

# Universidad de Huánuco

**Facultad de Ciencias de la Salud**

**PROGRAMA ACADÉMICO DE ENFERMERÍA**



## **TESIS**

**“CONDICIONES HIGIENICAS SANITARIAS EN VENDEDORES  
DE COMIDA DEL MERCADO MODELO PRIVADO DE HUÁNUCO,  
2016”**

Para Optar el Título Profesional de:

**LICENCIADA EN ENFERMERÍA**

**TESISTA**

AMBROSIO DOMINGUEZ, Yurico Lily.

**ASESOR**

Dra. RODRIGUEZ DE LOMBARDI, Gladys Liliana.

**Huánuco - Perú**

**2017**

**PROGRAMA ACADÉMICO DE ENFERMERÍA**

---

**“CONDICIONES HIGIENICAS SANITARIAS EN VENDEDORES  
DE COMIDA DEL MERCADO MODELO PRIVADO DE HUÁNUCO,  
2016”**

---

**2017**



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD  
PROGRAMA ACADÉMICO DE ENFERMERÍA

### ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

En la ciudad de Huánuco, siendo las 4:00 horas del día 28 del mes de setiembre del año dos mil diecisiete, en el Auditorio de la Facultad de Ciencias de la Salud en cumplimiento de lo señalado en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad de Huánuco, se reunió el Jurado Calificador integrado por los docentes:

- |                                   |                   |
|-----------------------------------|-------------------|
| • Dra. Ahida Medrano Céspedes     | <b>Presidenta</b> |
| • Mg. Edith Cristina Jara Claudio | <b>Secretaria</b> |
| • Mg. Amalia Verónica Leiva Yaro  | <b>Vocal</b>      |

Nombrados mediante Resolución N°1594-2017-D-FCS-UDH, para evaluar la Tesis intitolado: "CONDICIONES HIGIÉNICAS SANITARIAS EN VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO MODELO PRIVADO DE HUÁNUCO, 2016", presentada por la Bachiller en Enfermería Srta. Yurico Lily AMBROSIO DOMINGUEZ, para optar el Título Profesional de Licenciada en Enfermería.

Dicho acto de sustentación se desarrolló en dos etapas: exposición y absolución de preguntas, procediéndose luego a la evaluación por parte de los miembros del Jurado.

Habiendo absuelto las objeciones que le fueron formuladas por los miembros del jurado y de conformidad con las respectivas disposiciones reglamentarias, procedieron a deliberar y calificar, declarándolo (a) *Aprobado* por *Unanimidad* con el calificativo cuantitativo de *Quince* y cualitativo de *Buena*.

Siendo las *17.25* horas del día *28* del mes de *setiembre* del año *2017*, los miembros del Jurado Calificador firman la presente Acta en señal de conformidad.

  
PRESIDENTA

  
SECRETARIA

  
VOCAL

## DEDICATORIA

    Mi eterno agradecimiento a DIOS por ser fuente de vida y esperanza.

    A mis padres Ninfa Domínguez y Caiba Ambrosio con Amor, cariño y gratitud; supieron guiarme y permitieron la culminación de mi carrera profesional; a ellos les debo mucho.

    A mis docentes por las enseñanzas brindadas necesarias para poder iniciar la investigación, y por la motivación brindada necesaria para concluir la.

## **AGRADECIMIENTOS**

A DIOS por ser la razón de mi existencia y darme la dicha de poder cumplir mis metas.

A la Dra. Gladys Liliana Rodríguez Acosta, como miembro por el asesoramiento brindado a la presente investigación, por su interés, preocupación, su inmensa dedicación, apoyo y orientación constante.

A la Directora y a mis queridas docentes por haberme aportado valiosos conocimientos en esta hermosa profesión.

A la Universidad de Huánuco mi alma mater, por haberme albergado todos estos años.

A mis padres, Ninfa Domínguez Sánchez Y Caiba Ambrosio Gómez por el apoyo incondicional que siempre me han brindado a lo largo de mi vida.

A las personas trabajadoras en el expendio de comida del mercado modelo privado de Huánuco, por su apoyo incondicional y haber contribuido en la presente investigación

## RESUMEN

**Objetivo:** Determinar las condiciones higiénicas sanitarias en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco ,2016

**Métodos:** el estudio fue de tipo observacional, prospectivo y transversal con diseño descriptivo atípico y de nivel descriptivo. La población estuvo constituida por 136; siendo la muestra 115 puestos de vendedores de comida, seleccionados por un muestreo probabilístico al azar simple, teniendo en cuenta los criterios de inclusión y exclusión. Se aplicó una guía de entrevista de características generales y guía de observación para la evaluación condiciones higiénicas sanitarias de vendedores de comida en la recolección de datos. Se tuvo en cuenta los aspectos éticos (beneficencia, no maleficencia, justicia autonomía, fidelidad y honestidad). En el análisis inferencial de los resultados se utilizó la prueba no paramétrica del chi cuadrado para la comparación de proporciones de una sola muestra con un valor de significancia  $p \leq 0,05$ ; a través del SPSS Versión 22 para Windows.

**Resultados:** El relación condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión higiene personal el 60% presentaron condiciones higiénicas inadecuadas ( $X^2=4,600$ ); en la dimensión limpieza del local, el 53,9% presentaron condiciones higiénicas inadecuadas ( $X^2=704$ ); en la dimensión uso de insumos y materiales el 80% presentaron condiciones higiénicas inadecuadas ( $X^2=41,400$ ); y en la dimensión manipulación de alimentos, el 59,1% ( $X^2=3,835$ ) presentaron condiciones higiénicas sanitarias inadecuadas.

**Conclusiones:** los vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco, 2016 se encontraron en condiciones higiénicas sanitarias inadecuadas en el presente estudio de investigación.

**Palabras clave:** condiciones higiénicas sanitarias, vendedores de comida.

## ABSTRAC

**Objective:** To determine the hygienic sanitary conditions in food vendors of the private model market of Huánuco, 2016

**Methods:** the study was observational, prospective and cross-sectional with descriptive atypical and descriptive level. The population consisted of 136; Being the sample 115 positions of food vendors, selected by a simple probabilistic sampling random, taking into account the criteria of inclusion and exclusion. An interview guide of general characteristics and observation guide was applied for the evaluation hygienic sanitary conditions of food vendors in the collection of data. Ethical aspects (beneficence, non-maleficence, justice, autonomy, fidelity and honesty) were taken into account. In the inferential analysis of the results, the non-parametric chi square test was used for the comparison of proportions of a single sample with a value of significance  $p \leq 0.05$ ; Through SPSS Version 22 for Windows.

**Results:** The relation hygienic sanitary conditions in the personal hygiene dimension 60% presented inadequate hygienic conditions ( $X^2 = 4,600$ ); In the cleanliness dimension of the room, 53.9% presented inadequate hygienic conditions ( $X^2 = 704$ ); In the use of inputs and materials dimension, 80% presented inadequate hygienic conditions ( $X^2 = 41,400$ ); And in the food handling dimension, 59.1% ( $X^2 = 3.835$ ) presented inadequate sanitary hygiene conditions.

**Conclusions:** food vendors from the private market of Huánuco, 2016 were found to be in inadequate sanitary hygiene conditions in the present research study.

**Key words:** hygienic sanitary conditions, food vendors.

## INTRODUCCION

El presente estudio de investigación tiene como título “Condiciones higiénicas sanitarias en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco, 2016” tiene como propósito fomentar una nueva cultura de higiene y manipulación de alimentos.

La higiene de los alimentos son prácticas empleadas en la manipulación de géneros para conservarlos limpios y sanos con el fin de evitar enfermedades.

La intoxicación por alimentos suele estar causado casi siempre por bacterias patógenas como salmonella, campylobacter, etc. Los síntomas típicos de infección o intoxicación pueden presentarse entre una hora y setenta y dos horas después de haber ingerido el alimento contaminado, son diarrea, dolor abdominal, vómitos, fiebre y nauseas. La mayoría de los enfermos se recuperan al cabo de una semana, pero este tipo de infección alimentaria puede llegar a causar la muerte. En nuestra ciudad hay una enorme variedad de hábitos alimenticios, métodos para cocinar, forma de conservar y almacenar los alimentos y recomendaciones para la salud pública.

La salud está constantemente amenazada por un ambiente inseguro debido a la inadecuada condición higiénica y mala manipulación de utensilios, alimentos por su incorrecta conservación y almacenamiento, consumo de agua insegura, mal manejo de la basura, inadecuada higiene de los locales situaciones que no se han logrado superar en los lugares donde se expende comidas preparadas.



En base a las premisas antes mencionada, se presenta esta investigación que tiene como objetivo Determinar las condiciones higiénicas sanitarias en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco; en tal sentido la presente tesis fue estructurada en cinco capítulos, tal como se detalla a continuación.

**El capítulo I**, se presenta el problema de investigación el mismo que contiene su descripción, su formulación, lo objetivos generales y específicos, las hipótesis, la operacionalización de variables, la justificación de la investigación a nivel teórico, práctico y metodológico.

**En el capítulo II**, se muestra el marco teórico el cual comprende la descripción detallada de los antecedentes de investigación tanto internacionales, nacionales como locales, las bases teóricas, las bases conceptuales y la definición de términos operacionales.

**En el capítulo III**, se aborda el marco metodológico el cual está compuesto de la siguiente manera diseño de estudio, población, muestra y muestreo, técnicas e instrumentos, procedimientos de recolección de datos, elaboración de datos, análisis e interpretación de datos y consideraciones éticas.

**En el capítulo IV**, se presenta los resultados de investigación con su respectivo análisis e interpretación.

**En el capítulo V**, se presenta la discusión de los resultados.

Y por último se muestran las conclusiones, recomendaciones, referencias bibliográficas y los anexos.

## INDICE GENERAL DEL CONTENIDO

	<b>Pág.</b>
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTOS	v
RESUMEN	vi
ABSTRAC	vii
INTRODUCCION	viii
INDICE DEL CONTENIDO	x
INDICE DE TABLAS	xii
INDICE DE ANEXOS	xiii
 <b>CAPÍTULO I</b>	
<b>1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN</b>	
1.1. Descripción del problema	1
1.2. Formulación del problema	4
1.2.1. Problema general	4
1.2.2. Problema específica	4
1.3. Objetivos	5
1.4. Objetivos específicos	5
1.5. Justificación de la investigación	6
1.6. Limitaciones de la investigación	8
1.7. Viabilidad de la investigación	9
 <b>CAPÍTULO II</b>	
<b>2. MARCO TEÓRICO</b>	
2.1 . Antecedentes de investigación	10
2.2 . Bases teóricas	19
2.2.1 . Teoría de la trilogía de la calidad Juran	19
2.2.2 . Teoría del servicio al cliente según Walter Johnson	20
2.2.3 . Teoría de higiene de Frederick Herzberg	20
2.3 . Definiciones conceptuales	21
2.3.1 . Higiene Personal	21
2.3.2 . Limpieza del local	24
2.3.3 . Uso de insumos y materiales	25
2.3.4 . Manipulación de alimentos	27
2.4 . Hipótesis	31
2.5 . Variables	32
2.5.1 . Variable principal	32

2.6 Operacionalización de variables	33
-------------------------------------	----

### **CAPÍTULO III**

#### **3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

3.1 Tipo de estudio	36
3.1.1. Enfoque	36
3.1.2. Alcance o nivel	37
3.1.3. Diseño	37
3.2 Población y muestra	37
3.3 Técnicas e instrumentos de recolección de datos	40
3.3.1 Para la recolección de datos	40
3.3.2 Para la presentación de datos.	48
3.3.3 Para el análisis e interpretación de datos.	50

### **CAPÍTULO IV**

#### **4. RESULTADOS**

4.1. Procesamiento de datos	53
4.2. Contratación de hipótesis y pruebas de hipótesis	70

### **CAPÍTULO V**

#### **5. DISCUSIÓN**

5.1 . contrastación de resultados	74
Conclusiones	76
Recomendaciones	77
Referencias bibliográficas	79
Anexos	84

## INDICE DE TABLAS

		<b>Pág.</b>
<b>Tabla 1.</b>	Características Demográficas en Vendedores de Comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016	<b>53</b>
<b>Tabla 2.</b>	Características Sociales en Vendedores de Comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016	<b>55</b>
<b>Tabla 3.</b>	Características Laborales en Vendedores de Comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016	<b>57</b>
<b>Tabla 4.</b>	Características Familiares en Vendedores de Comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016	<b>59</b>
<b>Tabla 5.</b>	Características Informativos en Vendedores de Comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016	<b>60</b>
<b>Tabla 6.</b>	Condiciones Higiénicas Sanitarias: Higiene Personal en Vendedores de Comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016	<b>63</b>
<b>Tabla 7.</b>	Condiciones Higiénicas Sanitarias: Limpieza del Local en Vendedores de Comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016	<b>64</b>
<b>Tabla 8.</b>	Condiciones Higiénicas Sanitarias: Uso de Insumos y Materiales en Vendedores de Comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016	<b>66</b>
<b>Tabla 9.</b>	Condiciones Higiénicas Sanitarias: Manipulación de Alimentos en Vendedores de Comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016	<b>68</b>
<b>Tabla 10.</b>	Condiciones Higiénicas Sanitarias: Higiene Personal en Vendedores de Comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016	<b>70</b>
<b>Tabla 11.</b>	Condiciones Higiénicas Sanitarias: Limpieza del Local en Vendedores de Comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016	<b>71</b>
<b>Tabla 12.</b>	Condiciones Higiénicas Sanitarias: Uso de Insumos y Materiales en Vendedores de Comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016	<b>72</b>
<b>Tabla 13.</b>	Condiciones Higiénicas Sanitarias: Manipulación de Alimentos en Vendedores de Comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016	<b>73</b>

**INDICE DE ANEXOS**

	<b>Pág</b>
<b>Anexo 1.</b> Resolución de aprobación del informe final de tesis	<b>85</b>
<b>Anexo 2.</b> Resolución de nombramiento de asesor	<b>86</b>
<b>Anexo 3.</b> Matriz de consistencia	<b>87</b>
<b>Anexo 4.</b> Guía de entrevista de las características generales de los vendedores de comida en estudio	<b>94</b>
<b>Anexo 5.</b> Guía de observación de condiciones higiénicas sanitarias	<b>97</b>
<b>Anexo 6.</b> Consentimiento informado	<b>101</b>
<b>Anexo 7.</b> Constancias de validación	<b>103</b>

## CAPÍTULO I

### 1. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

#### 1.1. Descripción del problema

Las malas condiciones higiénicas es un problema de salud pública ya que los alimentos no son bien utilizados por parte de los manipuladores ya que no cuentan con buenos hábitos de higiene y sin embargo no lo practican<sup>1</sup>.

Es deficiente por parte del personal manipulador ya que existe insalubridad en la preparación de los alimentos y que muchas veces son manipulados con las manos sucias y directamente servidos a la mesa de los consumidores causando daño, los locales no tienen una buena limpieza ya que es una amenaza para la salud<sup>2</sup>.

Las condiciones higiénicas es un problema para la población ya que existe una mala higiene por parte del manipulador de alimentos durante su transporte, almacenamiento y preparación hasta su comercialización y que muchas veces no toman conciencia de sus actos ya que mediante una contaminación cruzada podemos causar diversas enfermedades<sup>3</sup>.

Así mismo el nivel de conocimiento en cuanto a las prácticas de higiene de las madres en la manipulación y preparación de los alimentos en los comedores populares es deficiente<sup>4</sup>.

Como dice Tarazona<sup>5</sup> las condiciones higiénicas sigue siendo un problema para la salud ya que el 50% de los vendedores no cumplen con los buenos hábitos de higiene y desconocen estas medidas sobre una correcta manipulación de alimentos.

Villagómez<sup>6</sup> indica que el 59 % de los vendedores no adoptan una buena condición higiénica adecuada ya que existe una mala manipulación de los alimentos y deficiente conocimiento por parte del vendedor.

Así mismo Ruiz<sup>7</sup> manifiesta que el 53% de los empleados que laboran se lava las manos durante la preparación de los alimentos y el 47% lo hace antes de la preparación de los alimentos.

Por su parte Mohr<sup>8</sup> indica que los problemas de higiene se debe que el 30% es por falta de control, el 1.70% mucha oferta gastronómica, 62.30 % por falta de capacitación y el 6.00% es por sueldos bajos.

A nivel local Pulido <sup>9</sup> manifiesta que los vendedores del mercado no cuentan con las condiciones higiénicas sanitarias para la venta de sus productos ya que son pocos que tienen el carnet sanitario, que están regularmente en cuanto a los buenos hábitos de higiene y que son pocos que cumplen con las condiciones higiénicas mediante las charlas educativas que realiza el personal encargado.

Según Solórzano <sup>10</sup> manifiesta que el mercado ha mejorado un poco en cuanto a las condiciones higiénicas sanitarias de los vendedores de comida ya que están en constante inspección para una buena manipulación de los alimentos y que la mayoría cuenta con su carnet sanitario para asegurar la salubridad a los consumidores.

Bastidas, Rojas, Martínez, Loaiza, Guzmán, Hernández, Rodríguez, Rodríguez, Meertens<sup>11</sup> Manifiestan que en Venezuela en cuanto a las

condiciones higiénicas sanitarias la mayoría tenía conocimiento sobre las prácticas de higiénicas en la manipulación de alimentos.

González y Palomino <sup>12</sup> En Colombia en cuanto a las prácticas higiénicas sanitarias por parte de los manipuladores de alimentos fue satisfactoriamente alto ya que son capacitados en cuanto a los buenos hábitos de higiene.

En Perú Walde Garro JP<sup>13</sup> observo como resultado que las vendedoras en cuanto al conocimiento y las prácticas sobre las condiciones higiénicas fue alto con respecto a que si practican los buenos hábitos de higiene.

Por otro lado en Ecuador Marquina Rojas<sup>14</sup> manifiesta que los resultados en cuanto a la manipulación de alimentos de acuerdo a la entrevista que se realizaron a los visitantes del mercado, manifiestan en su gran mayoría que no existe una correcta manipulación de alimentos motivo por el cual ellos prefieren no consumir estos alimentos.

Jiménez Espinoza<sup>15</sup> dice que en Ecuador en cuanto a la vestimenta del manipulador de alimentos se realizó una entrevista donde da como resultado que la mayoría de los comerciantes consideran que deben usar una vestimenta apropiada ya que el 96% dijeron que si es necesario y el 4% dijeron que no es necesario.

Buenaño<sup>16</sup> así mismo manifiesta que en Ecuador en una entrevista en cuanto a las medidas de higiene dio como resultado que el 27% si cuentan con medidas de higiene y el 73% no cuenta con medidas de higiene.



Campos<sup>17</sup> por su parte manifiesta que las condiciones higiénicas en cuanto a la manipulación de alimentos se realizó una encuesta que dio como resultado que la mayoría no practica las buenas prácticas de higiene.

De igual manera Jara<sup>18</sup> nos habla sobre la calidad de alimentación que tiene los restaurantes y de los manejos de los alimentos para lo cual se realizó una encuesta donde nos dio como resultado que del 100%, 66% dijeron que si aplican buenas prácticas de higiene y el adecuado manejo de los alimentos y 34% dijeron que no aplican las buenas prácticas de higiene y el adecuado manejo de los alimentos.

Motivo por el cual surge la preocupación en el mercado modelo privado de Huánuco en cuanto a la manipulación, preparación y almacenamiento de los alimentos ya que pocos cuentan con un carnet sanitario y la gran mayoría no participa en las sesiones educativas que brinda el personal de salud. Ya que en sus manos esta para poder mejorar las condiciones higiénicas para el bien de ellos mismos y de sus comensales.

## **1.2. Formulación del problema**

En el presente estudio de investigación se formularon las siguientes interrogantes de investigación:

### **1.2.1. Problema general:**

- ¿Cuáles son las condiciones higiénicas sanitarias en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco?

### **1.2.2. Problemas específicos:**

- ¿Cuáles son las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión higiene personal en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco?
- ¿Cuáles son las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión limpieza del local en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco?
- ¿Cuáles son las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión uso de insumos y materiales en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco?
- ¿Cuáles son las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco?

### **1.3. Objetivos general**

- Determinar las condiciones higiénicas sanitarias en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco.

### **1.4. Objetivos específicos:**

- Describir las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión higiene personal en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco.
- Identificar las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión limpieza del local en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco.
- Establecer las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión uso de insumos y materiales en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco.

- Evaluar las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión manipulación de los alimentos en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco.

## **1.5. Justificación de la investigación**

### **1.5.1. A nivel teórico.**

Esta investigación se justifica en el contexto teórico porque se aplicaron conceptos relacionados con las condiciones higiénicas sanitarias ya que con una adecuada manipulación de los alimentos desde que se producen hasta que se consumen se promueve directamente el cuidado de la salud de la población, ya que mediante una buena práctica de higiene y observando la conservación de los alimentos limpios y sanos se puede evitar ciertas enfermedades y en casos extremos el envenenamiento, así como también se usaron teorías y modelos que fundamentaron las condiciones higiénicas sanitarias, como la teoría de Johnson del servicio al cliente y la de Herzberg sobre la teoría de higiene, y en base a los resultados obtenidos se aportaron conocimientos científicos dirigidos hacia los manipuladores de expendio de alimentos, profesionales de la salud y sociedad en general respecto a las condiciones higiénicas sanitarias.

De igual manera se pretende que la investigación se constituya en una fuente de apoyo a otras investigaciones relacionadas a la temática en estudio.

### **1.5.2. A nivel práctico.**

El estudio pertenece al área de **“enfermería en los problemas ambientales y la ecoeficiencia”** en la línea de investigación **“enfermería y los problemas ambientales”**, teniendo en consideración que como profesionales de la salud, se tiene como esencia de la carrera el cuidado de las personas, para ayudar a promover a que no exista un caldo de cultivos que causarían diferentes enfermedades por contaminación de alimentos, enmarcándose la presente investigación puesto que se va a estudiar las condiciones higiénicas sanitarias ,buscando que los resultados obtenidos beneficien a la población considerada en el estudio, vendedores de comida del mercado.

En el contexto práctico esta investigación se justifica porque al determinar las condiciones higiénicas sanitarias en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco se pretende mejorar la actuación del personal sanitario cuando ejecuta sus funciones inherentes a la supervisión de los establecimientos que expenden comidas para consumo humano, y de esta manera la población se beneficiara por no enfermar por contaminación cruzada.

### **1.5.3. A nivel metodológico.**

El proyecto será un antecedente más, para futuros estudios, por ser confiable y validado por jueces expertos en el tema, que permitirán identificar adecuadamente las condiciones higiénicas

sanitarias en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco; del mismo modo el presente proyecto será un antecedente más para futuros estudios de mayor alcance relacionados a la problemática en estudio.

#### **1.6. Limitaciones de la investigación**

Dentro de las limitaciones identificadas en el presente estudio de investigación se puede señalar la dificultad que se tuvo para poder tener acceso a la muestra en estudio, pues a pesar de contar con el permiso respectivo de los directivos, dirigentes y personas encargadas de la administración del mercado modelo privado de Huánuco, se tuvo dificultades para poder realizar la aplicación de los instrumentos de investigación en los vendedores de comida, pues estos debido a sus actividades laborales señalaban que no tenían tiempo para contestar las encuestas porque tenían que trabajar y que el espacio que disponían para el descanso era limitado para responder las interrogantes planteadas, aunado a que algunos se mostraban temerosos; pero luego de conversar con cada uno de ellos y explicarles convenientemente el propósito y naturaleza del estudio, accedieron a participar del mismo pero después que hayan acabado sus actividades laborales; por lo que respetando esta exigencia se cumplió con encuestar en forma adecuada a todos los vendedores de comida considerados en la presente investigación.

Por otro lado, no se presentaron mayores dificultades durante el estudio de investigación, debido a que se contó con los materiales

necesarios y el presupuesto económico requerido durante las diversas etapas del estudio de investigación

### **1.7. Viabilidad de la investigación**

En cuanto a la disponibilidad de los recursos financieros, el presente estudio fue viable debido a que fue solventado en forma integral por la investigadora y se tuvo el apoyo de las autoridades del Mercado modelo privado Huánuco, y de los vendedores de comida participantes de la investigación.

En relación a los recursos humanos y materiales, el estudio fue viable porque se contó con el potencial humano y recursos materiales necesarios para la ejecución de la presente investigación.

## CAPÍTULO II

### 2. MARCO TEÓRICO

#### 2.1. Antecedentes de la investigación.

Dentro de los antecedentes, se consideran los siguientes:

##### **A nivel internacional.**

En Ecuador 2010 Chaves<sup>19</sup>, realizó un estudio titulado: “Condiciones higiénico sanitarias de los comedores públicos del mercado municipal Bellavista de la ciudad de Guaranda, provincia de Bolívar”, con el objetivo de identificar diversos problemas en cuanto a las condiciones higiénicas sanitarias de un comedor que no cuentan con buenos hábitos de higiene ya que existe insalubridad en la preparación de los alimentos y que muchas veces son manipulados con las manos sucias, para lo cual se realizó una encuesta de 26 vendedores donde los resultados fueron que existe un alto porcentaje de encuestados que desconocen las normas básicas de higiene como son el baño diario, aseo del local, presentación de la comida, utilización de uniformes lo cual perjudica notablemente al momento de manipular los alimentos ya que se puede contaminar ya sea por bacterias o por una mala higiene personal, llegando a la conclusión que existe una falta de higiene en la presentación del manipulador y malos hábitos de preparación lo que afecta directamente la salud del consumidor. Este estudio de investigación dio como aporte para poder realizar la descripción del problema y las dimensiones de dicho estudio.

En Bogotá 2012 Barbosa<sup>20</sup>, así mismo realizó un estudio de investigación titulado: “Descripción de las condiciones higiénicas sanitarias de la venta callejera de alimentos del parque nacional Bogotá”, que tiene como objetivo caracterizar las condiciones higiénicas sanitarias de los vendedores de alimentos ubicados en el Parque Nacional. Se abordó con metodología mixto cuali-cuantitativa, para describir algunas categorías de interés, que fueron el perfil demográfico de la población, infraestructura de los puestos de venta, lavado de manos, lavado de utensilios, capacitaciones, acceso al agua, manejo de basuras y almacenamiento de alimentos para ello se realizó una encuesta que arrojó como resultado que la gran mayoría tienen algunas prácticas de manipulación de alimentos inadecuadas, llegando a la conclusión que no adopta los buenos hábitos de higiene. Este estudio de investigación aportó en cuanto a la realización de las dimensiones y las bases conceptuales de dicho estudio.

En Ecuador 2011 Villagómez<sup>21</sup>, realizó un estudio que tiene como título: “Propuesta de mejoramiento para la seguridad alimentaria en los restaurantes de la ciudad de Otavalo”, donde seleccionó una muestra de 264 clientes, donde dio como resultado que 108 personas manifestaron que si adoptan condiciones higiénicas y 156 consideran que no adoptan buenas condiciones higiénicas ya que ponen en evidencia que no existe mucha diferencia en la opinión de los clientes en si los restaurantes de esta ciudad adoptan condiciones higiénicas adecuadas ya que cuentan con



personal capacitado, entonces en conclusión diríamos que existe una deficiencia en cuanto a la higiene y descuido por parte de los dueños que no ponen empeño por querer mejorar para el bien de los comensales y de ellos mismos, dicho estudio apporto para poder plasmar la descripción del problema de investigación.

En Brasil 2016 Assunta, Souza, Paz, Pozzagnol<sup>22</sup>, realizaron un estudio titulado: “Condiciones socioeconómicas e higiénico-sanitarias como dimensiones de la seguridad alimentaria y nutricional”, caracterizada por un enfoque cuantitativo de carácter exploratorio descriptivo, con delineamiento transversal de base poblacional. Para el planeamiento de la muestra, se utilizaron datos del Departamento Municipal de Salud (DMS), cuya población es de 200 mil habitantes, estando 50.286 familias/hogares en la zona urbana y 2.977 familias/hogares en la zona rural de Chapecó (SC), se optó por el hogar como unidad de análisis de interés por el hecho de que la SAN es medida tradicionalmente, como una condición intrafamiliar. El tamaño de la muestra se fijó en 559 hogares de la zona urbana y 215 en la rural, proporcionalmente distribuidos también entre los territorios de los núcleos de apoyo para la salud de la familia (NASF). Las entrevistas fueron realizadas con los jefes de familia para la recolección de los datos se realizó en el periodo entre septiembre de 2011 y agosto de 2012 fue realizada durante una visita domiciliaria, en un sólo encuentro, tanto en la zona urbana como en la rural para conocer las condiciones higiénico-sanitarias de manipulación de alimentos en los hogares, donde se dio como

resultado que la mayoría de las familias realiza la higiene de las frutas y las verduras antes de comer ya que si no existe una buena higiene de los alimentos puede aumentar el riesgo de infección, en conclusión diríamos que en este estudio de investigación demuestran que mientras algunas medidas sean adoptadas en la perspectiva de garantizar la Seguridad Alimentaria y Nutricional en la preparación, almacenamiento y consumo de alimentos, algunos aspectos aún necesitan mejorarse, como el destino de la basura y de las aguas residuales, dando como aporte para poder reforzar las bases conceptuales de dicho estudio.

En Ecuador 2015 Cerón, Grijalva<sup>23</sup>, así mismo realizaron un estudio de investigación que tiene como título: “Diagnóstico de indicadores entéricos en cilantro (*Coriandrum sativum*) y perejil (*Petroselinum sativum*) que se expenden en mercados populares del norte de la ciudad de Quito” donde analizaron 108 muestras (54 de cilantro y 54 de perejil) obtenidas de manera aleatoria en tres puestos de expendio de tres mercados del norte de la ciudad de Quito seleccionados para este estudio. Se realizó la determinación de Coliformes Totales (CT), Coliformes Fecales (CF) y *Escherichia coli* (EC). La población de CT para cilantro fue de 5.09 log UFC/g y 6.39 log UFC/g para perejil. Se obtuvieron valores de CF de 607.0 NMP/g en el mercado uno, 596.7 log NMP/g en el mercado dos y 474.2 NMP/g para el mercado tres. El 23.1% de las muestras de perejil presentaron recuentos positivos para *Escherichia coli* mientras que para cilantro el 14.8% de las muestras fueron positivas. La presencia

de estos indicadores indica un alto nivel de contaminación ya que debe ser bien controlado en cuanto al transporte y condiciones higiénicas de los manipuladores para asegurar una buena calidad a los comensales, dando como conclusión la deficiencia higiénica de las personas que manipulan los alimentos así como las condiciones insalubres de los mercados donde se comercializan dichos productos, dando como aporte para poder reforzar en cuanto a las bases conceptuales.

### **A nivel nacional**

En Perú - Lima, 2008 Tarazona<sup>24</sup>, realizó un estudio titulado: “Conocimientos sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las madres de los comedores populares del distrito de los Olivos”, de nivel aplicativo, tipo cuantitativo; el método es el descriptivo simple, de corte transversal. La población la integran 258 personas, pertenecientes a 43 comedores registrados en el distrito. La muestra se obtiene por muestreo aleatorio simple, seleccionando a 12 comedores, con una muestra poblacional de 72 personas. La técnica es la encuesta y el instrumento, un cuestionario estructurado de respuestas múltiples. Los hallazgos más significativos son: El 50% de las madres responsables de la preparación de almuerzos en los Comedores Populares, conocen las medidas de higiene durante la manipulación de los alimentos; pero siendo el 50% de madres las desconocen estas medidas, se debe hacer énfasis en la educación sanitaria sobre manipulación de los alimentos, a fin de prevenir la contaminación de los mismos y por consiguiente disminuir el riesgo

de enfermedades, entonces concluiríamos que el 50% de las madres practica las buenas prácticas de higiene y el otro 50% no lo practican realizando un aporte para poder elaborar las bases conceptuales de dicho estudio de investigación

En Perú – Iquitos, 2010 Matute, Sevillano, Rodríguez, Torres, Salazar, Díaz, Vásquez, Rojas, Orbe, Guerra, Alvarado, Fernández, Paz, Encinas, Alva Ruiz, Rojas, Casique<sup>25</sup>, del mismo modo realizaron un estudio cualicuantitativo, titulado: Programa educativo: “Estilos de vida saludable y su impacto en pobladores del pueblo joven Túpac Amaru. Iquitos”, diseño cuasi experimental y observación en series de tiempo, una ficha de comportamiento de estilos de vida de los pobladores, validez 80% y confiabilidad alfa de Cronbach = 0,65 como instrumento principal de recolección de datos. La población estuvo constituida por todos los pobladores adultos aproximadamente 3500 personas y una muestra no probabilística de 29 sujetos de estudio, la intervención educativa tuvo impacto favorable en el fomento de estilos de vida saludable de los pobladores sujetos de estudio, según  $t = -10,304$ ,  $p < 0,000$  (observación 1);  $t = -2,750$ ,  $p < 0,010$  (observación 2);  $t = -4,317$ ,  $p < 0,000$  (observación 3);  $t = -3,618$ ,  $p < 0,001$  (observación 4) con 28 gl, evidenciada en el conocimiento adecuado sobre las prácticas sanitarias: adecuadas, consumo de agua tratada, manipulación sanitaria de los alimentos e higiene y seguridad de la vivienda, dicho estudio concluyo de una manera favorable ya que se realizó una capacitación de estilos de vida saludable a todos los pobladores,

aportando en el estudio de investigación para reforzar las bases conceptuales.

En Perú – Lima 2015 Vásquez<sup>26</sup>, de igual manera realizó un trabajo no experimental titulado: “Calidad microbiológica e higiénico sanitaria en alimentos preparados expendidos en la vía pública en el distrito de Florencia de mora”, Presenta un diseño no experimental, descriptivo y transversal. La población estuvo constituida por todos los puestos de venta de papa a la huancaína y ceviche. Para la muestra se consideraron 8 puestos de venta y 48 platos preparados; lo cual se distribuyeron de la forma siguiente: 24 platos de ceviche y 24 platos de papa a la huancaína. Para el presente estudio se consideró un muestreo no probabilístico por conveniencia, donde se observó que el 87,5% de las muestras de papa a la huancaína y el 62,5% de las muestras de ceviche presentan recuentos de microorganismos aerobios mesófilos en niveles no aceptables para el consumo humano lo que representa un riesgo para la salud de los consumidores. Así mismo cuyos resultados se determinó que el 87,5% de los puestos se halla en condiciones sanitarias no aceptables para el expendio de alimentos, mientras que solo el 12% indica regular estado, llegando a la conclusión que los alimentos que se expenden no son aptos para el consumo humano ya que presentan contaminación con microorganismos.

En Perú – Lima, 2013 Carrasco, Guevara, Falcón<sup>27</sup>, así mismo nos da a conocer sobre el estudio titulado: “Conocimientos y buenas prácticas de manufactura en personas dedicadas a la elaboración y

expendio de alimentos preparados, en el distrito de los Olivos”, que corresponde a un modelo de investigación observacional descriptiva, con mediciones en series de Tiempo. Desarrollado en establecimientos de venta de alimentos (23 restaurantes y 11 puestos de mercados) La población fueron los manipuladores de alimentos de restaurantes y mercados del distrito Los Olivos y la muestra estuvo conformada por 60 personas (30 trabajadores de restaurantes y 30 de puestos de comida en mercados). Para recolectar la información se utilizó un cuestionario de evaluación de conocimientos de diez preguntas, el mismo que utiliza el área de Salubridad y Saneamiento Ambiental. El cuestionario fue aplicado en dos momentos: inmediatamente después y a los dos meses posteriores a la capacitación. Se evaluó a 60 manipuladores de alimentos de los cuales 17 (28,3%) fueron varones y 43 (71,7%) mujeres Las preguntas que tuvieron un porcentaje de respuestas correctas igual o menor al 80% en la evaluación realizada inmediatamente después de la capacitación La única pregunta que tuvo un porcentaje de respuestas correctas inferior al 80% en la evaluación realizada dos meses posteriores a la capacitación fue la que solicitaba recomendaciones para el cuidado de los alimentos. Sin embargo, las notas obtenidas por los manipuladores de alimento entre el primer y segundo examen fueron estadísticamente similares, entonces se concluye que los cursos de capacitación para manipuladores de alimentos permiten alcanzar y mantener un buen nivel de conocimientos sobre las buenas prácticas de manipulación.

En Perú - Lima, 2013 Zambrano, Lucas, Vilca, Ramos<sup>28</sup>, manifestaron que el presente estudio de investigación titulado: “Determinación de salmonella en centros de beneficio clandestino de pollos de engorde”, fue determinar la presencia de salmonella en pollos de engorde en 17 centros de beneficio clandestino de aves en Lima Metropolitana, los cuales incluyeron ambos tipos de procesos de beneficio. El número de aves por evaluar (n=164) se obtuvo mediante la fórmula para tamaño muestral de poblaciones infinitas, usando un 97.5% de confianza y la proporción referencial de 20%, para Lima (D=0.07). En la práctica, se llegó a trabajar con 170 aves, tomándose 10 aves al azar de cada centro de beneficio que dio como resultado la frecuencia de Salmonella en los ocho centros de beneficio clandestino donde el proceso finaliza con el desplumado y en los nueve centros donde el proceso finaliza con el eviscerado del ave. En ambos casos, el mayor número de aves positivas se encontró en las muestras de hisopado cloacal. Asimismo, la prueba de Kappa demostró la ausencia de concordancia en los resultados entre ambos tipos de muestras, llegando a la conclusión que no existe una buena condición higiénica en cuanto a la manipulación de dicho producto para ser distribuido a los comensales ya puede ocasionar diversas enfermedades sino se cumple con una buena práctica de higiene, dando como aporte para poder realizar la descripción del problema de dicho estudio.

## **A nivel local**

En Perú – Huánuco 2010 Escobedo<sup>29</sup>, llevó a cabo un estudio titulado: “Hábitos de Higiene en los Mercados de Mayor Abastecimiento de carnes en la ciudad de Huánuco en relación a la contaminación Bacteriológica”, de observación descriptivo de corte transversal con 105 expendedores y muestras de carnes procedentes de los mercados de Huánuco y Paucarbamba, departamento de Huánuco, durante el periodo 2009. Se utilizaron una encuesta y fichas de observación en la recolección de los datos. Para el análisis inferencial de los resultados se utilizó la Prueba X<sup>2</sup> Cuadrada y coeficiente de correlación de Pearson. Que dio como resultado que el 63,8% de las muestras de carne fueron positivas a *Escherichia coli*, además se encontraron *Enterobacter aerógenes* (29,5%), *Staphylococcus aureus* (18,1%), *Klebsiella sp* (15,2%), *Citrobacter freundii* (17,1%), *Bacillus subtilis* (11,4%) y *Bacillus cereus* (8,6%). El análisis revela un alto nivel de contaminación bacteriana, una condición higiénica-sanitaria inaceptable (55,2%), llegando a la conclusión que los vendedores de carne no cuentan con buenos hábitos de higiene ya que son inaceptables para el consumo humano, dicho antecedente apporto al estudio de investigación para realizar las bases conceptuales.

### **2.2. Bases Teóricas.**

En relación a las bases teóricas que sustenta el tema en estudio, se tendrá en cuenta lo siguiente:

#### **2.2.1. Teoría de la trilogía de la calidad de Juran**



Juran<sup>30</sup> señala que la administración para lograr la calidad abarca tres procesos básicos: **la planificación de la calidad, el control de la calidad y el mejoramiento de la calidad**. Su “trilogía”, muestra cómo se relacionan entre sí dichos procesos para lo cual nos avocaremos principalmente al tema principal:

**Control de la calidad:** Juran promueve la delegación del control a los más bajos niveles posibles en la organización, cediendo la responsabilidad del autocontrol a los trabajadores. También promueve la capacitación de los trabajadores en la búsqueda de información y su análisis, a fin de permitirles tomar decisiones sobre la base de los hechos.

### **2.2.2. Teoría del servicio al cliente según Walter Johnson**

Las relaciones con los clientes son fundamentales para el libre mercado. La teoría del servicio al cliente y la satisfacción trata de retener a los clientes. La lealtad sigue siendo el elemento clave, Es por naturaleza una teoría eminentemente práctica, Sin un control firme sobre los principios básicos de servicio al cliente, una empresa no puede sobrevivir pocos quieren hacer negocios con una empresa que se preocupa poco de los clientes, su comodidad y sus preocupaciones<sup>31</sup>.

### **2.2.3. Teoría de higiene de Frederick Herzberg**

Esta teoría nos muestra principalmente el resultado de los factores de higiene. Si estos factores faltan o son inadecuados causan insatisfacción, pero su presencia tiene muy poco efecto en la satisfacción a largo plazo. Los factores de higiene se enfocan en el

contexto en el que se desarrolla el trabajo y las condiciones que lo rodean. La dinámica subyacente de higiene es evitar la ansiedad que produce el ambiente, cuando los factores higiénicos se deterioran a un nivel inferior del que los empleados consideran aceptable, entonces se produce insatisfacción laboral. Los factores de higiene afectan directamente las actitudes laborales, principalmente la insatisfacción. La gente está insatisfecha en un entorno negativo, pero raramente se encuentran satisfechos por uno bueno se debe crear un sistema común de sistemas integrados de higiene. Las necesidades higiénicas tienen un punto cero cada vez mayor y ninguna respuesta definitiva<sup>32</sup>.

### **2.3. Definiciones conceptuales.**

#### **Dimensiones de condiciones higiénicas sanitarias.**

Las condiciones higiénicas sanitarias es un acto de higiene y manejo de los alimentos de una manera adecuada y correcta para el mejor consumo a los comensales para lo cual se consideran 4 dimensiones de estudio en la variable condiciones higiénicas sanitarias: higiene personal, limpieza del local, uso de insumos y materiales y manipulación de alimentos.

#### **2.3.1. Higiene Personal.**

Es un conjunto de medidas y normas que deben cumplirse individualmente para lograr y mantener una presencia física aceptable, un óptimo desarrollo físico y un estado de salud<sup>33</sup>.

- **Higiene**

Higiene es el conjunto de normas y prácticas tendientes a la satisfacción más conveniente de las necesidades humanas así como a la prevención de enfermedades en general<sup>34</sup>.

Actualmente según la OMS<sup>35</sup>, la higiene es el conjunto de medidas preventivas para conservar la salud, el cual se ha convertido en un componente esencial de nuestra vida. La higiene personal es constituida por el conjunto de medidas de protección que competen a cada individuo y mediante las cuales fomentan la salud y se limita la diseminación de enfermedades.

- **Higiene de las manos**

Es una medida de protección para evitar la transmisión de gérmenes perjudiciales y evitar las infecciones asociadas a la atención sanitaria es decir consiste en remover la suciedad y reducir los microorganismos que se encuentran en la piel. Por ello es necesario que las lavemos frecuentemente con agua y jabón, utilizando el cepillo para la limpieza de las uñas, y siempre antes de comer y después de ir al retrete<sup>36</sup>

- **Higiene del cabello**

Los cabellos a veces por su intensa: seborrea, y el contacto directo con el aire, se ensucian fácilmente con el polvo atmosférico. Por eso el lavado debe ser diario, pues los gérmenes que llegan a él encuentran en esa grasa, en el polvo atmosférico que se fija, y en la caspa, un medio propicio para su proliferación. Se recomienda el uso

del pelo corto. De este modo se facilita su higienización. La piel es la barrera que impide el paso de los gérmenes a nuestro organismo, y a la vez contribuye a la regulación de la temperatura corporal mediante la producción de sudor por las glándulas sudoríparas. Otras glándulas, las sebáceas, producen una materia grasa que impermeabiliza y lubrica la piel<sup>37</sup>.

- **Higiene de la boca**

La cavidad bucal es lugar propicio para la penetración de numerosos gérmenes y pueden ser portadores los dedos que se llevan a la boca cuando se muerden los uñas, los labios en el acto del beso con los adultos.

Estos gérmenes encuentran lugar propicio para su desarrollo, en los restos de alimentos que quedan entre los dientes y fermentan. Por eso después de cada comida debe enjuagarse la boca y procederse a la limpieza de la dentadura<sup>38</sup>.

- **Higiene del oído**

Las orejas deben limpiarse diariamente para eliminar sus secreciones, pero evitando la introducción de palillos, bastoncillos de algodón, etc., en el conducto auditivo, ya que esto facilita la formación de tapones de cera y puede dañar fácilmente el conducto, e incluso perforar el tímpano<sup>39</sup>.

- **Higiene del vestido y calzado**

La ropa y el calzado deben ser objeto de especial atención. Es indispensable cambiarse de ropa después de la ducha o baño. La ropa interior se cambiará diariamente. Los zapatos serán cómodos y

adecuados al tamaño del pie. Para mantener la higiene y duración del calzado conviene limpiar, cepillar y airear los zapatos con regularidad. No debe dificultar los movimientos normales del cuerpo. La limpieza de la misma, y especialmente de la ropa interior, es muy importante. Esta última será preferiblemente de fibras naturales, que facilita la transpiración y dificulta la aparición de alergias<sup>40</sup>.

### **2.3.2. Limpieza del Local**

- **Desinfección adecuada del local**

Así como mantener limpio nuestro cuerpo y desarrollar buenos hábitos de higiene personal nos ayudara a combatir la contaminación de alimentos, del mismo modo debemos ocuparnos de la higiene general del local. Ambas formas de higiene son indispensables para evitar las enfermedades de transmisión alimentarias<sup>41</sup>.

La higiene nos garantiza la calidad de la elaboración de nuestros productos, mantiene el valor nutricional que se pierde con la contaminación y da una imagen impecable que siempre es un valor comercial en un negocio<sup>42</sup>

- **Aplicación de detergentes y desinfectantes para el aseo del local**

Realice tareas de limpieza y desinfección diariamente para asegurar que todas las partes del local (pisos, paredes, techos, áreas auxiliares) estén apropiadamente limpias, incluyendo los equipos y utensilios que se utilizan para esta tarea; controle que el local este ordenado y en buenas condiciones higiénicas, antes de comenzar las

tareas y durante la jornada de trabajo. Para alcanzar una adecuada condición higiénica se deben realizar tareas de limpieza y desinfección<sup>43</sup>.

### 2.3.3. Uso de Insumos y Materiales

- **Equipos y materiales necesarios**

Los materiales utilizados para la preparación de los alimentos de venta en la vía pública se pueden dividir en dos grandes categorías: **los materiales tradicionales** que son hechos de manera artesanal y dentro de ellos podemos encontrar: cuchillo, contenedor, rallador, mortero, etc y los **materiales modernos** que están hechos de metal y plásticos dentro de ellos podemos mencionar: cacerola, espumadera, sartén, colador, plato, taza, tenedor, etc, ya que estos materiales se deben de encontrar limpios y libre de cualquier gérmenes listos para su uso, así poder evitar diversas enfermedades<sup>44</sup>.

- **Limpieza**

Contempla todos los procesos que eliminan todo tipo de suciedad de las superficies de utensilios, equipos y superficies<sup>45</sup>.

- **Desinfección**

Contempla todos los procesos que destruyen los microorganismos de utensilios, equipos y superficies y en algunos casos las esporas bacterianas<sup>46</sup>.

- **Aseo de utensilios después de cada uso**

Todos los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de alimentos necesariamente se ensucian por lo tanto la limpieza y desinfección debe ser constante antes y después de su uso con agua limpia mezclada con detergente y la fricción ayuda en la remoción de los restos, la forma en que se debe realizar la limpieza depende de:

- La naturaleza de la suciedad
- El tipo de superficie a limpiar
- Los materiales empleados para la limpieza
- El grado de limpieza requerido

La mayoría de manipuladores utiliza para lavar los utensilios el sistema de 3 baldes: uno para el lavado grueso, otro para el lavado con detergente y el último de enjuague<sup>47</sup>.

- **Mantenimiento y almacenamiento de los equipos**

Para garantizar la inocuidad de los alimentos que se venden, es necesario que, los utensilios y equipos usados para su preparación, se mantengan y se almacenen en forma adecuada. Los tazones y los platos deben guardarse cuando no se estén utilizando para así evitar la acumulación de polvo y de cuerpos extraños al interior. De esta forma, después del lavado y enjuague con agua limpia, se deben secar en una cesta para la vajilla, que se encuentre en un lugar elevado. Los recipientes en donde se guardan los condimentos de mesa deben mantenerse limpios, y al resguardo de los roedores. Los utensilios y la vajilla lavada y limpia deben manipularse, guardarse y, en el caso de los vendedores ambulantes,

transportarse separados de los utensilios y vajillas sucios; además, deben estar separados de otras fuentes de contaminación<sup>48</sup>.

#### **2.3.4. Manipulación de Alimentos**

- **Manipulación**

Como señala Álzate <sup>49</sup>, la manipulación es operar con las manos o con cualquier instrumento los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

- **Importancia de la manipulación de alimentos**

La adecuada manipulación de alimentos, desde que se producen hasta que se consumen incide directamente sobre la salud de la población está demostrada la relación existente entre una inadecuada manipulación de los alimentos y la producción de enfermedades transmitidas a través de estos<sup>50</sup>.

- **El manipulador de alimentos**

Es aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, almacenamiento transporte distribución, elaboración y expendio de alimentos a nivel comercial desarrollando una importante labor ya que el manejo adecuado de los alimentos puede prevenir la transmisión de enfermedades de origen alimentario<sup>51</sup>.

- **La Practica en la Inocuidad de los Alimentos**

La práctica debe entenderse en primera instancia como la exposición reiterada a una situación concreta (estímulo) y luego como



la repetición de una respuesta consistente frente a ella, la cual puede ser observada, En tal sentido en el área alimentaria la práctica en la seguridad debe ser estricta para tener un alimentos inocuo, ello se evidencia en todos los procedimientos, actividades del manipulador de los alimentos dentro de las operaciones que intervienen en la compra, recepción, almacenamiento, conservación, preparación y servido de los mismos; estas prácticas deben ser concretas y seguir un orden sistemático, lógico, procedimental con el fin de disminuir la contaminación por agentes patógenos en los alimentos<sup>52</sup>.

- **Higiene en el lavado de los alimentos**

Así mismo Walde Garro JP<sup>53</sup> manifiesta que el manejo higiénico de los alimentos implica diversas etapas necesarias durante el proceso de elaboración de éstos, en las cuales se aplicarán las buenas prácticas de manufactura ya que nos va a garantizar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde su, producción o manufactura hasta cuando se sirve a las personas, manteniendo a la vez el resto de cualidades que les son propias, con especial atención el contenido nutricional.

### **Verduras**

Medir 10 gotas de cloro por cada litro de agua, mezclarlo bien y luego agregar las verduras deshojadas, previo lavado con chorros de agua potable. Dejarlas reposar en el agua clorada por 15 minutos como mínimo. Protegerlas de cualquier contaminación posterior y enjuagar con agua potable.

## **Pescados**

Medir de 8 a 10 gotas de cloro por cada litro de agua, mezclarlo bien y después añadir los filetes, preferentemente los que se consumirán sin ser cocinados.

Dejarlos reposar en el agua clorada por 5 minutos como máximo, protegidos de cualquier contaminación posterior. Enjuagar con agua potable.

- **Higiene en la preparación de los alimentos**

Para iniciar la preparación de los alimentos, la persona debe conocer el tiempo de duración de los alimentos según su naturaleza. El manipulador tiene la obligación de preparar la comida y la bebida con agua potable, por lo cual debe adquirir un recipiente adecuado con caño y tapa para el adecuado almacenamiento de mínimo 20 Litros de agua.

- **Almacenamientos de los alimentos**

Todo establecimiento que expendia comida debe contar con las debidas condiciones para el almacenamiento de los alimentos que sirve como materia prima para proteger a los alimentos de la contaminación y reducir al mínimo los daños y deterioros. Las áreas de almacenamiento deberán de disponer de tarimas y/o estantes para el efecto; su ubicación debe ser a 30 cm. del piso y de las paredes, para facilitar la aireación y las labores de limpieza del área.

- **Conservación de los alimentos**

El objetivo de la conservación adecuada de los alimentos antes de su utilización es conseguir el control de las diversas reacciones que por

efectos físicos (calor, luz), químicos (oxidación), o biológicos (enzimas, hongos, microorganismos) se dan lugar en los alimentos favoreciendo su rápido deterioro.

### **2.3.5. Definición de términos operacionales**

#### **Condiciones higiénicas sanitarias.**

Constituye las buenas prácticas de higiene y la salubridad de los alimentos hacia los comensales que tienen los vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco; y operativamente se encuentra dividida en 4 dimensiones: higiene personal, limpieza del local, uso de insumos y materiales y manipulación de alimentos

#### **Vendedores de comida**

Son aquellos vendedores de venta de comida establecido en un lugar determinado para la venta de productos preparados al servicio del consumidor ya sean (caldos, ceviches, papa rellena, entre otros platos) generalmente de comida rápida a los peatones. Al ser un elemento común en localidades a escala global, existe una vastísima variedad en su tipología, así como en los productos que se pueden adquirir en ellos.

#### **Mercados:**

Los Mercados en el distrito federal (D.F) están reconocidos ante la ley, artículo 3 del reglamento de mercados para el distrito federal, como " aquel lugar o local, donde ocurra una diversidad de comerciantes y consumidores en libre competencia, cuya oferta y demanda se refieran principalmente a artículos de primera necesidad.

## 2.4. Hipótesis

- Por ser un estudio descriptivo, no se tuvo en cuenta la hipótesis general, sin embargo en el estudio se formularon hipótesis descriptivas.

### 2.4.1. Hipótesis específicas

**Ho<sub>1</sub>:** Las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión higiene Personal, en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco es inadecuado.

**Hi<sub>1</sub>:** Las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión higiene Personal, en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco es adecuado.

**Ho<sub>2</sub>:** Las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión limpieza del local, en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco es inadecuado.

**Hi<sub>2</sub>:** Las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión limpieza del local, en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco es adecuado.

**Ho<sub>3</sub>:** Las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión uso de insumos y Materiales, en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco es inadecuado.

**Hi<sub>3</sub>:** Las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión uso de insumos y Materiales, en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco es adecuado.

**Ho<sub>4</sub>:** Las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco son inadecuado.

**Hi<sub>4</sub>:** Las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco es adecuado.

## **2.5. Variables**

### **2.5.1. Variable principal**

Condiciones higiénicas sanitarias con sus dimensiones:

- Higiene personal
- Limpieza del local
- Uso de insumos y materiales
- Manipulación de alimentos

### **2.5.2. Variables de caracterización**

- **Características demográficas**
  - Edad.
  - genero
  - Lugar de procedencia.
- **Características sociales**
  - Grado de escolaridad
  - Estado civil.
  - Religión
- **Características laborales**
  - Tiempo que vende
  - Tipo de comida

- Turno de trabajo
- **Características familiares**
  - Número de hijos
  - Jefe de familia
  - Apoyo familiar
- **Características informativos**
  - Seguro de salud
  - Padece una enfermedad
  - Carnet sanitario
  - Recibió Capacitación
  - Carnet de fumigación

## 2.6. Operacionalización de variables

VARIABLE	DIMENSION	TIPO DE VARIABLE	INDICADOR	ESCALA DE MEDICION
<b>VARIABLE PRINCIPAL</b>				
<b>Condiciones Higiénicas Sanitarias</b>	Higiene personal	Cualitativo	Adecuado Inadecuado	Nominal dicotómica
	Limpieza del local	Cualitativo	Adecuado Inadecuado	Nominal dicotómica
	Uso de insumos y materiales	Cualitativo	Adecuado Inadecuado	Nominal dicotómica
	Manipulación de alimentos	Cualitativo	Adecuado Inadecuado	Nominal dicotómica
<b>VARIABLES DE CARACTERIZACION</b>				
<b>Características</b>	Edad	Cuantitativo	En años	De razón
	Genero	cualitativo	Masculino	Nominal

<b>Demográficas</b>			Femenino	dicotómica
	Lugar de procedencia	Cualitativo	Rural Urbano Urbano Marginal	Nominal politómica
<b>Características sociales</b>	Grado de escolaridad	Cualitativo	Sin estudios Primaria incompleta Primaria completa Secundaria incompleta Secundaria completa Superior incompleto Superior completo	Ordinal
	Estado civil	Cualitativo	Soltero (a) Conviviente Casado (a) Divorciado (a) Viudo (a)	Nominal politómica
	Religión	Cualitativo	SI NO	Nominal dicotómica
<b>Características laborales</b>	Tiempo	cuantitativo	Días Meses Años	Ordinal
	Tipo	cualitativo	Ceviche Juanes Papa rellena Caldo Otros	Nominal politómica
	Turno	cualitativo	Mañana Tarde Noche	Ordinal
<b>Características familiares</b>	Tiene Hijos	cualitativo	Si No	Nominal dicotómica
	Jefe de familia	cualitativo	Si No	Nominal dicotómica
	Apoyo familiar	cualitativo	Si No	Nominal dicotómica
<b>Características informativos</b>	Seguro de salud	cualitativo	Si No	Nominal dicotómica
	Padece una Enfermedad	cualitativo	Si No	Nominal dicotómica
	Carnet sanitario	cualitativo	Si No	Nominal dicotómica
	Licencia de funcionamiento	cualitativo	Si No	Nominal dicotómica

	Capacitación	cualitativo	Si No	Nominal dicotómica
	Certificado o constancia de fumigación	cualitativo	Si No	Nominal dicotómica



## CAPÍTULO III

### 3. METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION

#### 3.1. Tipo de investigación.

Según la intervención del investigador, el estudio fue **observacional**, debido a que los datos relacionados a las condiciones higiénicas sanitarias en vendedores de comida, se reflejó de manera natural de acuerdo a la realidad que se observó o evidencio en el mercado modelo privado de Huánuco, sin haber intermediación de la investigadora.

Teniendo en consideración la planificación de la toma de datos, el estudio fue de tipo **prospectivo**, porque se registró la información según como ocurran los fenómenos relacionados a las condiciones higiénicas sanitarias de los vendedores de comida que se presenten en el momento de los hechos.

De acuerdo al número de medición de la variable en estudio, fue de tipo **transversal** porque se estudió la variable en un determinado momento, haciendo un solo corte en el tiempo, tal como se presenta en un determinado periodo de tiempo y espacio.

Y por último, por el número de variables analíticas el estudio fue de tipo **descriptivo**, porque solo se consideró la variable principal, que determinara las condiciones higiénicas sanitarias de los vendedores de comida considerados en el presente estudio.

##### 3.1.1. Enfoque.

El enfoque de esta investigación corresponde al enfoque cuantitativo, pues se encuentra basado en la medición de las

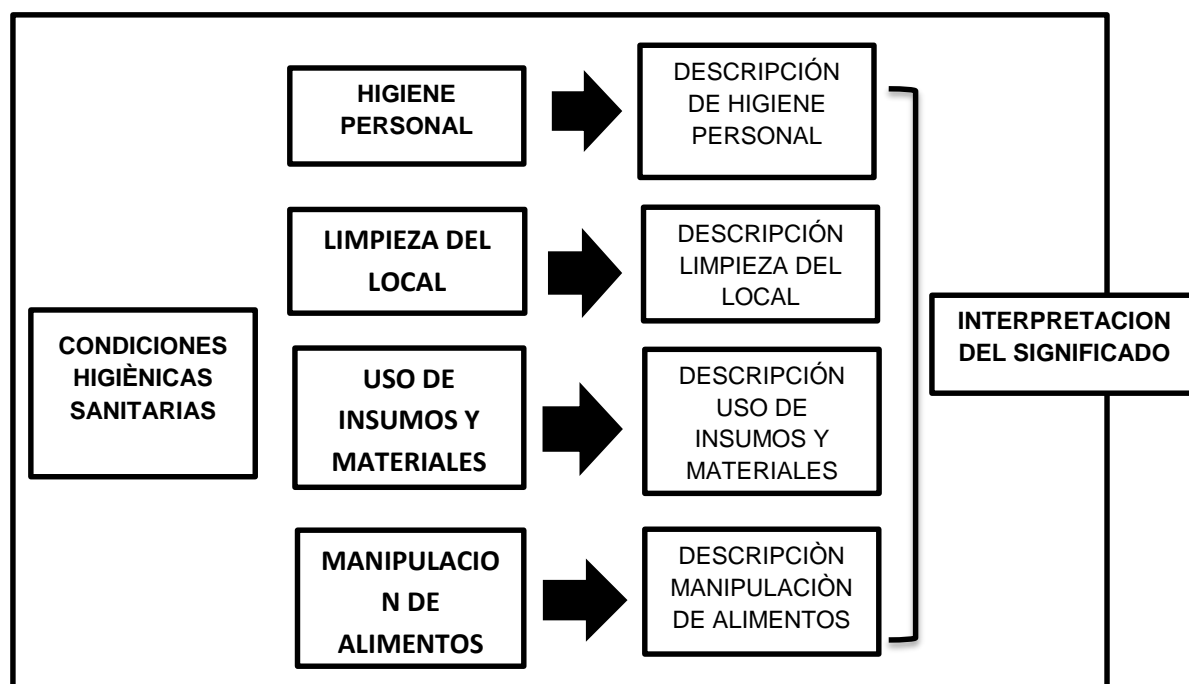
condiciones higiénicas sanitarias en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco, a través de la presentación de cuadros de frecuencias y porcentajes

### 3.1.2. Alcance o nivel.

El presente estudio de investigación perteneció al nivel descriptivo, pues su objetivo principal fue determinar condiciones higiénicas sanitarias en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco

### 3.1.3. Diseño de estudio.

Para efecto de la investigación se considerará el diseño descriptivo atípico:



## 3.2. Población y muestra

La población estuvo conformada por todos los vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco inscritos en el padrón siendo un total de **136** vendedores.

<b>Mercado</b>	<b>Total</b>	<b>Muestra</b>
Mercado modelo privado de Huánuco	136	115
<b>Total</b>	<b>136</b>	<b>115</b>

### 3.2.1. Características generales de la población.

#### a) Criterios de inclusión.

Se incluyó en el estudio:

- Vendedores de comida mayores de 18 años.
- Vendedores que estén empadronados en el mercado modelo privado de Huánuco
- Vendedores que preparen los alimentos en el mismo establecimiento.
- Vendedores que acepten participar voluntariamente del estudio de investigación mediante la firma del consentimiento informado.

#### b) Criterios de exclusión.

Se excluyó del estudio:

- Vendedores de comida informales.
- Vendedores que solo expendan los alimentos (llevan alimentos ya preparados).
- No acepten participar del estudio de investigación (rechazaron el consentimiento informado).

### **3.2.2. Ubicación de la población en el espacio y tiempo.**

- **Ubicación en el espacio:** El estudio se llevó a cabo en el mercado modelo privado de Huánuco de la provincia y departamento de Huánuco.
- **Ubicación en el tiempo:** La recolección de datos fue durante los meses de noviembre y diciembre del 2016.

### **3.2.3. Muestra y muestreo.**

#### **3.2.3.1. Unidad de análisis.**

Vendedores mayores de 18 años

#### **3.2.3.2. Unidad de muestreo.**

La unidad seleccionada en el presente estudio de investigación fue igual que la unidad de análisis.

#### **3.2.3.3. Marco muestral.**

El marco muestral del presente estudio de la presente investigación estuvo conformada por la relación de vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco durante la ejecución del proyecto que fue construida en una hoja de cálculo del programa Excel 2010.

#### **3.2.3.4. Tipo de muestreo.**

La selección de la muestra se realizó aplicando la fórmula de tamaño muestral para población finita o conocida mayor a 100.

**FORMULA:**

$$n = \frac{N * Z_{1-\alpha}^2 * p * q}{d^2 * (N-1) + Z_{1-\alpha}^2 * p * q}$$

La muestra estuvo conformada por 115 vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco.

**3.3. Técnicas e instrumentos de recolección de datos****3.3.1. Para la recolección de datos**

Las técnicas usadas en el presente estudio fueron la entrevista y la observación, con la finalidad de obtener información respecto a las condiciones higiénicas sanitarias de los vendedores de comida considerados en el presente estudio de investigación.

Entre los instrumentos que fueron empleados dentro de la presente investigación tenemos los siguientes

**Guía de entrevista de las características generales de los vendedores de comida en estudio (Anexo 01).**

Este instrumento está compuesto por 18 preguntas; que consta de 5 dimensiones: Características demográficas en la cual cuenta con (3 reactivos); Características sociales (3 reactivos); Características laborales (3 reactivos); Características familiares (3 reactivos) y Características informativos (6 reactivos).

## **Guía de observación de condiciones higiénicas sanitarias (Anexo 02).**

El instrumento ha sido elaborado en base a los antecedentes de dicho estudio teniendo en cuenta la buenas prácticas de higiene, que consta de 4 dimensiones: Higiene personal en la cual cuenta con (5 reactivos); Limpieza del local (13 reactivos); Uso de insumos y materiales (9 reactivos); Manipulación de alimentos (11 reactivos).

Este instrumento consta de preguntas con respuesta de tipo dicotómicas y, que serán valoradas según las condiciones higiénicas que tengan los vendedores de comida en estudio. La valoración de este instrumento será de acuerdo a la respuesta que se considere adecuado o inadecuado; asignándole 1 punto por cada respuesta considerada adecuado y 0 puntos para cada respuesta considerada como condiciones higiénicas inadecuadas.

La medición de la variable condiciones higiénicas sanitarias se efectuó de la siguiente forma:

- higiene personal : inadecuado 1-3; adecuado 4-5
- limpieza del local: inadecuado 1-7; adecuado 8-13
- uso de insumos y materiales: inadecuado 1-5; adecuado 6-9
- manipulación de alimentos: inadecuado 1-6; adecuado 7-11

## **Validación y confiabilidad de los instrumentos de recolección de datos.**

Todos los instrumentos de recolección de datos, fueron sometidos a dos fases de validación: una validez cualitativa de

contenido y una validez cuantitativa, en la cual se consideraron los siguientes tipos de validez:

### **FASE CUALITATIVA**

- **Validez racional o revisión de conocimientos disponibles:**

En esta etapa se tomó en cuenta la validez racional donde se recolecto la información bibliográfica respecto al tema en estudio para la elaboración del instrumento de medición, (guía de observación de condiciones higiénicas sanitarias) se construyó mediante la revisión de diversos antecedentes relacionado a la variable en estudio con el objetivo de observar las condiciones higiénicas sanitarias.

La guía de observación de condiciones higiénicas sanitarias está compuesta por 38 ítems y 4 dimensiones en estudio donde se observó las condiciones higiénicas de los vendedores de comida para luego ser evaluados. A continuación se presenta una explicación narrativa con las dimensiones y los temas de cada estudio de investigación correspondientes.

### **Validez racional de guía de observación de condiciones higiénicas sanitarias**

- **DIMENSIONES:**

- ✓ **Higiene personal:** Esta dimensión fue adquirida del estudio de investigación titulado: “Condiciones higiénico sanitarias de los comedores públicos del mercado municipal bellavista de la ciudad de Guaranda, provincia de bolívar. Propuesta de un programa educativo”.

- ✓ **Limpieza del local:** De igual manera esta dimensión fue obtenida a través del estudio de investigación titulado: “Conocimientos sobre higiene en la “Manipulación de alimentos que tienen las madres de los comedores populares del distrito de los olivos, año 2007-2008”.
  - ✓ **Uso de insumos y materiales:** Del mismo modo esta dimensión fue conseguida del estudio de investigación que tiene como título “Condiciones higiénico sanitarias de los comedores públicos del mercado municipal bellavista de la ciudad de Guaranda, provincia de bolívar. Propuesta de un programa educativo”.
  - ✓ **Manipulación de alimentos:** Así mismo esta dimensión fue obtenida del estudio de investigación titulado “conocimientos y practicas sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las socias de comedores populares, distrito de comas, año 2013”.
- **Validez por jueces o Delfos**

Esta validación se realizó teniendo en consideración la revisión de 5 jueces expertos en el área de salud pública a los fines de juzgar, de manera independiente de los ítems del instrumento, en términos de relevancia o congruencia de los reactivos, por otra parte se consultó a 1 experto en investigación con el fin de revisar los ítems establecidos en cada dimensión con la intención de dar mayor claridad en la redacción.



Dichos expertos fueron:

- Med,vet: José Pulido Ríos (jefe en salud ambiental del centro de salud Potracancha Clas Pillco Marca)
- Lic. enf: Wilmer Espinoza Torres (jefe de recursos humanos del centro de salud Potracancha Clas Pillco Marca, docente del área de comunidad de la escuela académica profesional de enfermería de la universidad de Huánuco).
- Lic.enf: Eler Borneo Cantalicio (Docente de investigación de la escuela académica profesional de enfermería de la universidad de Huánuco).
- Lic.enf: Percy Rodriguez Retis (Docente de práctica del área de epidemiología de la escuela académica profesional de enfermería de la universidad de Huánuco).
- Lic.enf: Vilma Llanto Cuenca (coordinadora en epidemiología y gestión de la calidad del hospital materno infantil Carlos Showing Ferrari )

Cada experto recibió suficiente información escrita, plasmadas en una matriz de consistencia. Del mismo modo cada juez recibió un oficio, hoja de instrucciones para la evaluación de jueces (8 criterios) suficiencia, pertinencia, claridad, vigencia, objetividad, estrategia, consistencia, estructura y el instrumento de validación en el cual se recogió la información necesaria para poder ser evaluado y corregido por los expertos de acuerdo a los ítems y la constancia de validación firmados por los jueces o expertos. Finalmente, se recogió dichos instrumentos entregados por los jueces para su respectiva corrección.

Del mismo modo se analizó los instrumentos ya corregidos por los expertos y llegamos a la conclusión que si los 5 jueces estuvieran de acuerdo a un 100% a estos ítems redactados queda en su estado original sin sufrir ninguna modificación, por otro lado si 3 jueces están de acuerdo con los ítems y 2 jueces no. Esto será aprobado pero sufrirá algunos cambios en la redacción de los instrumentos, así de la misma manera será evaluado los 38 ítems por el juicios de expertos según los ocho criterios para su mejor claridad y mejor comprensión.

Finalmente algunos ítems tuvieron que ser modificados para poder realizar una muestra adecuada y así obtener una buena confiabilidad.

### **Observación por sugerencia de los jueces o expertos**

A continuación se muestra la siguiente explicación modificado según recomendación del juicio de expertos:

- **Juez experto N° 01: Med, vet: José Pulido Ríos** (jefe en salud ambiental del centro de salud Potracancha Clas Pillco Marca); el experto considero que los instrumentos de investigación eran adecuados para medir las variables en estudio; recomendando su aplicación inmediata en la muestra en estudio.
- **Juez experto N° 02: Lic. enf: Wilmer Espinoza Torres** (jefe de recursos humanos del centro de salud Potracancha Clas Pillco Marca, docente del área de comunidad de la escuela académica profesional de enfermería de la universidad de Huánuco); el experto señalo que de acuerdo a la evaluación, los temas se encuentran coherentes y

pertinentes al momento de la evaluación correspondiente; para la ejecución de los instrumentos.

- **Juez experto N° 03: Lic.enf: Eler Borneo Cantalicio** (Docente de investigación de la escuela académica profesional de enfermería de la universidad de Huánuco); el experto señaló que los instrumentos son pertinentes, claros y objetivos; también sugirió que dentro del instrumento hay que cambiar algunos conectores e información; en cuanto a las características generales recomendó reestructurar las preguntas e incorporar otras para obtener más datos que son relevantes para la muestra en estudio.
- **Juez experto N° 04: Lic.enf: Percy Rodriguez Retis** (Docente de práctica del área de epidemiología de la escuela académica profesional de enfermería de la universidad de Huánuco); el juez sugirió realizar la validación interna, con la aplicación de una muestra piloto.
- **Juez experto N° 05: Lic.enf: Vilma Llanto Cuenca** (coordinadora en epidemiología y gestión de la calidad del hospital materno infantil Carlos Showing Ferrari); la juez considero que los instrumentos corresponden para la variable en estudio; recomendando su aplicación en la muestra en estudio.

Se adjuntan las Constancias de validación de instrumento firmados por jueces o Delfos **(ver anexo 4)**.

## FASE CUANTITATIVA

- **Confiabilidad del instrumento mediante validación cuantitativa**

Para poder realizar el cálculo de la confiabilidad se aplicó la prueba piloto con 20 pruebas ajenas a la muestra en estudio (muestra realizada en el mercado mollecito, moras, puelles, san Luis), pero con características similares a la muestra en estudio. En el plan piloto en estudio no se tuvo dificultad ya que las vendedoras del mercado me brindaron su apoyo para poder realizar dicho estudio, teniendo una duración promedio de 10 a 15 minutos por cada vendedor.

El instrumento tuvo gran aceptación por parte de los vendedores de comida debido a que es un tema importante para su mejoramiento en cuanto a su condición higiénica.

Con dichos datos se realizó una base de datos en Excel para luego ser procesados en el paquete estadístico SPSS versión 22.0 y proceder al cálculo de la confiabilidad a través de la prueba kuder de Richardson (KR.20) por tratarse de una escala con respuestas dicotómicas.

El nivel de confiabilidad está clasificado de acuerdo a los siguientes valores: confiabilidad muy baja, de 0 a 0.2; confiabilidad baja, de 0.2 a 0.4; confiabilidad regular, de 0.4 a 0.6; confiabilidad aceptada, de 0.6 a 0.8 y confiabilidad elevada, de 0.8 a 1 punto. Para determinar que el instrumento es confiable deberá obtener un nivel de confiabilidad de aceptada a elevada respectivamente.

Para determinar que los instrumentos son confiables deberán obtener

un nivel de confiabilidad aceptada respectivamente.

### **3.3.2. Para la presentación de datos**

**Autorización.-** Para la realización del presente estudio de investigación se obtuvo la autorización respectivas para la aplicación del trabajo de campo, a través de las coordinaciones respectivas con las autoridades o junta directiva del mercado modelo privado de Huánuco, a través de la emisión de solicitudes, y la entrevista personal respectiva, con la finalidad de explicar el objetivo del estudio de investigación y obtener la autorización respectiva por escrito para la recolección de datos a través de la aplicación del instrumento de investigación.

**Aplicación de instrumentos.-** Para la recolección de datos se contó con la ayuda de personal capacitado, quienes realizarán la aplicación de los instrumentos en la muestra en estudio de acuerdo a un cronograma de actividades previamente establecido; teniendo en consideración además que el tiempo promedio para la aplicación del instrumento será de aproximadamente 30 minutos por cada vendedor de comida considerado en el presente estudio, y que el requisito indispensable para realizar este proceso será la aprobación de la ejecución del estudio de investigación por las autoridades pertinentes.

#### **Elaboración de los datos.**

En la elaboración de los datos se tuvo en cuenta las siguientes etapas:

**Revisión de los datos.-** En esta etapa se examinó en forma crítica cada uno de los instrumentos de recolección de datos que se utilizarán en el presente estudio; de igual manera, se realizará el control de calidad respectivo a fin de hacer las correcciones necesarias en los mismos, y se controlará que todos los ítems planteados en los instrumentos sean contestados en su totalidad

**Codificación de los datos.-** Después de realizar la recolección de los datos en los vendedores de comida considerados en el presente estudio y efectuar el control de calidad respectivo, se realizó la codificación de cada uno de los ítems comprendidos en el instrumento de investigación, transformando las respuesta observadas en códigos numéricos según las respuestas esperadas en el instrumento respectivo, de acuerdo a marco teórico y conceptual de las dimensiones de la variable en estudio.

**Procesamiento de los datos.-** Luego de la recolección de datos estos fueron procesados en forma manual, mediante el programa Excel 2013, previa elaboración de la tabla de código y tabla matriz de base de datos respectiva; y posteriormente en la etapa de procesamiento de los datos se utilizó el paquete estadístico SSPS Versión 22.0 para Windows.

**Plan de tabulación de datos.-** De acuerdo a los resultados obtenidos y para responder al problema y objetivos planteados en el estudio de investigación, se tabulo los datos en cuadros de frecuencias y porcentajes, para la parte descriptiva de la investigación, facilitando la observación de la variable en estudio, condiciones higiénicas

sanitarias en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco.

**Presentación de datos.-** Los datos fueron presentados en tablas académicas de acuerdo a las variables en estudio, con la finalidad de realizar el análisis e interpretación respectiva de los mismos de acuerdo al marco teórico correspondiente a las condiciones higiénicos sanitarios en la muestra en estudio.

### **3.3.3. Para el análisis e interpretación de datos.**

**Análisis descriptivo.-** Se detalló las características de las variables según grupos de estudio, de acuerdo al tipo de variable en que se trabajó (cualitativa o cuantitativa); teniendo en consideración las medidas de tendencia central y de dispersión para las variables cuantitativas y las medidas de frecuencia para las variables cualitativas.

En todo el procesamiento de los datos se utilizó el paquete estadístico SPSS versión 22.0

**Análisis inferencial.-** Dentro de este análisis, se tuvo en consideración los siguientes pasos: se analizó cada una de las tablas presentadas comparando las frecuencias relativas observadas en el grupo en estudio, vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco; que permitió determinar e identificar las frecuencias y porcentajes obtenidos en cada una de las dimensiones de la variable en estudio, con la finalidad de determinar diferencias estadísticas significativas entre cada una de las frecuencias observadas.

Para demostrar la significancia estadística de las frecuencias del presente estudio, se realizó un análisis univariado a través de la prueba no paramétrica del Chi-cuadrado de comparación de frecuencias para una sola muestra. En la significancia estadística de las pruebas se consideró el valor  $p \leq$  de 0,05; y el procesamiento de los datos se llevará a cabo con el paquete estadístico SSPS versión 22.0 para Windows.

### **Consideraciones éticas de la investigación**

En cuanto a las consideraciones éticas se tuvo en cuenta la custodia de los datos, las cuales solo serán utilizadas con fines para el estudio de investigación. También se tuvo en cuenta el consentimiento informado a cada vendedor en estudio.

Asimismo, en el estudio se tuvo en cuenta el cuidado de los principios básicos de la ética como la beneficencia, la no maleficencia, el respeto y la justicia.

- **Beneficencia;** se respetó este principio porque buscará que los resultados que se obtengan en el presente estudio beneficien a cada uno de los(as) participantes, vendedores del mercado modelo privado de Huánuco, de modo que se implementen programas y estrategias que permitan mejorar las condiciones higiénicas sanitarias en la muestra en estudio.
- **No maleficencia;** se respetó este principio, porque no se pondrá en riesgo la dignidad, ni los derechos y el bienestar de cada una de los vendedores considerados en el estudio, ya que la



información obtenida será de carácter confidencial y de uso estricto sólo para fines de investigación.

- **Autonomía**, se respetó este principio, pues se explicó en forma clara y precisa a cada uno de los vendedores que podrán retirarse de la investigación en el momento que lo desearan, o si se sentían incómodas con las preguntas que se les hacían.
- **Justicia**, se respetó este principio, debido a que se solicitará el consentimiento informado de carácter escrito a cada uno de los vendedores considerados en el presente estudio, al momento de abordar al vendedor participante en el estudio, quien podrá decidir en forma libre y voluntaria si desea participar del estudio o si se niega a participar.

Si así lo considera pertinente, brindar un trato amable, respetuoso y equitativo a cada una de los vendedores, sin distinción de raza, religión, condición social o de cualquier otra índole.

## CAPÍTULO IV

### 4. ANALISIS DE RESULTADOS

#### 4.1. Procesamiento de datos

**Tabla 1. Características demográficas en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016**

<b>Características Demográficas</b>	<b>n=115</b>	
	<b>Fi</b>	<b>%</b>
<b>Grupo de edad</b>		
Joven (21-29)	<b>24</b>	<b>20,9</b>
Adulto(30-59)	<b>87</b>	<b>75,7</b>
Adulto mayor (mayor de 60)	<b>4</b>	<b>3,5</b>
<b>Genero</b>		
Masculino	<b>6</b>	<b>5,2</b>
femenino	<b>109</b>	<b>94,8</b>
<b>Procedencia</b>		
Rural	<b>0</b>	<b>0</b>
Urbano	<b>72</b>	<b>62,6</b>
Urbano marginal	<b>43</b>	<b>37,4</b>
<b>Total</b>	<b>115</b>	<b>100%</b>

Fuente. Guía de entrevista de las características generales en vendedores de comida en estudio (anexo 01)

Al describir las características demográficas de los vendedores de comida en estudio, se puede apreciar que la mayoría pertenecen al grupo de edad adulto con un 75,7%(87 responsables), mientras que el 20,9%(24 responsables), pertenecen al grupo de edad joven, siendo un mínimo porcentaje del 3,5% (4 responsables) perteneciente al adulto mayor.

Así mismo se apreció que de los 115 vendedores de comida entrevistados la mayoría pertenecieron al género femenino con un 94,8% (109 responsables) y en menor proporción al género masculino con un 5,2%(6 responsables).

En lo que se refiere a la procedencia de la muestra en estudio el 62,6%(72 responsables) proceden de una zona urbana de

Huánuco, Frente a un 37,4%(43 responsables que son de la zona urbano marginal de Huánuco.

**Tabla 2. Características sociales en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016**

<b>Características Sociales</b>	<b>n=115</b>	
	<b>Fi</b>	<b>%</b>
<b>Grado de escolaridad</b>		
Sin estudios	6	5,2
Primaria incompleta	20	17,4
Primaria completa	4	3,5
Secundaria incompleta	40	34,8
Secundaria completa	29	25,2
Superior incompleto	16	13,9
Superior completo	0	0
<b>Estado civil</b>		
Soltero (a)	6	5,2
Conviviente	89	77,4
Casado (a)	9	7,8
Divorciado (a)	7	6,1
Viudo (a)	4	3,5
<b>Tenencia de religión</b>		
Si	115	100,0
No	0	0
<b>Tipo de religión</b>		
Católico (a)	85	73,9
Evangélico (a)	16	13,9
Mormón	6	5,2
Testigos de jehová	8	7,0
Otros	0	0
<b>Total</b>	<b>115</b>	<b>100%</b>

Fuente. Guía de entrevista de las características generales en vendedores de comida en estudio (anexo 01)

En cuanto a las características sociales de los vendedores de comida en estudio, se puede observar que existe un alto porcentaje del 34,8% (40 responsables) de entrevistados tienen como grado de escolaridad el nivel secundario incompleto, seguido de un 25,2%(29 responsables) de los entrevistados alcanzaron el nivel secundario completo, mientras el 17,4% (20 responsables) alcanzaron el nivel primario incompleto, en lo que se refiere al grado de escolaridad el 13,9% (16 responsables) fueron del nivel superior incompleto, el 5,2% (6 responsables) pertenecieron al grado de escolaridad sin estudios y

por último, el 3,5%(4 responsables), tuvieron como grado de escolaridad alcanzando el nivel primario completo.

Por otro lado se puede observar que la mayoría de los entrevistados son convivientes representando el 77,4% (89 responsables), seguido por un 7,8% (9 responsables) de los entrevistados son casados, mientras que el 6,1% (7 responsables) son divorciados, el 5,2% (6 responsables) pertenecieron al estado civil solteros y por último el 3,5% (4 responsables) son viudas.

Por otro lado, de los 115 entrevistados el 100% respondieron afirmativo en cuanto a la tenencia de la religión, siendo el 73,9%(85 responsables) católicos, un 13,9%(16 responsables) son evangélicos, un 7,0%(8 responsables) son testigos de jehová y un 5,2%(6 responsables) pertenecen a los mormones, con un 0% entre otros.

**Tabla 3. Características laborales en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016**

<b>Características Laborales</b>	<b>n=115</b>	
	<b>Fi</b>	<b>%</b>
<b>Tiempo de venta de comida</b>		
1-6 meses	<b>28</b>	<b>24,3</b>
6-11 meses	<b>27</b>	<b>23,5</b>
1-5 años	<b>34</b>	<b>29,6</b>
5-10 años	<b>26</b>	<b>22,6</b>
<b>Tipo de comida</b>		
Ceviche	<b>42</b>	<b>36,5</b>
Juanes	<b>12</b>	<b>10,4</b>
Papa rellena	<b>30</b>	<b>26,1</b>
Caldo	<b>19</b>	<b>16,5</b>
Otros	<b>12</b>	<b>10,4</b>
<b>Turno de Trabajo</b>		
Mañana	<b>86</b>	<b>74,8</b>
Tarde	<b>16</b>	<b>13,9</b>
Noche	<b>13</b>	<b>11,3</b>
<b>Total</b>	<b>115</b>	<b>100%</b>

Fuente. Guía de entrevista de las características generales en vendedores de comida en estudio (anexo 01)

En cuanto a las características laborales de los vendedores de comida en estudio con respecto al tiempo de venta el 29,6% (34 responsables) son de 1-5 años siendo la gran mayoría, frente a un 24,3% (28 responsables) son de 1-6 meses, siendo el 23,5% (27 responsables) de 6-11 meses y el 22,6% (26 responsables) son de 5-10 años.

Por otro lado en lo que se refiere al tipo de comida la gran mayoría de los entrevistados venden ceviche siendo un porcentaje del 36,5% (42 responsables), seguido de un 26,1% (30 responsables) que son papa rellena, el 16,5% (19 responsables) venden caldo y por ultimo existiendo una igualdad de un 10,4% (12 responsables) que expenden juanes y entre otros.

Así mismo se aprecia que el 74,8% (86 responsables) de los entrevistados tienen como turno de trabajo en la mañana, seguido de un 13,9% (16 responsables) son del turno tarde y por último el 11,3% (13 responsables) son del turno noche.

**Tabla 4. Características familiares en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016**

Características Familiares	n=115	
	Fi	%
<b>Tenencia de hijos</b>		
Si	<b>109</b>	<b>94,8</b>
No	<b>6</b>	<b>5,2</b>
<b>Número de hijos</b>		
0 hijos	<b>6</b>	<b>5,2</b>
1-2 hijos	<b>36</b>	<b>31,3</b>
3-4 hijos	<b>38</b>	<b>33,0</b>
5-6 hijos	<b>32</b>	<b>27,8</b>
7-8 hijos	<b>3</b>	<b>2,6</b>
<b>Jefe de familia</b>		
Si	<b>11</b>	<b>9,6</b>
No	<b>104</b>	<b>90,4</b>
<b>Total</b>	<b>115</b>	<b>100%</b>

Fuente. Guía de entrevista de las características generales en vendedores de comida en estudio (anexo 01)

En cuanto a las características familiares de los vendedores de comida en estudio se puede observar en cuanto a la tenencia de hijos la gran mayoría de los entrevistados respondieron que **SI**, con un 94,8% (109 responsables) frente a un 5,2% (6 responsables) dijeron que no, siendo el 33,0 ( 38 responsables) de 3-4 hijos, seguido del 31,3% (36 responsables) son 1-2 hijos, mientras que el 27,8% (32 responsables) tienen de 5-6 hijos, el 5,2% (6 responsables) no tienen hijos, y por último en menor proporción se encuentran de 7-8 hijos representando el 2,6% (3 responsables) de los entrevistados.

De igual manera en esta tabla se puede observar que el 90,4% (104 responsables) no son jefe de familia, frente al 9,6% (11 responsables) de los entrevistados son jefe de familia.



**Tabla 5. Características informativos en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016**

<b>Características Informativos</b>	<b>n=115</b>	
	<b>Fi</b>	<b>%</b>
<b>Tenencia de seguro de salud</b>		
Si	87	75,7
No	28	24,3
<b>Tipo de seguro</b>		
SIS	77	67,0
Es Salud	10	8,7
Sanidad	0	0
Ninguno	28	24,3
Otro	0	0
<b>Padecimiento de enfermedad</b>		
Si	28	24,3
No	87	75,7
<b>Tipo de enfermedad</b>		
Hipertensión arterial	5	4,3
Diabetes	8	7,0
Obesidad	2	1,7
Gastritis	2	1,7
Ninguno	87	75,7
Otros	11	9,6
<b>Carnet sanitario</b>		
Si	107	93,0
No	8	7,0
<b>Licencia de Funcionamiento</b>		
Si	107	93,0
No	8	7,0
<b>Capacitación en condiciones higiénicas o manipulación de alimentos</b>		
Si	45	39,1
No	70	60,9
<b>Personal que le brinda la capacitación</b>		
Personal de salud	26	22,6
Municipio	19	16,5
Ninguno	70	60,9
Otro	0	0
<b>Constancia o certificado de fumigación</b>		
Si	106	92,2
No	9	7,8
<b>Total</b>	<b>115</b>	<b>100%</b>

Fuente. Guía de entrevista de las características generales en vendedores de comida en estudio (anexo 01)

Al describir las características informativos de los vendedores de comida en estudio se puede apreciar que la mayoría tienen seguro de salud siendo el 75,7% (87 responsables) frente a un 24,3% (28 responsables) que no tienen seguro de salud, entonces diríamos que el 67,0% (77 responsables) tienen SIS, a diferencia del 8,7% (10 responsables) cuentan con Es Salud.

Así mismo se apreció que de los 115 entrevistados la mayoría no padece de ninguna enfermedad siendo un alto porcentaje del 75,7% (87 responsables) a un menor porcentaje del 24,3% (28 responsables) que si padecen de una enfermedad, siendo la mayoría entre otros con un 9,6% (11 responsables), seguido del 7,0% (8 responsables) que tienen diabetes, con un 4,3% (5 responsables) que tienen hipertensión arterial, con una igualdad del 1,7% (2 responsables) que padecen de obesidad y gastritis.

De igual manera se puede observar que la mayoría cuentan con carnet sanitario siendo un 93,0% (107 responsables) y en menor proporción del 7,0% (8 responsables) que no cuentan con carnet sanitario.

Por otro lado se puede apreciar que el 93,0% (107 responsables) tienen licencia de funcionamiento, a diferencia del 7,0% (8 responsables) que no cuentan con licencia de funcionamiento.

Del mismo modo la mayoría de los entrevistados no recibieron las capacitaciones sobre condiciones higiénicas siendo el 60,9% (70 responsables) frente a un 39,1% (45 responsables) que recibieron las capacitaciones, donde el 22,6% (26 responsables) fueron brindados

por el personal de salud a diferencia del 16,5% (19 responsables) por el municipio.

De igual manera se puede apreciar que el 92,2% (106 responsables) cuentan con certificado de fumigación a diferencia del 7,8% (9 responsables) no cuentan con certificado de fumigación.

**Tabla 6.condiciones higiénicas sanitarias: higiene personal en Vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016**

<b>Condiciones higiénicas sanitarias: Higiene personal</b>	<b>n=115</b>			
	<b>Adecuado</b>		<b>inadecuado</b>	
	<b>fi</b>	<b>%</b>	<b>fi</b>	<b>%</b>
Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte	<b>96</b>	<b>83,5</b>	<b>19</b>	<b>16,5</b>
Mantiene el cabello corto, limpio y bien recogido	<b>53</b>	<b>46,1</b>	<b>62</b>	<b>53,9</b>
Utiliza correctamente el uniforme como (gorros o cubrecabezas, mandil)	<b>64</b>	<b>55,7</b>	<b>51</b>	<b>44,3</b>
Observa una buena higiene personal	<b>64</b>	<b>55,7</b>	<b>51</b>	<b>44,3</b>
Realiza el lavado de manos antes y después de la jornada de trabajo	<b>50</b>	<b>43,5</b>	<b>65</b>	<b>56,5</b>

Fuente. Guía de observación de las condiciones higiénicas sanitarias (anexo 02)

En la tabla 6 se observa las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión higiene personal en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco, 2016, donde el 83,5% (96) mantienen la uñas cortas limpias y sin esmalte, el 53,9% (62) no mantienen el cabellos corto, limpio y bien recogido, existiendo una igualdad del 55,7% (64) entre utiliza correctamente el uniforme y se observa una buena higiene personal de forma adecuada y por último el 56,5% (65) realiza el lavado de manos inadecuadamente.

**Tabla 7. condiciones higiénicas sanitarias: limpieza del local en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016**

<b>Condiciones higiénicas sanitarias</b> <b>Limpieza del local</b>	<b>n=115</b>			
	<b>Adecuado</b>		<b>inadecuado</b>	
	<b>fi</b>	<b>%</b>	<b>fi</b>	<b>%</b>
Mantiene un ambiente seco, iluminado y ventilado.	<b>70</b>	<b>60,9</b>	<b>45</b>	<b>39,1</b>
Mantiene los pisos, paredes y techos lisos, limpios en buen estado de conservación	<b>85</b>	<b>73,9</b>	<b>30</b>	<b>26,1</b>
Cuenta con tachos diferenciados para eliminar los residuos sólidos.	<b>37</b>	<b>32,2</b>	<b>78</b>	<b>67,8</b>
Cuentan los tachos de basura con bolsa y tapa para los residuos sólidos y están ubicados adecuadamente	<b>44</b>	<b>38,3</b>	<b>71</b>	<b>61,7</b>
Realiza el aseo del área de trabajo antes de la preparación de las comidas	<b>91</b>	<b>79,1</b>	<b>24</b>	<b>20,9</b>
Realiza el aseo del área de trabajo después de la preparación de las comidas	<b>93</b>	<b>80,9</b>	<b>22</b>	<b>19,1</b>
Limpia todos los restos de comidas en superficies o áreas al finalizar el día	<b>80</b>	<b>69,6</b>	<b>35</b>	<b>30,4</b>
Elimina correctamente los residuos de la grasa emanadas por la cocina	<b>75</b>	<b>65,2</b>	<b>40</b>	<b>34,8</b>
Cuenta con un repostero (liso) para guardar los utensilios de cocina.	<b>64</b>	<b>55,7</b>	<b>51</b>	<b>44,3</b>
Guarda las cosas en cajas de cartón y en el suelo	<b>70</b>	<b>60,9</b>	<b>45</b>	<b>39,1</b>
Elimina los residuos sólidos almacenados en el día, al terminar su jornada de trabajo (fuera de su establecimiento) de manera adecuada	<b>60</b>	<b>52,2</b>	<b>55</b>	<b>47,8</b>
Limpia y desinfecta los tachos de basura frecuentemente	<b>36</b>	<b>31,3</b>	<b>79</b>	<b>68,7</b>
Realiza la limpieza del piso diariamente	<b>63</b>	<b>54,8</b>	<b>52</b>	<b>45,2</b>

Fuente. Guía de observación de las condiciones higiénicas sanitarias (anexo 02)

En la tabla 7 se observa las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión limpieza del local en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco, 2016, en lo que se refiere, realiza el aseo del área de trabajo después de la preparación de las comidas el 80,9 (93) lo hace adecuadamente, el 79,1(91) realiza de forma adecuada el aseo del área de trabajo, por otro lado el 73,9 (85) mantiene los pisos, paredes y techos, limpios en buen estado de conservación, mientras que el 69,6% (80) limpia adecuadamente los restos de comida, el 68,7% (79) tiene una inadecuada limpieza y desinfección de los tachos de basura, en cuanto a los tachos diferenciados para eliminar los residuos el 67,8% (78) lo hace inadecuadamente, por otro lado el 65,2% (75) elimina de forma adecuada los residuos de la grasa , en cuanto a los tachos de basura el 61,7% (71) lo realiza inadecuadamente, encontrando una igualdad donde el 60,9 % (70) mantiene un ambiente seco y Guarda las cosas en cajas de cartón, el 55,7% (64) cuenta con repostero para guardar los utensilio, con respecto a la limpieza del piso el 54,8% (63) lo realiza de forma adecuada, y por último el 52,2% (60) elimina los residuos sólidos de forma adecuada.

**Tabla 8. condiciones higiénicas sanitarias: uso de insumos y materiales en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016**

<b>Condiciones higiénicas sanitarias: Uso de insumos y materiales</b>	<b>n=115</b>			
	<b>Adecuado</b>		<b>Inadecuado</b>	
	<b>fi</b>	<b>%</b>	<b>fi</b>	<b>%</b>
Emplea agua corriente para lavar sus utensilios y materiales de cocina	<b>63</b>	<b>54,8</b>	<b>52</b>	<b>45,2</b>
Utiliza agua clorada para la desinfección de los utensilios de cocina	<b>28</b>	<b>24,3</b>	<b>87</b>	<b>75,7</b>
Utiliza correctamente los utensilios (diferenciados para la preparación y servir los alimentos)	<b>64</b>	<b>55,7</b>	<b>51</b>	<b>44,3</b>
Cuenta con protectores de alimentos (tapas, manteles) que impide el ingreso de vectores.	<b>55</b>	<b>47,8</b>	<b>60</b>	<b>52,2</b>
Mantiene los utensilios, platos limpios y secos.	<b>71</b>	<b>61,7</b>	<b>44</b>	<b>38,3</b>
Guarda los utensilios y vajillas en lugares limpios, secos y ventilados.	<b>70</b>	<b>60,9</b>	<b>45</b>	<b>39,1</b>
Mantiene cubiertas las ollas de los alimentos cocinados.	<b>79</b>	<b>68,7</b>	<b>36</b>	<b>31,3</b>
Hace hervir los cubiertos y vajilla por lo menos una vez a la semana.	<b>34</b>	<b>29,6</b>	<b>81</b>	<b>70,4</b>
Emplea diferentes “trapos” para limpiar la mesa donde se prepara y se expende los alimentos.	<b>43</b>	<b>37,4</b>	<b>72</b>	<b>62,6</b>

Fuente. Guía de observación de las condiciones higiénicas sanitarias (anexo 02)

En la tabla 8 se observa las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión uso de insumos y materiales en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco, 2016, muestra un porcentaje significativo del 75,7% (87) de los vendedores de comida utilizan de forma inadecuada el agua clorada para la desinfección de los utensilios, con respecto al mantenimiento de los cubiertos y vajilla el 70,4% (81) lo realiza inadecuadamente, otro dato resaltante es que el 68,7% (79) de los entrevistados mantienen cubiertas las ollas de los alimentos de forma

adecuada, en cuanto al empleo de diferentes trapos para limpiar la mesa el 62,6% (72) lo hace inadecuadamente, por otro lado el 61,7% (71) mantiene de forma adecuada los utensilios, platos limpios y secos, observándose también que del 100%(115) de los entrevistados el 60,9% (70) guarda los utensilios y vajillas en lugares limpios, secos de manera adecuada, seguido del 55,7% (64) utiliza correctamente los utensilios, el 54,8% (63) emplea agua corriente para lavar sus utensilios y materiales de cocina adecuadamente, por otro lado el 52,2% (60) no cuentan con protectores de alimentos.



**Tabla 9. condiciones higiénicas sanitarias: manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016**

<b>Condiciones higiénicas sanitarias: Manipulación de alimentos</b>	<b>n=115</b>			
	<b>Adecuado</b>		<b>Inadecuado</b>	
	<b>fi</b>	<b>%</b>	<b>fi</b>	<b>%</b>
Retira objetos y alhajas antes de manipular los alimentos	<b>68</b>	<b>59,1</b>	<b>47</b>	<b>40,9</b>
Utiliza diferentes recipientes para lavar y colocar los alimentos antes de la preparación.	<b>56</b>	<b>48,7</b>	<b>59</b>	<b>51,3</b>
Lava los utensilios (cuchillo, olla) antes de emplearlos para cocinar.	<b>46</b>	<b>40,0</b>	<b>69</b>	<b>60,0</b>
Sirve los alimentos en platos y utensilios limpios, no los usados en su preparación.	<b>95</b>	<b>82,6</b>	<b>20</b>	<b>17,4</b>
Sirve al “instante” la comida en platos para ser vendidos	<b>111</b>	<b>96,5</b>	<b>4</b>	<b>3,5</b>
Coge los platos de la base, evitando colocar los dedos dentro.	<b>21</b>	<b>18,3</b>	<b>94</b>	<b>81,7</b>
Realiza el lavado de manos correctamente antes y después de manipular los alimentos	<b>42</b>	<b>36,5</b>	<b>73</b>	<b>63,5</b>
Emplea mascarilla para evitar contaminar los productos manipulados.	<b>37</b>	<b>32,2</b>	<b>78</b>	<b>67,8</b>
Evita comer, beber, y fumar durante la manipulación de los alimentos.	<b>82</b>	<b>71,3</b>	<b>33</b>	<b>28,7</b>
Manipula el dinero y los alimentos al mismo tiempo	<b>85</b>	<b>73,9</b>	<b>30</b>	<b>26,1</b>
Existe una adecuada conservación de los alimentos preparados	<b>67</b>	<b>58,3</b>	<b>48</b>	<b>41,7</b>

Fuente. Guía de observación de las condiciones higiénicas sanitarias (anexo 02)

En la tabla 9 se observa las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco, 2016, en lo que se refiere, sirve al “instante” la comida en platos para ser vendidos el 96,5% (111) lo hace adecuadamente, el 82,6% (95) sirve los alimentos en platos y utensilios

limpios de manera adecuada, por otro lado el 81,7% (94) coge los platos de la base de manera inadecuada, mientras que el 73,9% (85) manipula el dinero y los alimentos al mismo tiempo siendo un riesgo de contaminación para los comensales, el 71,3% (82) evita comer, beber, y fumar durante la manipulación de los alimentos lo cual es adecuado para evitar el ingreso de microorganismos. el 67,8% (78) no utiliza mascarilla, por otro lado el 63,5% (73) realiza inadecuadamente el lavado de manos, en cuanto a la limpieza de los utensilios el 60,0% (69) lo realiza inadecuadamente, el 59,1% (68) retira objetos y alhajas antes de manipular los alimentos de forma adecuada, por otro lado 58,3% (67) realiza una adecuada conservación de los alimentos y por último el 51,3% (59) de los entrevistados no utiliza diferentes recipientes para lavar los alimentos.

#### 4.2. Contrastación de hipótesis y pruebas de hipótesis

**Tabla 10. condiciones higiénicas sanitarias: higiene personal en Vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016**

Higiene personal	Fi	%	Prueba chi cuadrado	Grado de libertad	Significancia
Inadecuado	69	60,0	4,600	1	032
Adecuado	46	40,0			
<b>Total</b>	<b>115</b>	<b>100%</b>			

Fuente. Guía de observación de las condiciones higiénicas sanitarias (anexo 02)

En relación a las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión higiene personal en vendedores de comida considerados en el presente estudio se encontró que el 60,0% tiene una inadecuada higiene personal, mientras que el 40,0% tiene una adecuada higiene personal.

Al aplicar la prueba del chi cuadrado de comparación de frecuencias o de bondad de ajuste, se obtuvo un valor de chi cuadrado de 4,600; con 1 grado de libertad; y se encontraron diferencias significativas estadísticamente a todo nivel entre estas frecuencias ( $p < 032$ ); observándose que predominan los vendedores de comida que se encuentran en inadecuadas condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión higiene personal.

**Tabla 11. condiciones higiénicas sanitarias: limpieza del local en Vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016**

<b>Limpieza del local</b>	<b>Fi</b>	<b>%</b>	<b>Prueba chi cuadrado</b>	<b>Grado de libertad</b>	<b>Significancia</b>
Inadecuado	<b>62</b>	<b>53,9</b>	<b>704</b>	<b>1</b>	<b>401</b>
Adecuado	<b>53</b>	<b>46,1</b>			
<b>Total</b>	<b>115</b>	<b>100%</b>			

Fuente. Guía de observación de las condiciones higiénicas sanitarias (anexo 02)

En relación a las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión limpieza del local en vendedores de comida considerados en el presente estudio se encontró que el 53,9% tiene una inadecuada limpieza, mientras que el 46,1% tiene una adecuada limpieza del local.

Al aplicar la prueba del chi cuadrado de comparación de frecuencias o de bondad de ajuste, se obtuvo un valor de chi cuadrado de 704; con 1 grado de libertad; y se encontraron diferencias significativas estadísticamente a todo nivel entre estas frecuencias ( $p < 401$ ); observándose que predominan los vendedores de comida que se encuentran en inadecuadas condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión limpieza del local.

**Tabla 12. condiciones higiénicas sanitarias: uso de insumos y materiales en Vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016**

<b>Uso de insumos y materiales</b>	<b>Fi</b>	<b>%</b>	<b>Prueba chi cuadrado</b>	<b>Grado de libertad</b>	<b>Significancia</b>
Inadecuado	<b>92</b>	<b>80,0</b>	<b>41,400</b>	<b>1</b>	<b>000</b>
Adecuado	<b>23</b>	<b>20,0</b>			
<b>Total</b>	<b>115</b>	<b>100%</b>			

Fuente. Guía de observación de las condiciones higiénicas sanitarias (anexo 02)

En relación a las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión uso de insumos y materiales en vendedores de comida considerados en el presente estudio se encontró que el 80,0% tiene un inadecuado uso de insumos y materiales, mientras que el 20% tiene un adecuado uso de insumos y materiales

Al aplicar la prueba del chi cuadrado de comparación de frecuencias o de bondad de ajuste, se obtuvo un valor de chi cuadrado de 41,400; con 1 grado de libertad; y se encontraron diferencias significativas estadísticamente a todo nivel entre estas frecuencias ( $p < 000$ ); observándose que predominan los vendedores de comida que se encuentran en inadecuadas condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión uso de insumos y materiales.

**Tabla 13. condiciones higiénicas sanitarias: manipulación de alimentos en Vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco; 2016**

<b>Manipulación de alimentos</b>	<b>Fi</b>	<b>%</b>	<b>Prueba chi cuadrado</b>	<b>Grado de libertad</b>	<b>Significancia</b>
Inadecuado	<b>68</b>	<b>59,1</b>	<b>3,835</b>	<b>1</b>	<b>050</b>
Adecuado	<b>47</b>	<b>40,9</b>			
<b>Total</b>	<b>115</b>	<b>100%</b>			

Fuente. Guía de observación de las condiciones higiénicas sanitarias (anexo 02)

En relación a las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión manipulación de alimentos de los vendedores de comida considerados en el presente estudio se encontró que el 59,1% tiene una inadecuada manipulación, mientras que el 40,9% tiene una adecuada manipulación de los alimentos. .

Al aplicar la prueba del chi cuadrado de comparación de frecuencias o de bondad de ajuste, se obtuvo un valor de chi cuadrado de 3,835; con 1 grado de libertad; y se encontraron diferencias significativas estadísticamente a todo nivel entre estas frecuencias ( $p < 0,05$ ); observándose que predominan los vendedores de comida que se encuentran en inadecuadas condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión manipulación de alimentos.

## CAPITULO V

### 5. DISCUSION

#### 5.1. Contrastación de resultados

El presente estudio se realizó con la finalidad de determinar las condiciones higiénicas sanitarias en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco, 2016.

Según los resultados obtenidos mediante la significancia del chi cuadrado se obtuvo que ( $X^2 = 4,600$ , GL 1:  $p= 032$ ) aceptando la  $H_{01}$ , que afirma: Las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión higiene personal, en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco es inadecuado en un 60,0%, del mismo modo ( $X^2 = 704$ ; GL 1:  $p= 401$ ) aceptando la  $H_{02}$ , que afirma: Las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión limpieza del local, en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco es inadecuado en un 53,9% , por otro lado ( $X^2 = 41,400$ ; GL 1:  $p= 000$ ) aceptando la  $H_{03}$  que afirma: Las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión uso de insumos y materiales, en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco es inadecuado en un 80,0%, por ultimo ( $X^2 = 3,835$ ; GL 1:  $p= 050$ ) aceptando la  $H_{04}$ , que afirma: Las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco es inadecuado en un 59,1%, lo cual refleja que existe una inadecuada condición higiénica.

De esta manera Chávez<sup>54</sup> en su estudio de investigación condiciones higiénicas sanitarias se puede observar que existe un alto porcentaje del 69,23% de entrevistados que desconocen las normas básicas de higiene lo

cual perjudica notablemente al momento de manipular los alimentos ya que pueden contaminar por microorganismos por una mala higiene personal a diferencia del 30,77%, que conocen las normas de higiene

Al respecto Tarazona<sup>55</sup>, nos da a conocer en su estudio de investigación que el 50% de madres de los Comedores Populares responsables de la elaboración de comidas, conocen las medidas de higiene durante la manipulación de productos alimenticios, pero siendo el 50% de madres que desconocen se debe hacer énfasis en la educación sanitaria, para una adecuada manipulación de los alimentos

Walde<sup>56</sup>, por su parte obtuvo resultados en su estudio de investigación que el conocimiento en relación a la higiene en la manipulación de alimentos de las socias de Comedores Populares del distrito de comas se mantiene en nivel "Alto"



## CONCLUSIONES

Según los objetivos planteados en la investigación se llegaron a conclusiones:

- ❖ En relación a la dimensión higiene personal, el 60,0% de los vendedores de comida en estudio describieron condiciones higiénicas sanitarias inadecuadas, siendo estadísticamente predominante ( $p=0,032$ ).
- ❖ En la dimensión limpieza del local, el 53,9% de los vendedores de comida en estudio identificaron condiciones higiénicas sanitarias inadecuadas, siendo estadísticamente predominante ( $p=0,401$ ).
- ❖ En la dimensión uso de insumos y materiales, el 80,0% de los vendedores de comida en estudio establecieron condiciones higiénicas sanitarias inadecuadas, siendo estadísticamente predominante ( $p=0,000$ ).
- ❖ Por último, en la dimensión manipulación de alimentos, el 59,1% de los vendedores de comida en estudio evaluaron condiciones higiénicas sanitarias inadecuadas, siendo estadísticamente predominante ( $p=0,050$ ).

## **RECOMENDACIONES**

El presente estudio de investigación se plantea las siguientes recomendaciones:

### **AUTORIDADES MUNICIPALES**

- ❖ Brindar capacitaciones sobre la correcta practica de higiene en cuanto a condiciones higiénicas a las personas que expenden comida en el interior del mercado.
- ❖ Implementar un programa de capacitación a las personas que expenden comida a fin de actualizar sus conocimientos sobre una adecuada condición higiénica.
- ❖ Controlar y vigilar constantemente a los vendedores de comida conjuntamente con el área de salud, para poder prevenir diversas enfermedades.

### **AUTORIDADES DEL MERCADO**

- ❖ Proponer estrategias para mejorar las condiciones higiénicas en el mercado.
- ❖ Realizar sesiones educativas y demostrativas sobre la adecuada condición higiénica.

### **A LOS VENDEDORES**

- ❖ Tomen conciencia sobre los posibles problemas, que pueden causar la mala higiene y manipulación de alimentos y cómo repercute esto en la saciedad consumidora.
- ❖ Se sugiere modificar los comportamientos que aplican los vendedores de comida antes y después de la preparación de los alimentos, ya que estas etapas son fundamentales para preparar alimentos saludables.

- ❖ Mejorar las prácticas referidas al uso de medidas protectoras (mandiles, gorros y guantes)

### **A LOS COMENSALES**

- ❖ Practicar en casa sobre las adecuadas condiciones higiénicas para evitar enfermedades como las EDAS (Enfermedades diarreicas agudas).
- ❖ Observar las condiciones en las que se preparara los alimentos tanto las características organolépticas como la presentación de las personas que atienden, debe ser de óptimas condiciones para así evitar posibles enfermedades.

### **A LOS INVESTIGADORES**

- ❖ Realizar investigaciones de tipo cualitativo, para conocer de forma minuciosa la vida familiar de las personas que expenden comida que tengan influencia en las correctas prácticas de higiene.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Blanco Ríos FA, Casadiego Ardila G, y Pacheco P. Calidad microbiológica de alimentos remitidos a un laboratorio de salud pública. Rev. Salud pública. 2011 Oct; 13 (6): 953-965.
2. Chaves Lucio PE. Condiciones higiénico sanitarias de los comedores públicos del mercado municipal bellavista de la ciudad de Guaranda, provincia de Bolívar. Propuesta de un programa educativo. [Tesis de grado previo a la obtención del título de licenciada en gestión gastronómica]. Riobamba: escuela superior politécnica de Chimborazo. Facultad de salud pública; 2010.
3. Olea A, Díaz J, Fuentes R, Vaquero A y García M. Vigilancia de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en Chile. Rev Chilena Infectol. 2012 junio 02; 29(5): 504-510.
4. Ibid, p.3
5. Tarazona Moreno EL. Conocimientos sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las madres de los comedores populares del distrito de los Olivos. [Tesis para optar el título profesional de Licenciada en Enfermería]. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Facultad de medicina humana E. A. P. de Enfermería; 2008.
6. Villagómez Bosmediano GS. Propuesta de mejoramiento para la seguridad alimentaria en los restaurantes de la ciudad de Otavalo. [Previo a la obtención del título de ingeniería en administración hotelera]. Ibarra: Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Escuela de gestión en empresas turísticas y hoteleras; 2011.
7. Ruiz. Propuesta de un modelo de higienización “distintivo h” para la gerencia de alimentos y bebidas del hotel prado río estado Mérida. [Trabajo de Grado presentado por el bachiller Miguel Ángel Ruiz Z., para optar al Grado de Técnico Superior en Hotelería y Servicios de la Hospitalidad]. Mérida: instituto nacional de promoción y capacitación turística; 2005
8. Mohr. normativas destinadas a la seguridad alimentaria en la ciudad autónoma de buenos aires. [Tesis para optar el título de licenciatura en hotelería]. buenos aires: universidad abierta interamericana. Facultad de turismo y hotelería; 2004
9. Entrevista con José Pulido Ríos, Inspector Sanitario del Centro de Salud Pillco Marca, Huánuco, 13 de mayo de 2015
10. Entrevista con Tomas Solórzano Háyala, Inspector Sanitario del Centro de Salud Carlos Sowing Ferrari, Huánuco, 13 de mayo de 2015
11. Bastidas G, Rojas C, Martínez Silva E, Loaiza L, Guzmán M, Hernández V, Rodríguez L, Rodríguez F, Meertens L. Prevalencia de parásitos intestinales en manipuladores de alimentos en una

- comunidad rural de Cojedes. Acta méd. Costarric. 2012 Oct- Dic; 54 (4): 241- 245.
12. González Muñoz Y, Palomino Camargo CE. Acciones para la gestión de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos en un restaurante con servicio bufet. Rev. Gerenc. Polit. Salud. 2012 Ene-Jun; 11 (22): 123-140.
  13. Walde Garro JP. Conocimientos y prácticas sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las socias de comedores populares, distrito de comas. [Tesis para optar el título profesional de licenciada en enfermería].Lima: universidad nacional mayor de san marcos, facultad de medicina, E.A.P de enfermería; 2014.
  14. Marquina. Programa de capacitación manipulación de alimentos elaborados en los mercados municipales (contaminación cruzada). [Tesis para optar el título de gastronomía].quito: universidad tecnológica Israel; 2012
  15. Jiménez. Determinación de la insalubridad e higiene del mercado casuarina del km 27 en la vía perimetral de Guayaquil para la campaña de concienciación de los comerciantes informales de alrededor.[ Tesis previo a la obtención del título de Licenciado en Publicidad y Mercadotecnia].Guayaquil: universidad de Guayaquil facultad de comunicación social carrera de publicidad y mercadotecnia;2013
  16. Buenaño. Manejo sanitario del área de producción de alimentos del hotel “el libertador” de la ciudad de Riobamba. [Tesis de grado previo a la obtención del título de licenciado en gestión gastronómica].Riobamba: escuela superior politécnica de Chimborazo, facultad de salud pública. Escuela de gastronomía; 2010
  17. Campos. Estudio higiénico-sanitario de comedores escolares de la isla de Tenerife. [Tesis doctoral]. Universidad de la laguna; 2000
  18. Jara
  19. Op.cit.p.2
  20. Barbosa Muñoz GT. Descripción de las condiciones higiénicas sanitarias de la venta callejera de alimentos del parque nacional Bogotá D.C. [trabajo de grado presentado como requisito parcial para optar el título de nutricionista dietista]. Bogotá: pontificia Universidad Javeriana - Facultad de Ciencias - carrera de nutrición y dietética; 2012
  21. Op.cit.p.6
  22. Assunta M,Souza L,Paz C,Pozzagnol M. Condiciones socioeconómicas e higiénico-sanitarias como dimensiones de la seguridad alimentaria y nutricional. Rev Chil Nutr.2016 Ene; 43(1):62-67.
  23. Cerón D, Grijalva N. Diagnóstico de indicadores entéricos en cilantro (*Coriandrum sativum*) y perejil (*Petroselinum sativum*) que se expenden

en mercados populares del norte de la ciudad de Quito. Enfoque UTE. 2015 Mar; .6 (1):45 - 54.

24. Op.cit.p.5
25. Matute E, Sevillano Z, Rodríguez A, Torres R, Salazar N, Diaz C, Vásquez P, Rojas M, Orbe Z, Guerra M, Alvarado H, Fernández J, Paz C, Encinas M, Alva A, Ruiz E, Rojas J, Casique W. Programa educativo: “Estilos de vida saludable y su impacto en pobladores del pueblo joven Túpac Amaru. Iquitos 2007-2008”. .Conoc. amaz. 2010 Jun; 1(1): 103-108.
26. Vásquez V. Calidad microbiológica e higiénico sanitaria en alimentos preparados expendidos en la vía pública en el distrito de florencia de mora, enero a abril 2014. Cientifi-k. 2015 Jun; 3(1):11-16.
27. Carrasco M, Guevara B, Falcón N. Conocimientos y buenas prácticas de manufactura en personas dedicadas a la elaboración y expendio de alimentos preparados, en el distrito de Los Olivos, Lima-Perú. Salud tecnol. Vet. 2013; 1:7-13.
28. Zambrano H, Lucas J, Vilca M, Ramos D. determinación de salmonella spp en centros de beneficio clandestino de pollos de engorde en lima, Perú. Rev Inv Vet Perú. 2013; 24(3): 337-345.
29. Escobedo Bailón CM. Hábitos de Higiene en los Mercados de Mayor Abastecimiento de Carnes en la Ciudad de Huánuco en relación a la contaminación Bacteriológica-2009[internet]. [Consultado 2010 mar].disponible en: [http://dina.concytec.gob.pe/appDirectorioCTI/VerDatosInvestigador.do;jsessionid=112652183b8394ca9c8f1d730660?id\\_investigador=27986](http://dina.concytec.gob.pe/appDirectorioCTI/VerDatosInvestigador.do;jsessionid=112652183b8394ca9c8f1d730660?id_investigador=27986)
30. Joseph M. Juran. [La calidad como filosofía de gestión]. [2009-02-06].<http://www.pablogiugni.com.ar/httpwwwpablogiugnicomarp95/>
31. Walter Johnson. Teoría del servicio al cliente [internet]. [Consultado]. Disponible en: [http://www.ehowenespanol.com/teoria-del-servicios-cliente-sobre\\_99364/](http://www.ehowenespanol.com/teoria-del-servicios-cliente-sobre_99364/)
32. Frederick Herzberg. Teoría de higiene. [Internet]. [Consultado el 4 de diciembre de 2014]. Disponible en: [https://es.wikipedia.org/wiki/Frederick\\_Herzberg](https://es.wikipedia.org/wiki/Frederick_Herzberg)
33. Ecu red. [Higiene personal]. [2016-07-11]. [http://www.ecured.cu/Higiene\\_personal](http://www.ecured.cu/Higiene_personal)
34. Parada Elizalde JS. Proyecto educativo sobre higiene personal dirigido a los niños y niñas de la escuela fiscal mixta Abdón calderón muñoz de la comunidad la clemencia. Cantón olmedo. Provincia Manabí. [Tesis de grado previa a la obtención del título de licenciado en promoción y cuidados de la salud].Riobamba: escuela superior politécnica de

- Chimborazo -facultad de salud pública - escuela de educación para la salud; 2011
35. Minsa – OPS/OMS – Gobierno de Suecia. “Protección de alimentos en el expendido en la vía pública, restaurantes y similares, Junio, 1996. (13)
  36. Rojas Noel EE. Nivel de conocimiento y grado de cumplimiento de las medidas de bioseguridad en el uso de la protección personal aplicados por el personal de enfermería que labora en la estrategia nacional de control y prevención de la tuberculosis de una red de salud – callao. [Tesis para optar el título profesional de licenciada en enfermería]. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos- facultad de medicina - E.A.P. de Enfermería; 2015
  37. Op.cit.p.30
  38. Op.cit.p.30
  39. Universidad de caldas. [Salud e higiene del sistema auditivo]. [2014-08-29].<http://www.ucaldas.edu.co/portal/salud-e-higiene-del-sistema-auditivo/>
  40. Córdova Ocaña FM. Proyecto educativo para promover prácticas de higiene, dirigido a niños/as de la escuela “José de San Martín” comunidad uchanchl parroquia San Andrés. Cantón Guano. Provincia de Chimborazo. [Tesis de grado previo a la obtención del título de: licenciada en promoción y cuidados de la salud].Riobamba: Escuela Superior Politécnica De Chimborazo -Facultad De Salud Pública - Escuela de Educación para la Salud Carrera: Promoción y Cuidados de la Salud; 2011.
  41. Op.cit.p.2
  42. Op.cit.p.2
  43. Op.cit.p.5
  44. Ezzeddine Boutrif. Buenas Prácticas de Higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía publica en américa latina y el caribe.02. América latina: FAO; 2009: [https://www.assal.gov.ar/assa/documentacion/Manual\\_BP\\_Higiene\\_manufactura.pdf](https://www.assal.gov.ar/assa/documentacion/Manual_BP_Higiene_manufactura.pdf)
  45. Jara Campoverde AL. Modelo de un manual de buenas prácticas, higiene y seguridad alimentaria para los bares comedores de las parroquias eclesiales del cantón cuenca: aplicado a la parroquia Fátima. [Monografía previa a la obtención del título de licenciada en gastronomía y servicios de alimentos y bebidas]. Cuenca: universidad de cuenca-facultad de ciencias de la hospitalidad -carrera de gastronomía; 2013
  46. Ibíd., p.40

47. Ibíd., p40
48. Op.cit.p.40
49. Álzate; guía profesional de cocina, primera edición, Barcelona España, 2000, pag 20
50. Op.cit.p.2
51. Op.cit.p.20
52. Op.cit.p.13
53. Op.cit.p.1
54. Op.cit.p.2
55. Op.cit.p.5
56. Op.cit.p.13



A 3D rectangular box with a dark gray border and a light gray shadow on the bottom and right sides. The word **ANEXOS** is written in bold, black, uppercase letters inside the box.

**ANEXOS**



**UDH**  
UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO  
http://www.udh.edu.pe

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

**RESOLUCION N° 1244-2017-D-FCS-UDH**

Huánuco, 02 de Agosto del 2017

**VISTO**, la solicitud N° 766-17 de fecha 24/JUL/17 presentado por doña **Yurico Lily AMBROSIO DOMINGUEZ** alumna del Programa Académico de Enfermería, Facultad de Ciencias de la Salud, en la que solicita Aprobación del Informe Final de la Tesis titulada: **"CONDICIONES HIGIÉNICAS SANITARIAS EN VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO MODELO PRIVADO DE HUÁNUCO, 2016"**;

**CONSIDERANDO:**

Que, el recurrente ha cumplido con presentar la documentación exigida por la Comisión de Grado y Títulos del Programa Académico de Enfermería, Facultad de Ciencias de Salud, para ejecutar la Tesis de Investigación conducente al Título Profesional;

Que, con Resolución N° 1062-17- D-FCS-UDH de fecha 11-07-17 se designa como Jurados revisores a la MG. AMALIA VERÓNICA LEIVA YARO, DRA. AHIDA MEDRANO CÉSPEDES Y MG. EDITH CRISTINA JARA CLAUDIO encargados para la Revisión del Informe Final de la Tesis, Facultad de Ciencias de la Salud, Programa Académico de Enfermería, de la Universidad de Huánuco;

Que, la Comisión de Revisión ha emitido la opinión sin observación alguna, recepcionado con fecha 24.07.17, por lo que se debe expedir la Resolución de aprobación, solicitada por la recurrente;

Estando a lo expuesto y en uso de las atribuciones conferidas por el Art. 45° del Estatuto de la Universidad de Huánuco y la Resolución N° 665-16-R-UDH del 25/AGO/16;

**SE RESUELVE:**

**Artículo Primero.- APROBAR** el Informe Final de la Tesis titulada: **"CONDICIONES HIGIÉNICAS SANITARIAS EN VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO MODELO PRIVADO DE HUÁNUCO, 2016"**; presentado por doña **Yurico Lily AMBROSIO DOMINGUEZ**, alumna del Programa Académico de Enfermería, Facultad de Ciencias de la Salud.

**Artículo Segundo.-** Disponer que la Secretaría Académica de la Facultad de Ciencias de la Salud, registre la tesis arriba indicado en el Libro correspondiente.

**REGISTRESE, COMUNIQUESE Y ARCHIVESE.**

  
Dra. Julia M. Palacios Levallos  
DECANA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

## Anexo 02



**UDH**  
UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO  
<http://www.udh.edu.pe>

UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

## FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

### RESOLUCION N° 909-2016-D-FCS-UDH

Huánuco, 30 de Junio del 2016

**VISTO**, el expediente con Registro N° 565-2015-FCS de fecha 22/JUN/16, presentado por doña **Yurico Lily AMBROSIO DOMINGUEZ** alumna de la Escuela Académico Profesional de Enfermería, quien solicita designación de Asesor del Trabajo de Investigación titulado "**CONDICIONES HIGIÉNICAS SANITARIAS EN VENDEDORES DE COMIDA DE LOS MERCADOS PÚBLICOS DE HUÁNUCO, 2016**", y;

#### CONSIDERANDO:

Que, según el Reglamento de Grados y Títulos de la Escuela Académico Profesional de Enfermería, Facultad de Ciencias de la Salud, en su Capítulo II, del Trabajo de Investigación o Tesis, Art 36° estipula que el interesado deberá solicitar asesor para obtener el Título Profesional de LICENCIADO DE ENFERMERIA, el cual será nombrado por la Facultad en Coordinación con la Escuela Académico Profesional de Enfermería, y a propuesta del o la interesado (a), y;

Que, según el Oficio N° 458-D-EAP. **Enf.16-UDH**, de fecha 23/JUN/16, emitido por la Directora de la Escuela Académico Profesional de Enfermería, acepta lo solicitado por la recurrente, y propone como **Asesora a la DRA. Gladys Liliana RODRIGUEZ ACOSTA**; y,

Estando a lo expuesto y en uso de las atribuciones conferidas en el Art. 45° del Estatuto de a Universidad de Huánuco;

#### SE RESUELVE:

**Artículo Único:** DESIGNAR como Asesora a la DRA. Gladys Liliana RODRIGUEZ ACOSTA en el contenido del Trabajo de Investigación titulado: "**CONDICIONES HIGIÉNICAS SANITARIAS EN VENDEDORES DE COMIDA DE LOS MERCADOS PÚBLICOS DE HUÁNUCO, 2016**", presentado por doña: **Yurico Lily AMBROSIO DOMINGUEZ** alumna de la Escuela Académico Profesional de Enfermería, para obtener el Título Profesional de LICENCIADA EN ENFERMERIA.

Tanto el Profesor Asesor y la alumna, se sobre entiende que se ajustarán a lo estipulado en el Reglamento de Grados y Títulos de la Escuela Académico Profesional de Enfermería, Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Huánuco.

**REGISTRESE, COMUNIQUESE Y ARCHIVESE.**



*Julio M. Palacios Levallos*  
Mg. Julio M. Palacios Levallos  
DECANA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

**Distribución:** EAPEnf/Exp.Grad /Interesada/Asesora/Archivo/JPZ/gtc

## ANEXO 03

## MATRIZ DE CONSISTENCIA

TITULO	PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPOTESIS	VARIABLE	DIMENSION	BASES CONCEPTUALES
condiciones higiénicas sanitarias en vendedores de comida del mercado privado de Huánuco, 2016	<b>Problema general:</b> ¿Cuáles son las condiciones higiénicas sanitarias en vendedores de comida del mercado privado de Huánuco?	<b>Objetivo general:</b> Determinar las condiciones higiénicas sanitarias en vendedores de comida del mercado privado de Huánuco.	<b>Hipótesis general:</b> Por ser un estudio descriptivo, no se tuvo en cuenta la hipótesis general, sin embargo en el estudio se formularon hipótesis descriptivas.	<b>Variable principal:</b> Condiciones higiénicas sanitarias	Higiene personal Limpieza del local Uso de insumos y materiales Manipulación de alimentos	<b>Higiene Personal.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Higiene</li> <li>• Higiene de las manos</li> <li>• Higiene del cabello</li> <li>• Higiene de la boca</li> <li>• Higiene del oído</li> <li>• Higiene del vestido y calzado</li> </ul> <b>Limpieza del local</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desinfección</li> </ul>

	<p><b>Problemas específicos:</b> ¿Cuáles son las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión higiene personal en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco? ¿Cuáles son las</p>	<p><b>Objetivos específicos:</b> Describir las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión higiene personal en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco. Identificar las condiciones higiénicas</p>	<p><b>Hipótesis específicas:</b> <b>Ho<sub>1</sub>:</b> Las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión higiene Personal, en vendedores de comida mercado privado Huánuco es inadecuado. <b>Hi<sub>1</sub>:</b> Las condiciones higiénicas sanitarias en la</p>	<p><b>Variable de caracterización:</b> <b>Características demográficas</b> Edad. genero Lugar de procedencia. <b>Características sociales</b> Grado de escolaridad Estado civil. Religión <b>Características laborales</b></p>		<p>adecuada del local</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplica detergentes y desinfectantes para el aseo del local</li> </ul> <p><b>Uso de insumos y materiales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipos y materiales necesarios</li> <li>• Limpieza</li> <li>• Desinfección</li> <li>• Aseo de utensilios después de cada uso</li> <li>• Mantenimiento y almacenamiento</li> </ul>
--	--	---	---	--	--	--

	<p>condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión limpieza del local en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco?</p> <p>¿Cuáles son las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión uso de insumos y materiales</p>	<p>sanitarias en la dimensión limpieza del local en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco.</p> <p>Establecer las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión uso de insumos y materiales</p>	<p>dimensión higiene Personal, vendedores de comida mercado modelo privado Huánuco adecuado.</p> <p><b>Ho2:</b> Las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión limpieza del local, en vendedores de comida del mercado modelo privado Huánuco es</p>	<p>Tiempo que vende Tipo de comida Turno de trabajo</p> <p><b>Características familiares</b></p> <p>Número de hijos Jefe de familia Apoyo familiar</p> <p><b>Características informativos</b></p> <p>Seguro de salud Padece una enfermedad</p>		<p>de los equipos</p> <p><b>Manipulación de alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manipulación</li> <li>• Importancia de la manipulación de alimentos</li> <li>• El manipulador de alimentos</li> <li>• La Practica en la Inocuidad de los Alimentos</li> <li>• Higiene en el lavado de los alimentos</li> <li>• Higiene en la preparación de los alimentos</li> <li>• Almacenamientos</li> </ul>
--	---	---	---	--	--	--

	<p>insumos y materiales en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco?</p> <p>¿Cuáles son las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión manipulación de alimentos en vendedores de comida</p>	<p>en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco. Evaluar las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión manipulación de los alimentos en vendedores de comida del mercado modelo</p>	<p>inadecuado.</p> <p><b>Hi2:</b> Las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión limpieza del local, en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco es adecuado.</p> <p><b>Ho3:</b> Las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión uso de insumos y</p>	<p>Carnet sanitario</p> <p>Recibió Capacitación</p> <p>Certificado o constancia de fumigación</p>		<p>de los alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservación de los alimentos</li> </ul>
--	---	--	--	---	--	---

	del mercado modelo privado de Huánuco?	privado de Huánuco.	<p>Materiales, en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco es inadecuado.</p> <p><b>Hi3:</b> Las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión uso de insumos y Materiales, en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco es</p>			
--	---	------------------------	--	--	--	--



		<p>adecuado.</p> <p><b>Ho4:</b> Las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco es inadecuado.</p> <p><b>Hi4:</b> Las condiciones higiénicas sanitarias en la dimensión</p>			
--	--	---	--	--	--

			manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco es adecuado.).			
--	--	--	---	--	--	--

## ANEXO 04

CODIGO:

Fecha: .... /.... /....

**GUIA DE ENTREVISTA DE LAS CARACTERISTICAS GENERALES DE  
LOS VENDEDORES DE COMIDA EN ESTUDIO**

**TITULO DE LA INVESTIGACIÓN:** Condiciones higiénicas sanitarias en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco, 2016

**INSTRUCCIONES.** Estimado (a) señor (a) en esta oportunidad se le solicita que responda a las preguntas relacionadas con sus características generales (características demográficas, sociales, laborales, familiares, y algunos datos informativos) sírvase, marcar en el paréntesis con un aspa (X) la respuesta que usted crea conveniente, con la veracidad del caso.

**Gracias por su colaboración**

**I. CARACTERISTICAS DEMOGRAFICAS**

1. **¿Cuál es su edad?**

.....años

2. **¿Cuál es su género?**

a) Masculino ( )

b) Femenino ( )

3. **¿De qué lugar procede usted?**

a) Rural ( )

b) Urbano ( )

c) Urbano Marginal ( )

**II. CARACTERISTICAS SOCIALES**

4. **¿Cuál es su grado de escolaridad?**

a) Sin estudios ( )

b) Primaria incompleta ( )

c) Primaria completa ( )

d) Secundaria incompleta ( )

e) Secundaria completa ( )

f) Superior incompleto ( )

g) Superior completo ( )

5. **¿Cuál es su estado civil?**

a) Soltero (a) ( )

b) Conviviente ( )

c) Casado (a) ( )

d) Divorciado (a) ( )

e) Viudo (a) ( )

6. **¿Profesa alguna religión?**

a) Si ( )

b) No ( )

**De ser afirmativa su respuesta**

**6.1. ¿Diga que religión profesa usted?**

- a) Católico(a) ( )
  - b) Evangélico (a) ( )
  - c) Mormón ( )
  - d) Testigos de jehová ( )
  - e) Otros ( )
- .....

### III. CARACTERISTICAS LABORALES

**7. ¿Cuánto tiempo vende comida usted en el mercado?**

- a) .....días
- b) .....meses
- c) .....años

**8. ¿Qué tipo de comida vende?**

- a) Ceviche ( )
- b) Juanes ( )
- c) Papa rellena ( )
- d) Caldo ( )
- e) Otros ( )

**Especifique.....**

**9. ¿En qué turno vende?**

- a) Mañana ( )
- b) Tarde ( )
- c) Noche ( )

### IV. CARACTERISTICAS FAMILIARES

**10. ¿Usted tiene hijos?**

- a) Si ( )
- b) No ( )

**De ser afirmativa su respuesta indique**

**10.1. ¿cuántos hijos tiene?.....**

**11. ¿Es usted jefe de familia?**

- a) Si ( )
- b) No ( )

**12. ¿Recibe usted apoyo familiar?**

- a) Si ( )
- b) No ( )

**De ser afirmativa su respuesta indique**

**12.1. ¿Qué tipo de apoyo familiar recibe usted?**

- a) Económico ( )
- b) Social ( )
- c) Psicológico ( )

### V. CARACTERISTICAS INFORMATIVOS

**13. ¿Tiene usted seguro de salud?**

- a) Si ( )
- b) No ( )

**De ser afirmativa su respuesta indique**

**13.1. ¿Qué tipo de seguro tiene usted?**

- a) SIS ( )
- b) Es Salud ( )
- c) Sanidad ( )
- d) Otro ( )

**14. ¿Padece usted alguna enfermedad?**

- a) Si ( )
- b) No ( )

**De ser afirmativa su respuesta indique**

**14.1. ¿De qué enfermedad padece usted?**

- a) Hipertensión arterial ( )
- b) Diabetes ( )
- c) Obesidad ( )
- d) Gastritis ( )
- e) Otros..... ( )

**15. ¿Usted cuenta con un carnet sanitario para el funcionamiento de su negocio?**

- a) Si ( )
- b) No ( )

**16. ¿usted cuenta con licencia de funcionamiento de su negocio?**

- a) SI ( )
- b) NO ( )

**17. ¿Alguna vez usted recibió alguna capacitación en cuanto a condiciones higiénicas o manipulación de alimentos?**

- a) Si ( )
- b) No ( )

**De ser afirmativa su respuesta indique**

**17.1. ¿Quién le brindo la capacitación?**

- a) Personal de salud ( )
- b) Municipio ( )
- c) Otro ( )

**17.2. ¿Hace cuánto tiempo?**

.....

**18. ¿Cuenta con certificado o constancia de fumigación de su establecimiento?**

- a) Si ( )
- b) No ( )

**De ser afirmativa su respuesta indique**

**18.1. ¿Cuándo fue la última fumigación que se realizó en su establecimiento?**

- a) Entre 1 a 4 meses ( )
- b) Entre 5 a 8 meses ( )
- c) Entre 9 a 12 meses ( )
- d) Hace más de 12 meses ( )

## ANEXO 05

CODIGO:

Fecha: .... /.... /....

## GUIA DE OBSERVACION DE CONDICIONES HIGIENICAS SANITARIAS

**TITULO DE LA INVESTIGACIÓN:** Condiciones higiénicas sanitarias en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco, 2016

**INSTRUCCIONES.** Estimado (a) señor (a) a continuación se listan una serie de acciones referidas a la guía de observación orientada a obtener información sobre las condiciones higiénicas sanitarias con el objetivo de evaluar la práctica de las buenas condiciones higiénicas en los vendedores de comida.

**Gracias por su colaboración**

N°	I. HIGIENE PERSONAL	CLASIFICACIÓN		OBSERVACIÓN
		SI	NO	
1.	Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte			
2.	Mantiene el cabello corto, limpio y bien recogido			
3.	Utiliza correctamente el uniforme como (gorros o cubrecabezas, mandil)			
4.	observa una buena higiene personal			
5.	Realiza el lavado de manos antes y después de la jornada de trabajo.			
N°	II. LIMPIEZA DEL LOCAL	CLASIFICACIÓN		OBSERVACIÓN
		SI	NO	
6.	Mantiene un ambiente seco, iluminado y ventilado.			
7.	Mantiene los pisos, paredes y techos lisos, limpios en buen estado de conservación			
8.	Cuenta con tachos diferenciados para eliminar los residuos sólidos.			

9.	Cuentan los tachos de basura con bolsa y tapa para los residuos sólidos y están ubicados adecuadamente			
10.	Realiza el aseo del área de trabajo antes de la preparación de las comidas			
11.	Realiza el aseo del área de trabajo después de la preparación de las comidas			
12.	Limpia todos los restos de comidas en superficies o áreas al finalizar el día			
13.	Elimina correctamente los residuos de la grasa emanadas por la cocina			
14.	Cuenta con un repostero (liso) para guardar los utensilios de cocina.			
15.	Guarda las cosas en cajas de cartón y en el suelo			
16.	Elimina los residuos sólidos almacenados en el día, al terminar su jornada de trabajo (fuera de su establecimiento) de manera adecuada			
17.	Limpia y desinfecta los tachos de basura frecuentemente			
18.	Realiza la limpieza del piso diariamente			
N°	III. USO DE INSUMOS Y MATERIALES	CLASIFICACIÓN		OBSERVACIÓN
		SI	NO	
19.	Emplea agua corriente para lavar sus utensilios y materiales de cocina			
20.	Utiliza agua clorada para la desinfección de los utensilios de cocina			

21.	Utiliza correctamente los utensilios (diferenciados para la preparación y servir los alimentos)			
22.	Cuenta con protectores de alimentos (tapas, manteles) que impide el ingreso de vectores.			
23.	Mantiene los utensilios, platos limpios y secos.			
24.	Guarda los utensilios y vajillas en lugares limpios, secos y ventilados.			
25.	Mantiene cubiertas las ollas de los alimentos cocinados.			
26.	Hace hervir los cubiertos y vajilla por lo menos una vez a la semana.			
27.	Emplea diferentes "trapos" para limpiar la mesa donde se prepara y se expende los alimentos.			
N°	IV. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CLASIFICACIÓN		OBSERVACIÓN
		SI	NO	
28.	Retira objetos y alhajas antes de manipular los alimentos			
29.	Utiliza diferentes recipientes para lavar y colocar los alimentos antes de la preparación.			
30.	Lava los utensilios (cuchillo, olla) antes de emplearlos para cocinar.			
31.	Sirve los alimentos en platos y utensilios limpios, no los usados en su preparación.			



32.	Sirve al "instante" la comida en platos para ser vendidos.			
33.	Coge los platos de la base, evitando colocar los dedos dentro.			
34.	Realiza el lavado de manos correctamente antes y después de manipular los alimentos			
35.	Emplea mascarilla para evitar contaminar los productos manipulados.			
36.	Evita comer, beber, y fumar durante la manipulación de los alimentos.			
37.	Manipula el dinero y los alimentos al mismo tiempo			
38.	Existe una adecuada conservación de los alimentos preparados			

**ANEXO 06****CÓDIGO:** **FECHA:**...../...../.....**CONSENTIMIENTO INFORMADO**

- **Título del proyecto.**  
Condiciones higiénicas sanitarias en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco, 2016.
- **Investigador**  
Yurico Lily Ambrosio Domínguez, estudiante del X ciclo de la Escuela Académica Profesional de Enfermería de la Universidad de Huánuco.
- **Introducción / propósito**  
Identificar las condiciones higiénicas sanitarias en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco.
- **Participación**  
Participaran los vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco que realizaran las prácticas sobre las condiciones higiénicas sanitarias.
- **Procedimientos**  
Se le aplicara una encuesta sociodemográfica, (anexo 1) y una guía de observación de ítems de condiciones higiénicas sanitaria (anexo 2) solo tomaremos un tiempo aproximado de 10 a 15 minutos.
- **Riesgos /incomodidades**  
No habrá ninguna consecuencia desfavorable para usted, en caso de no aceptar la investigación. No tendrá gastos algunos durante el estudio.
- **Beneficios**  
El beneficio que obtendrá por participar en el estudio, es de recibir información oportuna y actualizar conocimientos sobre la importancia de las condiciones higiénicas sanitarias según la muestra de estudio.
- **Alternativas**  
La Participación en el estudio es voluntaria; usted puede escoger el no participar o puede abandonar el estudio en cualquier momento. El retirarse del estudio no le representara ninguna penalidad o pérdida de beneficios a los que tienen derecho.
- **Compensación**  
No recibirá pago alguno por su participación. En transcurso del estudio usted podrá solicitar información actualizada sobre el mismo al investigador responsable.
- **Confidencialidad de la información**  
Los datos que se obtengan a lo largo del presente estudio son totalmente confidenciales, de modo que solo se emplearan códigos para

el manejo de los datos obtenidos con el fin de cumplir los objetivos antes descritos.

➤ **Problemas o preguntas**

De tener alguna duda comuníquese al 947488738 o al correo electrónico [yurico\\_ambrosio@hotmail.com](mailto:yurico_ambrosio@hotmail.com).

➤ **Consentimiento participación voluntaria**

Acepto participar en el estudio: he leído la información proporcionada; o me ha sido leída. He tenido la oportunidad de preguntar dudas sobre ello y se me ha respondido satisfactoriamente. Consiento voluntariamente participar de este estudio y entiendo que tengo el derecho de retirarme en cualquier momento de la entrevista sin que me afecte de ninguna manera.

**Nombre y firma del participante y responsable de la investigación**

Nombre, firma y DNI del participante

.....



Firma del responsable de la investigación:.....

Huánuco,.....de.....del 2016.

Huella digital

**ANEXO 07**

**CONSTANCIAS DE VALIDACIÓN**

**ANEXO 04**

**CONSTANCIA DE VALIDACIÓN**

Yo Jose Pulido Rios, con DNI N° 07086983

De profesión Medico Veterinario, ejerciendo actualmente

Como sefe de saneamiento Ambiental en la institución

Centro de Salud Potracancha "Clas Pillco Marca"

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de

Validación de contenido del instrumento.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes


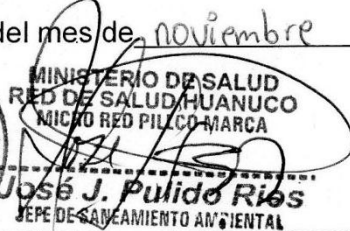
Recomendaciones:

---

---

---

En Huánuco, a los 15 días del mes de noviembre del 2016

  
  
**José J. Pulido Ríos**  
JEFE DE SANEAMIENTO AMBIENTAL

Firma

ANEXO 04

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo WILMER T. ESPINOZA TORRES, con DNI N° 22513741

De profesión LIC. ENFERMERÍA, ejerciendo actualmente

Como JEFE DE RECURSOS HUMANOS en la institución

Centro de Salud Pofracancha "Clas Pillco Marca"

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de

Validación de contenido del instrumento.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes


Recomendaciones:

---

---

---

En Huánuco, a los 18 días del mes de Noviembre del 2016

MINISTERIO DE SALUD  
RED DE SALUD HUÁNUCO  
MICRO RED PILLCO MARCA  
  
Lic. Wilmer T. Espinoza Torres  
CEP. 37515  
JEFE DE RECURSOS HUMANOS

Firma

ANEXO 04

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo Percy Rodríguez Retis, con DNI N° 22518243

De profesión Lic. Enfermería, ejerciendo actualmente

Como Docente de práctica del Área de Epidemiología en la institución  
Universidad de Huánuco

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de

Validación de contenido del instrumento.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes



Recomendaciones:

---

---

---

En Huánuco, a los 22 días del mes de noviembre del 2016

 MISTERIO DE SALUD  
ASOCIACIÓN CLAS PILLCO MARCA  
  
Lic. Percy Rodríguez Retis  
CEP 35465

Firma

## ANEXO 04

## CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo Vilma Llanto Cuenca, con DNI N° 40841758

De profesión Lic. En Enfermería, ejerciendo actualmente

Como "Coordinadora en Epidemiología y Gestión de Calidad" en la institución

Centro de salud "Carlos showing ferrari"

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de

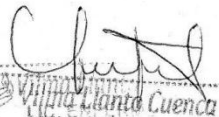
Validación de contenido del instrumento.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes

Recomendaciones:

Los instrumentos son de acuerdo al tema en estudio.

En Huánuco, a los 26 días del mes de Noviembre del 2016

  
 Vilma Llanto Cuenca  
 LIC. EN ENFERMERIA  
 CEP. 38839

Firma

**ANEXO 04**

**CONSTANCIA DE VALIDACIÓN**

Yo ELEER BORNEO CANTALICIO, con DNI N° 40613742

De profesión LICENCIADO EN ENFERMERIAS, ejerciendo actualmente

Como DOCENTE INVESTIGACION en la institución

UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de

Validación de contenido del instrumento.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes

Recomendaciones:

CONTINUAR CON EL SIGUIENTE PROCESO DE

VALIDACION

En Huánuco, a los 29 días del mes de NOVIEMBRE del 2016

  
\_\_\_\_\_  
Eler Borneo Cantalicio  
LICENCIADO EN ENFERMERIA  
C.E.P. 20056  
Firma