



Universidad
Norbert Wiener

FACULTAD DE FARMACIA Y BIOQUÍMICA

Escuela Académico Profesional de Farmacia y Bioquímica

Tesis

Condiciones higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque.

Chiclayo 2023

Para optar el título de Químico Farmacéutico

Presentado por:

AUTOR: González Díaz, Meliza Yanelly

CÓDIGO ORCID: 0000-3332-7460-8284

Maza Chumioque, Jennifer Del Rocio

CÓDIGO ORCID: 0000-0001-6387-7246

LIMA, PERÚ

2023

Tesis

“CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN
EL MERCADO DE MOSHOQUEQUE. CHICLAYO 2023”

Línea de investigación

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: SALUD Y BIENESTAR

Asesor(a)

Dr. COLLANQUE PINTO, JESÚS DANIEL

Código ORCID

CODIGO ORCID: 0000-0003-2855-1632

 Universidad Norbert Wiener	DECLARACIÓN JURADA DE AUTORIA Y DE ORIGINALIDAD DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN		
	CÓDIGO: UPNW-GRA-FOR-033	VERSIÓN: 01 REVISIÓN: 01	FECHA: 08/11/2022

Yo, Maza Chumioque, Jennifer Del Rocio egresado de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Escuela Académica Profesional de Farmacia y Bioquímica Escuela de Posgrado de la Universidad privada Norbert Wiener declaro que el trabajo académico “CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL MERCADO DE MOSHOQUEQUE. CHICLAYO 2023” Asesorado por el docente: Dr. Collanque Pinto, Jesús Daniel DNI: 09401989 ORCID 0000-0003-2855-1632 tiene un índice de similitud de 13% con código oid:14912:340016605 verificable en el reporte de originalidad del software Turnitin.

Así mismo:

1. Se ha mencionado todas las fuentes utilizadas, identificando correctamente las citas textuales o paráfrasis provenientes de otras fuentes.
2. No he utilizado ninguna otra fuente distinta de aquella señalada en el trabajo.
3. Se autoriza que el trabajo puede ser revisado en búsqueda de plagios.
4. El porcentaje señalado es el mismo que arrojó al momento de indexar, grabar o hacer el depósito en el turnitin de la universidad y,
5. Asumimos la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión en la información aportada, por lo cual nos sometemos a lo dispuesto en las normas del reglamento vigente de la universidad.



.....
 Firma de autor 1
 MAZA CHUMIOQUE, JENNIFER DEL ROCIO
 DNI: 72931232



.....
 Firma de autor 2
 González Díaz, Meliza Yanely
 DNI: 46600184



.....
 Firma
 Asesor: Collanque Pinto, Jesús Daniel
 DNI: 09401989

|
 Lima, 03 octubre de octubre 2023

DEDICATORIA

A mi padre Jeremías González Díaz por inculcarnos siempre que el estudio hace grande a las personas y desde el lugar donde se encuentre debe estar celebrando este logro, a mi madre Lucía Díaz Villanueva y a mis hermanos Carol, John, Galecio, Michael por su paciencia y apoyo cuando más lo necesite y gracias a ellos estoy culminando mi carrera.

Meliza Yanelly González Díaz

A mis padres Miguel maza y María Chumioque quienes con su amor, esfuerzo y paciencia me han permitido llegar hoy a cumplir un sueño más que es culminar mi tesis, a ellos les dedico este logro como agradecimiento al apoyo brindado durante estos años de estudio.

También a mi esposo Javier Valencia por ser parte importante de este logro. Gracias por todo su apoyo brindado

Jennifer del Rocio Maza Chumioque

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Norbert Wiener por habernos abierto las puertas para culminar nuestra formación profesional, a nuestro asesor Dr. Collanque Pinto, Jesús Daniel por su paciencia y apoyo brindado durante la realización de nuestra tesis.

Meliza Yanelly González Díaz

A Dios por haberme permitido seguir con mis proyectos de vida; a mis docentes que me ayudaron para poder finalizar mi tesis. Gracias.

Jennifer del Rocio Maza Chumioque

ÍNDICE

DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTO	iv
RESUMEN	x
ABSTRACT	xi
INTRODUCCIÒN	xii
CAPÍTULO I: EL PROBLEMA	1
1.1. Planteamiento del problema	1
1.2. Formulación del problema	3
1.1.1 Problema general	3
1.1.2 Problemas específicos	3
1.3. Objetivos de la investigación	3
1.3.1 Objetivo general	3
1.3.2 Objetivos específicos	3
1.4. Justificación de la investigación	4
1.4.1 Teórica	4
1.4.2 Metodológica	4
1.4.3 Práctica	4
1.5. Limitaciones de la investigación	5
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	6
2.1. Antecedentes	6
2.2. Bases teóricas	13
2.2.1. Alimento	13
2.2.2. Carnes y menudencias	13
2.2.3 Carne de pescados y mariscos	14
2.2.4 Manipulador de alimentos	14

2.2.5 Reglas básicas de higiene personal	15
2.2.6 Condiciones higiénico-sanitarias	15
2.2.7 Higiénico del alimento	16
2.2.8 Formas de contaminación	16
2.2.9 Enfermedades transmitidas por alimentos	16
2.2.10 Buenas prácticas de manipulación	17
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA	18
3.1. Método de la investigación	18
3.2. Enfoque de la investigación	18
3.3. Tipo de investigación	18
3.4. Diseño de la investigación	18
3.5. Población, muestra y muestreo	19
3.6. Variable y operacionalización	20
3.7. Técnica e instrumentos de recolección de datos	25
3.7.1 Técnica	25
3.7.2 Descripción de instrumentos	25
3.7.3 Validación	26
3.7.4 Confiabilidad	26
3.8. Plan de procesamiento y análisis de datos	26
3.9. Aspectos éticos	27
CAPÍTULO IV: PRESENTACIÓN Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS	28
1.1. Resultados	28
1.1.1 Análisis descriptivo de resultados	29
1.1.3 Discusión de resultados	35
CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	38
5.1. Conclusiones	38
5.2. Recomendaciones	39
REFERENCIAS	40
ANEXOS	46
Anexo 1: Matriz de consistencia	46

Anexo 2: Instrumento	47
Anexo 3: Validez del instrumento	50
Anexo 4: Confiabilidad, procedimiento para recolección de datos	56
Anexo 5: Aprobación del comité de ética	57
Anexo 6: Carta de aprobación de la institución para la recolección de los datos	58
Anexo 7: Informe del asesor de Turnitin	59
Anexo 8: Fotos	63

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Datos demográficos de los manipuladores de alimentos en el mercado

Moshoqueque.

Tabla 2: Condiciones higiénico – sanitarias del manipulador de alimentos

Tabla 3: Condiciones de infraestructura y entorno

Tabla 4: Condiciones de enseres y alimentos

Tabla 5: Condiciones higiénicas del manipulador

Tabla 6: Manejo de residuos sólidos

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Datos demográficos de los manipuladores de alimentos en el mercado

Moshoqueque.

Gráfico 2: Condiciones higiénico – sanitarias del manipulador de alimentos

Gráfico 3: Condiciones de infraestructura y entorno

Gráfico 4: Condiciones de enseres y alimentos

Gráfico 5: Condiciones higiénicas del manipulador

Gráfico 6: Manejo de residuos sólidos

RESUMEN

El presente estudio “CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL MERCADO DE MOSHOQUEQUE. CHICLAYO 2023”, cuyo objetivo fue evaluar las condiciones higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo 2023. La Metodología de nuestro estudio fue de tipo deductivo, diseño observacional, transversal, de nivel descriptivo; se consideró a 150 expendedores de carnes del Mercado Moshoqueque. Chiclayo; los datos fueron recogidos mediante una lista de cotejo en los meses de mayo a junio del 2023, la lista de cotejo está conformada por 39 preguntas que verifican las dimensiones propuestas en el estudio. Resultados muestran que el 56% de los evaluados mostraron buenas condiciones higiénico – sanitarias. El 67.3% de los locales presenta buena infraestructura y el entorno es saludable. El 58% de los locales mostró buen manejo de los enseres y alimentos. El 55.3% de los manipuladores evidencio que cuenta con buenas condiciones higiénicas para la manipulación de alimentos. El 58% de los evaluados mostró buen manejo de sus residuos sólidos. Conclusiones, en nuestro estudio los manipuladores de alimentos del mercado Moshoqueque presenta el 56% de condiciones higiénico-sanitarias.

Palabras clave: Salud pública, alimentos, higiene.

ABSTRACT

The present study “HYGIENIC-SANITARY CONDITIONS OF THE FOOD HANDLER IN THE MOSHOQUEQUE MARKET. CHICLAYO 2023”, whose objective was to evaluate the hygienic-sanitary conditions of the food handler in the Moshoqueque market. Chiclayo 2023. The Methodology of our study was of a deductive type, observational, cross-sectional design, descriptive level; 150 meat vendors from the Moshoqueque Market were considered. Chiclayo; The data was collected through a checklist in the months of May to June 2023, the checklist is made up of 39 questions that verify the dimensions proposed in the study. Results show that 56% of those evaluated showed good hygienic-sanitary conditions. 67.3% of the premises have good infrastructure and the environment is healthy. 58% of the premises showed good management of household goods and food. 55.3% of the handlers showed that they have good hygienic conditions for handling food. 58% of those evaluated showed good management of their solid waste. Conclusions, in our study the food handlers of the Moshoqueque market present 56% of hygienic-sanitary conditions.

Keywords: Public health, food, hygiene.

INTRODUCCIÓN

Es de conocimiento público que en muchos de los mercados principales de nuestro país existen deficiencias con respecto a la manipulación de los alimentos, según la Organización Mundial de la Salud indica que, 70% de los casos encontrados son enfermedades diarreicas producidas por la mala manipulación de alimentos. En ese sentido la salud de las personas está relacionada con la higiene y seguridad de los alimentos que se compran, entonces ponemos énfasis en el mercado de abastos Moshoqueque de Chiclayo, lugar donde la mayoría de las personas recurre a adquirir alimentos, también sirve de abastecimiento a los micro mercados de la ciudad. El desarrollo del trabajo de investigación tiene la siguiente estructura, se detallan a continuación:

CAPÍTULO I, EL PROBLEMA: en este componente se plantea el problema de investigación considerando el aporte que se realizará en los campos social y científico.

CAPÍTULO II, MARCO TEÓRICO: en este componente se plantea los antecedentes de estudio, bases teóricas y formulación de la hipótesis.

CAPÍTULO III, METODOLOGÍA: en este componente se plantea el método, enfoque, tipo, diseño de la investigación, población, muestra y muestreo, variables y operacionalización, técnica e instrumento, validación, confiabilidad, procesamiento y análisis de datos, aspectos éticos.

CAPÍTULO IV, PRESENTACIÓN Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS: en este componente se realiza representación de resultados a través de gráficos y su respectiva descripción, la discusión fue contrastada con los antecedentes y el marco teórico de nuestro estudio.

CAPÍTULO V, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES: las conclusiones fue la recopilación de toda la información de nuestro estudio, recomendaciones en este componente se plantea pautas para mejoras.

CAPÍTULO I: EL PROBLEMA

1.1. Planteamiento del problema

La Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que cada año en todo el mundo, 600 millones de personas, es decir el 10% de la población enferman tras ingerir alimentos contaminados, y como consecuencia, 420 000 personas mueren por el consumo de estos alimentos contaminados por la falta de higiene al momento de su expendio. La carga de la enfermedad recae de manera desproporcionada sobre los más vulnerables, especialmente los niños y los que viven en países en desarrollo los cuales llegan a fallecer por enfermedades de transmisión alimentaria (ETAs). (1,2)

La intoxicación alimentaria viene a ser el resultado de consumir alimentos manipulados de manera incorrecta y por ende contaminado con microorganismos, tal contaminación se obtiene por la inadecuada conservación, prácticas antihigiénicas de manipulación, superficies contaminadas que están en contacto constante con los alimentos de esta manera surgen las contaminaciones cruzadas. Muchas de estas enfermedades zoonóticas emergentes son causadas por microorganismos (bacterias, virus, parásitos). (3,4)

Según la Organización Panamericana de la Salud, se estima que en las Américas cada año 77 millones de personas padecen enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y más de 9 000 mueren. Del total de pacientes, 31 millones eran niños menores de 5 años, de los cuales más de 2 000 fallecieron. Estas ETAs son prevenibles y es posible contribuir a evitarla, siendo el *Campylobacter jejuni* el agente zoonótico más comúnmente informado en todo el mundo. (5,6)

La implementación de programas destinados a mejorar la salud debe centrarse en la manipulación de los alimentos de manera más inocua, siendo un facilitador esencial del crecimiento humano a largo plazo y un requisito previo para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible. (5). En nuestro país el Ministerio de Salud (MINSA), establece una serie de normativas de buenas prácticas de manipulación de alimentos, da mucho énfasis a la higiene, donde los alimentos deben contar con buena infraestructura, utensilios en buen estado y personal con indumentaria apropiada. (7, 8, 9)

En Perú se reportaron un total de 234 brotes de ETA a nivel nacional a través del sistema SIEpi-BROTOS de los Centros Nacionales de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades (CDC MINSA) durante 2014-2018. Según su distribución, 23 departamentos se vieron afectados, siendo Lima el que mayor número de focos presentó (22,2%), seguido de Cusco (11,1%) y Cajamarca (8,5%). mientras que los departamentos de Libertad, Puno y Tacna reportaron solo 01 brotes (0,4%) durante esos años. Asegurar que los alimentos estén en buenas condiciones y aptos para el consumo es trabajo del ente regulador a través de DIGESA que debería tener más presencia dentro de los mercados, con fiscalizaciones más frecuentes en relación con los aspectos de producción de alimentos, multas más altas, el personal a cargo de estas fiscalizaciones debe contar con una buena ética profesional. (7, 10)

1.2. Formulación del problema

1.1.1 Problema general

¿Cómo son las condiciones higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo 2023?

1.1.2 Problemas específicos

a) ¿Cuáles son las condiciones higiénico-sanitarias en su dimensión: Condiciones de infraestructura y entorno del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo 2023?

b) ¿Cuáles son las condiciones higiénico-sanitarias en su dimensión: Condiciones de los enseres y alimentos del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo 2023?

c) ¿Cuáles son las condiciones higiénico-sanitarias en su dimensión: Condiciones higiénicas del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo 2023?

d) ¿Cuáles son las condiciones higiénico-sanitarias en su dimensión: manejo de residuos sólidos del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo 2023?

1.3. Objetivos de la investigación

1.3.1 Objetivo general

Evaluar las condiciones higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo 2023.

1.3.2 Objetivos específicos

a) Identificar las condiciones higiénico-sanitarias en su dimensión: Condiciones de infraestructura y entorno del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo.

b) Identificar las condiciones higiénico-sanitarias en su dimensión: Condiciones de los enseres y alimentos del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo.

- c) Identificar las condiciones higiénico-sanitarias en su dimensión: Condiciones higiénicas del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo.
- d) Identificar las condiciones higiénico-sanitarias en su dimensión: manejo de residuos sólidos del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo.

1.4. Justificación de la investigación

1.4.1 Teórica

La finalidad de la presente investigación es, actualizar y profundizar el conocimiento acerca de las condiciones higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos tales como carnes, destinadas al consumo humano, los cuales son expedidos en el mercado Moshoqueque-Chiclayo. Ya que en dicho mercado se ha observado que los locales donde se encuentra el manipulador de alimentos no cuentan con servicio de agua ni con servicios higiénicos, por tal razón es fundamental que tanto el manipulador y los consumidores tengan conocimiento sobre las normas y la forma como debe de realizar el trabajo; y asegurar una buena alimentación en la población, de esta manera evitar enfermedades.

1.4.2 Metodológica

La presente investigación se elaboró una lista de cotejo con indicadores para cada variable, cumpliendo las normas establecidas; así mismo siguiendo una serie de pasos éticos para la debida recolección de datos, demostrando su validez y confiabilidad con lo que servirá como guía en otros trabajos de investigación.

1.4.3 Práctica

Los resultados del estudio se aplicarán a la actualización de protocolos sobre normas higiénicas sanitarias en el manejo de alimentos; para mejorar los conocimientos del manipulador de alimentos que laboran en el mercado Moshoqueque, de tal manera mejorar la salud de la

población.

1.5. limitaciones de la investigación

- ❖ No logramos encontrar al administrador del mercado Moshoqueque, razón por la cual fuimos a la municipalidad, nos dijeron que primero nos debe recepcionar el Sub Gerente de Administración del Mercado y Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria, luego nos indicaron a donde deberíamos ir para realizar nuestro estudio.
- ❖ Algunos de los comerciantes se mostraron escépticos a participar de nuestro estudio, otros por desconfianza; nuestro estudio era voluntario; se pidió la colaboración de otros comerciantes.
- ❖ Los agentes de seguridad del establecimiento pidieron que nos retiremos, pensaban que éramos miembros del grupo de sanidad, mostramos nuestra carta de presentación aceptada por el Sub Gerente de Administración del Mercado y Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria, y nos presentamos como tesisistas.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes

Fanta et al. (11) su objetivo fue “evaluar el conocimiento, la actitud y la práctica de los manipuladores de alimentos en materia de inocuidad de los alimentos, el estado de los establecimientos y los determinantes de la práctica segura de manipulación de alimentos”. Realizó un estudio transversal, mediante la técnica de un cuestionario estructurado a través de una entrevista cara a cara de 284 manipuladores. Los resultados han indicado que el 42,6% de los manipuladores de alimentos tenían buenas prácticas de manipulación de alimentos. La práctica de manipulación de alimentos en los establecimientos se asoció significativamente con el sexo, los ingresos mensuales, la disponibilidad de suministro funcional de agua por tubería, la disponibilidad de jabón y/o detergentes y la presencia de insectos o roedores.

Julqarnain et al. (12) Su objetivo fue “evaluar la calidad bacteriológica y la prevalencia de bacterias transmitidas por los alimentos en la carne de pollo cruda vendida en la ciudad de Mymensingh” las muestras de carne de muslo y pechuga (n = 80) de pollos de engorde de cuatro mercados de aves vivas en la ciudad de Mymensingh para análisis bacteriológico fue recogida de forma aleatoria, para el análisis bacteriológico las muestras fueron enviadas en una caja de hielo a un laboratorio de microbiología, los resultados obtenidos fueron, el valor del tiempo de vida del cliente (TVC) en la muestra de carne de pollo osciló entre $\log_{10} 8,30 \pm 0,54$ unidades formadoras

de colonias (UFC)/g y $\log_{10} 9,04 \pm 0,26$ UFC/g. La terapia cognitivo conductual (TCC) se encontró entre $\log_{10} 5,53 \pm 0,38$ UFC/g y $\log_{10} 6,66 \pm 0,80$ UFC/g. El recuento medio de *Estafilococos* se registró entre $\log_{10} 4,64 \pm 0,61$ UFC/g y $\log_{10} 6,42 \pm 0,53$ UFC/g, y el recuento total de *Salmonella* osciló entre $\log_{10} 4,75 \pm 0,08$ UFC/g y $\log_{10} 5,69 \pm 0,58$ UFC/g. La prevalencia de *Escherichia coli* fue la más alta (43,2%), seguida de *Staphylococcus aureus* (36,8%) y *Salmonella* spp. (20%), respectivamente. Los datos del presente estudio indicaron que el TVC y el TCC de la carne cruda de pollo vendida en masa corporal magra (LBM) superan los límites permisibles lo cual indican que están contaminados con bacterias transmitidas por los alimentos, lo que podría causar riesgos para la salud pública.

Rao et al. (13) El objetivo fue “caracterizar la presencia de patógenos en las tablas de cortar de los mercados húmedos de Hong Kong y determinar su fuente presunta a través del análisis filogenético”, en este estudio se realizó través de metagenómica de alto rendimiento secuenciación de ampliaciones de ARNr 16S bacteriano de longitud completa. Se realizaron comparaciones filogenéticas entre los filotipos obtenidos en este estudio y los filotipos ambientales y clínicos para establecer el posible origen de especies bacterianas. Se tomaron muestras de hisopos ambientales de un área de aproximadamente 18×8 cm en los tableros, las muestras de hisopos se conservaron en tubos de recolección de protección de ADN/ARN, los resultados obtenidos fueron en la filogenia de patógenos identificados asociados con tablas de cortar utilizadas para procesar carne de cerdo, el análisis filogenético del gen 16S rRNA mostró que la mayoría de los resultados se agruparon junto con las cepas clínicas asociadas a humanos con alto soporte Bootstrap y Bayesiano, mostro las siguientes especies *Aeromonas dhakensis* 83.3/74, *Aeromonas veronii* 95.2/99, *Klebsiella aerogenes* 96.2/100, *Klebsiella grimontii* 86.9/97, *Escherichia coli* 96.5/76, *Escherichia fergusonii* 87.1/48, *Aeromonas nosocomialis* 95.1/99, *Aeromonas baumannii* 88/97,

Campylobacter fetus 100/100, *Clostridium saudiense* 90,6/99, *Bacillus cereus* 86,2/100, *Staphylococcus epidermidis* 86,7/98, *Enterococcus timonensis* 99,7/100, *Enterococcus gilvuste* 93,2/96, *Enterococcus cecorum* 100/100, en la filogenia de patógenos identificados asociados con tablas de cortar utilizadas para procesar aves, el análisis filogenético de las bacterias patógenas aisladas de las tablas de cortar de madera utilizadas para el procesamiento de aves de corral mostró que estaban afiliadas a 10 ASV, asociadas a humanos se encontró *Aeromona. caviae* 89,3/94, *Enterobacter cloacae* 97,5/94, *Campylobacter fetus* 100/100, *Stafilococo aureus* 98,6/86, *Streptococcus varanii* 100/100, en la Filogenia de patógenos identificados asociados con tablas de cortar utilizadas para procesar mariscos, reveló la asociación de nueve ASV con las muestras clínicas humanas los patógenos encontrados fueron, *Aeromona caviae* 91,5/56, *Streptococcus varanii* 96,6/99, *Escherichia coli* 100/99, *Vibrio vulnificus* 99,5/9, *Vibrio furnissii* 75,1/82, *Vibrio fluvialis* 98,5/98, en conclusión los análisis realizados indicaron que las comunidades bacterianas de las tablas de cortar de madera del mercado húmedo estaban estrechamente afiliadas a cepas patógenas humanas asociadas con infecciones clínicas.

Banna et al. (14) Tuvieron como objetivo “Determinar los factores asociados con el conocimiento y las prácticas de inocuidad de los alimentos entre los manipuladores de carne en Bangladesh: un estudio transversal” realizaron un estudio transversal entre 300 manipuladores de carne, Los datos se recopilaron a través de entrevistas personales mediante un cuestionario estructurado. El cuestionario constaba de tres partes; características sociodemográficas, evaluaciones de los conocimientos sobre inocuidad de los alimentos y prácticas de inocuidad de los alimentos. Los resultados que se obtuvieron fueron, el 20 % [intervalo de confianza del 95 %, (IC) 15,7–24,7] y el 16,3 % (IC del 95 % 12,3–20,7) de los encuestados demostraron buenos niveles de conocimiento y prácticas de seguridad alimentaria, respectivamente.

Reta et al. (15) Su objetivo fue “Determinar las prácticas de manipulación de alimentos y factores asociados entre manipuladores de alimentos que trabajan en establecimientos públicos de servicios de alimentos y bebidas en la ciudad de Woldia, noreste de Etiopía”, Se realizó un estudio transversal de base institucional. Se encuestaron un total de 288 manipuladores de alimentos a través de un método de selección aleatoria simple. Se utilizaron un cuestionario, el 91,7% eran mujeres y el 82,3% eran solteros, mientras que el 69,8% sabía leer y escribir, los resultados fueron con un índice de confiabilidad de 95%, la proporción de buenos FHP fue (n=134, 46,5%) (41,00-52,4%). Edad avanzada (odds ratio ajustado (AOR = 12,01,), educación (participantes que asisten a los grados 7-12 (AOR = 2,33) y educación superior a la secundaria (AOR =2,29), experiencia laboral superior a seis años (AOR=2,43), formación formal recibida (AOR=1,79), en conclusión, el estudio reveló que el conocimiento de las prácticas de manipulación de alimentos era relativamente bajas.

Condori Gutiérrez. (16) El objetivo del estudio fue “conocer las condiciones higiénico-sanitarias de los centros de abastecimiento de alimentos del distrito de Sicuani, en el departamento del Cusco”. La técnica utilizada es la Observación en el Puesto del Centro de Abastecimiento y los medios son los Formularios 1, 2, 3, 4, 5 y 6 de la Ordenanza Ministerial N° 282-2002-SA/DM Reglamento Sanitario emitido por el Ministerio de Salud para la Operación de los Mercados de Abastecimiento. El rubro de carnes y vísceras de ganado, mariscos, frutas y verduras, alimentos procesados prefragmentados, alimentos listos para el consumo, jugos y refrescos alcanzan valores del 53,33% al 61,36% en el mercado central, y calificación regular, la valoración de dulces en el mercado la Bombonera es 50.00 a 61.36%, y calificación regular para el sector de carnes y vísceras, pescados, mariscos, alimentos procesados, alimentos envasados, alimentos a granel, alimentos listos para comer, jugos y refrescos, excepto frutas y verduras, que tiene una puntuación de 48,74%

y una calificación de inaceptable, en conclusión los centros de abastecimiento de Sicuani presentan buenas condiciones higiénico-sanitarias.

Vásquez et al. (17) El objetivo fue “determinar las condiciones sanitarias e higiénicas de los centros de venta de carne cruda de pollo (PC) en los principales mercados de la ciudad de Huánuco-Perú”. Se muestrearon 50 fincas que vendían carne de pollo cruda. Se tomaron muestras de 200 g de carne de cada uno de los establecimientos y se procesaron en el LM-FMVZ UNHV. Se utilizaron placas Petrifilm EC según el método oficial para la detección de *Escherichia coli* y para *Salmonella spp*; el ensayo *Salmonella Express System* (SALX) en placas 3M Petrifilm. Al mismo tiempo, se utilizó un cuestionario sobre buenas prácticas de manipulación para determinar las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos y de los encargados de la venta de carne. Se observó que todas las muestras estaban contaminadas con *Escherichia coli* CFU/g FP, con un promedio de 19,88 CFU/g PF \pm 3,74 *Escherichia coli*. Y para *Salmonella spp*. Todos los casos fueron positivos. Además, se muestran condiciones sanitarias e higiénicas deficientes e infraestructurales. Por lo tanto, vender pollo crudo en bruto no está en línea con las buenas prácticas de manipulación de alimentos. En los mercados de Huánuco, la carne de pollo vendida es considerada no apta para el consumo humano por la PNT.

Jember et al. (18) el objetivo fue “evaluar los factores asociados con las prácticas de seguridad alimentaria entre los manipuladores de alimentos en los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Gondar”. Se realizó un estudio transversal utilizando una técnica de cuestionario estructurado a través de la entrevista cara a cara con 384 manipuladores. Los resultados han indicado que Ciento ochenta y ocho (49,0%) tenían buenas prácticas de manipulación de alimentos de trescientos ochenta y cuatro manipuladores de alimentos. El estado civil (AOR: 0,36, IC del 95%: 0,05 a 0,85), la capacitación en seguridad (AOR: 4,01, IC del 95%:

2,71, 9,77), la supervisión por parte de profesionales de la salud (AOR: 4,10, IC del 95%: 1,71, 9,77), el chequeo médico de rutina (AOR: 8,80, IC del 95%: 5,04, 15,36) y el conocimiento medio (AOR: 2,92, IC del 95%: 1,38, 4,12) fueron los factores significativamente asociados con las prácticas de manipulación de alimentos. Los propietarios, gerentes y profesionales de la salud locales deben trabajar en la mejora de las prácticas de seguridad alimentaria.

Hessel et al. (19) Tuvieron como objetivo “evaluar el riesgo de ocurrencia de un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos y señalar las prácticas determinantes para lograr un alto nivel de Buenas Prácticas de Higiene durante la práctica de manipulación desde la compra hasta el consumo de carne de pollo y huevos”. Se realizaron estudios a nivel mundial con el objetivo de identificar riesgos de seguridad con las prácticas y conocimientos de los consumidores al momento de manipular carne y huevos de pollo, se utilizó la encuesta como instrumentos de recolección de datos, los resultados fueron: se recolectaron y analizaron 1217 registros (prueba Chi-cuadrado, $p > .05$ para todos ellos), comportamiento y prácticas en el manejo de pollos y huevos, el 90,70% de los encuestados afirmó que el lavado de manos los realiza antes, durante y después de cocinar, el 9% de ellos lo realiza ocasionalmente. En cuanto al uso de diferentes utensilios para preparar o lavar los alimentos durante la preparación, el 76,50% de los encuestados declaró hacerlo, el 23,40% utilizó el mismo utensilio. En la pregunta sobre los criterios elegidos antes del consumo de alimentos almacenados en los frigoríficos, el 77,61% de los encuestados marcó más de un factor (olor, sabor, apariencia, tiempo de almacenamiento y fecha de caducidad), sólo el 13,22 % de los encuestados eligió el criterio adecuado, en cuanto a la lectura de las etiquetas de los alimentos , el 47,09% de los encuestados declaró leer la información la mayor parte del tiempo, y el 38,80% declaró hacerlo siempre, lo que se consideró adecuado. En cuanto a la percepción de riesgo relacionada con la carne de pollo, el 63,60% de los encuestados cree que su

consumo representa un riesgo para la salud del consumidor. Los resultados obtenidos por el presente estudio muestran que las prácticas de manipulación de carnes si son tomadas en cuenta en el manejo de la carnes y huevos de pollo desde la compra hasta el consumo.

Nkosi y Tabit. (20) Su objetivo fue “evaluar el conocimiento sobre seguridad alimentaria de los vendedores ambulantes de alimentos y el estado de cumplimiento sanitario de sus instalaciones de venta, distrito de Zululand, Sudáfrica”. El diseño que se aplicó fue una encuesta transversal y un enfoque de investigación cuantitativa, para el cual se utilizó un cuestionario y una lista de verificación de datos, los cuales fueron recolectados desde junio de 2018 hasta febrero de 2019. El estudio fue realizado en los municipios de Ulundi y AbaQulusi, en el distrito de Zululand en el sur. África y la población de estudio fueron los vendedores ambulantes de alimentos y sus instalaciones de venta. Se aplicó una técnica de muestreo estratificado, los resultados que obtuvieron fueron. Un (77,9 %) de los encuestados no poseía conocimientos en hostelería/servicio de alimentación y el (77 %) de ellos nunca asistió a algún curso sobre seguridad alimentaria. De los que llevaron el curso en seguridad alimentaria, el 71,6 % lo realizado hace más de un año, el 30,8 % de los encuestados indicó correctamente el procedimiento de lavado de manos, el (79,4 %) de los vendedores ambulantes eran conscientes de que los microorganismos son capaces de causar algún tipo de enfermedad debido a los alimentos mal manipulados, el patógeno más reconocido fue la listeria, solo el 36,3 % indicó haber oído hablar de él, el 84 % no había oído hablar de *Salmonella* (84,5 %), *Campylobacter* (88 %), *Clostridium* (93,2 %) y *Staphylococcus* (87,7 %), el (76 %) de los vendedores poseían un nivel bajo de conocimientos sobre seguridad alimentaria, y el (23 %) tenían niveles moderados de conocimientos sobre seguridad alimentaria, el (55,9 %) de los ambulantes indicó que sus establecimientos han sido autorizados o con licencia de funcionamiento y (26,8 %) de ellos indicaron que sus negocios han sido registrados ante Empresas

e Intelectuales, el (14 %) de los establecimientos cumplían con los requisitos sanitarios, mientras que el 50 % de ellos tenían un cumplimiento moderado, mientras que el 36 % con un bajo cumplimiento de los requisitos sanitarios. En conclusión, el estudio demuestra que la venta ambulante de alimentos constituye siempre un riesgo para la seguridad alimentaria de los consumidores y el público en general en comunidades donde hay una rápida urbanización. Esto es debido al bajo conocimiento que poseen los vendedores sobre inocuidad de alimentos, también está la mala conservación de los alimentos y bajo control por parte de las autoridades competentes.

2.2 Bases teóricas

2.2.1. Alimento

El alimento es una sustancia natural, semielaborada o procesada que, cuando se ingiere, aporta las sustancias y la energía necesaria para mantener sano el cuerpo humano, es necesario para reponer lo que se ha perdido y lograr desarrollar sus actividades de manera normal. (21)

2.2.2. Carnes y menudencias

Se llama carne a los tejidos musculares y órganos procedentes de diferentes tipos de animales, los que deben adquirirse listos para la venta y procedentes de camales, para evitar la contaminación generada por los animales vivos. (22)

Requisitos:

- En las cámaras de refrigeración, la temperatura máxima en el centro de cada pieza será de 5 °C. (23)
- En congelación, la temperatura máxima en el centro de cada pieza será de -18 °C. (23)
- Las cámaras deben estar equipadas con un dispositivo para medir la temperatura, deben estar visibles y siempre calibradas. (23)

2.2.3. Carne de pescado y mariscos

Está constituida por tejido muscular, conectivo y grasa, los pescados son vertebrados y los mariscos no tienen estructura ósea. (22)

Requisitos:

- Debe almacenarse entre 0°C y 3°C. Cuando está congelado, puede exponerse a una temperatura máxima de -18 °C, medida en el centro del producto. (23)
- Los mariscos (crustáceos, equinodermos, tunicados) que sobreviven fuera de su hábitat natural permanecerán viables el mayor tiempo posible antes de ser vendidos. (23)

2.2.4. Manipulador de alimentos

Es una persona que siempre va a tener contacto directo con la comida, y sigue los siguientes procesos como: preparar, transformar, envasar, almacenar, transportar, distribuir y vender. (23)

2.2.5. Reglas básicas de la higiene personal:

Con el fin de evitar la contaminación de alimentos, el manipulador debe cumplir con lo siguiente:

- Ducha o baño antes y después de su jornada laboral. (23)
- Por ningún motivo se debe estornudar o toser sobre los alimentos, se debe usar mascarilla de protección. (23)
- Lavarse las manos siempre antes y después de manipular los alimentos para evitar contaminaciones cruzadas. (23)
- No se debe mezclar los alimentos y cada tipo de alimento debe tener su utensilio específico. (23)
- No fumar, masticar chicle o comer mientras se manipulan alimentos. (23)
- Las uñas deben estar limpias sin ningún tipo de esmalte y recortadas. (23)
- Se debe usar gorro, mandil, guantes, pañuelo que cubra el cuello y el uniforme o ropa de trabajo siempre limpia. (23)
- No usar anillos, relojes, pulseras, cadenas o collares ya pueden ser un caldo de cultivo para algunos microorganismos. (23)

2.2.6. Condiciones higiénico-sanitarias

Viene a ser la totalidad de procedimientos, controles y condiciones que se deben tener en cuenta en las áreas donde existe producción de alimentos, también en las áreas destinadas al procesamiento de alimentos, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manipulación, también se deben considerar el análisis de peligros y los puntos críticos de control, de modo que se puedan identificar peligros específicos y tomar medidas para controlarlos y garantizar la inocuidad de los alimentos. (24)

2.2.7. Higiene del alimento

Vienen a ser todas las medidas pertinentes que son tomadas en cuenta para garantizar la salubridad e inocuidad del alimento, de tal manera que se mantengan las cualidades propias del alimento y de manera especial su contenido nutricional. (25)

2.2.8. Formas de contaminación

- a. Contaminación en la fuente de producción.** Cuando el alimento se contamina en la fuente de origen que puede ser chacra, granja, mar o río. (24)
- b. Contaminación cruzada.** Cuando el alimento es contaminado posterior a su producción puede ser por malas prácticas de manipulación, de fabricación o de expendio. (24)

2.2.9. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs)

Las ETAs son producidas por la ingestión de alimentos mal manipulados, contaminado lo cual puede producir algún tipo de reacción peligrosa en el consumidor; por ejemplo, tenemos: (21)

Cólera por consumo de verduras, frutas, pescados y mariscos contaminados. (21)

La intoxicación alimentaria es causada por *Bacillus cereus*, los alimentos donde se encuentra son los productos cárnicos y avícolas. (21)

Enfermedades causadas por *Staphylococcus aureus*. Se encuentra comúnmente en la piel de la nariz, la garganta y las manos de cualquier persona. También en heridas causadas por cortes, rasguños, etc. (21)

La hepatitis E la transmisión ocurren principalmente a través de la ingestión de agua potable contaminada o productos animales infectados. (26)

Salmonelosis causada por diferentes tipos de bacterias llamadas *Salmonella*. Se encuentra en alimentos contaminados con heces de animales, especialmente huevos, aves, res y alimentos en general. (26)

2.2.10. Buenas prácticas de manipulación

Conjunto de normas y procedimientos operativos para prevenir la contaminación de los alimentos. Estos están relacionados con la implementación y el cumplimiento de estrictas prácticas de higiene y manipulación por parte del personal en contacto directo con el alimento. La aplicación de estas normas en todos los negocios relacionados con alimentos es esencial para la obtención de alimentos aptos para el consumo humano. Además, estos estándares son la base para la implementación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). (27)

Beneficios de las buenas prácticas de manipulación.

- Brindan evidencia sobre el buen manejo de los alimentos para la población. (27)
- El conocimiento y buen manejo apropiado respecto al trabajo de calidad que realizan los manipuladores. (27)
- Reducción significativa de quejas, rechazos y devoluciones. (27)
- Buen uso de los recursos, reducción de costos y aumento en la productividad del manipulador. (27)
- El puesto de venta mejorará su posicionamiento de fidelización de clientes. (27)

2.3 Planteamiento de la hipótesis.

No aplica por ser un estudio de nivel descriptivo.

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA

3.1. Método de la investigación

Se utilizó el Método Deductivo. Consiste en obtener conclusiones a partir de una ley universal. (28)

3.2. Enfoque de la investigación

La investigación fue de Enfoque Cuantitativo. Se usa la recopilación de datos numéricos, se utiliza para descubrir o refinar preguntas de investigación y puede o no probar hipótesis en el proceso de interpretación. (29)

3.3. Tipo de investigación

La investigación fue de tipo aplicada. Su característica es buscar la aplicación o el uso del conocimiento adquirido. En otras palabras, todos los estudios aplicados requieren un marco teórico. (30)

3.4. Diseño de la investigación

El diseño que se utilizó en la investigación fue observacional, transversal, es rápido, económico y calcula directamente la prevalencia de una condición. (31)

Fue de nivel descriptivo. La cual intenta dar una buena idea de cómo funciona un fenómeno y cómo se comportan las variables, factores o elementos que lo componen. (32)

3.5. Población, muestra y muestreo

Población: Estuvo conformada por comerciantes dedicados a la venta de pollo, pescados y mariscos del mercado Moshoqueque.

Criterios de inclusión:

- Comerciantes dedicados a la venta de carnes de pescado, carnes (res, cerdo y pollo).

Criterios de exclusión:

- Comerciantes dedicados a la venta de verduras y tubérculos.
- Comerciantes dedicados a la venta de fruta.
- Comerciantes dedicados a la venta de abarrotes.

3.5.1. Muestra: estuvo conformada por 150 comerciantes manipuladores de alimentos.

3.5.2. Muestreo: Se utilizó el probabilístico, aleatorio simple.

$$n = \frac{(Z)^2 \times N \times p \times q}{(e)^2 (N - 1) + (Z^2 \times p \times q)}$$

Donde:

Z = nivel de confianza (correspondiente con la tabla de valores de Z)

p = porcentaje de la población que tiene el atributo deseado

q = porcentaje de la población que no tiene el atributo deseado = 1 - p

N = tamaño del universo

e = error de estimación máximo aceptado

n = tamaño de la muestra

Z =	1,96
p =	50% (0,5)

q =	50% (0,5)
N =	250
e =	5% (0,05)

$$n = \frac{(Z)^2 \times N \times p \times q}{(e)^2 (N - 1) + (Z^2 \times p \times q)}$$

$$n = \frac{(1,96)^2 \times 250 \times 0,5 \times 0,5}{(0,05)^2 (250 - 1) + ((1,96)^2 \times 0,5 \times 0,5)}$$

$$n = \underline{240}$$

$$1.6$$

$$n = 150$$

3.6. Variables y operacionalización

Variable 1: Condiciones higiénico-sanitarias

Definición operacional: Todas las medidas y condiciones necesarias para garantizar la inocuidad e idoneidad de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria (FAO) en relación con los alimentos, las buenas prácticas de manipulación, la infraestructura física y el medio ambiente. (33)

Dimensiones	Definición conceptual	Definición operacional	Indicadores	Escala de medición	Escala valorativa (niveles o rangos)
Condiciones de infraestructura y entorno	Trabajo realizado por personas, generalmente dirigido por expertos en los campos de la arquitectura, la ingeniería civil o el urbanismo, que sirve de apoyo para el desarrollo de una determinada actividad con las operaciones necesarias para la correcta organización de una determinada ciudad. (34)	Para evaluar dicha dimensión se realizará una lista de cotejo, para esta dimensión consta de 9 indicadores con una escala valorativa de “si” y “no”, serán verificados mediante la observación por nosotras las investigadoras	<ol style="list-style-type: none"> 1. Está situado en un lugar autorizado por la municipalidad respectiva. 2. Se prohíbe la venta ambulatoria de alimentos y bebidas de consumo humano en las zonas circundantes del mercado. 3. Los pisos son de material impermeable, inadsorbente, antideslizante y liso, no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. 4. Las paredes son de material impermeable, inadsorbente, lavable y de color claro, serán lisas y sin grietas. 5. Los techos son de material impermeable, inadsorbente, liso, sin grietas y fáciles de limpiar, que impida la acumulación de suciedad. 6. Los pasadizos tienen una amplitud suficiente, no menor de 2 m, no se utilizan como áreas de almacenamiento, ni de exhibición de alimentos. 7. Desagüe cuenta con sumidero, rejilla y trampa en buena condición 8. Hay ausencia de vectores, roedores u otros animales o signos de su presencia. 9. Puesto está ubicado en zona según rubro y sin riesgo de contaminación cruzada. 	Nominal	Si No

<p>Condiciones de los enseres y alimentos</p>	<p>Los enseres están relacionados con muebles, prendas de vestir o utensilios que pertenecen a una persona o se utilizan en una ocupación; los alimentos están destinados al consumo humano, ya sea transformados en su totalidad o en parte; una sustancia o producto que tiene una probabilidad razonable de ser ingerido. (35)</p>	<p>Para evaluar esta dimensión, se utilizará una lista de cotejo compuesta por 15 indicadores para esta dimensión, con una escala de calificación de “sí” y “no”, validada mediante la observación de nosotras, las investigadoras.</p>	<p>10. Presentan aspecto normal las carcasas, viseras y están identificadas por especie. 11. Exhibición de la carne es en ganchos y bandejas selladas de fácil limpieza 12. No realiza el sacrificio del ave en el puesto, se hace en área separada del área de exhibición venta 13. Se realiza la aplicación de frío (3°C – 18°C) en la conservación de las carnes. 14. Aspecto normal en las carnes sin ausencia de parásitos (larvas de mosca). 15. Uso de hielo de agua segura (0.5ppm) y agua fría para refrescar el pescado. 16. Uso de agua segura (0.5ppm) y fría para refrescar las carnes. 17. Protege el alimento exhibido 18. Usa agua segura (05ppm) para higiene y lavado 19. Desinfecta utensilios, paños, superficies y equipos 20. Despacha en bolsa plástica transparente o blanca de primer uso 21. Las superficies para cortar están en buen estado y limpia 22. Los equipos y utensilios están en buen estado y limpios 23. Mostrador de expendio está en buen estado y limpio</p>	<p>Nominal</p>	<p>Si No</p>
---	---	---	--	----------------	------------------

			24. Guarda el material de limpieza y desinfección separados de los alimentos		
Condiciones higiénicas del manipulador	Este es uno de los aspectos que incide directamente en la salud. El deterioro, la adulteración o la contaminación de los alimentos pueden tener graves impactos químicos y biológicos en la salud. (36)	Para evaluar esta dimensión, se desarrolló una lista de cotejo de 7 indicadores. La escala de calificación es “sí” y “no”, validada por nosotras las investigadoras mediante la observación.	25. Se encuentra sin episodio actual o recientemente haber enfermado 26. Esta sin heridas e infecciones de piel o mucosa 27. Las manos y uñas están limpias sin joyas 28. Las uñas están cortadas, limpias y si esmalte 29. Presenta cabello corto o recogido, sin maquillaje facial 30. Presenta uniforme completo, limpio y de color claro 31. Exhibe el certificado de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos.	Nominal	Si No
Residuos solidos	Los residuos sólidos representan material que se desecha después de su vida útil y generalmente no tienen valor económico intrínseco. (37)	Se elaboró una lista de cotejo que contiene 8 indicadores para evaluar esta dimensión. La escala de calificación es “sí” y “no” validada por las investigadoras a través de la observación.	32. La basura está bien dispuesta (tacho con bolsa interior y tapa) 33. El recipiente de los residuos sólidos está limpio y desinfectado, se realiza la limpieza diariamente. 34. Las bolsas conteniendo los residuos sólidos están ubicadas en contenedores cerrados o en un área de desechos construida para tal fin 35. El área está alejada del recinto de expendio. 36. Estas áreas y contenedores están diseñados de manera tal que impidan el ingreso de plagas y eviten la contaminación	Nominal	Si No

			<p>del alimento, agua potable.</p> <p>37. El área de desechos y contenedores se lavarán y desinfectan diariamente camiones colectores de basura recojan los residuos</p> <p>38. Se dispone de un lugar con acceso directo para que los Camiones colectores de basura recojan los residuos</p> <p>39. El recojo de residuos se realiza, de preferencia en horario diferente al de atención al público y al abastecimiento de alimentos.</p>		
--	--	--	--	--	--

3.7. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

3.7.1. Técnica

La técnica empleada en la recolección de datos fue una lista de cotejo, constó de indicadores verificados mediante la observación, se inició mostrando la carta de presentación recibida por parte de la universidad al administrador del mercado, fue aceptada. Se procedió a presentar la carta de presentación al dueño o trabajador del puesto de venta aceptaron formar parte del estudio, finalmente se realizó la verificación de la lista de cotejo para ver si el puesto de venta de carnes, pescados y mariscos cumplía con las buenas prácticas de manipulación establecidas por parte de la dirección general de salud ambiental DIGESA.

3.7.2. Descripción de instrumentos

Se utilizó una lista de cotejo con ítems de verificación, fue elaborada por los investigadores, esta lista contenía indicadores de verificación, se dividió en 4 dimensiones (condiciones de infraestructura y entorno, condiciones de los enseres y alimentos, condiciones higiénicas del manipulador y residuos sólidos), nos permitieron conocer las condiciones higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque-Chiclayo.

Tabla de valores

Tabla 1: Criterios de calificación. Condiciones de infraestructura y entorno

Condiciones de infraestructura y entorno	VALOR FINAL
	Si No

Tabla 2: criterios de calificación. Condiciones de los enseres y alimentos

Condiciones de los enseres y alimentos	VALOR FINAL
	Si
	No

Tabla 3: criterios de calificación. Condiciones higiénicas del manipulador

Condiciones higiénicas del manipulador	VALOR FINAL
	Si
	No

Tabla 4: criterios de calificación. Residuos sólidos

Residuos sólidos	VALOR FINAL
	Si
	No

3.7.3. Validación

La validación del instrumento fue sometido al criterio de tres expertos, los cuales considerarán la calificación del instrumento en cada uno de los indicadores.

3.7.4. Confiabilidad

Se realizó mediante un procedimiento elaborado por los investigadores y aprobado por el estadista a cargo.

3.8. Plan de procesamiento y análisis de datos

Los datos que se obtuvieron en esta investigación fueron procesados mediante el programa estadístico SPSS 23. Considerando el 95% de nivel de confianza y 5% de margen de error. Los

cuáles fueron en función a la variable y objetivos propuestos, se realizaron tablas de frecuencia y gráficos en barras.

3.9. Aspectos éticos

De acuerdo con la declaración de Helsinki, el presente estudio cumplió con los siguientes principios:

- 1.** En toda investigación se le debe de dar información adecuada sobre el tema a tratar. Cada comerciante tuvo previamente una carta de presentación escrita, para luego ser informado del derecho a participar de forma voluntaria como parte de nuestro estudio.
- 2.** En la aplicación de investigaciones científicas se debe priorizar la salud, y como parte de la prevención de enfermedades a la que nuestra investigación estuvo enfocada, fue nuestra prioridad proteger la salud del consumidor y del encuestado.
- 3.** Se respetó la decisión de cada comerciante de ser parte o no de nuestro estudio, sus datos de cada poblador fueron protegidos y no revelados.

CAPÍTULO IV: PRESENTACIÓN Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

4.1. Resultados

4.1.1. Análisis descriptivo de resultados

Durante la realización de la presente investigación se aplicó la lista de cotejo a 150 manipuladores de alimentos, carnes de pescado, carnes (res, cerdo y pollo) en el principal mercado de abastecimiento de Chiclayo, 2023.

Tabla 1:

Datos demográficos de los manipuladores de alimentos en el mercado Moshoqueque.

Datos		n	%
Edad	18-30 años	105	75.0
	31-55 años	45	25.0
Sexo:	Femenino	131	77.0
	Masculino	19	23.0
Grado de instrucción:	Primaria	30	18.0
	Secundaria	85	61.0
	Superior	35	21.0
Puesto	Formal	135	91.0

De trabajo	Informal	15	9.0
	Total	150	100.0

Fuente: Elaboración propia

Datos demográficos

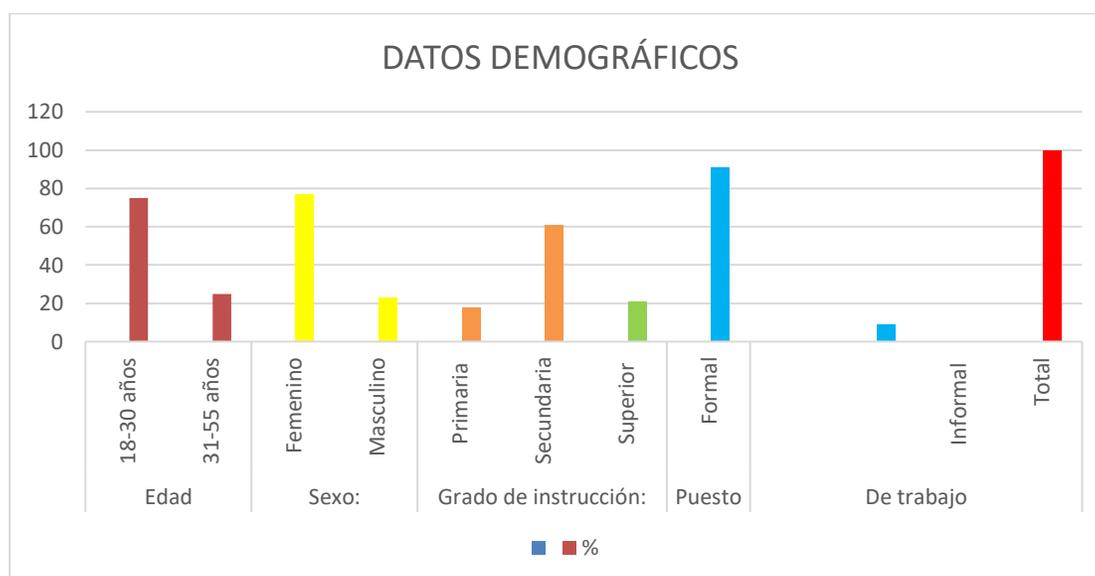


Figura 1: Datos demográficos de los pacientes.

Fuente: Elaboración propia

Interpretación: Como observamos en el tablero 1 y la imagen 1, según los indicadores de mayor frecuencia los puestos de manipulación de alimentos formales son el 91%, el 61% de los trabajadores solo cuenta con estudios de nivel secundaria, 77% de los trabajadores son de sexo femenino y el 75% de los trabajadores tiene entre 18 y 30 años.

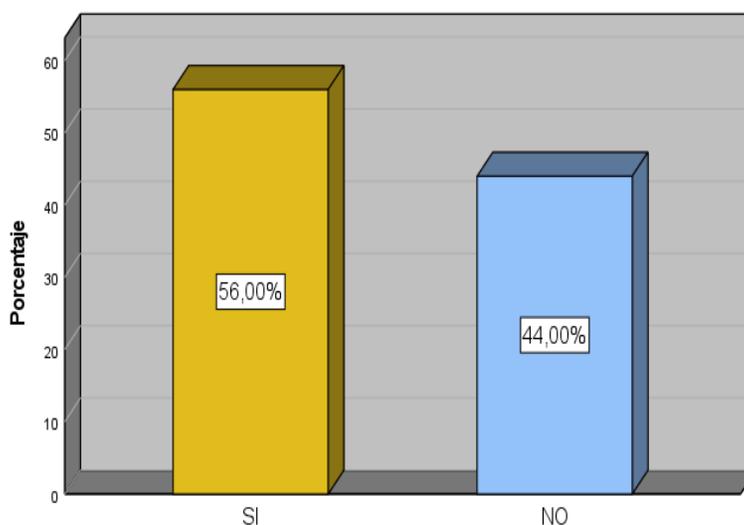
Tabla 2: Evaluar las condiciones higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo 2023.

CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	SI	84	56,0
	NO	66	44,0
	Total	150	100,0

Figura 2:

Condiciones higiénico – sanitarias del manipulador de alimentos



Fuente: elaboración propia

Interpretación: En cuanto a las condiciones higiénico – sanitarias del manipulador de alimentos, apreciamos en el tablero 2 y la imagen 2, que el 56% de los evaluados, presentaron buenas condiciones higiénico-sanitarias al momento de manipular los alimentos, mientras que el 44% de los evaluados no evidenció buenas condiciones higiénico – sanitarias.

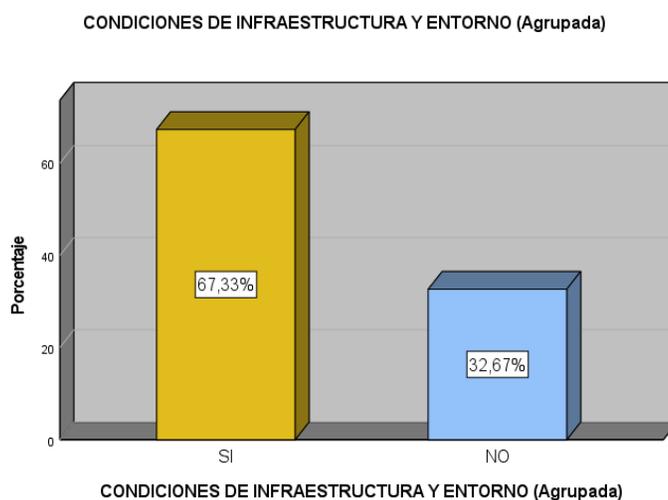
Tabla 3: Identificar las condiciones higiénico-sanitarias en su dimensión: Condiciones de infraestructura y entorno del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo.

CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA Y ENTORNO

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	SI	101	67,3
	NO	49	32,7
	Total	150	100,0

Figura 3:

Condiciones de infraestructura y entorno



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: En cuanto a las condiciones de infraestructura y entorno apreciamos en el tablero 3 y la imagen 3, de 101 puestos de trabajo evaluados equivale al 67.33 %, se observó que cuentan con la infraestructura y el entorno requerido para realizar de manera adecuada la manipulación de alimentos, y de 49 puestos de trabajo evaluados equivale al 32.7 %, se evidencio que no presentan buena infraestructura y referente al entorno no presenta buenas condiciones de seguridad.

Tabla 4: Identificar las condiciones higiénico-sanitarias en su dimensión: Condiciones de los enseres y alimentos del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo.

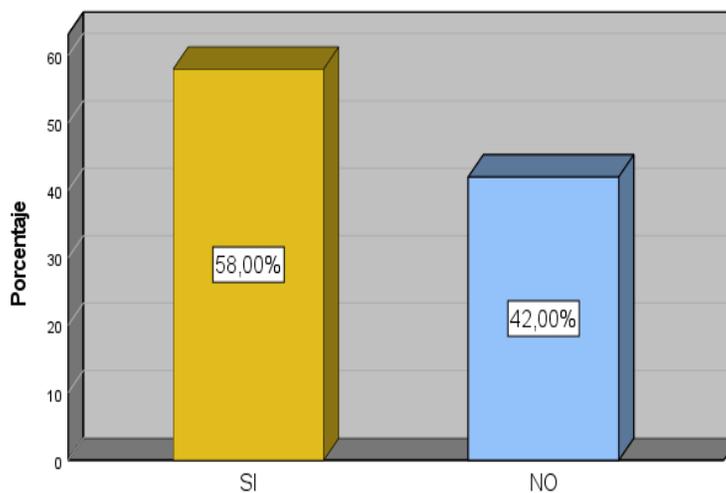
CONDICIONES DE LOS ENSERES Y ALIMENTOS

Frecuencia	Porcentaje
------------	------------

Válido	SI	87	58,0
	NO	63	42,0
	Total	150	100,0

Figura 4:

Condiciones de enseres y alimentos



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: En cuanto a las condiciones de los enseres y alimentos, en el tablero 4 y la imagen 4 se aprecia que 87 manipuladores de alimentos equivalen al 58%, si realizan la manipulación de enseres y alimentos de manera adecuada, y 63 manipuladores de alimentos equivale a 42%, no realiza la manipulación de sus enseres y alimentos de manera adecuada.

Tabla 5: Identificar las condiciones higiénico-sanitarias en su dimensión: Condiciones higiénicas del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo.

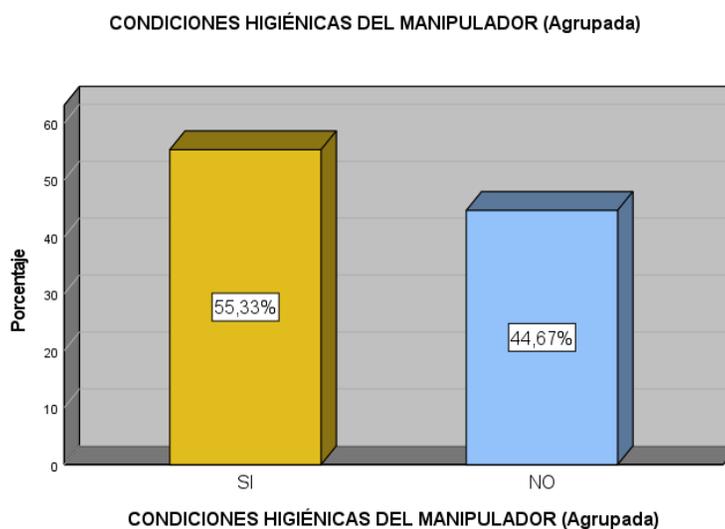
CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR

Frecuencia	Porcentaje
------------	------------

Válido	SI	83	55,3
	NO	67	44,7
	Total	150	100,0

Figura 5:

Condiciones higiénicas del manipulador



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: En cuanto a las condiciones higiénicas del manipulador apreciamos en el tablero 5 y la imagen 5, de 83 manipuladores evaluados que equivale al 55.33% si cuentan con buenas condiciones higiénicas, y usa la indumentaria completa para la manipulación de los alimentos, y de 67 de los manipuladores evaluados que equivale al 44.67% no cuenta con buenas condiciones higiénicas para manipular los alimentos.

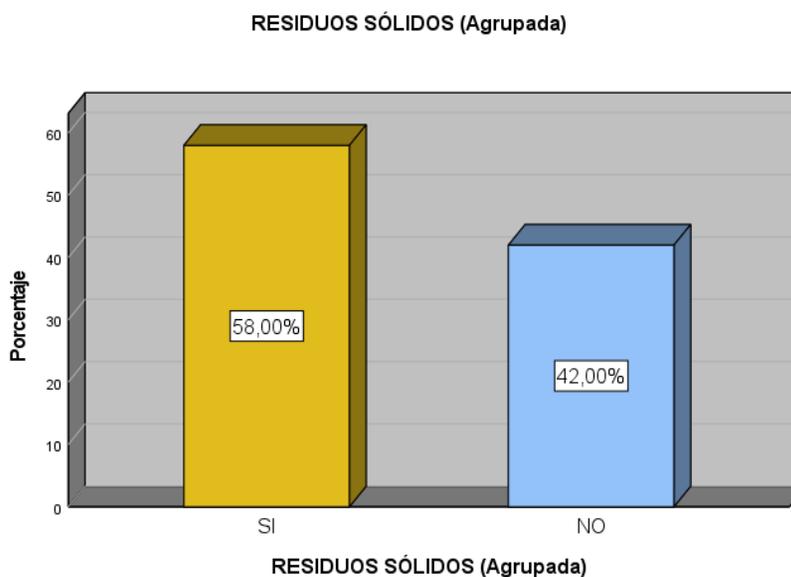
Tabla 6: Identificar las condiciones higiénico-sanitarias en su dimensión: manejo de residuos sólidos del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo.

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

		Frecuencia	Porcentaje
Válido	SI	87	58,0
	NO	63	42,0
	Total	150	100,0

Figura 6:

Manejo de residuos sólidos



Fuente: Elaboración propia

Interpretación: En cuanto al manejo de los residuos sólidos el tablero 6 y la imagen 6 se aprecia que, de 87 locales evaluados que equivale al 58%, presentó buen manejo de residuos sólidos, pero de 63 locales evaluados que equivale al 42% estos no realizan buen manejo de sus residuos sólidos.

4.1.2. Prueba de hipótesis (no aplica)

4.1.3. Discusión de resultados

Se analizaron 150 locales dedicados a la manipulación de alimentos como carnes de pescado, carnes (res, cerdo y pollo) mediante una lista de cotejo realizada en el mercado Moshoqueque, con referencia a las condiciones higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos el 56% si presentó buenas condiciones mientras que el 44% no tenía buenas condiciones o eran deficientes. Comparando con el estudio realizado por Condori (16) en el año 2020 sobre las condiciones higiénico sanitarias en los centros de abasto del distrito de Sicuani - Cusco realizado en 2 mercados, encontró que en el mercado Central el 54,76% que corresponde al área de carnes y menudencias y 61,36% que corresponde al área de pescados y mariscos, estas áreas presentaron condiciones regulares, mientras que en el mercado la Bombonera el 50% que corresponde al área de carnes y menudencias y 61,36% que corresponde al área de pescados y mariscos, presentaron buenas condiciones, estos resultados muestran una similitud con los datos encontrados en nuestra investigación.

En cuanto a infraestructura y entorno al momento de la observación el 67.3% de los locales cuentan con buena infraestructura y buen entorno, mientras que el 32.7% no presenta buena infraestructura y el entorno es inseguro. Comparando con el estudio realizado por Vásquez (17) en el año 2020 en Huánuco sobre la presencia de patógenos en la carne de pollo indicaron que al evaluar infraestructura el 50% de los locales tenía condiciones regulares, siendo una de las fallas principales el agua potable, hay una diferencia con nuestro estudio de 17%, esto nos indica que la infraestructura del mercado Moshoqueque se encuentra en condiciones aptas para realizar sus diferentes actividades.

Con respecto a las condiciones higiénicas de los enseres y alimentos se muestra que el 58% de los trabajadores si realiza la manipulación de los enseres y alimentos con la higiene debida mientras que el 42% de los trabajadores no tiene en cuenta la higiene al momento de realizar la

manipulación de alimentos. Comparando con el estudio realizado por Banna y colaboradores (14) en el año 2021 en Bangladesh sobre factores asociados con el conocimiento y las prácticas de inocuidad de los alimentos entre los manipuladores de carne, indica que la mayoría de los encuestados tenía un alto conocimiento de las prácticas generales de higiene, como lavarse las manos antes del trabajo (95,7%), usar guantes, gorros y delantales (89,7%) y limpieza adecuada de los instrumentos (89,3%). Pero cerca de la mitad de los encuestados (44,3%) no sabían o respondieron incorrectamente; al comparar con nuestros resultados observamos que existe una diferencia significativa con respecto al estudio realizado en Bangladesh.

Con respecto a la higiene del manipulador de alimentos del mercado Moshoque que muestran que el 55.3% de los trabajadores si presentan las condiciones higiénicas debidas, mientras que el 44.7% de los manipuladores no cuenta ni conoce las condiciones higiénicas en las que se debe manipular los alimentos. Comparando con el estudio realizado por Fanta y colaboradores (11) en el año 2023 sobre determinantes de prácticas seguras de manipulación de alimentos entre manipuladores de alimentos en establecimientos alimentarios, en la ciudad de Yeka, Etiopía muestra que el 41% usaba uniforme limpio y el 88% usaba gorra, el 41% se lavaba las manos antes y después de manipular los alimentos, el 95% no trabajaba mientras tenía secreción nasal. El 30 % usó la misma tabla de cortar para alimentos crudos y cocidos sin limpiar, solo el 6% de los establecimientos tenían reglamentos de inocuidad e higiene de los alimentos, y el 90% de la cocina tenía insectos/roedores. Los valores del estudio con respecto a la falta de conocimiento e higiene en la manipulación de alimentos, comparando con nuestros resultados nos indica que no hay una diferencia significativa.

Con respecto al manejo de residuos sólidos muestra que el 58% si realiza un buen manejo,

mientras que el 42% no realiza el manejo adecuado de residuos sólidos. Comparado con el estudio realizado por Kepha y colaboradores (38) en el año 2020 sobre medidas de gestión sostenible de residuos sólidos en Tanzania, muestra que el Municipio cumple al (85,7%) con la responsabilidad de brindar servicios de recolección de desechos sólidos en el mercado, con respecto a las herramientas/técnicas utilizadas para almacenar desechos sólidos, indican (88,3%) de los contenedores utilizados para almacenar desechos sólidos fueron observados y reportados sin tapas; en cuanto a la eliminación de residuos sólidos el vertedero fue el lugar más utilizado (80,1%), los incineradores (1,0 %) y la quema (18,9 %), comparando los valores encontrados en nuestra investigación observamos que los resultados muestran una diferencia significativa con respecto al manejo de residuos sólidos.

CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones

En nuestra investigación se concluye:

- a) En nuestro estudio en el mercado Moshoqueque el 56% de los evaluados si presentaron buenas condiciones higiénico-sanitarias al momento de realizar la manipulación de alimentos, en el 44% de los evaluados no evidencio buen manejo de las condiciones higiénico-sanitarias.
- b) Según nuestra investigación en el mercado Moshoqueque el 67.3% de los locales si cuenta con la infraestructura necesaria para la realización de las diferentes actividades como la venta de carnes, mientras que el 32.7% de los locales no presenta buena infraestructura.
- c) Que el 58% de los locales muestran buenas condiciones de los enseres y alimentos, son manipulados con la debida higiene, mientras que el 42% de los locales mostraron malas condiciones de sus enseres y alimentos presentando focos de contaminación.
- d) Se observó que el 55.3% de los manipuladores de alimentos si cuentan con las condiciones higiénicas necesarias, usan la indumentaria completa al momento de manipular los alimentos, mientras que el 44.7% no cuenta con las condiciones sanitarias requeridas tampoco presenta la indumentaria correcta.

- e) Se identificó que el 58% de los locales evaluados poseen un buen manejo de residuos sólidos en sus puestos de trabajo, mientras que el 42% evidencio un mal manejo de residuos sólidos en sus locales de trabajo.

5.2. Recomendaciones

De acuerdo con los datos recopilados en la tesis se puede recomendar lo siguiente:

- a) La Municipalidad Distrital debería fiscalizar y monitorizar, con el fin que los trabajadores cumplan con las normas sanitarias ya establecidas.
- b) El Mercado Moshoqueque cuenta con buena infraestructura que le permite brindar al usuario confianza y seguridad; para el mantenimiento de dichas instalaciones se debe mejorar el presupuesto y evitar actos de corrupción.
- c) El Ministerio del Ambiente debería tener mucha más presencia y exigir a la Municipalidad Distrital más vigilancia para mejorar el manejo de estos residuos en la parte externa del mercado.

REFERENCIAS

1. 73rd world health assembly decisions [Internet]. Who.int. [citado el 15 de enero de 2023].

Disponible en: <https://www.who.int/news-room/feature-stories/detail/73rd-world-health-assembly-decisions>

2. Inocuidad de los alimentos [Internet]. Who.int. [citado el 18 de enero de 2023]. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

3. Morcatty TQ, Pereyra PER, Ardiansyah A, Imron MA, Hedger K, Campera M, et al. Risk of viral infectious diseases from live bats, Primates, rodents and carnivores for sale in Indonesian wildlife markets. *Viruses* [Internet]. 2022. [citado el 23 de enero de 2023]. Disponible en: <http://dx.doi.org/10.3390/v14122756>

4. Akabanda F, Hlortsi EH, Owusu-Kwarteng J. Food safety knowledge, attitudes and practices of institutional food-handlers in Ghana. *BMC Public Health* [Internet]. 2017. [Citado el 22 de febrero de 2023]. Available from: <http://dx.doi.org/10.1186/s12889-016-3986-9>

5. Jun 7. Panaftosa advierte que las enfermedades transmitidas por alimentos pueden ser evitadas con acciones preventivas desde el campo a la mesa [Internet]. Paho.org. [citado el 23 de enero de 2023]. Disponible en: <https://www.paho.org/es/noticias/7-6-2022-panaftosa-advierete-que-enfermedades-transmitidas-por-alimentos-pueden-ser>

6. Pacholewicz E, Sura Barus SA, Swart A, Havelaar AH, Lipman LJA, Luning PA. Influence of food handlers' compliance with procedures of poultry carcasses contamination: A case study concerning evisceration in broiler slaughterhouses. *Food Control* [Internet]. 2016. [Citado el 21 de febrero de 2023]. Disponible en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713516301785>

7. Gob.pe. [citado el 30 de enero de 2023]. Disponible en: <https://www.dge.gob.pe/portal/docs/vigilancia/boletines/2019/15.pdf>

8. Al Banna MH, Disu TR, Kundu S, Ahinkorah BO, Brazendale K, Seidu A-A, et al. Factors

associated with food safety knowledge and practices among meat handlers in Bangladesh: a cross-sectional study. *Environ Health Prev Med* [Internet]. 2021. [Citado el 22 de febrero de 2023].

Available from: <http://dx.doi.org/10.1186/s12199-021-01004-5>

9. Tappes SP, Chaves Folly DC, da Silva Santos G, de Aquino Feijó C, Pustiglione M. Food handlers and foodborne diseases: grounds for safety and public and occupational health actions. *Rev Bras Med Trab* [Internet]. 2019 [cited 22 de febrero 2023]. Available from:

<http://dx.doi.org/10.5327/Z1679443520190316>

10. García-Díez J, Gonçalves C, Grispoldi L, Cenci-Goga B, Saraiva C. Determining food stability to achieve food security. *Sustainability* [Internet]. 2021 [cited 22 febrero 2023]. Available

from: <https://www.mdpi.com/2071-1050/13/13/7222>

11. nih.gov. Fresenbet Fanta, Meseret Azene,b, Kifle Habte,c Hanna Samson,d and Aweke Kebede, Determinants of safe food handling practice among food handlers in food establishments,

Yeka sub city, Addis Ababa, Ethiopia [citado el 30 de enero de 2023]. Disponible en:

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC9868874/>

12. Julqarnain SM, Bose P, Rahman MZ, Khatun MM, Islam MA. Bacteriological quality and prevalence of foodborne bacteria in broiler meat sold at live bird markets at Mymensingh City in

Bangladesh. *J Adv Vet Anim Res* [Internet]. 2022. [citado el 30 de enero de 2023] Disponible en:

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC9597909/>

13. Rao S, Ngan WY, Chan LC, Sekoai PT, Fung AHY, Pu Y, et al. Questioning the source of identified non-foodborne pathogens from food-contact wooden surfaces used in Hong Kong's

urban wet markets. *One Health* [Internet]. 2021. [citado el 1 de febrero de 2023]. Disponible en:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352771421000902>

14. Al Banna MH, Disu TR, Kundu S, Ahinkorah BO, Brazendale K, Seidu A-A, et al. Factors

associated with food safety knowledge and practices among meat handlers in Bangladesh: a cross-sectional study. *Environ Health Prev Med* [Internet]. 2021. [citado el 6 de febrero de 2023].

Disponible en: <http://dx.doi.org/10.1186/s12199-021-01004-5>

15. Reta MA, Lemma MT, Gemedaa AA, Lemlem GA. Food handling practices and associated factors among food handlers working in public food and drink service establishments in Woldia town, Northeast Ethiopia. *Pan Afr Med J* [Internet]. 2021. [citado el 6 de febrero de 2023].

Disponible en: <http://dx.doi.org/10.11604/pamj.2021.40.128.19757>

16. Condori Gutiérrez. Vista de Estudio de las condiciones higiénico-sanitarias en los centros de abasto del distrito de Sicuani – Cusco 2020 [Internet]. *Org.pe*. [citado el 7 de febrero de 2023].

Disponible en:

<https://www.revistascience.enterprisesadeg.org.pe/index.php/sciencie/article/view/5/5>

17. Vásquez-Ampuero, Juan Marco; Tasayco-Alcántara, Walter Richard. Presencia de patógenos en carne cruda de pollo en centros de expendio, Huánuco-Perú: una problemática en salud [Internet]. 2020. [citado el 12 de febrero de 2023]. Available from:

<https://www.redalyc.org/journal/3613/361364361012/>

18. nih.gov. Jember Azanaw, Mulat Gebrehiwot, and Henok Dagne, Factors associated with food safety practices among food handlers: facility-based cross-sectional study [citado el 17 de febrero de 2023]. Disponible en: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6805513/>

19. Hessel CT, de Oliveira Elias S, Pessoa JP, Zanin LM, Stedefeldt E, Tondo EC. Food safety behavior and handling practices during purchase, preparation, storage and consumption of chicken meat and eggs. *Food Res Int* [Internet]. 2019. [Citado el 17 de febrero de 2023]. Disponible en:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996919305174>

20. Nkosi NV, Tabit FT. The food safety knowledge of street food vendors and the sanitary

conditions of their street food vending environment in the Zululand District, South Africa. Heliyon [Internet]. 2021. [Citado el 21 de febrero de 2023]. Disponible en: <http://dx.doi.org/10.1016/j.heliyon.2021.e07640>

21. Edu.ar. Manual de manipulación de alimentos [citado el 19 de marzo de 2023]. Disponible en: https://www.trabajosocial.unlp.edu.ar/uploads/docs/manual_de_manipulacion_de_alimentos.pdf

22. Sistema D, En H. Gob.pe. [citado el 20 de marzo de 2023]. Disponible en: <http://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/1615.pd>

23. Legales N, Wagner Tizón A, De Relaciones M, -Dar AÚ. Dan por terminadas funciones de Inspector General del Ministerio [Internet]. Gob.pe. [citado el 20 de marzo de 2023]. Disponible en: <https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2016/03/RM-282-2003-MINSA-Funcionamiento-mercados-de-abasto.pdf>

24. EP de Enfermería. Facultad de ciencias de la salud [Internet]. Edu.pe. [citado el 20 de marzo de 2023]. Disponible en: https://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12557/3186/Elena_Tesis_bachiller_2019.pdf?sequence=1&isAllowed=y

25. www.fao.org. [citado el 22 de marzo de 2023]. Disponible en: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/shproxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B11969%252FCXC_001s.pdfcodexalimentarius/shproxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001s.pdf

26. del Servicio Militar Voluntario” “programa DE Entrenamiento EN Salud Pública Dirigido A. Personal. Unidad Temática 5: Vigilancia Y Conservación De Alimentos [Internet]. Gob.pe. [citado el 20 de marzo de 2023]. Disponible en: <http://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/4518.pdf>

27. Edu.pe. Tesis evaluación de las condiciones de salubridad para la propuesta de implementación de un programa de capacitación en buenas prácticas de manipulación (bpm) en el área de elaboración de alimentos del comedor servicios alimenticios y afines s.a.c [citado el 20 de marzo de 2023]. Disponible en: https://repositorio.utp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12867/939/Giuliana%20Pacheco_Tesis_Titulo%20Profesional_2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y
28. Libros de Google. Elección (Middletown) [Internet]. 2012 [citado el 22 de marzo de 2023]. Disponible en: https://www.google.com.pe/books/edition/Metodolog%C3%ADa_de_la_Investigaci%C3%B3n/4yrEW9Jhe0C?hl=es&gbpv=1&dq=que+es+el+M%C3%A9todo+Deductivo&pg=PA30&printsec=portada
29. El portal de la tesis [Internet]. Ucol.mx. [cited 22 Mar 2023]. Available from: <https://recursos.ucol.mx/tesis/investigacion.php>
30. Researchgate.net. [citado el 22 de marzo de 2023]. Disponible en: https://www.researchgate.net/profile/Jordi-Muntane/publication/341343398_Introduccion_a_la_Investigacion_basica/links/5ebb9e7d92851c11a8650cf9/Introduccion-a-la-Investigacion-basica.pdf
31. Cvetković Vega A, Maguiña JL, Soto A, Lama-Valdivia J, Correa López LE. Cross-sectional studies. Rev Fac Med Humana [Internet]. 2021 [cited 22 Mar 2023]. Available from: http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2308-05312021000100179
32. Investigación, orientaciones técnicas, especialmente para niveles de licenciatura y master en áreas de ciencias de la administración y ciencias sociales [Internet]. Com.ar. [citado el 22 de marzo de 2023]. Disponible en: <http://www.cyta.com.ar/ta0102/research.htm>

33. Assunta B M, Souza G L, Arruda Teo CRP, Pozzagnol M. Condiciones socioeconómicas e higiénico-sanitarias como dimensiones de la seguridad alimentaria y nutricional. *Rev Chil Nutr* [Internet]. 2016 [cited 15 Mar 2023]. Available from: https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182016000100009
34. Pérez M. Infraestructura [Internet]. Concepto de - Definición de. *ConceptoDefinicion.de*; 2014 [cited 2023 Apr 15]. Available from: <https://conceptodefinicion.de/infraestructura/>
35. *Rae.es*. [citado el 15 de abril de 2023]. Disponible en: <https://dpej.rae.es/buscador-general/Condiciones%20higi%C3%A9nicas>
36. Assunta B M, Souza G L, Arruda Teo CRP, Pozzagnol M. Condiciones socioeconómicas e higiénico-sanitarias como dimensiones de la seguridad alimentaria y nutricional. *Rev Chil Nutr* [Internet]. 2016 [cited 15 Apr 2023]. Available from: https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182016000100009
37. Piensa un minuto antes de actuar: gestión integral de residuos sólidos [Internet]. *Gov.co*. [cited 15 Apr 2023]. Available from: <https://www.mincit.gov.co/getattachment/c957c5b4-4f22-4a75-be4d-73e7b64e4736/17-10-2018-Uso-Eficiente-de-Recursos-Agua-y-Energi.aspx#:~:text=Los%20Residuos%20S%C3%B3lidos%2C%20constituyen%20aquellos,utilizaci%C3%B3n%20de%20bienes%20de%20consumo.>
38. Nyampundu K, Mwegoha WJS, Millanzi WC. Sustainable solid waste management Measures in Tanzania: an exploratory descriptive case study among vendors at Majengo market in Dodoma City. *BMC Public Health* [Internet]. 2020 [citado el 12 de junio de 2023]. Disponible en: <http://dx.doi.org/10.1186/s12889-020-08670-0>

ANEXOS

Anexo 1: Matriz de consistencia

Título: “CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL MERCADO DE MOSHOQUEQUE. CHICLAYO 2023”

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLE	DISEÑO METODOLÓGICO
<p>Problema general</p> <p>¿Cómo serán las condiciones higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo 2023?</p>	<p>Objetivo general</p> <p>Evaluar las condiciones higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo 2023</p>	No aplica	condiciones higiénico-sanitarias	<p>Método de la investigación: Método Deductivo.</p> <p>Enfoque de la investigación: Enfoque Cuantitativo.</p> <p>Tipo de investigación: Tipo Aplicada.</p> <p>Diseño de la investigación: Observacional, transversal</p> <p>De nivel: descriptivo.</p> <p>Población: Estará conformada por 250 comerciantes del mercado Moshoqueque</p> <p>Muestra: estará conformada por 150 comerciantes</p>
<p>Problemas específicos</p> <p>e) ¿Cuáles serán las condiciones higiénico-sanitarias en su dimensión: Condiciones de infraestructura y entorno del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo 2023?</p> <p>f) ¿Cuáles serán las condiciones higiénico-sanitarias: en su dimensión: Condiciones de los enseres y alimentos del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo 2023?</p> <p>g) ¿Cuáles serán las condiciones higiénico-sanitarias: en su dimensión: Condiciones higiénicas del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo 2023?</p> <p>h) ¿Cuáles serán las condiciones higiénico-sanitarias en su dimensión: manejo de residuos sólidos del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo 2023?</p>	<p>Objetivos específicos</p> <p>e) Identificar las condiciones higiénico-sanitarias: en su dimensión: Condiciones de infraestructura y entorno del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo.</p> <p>f) Identificar las condiciones higiénico-sanitarias: en su dimensión: Condiciones de los enseres y alimentos del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo.</p> <p>g) Identificar las condiciones higiénico-sanitarias: en su dimensión: Condiciones higiénicas del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo.</p> <p>h) Identificar las condiciones higiénico-sanitarias en su dimensión: manejo de residuos sólidos del manipulador de alimentos en el mercado de Moshoqueque. Chiclayo.</p>			

Anexo 2: Instrumento

INSTRUMENTO DE RECOLECCION DE DATOS

LISTA DE COTEJO

Edad.....

Sexo: Femenino..... Masculino.....

Área / puesto de trabajo: formal informal Grado de instrucción: Secundaria completa Técnico Superior

CRITERIOS DE CALIFICACION

1: SI

2: NO

VARIABLE 1: CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS.

N°	CRITERIOS DE VERIFICACION	1 SI	2 NO
DIMENSIÓN: CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA Y ENTORNO			
1	¿Está situado en un lugar autorizado por la municipalidad respectiva?		
2	¿Se prohíbe la venta ambulatoria de alimentos y bebidas de consumo humano en las zonas circundantes del mercado?		
3	¿Los pisos son de material impermeable, inadsorbente, antideslizante y liso, no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar?		
4	¿Las paredes son de material impermeable, inadsorbente, lavable y de color claro, serán lisas y sin grietas?		
5	¿Los techos son de material impermeable, inadsorbente, liso, sin grietas y fáciles de limpiar, que se impida la acumulación de suciedad?		
6	¿Los pasadizos tienen una amplitud suficiente, no menor de 2 m, no se utilizan como áreas de almacenamiento, ni de exhibición de alimentos?		
7	¿Desagüe cuenta con sumidero, rejilla y trampa en buena condición?		
8	¿Hay ausencia de vectores, roedores u otros animales o signos de su presencia?		
9	¿Puesto está ubicado en zona según rubro y sin riesgo de contaminación cruzada?		
DIMENSIÓN 2: CONDICIONES DE LOS ENSERES Y ALIMENTOS			
10	¿Presentan aspecto normal las carcasas, viseras y están identificadas por	1 SI	2 NO

	especie?		
11	¿La exhibición de la carne es en ganchos y bandejas selladas de fácil limpieza?		
12	¿No realiza el sacrificio del ave en el puesto, se hace en área separada del área de exhibición venta?		
13	¿Se realiza la aplicación de frío (3°C – 18°C) en la conservación de las carnes?		
14	¿Aspecto normal en las carnes sin ausencia de parásitos (larvas de mosca)?		
15	¿Uso de agua segura (0,5ppm) y fría para refrescar las carnes?		
16	¿Uso de hielo de agua segura (0,5ppm) y agua fría para refrescar el pescado?		
17	¿Protege el alimento exhibido?		
18	¿Usa agua segura para higiene y lavado?		
19	¿Desinfecta utensilios, paños, superficies y equipos?		
20	¿Despacha en bolsa plástica transparente o blanca de primer uso?		
21	¿Las superficies para cortar están en buen estado y limpia?		
22	¿Los equipos y utensilios están en buen estado y limpios?		
23	¿El mostrador de expendio está en buen estado y limpio?		
24	¿Guarda el material de limpieza y desinfección separado de los alimentos?		
DIMENSION 3: CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR		1	2
		SI	NO
25	¿Se encuentra sin episodio actual o recientemente haber enfermado?		
26	¿Está sin heridas e infecciones de piel o mucosa?		
27	¿Las manos y uñas están limpias sin joyas?		
28	¿Las uñas están cortadas, limpias y si esmalte?		

29	¿Presenta cabello corto o recogido, sin maquillaje facial?		
30	¿Presenta uniforme completo, limpio y de color claro?		
31	¿Exhibe el certificado de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos?		
DIMENSION 4: RESIDUOS SOLIDOS		1	2
		SI	NO
32	¿La basura está bien dispuesta (tacho con bolsa interior y tapa)?		
33	¿El recipiente de los residuos sólidos está limpio y desinfectado, se realiza la limpieza diariamente?		
34	¿Las bolsas conteniendo los residuos sólidos están ubicadas en contenedores cerrados o en un área de desechos construida para tal fin?		
35	¿El área está alejada del recinto de expendio?		
36	¿Estas áreas y contenedores están diseñados de manera tal que impidan el ingreso de plagas y eviten la contaminación del alimento, agua potable?		
37	¿El área de desechos y contenedores se lavan y desinfectan diariamente?		
38	¿Se dispone de un lugar con acceso directo para que los Camiones colectores de basura recojan los residuos?		
39	¿El recojo de residuos se realiza, de preferencia en horario diferente al de atención al público y al abastecimiento de alimentos?		

Anexo 3: Validez del instrumento

Validación 1:

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DE LOS INSTRUMENTOS

TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN: “CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL MERCADO DE MOSHOQUEQUE. CHICLAYO 2023”

N°	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	VARIABLE 1: condiciones higiénico- sanitarias							
	DIMENSIÓN 1: Condiciones de infraestructura y entorno							
1	Está situado en un lugar autorizado por la municipalidad respectiva.	X		X		X		
2	Se prohíbe la venta ambulatoria de alimentos y bebidas de consumo humano en las zonas circundantes del mercado.	X		X		X		
3	Los pisos son de material impermeable, inadsorbente, antideslizante y liso, no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar.	X		X		X		
4	Las paredes son de material impermeable, inadsorbente, lavable y de color claro, serán lisas y sin grietas.	X		X		X		
5	Los techos son de material impermeable, inadsorbente, liso, sin grietas y fáciles de limpiar, que se impida la acumulación de suciedad.	X		X		X		
6	Los pasadizos tienen una amplitud suficiente, no menor de 2 m, no se utilizan como áreas de almacenamiento, ni de exhibición de alimentos.	X		X		X		
7	Desagüe cuenta con sumidero, rejilla y trampa en buena condición.	X		X		X		
8	Hay ausencia de vectores, roedores u otros animales o signos de su presencia.	X		X		X		
9	Puesto está ubicado en zona según rubro y sin riesgo de contaminación cruzada.	X		X		X		
	DIMENSIÓN 2: Condiciones de los enseres y alimentos	Si	No	Si	No	Si	No	
10	Presentan aspecto normal las carcasas, viseras y están identificadas por especie.	X		X		X		
11	Exhibición de la carne es en ganchos y bandejas selladas de fácil limpieza.	X		X		X		
12	No realiza el sacrificio del ave en el puesto, se hace en área separada del área de exhibición venta.	X		X		X		
13	Se realiza la aplicación de frío (3°C – 18°C) en la conservación de las carnes.	X		X		X		
14	Aspecto normal en las carnes sin ausencia de parásitos (larvas de mosca).	X		X		X		
15	Uso de agua segura (0.5ppm) y fría para refrescar las carnes.	X		X		X		
16	Uso de hielo de agua segura (0.5ppm) y agua fría para refrescar el pescado	X		X		X		
17	Protege el alimento exhibido.	X		X		X		
18	Usa agua segura (05ppm) para higiene y lavado.	X		X		X		
19	Desinfecta utensilios, paños, superficies y equipos.	X		X		X		
20	Despacha en bolsa plástica transparente o blanca de primer uso	X		X		X		
21	Las superficies para cortar están en buen estado y limpia.	X		X		X		
22	Los equipos y utensilios están en buen estado y limpios.	X		X		X		
23	Mostrador de expendio está en buen estado y limpio.	X		X		X		
24	Guarda el material de limpieza y desinfección separados de los alimentos.	X		X		X		
	DIMENSIÓN 3: Condiciones higiénicas del manipulador	Si	No	Si	No	Si	No	
25	Se encuentra sin episodio actual o recientemente haber enfermado.	X		X		X		
26	Esta sin heridas e infecciones de piel o mucosa	X		X		X		

27	Las manos y uñas están limpias sin joyas.	X		X		X	
28	Las uñas están cortadas, limpias y si esmalte.	X		X		X	
29	Presenta cabello corto o recogido, sin maquillaje facial.	X		X		X	
30	Presenta uniforme completo, limpio y de color claro.	X		X		X	
31	Exhibe el certificado de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos.	Si	No	Si	No	Si	No
	DIMENSIÓN 4: Residuos sólidos	X		X		X	
32	La basura está bien dispuesta (tacho con bolsa interior y tapa).	X		X		X	
33	El recipiente de los residuos sólidos está limpio y desinfectado, se realiza la limpieza diariamente.	X		X		X	
34	Las bolsas conteniendo los residuos sólidos están ubicadas en contenedores cerrados o en un área de desechos construida para tal fin.	X		X		X	
35	El área está alejada del recinto de expendio.	X		X		X	
36	Estas áreas y contenedores están diseñados de manera tal que impidan el ingreso de plagas y eviten la contaminación del alimento, agua potable.	X		X		X	
37	El área de desechos y contenedores se lavarán y desinfectan diariamente camiones colectores de basura recojan los residuos.	X		X		X	
38	Se dispone de un lugar con acceso directo para que los Camiones colectores de basura recojan los residuos.	X		X		X	
39	El recojo de residuos se realiza, de preferencia en horario diferente al de atención al público y al abastecimiento de alimentos.	X		X		X	

Observaciones (precisar si hay suficiencia):...PRESENTA SUFICIENCIA.

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [X] Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador. LEON APAC GABRIEL ENRIQUE.

DNI...07492254...

Especialidad del validador:METODOLOGIA, ESTADISTICA.

¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

07.de...ABRIL...de 2023.....

Firma del Experto Informante

validación 2 :

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DE LOS INSTRUMENTOS

TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN: “CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL MERCADO DE MOSHOQUEQUE. CHICLAYO 2023”

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
VARIABLE 1: condiciones higiénico- sanitarias								
DIMENSIÓN 1: Condiciones de infraestructura y entorno								
1	Está situado en un lugar autorizado por la municipalidad respectiva.	X		X		X		
2	Se prohíbe la venta ambulatoria de alimentos y bebidas de consumo humano en las zonas circundantes del mercado.	X		X		X		
3	Los pisos son de material impermeable, inadsorbente, antideslizante y liso, no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar.	X		X		X		
4	Las paredes son de material impermeable, inadsorbente, lavable y de color claro, serán lisas y sin grietas.	X		X		X		
5	Los techos son de material impermeable, inadsorbente, liso, sin grietas y fáciles de limpiar, que se impida la acumulación de suciedad.	X		X		X		
6	Los pasadizos tienen una amplitud suficiente, no menor de 2 m, no se utilizan como áreas de almacenamiento, ni de exhibición de alimentos.	X		X		X		
7	Desagüe cuenta con sumidero, rejilla y trampa en buena condición.	X		X		X		
8	Hay ausencia de vectores, roedores u otros animales o signos de su presencia.	X		X		X		
9	Puesto está ubicado en zona según rubro y sin riesgo de contaminación cruzada.	X		X		X		
DIMENSIÓN 2: Condiciones de los enseres y alimentos								
10	Presentan aspecto normal las carcasas, viseras y están identificadas por especie.	X		X		X		
11	Exhibición de la carne es en ganchos y bandejas selladas de fácil limpieza.	X		X		X		
12	No realiza el sacrificio del ave en el puesto, se hace en área separada del área de exhibición venta.	X		X		X		
13	Se realiza la aplicación de frío (3°C – 18°C) en la conservación de las carnes.	X		X		X		
14	Aspecto normal en las carnes sin ausencia de parásitos (larvas de mosca).	X		X		X		
15	Uso de hielo de agua segura (0.5ppm) y agua fría para refrescar el pescado.	X		X		X		
16	Uso de agua segura (0.5ppm) y fría para refrescar las carnes.	X		X		X		
17	Protege el alimento exhibido.	X		X		X		
18	Usa agua segura (05ppm) para higiene y lavado.	X		X		X		
19	Desinfecta utensilios, paños, superficies y equipos.	X		X		X		
20	Despacha en bolsa plástica transparente o blanca de primer uso	X		X		X		
21	Las superficies para cortar están en buen estado y limpia.	X		X		X		
22	Los equipos y utensilios están en buen estado y limpios.	X		X		X		
23	Mostrador de expendio está en buen estado y limpio.	X		X		X		
24	Guarda el material de limpieza y desinfección separados de los alimentos.	X		X		X		
DIMENSIÓN 3: Condiciones higiénicas del manipulador								
25	Se encuentra sin episodio actual o recientemente haber enfermado.	X		X		X		
26	Esta sin heridas e infecciones de piel o mucosa	X		X		X		

27	Las manos y uñas están limpias sin joyas.	X		X		X	
28	Las uñas están cortadas, limpias y si esmalte.	X		X		X	
29	Presenta cabello corto o recogido, sin maquillaje facial.	X		X		X	
30	Presenta uniforme completo, limpio y de color claro.	X		X		X	
31	Exhibe el certificado de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos.	Si	No	Si	No	Si	No
	DIMENSIÓN 4: Residuos sólidos	X		X		X	
32	La basura está bien dispuesta (tacho con bolsa interior y tapa).	X		X		X	
33	El recipiente de los residuos sólidos está limpio y desinfectado, se realiza la limpieza diariamente.	X		X		X	
34	Las bolsas conteniendo los residuos sólidos están ubicadas en contenedores cerrados o en un área de desechos construida para tal fin.	X		X		X	
35	El área está alejada del recinto de expendio.	X		X		X	
36	Estas áreas y contenedores están diseñados de manera tal que impidan el ingreso de plagas y eviten la contaminación del alimento, agua potable.	X		X		X	
37	El área de desechos y contenedores se lavarán y desinfectan diariamente camiones colectores de basura recojan los residuos.	X		X		X	
38	Se dispone de un lugar con acceso directo para que los Camiones colectores de basura recojan los residuos.	X		X		X	
39	El recojo de residuos se realiza, de preferencia en horario diferente al de atención al público y al abastecimiento de alimentos.	X		X		X	

Observaciones (precisar si hay suficiencia):...Hay suficiencia.

Opinión de aplicabilidad: **Aplicable [X]** **Aplicable después de corregir []** **No aplicable []**

Apellidos y nombres del juez validador. ESTEVES PAIRAZAMAN AMBROCIO TEODORO.
DNI 17846910.

Especialidad del validador:...**BIOLOGIA CELULAR Y MOLECULAR..**

¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

.....**28.de...marzo..de 2023.....**



Firma del Experto Informante

Validación 3:

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DE LOS INSTRUMENTOS

TÍTULO DE LA INVESTIGACIÓN: “CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL MERCADO DE MOSHOQUEQUE. CHICLAYO 2023”

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
VARIABLE 1: CONDICIONES HIGIÉNICO- SANITARIAS								
DIMENSIÓN 1: Condiciones de infraestructura y entorno								
1	Está situado en un lugar autorizado por la municipalidad respectiva.	X		X		X		
2	Se prohíbe la venta ambulatoria de alimentos y bebidas de consumo humano en las zonas circundantes del mercado.	X		X		X		
3	Los pisos son de material impermeable, inadsorbente, antideslizante y liso, no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar.	X		X		X		
4	Las paredes son de material impermeable, inadsorbente, lavable y de color claro, serán lisas y sin grietas.	X		X		X		
5	Los techos son de material impermeable, inadsorbente, liso, sin grietas y fáciles de limpiar, que se impida la acumulación de suciedad.	X		X		X		
6	Los pasadizos tienen una amplitud suficiente, no menor de 2 m, no se utilizan como áreas de almacenamiento, ni de exhibición de alimentos.	X		X		X		
7	Desagüe cuenta con sumidero, rejilla y trampa en buena condición.	X		X		X		
8	Hay ausencia de vectores, roedores u otros animales o signos de su presencia.	X		X		X		
9	Puesto está ubicado en zona según rubro y sin riesgo de contaminación cruzada.	X		X		X		
DIMENSIÓN 2: Condiciones de los enseres y alimentos								
10	Presentan aspecto normal las carcasas, viseras y están identificadas por especie.	X		X		X		
11	Exhibición de la carne es en ganchos y bandejas selladas de fácil limpieza.	X		X		X		
12	No realiza el sacrificio del ave en el puesto, se hace en área separada del área de exhibición venta.	X		X		X		
13	Se realiza la aplicación de frío (3°C – 18°C) en la conservación de las carnes.	X		X		X		
14	Aspecto normal en las carnes sin ausencia de parásitos (larvas de mosca).	X		X		X		
15	Uso de hielo de agua segura (0.5ppm) y agua fría para refrescar el pescado.	X		X		X		
16	Uso de agua segura (0.5ppm) y fría para refrescar las carnes.	X		X		X		
17	Protege el alimento exhibido.	X		X		X		
18	Usa agua segura (05ppm) para higiene y lavado.	X		X		X		
19	Desinfecta utensilios, paños, superficies y equipos.	X		X		X		
20	Despacha en bolsa plástica transparente o blanca de primer uso	X		X		X		
21	Las superficies para cortar están en buen estado y limpia.	X		X		X		
22	Los equipos y utensilios están en buen estado y limpios.	X		X		X		
23	Mostrador de expendio está en buen estado y limpio.	X		X		X		
24	Guarda el material de limpieza y desinfección separados de los alimentos.	X		X		X		
DIMENSIÓN 3: Condiciones higiénicas del manipulador								
25	Se encuentra sin episodio actual o recientemente haber enfermado.	X		X		X		
26	Esta sin heridas e infecciones de piel o mucosa	X		X		X		

27	Las manos y uñas están limpias sin joyas.	X		X		X	
28	Las uñas están cortadas, limpias y si esmalte.	X		X		X	
29	Presenta cabello corto o recogido, sin maquillaje facial.	X		X		X	
30	Presenta uniforme completo, limpio y de color claro.	X		X		X	
31	Exhibe el certificado de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos.	Si	No	Si	No	Si	No
	DIMENSIÓN 4: Residuos sólidos	X		X		X	
32	La basura está bien dispuesta (tacho con bolsa interior y tapa).	X		X		X	
33	El recipiente de los residuos sólidos está limpio y desinfectado, se realiza la limpieza diariamente.	X		X		X	
34	Las bolsas conteniendo los residuos sólidos están ubicadas en contenedores cerrados o en un área de desechos construida para tal fin.	X		X		X	
35	El área está alejada del recinto de expendio.	X		X		X	
36	Estas áreas y contenedores están diseñados de manera tal que impidan el ingreso de plagas y eviten la contaminación del alimento, agua potable.	X		X		X	
37	El área de desechos y contenedores se lavarán y desinfectan diariamente camiones colectores de basura recojan los residuos.	X		X		X	
38	Se dispone de un lugar con acceso directo para que los Camiones colectores de basura recojan los residuos.	X		X		X	
39	El recojo de residuos se realiza, de preferencia en horario diferente al de atención al público y al abastecimiento de alimentos.	X		X		X	

Observaciones (precisar si hay suficiencia): SI HAY SIFICIENCIA

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [X] Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador. Dr. ROJAS WISA OSCAR FAVIO

DNI: 29550129

Especialidad del validador: DOCTOR EN FARMACIA

¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

Lima, 04 de marzo de 2023

Firma del Experto Informante

Anexo 4: Confiabilidad, procedimiento para recolección de datos.

“CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL MERCADO DE MOSHOQUEQUE. CHICLAYO 2023”

PROCEDIMIENTO PARA RECOLECCIÓN DE DATOS: LISTA DE COTEJO

1. El primer paso que realizaremos, nos presentamos ante el administrador del mercado, como estudiantes de la Universidad Norbert Wiener mostrando la carta de presentación emitida y firmada por el decano de la universidad.
2. Solicitaremos al administrador del mercado Moshoqueque, que nos permita aplicar una lista de cotejo en los locales que se dedican a la venta de carnes, pescados y mariscos los cuales serán nuestra población de estudio.
3. Aceptada la carta de presentación y obtenido el permiso para realizar nuestro estudio; nos dirigiremos al interior del mercado donde se encuentran los comerciantes dedicados al rubro de venta de carnes, pescados y mariscos.
4. Una vez dentro del mercado nos dirigiremos a los comerciantes, nos presentamos ante ellos mostrando la carta de presentación emitida y firmada por el decano de la universidad, también aceptada por el administrador del mercado.
5. Se les explicara a los comerciantes que vamos a aplicara una lista de cotejo donde ellos son la parte fundamental de nuestro estudio, que nuestro objetivo principal es verificar las condiciones higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos.
6. Procederemos a realizar la verificación de la lista de cotejo, mediante observación y teniendo en cuenta las normas básicas del manipulador de alimentos establecidas según el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto con RESOLUCIÓN MINISTERIAL Nº 282-2003-SA/DM .
7. Se le agradecerá su colaboración y participación en nuestro estudio, parte fundamental para la obtención del título profesional.



Dr. LEON APAC GABRIEL ENRIQUE

Asesor Estadístico.

Anexo 5: Aprobación del comité de ética.**RESOLUCIÓN N° 063-2023-DFFB/UPNW**

Lima, 13 de mayo de 2023

VISTO:

El Acta N° 058 donde la Unidad Revisora de Asuntos Éticos de la FFYB aprueba la no necesidad de ser evaluado el proyecto por el Comité de Ética de la Universidad que presenta el/la tesista: GONZÁLEZ DÍAZ, MELIZA YANELY y MAZA CHUMIOQUE JENNIFER DEL ROCIO egresado (a) de la Facultad de Farmacia y Bioquímica.

CONSIDERANDO:

Que es necesario proseguir con la ejecución del proyecto de tesis, presentado a la facultad de farmacia y bioquímica.

En uso de sus atribuciones, el decano de la facultad de farmacia y bioquímica;

RESUELVE:

ARTÍCULO ÚNICO: Aprobar el proyecto de tesis titulado: "CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL MERCADO DE MOSHOQUEQUE. CHICLAYO 2023" presentado por el/la tesista: GONZÁLEZ DÍAZ, MELIZA YANELY y MAZA CHUMIOQUE JENNIFER DEL ROCIO autorizándose su ejecución.

Regístrese, comuníquese y archívese.



Dr. Rubén Eduardo Cueva Mestanza
Decano (e) de la Facultad de Farmacia y Bioquímica

Anexo 6: Carta de aprobación de la institución para la recolección de los datos


Municipalidad Distrital de José Leonardo Ortiz
 GERENCIA DE GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS
 "Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

CARTA N°700-2023-MDJLO/GGRH

GONZALEZ DÍAZ MELIZA YANELY.
MAZA CHUMIOQUE JENNIFER DEL ROCIO.

EGRESADAS DE LA FACULTAD DE FARMACIA Y BIOQUÍMICA
 UNIVERSIDAD PRIVADA NORBERT WIENER.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE JOSE LEONARDO ORTIZ.

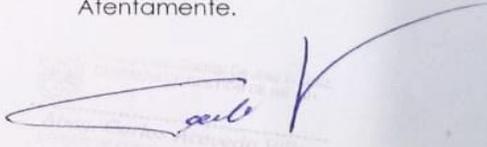
ASUNTO : SE AUTORIZA PERMISO PARA APLICAR EL INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS, CON LA FINALIDAD DE DESARROLLAR EL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN DENOMINADA "**CONDICIONES HIGIÉNICO – SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL MERCADO DE MOSHOQUEQUE CHICLAYO 2023**".

REF : EXP N°7857-2023-MDJLO/UTD

Es grato dirigirme a usted, manifestándole mi cordial saludo, y a la vez en mi condición de **Gerente de Gestión de Recursos Humanos**, haciendo de su conocimiento que se **AUTORIZA** el permiso para aplicar el instrumento de recolección de datos, con la finalidad de desarrollar el proyecto de investigación denominada "**CONDICIONES HIGIÉNICO – SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL MERCADO DE MOSHOQUEQUE CHICLAYO 2023**". a cargo del Lic. Luis Eden Rojas Palacios, Sub Gerente de Administración de Mercado y Gestión de la calidad de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. Teniendo en cuenta los límites de la información que pueda brindar la Municipalidad Distrital de José Leonardo Ortiz.

Sin otro particular, me suscribo de usted.

Atentamente.


 Gerente de Gestión de Recursos Humanos

C.C.
 ARCHIVO

Av. Saéñz Peña N° 2151
 José Leonardo Ortiz – Chiclayo – Lambayeque

gr_gestionrrhh@munijlo.gob.pe

Anexo 7: Informe del asesor de Turnitin

● 13% de similitud general

Principales fuentes encontradas en las siguientes bases de datos:

- 13% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 2% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

FUENTES PRINCIPALES

Las fuentes con el mayor número de coincidencias dentro de la entrega. Las fuentes superpuestas no se mostrarán.

1	1library.co Internet	2%
2	pt.scribd.com Internet	2%
3	intranet.uwiener.edu.pe Internet	2%
4	cdn.gob.pe Internet	<1%
5	revistascience.enterprisesadeg.org.pe Internet	<1%
6	dspace.unl.edu.ec Internet	<1%
7	doaj.org Internet	<1%
8	repositorio.untrm.edu.pe Internet	<1%

Reporte de similitud

9	repositorio.ucss.edu.pe	<1%
	Internet	
10	slideshare.net	<1%
	Internet	
11	gob.pe	<1%
	Internet	
12	uwiener on 2023-02-04	<1%
	Submitted works	
13	patents.google.com	<1%
	Internet	
14	repositorio.unapiquitos.edu.pe	<1%
	Internet	
15	repositorio.ulead.edu.ec	<1%
	Internet	
16	Universidad Wiener on 2022-09-26	<1%
	Submitted works	
17	repositorio.upla.edu.pe	<1%
	Internet	
18	quitoinforma.gob.ec	<1%
	Internet	
19	dspace.uce.edu.ec	<1%
	Internet	
20	Universidad Wiener on 2023-03-11	<1%
	Submitted works	

Reporte de similitud

21	dspace.ucuenca.edu.ec	<1%
	Internet	
22	repositorio.unj.edu.pe	<1%
	Internet	
23	alimentosargentinos.gov.ar	<1%
	Internet	
24	Nelly Virginia Nkosi, Frederick Tawi Tabit. "The food safety knowledge ...	<1%
	Crossref	
25	davidtejo.com	<1%
	Internet	
26	docplayer.es	<1%
	Internet	
27	momowo.eu	<1%
	Internet	
28	cursomanipulacionalimentosbogota.com	<1%
	Internet	
29	dspace.sti.ufcg.edu.br:8080	<1%
	Internet	
30	geco.mineroartesanal.com	<1%
	Internet	
31	jalayo.blogspot.com	<1%
	Internet	
32	repository.udistrital.edu.co	<1%
	Internet	

Reporte de similitud

33	uwiener on 2023-02-04 Submitted works	<1%
34	uwiener on 2023-03-29 Submitted works	<1%
35	elsoldetampico.com.mx Internet	<1%
36	fsis.usda.gov Internet	<1%
37	przetargi.info Internet	<1%
38	uagraria.edu.ec Internet	<1%

Anexos 8: fotos





