARA EL GIRO COMIDAS	74 (Nivel Aceptable)	
	75% = 56)	

COMIDA	
PUNTAJE	CALIFICACION
• 56 puntos o mas	• Adecuado
• Menos de 56 puntos	• Inadecuado

FUENTE: MINCETUR – MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO, Plan Nacional de Calidad Turística del Perú: “Manual de Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines”. Lima – Perú, 2008.

CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA LLEVAR A CABO LA INVESTIGACION

Yo.....identificado (a) con DNI.....y con domicilio....., habiéndome explicado en lenguaje claro y sencillo sobre el proyecto de investigación:

RELACION ENTRE EL CONOCIMIENTO DE PRACTICAS SANITARIAS Y SU APLICACIÓN EN LOS EXPENDEDORES DE ALIMENTOS PREPARADOS DEL CENTRO DE ABASTOS “ MI MERCADO” DEL DISTRITO JOSE LUIS BUSTAMANTE Y RIVERO. AREQUIPA,2013. Acepto participar en la investigación que publicara los resultados guardando reserva de mi identidad. Habiéndome informado de todo lo anteriormente señalado y estando en pleno uso de mis facultades mentales, es que firmo el presente documento.

Fecha:.....

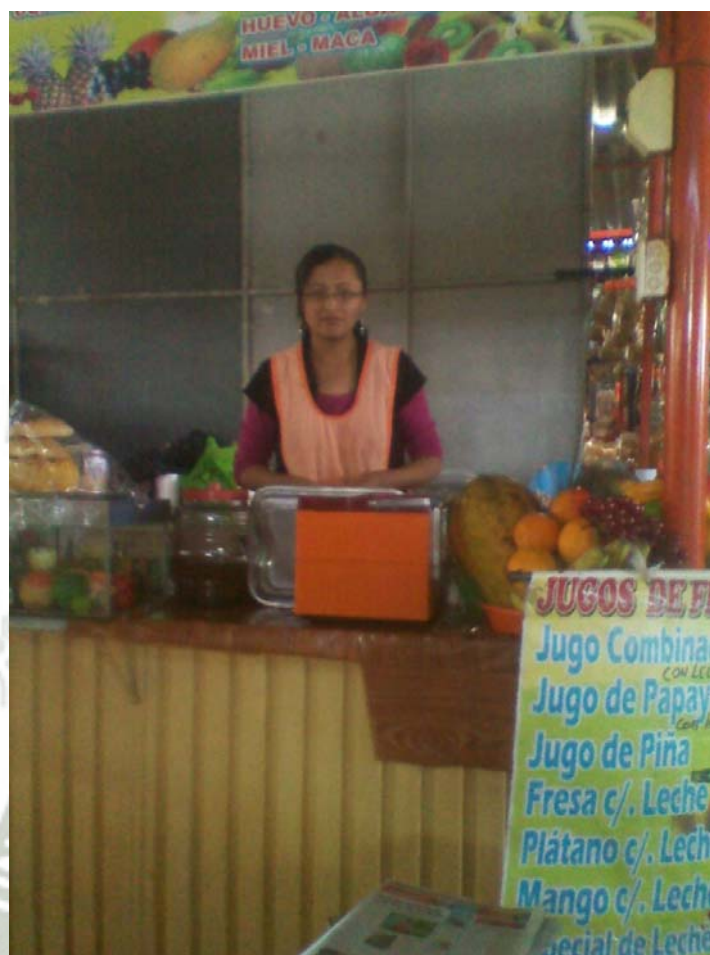
Firma.....

DNI.....



En la fotografía se puede observar la limpieza de uno de los pasadizos del Centro de Abastos “Mi Mercado”.

FUENTE: FOTOGRAFIA TOMADA POR LA AUTORA



En la fotografía se puede apreciar a uno de los expendedores de alimentos del Centro de Abastos “ Mi Mercado” que se encuentra en buenas condiciones personales, sanitarias y de su puesto de venta.

FUENTE: FOTOGRAFIA TOMADA POR LA AUTORA
