

Universidad de Huánuco

Facultad de Ciencias de la Salud

PROGRAMA ACADÉMICO DE ENFERMERÍA



TESIS

**“FORMA DE ALMACENAMIENTO Y VENTA DE
PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL MERCADO MODELO
TINGO MARIA DEL MES DE OCTUBRE A DICIEMBRE DEL
2016”**

Para Optar el Título Profesional de:

LICENCIADA EN ENFERMERÍA

TESISTA

Bach. BERROSPI ZUÑIGA, Anyeli Benedicta

ASESOR

Mg. MASGO CASTRO, Walter Hugo

Tingo María - Perú

2017



UNIVERSIDAD DE HUANUCO



FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA ACADÉMICO DE ENFERMERÍA

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

En la ciudad de Tingo María, siendo las 11.00 horas del día 29 del mes de Noviembre 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:

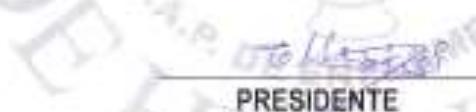
- Lic. Enf. Cristóbal, Alegria Saldaña. Presidente
- Lic. Enf. Lilia Céspedes y Argandoña Secretaria
- Lic. Enf. Carmen Merino Gastelu Vocal

Nombrados mediante Resolución N° 2089-2087-D-FCS-UDH, para evaluar la Tesis intitulado: "FORMA DE ALMACENAMIENTO Y VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL MERCADO MODELO TINGO MARÍA DEL MES DE OCTUBRE A DICIEMBRE DEL 2016" presentado por el Bachiller en Enfermería, Sra. Anyeli Benedicta, BERROSPI ZUÑIGA. Para optar el Título Profesional de Licenciado en Enfermería.

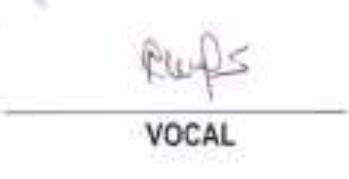
Dicho acto de sustentación se desarrolló en dos etapas: exposición y absolución de preguntas, procediéndose luego a la evaluación por parte de los miembros del Jurado.

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 10 y cualitativo de Bueno.

Siendo las 12:00 Horas del día 29 del mes de NOVIEMBRE del año 2017, los miembros del Jurado Calificador firman la presente Acta en señal de conformidad.


PRESIDENTE


SECRETARIA


VOCAL

DEDICATORIA

Con mucho amor a DIOS por su bendición y protección de cada día, por darme fuerzas para poder enfrentar los obstáculos que se cruzan en el camino y por darme salud para continuar con mis metas.

.

Con mucho cariño a mis padres **ESPIRITU Y ANGELICA** por formar parte de mi vida, ser los seres más importantes de mi corazón.

AGRADECIMIENTOS

Le doy gracias a dios por su amor incondicional, su compañía en mi vida y por estar siempre a mi lado y permitirme ser su hija.

Le doy gracias a mis padres ESPIRITU Y ANGELICA su apoyo incondicional para seguir adelante, por su confianza, comprensión y su amor.

ÍNDICE

	Pág.
DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTO	iv
RESUMEN	vii
ABSTRACT	viii
INTRODUCCIÓN	ix

CAPÍTULO I: EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. Descripción del problema.....	01
1.2. Formulación del problema.....	03
1.2.1. Problema general	03
1.2.2. Problemas específicos.....	03
1.3. Objetivos	04
1.3.1. Objetivo general	04
1.3.2. Objetivos específicos.....	04
1.4. Justificación de la investigación	05
1.4.1 A Nivel Teórico	05
1.4.2 A Nivel Práctico	05
1.5.3 A Nivel Metodológico.....	05
1.5 Viabilidad de la investigación	06

CAPITULO II: MARCO TEÓRICO

2.1.Antecedentes de la investigación.....	07
2.2. Bases teóricas que sustentan el estudio	09
2.3. Definiciones conceptuales.....	11
2.4.Hipótesis	26
2.5. Variables	28
2.6. Operacionalización de variables	29

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1Tipo de investigación	30
3.1.1. Enfoque	30
3.1.2. Alcance o nivel.....	30

3.1.3. Diseño.....	30
3.2 Población y muestra.....	31
3.3 Técnica e instrumentos de recolección de datos	33
3.3.1 Para la recolección de datos (detallar las técnicas e instrumentos utilizados).....	33
3.3.2 Para la presentación de datos (cuadros y/o gráficos)	34
3.3.3 Para el análisis e interpretación de los datos	34

CAPÍTULO IV: RESULTADOS

4.1. Procesamiento de datos (cuadros estadísticos con su respectivo análisis e Interpretación).....	35
---	----

CAPÍTULO V: DISCUSIÓN DE RESULTADOS

5.1 presentar la contrastación de los resultados del trabajo de investigación..	53
---	----

CONCLUSIONES	56
RECOMENDACIONES	58
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	59
ANEXOS	61

RESUMEN

OBJETIVO: Identificar “Forma de Almacenamiento y Venta de los Productos Alimenticios del Mercado Modelo Tingo María del mes de Octubre a Noviembre del 2016.

METODOS: Su propósito del estudio es observacional, transversal, Prospectivo. La muestra estuvo conformada por 96 puestos pertenecientes del Mercado Modelo Tingo María. Para realizar la recolección de datos se aplicó la entrevista y la guía de observación. El análisis estadístico se aplicó mediante la estadística descriptiva apoyándonos en el SPSS V22.

RESULTADOS Y CONCLUSIONES: De los 96 puestos existentes según la muestra aleatoria estratificado proporcional, solo 58 puestos cuentan con almacenamiento, dando un porcentaje de 60 %. Los manipuladores del mercado modelo Tingo María utilizan con mayor frecuencia el almacenamiento refrigerado con porcentaje de (41%) de un total de 24 puestos. Los puestos de venta de pescados presentan sus productos en buen estado de conservación de un total 8 puestos con porcentaje de (80%). El sector que cuenta con una adecuada infraestructura e instalaciones es el sector pescados con 3 puestos con un porcentaje de (30%). De los 136 manipuladores, 63 suelen aplicar las prácticas de higiene y 73 manipuladores no aplican las prácticas de higiene. De los puestos existentes total de 128, el sector de abarrotes cuenta con 30 puestos que presentan una adecuada conservación de sus productos con un porcentaje de (76.9%). En la eliminación de las plagas domésticas el sector de abarrotes son los puestos que más suelen utilizar métodos para la eliminación teniendo un porcentaje de 50%, sin embargo también hay puestos que no suelen utilizar ningún tipo de métodos. La salud de los manipuladores es de suma importancia por ello se realizó la encuesta para identificar si los manipuladores se realizan sus exámenes médicos según indique el reglamento, de acuerdo a la encuesta de los 136 manipuladores que laboran en el mercado modelo, 72 manipuladores presentan exámenes médicos y 64 manipuladores no suelen realizarse los exámenes médicos.

PALABRAS CLAVES: productos alimenticios, almacenamientos, mercado, puestos.

ABSTRACT

OBJECTIVE: To identify "Form of Storage and Sale of Food Products of the Model Market Tingo María from October to November of 2016. **METHODS:** Its purpose of the study is observational, transversal, prospective. The sample was made up of 96 seats belonging to the Model Market Tingo María. To perform the data collection, the interview and the observation guide were applied. Statistical analysis was applied using descriptive statistics based on SPSS V22.

RESULTS AND CONCLUSIONS: Of the 96 existing posts according to the proportional stratified random sample, only 58 posts have storage, giving a percentage of 60%. Tingo María model market manipulators most frequently use refrigerated storage with a percentage of %) out of a total of 24 posts. the fish stalls present their products is a good state of conservation of a total of 8 posts with a percentage of (80%). The sector that has an adequate infrastructure and facilities is the fish sector with 3 posts with a percentage of (30%). Of the 136 manipulators, 63 usually apply hygiene practices and 73 manipulators do not apply hygiene practices. Of the existing posts total of 128, the grocery sector has 30 posts that have an adequate conservation of their products with a percentage of (76.9%). In the elimination of domestic pests, the grocery sector are the most commonly used use methods for the elimination having a percentage of 50%, sim embargo also there are positions that usually do not use any type of methods. The health of the manipulators is of utmost importance, so the survey was conducted to identify if the manipulators perform their medical examinations according to the regulation, according to the survey of the 136 manipulators working in the model market, 72 manipulators present tests doctors and 64 manipulators are not usually performed the medical examinations.

KEY WORDS: food products, storage, market, stalls.

INTRODUCCION

Los alimentos antes de ser consumida por la población atraviesa por procedimientos, por lo que los alimentos tienen el riesgo de sufrir descomposición o deterioro causando posibles enfermedades, por ello estos alimentos tienen que mantenerse en buen estado para el consumo humano y evitando el riesgo a la salud de la población.

Unos del proceso que atraviesa los alimentos es el almacenamiento, en donde el manipulador utiliza diferentes formas para almacenar y mantener en buen estado sus productos tanto los alimentos que se encuentran almacenados y en expendio. Para el almacenamiento mayormente suele utilizar, almacenes al aire libre, congeladoras, refrigerados.

Los mercados cuentan con reglamentos para que los manipuladores cumplen con las condiciones y requisitos sanitarios a los que debe acatar para el funcionamiento de los mercados de abasto ya sean públicos o privados teniendo como finalidad:

- a) Asegurar la inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas, como son: transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización en los mercados.
- b) Establecer las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en los mercados.
- c) Mantener condiciones higiénico, sanitarias y de infraestructura mínimas que deben cumplir los establecimientos que tengan la condición de mercados.

Por ello se fundamentó este estudio mediante la siguiente interrogante ¿Cómo será la forma de almacenamiento y venta de los productos alimenticios en el mercado modelo Tingo María del mes de octubre a diciembre del 2016?, teniendo como objetivo determinar la forma de almacenamiento y venta de productos alimenticios en el mercado modelo Tingo María del mes de octubre a diciembre del 2016.

Tomado en cuenta también infraestructura e instalaciones sanitarias, prácticas de manipulación, puestos que cuentan con almacenes, estado de conservación de los alimentos, eliminación de plagas domésticas y la salud de los manipuladores. Todo estas condiciones con llevan a brindar a la población alimentos en buenas condiciones para el consumo humano y evitando así que el mal manejo de almacenamiento se un posible factor a las enfermedades gastrointestinales.

Entre los segmentos que componen el trabajo tenemos Resumen, una Introducción.

El CAPITULO I, Está constituido por la descripción del problema, formulación del problema, objetivos, justificación, viabilidad de la investigación

El CAPITULO II, antecedentes de la investigación, bases teóricas, definiciones conceptuales, hipótesis, variables, operacionalización de variables.

EL CAPITULO III, tipo de investigación, población y muestra, técnica e instrumentos de recolección datos.

EL CAPITULO IV, Procesamiento de datos (cuadros estadísticos con su respectivo análisis e interpretación

EL CAPITULO V, resultados, discusión, conclusiones, recomendaciones, referencias bibliográficas y por ultimo anexos.

CAPITULO I

1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

El Mercado Modelo Tingo María expenden diferentes productos alimenticios por lo que estos productos deben de encontrarse en buen estado para el consumo humano, siendo así muy importante que los puestos cuenten con buen estado físico, aplicar el estricto higiene y un ambiente para el almacenamiento de alimentos, favoreciendo a que los alimentos asegurar una vez ingeridos, no presenten un riesgo para la salud a la población. Estos alimentos previos al consumo humano suelen atravesar varios procesos como: El transporte de alimentos, recepción de alimentos, almacenamiento de alimentos, conservación de alimentos y expendio de alimentos al consumidor.

El Transporte de alimentos se incluye los procedimientos que tiene como finalidad proteger los alimentos desde el lugar de producción hasta el lugar de expendio. Ya que el mal manejo de estos procedimientos puede originar alteraciones mecánicas ya sea por desgarros o golpes que mayormente son producidas durante el transporte, afectando la presentación y vida media del producto.

La recepción de alimentos es un punto crítico de control en los sistemas de aseguramiento de la calidad, visto que si se reciben a los alimentos en buena condición para el consumo o si presentan descomposición o deterioro. En esta fase se aplican criterios para la aceptación y rechazo de alimentos que muy frecuente son decididas por el juicio profesional de los inspectores de calidad.

El almacenamiento de alimentos tiene como objetivo mantener las características propias de los alimentos con el fin de expender alimentos de calidad para el consumo humano. Controlando así las temperaturas y humedades relativas en los lugares de almacenamiento para evitar el deterioro acelerado de dichos productos. Para el almacenamiento existen almacenes, al aire libre, refrigerados, congelados. Cada forma de almacenamiento cuenta con diferentes procedimientos que varían según los tipos de alimentos.

La conservación de los alimentos, el objetivo es adquirir el control de las numerosas reacciones que, por efectos físicos (calor, luz), químicos (oxidación) o biológicos (enzimas, microorganismos, hongos, bacterias), tienen lugar en los alimentos.

La venta de alimentos al consumidor es la facilidad que se brinda los alimentos a los consumidores.⁽¹⁾

Por ello se realizó estudios en el mercado modelo Tingo María en base a la forma de como los comerciantes almacenan sus alimentos tanto como perecederos y no perecederos identificando si constan de almacenes adecuadas para los alimentos, si realizan prácticas de higiene tanto como para el almacenamiento y expendio de los alimentos, el estado en que se encuentran los alimentos que se expenden ya que puede verse afectado al ataque de los microorganismos que deterioran el alimento con modificaciones del sabor, del aspecto y de la consistencia además de provocar pérdidas importantes de su valor nutritivo y físico-químicas producidas por efecto de la luz, el aire, el calor y la humedad que actúan sobre el alimento. Métodos que aplican para la eliminación de roedores. Es un problema a considerar el que gran número de productos alimenticios, al desnaturalizarse fácilmente, no

permiten su conservación y como también podría afectar a la salud del consumidor.

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

1.2.1. Problema General

- ¿Cómo será la forma de almacenamiento y venta de los productos alimenticios en el mercado modelo Tingo María del mes de octubre a diciembre del 2016?

1.2.2. Problemas Específicos

- ¿Contarán con buena infraestructura e instalaciones de agua, desagüe y fluido electrónico los puestos del mercado modelo Tingo María?
- ¿Existirá ambientes para el almacenamiento y venta de productos en los puestos del mercado modelo Tingo María?
- ¿Aplicaran las prácticas de higiene al manipular y expender los productos alimenticios en el mercado modelo Tingo María?
- ¿Se encontrarán en buen estado de conservación los alimentos en el Mercado Modelo Tingo María?
- ¿Existirá la presencia de Plagas urbanas domesticas en el lugar del almacenamiento y en puestos de productos alimenticios en el mercado modelo Tingo María?

- ¿Los comerciantes utilizaran algún método de eliminación para evitar la existencia de plagas domesticas en el mercado modelo Tingo María?
- ¿Cumplirán os comerciantes en realizar sus exámenes médicos?

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. Objetivo General

- Determinar la forma de Almacenamiento y venta de productos alimenticios en el mercado modelo Tingo María del mes de octubre a diciembre del 2016.

1.3.2. Objetivos Específicos

- Identificar el estado de la Infraestructura e instalaciones de los puestos del mercado modelo Tingo María.
- Identificar los ambientes para el almacenamiento y venta de productos de los puestos del mercado modelo Tingo María.
- Identificar las prácticas de higiene durante el almacenamiento y venta de los productos alimenticios en el mercado modelo Tingo María.
- Identificar el estado de conservación de los productos alimentos del mercado modelo Tingo María.

- Identificar la existencia de plagas domésticas en el almacén y lugar de venta de los productos alimenticios en el mercado modelo Tingo María.
- Identificar que métodos utilizan los comerciantes para la eliminación de plagas domésticos en el mercado modelo Tingo María.
- Identificar si los comerciantes cumplen con sus exámenes médicos.

1.4 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA

1.4.1 A Nivel Teórica

Esta investigación se realizó con el propósito de aportar conocimiento sobre la forma de como los comerciantes almacenan y expenden los productos alimenticios. Cuyos resultados permiten identificar si los procedimientos que aplican los comerciantes son adecuados e inadecuados, evitando a que la población tenga el riesgo de presentar enfermedades.

1.4.2 A Nivel Práctica

Esta investigación se realizó por que existe la necesidad de mejorar el nivel de desempeño por parte de los comerciantes y de las autoridades, con la finalidad de brindar alimentos en buenas condiciones para el consumo humano.

1.4.3 A Nivel Metodológico

La presente investigación facilita a las autoridades establecer estrategias y estrictas supervisiones sobre el manejo de los alimentos que se comercializan, como también la información que aporta este estudio será válido para emplearse en otros trabajos de investigación.

1.5 VIABILIDAD DE LA INVESTIGACIÓN:

No existieron problemas de viabilidad en la investigación. El tiempo favoreció al desarrolló del estudio como también se dispuso de los recursos necesarios para su ejecución, aunque no existió la completa colaboración con los sujetos de estudio, para la aplicación de los instrumentos de recolección de datos. Mediante la aportación de la administración del mercado modelo se obtuvo datos para el desarrollo del estudio, como también se obtuvo información por medio de otros similares estudios.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 ANTECEDENTE DE INVESTIGACIÓN

- **Nivel Internacional**

- **En Ecuador, 2010. Chávez Lucio⁽²⁾.** realiza un estudio de tipo descriptivo exploratoria de tiempo retrospectivo con secuencia transversal, sobre en relación a Condiciones e higiene sanitaria de los comedores públicos del mercado Municipal Bellavista de la ciudad de Guaranda, provincia de Bolívar. La población es conformada por 26 vendedores no fue necesario establecer muestra por lo que la población es manejable. La técnica es la entrevista, los instrumentos son un formulario tipo encuestas. de los resultados encontrados se evidencia que el 15% de la población son analfabetos, no cuentan con conocimiento de hábitos adecuados de higiene, existe una falta de higiene en la presentación del manipulador y malos hábitos de preparación. Las personas encargadas de expender comida no cumplen con las condiciones necesarias para cuidar de la salud familiar y la población en general.

- **Nivel Nacional**

- **En Lima, 2014. Walde Garro⁽³⁾.** Realiza un estudio de nivel aplicativo, tipo cuantitativo, descriptivo simple de corte trasversal, en relación a Conocimientos y prácticas sobre higiene en la manipulación de

alimentos que tienen las socias de comedores populares, distrito de Comas. La población está conformada por 834 socios del PRONAA y la muestra por 202. La técnica es la entrevista y observación, los instrumentos son un formulario tipo cuestionario y una lista de chequeo. De los resultados se obtiene que el conocimiento en relación a la higiene en la manipulación de alimentos se mantiene “Alto”.

Las prácticas en relación a la higiene en la manipulación de alimentos se mantienen en condiciones tanto “Saludables” como “No saludables”, donde se resalta la dimensión “Higiene durante la manipulación de alimentos”

- **Nivel Local**

➤ **En Tingo María, 2011. Torres Cárdenas⁽⁴⁾.** Realiza un estudio de Microorganismos del aire interno de seis sectores del mercado Modelo de Tingo María. Teniendo como objetivo de dar a conocer el estado actual de la atmósfera interior del Mercado Modelo, identificando así los microorganismos y facilitando a que la Municipalidad de Leoncio Prado realce la importancia del control del ambiente atmosférico. Para ellos se utilizan materiales como cultivos para pruebas bioquímicas, reactivos, materiales de laboratorio, equipos. Se realizaron dos muestreos, el primero tuvo lugar el 24 de enero y el segundo muestreo se realizó el 25 de febrero, ambos al medio día con una temperatura promedio de 25.7°C.

Para cada muestreo se realizaron aspiraciones del aire de cada punto de muestreo. Para el recuento de microorganismos se realizó el método de recuento en placa. Obteniendo como resultado que hubo un incremento de microorganismos en relación a la temperatura, de los cuales se encontró tres géneros de bacterias y ocho géneros de fungí. En el interior del mercado Modelo se logró aislar del aire a tres géneros de bacterias, pero el género que predominó en los resultados corresponde al género Enterobacter.

- **En Huánuco 2016. Inocencio Tarazona⁽⁵⁾.** Realiza un estudio de tipo descriptivo cuantitativo observacional, de tiempo prospectivo con secuencia transversal, sobre en relación Prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las personas que expenden comida ambulatoria en la localidad de Huánuco. La población estuvo conformada por todas las personas que expenden alimentos ambulatorios. La técnica es la entrevista, los instrumentos son un formulario tipo encuestas. De los resultados encontrados se evidencia que presentan prácticas inadecuadas de higiene en la manipulación de alimentos.

2.2. BASES TEÓRICAS QUE SUSTENTAN EL ESTUDIO.

A continuación se presentan las bases teóricas que sustentan la investigación sobre la forma de almacenamiento y venta de productos alimenticios.

- Según **Nightingale 1860**. Aborda el objetivo fundamental de su modelo de conservar la energía vital del paciente, partiendo de la acción que ejerce la naturaleza sobre los individuos.⁽⁵⁾

Creía que el entorno era causante principal de la enfermedad en el paciente; no solo reconoció la peligrosidad del entorno, sino que también hizo hincapié en que un entorno adecuado es beneficioso para la prevención de enfermedades⁽⁶⁾.

Nightingale aconsejaba a crear y mantener un entorno en mejores condiciones lo cual mejoraría la comodidad y recuperación, beneficiando al paciente física y mentalmente para ello Nightingale aplicaba cinco elementos esenciales de un entorno saludable: aire puro, agua potable, eliminación de aguas residuales, higiene y luz.⁽⁷⁾

- Según **Nola Pender**, enfermera, autora del Modelo de Promoción de la Salud (MPS) expone cómo las características y experiencias individuales así como los conocimientos y afectos específicos de la conducta llevan al individuo a participar o no en comportamientos de salud⁽⁸⁾.

Refiere que la conducta está motivada por el deseo de alcanzar el bienestar y el potencial humano. Pretendiendo ilustrar la naturaleza multifacética de las personas en su interacción con el entorno cuando intentan alcanzar el estado deseado de salud; tomando en cuenta las características, experiencias, conocimientos, creencias y aspectos situacionales que se encuentran vinculados con los comportamientos o conductas de salud que pretenden lograr.⁽⁹⁾

- Según **Dorothea Orem 1971** en su teoría de autocuidado lo define como una contribución constante del individuo a su propio desarrollo y funcionamiento en beneficio de su vida, salud o bienestar.⁽¹⁰⁾
- Según **Virginia Henderson 1965**, publicó su libro Definición de Enfermería. Define la salud como la capacidad del individuo para funcionar con independencia en relación con las catorce necesidades básicas. Dentro de las 14 necesidades rescata la seguridad (higiene corporal y peligros ambientales). Mantenerse limpio y tener un aspecto aseado es una necesidad básica que han de satisfacer las personas para conseguir un adecuado grado de salud y bienestar o, es imprescindible procurar una piel íntegra, sana, limpia y cuidada que nos permita protegernos de las agresiones del medio y de la penetración de elementos no deseados en el organismo “La función singular de la enfermería es asistir al individuo, enfermo o no, en la realización de esas actividades que contribuyen a su salud o su recuperación (o a una muerte placentera) y que él llevaría a cabo sin ayuda si tuviera la fuerza, la voluntad o el conocimiento necesarios. Y hacer esto de tal manera que le ayude a adquirir independencia lo más rápidamente posible”.⁽¹¹⁾

2.3 DEFINICIONES CONCEPTUALES

MERCADO

Lugar público con puestos de venta donde se comercia, en especial con alimentos y otros productos de primera necesidad.

Estructura física

Los mercados deberán presentar una construcción sólida y segura. Los materiales utilizados serán fáciles de limpiar y desinfectar. La estructura física y superficies se deben de encontrar en buen estado de conservación, teniendo como prioridad los siguientes aspectos sanitarios:

- a) Los pisos serán de material impermeable, antideslizante, inadsorbente y liso, no presentaran grietas y favorecerá a la limpieza y desinfección. Los pisos tendrá un escurridor para que permita que los líquidos escurran, evitando así su acumulación.
- b) Las paredes serán de material impermeable, inadsorbente, lavable y de color claro, serán lisas y sin grietas. Los ángulos entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos, serán abovedados y continuos para facilitar la limpieza y evitar la acumulación de elementos extraños.
- c) Los techos deberán ser de material impermeable, inadsorbente, liso, sin grietas y fáciles de limpiar, de tal manera que se impida la acumulación de suciedad. La altura deberá garantizar una buena ventilación e iluminación. (12)

Instalaciones sanitarias

Los puestos deberán cumplir con las siguientes condiciones sanitarias:

- a) Deberán asegurar la utilización de agua que sea potable, abastecida de manera continua y en cantidad suficiente de acuerdo a los

requerimientos de limpieza del mercado y demás operaciones realizadas en el establecimiento.

- b) El sistema de desagüe debe garantizar la evacuación de las aguas residuales; pero con la condición que no se generen riesgos para la salud y el ambiente.⁽¹³⁾

Manejo de desechos sólidos

El manejo de los desechos sólidos es muy importante para mejorar la imagen del local y proteger la salud del consumidor. De tal forma que permite controlar moscas, cucarachas, ratones y otra fauna nociva. Se dispondrá de recipientes para desechos sólidos, accionados por pedal, con tapadera ajustada, de superficie lisa, resistentes a golpes, fáciles de retirar el desecho y lavar. Los desechos sólidos han de entregarse al sistema de recolección, previa recuperación de los materiales reciclables.⁽¹⁴⁾

Del mobiliario, los equipos y utensilios

El mobiliario, equipos y utensilios que estén en contacto directo con los alimentos deberán ser de material inadsorbente, resistente a la corrosión y a repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Asimismo, no deberán transmitir sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. Los puestos, de ser necesario, deberán disponer, de equipos de refrigeración y congelación con capacidad suficiente para la conservación de los alimentos perecederos que se comercializan, debiendo contener dispositivos para la medición de la temperatura.

DE LOS PUESTOS DE VENTA

Distribución

La distribución se realiza según los tipos de alimentos, de tal manera que evite la contaminación cruzada, evitando la contaminación por parte del efecto de la circulación de los equipos rodantes, del personal, de la proximidad a los servicios higiénicos, del colector de residuos sólidos o de cualquier otro punto de contaminación.

Productos alimenticios

Son los alimentos que normalmente son ingeridos por los seres vivos con fines nutricionales, sociales y psicológicos:

1. Nutricionales: Proporciona materia y energía para el anabolismo y mantenimiento de las funciones fisiológicas, como el calentamiento corporal.
2. Sociales: favorece la comunicación, el establecimiento de lazos afectivos, las conexiones sociales y la transmisión de la cultura.
3. Psicológicos: Mejora la salud emocional y proporciona satisfacción y obtención de sensaciones gratificantes.

Desde el punto de vista alimentario, podemos diferenciar 5 grupos de

alimentos:

-Leche Y Productos Lácteos.- Se les califica como grupo de alimentos protectores o de seguridad, siendo de gran riqueza en calcio o proteínas de alto valor biológico.

-Carnes, Pescados Y Huevos.- Son alimentos de alto valor biológico debido a las importantes proteínas que posee.

-Verduras Y Frutas.- Son alimentos hipocalóricos, son fuente importante de vitamina C, proporcionan fibra alimentaria, asegurando un tránsito intestinal normal. Las verduras verdes son las más ricas en vitamina C, que tienen la ventaja de aportar minerales anti anémicos (hierro y cobre). Las frutas que mayor contenido aportan de vitamina C, son las ácidas: naranja, pomelo, limón, grosella y fresa.

-Materias Grasas.- Los alimentos que aportan grasa, son alimentos hipercalóricos. Son fundamentalmente energéticos, ya que constituyen el vehículo de las vitaminas liposolubles y son fuente exclusiva de ácidos grasos esenciales.

-Alimentos Feculentos Y Alimentos Azucarados.- Este grupo de

alimentos aporta fundamentalmente hidratos de carbono, como la papa, los cereales y derivados (pasta: fideos, macarrones, etc.) y las leguminosas.

PERECEBILIDAD

-Alimentos perecederos

Son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla. Agentes como la temperatura, la humedad u otros. Entre los alimentos perecederos son: los derivados de los animales y los vegetales, siendo las frutas las de mayor perecibilidad, las carnes son de menor perfectibilidad ya que en refrigeración se conservan.

-Alimentos semi –perecedero

Son aquellos que permanecen exentos de deterioro por más tiempo, como son los tubérculos, las nueces y los alimentos enlatados.

-Alimentos no perecederos

Son alimentos que no se deterioran por factores antes mencionados de los demás grupos sino que depende de otros factores como la

contaminación repentina, el mal manejo del mismo, accidentes y demás condiciones que no están determinadas por el mismo. Ejemplo de ellos son las harinas, las pastas y el azúcar, que se consideran deteriorados una vez que se revuelven con algún contaminante.

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

Consiste en el debido acopio de productos, que se maneja bajo estricto control por lo que deberá de disponerse de instalaciones adecuadas para el almacenamiento de los alimentos. Permitiendo una limpieza adecuada; eviten el acceso de plagas; protegiendo los alimentos de la contaminación durante el almacenamiento; y en caso necesario, proporcionar condiciones que reduzcan al mínimo el deterioro de los alimentos (por ejemplo, mediante el control de la temperatura y la humedad).

CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS PARA EL ALMACENAMIENTO

Estas consideraciones se refieren a los aspectos físicos y operacionales, que condicionan el tratamiento de mercancías facilitando su control y despacho:

1. Espacio Adecuado
2. Localización
3. Equipo y condiciones Ambientales
4. Distribución de Alimentos

5. Seguridad

1. El espacio que se dispone es muy importante, para realizar un manejo apropiado de los alimentos, teniendo en cuenta su tipo (Perecedero – No Perecedero).
2. El sitio más adecuado para la localización del almacén es que se encuentre después del área de la recepción de los alimentos y antes del área del expendio, de esta forma se evita perdidas.
3. Equipos y Condiciones, deben ser el más adecuado que faciliten la conservación de los alimentos además del control, por medio de estanterías, contenedores, cuartos frios y congeladores.
4. Los alimentos deben estar distribuida por grupos, que faciliten elaborar el inventario físico final de cada mes. La distribución debe facilitar el manejo de los alimentos, de tal forma que siempre se aplique la adecuada rotación aplicando el sistema PEPS, Primero en entrar, primero en salir, para así reducir las pérdidas o descomposición de los alimentos.
5. Una vez recibida los alimentos se debe enviar de inmediato al almacén, con el fin de evitar que personas no autorizadas tengan acceso a las

mercancías, e incluso el acceso al almacén debe ser restringido.(15)

CLASIFICAMOS LAS ÁREAS DE ALMACENAMIENTO EN 3 GRUPOS:

- Almacenamiento de alimentos secos
- Almacenamiento en refrigeración
- Almacenamiento en congelación

ALMACENAMIENTO SECO

Esta área es donde se almacenan alimentos secos como alimentos enlatados, cereales, harina, azúcar, galletas, té, café y otros alimentos no perecederos.

- La bodega de almacenamiento debe encontrarse limpia, seca y ordenada.
- El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realizará ordenadamente y disponerse de paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza.
- En los sitios o lugares destinados al almacenamiento no podrán

realizarse actividades diferentes a estas.

- Los empaques no deben estar húmedos, mohosos o rotos.
- Inspeccionar los alimentos almacenados y utilizar la regla PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para que los alimentos más antiguos se consuman primero.
- Los productos deberán estar separados adecuadamente según su tipo.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro del servicio de alimentación, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo.
- Se debe llevar un registro de ingresos y salidas de los productos
- Artículos empacados en sacos, ubicar no más de ocho sacos por arrume.
- Artículos empacados en cajas, verificar que la caja contenga lo que corresponde.
- Los productos más pesados deben colocarse en los entrepaños inferiores y los más livianos en los superiores.
- Enlatados, las latas no se deben presentar:

- Hinchadas
 - Perforadas
 - Soldadura defectuosa
 - Abombamientos
 - Corroídas
 - Hundidas.
- Debe mantenerse en lugar seco a temperatura de 20°C - 30°C.
 - No debe exponerse a la luz solar o ser almacenados cerca de tuberías de calentamiento.

ALMACENAMIENTO REFRIGERADO

Todos los alimentos perecederos, especialmente los alimentos de alto riesgo (productos lácteos, carnes cocinadas, pescados y carnes de ave) deben almacenarse en refrigeración para evitar ser contaminados por bacterias perjudiciales.

La refrigeración a temperaturas por debajo de 4°C inhibe el crecimiento de la mayoría de las bacterias patógenas pero no las mata, por lo tanto los cuartos refrigerados mantendrán temperaturas entre 2,5 °C a 6°C.

Durante el almacenamiento de los alimentos en refrigeración es necesario:

- Revisar las temperaturas de la unidad de refrigeración y llevar registro diario en el formato de control de temperatura del cuarto frío.

- No sobrellenar los refrigeradores, porque dificultan la limpieza y obstruyen la circulación de aire frío.
- No conservar en refrigeración alimentos calientes, pues esto eleva la temperatura interna del refrigerador, lo que estimula el crecimiento bacteriano.
- Inspeccionar, rotular y fechar los alimentos que se almacenen. Emplear el método PEPS de rotación de mercancía: Primeras Entradas Primeras Salidas.
- La puerta del cuarto frío abierta supone la elevación de la temperatura interna, lo que estimula el crecimiento bacteriano, la contaminación y la alteración del alimento.

ALMACENAMIENTO CONGELADO

Los alimentos congelados necesitan una atención especial; ya que el hecho de estar congelados no garantiza la total inocuidad de los mismos.

Para esto es necesario aplicar las siguientes recomendaciones:

- El área de almacenamiento en congelación debe estar seca, bien ventilada y limpia.
- Asegurarse de que el congelador funciona a la temperatura correcta para garantizar que los alimentos se mantienen congelados.

- Asegurarse de que las puertas del congelador cierran correctamente-
- La temperatura ideal de almacenamiento en congelación se encuentra entre 0°C a -18°C.
- Nunca supere el límite de carga del congelador y coloque los productos nuevos detrás o debajo de los antiguos para asegurar una buena rotación de stocks.
- Asegurarse de que una vez aceptados, los artículos recibidos congelados se ubican inmediatamente en el congelador.
- Mantenga el interior del congelador limpio y lave frecuentemente sus superficies. (16)

MANIPULACIÓN

Deberán establecerse procedimientos para:

- Seleccionar los alimentos con el fin de separar todo material que manifiestamente no sea apto para el consumo humano.
- Eliminar de manera higiénica toda materia rechazada, y proteger los alimentos de la contaminación de plagas o de contaminantes químicos, físicos o microbiológicos, así como de otras sustancias no deseables, durante la manipulación, el almacenamiento y el transporte.

- Deberá tenerse cuidado con los alimentos evitando el deterioro y la descomposición, aplicando medidas como el control de la temperatura la humedad y/u otros controles

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO E HIGIENE DEL PERSONAL

Deberá disponerse de instalaciones y procedimientos apropiados que asegure, que toda operación necesaria de limpieza y mantenimiento se lleve a cabo de manera eficaz; y que se mantenga un grado apropiado de higiene personal.

-Limpieza

- Deberá haber instalaciones adecuadas, debidamente proyectadas, para la limpieza de los utensilios y equipo, mediante el abastecimiento suficiente de agua potable.

-Servicios de higiene

- Deberá haber servicios de higiene adecuados para el personal, a fin de asegurar el mantenimiento de un grado apropiado de higiene personal y evitar el riesgo de contaminación de los alimentos. Cuando proceda, las instalaciones deberán disponer de:

- Medios adecuados para lavarse y secarse las manos higiénicamente, con abastecimiento de agua; diseño higiénico apropiado; y vestuarios adecuados para el personal.

-Control de la temperatura

Vigilancia de las temperaturas de ambiente, con objeto de asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos

-Iluminación

- Deberá disponerse de iluminación natural o artificial adecuada para permitir la realización de las operaciones de manera higiénica. En caso necesario, la iluminación no deberá dar lugar a colores falseados. La intensidad deberá ser suficiente para el tipo de operaciones que se lleve a cabo.

- Aseo personal

Quienes manipulan los alimentos deberán mantener un grado elevado de aseo personal y, cuando proceda, llevar ropa protectora, cubrecabezas y calzado adecuados. Los cortes y las heridas del personal, cuando a este se le permita seguir trabajando, deberán cubrirse con vendajes impermeables apropiados. El personal deberá lavarse siempre las manos. Antes de comenzar las actividades de manipulación de alimentos. Como también de después de manipular alimentos sin elaborar o cualquier material contaminado.(16)

2.4. HIPÓTESIS

2.4.1. Hipótesis general

- **Ha:** Existe un adecuado almacenamiento y venta de productos alimenticios en el mercado modelo Tingo María del mes de octubre a diciembre del 2016..
- **Ho:** No existe adecuado almacenamiento y venta de productos alimenticios en el mercado modelo Tingo María del mes de octubre a diciembre del 2016.

2.4.2. Hipótesis específicas:

- **Hi1:** Los puestos cuentan con adecuada Infraestructura e instalaciones en el mercado modelo Tingo María del mes de octubre a diciembre del 2016.
- **Ho1:** Los puestos no cuentan con adecuada Infraestructura e instalaciones en el mercado modelo Tingo María del mes de octubre a diciembre del 2016.
- **Hi2:** Los puestos cuentan con la existencia de ambientes adecuados para el almacenamiento y venta de Productos en los puestos del mercado modelo Tingo María del mes de octubre a diciembre del 2016.
- **Ho2:** Los puestos no cuentan con la existencia de ambientes adecuados para el almacenamiento y venta de Productos en los

puestos del mercado modelo Tingo María del mes de octubre a diciembre del 2016.

- **Hi3:** Los comerciantes si aplican las prácticas de higiene saludables para el almacenamiento y venta de los alimentos del mercado modelo Tingo María.
- **Ho3:** Los comerciantes no aplican prácticas de higiene saludables para el almacenamiento y venta de los alimentos del mercado modelo Tingo María.
- **Hi4:** Los alimentos almacenados y en venta se encuentran en buen estado de conservación para su comercialización en el mercado modelo Tingo María.
- **Ho4:** Los alimentos almacenados y en venta no se encuentran en buen estado de conservación para su comercialización en el mercado modelo Tingo María.
- **Hi5:** En el ambiente de almacenamiento y en el puesto de ventas productos alimenticios existe presencia de roedores del mercado modelo Tingo María.
- **Ho5:** En el ambiente de almacenamiento y en el puesto de ventas productos alimenticios no existe la presencia de roedores del mercado modelo Tingo María.
- **Hi6:** los comerciantes si aplican métodos de eliminación para las plagas domesticas en el mercado modelo Tingo María.

- **Ho6:** los comerciantes no aplican ningún método de eliminación para las plagas domésticas en el mercado modelo Tingo María.
- **Hi7:** los comerciantes si cumplen con los exámenes médicos.
- **Ho7:** los comerciantes no cumplen con los exámenes médicos.

2.5 VARIABLES

2.5.1 Variable de estudio

- a. Ambientes para almacenamiento
- b. Prácticas de higiene
- c. Estado de conservación de los alimentos
- d. plagas domesticas
- e. Estado de salud del manipulador

2.6 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

VARIABLES	DIMENSIÓN	DEFINICION CONCEPTUAL	DEFINICION OPERACIONAL	INDICADOR	VALOR FINAL	ESCALA MEDICION
Ambiente del almacenamiento y puesto	Ambientes	Deberá disponerse de instalaciones adecuadas para el almacenamiento de los alimentos, de las instalaciones separadas y seguras para los productos alimenticios	Los comerciantes del mercado utilizan ambientes adecuados para diferentes tipos de conservación de alimentos	Ambientes adecuados con instalaciones separadas y con infraestructuras seguras para los productos alimenticios	CUMPLE Y NO CUMPLE	NOMINAL
Prácticas de higiene y manipulación del usuario para el almacenamiento y venta de alimentos	Aplicación de prácticas de higiene	Procedimientos de higiene para proteger los alimentos de la contaminación de plagas o de contaminantes químicos, físicos o microbiológicos.	Los comerciantes aplican las prácticas de higiene en el proceso de almacenamiento y venta de alimentos	El uso adecuada de materiales para el proceso del almacenamiento de alimentos (Mandiles, gorras, masacillas, guantes, botas, detergentes, desinfectantes, etc.).	Utiliza / No Utiliza	NOMINAL
Estado de conservación de los alimentos	Conservación de los alimentos	Es un procedimiento para mantener seguros los alimentos es importante que sean conservados adecuadamente.	Los comerciantes realizan adecuada conservación para el almacenamiento y venta de alimentos.	Alimentos en buen estado de conservación sin presencia de descomposición para su almacenamiento y distribución.	Conservación de alimentos inadecuada Conservación de alimentos inadecuados.	NOMINAL
Presencia de plagas urbanas domésticas en el lugar del almacenamiento y puesto de productos alimenticios	Métodos para la eliminación de roedores	Los roedores constituyen un serio problema, ya que causan enormes daños en la conservación y almacenaje de los alimentos Además, los roedores depositan sus excrementos, orinas, pelos y pulgas sobre los productos almacenados.	El ambiente para el almacenamiento y venta de alimentos no debe contar con presencia de roedores, microorganismos, hongos, etc.	<ul style="list-style-type: none"> • Raticidas, • Tramperos, • Insecticidas • Gatos. 	Se elimina No se elimina	NOMINAL
Estado de salud del manipulador	Control de la salud	Favorece a detectar enfermedades o identificar factores de riesgo que puedan poner en peligro la salud.	Los manipuladores realizan su control médico cada tres meses. Y suelen acudir a su puesto de salud cuando presentan algún síntoma.	<ul style="list-style-type: none"> • exámenes médicos. • Enfermedad en los últimos 15 días 	Si aplica No aplica	NOMINAL

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN

3.1.1. Enfoque: este estudio es cuantitativo porque nos permite cuantificar los resultados de la estadística.

3.1.2. Alcance o nivel

- Según su propósito del estudio es observacional porque permite identificar las características del estudio.
- Según la cronología de recolección de datos es prospectivo porque el estudio se tomará en cuenta desde el inicio del proyecto de investigación, a tiempo futuro.
- Según el tiempo de ocurrencia es transversal porque se va medir las variables a una población determinada y en un momento del tiempo.
- Según análisis y alcance de los resultados es descriptiva ya que se va identificar y describir los hechos tal como son.

3.1.3 Diseño

El diseño de investigación para el estudio a realizar es de tipo descriptivo.

GE: Grupo de estudio

GE: M.....0₁

- **M** = muestra
- **0₁** = Observación del grupo de estudio

3.2 POBLACIÓN Y MUESTRA

La población para el estudio de investigación serán los 127 puestos que comercializan productos alimenticios en el mercado modelo Tingo María del mes de octubre a diciembre del 2016.

3.2.1 Tamaño de Muestra

El tamaño de muestra se determinará con un nivel de confianza del 95% y un margen de error permisible del 5%. Para determinar el tamaño de la muestra se utilizará la fórmula estadística de proporciones de una población finita.

Datos:

N=número de población

Z²=nivel de confianza

E=margen de error

P= proporción

q =prevalencia

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

Reemplazando:

$$N = 127$$

$$Z^2 = 95\% = 1.96$$

$$E = 5\% = 0.05$$

$$P = 0.5$$

$$q = 0.5$$

$$N = \frac{(1.96)^2 (0.5) (0.5) (127) n = 96}{(0.05)^2 (127-1) + (1.96)^2 (0.5) (0.5)}$$

Aplicando la técnica de tamaño de muestra, obtenemos 96 puestos.

3.2.2. Tipo de Muestra

El tipo de selección de muestra Probabilístico Aleatorio Estratificado Proporcional.

Estrato	Identificación	Nº sujetos en el estrato	Proporción	Muestra del estrato
1	PUESTO DE VENTA DE AVES	27	21.3%	20
2	PUESTO DE VENTA DE PESCADOS	13	10.2%	10
3	PUESTO DE VENTA DE FRUTAS	29	22.8%	22
4	PUESTO DE VENTA DE ABARROTES	40	31.5%	30
5	PUESTO DE VENTA DE CARNES	18	14.2%	14
		127	100.0%	96

3.3 TECNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

a) Técnicas

Observación: La Técnica que se aplicó es la observación, porque observo a los comerciantes como realizan el proceso del almacenamiento y venta de productos alimenticios en el mercado modelo Tingo María.

Entrevista: La Técnica que se aplicó es la entrevista, la cual se aplicó a los comerciantes acerca de cuál es el proceso que utilizaron para el almacenamiento venta de sus productos alimenticios en el mercado modelo Tingo María.

3.3.1 Para Recolección de Datos

El procedimiento que se realizará para la recolección de datos son:

1. Se presentó solicitud de permiso a la municipalidad de Leoncio prado.
2. Se entregó la solicitud de permiso al administrado del mercado modelo Tingo María y también solicitando el registro de puestos de alimentos.
3. Se identificó los sectores de los puestos que comercializan productos alimenticios.
4. Se aplicó el instrumento de recolección de datos previa firma del consentimiento informado.

5. Se aplicó la guía de la observación a los comerciantes que elaboran en el mercado modelo Tingo María.
6. Se realizó la entrevista a los comerciantes que elaboran en el mercado modelo Tingo María.

3.3.2 Para Presentación de Datos

Para la presentación de datos se tabularon los resultados, una vez evaluados, se presentan en cuadros y gráficos estadísticos.

3.3.3. Para el Análisis e Interpretación de los Datos

Para el análisis de datos se utilizó la estadística descriptiva a través de promedios y la información se presentará a través de tablas gráficas las cuales se realizan en Excel.

También se utilizó estadísticas como las medidas de tendencia central, así como las medidas de dispersión.

Así mismo se utilizó a otros estadísticos que relacionen con la investigación

CAPÍTULO IV

RESULTADO

4.1 PROCESAMIENTO DE DATOS

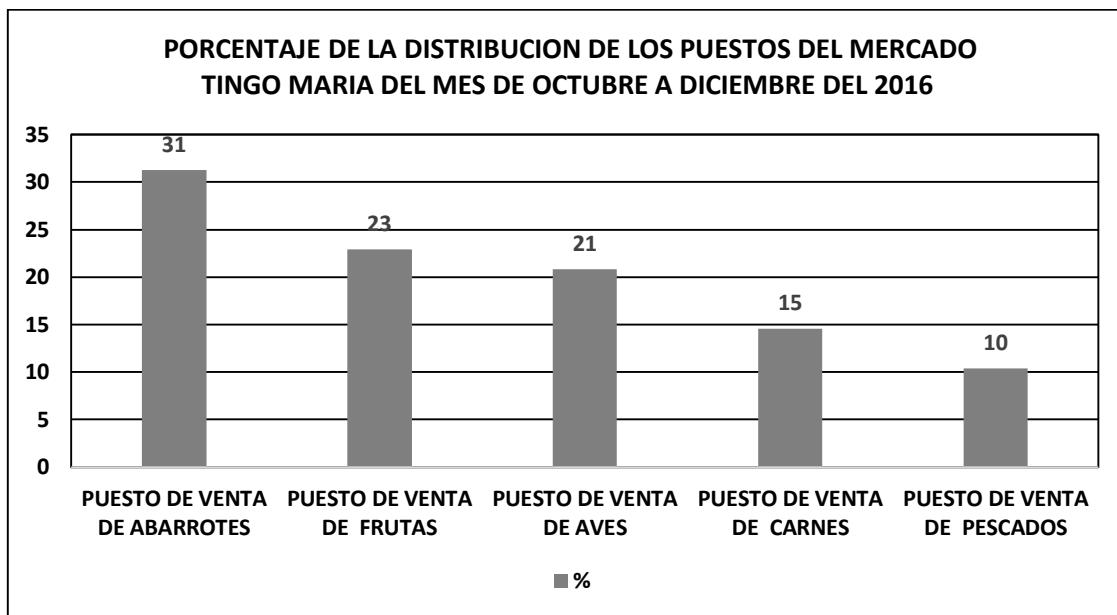
TABLA N° 01

DISTRIBUCION DE LOS PUESTOS DEL MERCADO TINGO MARIA DEL
MES DE OCTUBRE A DICIEMBRE DEL 2016 SEGÚN LA MUESTRA
PROBALISTICA ESTRATIFICADA

Nº	PUESTOS SEGUN VARIEDADES	PUESTOS EXISTENTES	%
1	PUESTO DE VENTA DE ABARROTES	30	31
2	PUESTO DE VENTA DE FRUTAS	22	23
3	PUESTO DE VENTA DE AVES	20	21
4	PUESTO DE VENTA DE CARNES	14	15
5	PUESTO DE VENTA DE PESCADOS	10	10
TOTAL		96	100

FUENTE: Encuesta elaborada por el investigador-12-2016

GRAFICO N° 01



FUENTE: Encuesta elaborada por el investigador-12-2016

Interpretación:

En relación a la tabla N°01 se observa la distribución de los puestos del mercado modelo Tingo María. Los puestos de venta de abarrotes cuentan con un total de 30 puestos dando un porcentaje de **31%**. Ocupando el primer lugar, siendo el sector con mayor cantidad de puestos.

Continuándole los puestos de venta de frutas con un total de 22 puestos siendo un porcentaje de **23 %**. Ocupando el segundo lugar.

En tercer lugar están los puestos de venta de aves con un total de 20 puestos con un porcentaje de **21%**.

En cuarto lugar se encuentra los puestos de venta de carnes con un total de 14 puestos con un porcentaje de **15%**.

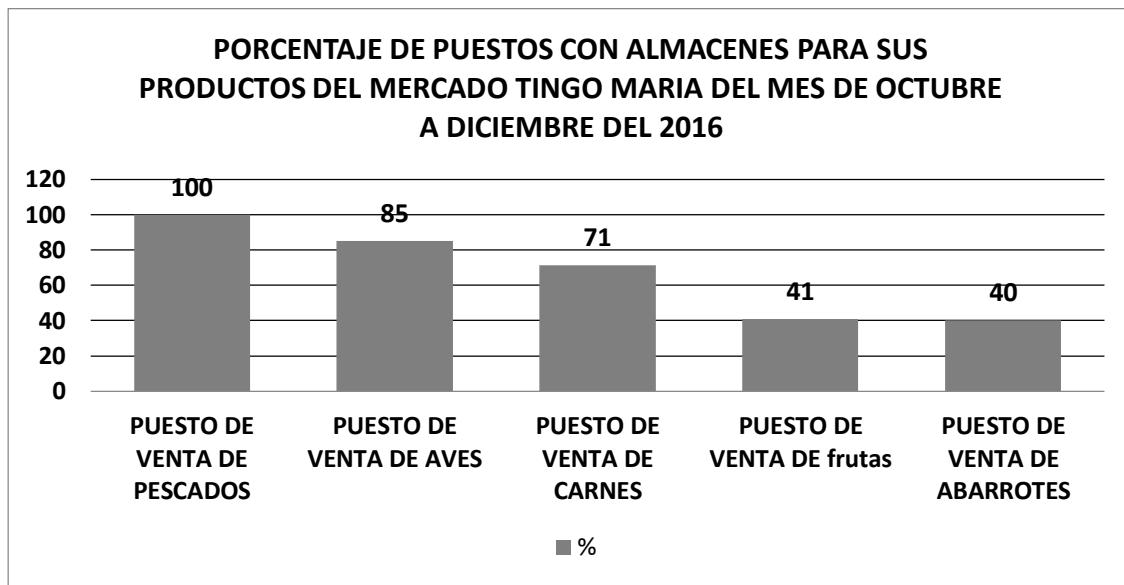
Y por último se encuentra los puestos de venta de pescados con el menor número de 10 puestos dando un porcentaje de **10%**, siendo el sector con menor cantidad de puestos

TABLA N° 02
PUESTOS CON ALMACENES PARA SUS PRODUCTOS A
NIVEL DEL MERCADO TINGO MARIA DEL MES DE OCTUBRE A
DICIEMBRE DEL 2016

PUESTOS SEGÚN VARIEDADES	PUESTOS EXISTENTES	PUESTOS CON ALMACENES	%
PUESTO DE VENTA DE PESCADOS	10	10	100
PUESTO DE VENTA DE AVES	20	17	85
PUESTO DE VENTA DE CARNES	14	10	71
PUESTO DE VENTA DE FRUTAS	22	9	41
PUESTO DE VENTA DE ABARROTES	30	12	40
TOTAL	96	58	60

FUENTE: Encuesta elaborada por el investigador-12-2016

GRAFICO N° 02



FUENTE: Encuesta elaborada por el investigador-12-2016

Interpretación

En relaciona la tabla N°02 se observa aquellos puestos que cuentan con almacenamiento.

Como primer lugar tenemos a los puestos de venta de pescados de las cuales los 10 puestos existentes cuentan con almacenamiento dando un porcentaje de **100%**.

En segundo lugar esta los puestos de venta de aves con 17 puestos que cuentan con almacenamiento de los 20 puestos existen con porcentaje de **85%**.

En tercer lugar se encuentra los puestos de venta de carnes con 10 puestos que cuentan con almacenamiento de los 14 puestos existentes con porcentaje de **71 %**.

En cuarto lugar están los puestos de venta de frutas con 9 puestos que cuentan con almacenamiento de los 22 puestos existentes con un porcentaje de **41%**.

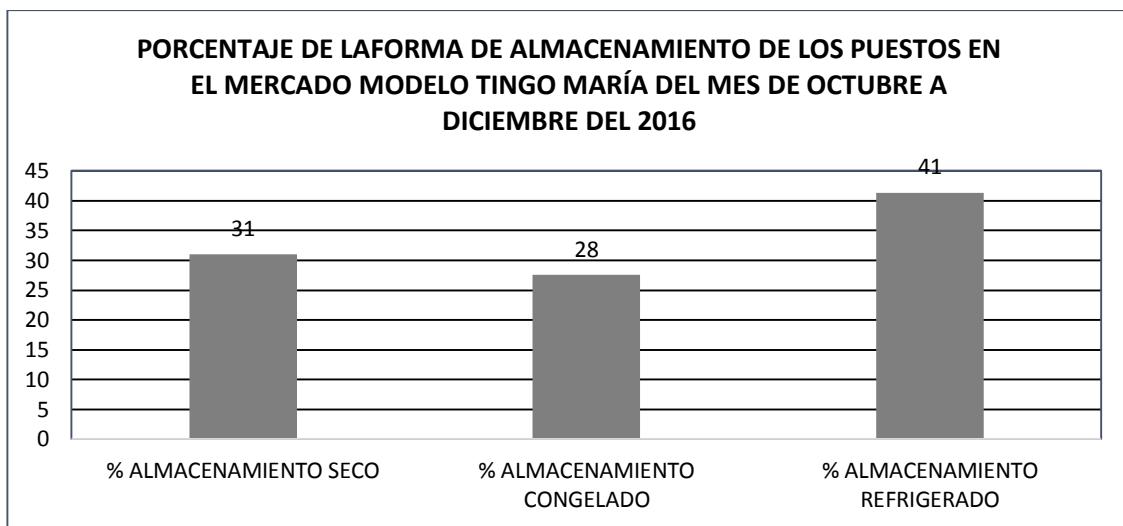
Como último lugar esta los puestos de venta de abarrotes con 12 puestos que cuentan con almacenamiento de los 30 puestos existentes con un porcentaje de **40%**.

TABLA N° 03
FORMA DE ALMACENAMIENTO DE LOS PUESTOS EN EL MERCADO
MODELO TINGO MARÍA DEL MES DE OCTUBRE A DICIEMBRE DEL
2016

PUESTOS SEGÚN VARIEDADES	PUETOS CON ALMACEN	ALMACENAMIENTO SECO	ALMACENAMIENTO CONGELADO	ALMACENAMIENTO REFRIGERADO
PUESTO DE VENTA DE AVES	17	0	2	15
PUESTO DE VENTA DE PESCADOS	10	0	10	0
PUESTO DE VENTA DE FRUTAS	10	10	0	0
PUESTO DE VENTA DE CARNES	10	0	4	6
PUESTO DE VENTA DE ABARROTES	11	8	0	3
TOTAL	58	18	16	24

FUENTE: Encuesta elaborada por el investigador-12-2016

GRAFICO N° 03



FUENTE: Encuesta elaborada por el investigador-12-2016

Interpretación

En relación a la tabla N° 03 nos da a conocer sobre la forma de almacenamiento que utilizan en el Mercado Modelo Tingo María.

Los puestos de venta de aves cuentan 17 puestos con almacenamiento de los cuales 15 puestos utilizan almacenamiento refrigerado y 2 puestos utilizan el almacenamiento congelado.

Todos los puestos de venta de pescados cuentan 10 puestos con almacenamiento.

Los puestos de venta de frutas cuentan con 10 puestos con almacenamiento, de los cuales 10 puestos utilizan el almacenamiento seco.

Los puestos de venta de carnes cuentan 10 puestos con almacenamiento, de los cuales 6 puestos utilizan el almacenamiento refrigerado y 4 puestos utilizan el almacenamiento congelado.

Los puestos de venta de abarrotes cuentan con 11 puestos con almacenamiento, de las cuales 8 puestos utilizan almacenamiento seco y 3 puestos utilizan almacenamiento refrigerado.

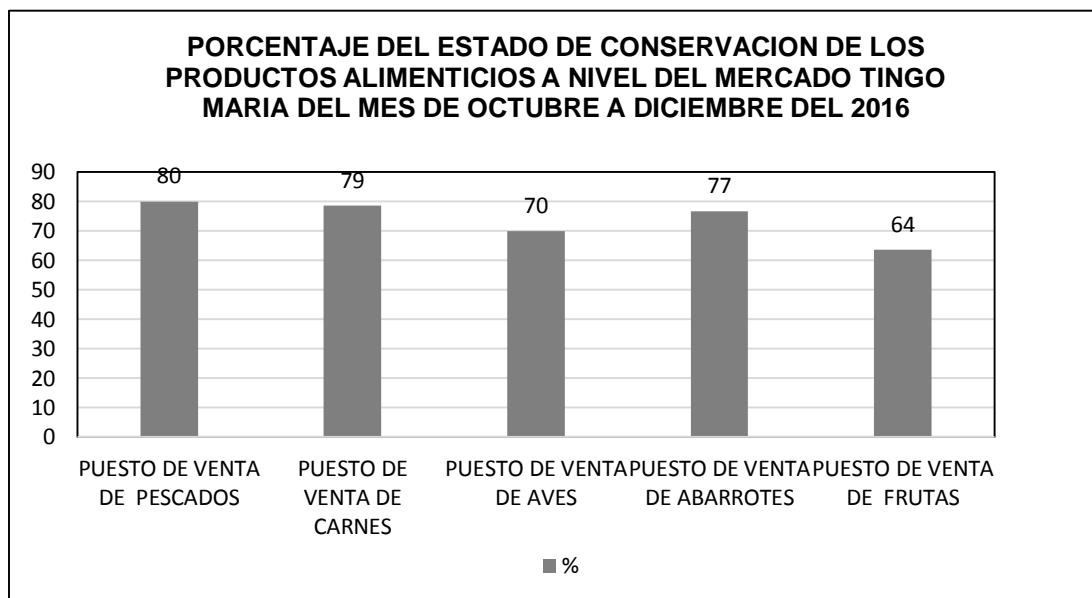
En el grafico N°03 se observa también que, 18 puestos utilizan el almacenamiento seco dando un porcentaje de **31%**, 16 puestos utilizan el almacenamiento congelado dando un porcentaje de **28%** y 24 puestos utilizan el almacenamiento refrigerado dando un porcentaje de **41%**.

TABLA N° 04
ESTADO DE CONSERVACION DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A
NIVEL DEL MERCADO TINGO MARIA DEL MES DE OCTUBRE A DICIEMBRE
DEL 2016

N°	PUESTOS SEGÚN VARIEDADES	PUESTOS EXISTENTES	BUEN ESTADO DE CONSERVACION	%
1	PUESTO DE VENTA DE PESCADOS	10	8	80
2	PUESTO DE VENTA DE CARNES	14	11	79
3	PUESTO DE VENTA DE AVES	20	14	70
4	PUESTO DE VENTA DE ABARROTES	30	23	77
5	PUESTO DE VENTA DE FRUTAS	22	14	64
TOTAL		96	70	73

FUENTE: Encuesta elaborada por el investigador-12-2016

GRAFICO N° 04



FUENTE: Encuesta elaborada por el investigador-12-2016

Interpretación

En relaciona al estado de conservación de productos alimenticios según el cuadro N°04 nos presenta:

En primer lugar se encuentra el sector de puesto de venta de pescado que cuenta con un total de 10 puestos de los cuales 8 puestos presentan sus productos en buenas condiciones dando un porcentaje de **80%**.

En segundo lugar se encuentra el puesto de venta de carnes con un total de 14 puestos, donde solo 11 puestos presentaron sus productos en buen estado de conservación teniendo como porcentaje **79 %**.

En tercer lugar está el puesto de venta de aves con 20 puestos totales donde 14 puestos presentan buen estado de conservación de sus productos y teniendo un porcentaje de **70%**.

En cuarto lugar se encuentra el puesto de venta de abarrotes con 30 puestos totales de las cuales 23 puestos contaron con buen esta de conservación presentando un porcentaje de **77%**

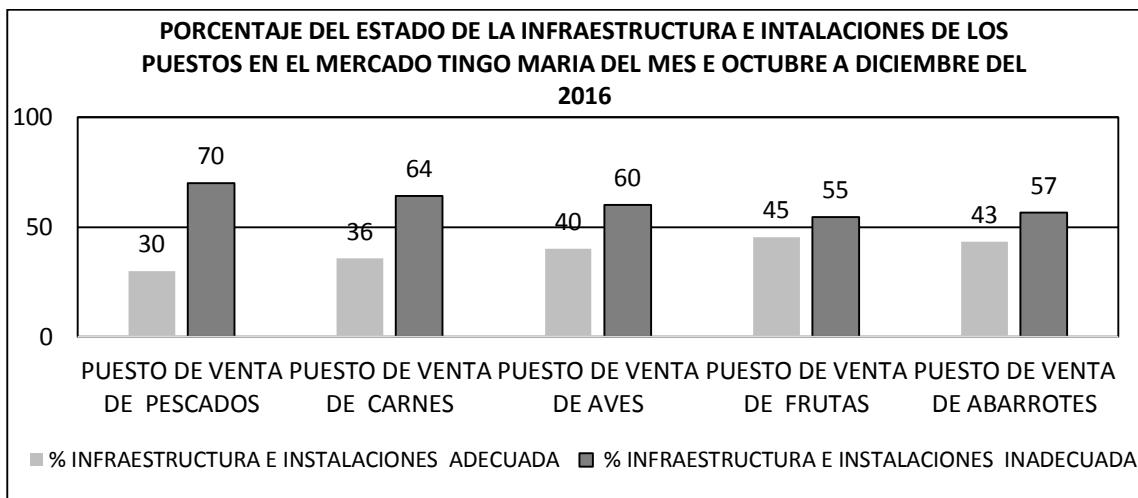
Y en el último lugar está el puesto de venta de frutas con un total de 22 puestos donde solo 14 puestos presentaron sus productos en buen estado de conservación con un porcentaje de **64%**.

TABLA N° 05
ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES DE LOS
PUESTOS EN EL MERCADO TINGO MARIA DEL MES DE OCTUBRE A
DICIEMBRE DEL 2016

N°	PUESTOS SEGÚN VARIEDADES	TOTAL	INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES ADECUADA	% INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES ADECUADA	INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES INADECUADA	% INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES INADECUADA
1	PUESTO DE VENTA DE PESCADOS	10	3	30	7	70
2	PUESTO DE VENTA DE CARNES	14	5	36	9	64
3	PUESTO DE VENTA DE AVES	20	8	40	12	60
4	PUESTO DE VENTA DE FRUTAS	22	10	45	12	55
5	PUESTO DE VENTA DE ABARROTES	30	13	43	17	57
TOTAL		96	39	41	57	59

FUENTE: Encuesta elaborada por el investigador-12-2016

GRAFICO N° 05



Interpretación

En relación al estado de la infraestructura del puesto en el cuadro N°5 muestra que los puestos de venta de pescados cuenta con 10 puestos en total según la de lo cual 3 puestos presentan infraestructura e instalaciones adecuada con un porcentaje de 30% y con 7 infraestructuras e instalaciones inadecuadas dando un porcentaje de 70%

Los puestos de venta de carnes cuentan con un total de 14 puestos presentando 5 puestos con infraestructura e instalaciones adecuada con un porcentaje de 36% y 9 puestos con infraestructura e instalaciones inadecuadas con un porcentaje 64%.

Los puestos de venta de aves tiene 20 puestos en total de los cuales 8 puestos presentan infraestructura e instalaciones adecuada con un porcentaje de 40% ,y 12 puestos con infraestructuras e instalaciones inadecuadas con un porcentaje de 60 %.

Los puesto de venta de frutas cuentan con un total de 22 puestos presentando 10 puestos con infraestructura e instalaciones adecuada con un porcentaje de 45% y 12 puestos con infraestructura e instalaciones inadecuadas con un porcentaje 55%.

Por último el puesto de venta de abarrotes con 30 puestos, solo 13 puestos cuentan con una adecuada infraestructura e instalación con un porcentaje de 43% y 17 puestos presentan infraestructura e instalación inadecuada con un porcentaje de 57%.

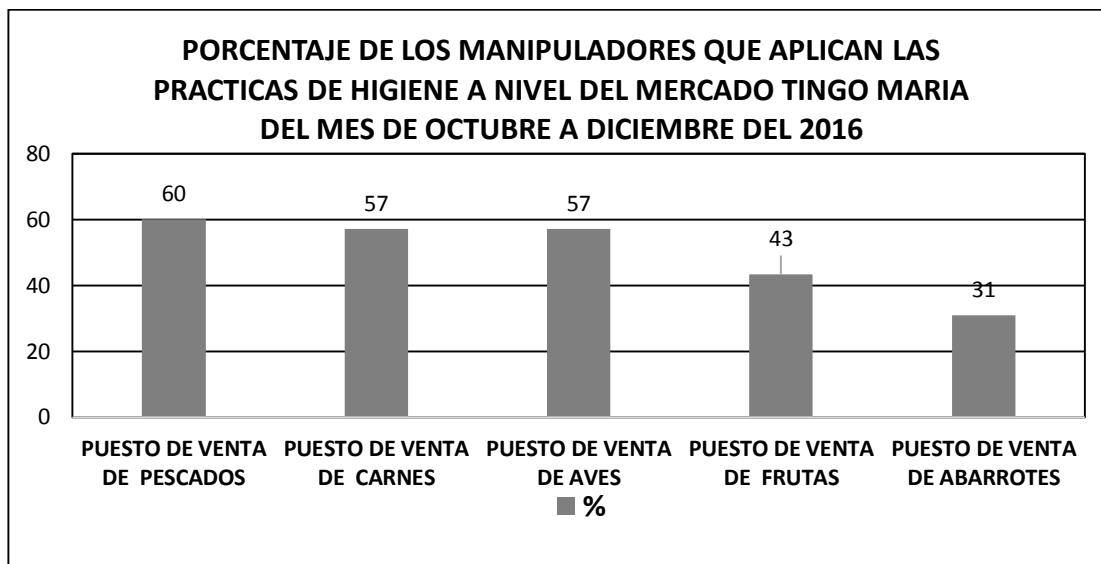
TABLA N° 06

**MANIPULADORES QUE APLICAN LAS PRACTICAS DE HIGIENE A NIVEL
DEL MERCADO TINGO MARIA DEL MES DE OCTUBRE A DICIEMBRE DEL
2016**

N°	PUESTOS SEGÚN VARIEDADES	MANIPULADORES	SI APLICA PRACTICAS DE HIGIENE	%
1	PUESTO DE VENTA DE PESCADOS	15	9	60
2	PUESTO DE VENTA DE CARNES	21	12	57
3	PUESTO DE VENTA DE AVES	28	16	57
4	PUESTO DE VENTA DE FRUTAS	30	13	43
5	PUESTO DE VENTA DE ABARROTES	42	13	31
TOTAL		136	63	46

FUENTE: Encuesta elaborada por el investigador-12-2016

GRAFICO N° 06



FUENTE: Encuesta elaborada por el investigador-12-2016

Interpretación

En relación a los manipuladores que aplican las prácticas de higiene según el cuadro N°06, presenta que:

En el primer lugar se encuentra el puesto de venta de pescados que cuenta con 15 manipuladores en total de las cuales 9 manipuladores aplican las prácticas de higiene durante el expendio de alimentos y el almacén del alimento con un porcentaje de **60%**.

En segundo lugar tenemos al puesto de venta de carnes con 21 manipuladores total de las cuales 12 manipuladores aplican las prácticas de higiene con porcentaje de **57%**.

En tercer lugar tenemos al puesto de venta de aves con 28 manipuladores de las cuales solo 16 manipuladores aplican las prácticas de higiene con porcentaje de **57%**.

En el cuarto lugar tenemos al puesto de venta de frutas con 30 manipuladores de las cuales solo 13 manipuladores aplican las prácticas de higiene con un porcentaje de **43%**.

En el quinto lugar y ultimo está el puesto de venta de pescados con 42 manipuladores total y solo 13 manipuladores aplican las prácticas de higiene con un porcentaje de **31%**.

TABLA N° 07
METODO DE ELIMINACION DE PLAGAS DOMESTICAS A NIVEL DEL
MERCADO TINGO MARIA DEL MES DE OCTUBRE A DICIEMBRE DEL 2016

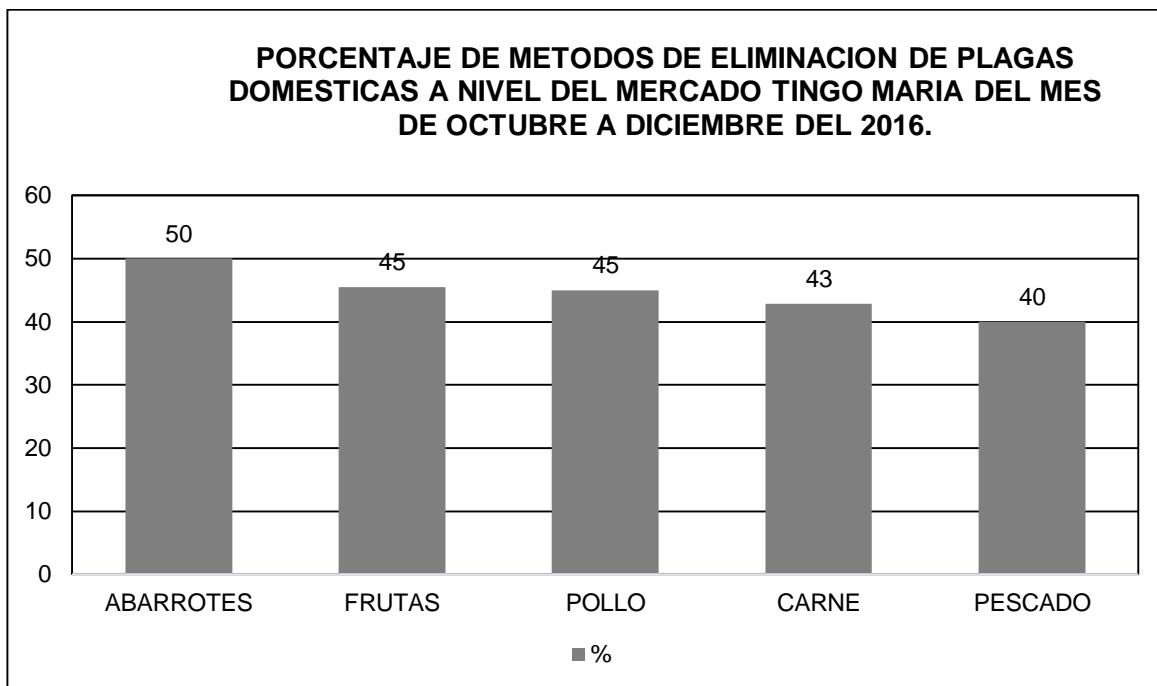
PUESTOS	METODOS	N°	%
PUESTO DE VENTA DE ABARROTES	TRAMPERO	9	30
	PLAGUICIDA	2	7
	GATOS	4	13
	PLAGISIDA	0	0
N° PUESTOS	30	15	50
PUESTO DE VENTA DE FRUTAS	TRAMPERO	8	36
	PLAGUICIDA	0	0
	GATOS	2	9
	PLAGISIDA	0	0
N° PUESTOS	22	10	45
PUESTO DE VENTA DE AVES	TRAMPERO	9	45
	PLAGUICIDA	0	0
	GATOS	0	0
	PLAGISIDA	0	0
N° PUESTOS	20	9	45
PUESTO DE VENTA DE CARNES	TRAMPERO	6	43
	PLAGUICIDA	0	0
	GATOS	0	0
	PLAGISIDA	0	0
N° PUESTOS	14	6	17
PUESTO DE VENTA DE PESCADOS	TRAMPERO	4	40
	PLAGUICIDA	0	0
	GATOS	0	0
	PLAGISIDA	0	0
N° PUESTOS	10	4	23
TOTAL	96	44	46

**METODO DE ELIMINACION DE PLAGAS DOMESTICAS A NIVEL DEL
MERCADO TINGO MARIA DEL MES DE OCTUBRE A DICIEMBRE DEL
2016**

Nº	PUESTOS SEGÚN VARIEDADES	TOTAL DE PUESTOS	TOTAL DE METODOS UTILIZADOS	%
1	ABARROTES	30	15	50
2	FRUTAS	22	10	45
3	POLLO	20	9	45
4	CARNE	14	6	43
5	PESCADO	10	4	40
TOTAL		96	44	46

FUENTE: Encuesta elaborada por el investigador-12-2016

GRAFICO N° 07



FUENTE: Encuesta elaborada por el investigador-12-2016

Interpretación

En relación al método de eliminación de plagas domésticas el tabla N°07 presenta: En primer lugar el puesto de venta de abarrotes con 30 puestos de las cuales 15 puestos si aplican métodos para la eliminación de las plagas domésticas. Con un porcentaje total de **50%**.

En segundo lugar el puesto de venta de frutas con 22 puestos de las cuales 10 puestos utilizan métodos para la eliminación de plagas domésticas. Con porcentaje total de **45%**.

En tercer lugar se encuentra el puesto de venta de aves con 20 puestos de las cuales 9 puestos utilizan métodos para la eliminación de plagas domésticas, con porcentaje total de **45%**.

En el cuarto lugar está el puesto de venta de carnes con 14 puestos de las cuales 6 puestos utilizan métodos para la eliminación de plagas domésticas, con un porcentaje total de **43%**.

En quinto lugar se encuentra el puesto de pescados con un total de 10 puestos de las cuales 4 puestos utilizan trampas con un porcentaje de **40%**.

Interpretando que en los puestos del mercado modelo si existe la presencia de plagas domésticos por lo que los comerciantes utilizan métodos para la eliminación de dichas plagas ya sea por motivación propio o impulsado por la municipalidad.

TABLA N° 08

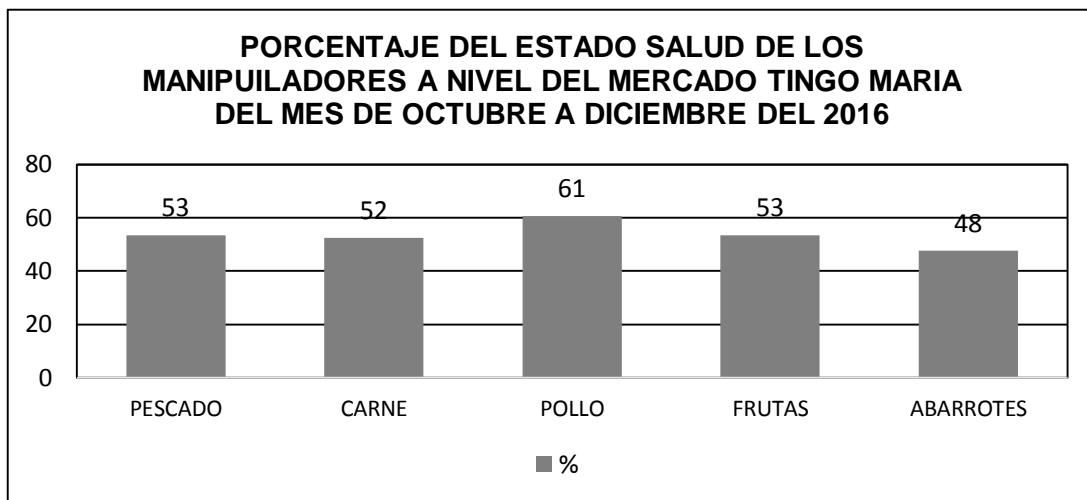
ESTADO SALUD DE LOS MANIPULADORES A NIVEL DEL MERCADO

TINGO MARIA DEL MES DE OCTUBRE A DICIEMBRE DEL 2016

N°	PUESTOS SEGÚN VARIEDADES	MANIPULADORES EXISTENTES	EXAMENES MEDICOS	%
1	PUESTO DE VENTA DE PESCADOS	15	8	53
2	PUESTO DE VENTA DE CARNES	21	11	52
3	PUESTO DE VENTA DE AVES	28	17	61
4	PUESTO DE VENTA DE FRUTAS	30	16	53
5	PUESTO DE VENTA DE ABARROTES	42	20	48
	TOTAL	136	72	53

FUENTE: Encuesta elaborada por el investigador-12-2016

GRAFICO N° 08



FUENTE: Encuesta elaborada por el investigador-12-2016

Interpretación

En relación al cuadro N°08 sobre el estado de salud de los manipuladores presenta:

En primer lugar se encuentra los manipuladores de los puestos de venta de pescados con un total de 15 manipuladores que laboran de las cuales 8 manipuladores cumplen en realizarse los exámenes médicos, dando un porcentaje de **53%**. Diferenciándose de los demás sectores.

En segundo lugar se encuentra los puestos de venta de carnes con un total 21 manipuladores de los cuales 11 manipuladores si se realizaron los exámenes médicos dando un porcentaje de **52%**.

En tercer lugar se encuentra el puesto de venta de aves con un total de 28 manipuladores de las cuales 17 manipuladores se aplicaron los exámenes médicos dando un porcentaje de **61%**.

En cuarto lugar se encuentra el puesto de venta de frutas con 30 manipuladores total de las cuales 16 aplicaron los exámenes médicos dando un porcentaje de **53%**.

En el quinto lugar se encuentra el puesto de venta de abarrotes con un total de 42 manipuladores de las cuales 20 aplicaron los exámenes medico con un porcentaje de **48%**.

CAPITULO V

DISCUSION DE LOS RESULTADOS

5.1 PRESENTAR LA CONTRASTACIÓN DE LOS RESULTADOS DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

Existen estudios anteriores que tienen como finalidad determinar la forma de almacenamiento y venta de los productos alimenticios de los mercados de su localidad.

Definido el problema, se introduce en el impacto social el almacenamiento y venta de productos alimenticios, señalando primero si los puestos del mercado modelo Tingo María cuentan con almacenes que favorecen a una adecuada conservación de los productos alimentos, y pudiendo ofrecer alimentos en buen estado a la población evitando así posibles enfermedades gastrointestinales, teniendo como necesidades tanto los manipuladores como los puestos una infraestructura adecuada, , prácticas de higiene, eliminación de plagas domesticas en el almacén y lugar de expendio y por último el estado de salud del manipular.

A continuación, procederemos a debatir respecto a los diversos resultados sustentados, con estudios realizados que presentan características similares.

En nuestro estudio en el grafico N° 01 se observa que de los 96 puestos según la muestra que existe en el mercado modelo Tingo María, el sector de

abarrotes es el sector con mayor número de puestos existentes de un total de 30 puestos con un porcentaje de 31%.

En los datos generados que se da en la tabla N°02 con respecto a los puestos con almacenes para sus productos, se observa que de los diferentes sectores existentes, el sector de venta de pescados cuenta con un porcentaje de 100%, es decir que todos los puestos del sector pescado presentan almacenes para sus productos. Hallando cierta relación con el estudio de Ramírez Graciela. La tres cuartas partes de los puestos cuentan almacenes que usan productos etiquetados, así como la gran mayoría tienen cuidado en observar la fecha de caducidad de los alimentos.

En relación a la infraestructura e instalaciones de los puestos, en el grafico N°05 se observa que el puesto de venta de pescados cuenta con 10 puestos en total según la muestra aplicada de lo cual 3 puestos presentan infraestructura e instalaciones adecuada con un porcentaje de 30% y con 7 infraestructuras e instalaciones inadecuadas dando un porcentaje de 70% ; resultado similar al estudio de Paola Elizabeth Chaves Lucio, sobre las condiciones sanitarias del mercado de bellavista que no cumplen con las condiciones sanitarias necesarias para cuidar de la salud familiar y población en general.

En la presente investigación en el grafico N°06 en relación a los resultados de los manipuladores que aplican las prácticas de higiene del Mercado Modelo Tingo María presenta que en el primer lugar se encuentra el

puesto de venta de pescados que cuenta con 15 manipuladores en total de las cuales 9 manipuladores aplican las prácticas de higiene durante el expendio de alimentos y el almacén del alimento con un porcentaje de 60%. Hallando cierta similitud en el resultado de, evidenciando que los comerciantes aducen que no pueden mantener una adecuada higiene y limpieza a sus locales por el desbaste miento de agua.

CONCLUSIONES

Se desarrollaron conclusiones, tomando como base los objetivos planteados en el estudio:

1. Respecto al grupo de sectores se encontró que los puestos de venta de abarrotes cuentan con un total de 30 puestos dando un porcentaje de 31%, ocupando el primer lugar, siendo el mayor número de puestos en el mercado modelo Tingo María. sin embargo el sector de pescados cuenta con 10 puestos con un porcentaje de 10%, siendo el sector con menor puesto existente.
2. En relación a los sectores que cuentan con almacenes para los productos alimenticios se encuentra como primer lugar los puestos de venta de pescados contando con un porcentaje de 100%, es decir todos los puestos del sector pescado cuentan con almacén para sus productos. Y en el último lugar esta los puestos de venta de abarrotes con 12 puestos que cuentan con almacenamiento de los 30 puestos existentes con un porcentaje de 40%.
3. En el presente cuadro se observa que los puestos del mercado modelo Tingo María utilizan diferentes formas de almacenamiento donde 24 puestos cuentan con almacén refrigerado encontrándose los sectores de aves, carnes y abarrotes. 18 puestos cuentan con almacén seco, entre ellas encontramos los puestos de abarrotes y frutas. Luego 16 puestos cuentan con almacenes congelados entre ellos los puestos más utilizados

son el sector de pescados. Y 38 puestos no cuentan con ningún tipo almacén.

4. En cuanto a la conservación de los productos de alimentos el puesto de venta de pescados cuanta con 10 puestos en total de los cuales 08 puestos presentan sus productos en buen estado de conservación con un porcentaje de 80%. En el último lugar está el puesto de venta de frutas con un total de 22 puestos donde solo 14 puestos presentaron sus productos en buen estado de conservación con un porcentaje de 64%.
5. En relación al estado de la infraestructura del puesto en el cuadro N°05 muestra que los puestos de venta de pescados cuenta con 10 puestos en total según la de lo cual 3 puestos presentan infraestructura e instalaciones adecuada con un porcentaje de 30% y con 7 infraestructuras e instalaciones inadecuadas dando un porcentaje de 70% , interpretando que es el sector con mayor número de puestos que cuentan con adecuada infraestructura e instalación favoreciendo así a que cuenten con un espacio para el almacén de alimentos. Por último el puesto de venta de abarrotes con 30 puestos, solo 13 puestos cuentan con una adecuada infraestructura e instalación con un porcentaje de 43% y 17 puestos presentan infraestructura e instalación inadecuada con un porcentaje de 57%.Así mismo interpretando que el sector abarrotes no cuentan con un espacio para el almacenar como así también de que los puestos presentan riesgo para los alimentos en su conservación.
6. En cuanto a la aplicación de prácticas de higiene de los manipuladores En

el primer lugar se encuentra el puesto de venta de pescados que cuenta con 15 manipuladores en total de las cuales 9 manipuladores aplican las prácticas de higiene durante el expendio de alimentos y el almacén del alimento con un porcentaje de 60%. En el quinto lugar y ultimo está el puesto de venta de abarrotes con 42 manipuladores total y solo 13 manipuladores aplican las prácticas de higiene con un porcentaje de 31%.

7. En el mercado si se da la existencia de plaga domesticas tanto en el lugar de expendio como en el almacén, esto se puede observar mediante heces de estas plagas, presencia de insectos y productos deteriorados por mismas plagas. sin embargo se recolecto datos sobre el uso de algún método de eliminación de dichas plaga de las cuales se pudo rescatar que el 44 puestos si utilizan métodos para la eliminación de plagas de las cuales el 36 puestos utilizan trampero, 2 puestos utiliza plaguicida, y 6 puestos utiliza gatos, como también 52 puestos no utilizan ningún tipo de método ya que según ellos refieren que de la eliminación de plagas se encarga la municipalidad debido a que la administración suele hacer cobranzas para que se lleve a cabo la eliminación de las plagas domésticas.
8. Tanto los alimentos deben encontrarse en buenas condiciones para el consumo humano, por ende los manipuladores deben gozar de buena salud por lo tanto se identificó que los 136 manipuladores del mercado modelo el 72 manipuladores suelen realizarse sus exámenes médicos según indique el reglamento. Y los 64 manipuladores no suelen realizarse sus exámenes médicos, o lo realizan siempre en cuando presentan algún síntoma de enfermedad.

RECOMENDACIONES

1. Disponer de un espacio adecuado para almacenar los alimentos.
2. Mantener los alimentos en lugares limpios, frescos, secos, ventilados y protegidos de la luz solar.
3. Asegurar la rotación de los productos para evitar vender alimentos que han sobrepasado su vida útil.
4. Antes de la venta, se debe revisar el estado de la mercancía para retirar posibles alimentos estropeados. Se han de limpiar y desinfectar todos los utensilios como balanzas, cuchillos o maderas de corte.
5. Acudir inmediatamente al centro de salud ante la presencia de un malestar o síntomas, cumplir con los exámenes médicos.
6. Utilizar ropa adecuada o bata para cubrir la ropa de calle.
7. Proteger los alimentos de condiciones adversas de temperatura o humedad.
8. Separar los alimentos de distinta naturaleza para evitar contaminación cruzada.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Chávez Lucio P. Condiciones e higiene sanitaria de los comedores públicos del mercado Municipal Bellavista de la ciudad de Guaranda, provincia de Bolívar.Ecuador:2010.
2. Alde Garro J. Conocimientos y prácticas sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las socias de comedores populares, Distrito De Comas.Peru.2014.
3. Torres Cárdenas D. Microorganismos del aire interno de seis sectores del mercado Modelo Tingo María. Tingo María: 2011.
4. Inocencio Tarazona M. prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las personas que expenden comida ambulatoria en la localidad de Huánuco.Huanuco:2016.
5. Fanny Cisneros G. Introducción a los Modelos y Teorías de Enfermeria.Popayan:2002.
6. Ann Marriner Tomey y Martha Raile Alligood (2007). *Modelos y teorías en enfermería, Cap. 1 y Cap. 6.* Editorial Servier Sciente.
7. Sakraida J. Modelo de Promoción de la Salud. Nola J Pender. En: Maerriner TA, Rayle-Alligood M, editores. Modelos y teorías de enfermería, 6° ed. España: ElsevierMosby; 2007.
8. Enfermería Universitaria ENEO-UNAM • Vol 8. • Año. 8 • No. 4 • Octubre-Diciembre 2011

9. Dorotea E. Orem. En Panimboza. Modelo del autocuidado. Dorotea E.Orem. Modelos y teorías de enfermería, 6^a ed. España: Elsevier-Mosby; 2007.
10. Luis Rodrigo, M. T., Fernández Ferrín, C., & Navarro Gómez, M. V. (2005). De la teoría a la práctica. El pensamiento de Virginia Henderson en el siglo XXI. (3^a ed.). Barcelona: Elsevier-Masson
11. GUÍA DE ALMACENAMIENTO SECO, REFRIGERADO Y CONGELADO-universidad industrial de Santander. Febrero 27 de 2008.
12. SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD DE BOGOTA, D.C. Cartilla para el manejo adecuado de alimentos (Restaurantes). Bogotá, D.C. 2007. p. 11y
13. SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD DE BOGOTA, D.C. Cartilla para el manejo adecuado de alimentos (Restaurantes). Bogotá, D.C. 2007. p. 11y
14. HAZELWOOD D., MCLEAN A.D. Curso de Higiene para manipuladores de alimentos. Zaragoza (España): Editorial ACRIBIA S.A., 1991, p. 61-69.
15. NATIONAL FOOD SERVICE MANAGEMENT INSTITUTE (Instituto de Administración del Servicio Nacional de Alimentos). Serving it safe (Servir alimentos seguros, segunda edición). Segunda edición. University, MS: Autor. 2002.

ANEXOS



UNIVERSIDAD DE HUANUCO
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:
**“LA LA FORMA DE ALMACENAMIENTO Y VENTA DE LOS PRODUCTOS
ALIMENTICIOS DEL MERCADO MODELO TINGO MARIA DEL MES DE
OCTUBRE A DICIEMBRE DEL 2016”.**

GUÍA DE ENTREVISTA

Este cuestionario cuyo objetivo es determinar el grado de conocimiento que tienen los comerciantes del mercado modelo Tingo María basado en el proceso de almacenamiento y venta de los productos alimenticios.

Señor comerciante, responda el presente cuestionario de preguntas que le voy a formular:

SECTOR: **ALIMENTO QUE COMERCIALIZA:**

ALIMENTO QUE COMERCIALIZA:

— —

A. INFRAESTRUCTURA DEL PUESTO

1. ¿Cree usted que la estructura y el tamaño de su puesto es suficiente como para expedir y mantener en buen estado sus alimentos?

a). Sí

b). No

2. ¿Cuenta usted con instalación de agua, desague y fluido eléctrico?

a). Sí

b), No

3. ¿Se encuentra seguro y en buen estado de conservación la construcción de su puesto?

a). Sí

b), No

4. ¿El material con que está construida su puesto le favorece a una fácil limpieza y desinfección?

a). Sí

b). No

B. **AMBIENTE DEL ALMACENAMIENTO**

1. ¿Cree usted que es necesario contar con un almacén para sus productos alimenticios?

a). Sí

b). No

2. ¿Cuenta usted con un almacén para sus alimentos?

a). Sí

b). No

3. ¿Cuál es el motivo por el cual usted no cuenta con un almacén?

RPT:

4. ¿Si usted no cuenta con un almacén de qué manera suele conservar sus alimentos?

RPT:

5. ¿Qué forma o tipo de almacenamiento usted utiliza?

a) Almacén seco

b) Almacén refrigerado

c) Almacén congelado

d) Ninguno

6. ¿De qué manera usted controla la vida útil de los productos alimenticios?

RPT:

7. ¿Si el almacén que usted utiliza es de refrigeración o congelación cuenta usted con dispositivos que controlen la temperatura?

a). Sí

b). No

8. ¿Cuántas horas de refrigeración tiene las carcasas de res?

RPT:

9. ¿Cuantas horas de refrigeración tiene las aves y menudencias?

RPT:

10. ¿Que utiliza usted para proteger las carnes que se encuentran colgadas y exhibidas?

RPT:

C. PRÁCTICAS DE HIGIENE

1. ¿Cuantas veces a la semana realiza la desinfección del almacén?

RPT:

2. ¿Cuantas veces a la semana realiza la desinfección del puesto?

RPT:

3. ¿La limpieza del puesto los hace todos los días?

a). Sí

b). No

4. Puestos de aves, carnes, menudencia ¿Cuántas veces a la semana realiza la desinfección?

RPT:

5. ¿Qué antiséptico suele usar para la limpieza y desinfección del almacén y los puestos?

RPT:

6. ¿Suele usted usar sustancias químicas para la limpieza y desinfección?

RPT:

7. Si en caso de usted utiliza sustancia química ¿Quién le autorizo su uso de dichas sustancias?

RPT:

8. ¿Cuenta usted con recipiente para la eliminación de residuos?

RPT:

D. ALIMENTOS EN EXPENDIO.

Productos industrializados con registro sanitario y fecha vigente

a) Si

b) no

E. **PRACTICAS DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

SALUD:

1. ¿Cada que tiempo usted realiza sus exámenes médicos?

RPT:

2. ¿Presentó algún síntoma en los últimos 15 días?

a). Sí

b). No

HIGIENE:

3. ¿Suele utilizar cremas de manos antes de abrir el puesto?

a). Sí

b). No

4. ¿Usted se lava las manos ante cada manipulación de los alimentos?

a). Sí

b). No

VESTIMENTA:

1. ¿Usted suele utilizar ropa protectora, mandil, guardapolvo, gorra, calzado de jebe, delantal impermeable y guantes?

a). Sí

b). No

2. ¿La parte interna de sus guantes se encuentra limpias y secas?

a). Sí

b). No

F. **EXISTENCIA DE PLAGAS URBANAS DOMESTICAS y MASCOTAS.**

1. ¿Existe roedores y mascotas o rastros de roedores, cucarachas como heces y orines en el lugar de almacenamiento y puesto?

a). Sí

b). No

2. ¿Utiliza usted algún método de eliminación como; plaguicidas, Tramperos, Insecticidas, Gatos?

a). Sí

b). No

TITULO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:
“LA FORMA DE ALMACENAMIENTO Y VENTA DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL MERCADO MODELO TINGO
MARIA DEL MES DE OCTUBRE A DICIEMBRE DEL 2016”

GUÍA DE OBSERVACIÓN

ASPECTOS OBSERVADOS	RESPUESTAS	
	SI	NO
INFRAESTRUCTURA		
estructura y del tamaño del puesto es suficiente para expedir y mantener en buen estado los alimentos		
El puesto Presenta instalación de agua, desagüe y fluido eléctrico		
La construcciones puesto está en buen estado de conservación		
El material con que está construida el puesto facilita a la limpieza y desinfección		
AMBIENTE DEL ALMACENAMIENTO		
Existe almacén para los productos alimenticios en el puesto		
El manipulador utiliza métodos para el control de los productos alimenticos		
Almacén de refrigeración y congelación presenta dispositivos que controlen la temperatura		
Aplica frío (5 °C o menos) en conservación de embutidos y lácteos		
Aplica temperatura de frío (5° C o menos) en la conservación de salsas, 4 aderezos, etc.		
Productos industrializados con registro sanitario y fecha vigente		
alimentos en buen estado de conservación		
0.3 PRÁCTICAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR EN EL ALMACEN Y PUESTO		
Exterior e interior del puesto limpio y ordenado		
Superficie para cortar en buen estado y limpia		
Equipos y utensilios en buen estado y limpios		
Mostrador de exhibición en buen estado y limpio		
Paños, secadores en buen estado y limpios		
Basura bien dispuesta (tacho c/bolsa interior y tapa)		
Desagüe con sumidero, rejilla y trampa en buena condición		

Guarda el material de limpieza y desinfección separados de los alimentos		
Desinfecta utensilios, superficies, paños y equipos		
0.3 ALIMENTOS EN EXPENDIO		
Las carnes que se encuentran colgadas y exhibidas están protegidas		
Exhibe ordenadamente, separado por producto en recipientes de fácil limpieza		
Despacha según sea aplicable, en bolsas plásticas transparentes o blancas, o papel poligrasa		
Productos industrializados con registro sanitario y fecha vigente		
Aspecto normal de envasados (enlatados y embolsados).		
Aspecto normal de salsas, aderezos, etc.		
Aspecto normal de alimentos a granel secos (menestras, cereales, condimentos, etc.) y ausencia de insectos parásitos		
Exhibe ordenadamente, separado por producto en recipientes de fácil limpieza		
0.4. PRACTICAS DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
Salud:		
Sin episodio actual de enfermedad y sin heridas ni infecciones en piel y mucosas		
Higiene:		
Se observa al manipular realizar el lavado de manos ante cada procedimiento		
Manos limpias y sin joyas, con uñas cortas, limpias y sin esmalte		
Cabello corto o recogido, sin maquillaje facial		
Vestimenta:		
Uniforme completo, limpio, y de color claro		
La parte interna de sus guantes se encuentra limpias y secas		
05. EXISTENCIA DE PLAGAS URBANAS DOMESTICAS y MASCOTAS		
Existe roedores y mascotas o rastros de roedores, cucarachas como heces y orines en el lugar de almacenamiento y puesto		

ANEXO N°03
UNIVERSIDAD DE HUANUCO



CONSENTIMIENTO INFORMADO

INTRODUCCIÓN: “LA FORMA DE ALMACENAMIENTO Y VENTA DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL MERCADO MODELO TINGO MARIA DEL MES DE OCTUBRE A DICIEMBRE DEL 2016”

Se le solicita que forme parte de un estudio cuyo título es: **“LA FORMA DE ALMACENAMIENTO Y VENTA DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL MERCADO MODELO TINGO MARIA DEL MES DE OCTUBRE A DICIEMBRE DEL 2016”**.

En este estudio se quiere conocer la forma del almacenamiento y la venta de los productos alimenticios.

OBJETIVOS DE ESTE ESTUDIO DE INVESTIGACIÓN:

- ☒ Determinar la forma de Almacenamiento y venta de productos alimenticios en el mercado modelo Tingo María del mes de octubre a diciembre del 2016.
- ☒ Identificar los ambientes para el almacenamiento y venta de productos
- ☒ reconocer las prácticas de higiene para el almacenamiento y venta de los comerciantes del mercado modelo Tingo María.
- ☒ Identificar la forma de Clasificación de los alimentos.
- ☒ Conocer el estado de conservación de los alimentos.
- ☒ Verificar la existencia de roedores en el lugar de almacenamiento de los alimentos.

DESCRIPCIÓN DEL ESTUDIO DE INVESTIGACIÓN:

En este estudio será participe de los miembros de la red de salud del área saneamiento ambiental y de la municipalidad, se le solicita que consienta en participar porque usted ha cumplido con todos los criterios de inclusión y exclusión planteados en el estudio. Si acepta se le aplicará un cuestionario que consta de 9 preguntas y una ficha de observación en relación a la forma de almacenamiento, prácticas de higiene, modo de clasificación de los alimentos, existencia de roedores.

BENEFICIO:

Su participación en este estudio puede o no brindarle un beneficio directo. El cuestionario que reciba nos ayudara a conocer la forma del almacenamiento y la venta de los productos alimenticios.

PARTICIPACIÓN/ INTERRUPCIÓN VOLUNTARIA:

Su decisión de participar en esta investigación es completamente voluntaria. Usted es libre de elegir cualquiera de las dos opciones: ingresar o no ingresar en el estudio de investigación. Si decide no participar no recibirá ninguna sanción alguna. Aun después de haber aceptado formar parte aceptado formar parte del estudio de investigación podrá retirarse en cualquier momento.

PERSONA CON QUIEN COMUNICARSE:

La persona que está a cargo de esta investigación es:

Anyeli Benedicta, BerrospiZuñiga , celular: 996576898, Jr. Julio Burga 517

FIRMA DEL PARTICIPANTE

FECHA

ANEXO 04

TABLA DE VALIDACION DEL INSTRUMENTO

MATRIZ DE ANALISIS DE LAS RESPUESTAS DE EXPERTOS SEGÚN COEFICIENTE DE AIKEN

Items	Jueces							Total	V
	Juez 1	Juez 2	Juez 3	Juez 4	Juez 5	Juez 6	Juez 7		
1	1	1	1	1	1	1	1	7	1
2	1	1	1	1	1	1	1	7	1
3	1	1	1	1	1	1	1	7	1
4	1	1	1	1	1	1	1	7	1
5	1	1	1	1	1	1	1	7	1
6	1	1	1	1	1	1	1	7	1
7	1	1	1	1	1	1	1	7	1
Total	1	1	1	1	1	1	1	7	1

S = La sumatoria de **si**

$nc - 1$

Si = Valor asignado por el juez i,

$$V = \frac{S}{c}$$

n = Número de jueces

c = Número de valores de la escala de valoración (2 en este caso)

Se considera válido el instrumento a un coeficiente de AIKEN mayor a 0.60

Según el valor promedio alcanzado, en conjunto el instrumento de recolección de datos

obtiene de 1.00 por lo que es considerado como valido

ANEXO 05

“LA FORMA DE ALMACENAMIENTO Y VENTA DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEL MERCADO MODELO TINGO MARIA DEL MES DE OCTUBRE A DICIEMBRE DEL 2016”

ENUNCIADO DEL PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	DIMENSIONES E INDICADORES	METODOLOGIA
<p>Problema General. -¿Serán adecuadas la forma de almacenamiento y venta de los productos alimenticios en el Mercado Modelo Tingo María del mes de octubre a diciembre del 2016?</p> <p>Problemas Específicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Existencia de ambientes adecuados para el almacenamiento y venta de productos. -Los comerciantes realizan prácticas de higiene para el almacenamiento de alimentos en el mercado modelo Tingo María? ¿Serán Clasificados los alimentos para su almacenamiento en el mercado modelo Tingo María? -¿En qué estado de conservación se encuentran los alimentos en el mercado modelo Tingo María? -¿Existirá la presencia de roedores en el lugar del almacenamiento y ventas de productos alimenticios en el mercado modelo Tingo María? -Los comerciantes Aplicaran la práctica de higiene para la Venta de productos alimenticios en el mercado modelo Tingo María? -¿Cumplirán los comerciantes en realizar sus exámenes médicos? 	<p>Objetivo general. Determinar la forma de Almacenamiento y venta de productos alimenticios en el Mercado Modelo Tingo María del mes octubre a diciembre 2016.</p> <p>Objetivos Específicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los ambientes para el almacenamiento y venta de productos -Identificar las prácticas de higiene para el almacenamiento de los alimentos en el mercado modelo Tingo María del mes octubre a diciembre 2016. -Identificar la forma de Clasificación de los alimentos. -Identificar el estado de conservación de los alimentos. -Verificar la existencia de roedores en el lugar de almacenamiento de los alimentos. -Identificar la aplicación de la práctica de higiene en la venta de productos alimenticios. -Identificar si los comerciantes cumplen con sus exámenes médicos 	<p>Hipótesis general: Ha: Existe adecuado almacenamiento y venta de productos alimenticios en el mercado modelo Tingo María del mes octubre a diciembre 2016. Ho: No existe adecuado almacenamiento y venta de productos alimenticios en el mercado modelo Tingo María del mes octubre a diciembre 2016.</p> <p>Hipótesis específicas: Hipótesis Hi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los comerciantes NO cuentan con ambientes adecuados para el almacenamiento y venta de productos. -Los comerciantes realizan prácticas de higiene para el almacenamiento de los alimentos en el mercado modelo Tingo María del mes octubre a diciembre 2016. -los comerciantes clasifican los alimentos para el almacenamiento y su venta. -Los alimentos almacenados y en venta se encuentran en buen estado de conservación para su comercialización. -En el ambiente de almacenamiento y venta de productos alimenticios no hay presencia de roedores. -Los comerciantes si aplican la práctica de higiene adecuada para la venta de productos alimenticios. <p>HIPÓTESIS HO:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Los comerciantes no realizan las prácticas de higiene para el almacenamiento. -Los comerciantes no clasifican los alimentos para el almacenamiento y su venta. -Los alimentos almacenados y en venta no se encuentran en buen estado de conservación para su comercialización. -En el ambiente de almacenamiento y venta de productos alimenticios existe la presencia de roedores. 	<ul style="list-style-type: none"> -Ambiente de almacenamiento de los alimentos -Prácticas de higiene -Forma de Clasificación de los alimentos. -Estado de conservación de los alimentos. -Presencia de plagas domésticas en los alimentos. - Estado de salud del manipulador 	<ul style="list-style-type: none"> -Ambientes - Aplicación de prácticas de higiene -en buen estado de conservación - eliminación de plagas domésticas Control de la salud 	<p>TIPO DE INVESTIGACIÓN: DISEÑO DE INVESTIGACIÓN:</p> <p>Es de tipo descriptivo. GE: M → 0₁</p> <p>GE: Grupo de GE: M 0₁ estudio</p> <p>M: muestra</p> <p>0₁: Observación del grupo de estudio</p> <p>Población:361 comerciantes</p> <p>Muestra:186 comerciantes</p> <p>Técnicas e instrumentos de recolección de datos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Observación -Entrevista