

UNIVERSIDAD DE HUANUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA ACADÉMICO DE ENFERMERIA



TESIS

**“Prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en
vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo María-2024”**

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

AUTORA: Apolaya Palomino, Karla Lucero

ASESORA: Lopez Isidro, Teofila

HUÁNUCO – PERÚ

2026

U

D

H



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

TIPO DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN:

- Tesis (X)
- Trabajo de Suficiencia Profesional ()
- Trabajo de Investigación ()
- Trabajo Académico ()

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN: Promoción de salud – prevención de enfermedad – recuperación del individuo, familia y comunidad

AÑO DE LA LÍNEA DE INVESTIGACIÓN (2020)

CAMPO DE CONOCIMIENTO OCDE:

Área: Ciencias médicas, Ciencias de la salud

Sub área: Ciencias de la salud

Disciplina: Enfermería

DATOS DEL PROGRAMA:

Nombre del Grado/Título a recibir: Título

Profesional de Licenciada en Enfermería

Código del Programa: P03

Tipo de Financiamiento:

- Propio (X)
- UDH ()
- Fondos Concursables ()

DATOS DEL AUTOR:

Documento Nacional de Identidad (DNI): 75313906

DATOS DEL ASESOR:

Documento Nacional de Identidad (DNI): 40033810

Grado/Título: Maestra en ciencias de la salud con mención en: salud pública y docencia universitaria

Código ORCID: 0000-0002-0292-3189

DATOS DE LOS JURADOS:

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	DNI	Código ORCID
1	Leiva Yaro, Amalia Verónica	Doctora en ciencias de la salud	19834199	0000-0001-9810-207X
2	Verde Rivera, Cesia Steis	Maestro en gerencia en salud	72628576	0009-0001-8238-2393
3	Céspedes y Argandoña, Lilia	Segunda especialidad especialista en enfermería en centro quirúrgico especialista en enfermería en centro quirúrgico	22422416	0000-0002-6009-6943

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

En la ciudad de Tingo María, siendo las 11:00 horas del día 08 del mes de julio del año dos mil veintiséis, en cumplimiento de lo señalado en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad de Huánuco, se reunió en el auditorium de la Facultad de Ciencias de la Salud el Jurado Calificador integrado por los docentes:

- **DRA. AMALIA VERÓNICA LEIVA YARO (PRESIDENTA)**
- **MG. CESIA STEIS VERDE RIVERA (SECRETARIA)**
- **LIC.ENF.LILIA CESPEDES Y ARGANDOÑA (VOCAL)**

- **ASESORA: MG. TEOFILA LOPEZ ISIDRO (ASESOR)**

Nombrados mediante Resolución N° 2084-2026-D-FCS-UDH, para evaluar la Tesis intitulado **"PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS EN VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO MODELO DE TINGO MARIA -2024"**, presentado por la Bachiller en Enfermería **SRTA. APOLAYA PALOMINO KARLA LUCERO**, 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 16 y cualitativo de Buena.

Siendo las, 12:00 horas del día 08 del mes de julio del año 2026, los miembros del Jurado Calificador firman la presente Acta en señal de conformidad.


DRA. AMALIA VERÓNICA LEIVA YARO
N° DNI: 19834199
CODIGO ORCID: 0000-0001-9810-207X
PRESIDENTA


MG. CESIA STEIS VERDE RIVERA
N° DNI: 72628576
CODIGO ORCID: 0009-0001-8238-2393
SECRETARIA


LIC. ENF. LILIA CESPEDES Y ARGANDOÑA
N° DNI: 22422416
CODIGO ORCID: 0000-0002-6009-6943
VOCAL



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

CONSTANCIA DE ORIGINALIDAD

El comité de integridad científica, realizó la revisión del trabajo de investigación del estudiante: KARLA LUCERO APOLAYA PALOMINO, de la investigación titulada "PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS EN VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO MODELO DE TINGO MARIA - 2024", con asesor(a) TEOFILA LOPEZ ISIDRO, designado(a) mediante documento: RESOLUCIÓN N° 1943-2023-D-FCS-UDH del P. A. de ENFERMERÍA.

Puede constar que la misma tiene un índice de similitud del 19 % verificable en el reporte final del análisis de originalidad mediante el Software Turnitin.

Por lo que concluyo que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio y cumple con todas las normas de la Universidad de Huánuco.

Se expide la presente, a solicitud del interesado para los fines que estime conveniente.

Huánuco, 10 de septiembre de 2025



RICHARD J. SOLIS TOLEDO
D.N.I.: 47074047
cod. ORCID: 0000-0002-7629-6421



MANUEL E. ALIAGA VIDURIZAGA
D.N.I.: 71345687
cod. ORCID: 0009-0004-1375-5004

80. APOLAYA PALOMINO, Karla Lucero.docx

INFORME DE ORIGINALIDAD

19%

INDICE DE SIMILITUD

20%

FUENTES DE INTERNET

4%

PUBLICACIONES

8%

TRABAJOS DEL
ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1

repositorio.udh.edu.pe

Fuente de Internet

5%

2

distancia.udh.edu.pe

Fuente de Internet

3%

3

creativecommons.org

Fuente de Internet

2%

4

Submitted to Universidad de Huanuco

Trabajo del estudiante

2%

5

hdl.handle.net

Fuente de Internet

2%



RICHARD J. SOLIS TOLEDO

D.N.I.: 47074047

cod. ORCID: 0000-0002-7629-6421



MANUEL E. ALIAGA VIDURIZAGA

D.N.I.: 71345687

cod. ORCID: 0009-0004-1375-5004

DEDICATORIA

Agradezco a Dios, por orientarme siempre de manera firme y segura, y otorgarme la sabiduría necesaria para definir mi trayectoria y vocación.

A mis padres, por su respaldo incondicional, siendo mi mayor impulso para alcanzar mis objetivos.

A mis hermanas y esposo, por inculcarme la perseverancia ante las adversidades y motivarme a perseguir mis sueños con determinación.

AGRADECIMIENTO

A Dios, fuente de toda sabiduría y excelencia, por concederme la vida, guiar mis pasos y acompañarme siempre con su protección.

A mis padres, hermanas y esposo, por su respaldo constante, paciencia, amor y valiosos consejos que han sido fundamentales para alcanzar este importante objetivo.

A quienes me han inspirado y alentado en mi constante camino en Enfermería, especialmente a mis docentes, compañeros y amigos por su motivación y enseñanzas.

ÍNDICE

DEDICATORIA	II
AGRADECIMIENTO	III
ÍNDICE.....	IV
ÍNDICE DE TABLAS	VII
ÍNDICE DE ANEXOS.....	IX
RESUMEN	X
ABSTRACT	XI
INTRODUCCIÓN	XII
CAPITULO I.....	14
EL PROBLEMA DE INVESTIGACION.....	14
1.1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA.....	14
1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	17
1.2.1. PROBLEMA GENERAL	17
1.2.2. PROBLEMAS ESPECÍFICOS.....	17
1.3. OBJETIVOS	18
1.3.1. OBJETIVO GENERAL	18
1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	18
1.4. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	19
1.4.1. TEÓRICA.....	19
1.4.2. PRÁCTICA.....	19
1.4.3. METODOLÓGICA.....	20
1.4.4. SOCIAL.....	20
1.5. LIMITACIONES DE LA INVESTIGACIÓN	21
1.5.1. POBLACIÓN	21
1.5.2. COSTO	21
1.5.3. TIEMPO	21
1.6. VIABILIDAD DE LA INVESTIGACIÓN.....	21
CAPITULO II	23
MARCO TEORICO	23
2.1. ANTECEDENTES DE INVESTIGACIÓN.....	23
2.1.1. ANTECEDENTES INTERNACIONALES	23
2.1.2. ANTECEDENTES NACIONALES.....	25

2.1.3. ANTECEDENTES REGIONALES.....	28
2.2. BASES TEÓRICAS	30
2.2.1. LA TEORÍA DEL AUTOCUIDADO DE DOROTHEA E. OREM..	30
2.2.2. TEORÍA DE LA DIVERSIDAD Y DE LA UNIVERSALIDAD DE LOS CUIDADOS CULTURALES DE MADELEINE LEININGER	31
2.3. BASES CONCEPTUALES	31
2.3.1. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	31
2.3.2. DIMENSIONES DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	32
2.3.3. CARACTERÍSTICAS GENERALES.....	47
2.4. HIPÓTESIS	49
2.4.1. HIPÓTESIS GENERAL.....	49
2.4.2. HIPÓTESIS ESPECIFICAS	49
2.5. VARIABLE	50
2.5.1. VARIABLE DE ESTUDIO.....	51
2.5.2. VARIABLES DE CARACTERIZACIÓN	51
2.6. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES	52
CAPITULO III	56
METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION.....	56
3.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN	56
3.1.1. ENFOQUE	56
3.1.2. NIVEL.....	56
3.1.3. DISEÑO	57
3.2. POBLACIÓN Y MUESTRA.....	57
3.2.1. POBLACIÓN	57
3.2.2. MUESTRA	58
3.3. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	59
3.3.1. TÉCNICAS.....	59
3.3.2. INSTRUMENTOS	60
3.3.3. VALIDEZ CUALITATIVA DE LOS INSTRUMENTOS.	61
3.3.4. RECOLECCIÓN DE DATOS	63

3.4. TÉCNICAS PARA EL PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN.....	63
3.5. ASPECTOS ÉTICOS.....	65
CAPITULO IV.....	66
RESULTADOS.....	66
4.1. ANÁLISIS DESCRIPTIVO	66
4.2. ANÁLISIS INFERENCIAL.....	76
CAPITULO V.....	84
5.1. PRESENTAR LA CONTRASTACION DE LOS RESULTADOS DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN.....	84
CONCLUSIONES	88
RECOMENDACIONES.....	90
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	92
ANEXOS.....	102

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Descripción de las características sociodemográficas de los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024	66
Tabla 2. Descripción de las prácticas higiénicas dimensión condiciones ambientales en los vendedores de comida del mercado Modelo de Tingo Maria-2024.....	68
Tabla 3. Descripción de las prácticas higiénicas dimensión higiene personal en los vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024...	69
Tabla 4. Descripción de las prácticas higiénicas dimensión higiene de los utensilios y cubiertos en los vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024.....	70
Tabla 5. Descripción de las prácticas higiénicas dimensión higiene del comedor en los vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024.....	71
Tabla 6. Descripción de las prácticas higiénicas dimensión uso de alimentos en los vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024...	72
Tabla 7. Descripción de las prácticas higiénicas dimensión de preparación de alimentos en los vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024.....	73
Tabla 8. Descripción consolidada de las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos según dimensiones en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024.	74
Tabla 9. Descripción de las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024.....	75
Tabla 10. Prueba de hipótesis de la comparación de frecuencia de las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024	76
Tabla 11. Relación entre las características sociodemográficas y las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024	77

Tabla 12. Prueba de hipótesis de la comparación de frecuencia en la dimensión condiciones ambientales de las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024.....	78
Tabla 13. Prueba de hipótesis de comparación de frecuencia en la dimensión de higiene personal en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024	79
Tabla 14. Prueba de hipótesis de la comparación de frecuencia en la higiene de los utensilios y cubiertos en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024	80
Tabla 15. Prueba de hipótesis de la comparación de frecuencia en la higiene del comedor en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024	81

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1 MATRIZ DE CONSISTENCIA	103
ANEXO 2 INSTRUMENTOS DE RECOLECCION DE LOS DATOS ANTES DE LA VALIDACION	109
ANEXO 3 INSTRUMENTOS DE RECOLECCION DE DATOS DESPUÉS DE LA VALIDACIÓN.....	114
ANEXO 4 CONSENTIMIENTO INFORMADO	124
ANEXO 5 CONSTANCIAS DE VALIDACION DE LOS INSTRUMENTOS DE RECOLECCION DE LOS DATOS	125
ANEXO 6 DOCUMENTOS SOLICITANDO PERMISO PARA EJECUCIÓN DEL ESTUDIO	133
ANEXO 7 DOCUMENTOS DE AUTORIZACIÓN DEL ÁMBITO DE ESTUDIO	134
ANEXO 8 BASE DE DATOS.....	135

RESUMEN

Objetivo: Describir las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024. **Métodos:** Estudio de tipo observacional, prospectivo, transversal y analítico. La población fue de 158 vendedores y la muestra de 112. La técnica utilizada fue la encuesta y el instrumento guía de entrevista y guía de observación; para la prueba estadística se utilizó la Chi cuadrada en SPSS V.25. **Resultados:** Un 43,8% fueron adultos; 79,5% mujeres; 51,8% solteros (as); 36,6% nivel secundario; 49,1% el tiempo de trabajo fue un año a menos; 75,0% zona urbana. Las dimensiones, 75,9% fue apropiada en condiciones ambientales; 67,9% apropiada higiene personal; higiene del comedor también fue apropiada 66,1%; 61,6% fue apropiada en uso de alimentos; higiene de los utensilios y cubiertos 60,7% fue apropiada. El 59,8% fue apropiada en las practicas higiénicas. En lo que respecta la estadística inferencial se obtuvo que, al relacionar las características sociodemográficas con las practicas higiénicas el valor p fue menor a 0,05; y en las dimensiones (0,00); (0,00); (0,023) y (0,001) respectivamente. **Conclusión:** Se concluyo que mediante el chi cuadrado el valor p fue 0,038 por ende si existe relación significativa entre las practicas higiénicas fueron apropiadas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024.

Palabras clave: Practicas, higiénicas, manipulación, alimentos, salubridad (fuente: DeCS-BIREME).

ABSTRACT

Objective: To describe the hygienic practices in food handling in food vendors of the Tingo Maria-2024 Model Market. **Methods:** Observational, prospective, cross-sectional and analytical study. The population was 158 vendors and the sample was 112. The technique used was the survey and the interview guide instrument and observation guide; for the statistical test the Chi square was used in SPSS V.25. **Results:** 43.8% were adults; 79.5% women; 51.8% single; 36.6% secondary level; 49.1% the work time was one year or less; 75.0% urban area. The dimensions, 75.9% was appropriate in environmental conditions; 67.9% appropriate personal hygiene; dining room hygiene was also appropriate 66.1%; 61.6% was appropriate in food use; hygiene of utensils and cutlery 60.7% was appropriate. 59.8% were appropriate in hygiene practices. Regarding inferential statistics, it was obtained that, when relating sociodemographic characteristics with hygiene practices, the p value was less than 0.05; and in the dimensions (0.00); (0.00); (0.023) and (0.001) respectively. **Conclusion:** It was concluded that through the chi square the p value was 0.038, therefore there is a significant relationship between hygiene practices were appropriate in food handling in food vendors of the Tingo Maria-2024 model market.

Keywords: Practices, hygiene, handling, food, health (source: DeCS-BIREME).

INTRODUCCIÓN

El análisis de las prácticas higiénicas aplicadas por los vendedores del Mercado Modelo de Tingo María pone en evidencia la importancia de cumplir rigurosamente con las normativas sanitarias destinadas a prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA). La investigación revela que pueden existir carencias tanto en el nivel de conocimiento como en la ejecución práctica de medidas fundamentales de inocuidad, tales como el correcto lavado de manos, la adecuada conservación y almacenamiento de los productos alimenticios, así como la limpieza y desinfección permanente de los utensilios empleados en la preparación y expendio. Estos aspectos constituyen elementos centrales para garantizar la seguridad de los consumidores, lo que hace imprescindible que las autoridades locales impulsen programas de capacitación sistemática y mecanismos permanentes de supervisión y control.

Del mismo modo, los hallazgos permiten identificar qué factores externos e individuales influyen de manera decisiva en el comportamiento de los manipuladores de alimentos. Entre ellos destacan las limitaciones en el acceso a servicios básicos (agua potable, desagüe, electricidad), las condiciones físicas del entorno laboral y la valoración subjetiva que cada vendedor otorga a la higiene durante su actividad diaria. En este sentido, la sola instrucción técnica no resulta suficiente. Se requiere la implementación de estrategias integrales que combinen la educación sanitaria con el mejoramiento de la infraestructura y la promoción de una cultura de responsabilidad colectiva frente a la salud pública. Adoptar este enfoque no solo contribuirá a reducir los riesgos de contaminación y brotes de ETA, sino que también permitirá fortalecer la confianza de los consumidores hacia los alimentos preparados y ofrecidos en dicho mercado, generando así un impacto positivo tanto en la comunidad como en la sostenibilidad económica de los propios comerciantes.

Es por ello, el estudio se ha limitado y se halla detallado en 5 capítulos; quedando en el primer capítulo; comprendidas por el problema investigativa, la justificación, los objetivos del estudio y de semejante forma se consideraron

a las limitaciones y la viabilidad para el desarrollo de la investigación.

El segundo capítulo se expone el marco teórico, donde tienen lugar los antecedentes del estudio, las bases conceptuales, las definiciones de los términos clave, así como las hipótesis, las variables y su correspondiente operacionalización.

El tercer capítulo describe la metodología de la investigación, detallando el tipo, enfoque, alcance y diseño del estudio, además de la población y muestra, también las técnicas e instrumentos utilizados para la recolección de datos.

En su cuarto capítulo presenta los resultados de la investigación, acompañados de los comentarios correspondientes y las tablas elaboradas durante el estudio.

Finalmente, el quinto capítulo expone la discusión de los resultados, seguida de las conclusiones y recomendaciones, incluyendo al cierre las referencias bibliográficas y los anexos del estudio.

CAPITULO I

EL PROBLEMA DE INVESTIGACION

1.1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) ⁽¹⁾ refiere que las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos corresponden a las acciones orientadas a preservar la inocuidad de los productos destinados al consumo humano, dichas prácticas se encuentran alteradas o descuidadas que generan alto riesgo contaminación cruzada, alteración de las propiedades de los alimentos y proliferación de microorganismos patógenos que pueden generar enfermedades por transmisión alimentaria. En este sentido, la higiene alimentaria no se limita únicamente a la limpieza visible, sino que abarca protocolos técnicos que garantizan que cada etapa se realice bajo condiciones seguras.

De acuerdo con lo señalado por Taípe y Tuncar ⁽²⁾, los manipuladores de alimentos son aquellas personas que intervienen de manera directa en alguna o en todas las etapas por las que atraviesa un producto alimenticio antes de llegar al consumidor final. En cada una de estas fases, el rol del manipulador resulta fundamental, pues de sus prácticas depende que los alimentos se mantengan en condiciones higiénicas apropiadas y con un nivel óptimo de seguridad para el consumo humano. Por ello, es indispensable que estos trabajadores cuenten con formación constante, supervisión adecuada y acceso a condiciones de trabajo que favorezcan la aplicación de protocolos de inocuidad.

Al respecto Gaviria refiere que, el manejo de los alimentos constituye una actividad diaria para todas las personas, ya que alimentarse es una necesidad primaria del ser humano. Es crucial que el proceso de consumo cumpla con estrictos estándares de calidad para garantizar la seguridad y el bienestar de quienes consumen los alimentos, previniendo así posibles riesgos para la salud ⁽³⁾; más aún por tratarse la venta de alimentos a las personas en un centro comercial tales el caso del mercado de Tingo María.

Según Mora et al ⁽⁴⁾, en el año 2022. se estimó que anualmente fallecen aproximadamente 2 millones de personas a causa de más de 200 enfermedades transmitidas por alimentos, que incluyen desde diarrea hasta cáncer, lo que representa el 25% de todas las enfermedades. Asimismo, 220 millones de niños menores de cinco años, especialmente en naciones en vías de desarrollo, fallecen a causa de 33 enfermedades diarreicas, y muchos otros enfrentan episodios recurrentes de diarrea, lo que afecta seriamente su salud y desarrollo nutricional. Según la OMS, el 70% de los casos de diarrea son causados por alimentos contaminados, lo que resalta la necesidad urgente de fortalecer las políticas de inocuidad de los alimentos globalmente.

Para el Ministerio de Salud de Costa Rica ⁽⁵⁾ en 2023 se indicó que el incumplimiento sobre la correcta higiene en la preparación, el servicio y el consumo de alimentos provoca más de 200 enfermedades, entre las cuales se incluyen diarreas, vómitos e intoxicaciones alimentarias. Esta falta de cumplimiento puede ocasionar una afectación relevante para el bienestar público, aumentando la incidencia de enfermedades prevenibles que afectan tanto a la población general como a grupos vulnerables, destacando la necesidad de implementar y cumplir con rigurosas normativas de higiene alimentaria.

En el Perú la Consultora Corretaje de Seguros y Administración de Riesgos Marsh ⁽⁶⁾ al hacer inspecciones a los servicios de alimentación de en el año 2019 a 57 empresas encontró que sólo el 42% mantenían una buena higiene y hábitos durante las etapas de manejo de los alimentos, en tanto que sólo el 41% capacita al personal sobre Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.

En un estudio realizado en el 2021 por el Hospital Larco Herrera ⁽⁷⁾ señala que, en las Américas, más de 210,000 personas sufren diariamente enfermedades transmitidas por alimentos, y casi la mitad de ellos son niños menores de 5 años. Durante las festividades de fin de año, este riesgo aumenta significativamente debido a la manipulación inapropiada y la falta de refrigeración adecuada de los alimentos preparados con antelación y en grandes cantidades, lo cual favorece un mayor potencial de contaminación y

riesgos para la salud de la población.

Duque, et al ⁽⁸⁾ señalan que las causas del problema, se destacan un elevado porcentaje en el consumo de alimentos que contienen pollo, queso y carne de res; sin embargo, pocas veces son provocadas por ingerir alimentos que se encontraban mezclados con otros alimentos, acompañados con algún derivado de origen lácteo, pescado, carne de cerdo y leche.

La Organización Mundial de la Salud ⁽⁹⁾ en relación a las consecuencias del problema de la manipulación de los alimentos, se indica que las infecciones diarreicas son las más frecuentes relacionadas con el consumo de alimentos contaminados, afectando anualmente a alrededor de 550 millones de personas y causando 230,000 muertes, además contienen virus, parásitos y sustancias nocivas que generan más de 200 enfermedades.

Mientras que; Patricia Ríos ⁽¹⁰⁾ refiere que una alternativa para mitigar el problema de la manipulación de alimentos es seguir y aplicar las Cinco Reglas de Oro de la OMS para la Inocuidad Alimentaria. Estas incluyen prevenir la contaminación cruzada y emplear insumos y agua provenientes de fuentes confiables, conservar los alimentos a temperaturas adecuadas y garantizar la higiene personal de los manipuladores. Estas medidas son esenciales para reducir riesgos, garantizar la seguridad sanitaria de los consumidores y preservar la seguridad alimentaria en todas las etapas de la cadena de suministro.

Otra alternativa referida por Cardona, Legró, Bertrán, et al ⁽¹¹⁾, sería el predominio clave y fundamental en los aspectos de salud el análisis de los alimentos que ingerimos; para lo cual destaca también la necesidad de intervención de la epidemiología para el control de la manipulación de los alimentos en el lugar de expendio.

En relación con la naturaleza del problema, en el Mercado Modelo de Tingo María, se observó que, en los puestos de comida, los vendedores encargados no emplean prácticas higiénicas adecuadas para expender comida de forma adecuada, motivo por el cual se encuentra en riesgo la salud de los consumidores, pues es un problema de salud pública que requiere ser

averiguado y evidenciado con estudios regionales y locales.

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

1.2.1. PROBLEMA GENERAL

- ¿Cómo son las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024?

1.2.2. PROBLEMAS ESPECÍFICOS

- ¿Cuáles son las características generales de los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024?
- ¿Cuáles son las prácticas higiénicas en la dimensión condiciones ambientales en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024?
- ¿Cuáles son las prácticas higiénicas en la dimensión higiene personal en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024?
- ¿Cuáles son las prácticas higiénicas en la dimensión higiene de los utensilios y cubiertos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024?
- ¿Cuáles son las prácticas higiénicas en la dimensión higiene del comedor en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024?
- ¿Cuáles son las prácticas higiénicas en la dimensión uso de alimentos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024?
- ¿Cuáles son las prácticas higiénicas en la dimensión preparación de los alimentos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024?

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. OBJETIVO GENERAL

- Describir las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024.

1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar las características generales de los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024.
- Conocer las prácticas higiénicas en la dimensión condiciones ambientales en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024.
- Identificar las prácticas higiénicas en la dimensión higiene personal en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024.
- Conocer las prácticas higiénicas en la dimensión higiene de los utensilios y cubiertos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024.
- Identificar las prácticas higiénicas en la dimensión higiene del comedor en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024.
- Conocer las prácticas higiénicas en la dimensión uso de alimentos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024.
- Identificar las prácticas higiénicas en la dimensión preparación de los alimentos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024.

1.4. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

1.4.1. TEÓRICA

La investigación está respaldada de conceptos teóricos e investigaciones que apoyan la necesidad conocer y realizar prácticas higiénicas apropiadas en la manipulación de alimentos, ya que de ese modo se sabe la forma adecuada de realizar la venta de comida, evitando así la propagación de enfermedades y posibles daños hacia los comensales ⁽¹²⁾.

Se alinea aquel estudio presente con la Línea de investigación priorizada por la universidad de Huánuco “*Promoción de la Salud, prevención de enfermedad, recuperación del individuo, familia y comunidad*” ⁽¹³⁾.

En relación al estudio, el área específica que aún no se ha explorado sería el manejo del personal que manipula alimentos, pues el cansancio por la presión del trabajo a veces influye en el modo de preparar o manipular los alimentos.

La investigación contribuirá a las teorías existentes identificando las prácticas higiénicas, de modo que aquello ayuda a mejorar la calidad nutricional y permitir el consumo seguro de alimentos.

Las nuevas pruebas científicas que se espera generar con la presente investigación son proporcionar información precisa, actualizada y confiable, así como datos epidemiológicos críticos sobre la manipulación de alimentos.

1.4.2. PRÁCTICA

De acuerdo al proyecto de investigación las aplicaciones prácticas de los resultados que parten de la apreciación de la población en relación con las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado, es garantizar la venta de comida mediante la identificación de prácticas higiénicas.

Los principales beneficiarios de los resultados de la investigación son los personales de salud, pues permite que la profesión de enfermería siga avanzando en cuidados humanizados, de modo que, con antecedentes de estudio en la materia, ayuda a determinar fortalezas y debilidades en las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos por parte de los vendedores de comida, y en base a ello reforzar aquellas prácticas.

1.4.3. METODOLÓGICA

El estudio sirve como una referencia más para futuros estudiantes e investigadores, ya que de esa forma enriquecerán sus conocimientos sobre el tema, siendo la salud pública relevante en la carrera de enfermería, pues por medio de la validez de jueces expertos en la materia, la presente investigación contribuye a mejorar las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en quienes comercializan alimentos.

Además, aportara como material primordial en estudios a futuro siendo un antecedente más para implementar programas de mejora en el tema de manipulación de los alimentos y estudios de mayor magnitud, se busca crear un antecedente en los resultados del estudio, para ver cuán correcto son las practicas higiénicas que emplean los manipuladores y si aquellos son adecuados para cuidar la salud de los comensales.

1.4.4. SOCIAL

Básicamente el impacto social de la investigación es generar la confianza del consumidor, ya que un comedor en buenas condiciones de higiene influye al momento de preferir un puesto de comida para consumir alimentos.

El estudio contribuye a la mejora de las condiciones humanitarias reduciendo el costo por enfermedades, de modo que el manipulador de alimentos ya conoce las prácticas higiénicas adecuadas, y en base a ello

expendir alimentos frescos de calidad cuidando la salud de los comensales.

1.5. LIMITACIONES DE LA INVESTIGACIÓN

1.5.1. POBLACIÓN

Con respecto a las limitaciones de la población se han presentado dificultades al momento de interactuar con los vendedores de comida, con relación a la negativa para participar en el grupo de estudio por ser un tema sensible para ellos y para el público comensal, de modo que empleando el dialogo y empatía hacia los trabajadores, se ha llegado a un acuerdo para adquirir la muestra de estudio realizando la investigación de forma efectiva.

1.5.2. COSTO

El estudio fue financiado por el mismo investigador puesto que al principio se tuvo pequeñas dificultades para llevar a cabo la ejecución del estudio, pero con organización y control total del estudio se logró superar la limitación con respecto al costo.

1.5.3. TIEMPO

Debido a las condiciones de tiempo de receso del trabajo, pues los mercaderes se encuentran casi constantemente atendiendo a sus comensales, motivo por el cual la obtención de información para la muestra de estudio, se ha dado de forma pausada; sin embargo, lo mencionado no fue impedimento para realizar la investigación.

1.6. VIABILIDAD DE LA INVESTIGACIÓN

De acuerdo a la población, en los recursos humanos se han tenido en cuenta el apoyo de colegas para la recolección de los datos para lo cual serian capacitados anticipadamente; con respecto al costo, el estudio es considerado como viable en el contexto económico ya que el presupuesto fue asumido por la investigadora por el interés personal, en referencia al aspecto del tiempo

para ser ejecutado el estudio han sido viables porque fueron asumidos a tiempo completo por la investigadora.

CAPITULO II

MARCO TEORICO

2.1. ANTECEDENTES DE INVESTIGACIÓN

2.1.1. ANTECEDENTES INTERNACIONALES

En México, en el 2020 Arellano y Acosta ⁽¹⁴⁾, llevaron a cabo una investigación titulada: “Prácticas de higiene en el proceso de elaboración de alimentos en microempresas de un mercado de Ciudad de México”, la metodología de estudio fue cuantificativo, aplicativo, prospectivo la técnica fue la observación y el instrumento una lista de verificación que permitió diagnosticar el nivel de cumplimiento de la normativa en cada establecimiento; población de 46 620 microempresas de comida corrida o a la carta y 41 810 cafeterías. Los resultados evidenciaron avances notables: en los negocios donde pasó de un 47% a un 80% de cumplimiento tras aplicar la norma, mientras que en el otro el progreso fue de un 62% a un 79%. Estas cifras muestran que la implementación de la NOM-251 tuvo un impacto positivo en la mejora de los procesos higiénicos y en la reducción de riesgos de contaminación alimentaria. No obstante, los autores destacaron una limitación relevante: a pesar de la mejora en los indicadores, los comerciantes presentaban un nivel insuficiente de conocimiento sobre la normativa.

Este estudio me ha servido para fortalecer las bases conceptuales en el marco teórica.

En Argentina en el 2020, Méndez et al ⁽¹⁵⁾, llevaron a cabo un estudio titulado: “Conocimientos, prácticas y valoraciones sobre manipulación de alimentos en Hospitales Públicos Bonaerenses”, la investigación adoptó un diseño transversal de carácter analítico. La población destinataria fueron los manipuladores de alimentos de hospitales públicos de gestión provincial de la provincia de Buenos Aires. Los resultados establecen que la encuesta fue completada por 561 manipuladores de 56 hospitales. Más del 80% había recibido algún

tipo de capacitación. El 22,9% presentó conocimientos suficientes y el 15,3%, prácticas adecuadas. La valoración de prácticas adecuadas se asoció a mayor antigüedad, servicios tercerizados y a la realización de 5 o más capacitaciones en servicio. La discusión destaca en que la realización de capacitaciones en servicio y la presencia de personal con mayor antigüedad podrían mejorar la manipulación de alimentos.

De esta manera, el estudio aporta evidencia empírica relevante que enfatiza la necesidad de fortalecer tanto la formación del recurso humano como las condiciones estructurales de los hospitales para asegurar un servicio de alimentación confiable y seguro.

El estudio contribuyó con trabajo de investigación en lo que respecta a los antecedentes y fortalece el marco teórico.

En Ecuador en el 2021, Pinto ⁽¹⁶⁾, llevo un estudio titulado: “Conocimientos, actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores de los comedores de universidades de la ciudad de Quito”. Diseño del estudio: transversal, analítico. Población y muestra: Cincuenta trabajadores de uno u otro sexo, con edades entre 18 a 75 años, que consintieron en participar y completaron los procedimientos prescritos en el diseño de la investigación. Métodos: los trabajadores participantes respondieron una encuesta de conocimientos y actitudes en temas de higiene y manipulación de alimentos. Resultados: más de la mitad de los trabajadores encuestados presentaron conocimientos elevados en higiene y manipulación de alimentos; y una actitud favorable hacia los temas examinados. Igualmente, la mayoría de los trabajadores exhibieron buenas prácticas en los temas chequeados.

Este antecedente resulta valioso porque demuestra que, en entornos institucionales como las universidades, la capacitación continua y la supervisión adecuada pueden generar resultados efectivos en la mejora de la seguridad alimentaria.

La investigación contribuye a fortalecer las bases teóricas,

aumentando el marco teórico, en el campo de los antecedentes internacionales.

2.1.2. ANTECEDENTES NACIONALES

En Piura en el 2020, Eche y Eche ⁽¹⁷⁾, llevaron a cabo un estudio titulado “Propuesta de buenas prácticas de higiene para los comerciantes en la manipulación de alimentos para evitar la propagación del COVID 19 en el Mercado Central de Talara, 2020”. La investigación se enmarcó en un diseño no experimental, de corte transversal, con enfoque cuantitativo y alcance propositivo. Población y muestra: se presentó una población de 360, quienes fueron los comerciantes del mercado central de Talara. En lo que respecta a la muestra, en la presente investigación la obtención de la muestra fue mediante la fórmula de Población finita, en donde se tomó un 95% de confiabilidad y un margen de error de 5%. Técnicas e instrumentos: la técnica en el desarrollo del método científico es el procedimiento específico que se aplicará en la investigación para seleccionar información y datos requeridos, se utilizó como instrumento un cuestionario el cual fue dirigido a los comerciantes del mercado central de Talara, lo cual fue de gran utilidad para recaudar información e identificar los principales problemas con respecto al nivel de cultura de higiene. De acuerdo a los resultados obtenidos se concluye que actualmente el mercado central no hace uso de las buenas prácticas de higiene, por lo cual se recomienda a las entidades públicas y privadas tomar medidas correspondientes para la implementación de buenas prácticas higiene en la manipulación de alimentos, con el fin de preservar la salud de la población.

El aporte que se muestra en la investigación, es coadyuvar a la elaboración de dimensiones del estudio e incrementar las bases conceptuales.

En Tacna en el 2021, Rodríguez ⁽¹⁸⁾, realizó un estudio titulado “Determinación del nivel de aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos en el comedor de la Universidad

Nacional Jorge Basadre Grohmann”, la investigación adoptó un diseño de tipo descriptivo. Población y muestra: la población estuvo conformada por el personal que labora en las diferentes áreas (administrativa, almacenero, técnicos, nutricionista y personal 92 operativo) del comedor de la Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann 2019, con un total de 20 personas, mientras que la muestra estuvo conformada por el personal operativo, que manipula los alimentos en el comedor de la Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann 2019, con un total de 12 personas. Técnicas e instrumentos: Se utilizó un cuestionario y una ficha de evaluación. Resultados: los datos obtenidos fueron procesados estadísticamente para el análisis respectivo usando el SPSS y la contrastación de la hipótesis. De la investigación se concluye que el 75% del personal que manipula los alimentos presenta un nivel adecuado en la recepción de los alimentos, el 83,33% del personal que manipula los alimentos presenta un nivel adecuado en el almacenamiento y conservación de los alimentos, el 86,67% del personal que manipula los alimentos presenta un nivel adecuado en la preparación de los alimentos, el 75% del personal que manipula los alimentos presenta un nivel adecuado en la distribución de los alimentos y el 75% del personal operativo tienen un nivel adecuado en las buenas prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos.

Este antecedente refuerza la importancia de aplicar herramientas de control y evaluación continua en contextos institucionales, ya que permiten evidenciar el grado de cumplimiento y, al mismo tiempo, establecer acciones de mejora orientadas a fortalecer la seguridad alimentaria en espacios de consumo colectivo.

En Huancayo en el 2022, Gutiérrez et al ⁽¹⁹⁾, realizaron un estudio titulado: “Conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos en manipuladores de mercados de abasto del distrito de Tambo, Huancayo, Junín”, los estudios realizados tanto en nuestro país como en otros evidencian un conocimiento considerable o incluso destacado por parte de los manipuladores de alimentos sobre las buenas prácticas de manipulación (BPM) en los mercados de abasto. Sin embargo, a pesar

de este conocimiento, muchos no las implementan correctamente o lo hacen de manera deficiente, lo que genera riesgos de alteración de los alimentos y la posibilidad de sufrir enfermedades transmisibles. Además, se observa un uso inapropiado de los uniformes y una falta de higiene personal, y muchos manipuladores no poseen certificado de salud ni carné sanitario. Investigaciones previas señalan que, en el proceso de venta o elaboración de alimentos, los manipuladores suelen realizar múltiples tareas simultáneamente, como coger y cobrar los productos, lo que aumenta el riesgo de transmisión de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS). Además, se reporta que muchos mercados de abasto en el país presentan deficiencias higiénicas en elementos básicos como los pisos, techos y puestos de venta, además de una distribución inadecuada de los puestos a causa de la insuficiente supervisión ejercida por las autoridades de Vigilancia Sanitaria de los municipios.

El aporte presentado en el estudio fue fortalecer las bases teóricas.

En Chachapoyas en el 2022, Baldera ⁽²⁰⁾ realizó un estudio titulado “Prácticas higiénicas de la comida callejera y percepción del riesgo de consumidores en Chachapoyas”. Tipo de estudio: descriptivo, cualitativo, no experimental con un enfoque transversal. Población y muestra: estuvo conformada por los comerciantes y consumidores de comida callejera de la ciudad de Chachapoyas - Chachapoyas – Amazonas, y se trabajó con una muestra probabilística para un tamaño de población desconocida, con un nivel de confianza del 95% y un margen de error del 10%. Técnicas e instrumentos: se evaluó mediante encuestas las prácticas de higiene en la elaboración de comida callejera de 24 puestos y la percepción de riesgo de 96 consumidores distribuidos en la ciudad de Chachapoyas durante los meses de julio a noviembre del 2022. Los resultados evidenciaron deficiencias notorias en las prácticas de los comerciantes, entre ellas el inadecuado manejo de residuos sólidos, la ausencia de un correcto lavado de manos, la manipulación incorrecta de insumos y una marcada amenaza de contaminación cruzada entre productos crudos y cocidos. Baldera subraya la necesidad urgente de que las autoridades locales

implementen y supervisen de manera efectiva programas de buenas prácticas de higiene en la venta ambulatoria de alimentos, de modo que se proteja la salud de los consumidores y se reduzca el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos en contextos urbanos donde la comida callejera constituye una alternativa frecuente de alimentación.

2.1.3. ANTECEDENTES REGIONALES

En Perú- Huánuco en el 2020, Vásquez y Tasayco ⁽²¹⁾, elaboró una investigación titulada: “Presencia de patógenos en carne cruda de pollo en centros de expendio, Huánuco-Perú: una problemática en salud”. Tipo de estudio: se llevó a cabo un estudio descriptivo de tipo transversal. Población y muestra: se muestrearon 50 establecimientos que expenden carne cruda, en cada uno de los locales se tomaron muestras de 200 g de carne, las cuales fueron procesadas en el LM-FMVZ UNHV. Técnicas e instrumentos: para evaluar las condiciones higiénicas sanitarias de los establecimientos y de los responsables del expendio de carne, se aplicó un cuestionario de buenas prácticas de manipulación.

En los resultados se observó que todas las muestras se encontraban contaminadas con *E. coli*. Y en cuanto a *Salmonella* spp., todos los casos fueron positivos a la misma. Además, se demuestran condiciones higiénicas sanitarias deficientes y regulares de infraestructura. Por tanto, el expendio de carne de pollo cruda no cumple con las buenas prácticas de manipulación de alimentos. En los mercados de Huánuco, la carne de pollo expendida está considerada por la Norma Técnica Peruana no es apta para el consumo humano. Este antecedente pone de manifiesto la urgente necesidad de reforzar los controles sanitarios, fortalecer la fiscalización de los establecimientos y promover programas de capacitación dirigidos a los vendedores, a fin de reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos y proteger la salud de la población huanuqueña.

El aporte que presenta en el estudio, fue contribuir a la elaboración

de las bases conceptuales de la investigación a realizar.

En Huánuco en 2020, Vílchez y Rodríguez ⁽²²⁾, ejecutaron un estudio titulado: “Prácticas de Higiene Alimentaria en Vendedores de Comida Preparada en el Mercado Modelo Municipal de Huánuco”. La investigación se diseñó como un estudio descriptivo simple, de tipo observacional, prospectivo y transversal. Población y muestra: la población analizada fueron 106 vendedores de comida preparada del Mercado Modelo Municipal de Huánuco, en la muestra se incorporó como muestra de análisis a todos los vendedores de comida preparada del mercado municipal; que como se mencionó previamente fueron en total 106 vendedores. Técnicas e instrumentos: En esta tesis se aplicó las técnicas de la entrevista y la observación que facilitaron la evaluación de las prácticas higiénicas alimentarias en los vendedores de comida preparada en estudio.

Resultados: el 67,9% de vendedores evaluados mostraron prácticas no saludables de higiene alimentaria; en la evaluación por dimensiones, 69,8% tuvieron prácticas no saludables antes de la preparación de alimentos; 56,6% presentaron prácticas no saludables durante la preparación de alimentos y 78,3% tuvieron prácticas no saludables después de la preparación de alimentos. En el análisis inferencial predominaron los vendedores de comida preparada que tuvieron prácticas no saludables de higiene alimentaria ($p = 0,000$) y en las dimensiones antes de la preparación de los alimentos ($p = 0,000$); durante la preparación de alimentos ($p = 0,020$) y después de la preparación de los alimentos ($p = 0,000$) se encontraron diferencias significativas en las frecuencias observadas. Conclusiones: La mayoría de vendedores de comida preparada del mercado modelo municipal de Huánuco tuvieron prácticas no saludables de higiene alimentaria.

La contribución de la investigación destaca en ayudar a determinar al objetivo del estudio y ampliar el contexto teórico.

2.2. BASES TEÓRICAS

Asociando las bases teóricas que sustenta el tema en investigación, se considera lo siguiente:

2.2.1. LA TEORÍA DEL AUTOCUIDADO DE DOROTHEA E. OREM

La teoría de Dorothea E. Orem, referido por Naranjo et al ⁽²³⁾, plantea que el autocuidado constituye una práctica aprendida por las personas a lo largo de su vida, orientada al logro de metas específicas vinculadas con su salud y bienestar. Este comportamiento no surge de manera espontánea, sino que aparece en situaciones concretas de la vida cotidiana en las que los individuos se enfrentan a factores internos o externos que pueden afectar su desarrollo, estabilidad o calidad de vida. En este proceso, el ser humano asume un rol activo, dirigiendo acciones hacia sí mismo, hacia otras personas o hacia su entorno, con el propósito de mantener bajo control aquellos elementos que influyen en su crecimiento y en su desempeño funcional. El objetivo esencial del autocuidado es promover y sostener la vida, conservar la salud y procurar un estado de bienestar integral. En esa línea, Orem reconoce que el autocuidado no se limita únicamente a los aspectos físicos del individuo, sino que también involucra dimensiones emocionales y sociales, en tanto todas ellas contribuyen al equilibrio global de la persona. Asimismo, esta teoría enfatiza que la práctica del autocuidado no solo responde a necesidades individuales, sino que también puede extenderse hacia el cuidado de terceros, lo cual adquiere especial relevancia en contextos familiares o comunitarios. De este modo, la propuesta de Orem se convierte en un marco conceptual de gran utilidad para comprender cómo las personas asumen la responsabilidad de su propia salud y de su interacción con el entorno, estableciendo conductas que buscan prevenir riesgos, fomentar hábitos saludables y responder de manera adecuada ante situaciones que podrían comprometer su bienestar.

El aporte a la sociedad la teoría mencionada de Dorothea E. Orem,

es incentivando el autocuidado de la salud, ya que el individuo está en la capacidad de mantener y mejorar su bienestar propio.

Al respecto se relaciona con mi estudio, debido a que permite generar conciencia sobre la práctica higiénica de manipulación de alimentos, de modo que se adoptan costumbres saludables, en base a ello, se protege la salud propia y la de sus comensales.

El aporte hacia mi trabajo radica en su enfoque de autocuidado hacia la salud por parte de los manipuladores de alimentos.

2.2.2. TEORÍA DE LA DIVERSIDAD Y DE LA UNIVERSALIDAD DE LOS CUIDADOS CULTURALES DE MADELEINE LEININGER

Teoría analizada por Leno ⁽²⁴⁾ aborda la cultura como un conjunto de formas de vida sistemáticas y los principios que orientan las elecciones y comportamientos de los individuos. Leininger define la enfermería transcultural como un campo de estudio que compara y analiza diversas culturas y subculturas globales, enfocándose en los valores asociados al cuidado, así como en las creencias sobre la salud, la enfermedad y los modelos de comportamiento. Este enfoque permite comprender mejor cómo las prácticas de enfermería deben adaptarse y respetar las diferencias culturales, promoviendo un cuidado integral y personalizado según las necesidades de cada comunidad.

Esta teoría hace relación con mi estudio porque modos de acción y decisión con base cultural; el primero corresponde a la preservación y mantenimiento de los cuidados culturales; es decir los cuidados en la manipulación de los alimentos. Estos modos, para la teórica, son factores clave para llegar a un cuidado coherente, seguro y significativo.

2.3. BASES CONCEPTUALES

2.3.1. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Morales ⁽²⁵⁾, las Buenas Prácticas de Higiene constituyen un

conjunto de lineamientos técnicos y normativos cuyo propósito es garantizar que los alimentos sean manipulados en condiciones seguras, evitando que se produzca cualquier tipo de contaminación a lo largo de las distintas fases de la cadena alimentaria. Estas fases incluyen desde la producción y el procesamiento inicial, hasta la industrialización y el consumo final. Las Buenas Prácticas de Higiene no se limitan a aspectos generales de limpieza, sino que también abarcan disposiciones concretas sobre la conducta del personal encargado de la manipulación de alimentos. Esto implica la observancia de hábitos adecuados en el lugar de trabajo, el uso correcto de agua potable, la aplicación de desinfectantes de manera segura y la disposición responsable de utensilios y materiales. El cumplimiento de estos parámetros contribuye a mantener un ambiente controlado que reduce de manera significativa los riesgos de contaminación biológica, química o física. Asimismo, dichas prácticas buscan salvaguardar la salud de los consumidores al asegurar que los productos mantengan su inocuidad en todas las etapas de la cadena alimentaria. Su aplicación sistemática garantiza la calidad de los alimentos ofrecidos al público y constituye un elemento esencial para la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. En este sentido, la implementación de las Buenas Prácticas de Higiene representa no solo una exigencia normativa, sino también una responsabilidad ética y social de quienes participan en el proceso de producción y comercialización de alimentos.

2.3.2. DIMENSIONES DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

a) Condiciones ambientales. Según el Grupo ESGinnova ⁽²⁶⁾, el medio ambiente comprende el conjunto de condiciones físicas y ambientales en las que se desarrolla el trabajo cotidiano, y su adecuada gestión resulta fundamental para garantizar la higiene y la seguridad en los procesos de manipulación de alimentos. Este concepto no se restringe únicamente al espacio físico, sino que engloba factores relacionados con la calidad del aire, la limpieza de las instalaciones y la disponibilidad de recursos esenciales como el agua. Para asegurar un entorno saludable,

se recomienda la implementación de protocolos sistemáticos de limpieza y desinfección que incluyan la ventilación adecuada de los espacios, así como el uso responsable de sistemas de climatización, como el aire acondicionado, cuando corresponda. Estos mecanismos contribuyen a mantener una circulación de aire que reduce la acumulación de partículas contaminantes y microorganismos en suspensión. Del mismo modo, la instauración de programas permanentes de control de plagas representa una estrategia imprescindible, ya que la presencia de insectos o roedores constituye una de las principales fuentes de contaminación de los alimentos. Otro aspecto clave es la verificación periódica de la calidad del agua empleada en las distintas actividades de preparación y limpieza. El agua es un insumo transversal en todo proceso de manipulación de alimentos y, en consecuencia, cualquier deficiencia en su potabilidad puede incrementar de manera considerable el riesgo de contaminación. Por ello, la gestión de las condiciones ambientales no solo responde a una exigencia técnica, sino que también forma parte de la responsabilidad institucional de garantizar la seguridad alimentaria y proteger la salud de los consumidores.

- **Puerta señalizada.** La señalización de las puertas en los puestos de venta de comidas constituye una medida fundamental para garantizar un flujo ordenado y seguro de los clientes dentro del establecimiento. Contar con accesos claramente identificados permite orientar a los consumidores, evitando confusiones y reduciendo la posibilidad de aglomeraciones o desplazamientos inadecuados en zonas no autorizadas. Esta práctica contribuye no solo a mantener la organización del espacio de venta, sino también a reforzar las condiciones higiénicas al disminuir el contacto innecesario con áreas de manipulación de alimentos. Además, facilita la supervisión sanitaria y promueve un entorno más seguro y confiable. ²⁷
- **Distanciamiento físico.** Fundación del Español Urgente ²⁸ el distanciamiento físico en los puestos de venta y expendio de comidas es una medida preventiva esencial para garantizar la

seguridad sanitaria tanto de clientes como de vendedores. Mantener una separación adecuada entre las personas contribuye a reducir el riesgo de aglomeraciones y, con ello, la posibilidad de transmisión de enfermedades. Asimismo, esta práctica ayuda a prevenir la contaminación cruzada, ya que limita el contacto cercano entre consumidores y entre estos y los alimentos expuestos. De esta manera, el distanciamiento no solo es una recomendación sanitaria, sino también una acción que mejora la organización del espacio y genera confianza en el público.

- **Ventilación e iluminación.** Asociación para la prevención del Futuro ²⁹ la adecuada ventilación e iluminación en los puestos de venta de comidas constituye un requisito indispensable para garantizar condiciones higiénicas y seguras. Una ventilación fluida permite la renovación constante del aire, reduciendo la concentración de olores, vapores y partículas que podrían afectar la calidad de los alimentos y la salud de los consumidores. De igual forma, una correcta iluminación, ajustada a las normativas vigentes, facilita la visibilidad durante la preparación y expendio, permitiendo detectar impurezas y mantener un control más riguroso de la limpieza. En conjunto, estas condiciones fortalecen la inocuidad alimentaria y transmiten confianza al cliente.
- **Limpieza diaria del puesto de venta.** Universidad de Salamanca ³⁰ la limpieza diaria de los puestos de venta de comida es una práctica esencial para asegurar la inocuidad de los alimentos y proteger la salud de los consumidores. No se trata únicamente de retirar residuos visibles, sino de aplicar procedimientos sistemáticos de desinfección que eliminan microorganismos y reduzcan los riesgos de contaminación cruzada. Mantener superficies, utensilios y áreas de preparación libres de suciedad evita la proliferación de bacterias y plagas que puedan comprometer la calidad de los productos. Asimismo, esta acción diaria contribuye a proyectar confianza en los clientes, al evidenciar un compromiso constante con la higiene y la seguridad alimentaria.

b) Higiene personal. Según Ministerio de Salud México ³¹ la higiene personal en la manipulación de alimentos requiere de un cumplimiento riguroso de normas básicas. Entre ellas se encuentra mantener el cabello siempre limpio y recogido, evitando así que entre en contacto con los alimentos. También se establece la prohibición del uso de objetos personales como aretes, collares, piercings, pulseras, relojes, celulares, llaves o bolígrafos, ya que pueden convertirse en fuentes de contaminación. Igualmente, es indispensable conservar las manos limpias, con uñas cortas y libres de esmalte, garantizando prácticas seguras que protejan la salud del consumidor.

- **Limpieza de calzados y vestimenta.** Limón ³² la limpieza de calzados y vestimenta constituye un aspecto clave dentro de la higiene personal de los manipuladores de alimentos. El calzado, al estar en contacto directo con el suelo, puede convertirse en un vehículo de patógenos y suciedad que, de no controlarse, terminarían contaminando el área de trabajo. Por ello, es fundamental mantener las suelas libres de polvo y residuos, así como procurar la desinfección regular del interior para eliminar microorganismos. De igual forma, la vestimenta debe encontrarse limpia y en buen estado, evitando el uso de ropa de calle durante la preparación o expendio de alimentos.
- **Lavado de manos antes de iniciar la jornada.** Secretaria General Técnica ³³ recomienda que el lavado de manos sea una práctica obligatoria para todo manipulador de alimentos, realizándose con agua y jabón común antes de comenzar y al finalizar la jornada laboral. Esta acción sencilla reduce de manera significativa la carga microbiana presente en la piel, evitando que los patógenos entren en contacto con los alimentos. Además, debe efectuarse antes y después de ingerir alimentos durante los horarios de refrigerio, ya que el contacto con superficies externas incrementa el riesgo de contaminación. Mantener este hábito fortalece la seguridad alimentaria y protege la salud de consumidores y vendedores.
- **Limpieza de uñas.** Portocarrero ³⁴ señala que la limpieza de uñas cumple una doble función: por un lado, es esencial para prevenir

enfermedades que afectan directamente a las manos y pies, como las infecciones producidas por hongos; y, por otro, tiene un componente estético, ya que unas uñas limpias y cuidadas son mejor valoradas socialmente. Sin embargo, en el contexto de la manipulación de alimentos, la higiene de uñas cobra aún mayor importancia, pues la acumulación de suciedad o el uso de esmaltes y diseños decorativos pueden convertirse en fuentes de contaminación. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte asegura condiciones seguras.

- **Cabello cubierto:** El Ministerio de Salud de Argentina ³⁵ establece que cubrirse el cabello durante la preparación o expendio de alimentos es una medida básica de higiene indispensable. El cabello puede desprenderse con facilidad y caer sobre los alimentos, convirtiéndose en una fuente directa de contaminación física y microbiológica. Por ello, el uso de gorro o reddecilla constituye una práctica preventiva que protege tanto al consumidor como al manipulador. Esta medida no solo mejora las condiciones sanitarias del puesto de venta, sino que también transmite confianza y profesionalismo, mostrando compromiso con la inocuidad alimentaria y con la calidad del servicio brindado.
- **Uso de vestimenta adecuado y limpia:** El Instituto de los mercados en el exterior ³⁶ subraya que portar vestimenta adecuada y limpia durante la manipulación de alimentos es un requisito fundamental de higiene y seguridad. Esta indumentaria actúa como barrera protectora, evitando que el manipulador entre en contacto directo con los alimentos y reduciendo el riesgo de contaminación cruzada. Asimismo, previene que partículas de polvo, sudor u otros agentes externos se transmitan a los productos. Una vestimenta exclusiva para el trabajo de preparación, en buen estado y de uso exclusivo, protege tanto al vendedor como al consumidor, fortaleciendo la confianza y garantizando condiciones sanitarias apropiadas.
- **Contacto boca comida:** Clínica Dental Simón Blas ³⁷ advierte que no es recomendable probar los alimentos directamente de la olla o recipiente durante su preparación, ya que este acto implica un alto

riesgo de contaminación. La saliva humana contiene una gran cantidad de bacterias y microorganismos que, al entrar en contacto con la comida, pueden transmitirse a todos los consumidores y provocar infecciones gastrointestinales. Por esta razón, es indispensable utilizar utensilios limpios y exclusivos para la degustación, evitando su reutilización dentro de la preparación. Esta medida sencilla garantiza mayor seguridad alimentaria y preserva la salud de quienes consumen los alimentos.

c) Higiene de los utensilios y cubiertos. Para la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria ³⁸ los utensilios y equipos utilizados en restaurantes y establecimientos similares deben ser diseñados para facilitar una limpieza y desinfección adecuadas. Deben ser duraderos, resistentes a la corrosión y no alterar ni con olores, sabores o sustancias tóxicas los alimentos. Además, deben resistir los procedimientos de limpieza frecuentes sin perder eficacia ni afectar la calidad de los productos alimenticios. Este enfoque asegura que los utensilios y equipos utilizados mantengan altos estándares de higiene y seguridad, protegiendo la salud de los consumidores.

- **Estado de vajillas y cubiertos:** Aguilar ³⁹ destaca que el estado de las vajillas y cubiertos es un aspecto esencial dentro de las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. El uso de utensilios astillados, rotos o deteriorados no solo afecta la presentación del servicio, sino que también representa un riesgo directo para la salud de los consumidores, pues puede ocasionar cortes, lesiones en la boca o incluso la ingesta accidental de fragmentos. Mantener vajillas y cubiertos en buen estado, sin fisuras ni desperfectos, garantiza seguridad durante la ingesta y transmite una imagen de responsabilidad e higiene por parte de los vendedores de comida.
- **Utiliza utensilios limpios para servir:** La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura ⁴⁰ resalta que emplear utensilios limpios al momento de servir los alimentos es una práctica fundamental para prevenir la transmisión de bacterias y microorganismos que pueden encontrarse en superficies contaminadas. El uso inadecuado o la falta de higiene en cucharas,

pinzas o platos incrementa el riesgo de enfermedades gastrointestinales entre los consumidores. Por ello, es indispensable que los manipuladores laven y desinfecten los utensilios de forma constante, asegurando que se mantengan en condiciones óptimas. Esta medida sencilla protege la salud pública y refuerza la confianza del cliente.

- **Usa cubiertos descartables para vender los alimentos:** Darnel Perú ⁴¹ recomienda el uso de cubiertos descartables en la venta de alimentos como una medida práctica y segura que contribuye a la inocuidad alimentaria. Estos utensilios, al estar diseñados para un solo uso, eliminan el riesgo de reutilización y, con ello, la posibilidad de transmisión de bacterias o virus que podrían provocar infecciones estomacales en los consumidores. Además, muchos de estos productos están fabricados con materiales biodegradables, lo que también favorece la sostenibilidad ambiental. Su implementación en los puestos de comida garantiza un servicio más higiénico, reduce riesgos sanitarios y proyecta responsabilidad hacia la salud y el medio ambiente.
- **Secado y cubre los utensilios:** Mari ⁴² señala que el secado adecuado y la cobertura de los utensilios son prácticas básicas pero fundamentales dentro de la manipulación higiénica de alimentos. Cuando los cubiertos y demás herramientas de cocina permanecen húmedos, se crea un ambiente propicio para la proliferación de bacterias y microorganismos que pueden contaminar los alimentos. Por ello, es necesario secarlos correctamente después de lavarlos y, posteriormente, mantenerlos cubiertos o almacenados en recipientes limpios que los protejan del polvo, insectos o contacto con superficies contaminadas. De esta manera, se asegura que los utensilios se mantengan en condiciones óptimas para su uso diario.
- **Usa tabla de picar inabsorbente:** El empleo de tablas de picar fabricadas con materiales inabsorbentes resulta esencial para garantizar prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. A diferencia de aquellas que son porosas, las superficies inabsorbentes no retienen líquidos ni residuos, lo que reduce

considerablemente la posibilidad de que bacterias o microorganismos se adhieran y se multipliquen en ellas. Este tipo de utensilio facilita una limpieza más efectiva y rápida, evitando la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos. Además, prolonga la vida útil del equipo de cocina y asegura que los alimentos preparados se mantengan en condiciones seguras para el consumo.

43

- **Lava los utensilios con la misma agua:** Después de realizar el enjuague, es necesario desinfectar utilizando un producto comercial adecuado para este propósito o, alternativamente, hacer un enjuague final sumergiendo los utensilios en agua a no menos de 80 °C durante un periodo de tres minutos. Luego, se debe permitir que la vajilla se seque por escurrimiento en el ambiente de la cocina, colocándola en canastillas o recipientes similares. Este proceso asegura que los utensilios estén completamente desinfectados y listos para su uso, manteniendo altos estándares de higiene en el entorno de preparación de alimento. ⁴⁴
 - **Mantiene los utensilios lavados adecuadamente protegidos:** La Organización de alimentos y agricultura ⁴⁵ establece que, una vez que los equipos y utensilios sean limpiados y desinfectados, deben seguirse ciertas precauciones para su almacenamiento y protección. Los utensilios que tienen contacto directo con los alimentos deben permanecer cubiertos cuando no se utilicen de forma inmediata. Asimismo, los utensilios deben almacenarse en un espacio limpio y seco, manteniéndolos a una altura mínima de 0,20 metros del piso. La vajilla, cubiertos y vasos deben ser almacenados en espacios cerrados, protegidos de polvo e insectos. También, los vasos, copas y tazas deben guardarse con la parte superior hacia abajo para evitar contaminación. Estas medidas aseguran que los utensilios permanezcan en condiciones óptimas y listos para su uso, sin comprometer la seguridad alimentaria.
- d) Higiene del comedor.** Al iniciar, durante y al terminar un trabajo siempre se debe limpiar el área del comedor por seguridad e higiene ⁴⁶.

- **Condiciones de higiene del comedor:** Las condiciones de higiene en el comedor constituyen un aspecto fundamental para controlar los posibles peligros que puedan afectar la inocuidad de los alimentos. Mantener estos espacios limpios y ordenados no solo previene la presencia de agentes contaminantes, sino que también genera confianza en los consumidores. Es indispensable que se realicen inspecciones y supervisiones periódicas que verifiquen el cumplimiento de las normas sanitarias establecidas, asegurando que los alimentos servidos sean aptos para el consumo humano. De esta manera, se protege la salud de los clientes y se fomenta un entorno de trabajo responsable y seguro para quienes manipulan alimentos.⁴⁷
- **Comedor al lado de residuos sólidos:** Jiménez ⁴⁸ advierte que ubicar un comedor cerca de zonas destinadas a residuos sólidos representa un riesgo sanitario considerable. La acumulación de basura favorece la proliferación de insectos, roedores y otros vectores que pueden transportar virus y bacterias hacia los alimentos. Además, la descomposición de los desechos libera olores desagradables y partículas contaminantes en el aire, incrementando la posibilidad de infecciones gastrointestinales en los consumidores. Por estas razones, se recomienda que los espacios de expendio y consumo de alimentos se ubiquen lejos de áreas de residuos y cuenten con un manejo adecuado de desechos para proteger la salud pública. ⁴⁹
- **Limpieza del comedor después de cada venta:** La limpieza del comedor inmediatamente después de cada venta constituye una práctica esencial para garantizar un entorno higiénico y seguro. Este hábito permite eliminar restos de alimentos, migas o líquidos derramados que, de permanecer en el lugar, podrían convertirse en focos de proliferación bacteriana o atraer plagas. Además, mantener el espacio ordenado y desinfectado entre turnos de atención genera confianza en los consumidores, quienes perciben un compromiso con la calidad y la seguridad. Implementar protocolos regulares de limpieza no solo protege la salud pública, sino que también

contribuye a prolongar la vida útil del mobiliario y del entorno laboral.

50

- **Utiliza desinfectante para mantener limpio y libre de microorganismos:** El uso de desinfectantes en los espacios destinados a la preparación y consumo de alimentos es una medida primordial para garantizar la higiene y la seguridad sanitaria. Estos productos, al aplicarse de manera correcta y regular, permiten eliminar bacterias, virus y otros microorganismos que podrían permanecer en las superficies, reduciendo así el riesgo de contaminación cruzada. Mantener mesas, mostradores y utensilios libres de agentes patógenos no solo protege la salud de los consumidores, sino que también refuerza la confianza en la calidad del servicio. El empleo sistemático de desinfectantes constituye, por tanto, una práctica esencial en la inocuidad alimentaria.⁵⁰

e) Uso de alimentos. La organización de agricultura⁵¹ Se debe exigir a los empleados lavarse las manos frecuentemente, antes, durante y después de preparar alimentos, así como tras manipular basura, utilizando agua y jabón durante un mínimo de 20 segundos; además, es esencial incrementar la supervisión para asegurar el cumplimiento estricto de los protocolos de higiene alimentaria.

- **Uso de joyas:** Vanguardia⁵² señala que el uso de joyas durante la manipulación y preparación de alimentos representa un riesgo importante para la inocuidad. Anillos, pulseras, collares u otros accesorios pueden acumular restos de suciedad y microorganismos, que al entrar en contacto con los alimentos facilitan la transmisión de enfermedades. Además, existe el peligro de que pequeñas piezas se desprendan accidentalmente y contaminen la comida. Por estas razones, las normativas sanitarias recomiendan retirar cualquier tipo de joyería antes de iniciar la preparación o expendio de alimentos, asegurando así condiciones higiénicas seguras y reduciendo riesgos de contaminación cruzada.
- **Manipulación de dinero y alimentos:** La manipulación simultánea de dinero y alimentos representa un riesgo elevado de contaminación, dado que los billetes y monedas son portadores de

una gran cantidad de microorganismos. Aunque en la actualidad existen medios de pago alternativos como tarjetas o transferencias digitales, en muchos mercados el uso de efectivo sigue siendo predominante. Por ello, resulta fundamental evitar que el vendedor manipule dinero y, al mismo tiempo, tenga contacto directo con los alimentos. Una práctica recomendable es designar a una persona exclusiva para el cobro o usar desinfectantes tras recibir el dinero, reduciendo así el riesgo de transmisión de enfermedades.⁵²

- **Manipulación de alimentos con manos sucias:** Universidad mexicana ⁵³ advierte que manipular alimentos con las manos sucias, tanto en la fase de preparación como en el servicio, constituye una de las principales causas de contaminación alimentaria. La falta de higiene en las manos facilita la transmisión de bacterias, virus y parásitos que pueden provocar enfermedades gastrointestinales y otros problemas de salud en los consumidores. Por ello, resulta indispensable lavarse adecuadamente las manos antes de iniciar cualquier actividad relacionada con la comida y repetir el proceso cada vez que sea necesario. Mantener esta práctica garantiza la inocuidad de los alimentos y protege la salud pública.
- **Usa desinfectantes para recibir el dinero a los clientes:** Ministerio de Salud Colombia ⁵⁴ recomienda el uso de desinfectantes tras la manipulación de dinero en los puestos de venta de alimentos, ya que el efectivo es un medio altamente contaminante que transporta bacterias, virus y otros microorganismos. Incorporar esta práctica como medida alterna permite reducir el riesgo de contaminación cruzada entre el dinero y los alimentos preparados. El empleo de alcohol en gel o soluciones desinfectantes inmediatamente después de recibir pagos fortalece las condiciones de higiene y protege tanto al vendedor como al consumidor, contribuyendo así a un entorno de mayor seguridad sanitaria en los mercados.
- **Uso de alimentos frescos del día: usar los alimentos frescos: el uso de los alimentos frescos del día:** Instituto continental ⁵⁵ sostiene que el uso de alimentos frescos del día constituye la base de una alimentación saludable y segura. Incorporar productos recién

adquiridos garantiza una mejor calidad nutricional, ya que conservan sus vitaminas, minerales y propiedades organolépticas. Además, reduce significativamente el riesgo de descomposición y proliferación de microorganismos que podrían poner en peligro la salud de los consumidores. En el contexto de la venta de comidas preparadas, priorizar alimentos frescos también genera confianza en los clientes, quienes perciben un mayor compromiso con la inocuidad alimentaria. Así, esta práctica se convierte en un pilar esencial de la seguridad alimentaria.

f) Preparación de alimentos. Las carnes, pescados, mariscos y vísceras deben lavarse con agua potable corriente antes de ser cocinados, con el propósito de minimizar la carga microbiana presente en los alimentos. Las hortalizas, dependiendo del tipo, se deben lavar hoja por hoja o en manojos, asegurándose de que el agua potable enjuague adecuadamente para eliminar tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes. Este procedimiento es fundamental para asegurar que los alimentos sean aptos para el consumo, reduciendo riesgos de enfermedades transmitidas por los alimentos ⁵⁶.

- **Lavado de alimentos:** El lavado de alimentos constituye una etapa esencial dentro del proceso de preparación, ya que marca el inicio de la cadena de seguridad alimentaria. Al enjuagar frutas, verduras y otros insumos se eliminan restos de tierra, polvo, pesticidas y posibles microorganismos que puedan adherirse a la superficie. Esta práctica sencilla contribuye a prevenir infecciones gastrointestinales y a proteger la salud del consumidor. Además, el lavado adecuado prolonga la frescura de los alimentos y mejora su calidad para la cocción o consumo directo. Por tanto, esta acción no solo es un requisito higiénico, sino también una garantía de bienestar humano.

⁵⁷

- **Utilización de guantes en la preparación:** El Ministerio de Argentina ⁵⁸ señala que el uso de guantes en la preparación de alimentos no es un requisito obligatorio, pero sí se considera una práctica altamente recomendable. Los guantes actúan como una barrera protectora que impide que bacterias, virus o contaminantes

presentes en las manos del manipulador lleguen a los alimentos. Su utilización resulta especialmente importante en casos de heridas, irritaciones o contacto frecuente con insumos crudos. No obstante, el uso de guantes no reemplaza la higiene personal: es indispensable lavarse las manos antes y después de colocarlos para garantizar una manipulación segura.

- **Condición del aceite:** La condición del aceite utilizado en la preparación de alimentos es un factor determinante para garantizar la calidad y la seguridad en la alimentación. Cuando este producto es reutilizado en múltiples ocasiones, pierde progresivamente sus propiedades nutricionales y organolépticas, además de generar compuestos nocivos que pueden afectar la salud del consumidor. El aceite en mal estado produce cambios en el color, olor y sabor de los alimentos, disminuyendo su calidad. Por ello, se recomienda emplear aceite fresco o con un número limitado de usos, asegurando que mantenga sus beneficios originales y evitando riesgos asociados a su degradación. ⁵⁹
- **Presencia de animales domésticos:** La presencia de animales domésticos en áreas destinadas a la preparación de alimentos constituye un riesgo significativo para la inocuidad alimentaria. Mascotas como perros y gatos, así como otros animales ajenos al lugar, pueden transportar en su pelaje, patas o saliva microorganismos que contaminan fácilmente los insumos y las superficies de trabajo. Además, la caída de pelos o el contacto directo con utensilios y alimentos incrementa el peligro de transmisión de bacterias y parásitos. Por estas razones, se recomienda restringir completamente la presencia de animales en espacios de cocina o venta, garantizando condiciones seguras y libres de contaminación. ⁶⁰
- **Recalienta los alimentos para la venta:** El recalentamiento de alimentos destinados a la venta es una práctica que puede poner en riesgo la salud del consumidor si no se realiza bajo condiciones adecuadas. Cuando los alimentos son sometidos a múltiples ciclos de calentamiento, pierden calidad nutricional y organoléptica,

además de favorecer la proliferación de bacterias resistentes al calor, lo que incrementa la probabilidad de infecciones estomacales y otros trastornos digestivos. Por ello, se recomienda preparar los alimentos para un consumo inmediato, evitando el recalentamiento constante. Esta medida garantiza no solo la inocuidad, sino también la frescura y el buen sabor de los productos ofrecidos.⁶¹

- **Uso de agua potable y tratado:** La Corte Interamericana de Derechos Humanos ⁶² resalta que el uso de agua potable y tratada es fundamental para la preparación de alimentos, ya que constituye una garantía básica de salud pública. El agua contaminada puede ser un vehículo de gérmenes, bacterias y parásitos que, al entrar en contacto con los alimentos, ocasionan enfermedades gastrointestinales y brotes infecciosos en la población. Emplear agua limpia y desinfectada asegura que los insumos se laven adecuadamente y que las preparaciones sean seguras para el consumo humano. Esta medida preventiva protege directamente a los comensales y fortalece las condiciones de inocuidad alimentaria.
- **Prepara los alimentos estando enfermo:** El Centros de Control de Enfermedades y Prevención Digestiva ⁶³ no es recomendable que la persona que prepare los alimentos este con alguna enfermedad ya que puede transmitir los gérmenes al alimento a menos que está protegida con lo adecuado.
- **Mastica chicle mientras prepara alimentos:** Cuídate plus ⁶⁴ si la persona que prepara los alimentos mastica chicle mientras prepara los alimentos puede salpicar fluidos de bacterias hacia los alimentos se recomienda usar mascarilla.
- **Prueba los alimentos e introduce el mismo en los alimentos en preparación:** Comisión sectorial de Enseñanza ⁶⁵ si el que prepara los alimentos tiende a tener la costumbre de introducir o probar el alimento y luego volverlo a poner ya está contaminando los alimentos.
- **Los alimentos están conservados en ambiente adecuado:** La clínica Universidad de Navarra ⁶⁶ Menciona que; mantener los

alimentos conservados en un ambiente adecuado permite llegar a evitar alteraciones en el organismo, sobre todo cuando se trata de alimentos.

- **Los alimentos están protegidos de los vectores:** El Instituto Nacional de Salud ⁶⁷ los alimentos que están protegidos de los vectores evitarán riesgo o peligro para la salud del consumidor, tales, como virus, bacterias, parásitos, etc.
- **Los alimentos están protegidos del polvo y contaminación del medio ambiente:** La Academia Americana de Pediatría ⁶⁸, enfatiza que los alimentos deben protegerse del polvo y de la contaminación ambiental en todas las etapas de la cadena alimentaria: desde la obtención de los insumos, su almacenamiento, la preparación y el expendio, hasta su disposición final como desechos. El contacto con agentes contaminantes del ambiente puede provocar intoxicaciones, diarreas, calambres abdominales y otros problemas de salud en los consumidores. Por ello, es indispensable utilizar envases adecuados, cubrir los productos y mantenerlos alejados de focos de contaminación. Esta práctica asegura la inocuidad y fortalece la confianza en los alimentos ofrecidos.
- **Almacenan los alimentos crudos por separado de los alimentos cocidos o preparados:** El almacenamiento de alimentos crudos por separado de los cocidos o ya preparados es una medida esencial para prevenir la contaminación cruzada. Los alimentos crudos, especialmente las carnes, suelen contener bacterias y microorganismos que, al entrar en contacto con los alimentos cocidos, pueden transmitir enfermedades al consumidor. Separar estos productos en recipientes herméticos y en áreas diferenciadas dentro de la refrigeración garantiza que los alimentos listos para el consumo se mantengan seguros. Esta práctica no solo preserva la inocuidad, sino que también prolonga la vida útil de los productos, reforzando la calidad sanitaria de los alimentos ofrecidos. ⁶⁹

2.3.3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Las características sociodemográficas se refieren a los aspectos sociales y demográficos de un grupo de personas, e incluyen factores como la edad, el género, la raza, la etnia, el estado civil, el nivel socioeconómico, la educación, la ocupación y la ubicación geográfica o lugar de residencia. Estos factores son fundamentales para entender las condiciones y particularidades de una población, permitiendo realizar análisis más profundos sobre sus necesidades y comportamientos.⁷⁰

- **Edad:** Ávila⁷¹ hace referencia a las distintas etapas que atraviesa una persona a lo largo de su vida, que abarcan desde la infancia, pasando por la juventud y la adultez, hasta llegar a la vejez. Cada una de estas etapas se caracteriza por cambios físicos, emocionales y sociales que influyen en el desarrollo de la persona y en su interacción con el entorno. Estos aspectos son esenciales para comprender las necesidades y comportamientos de los individuos en diferentes momentos de su vida.
- **Género:** Real Academia Española (RAE)⁷² hace referencia a la distinción biológica entre masculino y femenino, que está relacionada con características biológicas y reproductivas. Sin embargo, el género también abarca aspectos culturales y sociales, ya que influye en los roles y estereotipos que se asignan a los individuos según su sexo. Estos roles determinan la forma en que los individuos se ven a sí mismos y se relacionan con otros, marcando expectativas sobre el comportamiento, las profesiones y la forma de relacionarse en sociedad, lo que varía en diferentes contextos culturales e históricos.
- **Estado civil:** Según el Instituto Nacional de Estadística e Informática⁷³, la situación legal de una persona se define por su nacimiento, nacionalidad, filiación o estado civil, datos que se inscriben en el registro civil, los cuales determinan los derechos, deberes y el ámbito de autoridad que el marco jurídico otorga a cada individuo, delimitando sus derechos, deberes y la capacidad de ejercerlos

dentro del marco jurídico reconocido en la sociedad. Además, esta condición influye en la forma en que las personas interactúan con las instituciones y ejercen sus derechos en diversos aspectos de la vida social y legal.

- **Nivel de escolaridad:** Según Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura ⁷⁴ se refiere a la formación académica que una persona ha adquirido, desde la educación primaria hasta los estudios universitarios de pregrado y posgrado. Este nivel no solo refleja el conocimiento y las habilidades obtenidas a lo largo de los años de estudio, sino que también se utiliza como un criterio para evaluar el acceso a oportunidades laborales y educativas. Además, el nivel educativo puede influir en el tipo de trabajos a los que una persona puede acceder, así como en su capacidad para desempeñarse en roles más especializados o de mayor responsabilidad dentro de la sociedad y el mercado laboral.
- **Tiempo de trabajo:** EL Observatorio de Igualdad y Género ⁷⁵ Es el tiempo que el empleado dedica a una actividad remunerada. Un horario de trabajo bien organizado es crucial dentro de las condiciones laborales, ya que afecta directamente los ingresos, la salud física y emocional, y las condiciones generales de vida de los empleados. Contar con un horario adecuado permite a los trabajadores equilibrar mejor su vida personal y profesional, promoviendo un ambiente de trabajo más productivo y saludable. Esto, a su vez, puede resultar en un mayor rendimiento laboral, satisfacción personal y menor nivel de estrés.
- **Procedencia:** El Diccionario Español de México ⁷⁶ menciona el lugar de nacimiento de la persona, es decir, la residencia permanente de la madre en el momento del nacimiento, determinado por la fecha de recopilación de datos.

2.4. HIPÓTESIS

2.4.1. HIPÓTESIS GENERAL

H_i: Las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son apropiadas.

H_o: Las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son inapropiadas.

2.4.2. HIPÓTESIS ESPECIFICAS

H_{i1}: Existe características generales de los vendedores de comida que se relacionan con las prácticas de manipulación de alimento.

H_{o1}: No existe características generales de los vendedores de comida que se relacionan con las prácticas de manipulación de alimentos.

H_{i2}: Las prácticas higiénicas en la dimensión condiciones ambientales en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son apropiadas.

H_{o2}: Las prácticas higiénicas en la dimensión condiciones ambientales en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son inapropiadas.

H_{i3}: Las prácticas higiénicas en la dimensión higiene personal en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son apropiadas.

H_{o3}: Las prácticas higiénicas en la dimensión higiene personal en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son inapropiadas.

H_{i4}: Las prácticas higiénicas en la dimensión higiene de los utensilios y cubiertos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son apropiadas.

H_{o4}: Las prácticas higiénicas en la dimensión utensilios y cubiertos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son inapropiadas.

H_{i5}: Las prácticas higiénicas en la dimensión higiene del comedor en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son apropiadas.

H_{o5}: Las prácticas higiénicas en la dimensión higiene del comedor en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son inapropiadas.

H_{i6}: Las prácticas higiénicas en la dimensión uso de alimentos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son apropiadas.

H_{o6}: Las prácticas higiénicas en la dimensión uso de alimentos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son inapropiadas.

H_{i7}: Las prácticas higiénicas en la dimensión preparación de los alimentos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son apropiadas.

H_{o7}: Las prácticas higiénicas en la dimensión preparación de los alimentos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son inapropiadas.

2.5. VARIABLE

Se establece una sola variable ya que el estudio es descriptivo.

2.5.1. VARIABLE DE ESTUDIO

Prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, con sus dimensiones: condiciones ambientales, higiene personal, higiene de los utensilios y cubiertos, higiene del comedor, uso de alimentos, preparación de alimentos.

2.5.2. VARIABLES DE CARACTERIZACIÓN

- Edad en años
- Género
- Estado civil de los vendedores
- Nivel de escolaridad adquirida
- Tiempo en años que trabaja
- Procedencia

2.6. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

VARIABLE	DEFINICION CONCEPTUAL	DEFINICION OPERACIONAL	DIMENSION	TIPO DE VARIABLE	INDICADOR	VALOR FINAL	ESCALA DE MEDICION
VARIABLES DE ESTUDIO							
Prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos	La higiene alimentaria busca garantizar que los alimentos se mantengan limpios y libres de contaminantes, asegurando su seguridad. Es crucial que las personas que manipulan los alimentos sigan prácticas adecuadas de higiene para prevenir enfermedades y garantizar que los productos sean seguros para la salud,	Son un conjunto de prácticas de higiene que realizan los vendedores de comida del mercado de Tingo María	Prácticas higiénicas	Cualitativa	Prácticas higiénicas en manipulación de los alimentos	Inapropiadas Apropiadas	Nominal
			Condiciones ambientales	Cualitativa	Puertas señalizadas	Inapropiadas Apropiadas	Nominal
				Cualitativa	Distanciamiento físico		
				Cualitativa	Ventilación e iluminación		
				Cualitativa	Limpieza diaria del puesto de venta		
			Higiene personal	Cualitativa	Limpieza de calzados y vestimenta	Siempre A veces Nunca	Nominal
				Cualitativa	Lavado de manos antes de iniciar la jornada		
				Cualitativa	Limpieza de uñas		
				Cualitativa	Cabello cubierto		
				Cualitativa	Utiliza mascarilla		
				Cualitativa	Uso de vestimenta adecuado y limpia		
				Cualitativa	Contacto boca comida		
				Cualitativa	Estado de vajillas y cubiertos		
			Higiene de los utensilios y cubiertos	Cualitativa	Utiliza utensilios limpios para servir	Siempre A veces Nunca	Nominal
				Cualitativa	Usa cubiertos descartables para vender los alimentos		
				Cualitativa	secado y cubre los utensilios		
				Cualitativa	Usa tabla de picar inabsorbente		

protegiendo a los consumidores de posibles riesgos alimentarios.	Higiene del comedor	Cualitativa	Lava los utensilios con la misma agua	Siempre A veces Nunca	Nominal
		Cualitativa	Mantiene los utensilios lavados adecuadamente protegidos		
		Cualitativa	Condiciones de higiene del comedor		
		Cualitativa	Comedor al alado de residuos solidos		
		Cualitativa	Protección del comedor		
		Cualitativa	Limpieza del comedor después de cada venta		
		Cualitativa	Utiliza desinfectante para mantener limpio y libre de microorganismos		
	Uso de alimentos	Cualitativa	Uso de joyas	Siempre A veces Nunca	Nominal
		Cualitativa	Manipulación de dinero y alimentos		
		Cualitativa	Manipulación de alimentos con manos sucias		
		Cualitativa	Usa desinfectantes para recibir el dinero a los clientes		
		Cualitativa	Uso de alimentos frescos del día		
	Preparación de alimentos	Cualitativa	Lavado de alimentos	Siempre A veces Nunca	Nominal
		Cualitativa	Utilización de guantes en la preparación		
		Cualitativa	Condición del aceite		
		Cualitativa	Presencia de animales domésticos		
		Cualitativa	Recalienta los alimentos para la venta		
		Cualitativa	Uso de agua potable y tratado		
		Cualitativa	Prepara los alimentos estando enfermo		

		Cualitativa	Mastica chicle mientras prepara alimentos		
		Cualitativa	Prueba los alimentos e introduce el mismo en los alimentos en preparación		
		Cualitativa	Los alimentos están conservados en ambiente adecuado		
		Cualitativa	Los alimentos están protegidos de los vectores.		
		Cualitativa	Los alimentos están protegidos del polvo y contaminación del medio ambiente.		
		Cualitativa	Almacenan los alimentos crudos por separado de los alimentos cocidos o preparados.		
VARIABLES DE CARACTERIZACION					
Características generales	Edad	Cuantitativa	Edad en años	Años cumplidos	Razón
	Género	Cualitativa	Género	Varón Mujer	Nominal
	Estado civil	Cualitativa	Estado civil de los vendedores	Soltero Conviviente Casado Divorciado Viudo	Nominal
	Nivel de escolaridad	Cualitativa	Nivel de escolaridad adquirida	Sin nivel Primaria Secundaria Superior	Ordinal
	Tiempo de trabajo	Cuantitativa	Tiempo en años que trabaja	Un año De 1 a 5 años De 6 a 11 años	Intervalo

				De 12 a más años	
	Procedencia	Cualitativa	Lugar de donde proviene el vendedor	Zona Urbana Zona Urbana marginal Zona rural	Nominal

CAPITULO III

METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION

3.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN

- De acuerdo con la participación de la investigadora, el estudio se desarrolló bajo un tipo observacional, sin que ella realizara ninguna intervención directa sobre los sujetos, ya que, durante la elaboración del estudio, se observa los acontecimientos tal y como se exhibe naturalmente.
- Conforme a la planificación de la medición de la variable de estudio, fue de tipo prospectivo, puesto que las variables se miden en tiempo presente con datos presentes.
- Referente al número de mediciones de la variable de estudio fueron transversales, pues las variables propuestas por la investigadora, se han medido en una sola oportunidad, sin procurar medir modificaciones en el componente que se estudia.
- Según el número de variables analíticas, fue de tipo descriptivo, ya que solo se han descrito las variables de la investigación, con el fin de conocer la situación del elemento de estudio.

3.1.1. ENFOQUE

En lo que respecta al enfoque de la investigación, esta se desarrolló bajo una orientación cuantitativa. La elección de este enfoque responde a la necesidad de obtener información objetiva y medible acerca de las prácticas higiénicas aplicadas en la manipulación de alimentos por parte de los vendedores del Mercado Modelo de Tingo María.

3.1.2. NIVEL

La investigación corresponde al nivel descriptivo, dado que se orienta a caracterizar y exponer la situación actual del fenómeno de estudio. En este caso, se realizó una descripción precisa de las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos por parte de los vendedores

de comida del Mercado Modelo de Tingo María.

3.1.3. DISEÑO

Para realizar el estudio, se empleó un diseño descriptivo comparativo, exponiéndose como diseño el siguiente esquema:

M ———— O

M= Muestra de estudio de los vendedores de comida.

O= Prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.

3.2. POBLACIÓN Y MUESTRA

3.2.1. POBLACIÓN

La población del estudio estuvo conformada por los vendedores de comida que cuentan con puestos formalmente establecidos dentro del Mercado Modelo de Tingo María. Este grupo represento el conjunto total de comerciantes que se dedican a la preparación y expendio de alimentos en dicho espacio de comercialización. En total, se identificaron 112 vendedores de comida, los cuales constituyen la población objetivo de la investigación. Fuente: Registro de socios y trabajadores del mercado modelo Tingo María.

Cabe mencionar que se delimito la población empleando criterios de inclusión y exclusión.

Criterios de inclusión. Se incluyeron en la presente investigación a los:

- Vendedores a partir de los 18 años de edad.
- Vendedores que elaboraron o participaron en la preparación de los alimentos en el mismo Mercado Modelo de Tingo María.
- Vendedores de comida que desearon participar en el estudio de manera voluntaria.
- Vendedores de comida que estuvieron presentes durante la recolección de los datos.

Criterios de exclusión. Luego se ha procedido a excluir de la investigación a los:

- Vendedores de comida menores de 18 años.
- Vendedores que expendieron alimentos ya preparados.
- Vendedores que no aceptaron ser participantes en el estudio.

3.2.2. MUESTRA

Se obtuvo a partir de la fuente de datos del Registro de socios y trabajadores del mercado modelo Tingo María.

Tamaño de la Muestra: No se realiza el calculo del tamaño de la muestra debido a que es una población menor a 300, es por ello que se ha trabajado con el total de población siendo como sigue:

N = 112 vendedores de comida

➤ Muestreo

El muestreo aplicado en la presente investigación fue de tipo no probabilístico, definido a partir de criterios de inclusión y exclusión previamente establecidos. Este procedimiento permitió seleccionar a los vendedores de comida que cumplieran con las características necesarias para ser parte de la muestra, garantizando que la información obtenida respondiera de manera directa a los objetivos del estudio.

➤ Diseño del muestreo

a) Unidad de análisis

La unidad de análisis estuvo conformada por los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo María durante el año 2024. Cada uno de ellos representa un caso individual de observación, en la medida que desarrolla prácticas de manipulación de alimentos en su respectivo puesto de venta.

b) Marco muestral

El marco muestral se constituyó a partir del registro oficial de vendedores de comida que operaban en el Mercado Modelo de Tingo María en el año 2024. Este listado permitió identificar de manera precisa a los sujetos de estudio y garantizar que la muestra seleccionada representara adecuadamente a la población total, asegurando así la validez y pertinencia de los resultados obtenidos.

3.3. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

3.3.1. TÉCNICAS

Para la recolección de información en la presente investigación se emplearon dos técnicas principales: la entrevista y la observación. En primer lugar, la entrevista constituyó un método fundamental, ya que permitió el contacto directo entre la investigadora y los vendedores de comida. Esta interacción posibilitó obtener información verbal de manera inmediata y confiable, recogiendo percepciones, experiencias y conocimientos de los participantes acerca de sus prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. La presencia de la investigadora resultó clave, pues facilitó aclarar dudas, profundizar en las respuestas y asegurar que los datos fueran completos y pertinentes para el propósito del estudio.

En segundo lugar, se aplicó la observación como técnica complementaria. Esta consistió en registrar de manera sistemática las conductas, acciones y rutinas que los vendedores realizaban habitualmente en el desarrollo de sus actividades. A través de la observación, fue posible no solo constatar lo expresado en las entrevistas, sino también interpretar la coherencia entre lo dicho y lo hecho, identificando de forma directa las prácticas higiénicas o inadecuadas en el manejo de los alimentos. El uso conjunto de estas técnicas otorgó mayor solidez a la investigación, ya que combinó información declarada con evidencia empírica de las acciones observadas, logrando así una visión más integral del fenómeno

estudiado.

3.3.2. INSTRUMENTOS

Instrumento 1. Guía de entrevista

FICHA TÉCNICA DE INSTRUMENTO 1	
0. Técnica de administración	Entrevista
1. Nombre	Guía de entrevista para determinar prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.
2. Autor	Adaptado Apolaya K -2023
3. Objetivo.	Adquirir información sobre las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.
4. Estructura del instrumento	Consta de características generales de los vendedores de comida que consta de 6 ítems con alternativas para cerradas para marcar a excepción de la variable edad.
5. Momento de aplicación.	El instrumento se aplicará durante ingreso o salida u hora laboral de los vendedores de comida.
6. Tiempo de aplicación.	Tiempo aproximado: 5 minutos

Instrumento 2.- Guía de observación

FICHA TÉCNICA DE INSTRUMENTO	
0. Técnica de administración	Observación.
1. Nombre	Guía de observación para identificar prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.
2. Autor	Adaptado Apolaya K -2023
3. Objetivo.	Determinar las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024.
4. Estructura	Ha constado de 6 dimensiones, siendo como sigue: Dimensión condiciones ambientales, que consta de cuatro reactivos con alternativas siempre 3 Puntos, a veces 2 puntos y nunca 1 Punto. Dimensión higiene personal, que consta de siete reactivos con alternativas siempre 3 Puntos, a veces 2 puntos y nunca 1 Punto. Dimensión higiene de los utensilios y cubiertos, que consta de siete reactivos con alternativas siempre 3 Puntos, a veces 2 puntos y nunca 1 Punto. Dimensión higiene del comedor, que consta de cinco reactivos con alternativas siempre 3 Puntos, a veces 2 puntos y nunca 1 Punto. Dimensión uso de alimentos, que consta de cinco reactivos con alternativas siempre 3 Puntos, a veces 2 puntos y nunca 1 Punto.

	Dimensión uso de alimentos, que consta de cinco reactivos con alternativas siempre 3 Puntos, a veces 2 puntos y nunca 1 Punto. Dimensión preparación de alimentos, que consta de trece reactivos con alternativas siempre 3 Puntos, a veces 2 puntos y nunca 1 Punto.
5. Momento de aplicación.	El instrumento se aplicó durante ingreso o salida u hora laboral de los vendedores de comida.
6. Tiempo de aplicación.	Tiempo aproximado: 5 minutos.

3.3.3. VALIDEZ CUALITATIVA DE LOS INSTRUMENTOS.

Validez racional: implicó la revisión exhaustiva de fuentes bibliográficas y documentos relacionados con el tema de estudio de prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, a fin de asegurar que los ítems elaborados respondieran de manera coherente a las variables investigadas.

Validez por juicio de expertos: se convocó a un panel de siete especialistas, algunos de ellos en salud pública y en el campo específico de higiene alimentaria. Ellos evaluaron la pertinencia, claridad y relevancia de cada ítem del instrumento. El análisis de estas valoraciones se procesó con el programa estadístico aplicando el Coeficiente V de Aiken, obteniéndose un valor de $V = 0,98$. Este resultado indicó un nivel de validez muy alto, lo que permitió concluir que el instrumento era adecuado para ser aplicado en la muestra seleccionada. Se planteo los aspectos a evaluar de parte de jueces y expertos:

CRITERIOS	SI	NO
1. CLARIDAD		Está formulado con lenguaje apropiado.
2. OBJETIVIDAD		Está expresado en conductas observables
3. ACTUALIDAD		Adecuado al avance de la ciencia
4. ORGANIZACIÓN		Existe una organización lógica.
5. SUFICIENCIA		Comprende los aspectos en cantidad y calidad.

6. INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar los instrumentos de investigación.
7. CONSISTENCIA	Basado en aspectos teóricos científicos.
8. COHERENCIA	Entre las dimensiones e indicadores.
9. METODOLOGÍA	La estrategia responde al propósito de la investigación.
10. PERTINENCIA	Es útil y adecuado para la investigación.

Prueba piloto: Se evaluó la confiabilidad del instrumento mediante la determinación de su consistencia interna. Para ello, se llevó a cabo una prueba piloto aplicada a 20 sujetos con características similares a la muestra definitiva. Posteriormente, se calculó el Alfa de Cronbach, cuyo resultado fue $\alpha = 0,706$. Este valor, al encontrarse dentro del rango aceptable, confirmó que el instrumento posee una confiabilidad suficiente para medir de manera estable y consistente las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Al ser un estudio preliminar de pequeña escala esta se realizó antes de ejecutar la investigación definitiva. Se empleo unidades de estudio que compartieron características similares a los vendedores de comida del mercado, cabe mencionar que aquellas unidades usadas no son parte de la muestra oficial. El utilizar la prueba piloto permite detectar irregularidades antes de invertir tiempo y recursos.

Validez cuantitativa: Se efectuó con los datos de la prueba piloto para establecer la confiabilidad del instrumento, por medio de la prueba estadística:

Prueba estadística	Tipo de instrumento
Prueba Chi Cuadrado (X ²)	• Guía de entrevista: Cuestionario para variables categóricas, en relación con el estudio siendo estas las características sociodemográficas. • Guía de observación: Dimensiones con ítems relacionados por categorías, en relación con la investigación siendo esta la variable denominada prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Por medio de la prueba estadística en mención se evaluó la relación entre las características sociodemográficas y las practicas higiénicas.

3.3.4. RECOLECCIÓN DE DATOS

Se coordinó previamente con las autoridades del Mercado Modelo de Tingo María, por medio de entrevista personal directa y solicitudes, que especificaron aquel objetivo del estudio y el permiso a pedir y en base a ello se obtuvo la autorización, permitiendo así la realización de obtención de datos. Las técnicas que se usaron para recolectar los datos fueron:

Entrevista: Se considero primordial la presencia del investigador para la recolección de datos, las respuestas de la entrevista fueron dadas de forma verbal por el vendedor de comida.

Observación: El método usado para obtener información se basó en la observación, interpretación y acciones realizadas habitualmente que caracterizan de cierta forma al elemento de estudio.

3.4. TÉCNICAS PARA EL PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN

Análisis descriptivo: Las características de las variables se detallaron, considerando el tipo de variable con la cual se trabajó en el presente estudio.

Análisis inferencial: Se realizó el análisis de cada una de las tablas extraídas a partir de las variables de estudio, que posteriormente se observaron de forma minuciosa encontrando similitudes y diferencias, a fin de sacar los resultados respectivos, en base a ello, llegar a la conclusión de la presente investigación.

1. Formulación de hipótesis: en el presente estudio la hipótesis a contrastar es:

H_i: Las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son apropiadas.

H_o: Las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son inapropiadas.

2.- Nivel de significancia: El estudio se realizó con un nivel de confianza del 95%, asumiendo un margen de error máximo del 5% al rechazar la hipótesis nula.

3.- Elección de la prueba estadística: La elección de la prueba estadística se efectuó considerando seis criterios específicos de selección:

Nº	Criterios de selección	Descripción operativa
1	Tipo de estudio	La investigación corresponde a un estudio descriptivo , ya que se orienta a caracterizar las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos sin modificar la realidad observada.
2	Nivel de estudio	Se ubica en el nivel descriptivo , puesto que busca detallar de manera sistemática la situación del fenómeno de estudio, describiendo conductas y condiciones específicas.
3	Diseño de estudio	Se adoptó un diseño descriptivo simple , lo cual permite recopilar información directamente de la población en un solo momento temporal, sin intervención externa.
4	Objetivo estadístico	El propósito estadístico fue identificar diferencias significativas al comparar las frecuencias observadas, facilitando el análisis de los patrones presentes en los datos.
5	Escalas de medición de las variables	La variable principal fue evaluada mediante una escala de tipo ordinal , que posibilita organizar las respuestas en un orden jerárquico para su análisis.
6	Comportamiento de los datos	Dado que la variable central es de carácter cualitativo , se emplearon pruebas estadísticas no paramétricas , consideradas más adecuadas para este tipo de información.

Fuente: Adaptado por Apolaya K

4.- Lectura del “valor p” calculado: Se identificó “el valor p” que se obtenga después del procesamiento de datos con el paquete estadístico IBM SPSS 23.0.

5.- Tomas de decisión estadística: Se realizó en base a dos criterios de elección:

- Si el “valor p” es ≤ 0.05 ; se rechazará la hipótesis nula y se aceptará la hipótesis de investigación.
- Si el “valor p” es > 0.05 ; se aceptará la hipótesis nula y se rechazará la hipótesis de investigación.

El proceso señalado se llevó a cabo tanto en el contexto global como en las dimensiones establecidas, lo que permitió extraer conclusiones precisas del estudio.

3.5. ASPECTOS ÉTICOS

Primeramente, se tuvo en consideración la aceptación de forma voluntaria, por parte de cada vendedor de comida, del mismo modo se valoraron los siguientes principios éticos:

Beneficencia: Se valoro aquel principio, ya que es beneficioso para los participantes del estudio, pues permitieron mejorar las practicas higiénicas en la manipulación de alimentos, a partir de ello mantener el bienestar de salud pública, tanto propio como la de sus consumidores.

No maleficencia: Se respeto el principio, puesto que predomina la discreción y carácter confidencial sobre la identidad de los personales participantes, al igual que los resultados de los instrumentos de recolección de datos.

Autonomía: Se valoro este principio, a través de la explicación entendible y precisa a los participantes, considerando el previo consentimiento informado por medio de su autorización.

Justicia: Se respeto aquel principio, puesto que se requirió del consentimiento informado a todos los vendedores de comida, dando oportunidad de decidir si desean participar o retirarse, en todo momento no importando la decisión que tomen, se procuró dar un trato amable, respetoso, empático y equitativo con los trabajadores, de modo que eso facilito la ejecución del estudio.

CAPITULO IV

RESULTADOS

4.1. ANÁLISIS DESCRIPTIVO

Tabla 1. Descripción de las características sociodemográficas de los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024

Características sociodemográficas	n=112	
	fi	%
Grupo etario		
Joven: 18 a 29 años	46	41.1
Adulto: 30 a 59 años	49	43.8
Adulto mayor: 60 y más años.	17	15.2
Género		
Varón	23	20.5
Mujer	89	79.5
Estado civil		
Soltero	58	51.8
Conviviente	36	32.1
Casado	14	12.5
Divorciado	4	3.6
Viudo	0	0.0
Nivel de escolaridad		
Sin nivel	23	20.5
Primaria	27	24.1
Secundaria	41	36.6
Superior	21	18.8
Tiempo de trabajo		
Un año a menos	55	49.1
De 1 a 5 años	41	36.6
De 6 a 11 años	3	2.7
De 12 a más años	13	11.6
Procedencia		
Zona urbana	84	75.0
Zona urbana marginal	28	25.0
Zona rural	0	0.0

Interpretación: El análisis de las características sociodemográficas de los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo María muestra que la mayoría pertenece al grupo adulto de 30 a 59 años (43,8%), seguido de los jóvenes de 18 a 29 años (41,1%), mientras que los adultos mayores representan una minoría (15,2%). Se observa una marcada predominancia femenina (79,5%), lo cual evidencia el rol central de la mujer en el comercio alimentario local, mientras que se presenta una minoría en la población masculina (20,5%). En cuanto al estado civil, más de la mitad son solteros (51,8%), seguidos por convivientes (32,1%), casados (12,5%) y divorciados (3,6%). Respecto al nivel educativo, predomina la secundaria (36,6%), aunque

un porcentaje considerable solo cuenta con primaria (24,1%) o carece de estudios (20,5%), y una minoría accedió a la educación superior (18,8%). En relación con el tiempo de trabajo en años, casi la mitad tiene menos de un año en la actividad (49,1%), seguido de 1 a 5 años (36,6%), continuo de 12 a más años (11,6%) y la minoría de 6 a 11 años (2.7%). Finalmente, la mayor procedencia es urbana (75%), seguida de la urbano-marginal (25%).

Tabla 2. Descripción de las prácticas higiénicas dimensión condiciones ambientales en los vendedores de comida del mercado Modelo de Tingo Maria-2024

Prácticas alimentarias condiciones ambientales/Ítems	n= 112	
	fi	%
Dos puertas señalizadas y aforo adecuado		
Nunca	65	58.0
A veces	0	0.0
Siempre	47	42.0
Distanciamiento físico		
Nunca	1	0.9
A veces	99	88.4
Siempre	12	10.7
Buena ventilación e iluminación		
Nunca	0	0.0
A veces	16	14.3
Siempre	96	85.7
Limpieza diaria		
Nunca	0	0.0
A veces	17	15.2
Siempre	95	84.8

En la dimensión condiciones ambientales se observan diferencias importantes en el cumplimiento de las prácticas higiénicas por parte de los vendedores del Mercado Modelo de Tingo María. Los resultados muestran que más de la mitad de los comerciantes (58,0%) señalaron que nunca cuentan con dos puertas señalizadas ni con un aforo adecuado, lo que refleja limitaciones en la infraestructura y en el control del flujo de personas. Asimismo, respecto al distanciamiento físico, el (88,4%) indicó cumplirlo solo a veces, lo que demuestra que esta práctica no se realiza de manera constante y representa un riesgo para la seguridad sanitaria. Por otro lado, la mayoría cumple de manera adecuada con la buena ventilación e iluminación (85,7%), así como con la limpieza diaria de los puestos (84,8%), lo cual evidencia un compromiso por mantener espacios salubres y en condiciones aceptables para la venta de alimentos.

Tabla 3. Descripción de las prácticas higiénicas dimensión higiene personal en los vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024

Prácticas higiénicas dimensión higiene personal	n= 112	
	fi	%
Limpieza general de calzados y vestimenta		
Nunca	35	31.3
A veces	21	18.8
Siempre	56	50.0
Lavado de manos		
Nunca	4	3.6
A veces	35	31.3
Siempre	73	65.2
Uñas cortadas y limpias		
Nunca	2	1.8
A veces	99	88.4
Siempre	11	9.8
Utiliza gorra para cubrir el cabello		
Nunca	32	28.6
A veces	9	8.0
Siempre	71	63.4
Utiliza mascarilla		
Nunca	112	100.0
A veces	0	0.0
Siempre	0	0.0
Vestimenta adecuada para vender alimentos		
Nunca	14	12.5
A veces	36	32.1
Siempre	62	55.4
Contacto cercano con la comida (prueba la comida)		
Nunca	0	0
A veces	0	0
Siempre	112	100.0

En la dimensión higiene personal, los resultados reflejan cumplimiento parcial de las prácticas recomendadas entre los vendedores. Se destaca que la mayoría cumple de manera constante con la limpieza de calzado y vestimenta (50,0%), el lavado de manos (65,2%), el (88,4%) de los comerciantes manifestó mantener las uñas cortas y limpias solo algunas veces, lo que revela un descuido en la higiene básica. El uso de gorra para cubrir el cabello, se observó que siempre lo utilizan (63,4%), la totalidad de los vendedores indicó no utilizar mascarilla (100,0%), con respecto a la vestimenta adecuada para vender alimentos, se distingue que siempre lo usan (55,4%). Finalmente, el contacto directo con los productos al probar la comida se realiza siempre (100,0%), lo cual constituye una práctica de alto riesgo sanitario.

Tabla 4. Descripción de las prácticas higiénicas dimensión higiene de los utensilios y cubiertos en los vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024

higiene de los utensilios y cubiertos	n= 112	
	fi	%
Buen estado de conservación de utensilios		
Nunca	0	0.0
A veces	0	0.0
Siempre	112	100.0
Utensilios limpios al servir alimentos		
Nunca	0	0.0
A veces	0	0.0
Siempre	112	100.0
Usa cubiertos descartables para vender alimentos		
Nunca	112	100.0
A veces	0	0.0
Siempre	0	0.0
Realiza el secado de utensilios		
Nunca	44	39.3
A veces	20	17.9
Siempre	48	42.9
Usa tabla de picar limpia y buen estado		
Nunca	1	0.9
A veces	45	40.2
Siempre	66	58.9
Lava los utensilios con la misma agua utilizada		
Nunca	59	52.7
A veces	5	4.5
Siempre	48	42.9
Mantiene utensilios lavados y protegidos		
Nunca	27	24.1
A veces	33	29.5
Siempre	52	46.4

En la dimensión higiene de los utensilios y cubiertos, los resultados muestran un cumplimiento favorable en algunos aspectos, pero también limitaciones en otros. Se destaca que la totalidad de los vendedores mantiene en buen estado de conservación de utensilios (100,0%) y los utiliza limpios al momento de servir los alimentos (100,0%). Sin embargo, se evidencia que ninguno emplea cubiertos descartables para vender alimentos (100,0%). Respecto al secado de utensilios, el (42,9%) lo realiza siempre, En cuanto al uso de tablas de picar, el (58,9%) indicó mantenerlas limpias y en buen estado. Con respecto al ítem denominado lava los utensilios con la misma agua usada, nunca lo hacen (52.7%). Finalmente, un (46,4%) declaró mantener los utensilios lavados y protegidos.

Tabla 5. Descripción de las prácticas higiénicas dimensión higiene del comedor en los vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024

higiene del comedor	n= 112	
	fi	%
Comedor en óptimas condiciones de higiene		
Nunca	0	0.0
A veces	16	14.3
Siempre	96	85.7
Comedor al lado de los residuos solidos		
Nunca	62	55.4
A veces	3	2.7
Siempre	47	42.0
Comedor protegido (plásticos, carpas, distanciados)		
Nunca	43	38.4
A veces	3	2.7
Siempre	66	58.9
Realiza limpieza del comedor luego de cada venta		
Nunca	0	0.0
A veces	20	17.9
Siempre	92	82.1
Utiliza desinfectante para limpiar los comedores		
Nunca	28	25.0
A veces	35	31.3
Siempre	49	43.8

En la dimensión higiene del comedor se identifican prácticas positivas, aunque también limitaciones importantes. La mayoría de vendedores manifestó mantener sus comedores en óptimas condiciones de higiene (85,7%). Con respecto a la ubicación del comedor a lado de los residuos sólidos predomina la opción nunca (85.4%), respecto al comedor protegido el (58,9%) indicó contar con plásticos, carpas o distanciamiento. Asimismo, un (82,1%) señaló realizar limpieza después de cada venta. Finalmente, el uso de desinfectantes para limpiar los comedores solo fue reportado siempre por el (43,8%). Estos resultados evidencian que, si bien existen prácticas básicas de higiene, aún se requiere reforzar medidas preventivas más rigurosas para garantizar seguridad sanitaria.

Tabla 6. Descripción de las prácticas higiénicas dimensión uso de alimentos en los vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024

Uso de alimentos	n= 112	
	fi	%
Usa joyas para manipular alimentos		
Nunca	93	83,0
A veces	2	1,8
Siempre	17	15,2
Manipula dinero y alimentos al mismo tiempo		
Nunca	14	12,5
A veces	98	87,5
Siempre	0	0,0
Maniobra alimentos con manos sucias		
Nunca	10	8,9
A veces	102	91,1
Siempre	0	0,0
Usa desinfectantes para recibir el dinero		
Nunca	103	92,0
A veces	9	8,0
Siempre	0	0,0
Usa alimentos frescos		
Nunca	0	0,0
A veces	13	11,6
Siempre	99	88,4

En la dimensión uso de alimentos, los resultados reflejan prácticas mixtas entre adecuadas e inadecuadas. Es relevante que un (83,0%) declaró nunca utilizar joyas al manipular alimentos, reduciendo con ello riesgos de contaminación física. Un (87,5%) indicó que a veces manipula dinero y alimentos al mismo tiempo, lo que constituye una práctica de alto riesgo sanitario, mientras que el (91,1%) reconoció maniobrar alimentos con las manos sucias en ciertas ocasiones. De igual forma, el (92,0%) nunca utiliza desinfectantes tras recibir dinero, lo que aumenta la posibilidad de contaminación cruzada. Finalmente se observa un aspecto positivo en el hecho de que la mayoría de vendedores utiliza alimentos frescos de manera constante (88,4%).

Tabla 7. Descripción de las prácticas higiénicas dimensión de preparación de alimentos en los vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024

Preparación de alimentos	n=112					
	Siempre		A veces		Nunca	
	fi	%	fi	%	fi	%
Lava los alimentos antes de su preparación	104	92,9	8	7,1	0	0,0
Utiliza guantes	0	0,0	1	0,9	111	99,1
Semblante del aceite de color amarillo y sin olor a rancio	19	17,0	93	83,0	0	0,0
Presencia de animales domésticos o personal diferente al manipulador	0	0,0	18	16,1	94	83,9
Alimentos recalentados	1	0,9	2	1,8	109	97,3
Los alimentos preparados con agua potable	111	99,1	1	0,9	0	0,0
Prepara alimentos estando enfermo	0	0,0	10	8,9	102	91,1
Mastica chicle mientras prepara los alimentos	0	0,0	12	10,7	100	89,3
Prueba lo que prepara con un utensilio y vuelve a introducirlo en la preparación	0	0,0	50	44,6	62	55,4
Alimentos conservados en ambiente adecuado	97	86,6	15	13,4	0	0,0
Alimentos protegidos de vectores	90	80,4	22	19,6	0	0,0
Alimentos protegidos de polvo y contaminación	85	75,9	23	20,5	4	3,6

En la dimensión preparación de alimentos, se observó en el ítem lavar los alimentos antes de su cocción siempre (92,9%), con el (99,1%) se indica que nunca utilizan guantes los trabajadores. El (83,0%) manifestó que el aceite presentaba un buen semblante solo a veces. Casi en la mayoría de los puestos de comida no hay presencia de animales domésticos o personal diferente al manipulador (83,9%). Asimismo, el (97,3%) afirmó no recalentar alimentos. La mayoría de vendedores señaló preparar los alimentos con agua potable (99,1%), y el (91,1%) indicó no cocinar estando enfermo, mientras que el (89,3%) o sea nunca afirmaron no masticar chicle durante la preparación. De igual modo, un (55,4%) se observó que probar la comida con un utensilio y volverlo a introducir, es una práctica que implica alto riesgo sanitario. Por otra parte, se resalta que la mayoría conserva los alimentos en ambientes adecuados (86,6%) y los protege de vectores (80,4%) y polvo (75,9%), aunque no de manera uniforme.

Tabla 8. Descripción consolidada de las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos según dimensiones en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024.

Dimensiones de las prácticas higiénicas	n=112	
	fi	%
Condiciones ambientales		
Apropiadas	85	75,9
Inapropiadas	27	24,1
Higiene personal		
Apropiadas	76	67,9
Inapropiadas	36	32,1
Higiene de los utensilios y cubiertos		
Apropiadas	68	60,7
Inapropiadas	44	39,3
Higiene del comedor		
Apropiadas	74	66,1
Inapropiadas	38	33,9
Uso de alimentos		
Apropiadas	69	61,6
Inapropiadas	43	38,4
Preparación de alimentos		
Apropiadas	70	62,5
Inapropiadas	42	37,5

El consolidado de las prácticas higiénicas en los vendedores del Mercado Modelo de Tingo María evidencia que, en términos generales, los resultados tienden a ser favorables, aunque con notorias limitaciones en algunas dimensiones. La mayor proporción de prácticas apropiadas se registró en las condiciones ambientales (75,9%), lo que indica que la mayoría de los comerciantes mantiene espacios relativamente adecuados para la venta de alimentos. También se destacan niveles aceptables en la higiene personal (67,9%), en dimensión higiene de utensilios y cubiertos obtuvieron (60,7%), y en la dimensión higiene del comedor (66,1%). Con respecto la dimensión uso de alimentos obtuvieron (61,6%). Finalmente, en la preparación de alimentos alcanzó un (62,5%) de cumplimiento. Estos hallazgos sugieren la necesidad de fortalecer capacitaciones y supervisión continua para reducir las prácticas inadecuadas y consolidar un manejo seguro de los alimentos.

Tabla 9. Descripción de las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024

Prácticas higiénicas	n=112	
	Fi	%
Apropiadas	67	59,8
Inapropiadas	45	40,2

De acuerdo a la tabla 9 de las prácticas higiénicas el (59,8%) fue apropiada y en menor porcentaje con el (40,2%) fue inapropiada.

4.2. ANÁLISIS INFERENCIAL

Tabla 10. Prueba de hipótesis de la comparación de frecuencia de las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo María-2024

Prácticas higiénicas	fi	%	Frecuencia esperada	X ²	Significancia p valor
Apropiadas	67	59.8	56.0	4,321	0.038
Inapropiadas	45	40.2	56.0		
Total	112	100			

El análisis inferencial de las frecuencias de las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos realizadas por los vendedores del Mercado Modelo de Tingo María permitió aplicar la prueba de Chi Cuadrado para una sola muestra. Los resultados mostraron $X^2 = 4,321$ con un nivel de significancia $p = 0,038$, lo que evidencia que existe una diferencia estadísticamente significativa entre las frecuencias observadas y las frecuencias esperadas. En este sentido, se identificó un predominio claro de las prácticas consideradas apropiadas, las cuales representaron el (59,8%) frente al (40,2%) de las prácticas inapropiadas.

De este modo, los hallazgos permiten aceptar la hipótesis del investigador, la cual planteaba que en los vendedores del mercado prevalecen las prácticas higiénicas adecuadas. Este resultado no solo confirma la existencia de un mayor número de conductas apropiadas en el manejo de los alimentos, sino que también refleja un avance positivo en la aplicación de medidas básicas de inocuidad alimentaria. Sin embargo, el (40,2%) de prácticas inadecuadas sigue representando un porcentaje considerable que podría afectar la seguridad sanitaria de los consumidores.

Tabla 11. Relación entre las características sociodemográficas y las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024

Características sociodemográficas	Prácticas higiénicas				Total		X ²	P (valor)
	Alta		Moderada					
	fi	%	fi	%	fi	%		
Grupo etario								
Joven: 18 a 29 años	38	33.9	8	7.1	46	41.1	17,636	0.000
Adulto: 30 a 59 años	20	17.9	29	25.9	49	43.8		
Adulto mayor: 60 y más años.	9	8.0	8	7.1	17	15.2		
Sexo:								
Varón	9	8.0	14	12.5	23	20.5	5,155	0.023
Mujer	58	51.8	31	27.7	89	79.5		
Estado civil								
Soltero	47	42.0	11	9.8	58	51.8	24,410	0.000
Conviviente	11	9.8	25	22.3	36	32.1		
Casado	7	6.3	7	6.3	14	12.5		
Divorciado	2	1.8	2	1.8	4	3.6		
Viudo	0	0.0	0	0.0	0	0.0		
Nivel de escolaridad								
Sin nivel	23	20.5	0	0.0	23	20.5	31,036	0,000
Primaria	8	7.1	19	17.0	27	24.1		
Secundaria	28	25.0	13	11.6	41	36.6		
Superior	8	7.1	13	11.6	21	18.8		
Tiempo de trabajo								
Un año a menos	39	34.8	16	14.3	55	49.1	11,831	0.008
De 1 a 5 años	16	14.3	25	22.3	41	36.6		
De 6 a 11 años	2	1.8	1	0.9	3	2.7		
De 12 a más años	10	8.9	3	2.7	13	11.6		
Procedencia								
Zona urbana	65	58.0	19	17.0	84	75.0	43,104	0.000
Zona urbana marginal	2	1.8	26	23.2	28	25.0		
Zona rural	0	0.0	0	0.0	0	0.0		

La relación entre las características sociodemográficas y las prácticas higiénicas de los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo María fue evaluada mediante la prueba de Chi Cuadrado, encontrándose valores significativos p menores a 0,05 en todos los casos. En cuanto al grupo etario, los jóvenes mostraron mayor proporción de prácticas apropiadas, mientras que los adultos y adultos mayores concentraron niveles moderados. El sexo también marcó diferencias, con predominio de buenas prácticas en las mujeres. Respecto al estado civil, los solteros tendieron a mostrar mejores conductas higiénicas que convivientes y casados. Asimismo, el nivel educativo se relacionó positivamente con la calidad de las prácticas, destacando secundaria y superior. Finalmente, el tiempo de experiencia y la procedencia urbana favorecieron mejores resultados.

Tabla 12. Prueba de hipótesis de la comparación de frecuencia en la dimensión condiciones ambientales de las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024

Condiciones ambientales	fi	%	Frecuencia esperada	Prueba Chi Cuadrado (X ²)	Significancia p valor
Apropiadas	85	75.9	56.0	30,036	0.000
Inapropiadas	27	24.1	56.0		
Total	112	100			

El análisis inferencial de la dimensión condiciones ambientales en las prácticas higiénicas de los vendedores del Mercado Modelo de Tingo María se realizó aplicando la prueba de Chi Cuadrado para una sola muestra. Los resultados evidenciaron un valor de $X^2 = 30,036$ con un nivel de significancia $p = 0,000$, lo que confirma la existencia de diferencias estadísticamente significativas entre las frecuencias observadas y las esperadas.

En términos prácticos, esto significa que las prácticas apropiadas en las condiciones ambientales predominan de manera clara, alcanzando un (75,9%) frente al (24,1%) de prácticas inadecuadas. Dichos hallazgos permiten aceptar la hipótesis del investigador, la cual planteaba que los vendedores cumplen en mayor proporción con las condiciones ambientales necesarias para garantizar la manipulación segura de los alimentos. Sin embargo, aunque el cumplimiento es mayoritario, la cuarta parte de los comerciantes aún mantiene prácticas inapropiadas, lo que evidencia la necesidad de fortalecer el control, la supervisión y la capacitación continua en este aspecto clave de la inocuidad alimentaria.

Tabla 13. Prueba de hipótesis de comparación de frecuencia en la dimensión de higiene personal en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024

Higiene personal	fi	%	Frecuencia esperada	Prueba Chi Cuadrado (X ²)	Significancia p valor
Apropiadas	76	67.9	56.0	14,286	0.000
Inapropiadas	36	32.1	56.0		
Total	112	100			

En la dimensión de higiene personal, la prueba de Chi Cuadrado aplicada a una sola muestra arrojó un valor de $X^2 = 14,286$ con un nivel de significancia $p = 0,000$. Este resultado confirma la existencia de diferencias estadísticamente significativas entre las frecuencias observadas y las esperadas, evidenciando un predominio claro de las prácticas apropiadas frente a las inadecuadas.

De acuerdo con los hallazgos, el (67,9%) de los vendedores presentó prácticas de higiene personal adecuadas, mientras que el (32,1%) mostró deficiencias en este aspecto. Estos datos permiten aceptar la hipótesis del investigador, que planteaba que los comerciantes del Mercado Modelo de Tingo María mantienen, en mayor medida, conductas higiénicas correctas en lo referente a su presentación personal y cuidado al manipular alimentos. No obstante, el porcentaje restante revela que una proporción considerable aún no cumple con estándares básicos de higiene, lo que representa un riesgo para la inocuidad alimentaria y exige reforzar la capacitación y supervisión en este ámbito.

Tabla 14. Prueba de hipótesis de la comparación de frecuencia en la higiene de los utensilios y cubiertos en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024

Higiene de los utensilios y cubiertos	fi	%	Frecuencia esperada	Prueba Chi Cuadrado (X ²)	Significancia p valor
Apropiadas	68	60.7	56.0	5,143	0.023
Inapropiadas	44	39.3	56.0		
Total	112	100			

En la dimensión higiene de utensilios y cubiertos, la prueba de Chi Cuadrado para una sola muestra mostró un valor de $X^2 = 5,143$ con un nivel de significancia $p = 0,023$. Este resultado indica que existen diferencias estadísticamente significativas entre las frecuencias observadas y las esperadas, lo que confirma el predominio de las prácticas apropiadas frente a las inadecuadas.

Los datos revelan que el (60,7%) de los vendedores mantiene una higiene adecuada de sus utensilios y cubiertos, mientras que el (39,3%) presenta deficiencias en este aspecto. De esta manera, se acepta la hipótesis del investigador, que señalaba que la mayoría de comerciantes aplican prácticas correctas en el cuidado de los utensilios utilizados en la manipulación de alimentos. No obstante, el porcentaje de prácticas inapropiadas resulta considerable, lo que evidencia la necesidad de reforzar medidas de control, capacitación y supervisión continua, a fin de garantizar condiciones seguras y prevenir riesgos de contaminación alimentaria.

Tabla 15. Prueba de hipótesis de la comparación de frecuencia en la higiene del comedor en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024

Higiene del comedor	fi	%	Frecuencia esperada	Prueba Chi Cuadrado (X ²)	Significancia p valor
Apropiadas	74	66.1	56.0	11,571	0.001
Inapropiadas	38	33.9	56.0		
Total	112	100			

En la dimensión higiene del comedor, los resultados de la prueba de Chi Cuadrado para una sola muestra mostraron un valor de $X^2 = 11,571$ con un nivel de significancia $p = 0,001$. Este hallazgo demuestra que existen diferencias estadísticamente significativas entre las frecuencias observadas y las esperadas, lo que confirma un predominio de prácticas higiénicas apropiadas en comparación con las inadecuadas.

En concreto, el (66,1%) de los vendedores indicó mantener condiciones adecuadas de higiene en el comedor, frente al (33,9%) que aún presenta deficiencias. Con ello, se acepta la hipótesis del investigador, la cual planteaba que los comerciantes aplican en mayor medida prácticas correctas en este aspecto. Sin embargo, aunque la mayoría cumple con los estándares básicos, la proporción de prácticas inapropiadas sigue siendo considerable. Esta situación evidencia la necesidad de reforzar procesos de capacitación y monitoreo, a fin de garantizar que las áreas de consumo se mantengan libres de riesgos y contribuyan a la seguridad alimentaria de los clientes.

Tabla 16. Prueba de hipótesis de la comparación de frecuencia en la dimensión uso de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024

Uso de alimentos	fi	%	Frecuencia esperada	Prueba Chi Cuadrado (X ²)	Significancia (p valor)
Apropiadas	69	61.6	56	6,036	0.014
Inapropiadas	43	38.4	56		
Total	112	100			

En la dimensión uso de alimentos, los resultados de la prueba de Chi Cuadrado para una sola muestra mostraron un valor de $X^2 = 6,036$ con un nivel de significancia $p = 0,014$. Este hallazgo demuestra que existen diferencias estadísticamente significativas entre las frecuencias observadas y las esperadas, lo que confirma un predominio de uso de alimentos apropiadas en comparación con las inapropiadas.

En concreto, el (61,6%) de los vendedores indicó uso apropiada de los alimentos en el comedor, frente al (38,4%) que fueron inapropiadas. Con ello, se acepta la hipótesis del investigador, la cual planteaba que los comerciantes aplican en mayor medida prácticas apropiadas en este aspecto. Sin embargo, aunque la mayoría cumple con los estándares básicos, la proporción de prácticas inapropiadas sigue siendo considerable. Esta situación evidencia la necesidad de reforzar capacitaciones y monitoreo más frecuente, a fin de garantizar que las áreas de consumo se mantengan libres de riesgos y contribuyan a la seguridad alimentaria de los clientes de Tingo Maria.

Tabla 17. Prueba de hipótesis de la comparación de frecuencia en la dimensión preparación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024

Preparación de alimentos	fi	%	Frecuencia esperada	Prueba Chi Cuadrado (X^2)	Significancia (p valor)
Apropiadas	70	62.5	56	7,000	0.008
Inapropiadas	42	37.5	56		
Total	112	100			

En la dimensión preparación de alimentos, los resultados de la prueba de Chi Cuadrado para una sola muestra mostraron un valor de $X^2 = 7,000$ con un nivel de significancia $p = 0,008$. Este hallazgo demuestra que existen diferencias estadísticamente significativas entre las frecuencias observadas y las esperadas, lo que confirma un predominio de la preparación de alimentos en forma apropiado en comparación con las inapropiadas.

Concretamente, el (62,5%) de los vendedores indicaron preparación apropiada de los alimentos, frente al (37,5%) que fueron inapropiadas. Con ello, se acepta la hipótesis del investigador, la cual planteaba que los comerciantes aplican en mayor medida prácticas apropiadas en este aspecto. Sin embargo, aunque la mayoría cumple con los estándares básicos, la proporción de prácticas inapropiadas sigue siendo considerable. Esta situación evidencia la necesidad de reforzar capacitaciones y monitoreo más frecuente, a fin de garantizar que las áreas de consumo se mantengan libres de riesgos y contribuyan a la seguridad alimentaria de los clientes de Tingo Maria.

CAPITULO V

DISCUSION DE RESULTADOS

5.1. PRESENTAR LA CONTRASTACION DE LOS RESULTADOS DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

Al realizar la comparación inferencial de frecuencias de las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, se obtuvo un $X^2=4,321$ con un valor de significancia $p=0,038$, indicando un predominio estadístico de una frecuencia sobre otra, lo cual permitió aceptar la hipótesis del investigador, que establece que el 59,8% de las prácticas fueron apropiadas. Arellano y Acosta ⁽¹⁴⁾, obtuvo un valor de significancia $p = 0,040$, reportaron que la implementación de normativas higiénico-sanitarias incrementa la proporción de manipuladores con prácticas adecuadas, lo cual coincide con el predominio observado en este estudio. Este hallazgo subraya la efectividad de programas de capacitación para reforzar las conductas higiénicas en entornos laborales. Asimismo, Pinto ⁽¹⁶⁾, con un valor de $p=0,039$, encontró que en un entorno controlado donde se implementaron políticas estrictas de higiene y capacitación, más del 58% de los manipuladores demostraron prácticas higiénicas apropiadas. Esto respalda el predominio observado en el presente estudio y enfatiza la relación entre la regulación, capacitación y mejora de las prácticas.

En la relación entre características sociodemográficas y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos ($p < 0,05$), los resultados obtenidos muestran que las características sociodemográficas influyen significativamente en las prácticas higiénicas de los manipuladores de alimentos. Donde Arellano y Acosta ⁽¹⁴⁾, obtuvo en sus resultados un valor de significancia $p < 0,05$, destacaron que la implementación de la NOM-251 mejoró las prácticas higiénicas, pero señalaron que los manipuladores con menores niveles educativos presentaban un conocimiento limitado de la norma. Este punto refuerza el hallazgo de que factores como nivel educativo, experiencia previa y acceso a capacitaciones influyen directamente en la calidad de las prácticas. Por otro lado, Méndez et al ⁽¹⁵⁾. encontraron, también

con un valor de $p < 0,05$, que variables como antigüedad laboral y número de capacitaciones están asociadas a prácticas higiénicas adecuadas, lo que coincide con el presente análisis. Asimismo, Rodríguez ⁽¹⁸⁾, en su estudio con un $p = 0,03$, reportó que el 75% de los manipuladores en una universidad presentaban un nivel adecuado de prácticas, principalmente debido a la correcta implementación de protocolos y la capacitación, variables que también dependen de las características sociodemográficas.

Al realizar la comparación inferencial de frecuencias de las condiciones ambientales en las practicas higiénicas, se halló que mediante la comprobación de hipótesis a través del Chi Cuadrado para una sola muestra obtuvieron un $X^2 = 30,036$ con un valor de significancia $p = 0,000$ que demostró el predominio estadístico de una frecuencia sobre otra, aceptándose la hipótesis del investigador y estableciendo que el 75.9% fueron apropiados. Además, Pinto ⁽¹⁶⁾, con un $p < 0,001$, encontró que los trabajadores con mejores conocimientos y habilidades lograron adaptar su entorno laboral para mantenerlo más higiénico, lo que coincide con la importancia de un ambiente favorable para fomentar buenas prácticas. Además, Eche y Eche ⁽¹⁷⁾, en un análisis con $p = 0,002$, resaltaron que medidas como el uso de equipos de protección personal y el manejo adecuado de residuos influyen directamente en la higiene alimentaria, resultados que refuerzan la relevancia de este factor en el presente análisis. Baldera ⁽²⁰⁾, por su parte, subrayó con un valor de $p = 0,001$ que la limpieza de los espacios y la gestión adecuada de residuos son cruciales para la seguridad alimentaria, respaldando la relación significativa encontrada en este estudio.

En cuanto a la dimensión higiene personal, los resultados muestran un predominio estadístico de prácticas apropiadas en dicha dimensión ($X^2 = 14,286$; $p = 0,000$). Arellano y Acosta ⁽¹⁴⁾, con un $p < 0,001$, destacaron que la NOM-251 resalta la importancia de la higiene personal para garantizar estándares de calidad en la manipulación de alimentos, lo que coincide con los resultados obtenidos. De manera similar, Méndez et al. ⁽¹⁵⁾, en un análisis con $p = 0,002$, encontraron que la capacitación desempeña un papel clave en la mejora de estas prácticas, subrayando que el entrenamiento es esencial para mantener altos estándares de higiene. Por último, Gutiérrez et al ⁽¹⁹⁾, con

un valor de $p < 0,001$, señalaron que el aseo personal deficiente y el uso inadecuado de uniformes representan riesgos críticos para la contaminación cruzada, lo que confirma la importancia de este componente en la seguridad alimentaria.

Así también en la dimensión Higiene de utensilios y cubiertos el análisis mostró una proporción significativa de prácticas higiénicas adecuadas en utensilios y cubiertos. Por lo que Rodríguez ⁽¹⁸⁾, con un $p = 0,03$, resaltó que la limpieza y el cuidado de los utensilios son fundamentales para evitar la contaminación de alimentos, un hallazgo alineado con el presente resultado. Eche y Eche ⁽¹⁷⁾, en un análisis con $p = 0,02$, destacaron que el manejo inadecuado de utensilios podría facilitar la transmisión de enfermedades, enfatizando la necesidad de capacitar a los manipuladores para evitar este riesgo. Pinto ⁽¹⁶⁾, en su estudio con obtuvo un p valor = 0,018, también corroboró que la mayoría de los trabajadores aplicaron buenas prácticas en el uso de utensilios, lo que refuerza la importancia de este componente en las prácticas higiénicas. Datos que son similares a los obtenidos en el presente estudio.

En cuanto a la higiene del comedor, los resultados mostraron un porcentaje significativo de prácticas apropiadas donde el valor de la estadística inferencial ($X^2 = 11,571$; $p = 0,001$). Así mismo como el autor Baldera ⁽²⁰⁾, con un $p < 0,001$, señaló que las deficiencias en la limpieza de los espacios de consumo aumentan el riesgo de contaminación, lo que coincide con la importancia de este componente en el presente análisis. Además, Méndez et al. ⁽¹⁵⁾, en un análisis obtuvo un $p = 0,002$, destacaron que las características laborales y la infraestructura influyen en las prácticas higiénicas del entorno, subrayando que un comedor limpio es reflejo de buenas condiciones generales de trabajo. Gutiérrez et al. ⁽¹⁹⁾, con un $p = 0,001$, también identificaron que la higiene del espacio laboral es crítica para garantizar la seguridad alimentaria, lo que respalda el predominio estadístico observado.

En cuanto a la dimensión uso de los alimentos, los resultados mostraron un porcentaje significativo de prácticas apropiadas donde el valor de la

estadística inferencial ($X^2 = 6,036$; $p = 0,014$).

En cuanto a la preparación de los alimentos, los resultados mostraron un porcentaje significativo de prácticas apropiadas donde el valor de la estadística inferencial ($X^2 = 7,000$; $p = 0,008$). Así mismo como el autor Vázquez ⁽²¹⁾, con un $p < 0,001$ con un 62% de establecimientos evaluados, señaló que las deficiencias en la limpieza de los espacios de consumo.

CONCLUSIONES

- Las características sociodemográficas de la muestra, fueron adultos de 30 a 59 años 43,8%, femeninas 79,5; solteros 51,8%, convivientes 32,1%; tienen secundaria 36,6%, experiencia laboral menos de un año en la actividad 49,1% y la mayoría proceden de zonas urbana 75%.
- Dimensión condiciones ambientales, la mayoría cumple con la ventilación e iluminación adecuada de los ambientes 85,7%, limpieza diaria de los puestos 84,8%, el 58,0% señalaron que nunca cuentan con dos puertas señalizadas ni aforo adecuado, distanciamiento físico el 88,4% incumplen solo a veces.
- La dimensión higiene personal, la mayoría cumple de manera constante con el lavado de manos 65,2%, el uso de gorra para cubrir el cabello 63,4%, limpieza de calzado y vestimenta 50,0%; vestimenta adecuada para vender alimentos 55,4%, el 88,4% mantiene las uñas cortas y limpias solo algunas veces, no utilizan mascarilla 100,0%, contacto directo con los productos al probar comida realizan siempre 100,0%.
- En la dimensión higiene de los utensilios y cubiertos, mantiene en buen estado el 100,0%, utiliza limpios para servir 100,0%, nunca emplean cubiertos descartables 100,0%; uso de tablas el 58,9% indicó mantenerlas limpias y en buen estado y 46,4% declaró mantener los utensilios lavados y protegidos.
- En las prácticas higiénicas en la dimensión higiene del comedor mantiene sus comedores en óptimas condiciones de higiene 85,7%. El 82,1% señaló realizar limpieza después de cada venta, Sin embargo, persisten deficiencias, respecto a protección de los espacios, el 58,9% indicó contar con plásticos, carpas o distanciamiento, 38,4% no dispone de estas medidas. uso de desinfectantes para limpiar los comedores solo fue reportado siempre por el 43,8%, el 25% nunca utiliza.
- Dimensión uso de alimentos, utiliza alimentos frescos 88,4%. el 83,0% refiere nunca utilizar joyas al manipular alimentos, el 87,5% indicó que a

veces manipula dinero y alimentos al mismo tiempo, el 91,1% reconoció maniobrar alimentos con las manos sucias y el 92,0% nunca utiliza desinfectantes tras recibir dinero.

- Dimensión preparación de alimentos, señaló preparar con agua potable 99,1% y lava antes de su cocción 92,9%, el 97,3% afirmó no recalentar alimentos, y más del 90% indicó no cocinar estando enfermo ni masticar chicle durante la preparación, el 83,0% manifestó que el aceite presentaba buen semblante solo a veces, el 44,6% reconoció probar la comida con utensilio y volverlo a introducir, conservan los alimentos en ambientes adecuados 86,6%; protege de vectores 80,4% y polvo 75,9%.

RECOMENDACIONES

➤ A LA DIRECTIVA DEL MERCADO MODELO DE TINGO MARÍA

- Promover capacitaciones periódicas para los comerciantes sobre manipulación de alimentos, limpieza de utensilios y áreas de trabajo, y cuidado personal.
- Mejorar la infraestructura sanitaria, como la ventilación, la iluminación, y las áreas destinadas a la higiene, para garantizar un entorno más limpio y seguro.
- Efectuar revisiones periódicas para asegurar que se cumplan las normas de higiene, con medidas correctivas inmediatas en caso de incumplimientos.

➤ PARA EL PROGRAMA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ENFERMERÍA

- Incorporar actividades prácticas para los estudiantes en mercados locales, como educación en higiene alimentaria y evaluación de condiciones sanitarias.
- Crear materiales accesibles que expliquen de manera sencilla cómo mejorar la higiene personal, de utensilios y del espacio de trabajo.
- Apoyar iniciativas que busquen mejorar las condiciones sanitarias en mercados, promoviendo la participación activa de estudiantes y profesores.

➤ PARA LOS VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO

- Asegurar que tanto los utensilios como las áreas de trabajo sean limpiados y desinfectados regularmente.
- Utilizar indumentaria adecuada, como gorros, guantes y delantales limpios, y mantener una higiene personal constante durante la jornada laboral.

- Colaborar con la directiva del mercado para acceder a recursos como estaciones de lavado y productos de limpieza, facilitando el cumplimiento de las normas.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Manual para manipuladores de alimentos. [Internet] [Consultado 2024 Ene 19] Disponible en: <http://www.fao.org/3/i5896s/i5896s.pdf>
2. Taipe Y., Tuncar K. Efecto de la capacitación en la práctica del manejo higiénico de alimentos en comerciantes de puestos de comidas del mercado de abastos de la ciudad de Huancavelica 2018. [Internet] Huancavelica: Universidad Nacional de Huancavelica [Consultado 2024 Ene 19] Disponible en: <http://repositorio.unh.edu.pe/handle/UNH/2140>
3. Gaviria, J. Manual de Manipuladores de alimentos. [Internet] [Consultado 2023 Ene 19] Disponible en: https://issuu.com/ucm_manizales/docs/manipuladores
4. Mora A, Orozco J, Pampin O. Manejo higiénico de los alimentos y enfermedades de transmisión alimentaria [Internet] 2022 [Consultado 2024 Ene 20] 1(7) Disponible en: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2023/01/1413107/557-1684-1-pb.pdf>
5. Ministerio de Salud. [Internet] Costa Rica: MS; 2023. [Consultado 2024 Ene 19] Disponible en: <https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/centro-de-prensa/noticias/746-noticias-2023/2113-salud-reitera-importancia-de-las-buenas-practicas-relacionadas-a-la-manipulacion-de-alimentos>
6. Consultora Corretaje de Seguros y Administración de Riesgos. [Internet] Lima: Marsh; 2019. [Consultado 2024 Ene 20] Disponible en: <https://www.marsh.com/pe/es/about-marsh/about-us.html>
7. Hospital Larco Herrera. Manual de Buenas prácticas de manipulación de alimentos. [Internet] 2021 [Consultado 2024 Ene 21] Disponible en: <https://larcoherrera.gob.pe/wp-content/uploads/2021/10/RD-115-2021-DG-HVLH-MINSA.pdf>
8. Duque M., Duque S., Duque D. La cadena láctea popular: Una mirada desde las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en Antioquia, Colombia (2008-2015). Rev. Elect. Vet. [Internet]ISSN 1695-7504. [Consultado 2023 Ene 21] Disponible en: <https://lpderecho.pe/licencia-sin->

goce-remuneraciones-motivos-particulares-informe-000807-2023-servir-gpgsc/

9. Organización Mundial de la Salud. [Internet]. Ginebra: OMS; 2020. [Consultado 2023 Ene 21] Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
10. Ríos C. Conocimientos, actitudes y prácticas sobre buenas prácticas de manufactura de manipuladores de alimentos en Caaguazú, Paraguay. Rev. Salud pub. Parag. [Internet] 2019 [Consultado 2023 Ene 21] 9(2): 22-28. Disponible en: <http://scielo.iics.una.py/pdf/rspp/v9n2/2307-3349-rspp-9-02-22.pdf>.
11. Cardona J, Legró MC, Bertrán Y, Rodríguez M, Estévez I. Problemas medioambientales y transmisión de enfermedades por alimentos. Rev. Inf. Cient. [Internet]. 2018 [Consultado 2023 Ene 22] 97(2): 387-397. Disponible en: <http://scielo.sld.cu/pdf/ric/v97n2/1028-9933-ric-97-02-387.pdf>
12. Escuela de Nutrición Universidad de la República. Conocimientos básicos para la manipulación de alimentos. [Internet]. [Consultado 2023 Ene 22]. Disponible en: https://www.colibri.udelar.edu.uy/jspui/bitstream/20.500.12008/20275/1/NUTRICI%C3%93N_AcostaM_ConocimientosB%C3%A1sicosParaLaManipulaci%C3%B3n.PDF
13. Universidad de Huánuco. Lineamientos de política investigativa de la Universidad, las Líneas de investigación por programas. [Internet]. [Consultado 2023 Ene 22]. Disponible en: <http://investigacion.cloududh.com/investigacion/lineas.php>
14. Arellano R., Acosta E. Prácticas de higiene en el proceso de elaboración de alimentos en microempresas de un mercado de Ciudad de México. Estudios Sociales. [Internet]. 2020; 30(56): ISSN: 2395-9169. [Consultado 2023 Ene 22] Disponible en: <https://www.ciad.mx/estudiosociales/index.php/es/issue/view/30>
15. Méndez I., Delledonne A., Orellana E., Varela P. Conocimientos, prácticas y valoraciones sobre manipulación de alimentos en Hospitales Públicos de Bonaerens, Argentina, 2020. [Internet]. [Internet]. Buenos Aires: Revista Argentina de Salud Pública; 2021 [consultado el 27 de noviembre de 2023];

- 13: 311-320. Disponible en: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1853-810X2021000100311&lng=es.
16. Pinto J. Conocimientos, actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores de los comedores de universidades de la ciudad de Quito. [Internet] Quito: Revista Cubana de Alimentación y Nutrición; 2022 [citado 27 Nov 2023]; 31 (2): [aprox. -13 p.]. Disponible en: <https://revalnutricion.sld.cu/index.php/rcan/article/view/1244>
17. Eche G, Eche S. Propuesta de buenas prácticas de higiene para los comerciantes en la manipulación de alimentos para evitar la propagación del COVID 19 en el Mercado Central de Talara, 2020 [Internet] Piura; Universidad Cesar Vallejo 2022 [Consultado 2023 Ene 22]. Disponible en: https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/55327/Eche_MG-Eche_MS-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y
18. Rodríguez L. Determinación del nivel de aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos en el comedor de la Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann 2019 [Internet] Tacna: Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann; 2021 [Consultado 2023 Ene 22]. Disponible en: http://tesis.unjbg.edu.pe/bitstream/handle/UNJBG/4409/2032_2022_rodri_guez_quispe_le_fcag_ingenieria_en_industrias_alimentarias.pdf?sequence=1&isAllowed=y
19. Gutiérrez ML, Balvin ES, Álvarez M. Conocimiento sobre higiene en la manipulación de alimentos en manipuladores de mercados de abasto del distrito de el Tambo, Huancayo, Junín. [Internet] 2022 [Consultado 2023 Ene 22]. 1(1) Disponible en: <https://revistas.uncp.edu.pe/index.php/jafs/article/view/1445/1614>
20. Baldera JF. Prácticas higiénicas de la comida callejera y percepción del riesgo de consumidores en Chachapoyas [Internet] Chachapoyas: Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas; 2022 [Consultado 2023 Ene 22]. Disponible en: <https://repositorio.untrm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14077/3127/Baldera%20Ocampo%20Janny%20Fabiola.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

21. Vásquez JM, Tasayco WR. Presencia de patógenos en carne cruda de pollo en centros de expendio, Huánuco-Perú: una problemática en salud. [Internet] 2020 [Consultado 2023 Ene 23]. 11(2) 130 – 141 Disponible en: http://www.scielo.org.bo/pdf/jsars/v11n2/v11n2_a08.pdf
22. Vilchez RC, Rodríguez GL. Prácticas de higiene alimentaria en vendedores de comida preparada en el Mercado Modelo Municipal de Huánuco. [Internet] Huánuco: Universidad de Huánuco; 2020. [Consultado 2023 Ene 23]. Disponible en: <http://200.37.135.58/bitstream/handle/123456789/2744/VILCHEZ%20PAZ%2c%20Rayza%20Cristina.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
23. Naranjo HY, Concepción PJA, Rodríguez LM. La teoría Déficit de autocuidado: Dorothea Elizabeth Orem. Gaceta Médica Espirituana. 2017. [Internet]; 2017;19(3). [Consultado 2023 Ene 24] Disponible en: <https://www.medigraphic.com/cgi-bin/new/resumen.cgi?IDARTICULO=77397>.
24. Leno D. Buscando un modelo de cuidados de enfermería para un entorno multicultural. [Internet] 2006;32(22): ISSS 0214-7564. [Consultado 2023 Ene 24]. Disponible en: https://digibug.ugr.es/bitstream/handle/10481/7118/G22_32Daniel_Leno_Gonzalez.pdf?sequence=10&isAllowed=y
25. Morales M. Las Buenas Prácticas de Manufactura en Prolan “Quesera Lictañito” y su Incidencia en la Calidad del Producto, Parroquia Licto Cantón Riobamba, Periodo 2015. [Internet] Riobamba: Universidad Nacional De Chimborazo; 2017 [Consultado 2023 Ene 24] Disponible en: <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/4044>
26. Blog HSE. Buenas practicas de higiene y las 5M. [Internet] 2023 Mayo [Consultado 2023 Nov 26] Disponible en: <https://hse.software/2023/05/11/buenas-practicas-de-higiene-y-las-5-m-como-aplica/>
27. Implaser. Señalización accesible simplificada para puertas [Internet]. 2022 [Internet] [Consultado 2023 Ene 25] Disponible en: <https://www.implaser.com/senalizacion-accesible-simplificada-para-puertas/>

28. Fundación del Español Urgente. Distanciamiento físico [Internet]. 2022 [Internet] [Consultado 2024 Ene 25] Disponible en: <https://www.fundeu.es/recomendacion/distanciamiento-fisico-y-distanciamiento-social-matices-de-significado/>
29. Asociación para la prevención del Futuro. Iluminación y Ventilación [Internet]. 2022 [Internet] [Consultado 2024 Ene 25] Disponible en: <https://www.apf.ch/es/knowledge-hub/dfd/lighting-and-ventilation>
30. Universidad de Salamanca. Elaboración de un plan de limpieza y desinfección de una industria [Internet] [Consultado 2024 Ene 25] Disponible en: http://coli.usal.es/web/demos/demo_appcc/limp_desinf/limp_desinf.html
31. Ministerio de Salud México. La higiene también es salud [Internet] [Consultado 2024 Ene 25] Disponible en: <https://www.gob.mx/promosalud/es/articulos/la-higiene-tambien-es-salud?idiom=es>
32. Limón E. Guía básica para limpiar correctamente y cuidar tus zapatos de vestir [Internet]. 2021 [Internet] [Consultado 2024 Ene 25] Disponible en: <https://www.gq.com.mx/moda/articulo/guia-basica-para-limpiar-correctamente-y-cuidar-tus-zapatos-de-vestir-y-botas>
33. Secretaría General Técnica. Instrucciones unidad de prevención de riesgos laborales sobre lavado / desinfectado de manos y utilización de guantes de un solo uso. [Internet] 2020 [Consultado 2024 Ene 25]. Disponible en: https://www.sindicatosaf.es/contenido/20/03_MARZ/Instrucciones%20lavado%20de%20manos.pdf
34. Portocarrero M. Como limpiar las uñas [Internet] [Consultado 2024 Ene 26] Disponible en: <https://www.cosmopolitan.com/es/belleza/unas-manicura/a31541696/unas-largas-limpiar/>
35. Ministerio de Salud de Argentina. Procedimiento Operativos Estandarizados de Saneamiento [Internet] [Consultado 2024 Ene 26] Disponible en: https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/acuicultura/productos_acuicolas/_archivos/000000_Manual%20Gu%C3%ADa%20POES.pdf

36. Instituto de los mercados en el exterior. Higiene y limpieza [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26] Disponible en: <https://ventanillasdesaludums.org/wp-content/uploads/2020/09/Limpieza-e-Higiene.pdf>
37. Clínica Dental Simon Blas. Enfermedades se transmiten a través de la boca [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26] Disponible en: <https://simonblas.com/transmision-enfermedades-a-traves-boca/>
38. Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria. Cartilla de Lavado y desinfección [Internet]. [Consultado 2023 Ene 26] Disponible en: http://www.digesa.minsa.gob.pe/Orientacion/LAVADO_DESINFECCION_FRUTAS_VERDURAS.pdf
39. Aguilar A. Consejos para conservar en buen estado tu vajilla y darle una vida larga [Internet]. [Consultado 2023 Ene 26] Disponible en: <https://www.gastrolabweb.com/tips/2021/8/5/consejos-para-conservar-en-buen-estado-tu-vajilla-darle-una-vida-larga-13494.html>
40. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Manipuladores de alimentos [Internet]. [Consultado 2023 Ene 26] Disponible en: <https://www.fao.org/3/i7321s/i7321s.pdf>
41. Darnel Perú. [Internet]. [Consultado 2023 Ene 26] Disponible en: <https://darnelgroup.com/es-pe>
42. Mari U. Utensilios [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://www.marialunarillos.com/utensilios.html>
43. Restauración Colectiva. Usar tablas de cocina [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://www.restauracioncolectiva.com/n/se-pueden-usar-tablas-de-madera-en-la-cocina>
44. Biernath A. Los 9 errores de higiene más comunes en la cocina (y los peligros que representan para tu salud) [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-61472805>
45. Organización de alimentos y agricultura. Principios generales de higiene de los alimentos [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://www.fao.org/3/y1579s/y1579s02.htm>
46. Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá. Manual de apoyo asignatura Conservación de Alimentos. [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <http://www.inacap.cl/web/material-apoyo->

cedem/profesor/Gastronomia/Manuales/Manual_Conservacion_de_Alimentos.pdf

47. Grupo preving. Prevencion al dia [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://www.preving.com/medidas-de-seguridad-e-higiene-restaurantes/>
48. Jiménez JN. Manejo de residuos sólidos del comedor universitario y su impacto ambiental en la ciudad universitaria de la universidad nacional José Faustino Sánchez Carrión – 2019 [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://repositorio.unjfsc.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14067/3637/Tesis-Nicol%C3%A1s%20Jim%C3%A9nez%200212.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
49. Colineal. Como limpiar un comedor efectivamente [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://colineal.pe/blogs/tips-e-ideas/como-limpiar-comedor-efectivamente>
50. Coberana. paso a paso para la limpieza de restaurantes: [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en <https://lacorberana.com/paso-a-paso-limpieza-de-restaurantes/>
51. Vanguardia. Los superalimentos: [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://www.lavanguardia.com/comer/tendencias/20201030/79451/peligroso-carniceria-manipulen-carne-dinero-guantes.html>
52. La organización de agricultura [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://repositorio.unjfsc.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14067/3637/Tesis-Nicol%C3%A1s%20Jim%C3%A9nez%200212.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
53. Área de divulgación cinética. Analizan los residuos de un comedor de alimentos. [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <http://sobrelatierra.agro.uba.ar/analizan-los-residuos-de-un-comedor-para-reducir-el-desperdicio-de-alimentos/>

54. universidad mexicana [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/alimentos/que-nos-aportan>
55. ministerio de salud Colombia. Decálogo de una alimentación saludable [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/salud/Paginas/Alimentaci%C3%B3n-Saludable.aspx>
56. Universidad continental. Importancia de la manipulación de alimentos [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://icontinental.edu.pe/manipulacion-y-conservacion-de-alimentos/blogs/>
57. Fundación de las Américas. Manipulación segura de los alimentos [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://www.fda.gov/food/buy-store-serve-safe-food/manipulacion-segura-de-los-alimentos-lo-que-usted-debe-saber>
58. Nutralia. Las 5 buenas practicas del manipulador. [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://nuttralia.com/las-5-buenas-practicas-del-manipulador-de-alimentos-en-su-puesto-de-trabajo/>
59. Ministerio de Argentina. Recomendaciones para la manipulación segura de los alimentos [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/>
60. Conasi. No conviertas el aceite en un producto toxico [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://www.conasi.eu/blog/productos/no-conviertas-el-aceite-en-un-producto-toxico/>
61. Mascotas y Salud. Razones por las que los perros no deben estar en la cocina [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://blog.mascotaysalud.com/2020/07/21/perros-cocina/#:~:text=Pero%2C%20en%20definitiva%2C%20la%20presencia,d e%20contaminaci%C3%B3n%20que%20pueda%20generarse.>
62. Consumer. Recalentar alimentos de forma segura [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/recalentar-alimentos-de-forma-segura.html>

63. Corte Interamericana de Derechos Humanos. Acceso al agua potable [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://www.corteidh.or.cr/tablas/R21767.pdf>
64. Centros de Control de Enfermedades y Prevención Digestiva. Limpiar, separar y secar para la seguridad de los alimentos [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://www.cdc.gov/foodsafety/es/keep-food-safe-es.html>
65. Cúdate Plus. Esto son los pros y los contras de masticar chicle alimentos [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://cuidateplus.marca.com/bienestar/2022/02/22/son-pros-contras-masticar-chicle-179573.html>
66. Clínica Universidad de Navarra. Conservación de los alimentos [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://www.cun.es/chequeos-salud/vida-sana/nutricion/conservacion-alimentos>
67. Instituto Nacional de Salud. Programa de entrenamiento en salud pública dirigido a personal del servicio militar voluntario [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://repositorio.ins.gob.pe/bitstream/handle/20.500.14196/1269/GF-II.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
68. Academia Americana de Pediatría. Intoxicación y contaminación alimentaria [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://www.healthychildren.org/Spanish/health-issues/conditions/abdominal/Paginas/Food-Poisoning-and-Food-Contamination.aspx>
69. Comisión sectorial de Enseñanza. Principios de la preparación de alimentos [Internet]. [Consultado 2024 Ene 26]. Disponible en: <https://www.cse.udelar.edu.uy/wp-content/uploads/2018/12/Principios-de-la-preparacio%CC%81n-de-alimentos-Noguera-2018.pdf>
70. Pérez J, Gardey, A. Definición de sociodemográfico - Qué es, Significado y Concepto. [Internet] [Consultado 2024 Ene 25]. Disponible en: <https://definicion.de/sociodemografico/#:~:text=Puede%20decirse%20que%20lo%20sociodemogr%C3%A1fico,los%20integrantes%20de%20esta%20agrupaci%C3%B3n.>

71. Ávila N. Envejecimiento: edad, salud y sociedad [Internet] [Consultado 2024 Feb 25] Disponible en: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-74592018000200087
72. Guía para la igualdad. Sexo [Internet] [Consultado 2023 Oct 25] Disponible en: <https://campusgenero.inmujeres.gob.mx/glosario/terminos/sexo>
73. Instituto Nacional de Estadística e Informática. Estado civil [Internet] [Consultado 2023 Oct 15] Disponible en: https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib0044/C6-6.HTM
74. Según Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. El nivel Educativo. [Internet] [Consultado 2024 Ene 25] Disponible en: <https://inee.org/es/eie-glossary/nivel-educativo#:~:text=El%20nivel%20educativo%20de%20una,cada%20uno%20de%20estos%20programas.>
75. Observatorio de Igualdad y Género. Tiempo total de trabajo [Internet] [Consultado 2024 Ene 25] Disponible en: <https://oig.cepal.org/es/indicadores/tiempo-total-trabajo>
76. Diccionario Español de México. Procedencia [Internet] [Consultado 2024 Ene 25] Disponible en: <https://dem.colmex.mx/ver/procedencia>

COMO CITAR ESTE TRABAJO DE INVESTIGACION

Apolaya K. Prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del Mercado Modelo Tingo María – 2024. [Internet] Huánuco: Universidad de Huánuco; 2026 [Consultado]. Disponible en: <http://...>

ANEXOS

ANEXO 1

MATRIZ DE CONSISTENCIA

TITULO DEL ESTUDIO: “PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS EN VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO MODELO DE TINGO MARIA-2024”						
PROBLEMA GENERAL	OBJETIVO GENERAL	HIPOTESIS GENERAL	VARIABLES E INDICADORES VARIABLE1: Prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.			
			DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS	ESCALA DE MEDICION
¿Cómo son las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024?	•Describir las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024.	Hi: Las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida son apropiadas. Ho: Las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida son inapropiadas.	Prácticas higiénicas	Aplican prácticas higiénicas en manipulación de los alimentos	Inapropiadas Apropiadas	Nominal
PROBLEMAS ESPECIFICOS	OBJETIVOS ESPECIFICOS	HIPOTESIS ESPECIFICAS	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS	ESCALA DE MEDICION
¿Cuáles son las características generales de los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024?	•Identificar las características generales de los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024.	H _{1.1} : Existe características generales de los vendedores de comida que se relacionan con las prácticas de manipulación de alimentos. H _{1.2} : No existe características generales de los vendedores de comida que se relacionan	Características generales	Edad en años	Años cumplidos	Razón
				Genero	Varón Mujer	Nominal
				Estado civil	Soltero Conviviente Casado Divorciado Viudo	Nominal

		con las prácticas de manipulación de alimentos.		Nivel de escolaridad adquirida	Sin nivel Primaria Secundaria Superior	Ordinal
				Tiempo en años que trabaja	Un año De 1 a 5 años De 6 a 11 años De 12 a más años	Intervalo
				Lugar de donde proviene el vendedor	Zona urbana Zona marginal Zona rural	Nominal
¿Cuáles son las prácticas higiénicas en la dimensión condiciones ambientales en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024?	•Conocer las prácticas higiénicas en la dimensión condiciones ambientales en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024.	H ₁₂ : Las prácticas higiénicas en la dimensión condiciones ambientales en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son apropiadas. H ₀₂ : Las prácticas higiénicas en la dimensión condiciones ambientales en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son inapropiadas.	Condiciones ambientales	Cuenta con 2 puertas señalizadas Aforo adecuado Distanciamiento físico Ventilación e Iluminación Limpieza diaria del puesto de venta	Inapropiadas Apropiadas	Nominal
¿Cuáles son las prácticas higiénicas en la dimensión higiene personal en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024?	•Identificar las prácticas higiénicas en la dimensión higiene personal en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024.	H ₁₂ : Las prácticas higiénicas en la dimensión higiene personal en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son apropiadas. H ₀₂ : Las prácticas higiénicas en la dimensión higiene personal en los vendedores de comida del Mercado	Higiene personal	Limpieza de calzados y vestimenta Lavado de manos antes de iniciar la jornada Limpieza de uñas Cabello cubierto Utiliza mascarilla Uso de vestimenta adecuado y limpia	Siempre A veces Nunca	Nominal

		Modelo de Tingo Maria-2024 son inapropiadas.		Contacto boca comida		
¿Cuáles son las prácticas higiénicas en la dimensión higiene de los utensilios y cubiertos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024?	•Conocer las prácticas higiénicas en la dimensión higiene de los utensilios y cubiertos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024.	H ₁₃ : las prácticas higiénicas en la dimensión higiene de los utensilios y cubiertos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son inapropiadas. H ₀₃ : Las prácticas higiénicas en la dimensión utensilios y cubiertos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son inapropiadas.	Higiene de los utensilios y cubiertos	Estado de vajillas y cubiertos Utiliza utensilios limpios para servir Usa cubiertos descartables para vender los alimentos Usa utensilios descartables secado y cubre los utensilios Usa tabla de picar inabsorbente Lava los utensilios con la misma agua Mantiene los utensilios lavados adecuadamente protegidos	Siempre A veces Nunca	Nominal
•¿Cuáles son las prácticas higiénicas en la dimensión higiene del comedor en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024?	•Identificar las prácticas higiénicas en la dimensión higiene del comedor en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024.	H ₁₄ : Las prácticas higiénicas en la dimensión higiene del comedor en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son inapropiadas. H ₀₄ : Las prácticas higiénicas en la dimensión higiene del comedor en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son inapropiadas.	Higiene del comedor	Condiciones de higiene del comedor Comedor al alado de residuos solidos Protección del comedor Limpieza del comedor después de cada venta Utiliza desinfectante para mantener limpio y libre de microorganismos	Siempre A veces Nunca	Nominal

¿Cuáles son las prácticas higiénicas en la dimensión uso de alimentos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024?	Conocer las prácticas higiénicas en la dimensión uso de alimentos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024.	H₁₅: Las prácticas higiénicas en la dimensión uso de alimentos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son inapropiadas. H₀₅: Las prácticas higiénicas en la dimensión uso de alimentos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son inapropiadas.	Uso de alimentos	Uso de joyas Manipulación de dinero y alimentos Manipulación de alimentos con manos sucias Usa desinfectantes para recibir el dinero a los clientes Uso de alimentos frescos del día	Siempre A veces Nunca	Nominal
¿Cuáles son las prácticas higiénicas en la dimensión preparación de los alimentos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024?	Identificar las prácticas higiénicas en la dimensión preparación de los alimentos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024.	H₁₆: Las prácticas higiénicas en la dimensión preparación de los alimentos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son inapropiadas. H₀₆: Las prácticas higiénicas en la dimensión preparación de los alimentos en los vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024 son inapropiadas.	Preparación de alimentos	Lavado de alimentos Utilización de guantes en la preparación Condición del aceite Presencia de animales domésticos Recalienta los alimentos para la venta Uso de agua potable y tratado Prepara los alimentos estando enfermo Mastica chicle mientras prepara alimentos Prueba los alimentos e introduce el mismo en los alimentos en preparación Los alimentos están conservados en ambiente adecuado	Siempre A veces Nunca	Nominal

				Los alimentos están protegidos de los vectores Los alimentos están protegidos del polvo y contaminación del medio ambiente Almacenan los alimentos crudos por separado de los alimentos cocidos o preparados
TIPO DE ESTUDIO	POBLACION Y MUESTRA	TECNICAS E INSTRUMENTOS	ASPECTOS ETICOS	ESTADISTICA DESCRIPTIVA E INFERENCIALES
. Según la intervención de la investigación, el estudio será observacional ya que no se manifestará la intervención del investigador. . Según la planificación y toma de datos, el estudio será de tipo prospectivo, de modo que los datos se	Población: Estará conformada por personas que venden comida en el Mercado Modelo de Tingo María que son en total 112. Muestra: No se realiza el cálculo de tamaño de la muestra debido a que es una población menor a 300, resultando un total de:	-Se llevará a cabo una prueba piloto. -Se empleará el consentimiento informado. -Se dará uso a los instrumentos de recolección de datos como: Guía de entrevista de "Prácticas Higiénicas en la Manipulación de Alimentos en Vendedores de Comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024"	Beneficencia Maleficencia Autonomía Justicia	Estadística descriptiva: En base al requerimiento del estudio se conseguirá el análisis por medio de las frecuencias absolutas y relativas.

recolectaran de hechos actuales.	n= 112 vendedores de comida.	Estadística inferencial: Para poder demostrar la hipótesis del estudio, se elaborará el análisis univariado.
. Según el número de ocasiones en que se medirán las variables de estudio, el estudio será de tipo transversal, porque solo se medirán las variables en una sola ocasión. . Según el número de variables de interés, el estudio será descriptivo, porque propone describir las variables de la investigación.		
NIVEL DE ESTUDIO	Nivel descriptivo, porque se realiza la descripción del fenómeno de estudio.	

INSTRUMENTOS DE RECOLECCION DE LOS DATOS ANTES DE LA VALIDACION

GUIA DE ENTREVISTA PARA DETERMINAR PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- I. **TITULO:** “Prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024”
- II. **Presentación:** Buenos días señor(a), soy estudiante de la Universidad de Huánuco, estoy realizando un estudio titulado: “Prácticas Higiénicas en la Manipulación de Alimentos en Vendedores de Comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024” cuyo fin es adquirir información sobre las practicas higiénicas en la manipulación de alimentos. Este cuestionario es anónimo, motivo por el cual se requiere que usted responda con la verdad a las preguntas, agradezco anticipadamente su colaboración.

III. Instrucciones:

A continuación, se hallarán una serie de preguntas sobre las características generales y las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, para lo siguiente debe:

Leer detenidamente y responder las preguntas.

Rellenar o marcar con una “X” en la respuesta que crea que sea adecuada.

IV. Características generales de los vendedores de comida:

1. **Edad en años cumplidos:**.....

2. **Género:** Varón () Mujer ()

3. **Cuál es su estado civil:**

a) Soltero ()

b) Conviviente ()

c) Casado ()

d) Divorciado ()

e) Viudo ()

4. **Diga usted cual es su nivel de escolaridad:**

a) Sin nivel ()

- b) Primaria ()
- c) Secundaria ()
- d) Superior ()

5. Tiempo de trabajo:

- a) Un año ()
- b) De 1 a 5 años ()
- c) De 6 a 11 años ()
- d) De 12 a más años ()

6. De donde proviene usted:

- a) Zona Urbana ()
- b) Zona Urbana marginal ()
- c) Zona rural ()

**GUIA DE OBSERVACION PARA IDENTIFICAR PRACTICAS HIGIENICAS
EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS:**

TITULO: “Prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo maria-2024”

Objetivo: Determinar las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024.

Leyenda:

Siempre: 3 Puntos A veces: 2 puntos Nunca: 1 Punto

N°	ITEMS			
		Siempre	A veces	Nunca
DIMENSION HIGIENE PERSONAL				
1.	Antes de ingresar a su puesto de trabajo se realiza la limpieza general de calzados y vestimenta con que acude			
2.	Se lava las manos antes de iniciar su jornada de trabajo en la venta de alimentos.			
3.	Se verifica que tiene las uñas cortadas, limpias y sin esmalte.			
4.	Se cubre el cabello con una gorra.			
5.	Utiliza mascarillas de protección personal			
6.	Usa vestimenta apropiada y limpia para vender alimentos.			
7.	Tiene contacto muy cercano con los alimentos (Prueba la comida).			
DIMENSION HIGIENE DE LOS UTENSILIOS Y CUBIERTOS				
8.	La vajilla, cubiertos y utensilios se encuentran en buen estado de conservación.			
9.	Utiliza utensilios limpios para servir los alimentos.			
10.	Usa cubiertos descartables para vender los alimentos			
11.	Realiza el secado de los utensilios (escurrimiento y lo protege).			
12.	Usa tabla de picar de material que no absorbe, es limpia y se encuentra en buen estado.			
13.	Lava los utensilios con la misma agua que ya se utilizó para lavar.			

14	Mantiene los utensilios lavados adecuadamente protegidos.			
DIMENSION HIGIENE DEL COMEDOR				
15	El comedor para brindar alimentos al cliente se encuentra en óptimas condiciones de higiene.			
16	El comedor para brindar alimentos al cliente está al lado de los residuos sólidos.			
17	El comedor para el consumo de alimentos está protegido (plásticos, carpas, distanciados y señalizados).			
18	Realiza la limpieza del comedor después de cada venta de alimentos.			
19	Utiliza desinfectantes para mantener limpio y libre de microorganismos los comedores			
DIMENSION USO DE ALIMENTOS				
20	Usa joyas en las manos para manipular los alimentos.			
21	Manipula el dinero y los alimentos al mismo tiempo.			
22	Maniobra los alimentos con las manos sucias.			
23	Usa desinfectantes para recibir el dinero a los clientes			
24	Usa alimentos frescos del día.			
DIMENSION PREPARACIÓN DE ALIMENTOS				
25	Lava los alimentos antes de su preparación.			
26	Utiliza guantes para la preparación de alimentos.			
27	El semblante del aceite para la preparación tiene un color ligeramente amarillo y sin olor a rancio.			
28	Durante el preparativo existe la presencia de animales domésticos o de personal diferente al manipulador.			
29	Se aprecia que los alimentos preparados son recalentados para su venta.			
30	Los alimentos son preparados con agua potable y tratado.			
31	Prepara los alimentos estando enfermo (gripe, amigdalitis, infecciones en la piel de los dedos, etc.).			

32	Mastica chicle o come mientras se preparan los alimentos.			
33	Prueba lo que se cocina con un utensilio y vuelve a introducirlo en la preparación.			
34	Los alimentos están conservados en ambiente adecuado (seco y ventilado).			
35	Los alimentos están protegidos de los vectores (moscas y otros).			
36	Los alimentos están protegidos del polvo y contaminación del medio ambiente.			
37	Almacenan los alimentos crudos por separado de los alimentos cocidos o preparados.			

ANEXO 3

INSTRUMENTOS DE RECOLECCION DE DATOS DESPUÉS DE LA VALIDACIÓN

GUIA DE ENTREVISTA PARA DETERMINAR PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- I. **TITULO:** “Prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024”
- II. **Presentación:** Buenos días señor(a), soy estudiante de la Universidad de Huánuco, estoy realizando un estudio titulado: “Prácticas Higiénicas en la Manipulación de Alimentos en Vendedores de Comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024” cuyo fin es adquirir información sobre las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Este cuestionario es anónimo, motivo por el cual se requiere que usted responda con la verdad a las preguntas, agradezco anticipadamente su colaboración.

II. Instrucciones:

A continuación, se hallarán una serie de preguntas sobre las características generales y las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, para lo siguiente debe:

Leer detenidamente y responder las preguntas.

Rellenar o marcar con una “X” en la respuesta que crea que sea adecuada.

III. Características generales de los vendedores de comida:

1. **Edad en años cumplidos:**.....

2. **Género:** Varón () Mujer ()

3. **Cuál es su estado civil:**

a) Soltero ()

b) Conviviente ()

c) Casado ()

d) Divorciado ()

e) Viudo ()

4. **Diga usted cuál es su nivel de escolaridad:**

a) Sin nivel ()

b) Primaria ()

c) Secundaria ()

d) Superior ()

5. Tiempo de trabajo:

a) Un año a menos ()

b) De 1 a 5 años ()

c) De 6 a 11 años ()

d) De 12 a más años ()

6. De donde proviene usted:

a) Zona Urbana ()

b) Zona Urbana marginal ()

c) Zona rural ()

**GUIA DE OBSERVACION PARA IDENTIFICAR PRACTICAS HIGIENICAS
EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS:**

TITULO: “Prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024”

Objetivo: Determinar las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024.

Leyenda:

Siempre: 3 Puntos A veces: 2 puntos Nunca: 1 Punto

N°	ITEMS			
		Siempre	A veces	Nunca
	1. DIMENSION CONDICIONES AMBIENTALES			
1.	Cuenta con dos puertas señalizadas y aforo adecuado			
2.	Se observa el distanciamiento físico			
3.	Cuenta con Buena Ventilación e iluminación artificial			
4.	Realiza limpieza diaria de su puesto de venta			
1. DIMENSION HIGIENE PERSONAL				
5.	Antes de ingresar a su puesto de trabajo se realiza la limpieza general de calzados y vestimenta con que acude			
6.	Se lava las manos antes de iniciar su jornada de trabajo en la venta de alimentos.			
7.	Se verifica que tiene las uñas cortadas, limpias y sin esmalte.			
8.	Se cubre el cabello con una gorra.			
9.	Utiliza mascarillas de protección personal			

10.	Usa vestimenta apropiada y limpia para vender alimentos.			
11.	Tiene contacto muy cercano con los alimentos (Prueba la comida).			
2. DIMENSION HIGIENE DE LOS UTENSILIOS Y CUBIERTOS				
12.	La vajilla, cubiertos y utensilios se encuentran en buen estado de conservación.			
13.	Utiliza utensilios limpios para servir los alimentos.			
14.	Usa cubiertos descartables para vender los alimentos			
15.	Realiza el secado de los utensilios (escurrimiento y lo protege).			
16.	Usa tabla de picar de material que no absorbe, es limpia y se encuentra en buen estado.			
17.	Lava los utensilios con la misma agua que ya se utilizó para lavar.			
18.	Mantiene los utensilios lavados adecuadamente protegidos.			
3. DIMENSION HIGIENE DEL COMEDOR				
19.	El comedor para brindar alimentos al cliente se encuentra en óptimas condiciones de higiene.			
20.	El comedor para brindar alimentos al cliente está al lado de los residuos sólidos.			
21.	El comedor para el consumo de alimentos está protegido (plásticos, carpas, distanciados y señalizados).			
22.	Realiza la limpieza del comedor después de cada venta de alimentos.			

23.	Utiliza desinfectantes para mantener limpio y libre de microorganismos los comedores			
4. DIMENSION USO DE ALIMENTOS				
24.	Usa joyas en las manos para manipular los alimentos.			
25.	Manipula el dinero y los alimentos al mismo tiempo.			
26.	Maniobra los alimentos con las manos sucias.			
27.	Usa desinfectantes para recibir el dinero a los clientes			
28.	Usa alimentos frescos del día.			
5. DIMENSION PREPARACIÓN DE ALIMENTOS				
29.	Lava los alimentos antes de su preparación.			
30.	Utiliza guantes para la preparación de alimentos.			
31.	El semblante del aceite para la preparación tiene un color ligeramente amarillo y sin olor a rancio.			
32.	Durante el preparativo existe la presencia de animales domésticos o de personal diferente al manipulador.			
33.	Se aprecia que los alimentos preparados son recalentados para su venta.			
34.	Los alimentos son preparados con agua potable y tratado.			
35.	Prepara los alimentos estando enfermo (gripe, amigdalitis, infecciones en la piel de los dedos, etc.).			

36.	Mastica chicle o come mientras se preparan los alimentos.			
37.	Prueba lo que se cocina con un utensilio y vuelve a introducirlo en la preparación.			
38.	Los alimentos están conservados en ambiente adecuado (seco y ventilado).			
39.	Los alimentos están protegidos de los vectores (moscas y otros).			
40.	Los alimentos están protegidos del polvo y contaminación del medio ambiente.			
41.	Almacenan los alimentos crudos por separado de los alimentos cocidos o preparados.			

VALOR FINAL: EVALUACION SEGUN LAS DIMENSIONES

DIMENSION CONDICIONES AMBIENTALES 4

Apropiadas: De 9 a 12 puntos

Inapropiadas: De 4 a 8 puntos

DIMENSION HIGIENE PERSONAL 7

Apropiadas: De 16 a 21 puntos

Inapropiadas: De 7 a 15 puntos

DIMENSION HIGIENE DE LOS UTENSILIOS Y CUBIERTOS 7

Apropiadas: De 15 a 21 puntos

Inapropiadas: De 7 a 14 puntos

DIMENSION HIGIENE DEL COMEDOR 5

Apropiadas: De 11 a 15 puntos

Inapropiadas: De 5 a 10 puntos

DIMENSION USO DE ALIMENTOS 5

Apropiadas: De 11 a 15 puntos

Inapropiadas: De 5 a 10 puntos

DIMENSION PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 13

Apropiadas: De 27 a 39 puntos

Inapropiadas: De 13 a 26 puntos

TABLA DE VALIDACION DE LOS INSTRUMENTOS:

Ítems	Jueces							Total	V
	Juez 1	Juez 2	Juez 3	Juez 4	Juez 5	Juez 6	Juez 7	Acuerdo	
1	1	1	1	1	1	1	1	7	1.00
2	1	1	1	1	1	1	1	7	1.00
3	1	0	1	1	1	1	1	6	0.86
4	1	1	1	1	1	1	1	7	1.00
5	1	1	1	1	1	1	1	7	1.00
6	1	1	1	1	1	1	1	7	1.00
7	1	1	1	1	1	1	1	7	1.00
8	1	1	1	1	1	1	1	7	1.00
9	1	1	1	1	1	1	1	7	1.00
10	1	1	1	1	1	1	1	7	1.00
V	1.00	0.89	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	8.86	0.98

Se ha considerado la siguiente puntuación:

1 = Si la respuesta es correcta.

0 = Si la respuesta es incorrecta.

Se considera que existe validez de los instrumentos cuando el valor del coeficiente de AIKEN fuera mayor de 0.60. Con estos instrumentos se alcanzó un coeficiente de 0.98%; por lo que nos muestra que si es válido para su aplicación y se encuentra dentro del rango aprobado.

ANALISIS DE LA CONFIABILIDAD DE LOS INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE LOS DATOS

ANALISIS DE CONFIABILIDAD

Estadísticas de fiabilidad		
Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach basada en elementos estandarizados	N de elementos
0,706	,692	40

Estadísticas de elemento			
	Media	Desv. Desviación	N
I1	1,50	,889	20
I2	2,05	,605	20
I4	2,80	,410	20
I5	1,60	,598	20
I6	2,90	,447	20
I7	2,50	,513	20
I8	2,25	,550	20
I9	2,45	,510	20
I10	2,60	,503	20
I11	2,95	,224	20
I12	2,80	,410	20
I13	2,95	,224	20
I14	2,65	,587	20
I15	2,45	,605	20
I16	2,70	,470	20
I17	2,10	,447	20
I18	2,45	,510	20
I19	2,70	,470	20
I20	2,40	,681	20
I21	2,80	,410	20
I22	2,85	,366	20
I23	2,85	,366	20
I24	2,35	,587	20
I25	2,40	,598	20
I26	2,15	,587	20
I27	2,40	,503	20
I28	2,70	,470	20

I29	2,70	,470	20
I30	2,40	,598	20
I31	2,40	,503	20
I32	2,50	,513	20
I33	2,40	,503	20
I34	2,85	,366	20
I35	2,60	,503	20
I36	2,55	,510	20
I37	2,45	,510	20
I38	2,70	,470	20
I39	2,55	,510	20
I40	2,55	,510	20
I41	2,60	,503	20

Estadísticas de total de elemento					
	Media de escala si el elemento se ha suprimido	Varianza de escala si el elemento se ha suprimido	Correlación total de elementos corregida	Correlación múltiple al cuadrado	Alfa de Cronbach si el elemento se ha suprimido
I1	99,05	30,471	,252	.	,699
I2	98,50	33,211	,023	.	,713
I4	97,75	32,092	,317	.	,695
I5	98,95	31,734	,244	.	,698
I6	97,65	33,608	-,014	.	,711
I7	98,05	31,839	,282	.	,696
I8	98,30	31,379	,333	.	,692
I9	98,10	30,621	,505	.	,683
I10	97,95	30,261	,582	.	,678
I11	97,60	33,621	,024	.	,707
I12	97,75	35,145	-,324	.	,724
I13	97,60	33,937	-,097	.	,710
I14	97,90	33,147	,036	.	,711
I15	98,10	30,516	,427	.	,685
I16	97,85	33,713	-,037	.	,713
I17	98,45	33,734	-,038	.	,713
I18	98,10	32,200	,220	.	,700
I19	97,85	30,450	,590	.	,679
I20	98,15	31,187	,274	.	,696
I21	97,75	31,355	,481	.	,688

I22	97,70	33,800	-,047	.	,711
I23	97,70	31,379	,541	.	,687
I24	98,20	32,379	,151	.	,704
I25	98,15	30,976	,360	.	,690
I26	98,40	31,726	,251	.	,697
I27	98,15	31,713	,312	.	,694
I28	97,85	32,976	,099	.	,706
I29	97,85	33,397	,021	.	,710
I30	98,15	32,134	,183	.	,702
I31	98,15	33,397	,014	.	,711
I32	98,05	31,734	,301	.	,695
I33	98,15	32,976	,088	.	,707
I34	97,70	32,221	,332	.	,696
I35	97,95	31,629	,328	.	,693
I36	98,00	31,158	,406	.	,689
I37	98,10	33,989	-,087	.	,717
I38	97,85	33,397	,021	.	,710
I39	98,00	31,474	,349	.	,692
I40	98,00	33,158	,054	.	,709
I41	97,95	32,576	,158	.	,703

ANEXO 4

CONSENTIMIENTO INFORMADO

TÍTULO DEL ESTUDIO

“Prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del Mercado Modelo de Tingo Maria-2024”

PROPOSITO

El presente estudio de investigación que se llevará acabo con el propósito de obtener información sobre prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024.

SEGURIDAD

El estudio no pondrá en riesgo su salud física ni psicológica.

PARTICIPANTES EN EL ESTUDIO

Se incluirá a los vendedores de comida del mercado modelo de Tingo Maria-2024.

CONFIDENCIABILIDAD

La información recabada se mantendrá confidencialmente, no se publicarán nombres de ningún tipo. Así que podemos garantizar confidencialidad absoluta.

COSTOS

El estudio no afectará recursos económicos ya que todos los gastos serán asumidos por el investigador. Usted no recibirá ninguna remuneración por participar en el estudio.

DERECHOS DEL PARTICIPANTE

La participación en el estudio es voluntaria. Usted puede decidir si participa o puede abandonar el estudio en cualquier momento, al retirarse del estudio no le representara ninguna penalidad o pérdida de beneficios a los que tiene derecho.

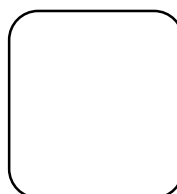
CERTIFICADO DE CONSENTIMIENTO

“Yo he leído la información de esta página y acepto voluntariamente participar en el estudio”

D.N.I.....

Firma.....

Fecha...../...../.....



Huella digital

ANEXO 5

CONSTANCIAS DE VALIDACION DE LOS INSTRUMENTOS DE RECOLECCION DE LOS DATOS



UDH
UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
www.udh.edu.pe

UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ENFERMERÍA
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Robert Reategui Ruiz
De profesión cc. E.F., actualmente ejerciendo
el cargo de Asp. Vig. Epid. H.T.S.
por medio del presente hago constar que he
revisado y validado los instrumentos de recolección de datos, presentado por el
Bachiller APOLAYA PALOMINO, Karla Lucero, con DNI_75313906, aspirante al
título de Licenciado en enfermería de la Universidad de Huánuco; el cual será
utilizado para recabar información necesaria para la tesis titulado
"PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS
EN VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO MODELO DE TINGO
MARIA-2024".

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Instrumento 1	☐ Aplicable después de corregir ☒ Aplicable ☐ No aplicable
Instrumento 2	☐ Aplicable después de corregir ☒ Aplicable ☐ No aplicable

Apellidos y nombres del juez/experto validador. Dr/
Mg: Reategui Ruiz Robert

DNI: 22958563

Especialidad del validador: Eng y Salud - Epid.

GOBIERNO REGIONAL
DIRECCION REGIONAL DE SALUD HUÁNUCO
U.E. 401 HOSPITAL TINGO MARIA

Robert Reategui Ruiz
Ing. Enf. ROBERT REATEGUI RUIZ
UNIDAD DE ENFERMEDADES INFECCIOSAS Y SALUD AMBIENTAL

Firma/Sello



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD



ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ENFERMERÍA
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Rosalina Del Aguila Sanoni
De profesión Licenciada en Enfermería, actualmente ejerciendo
el cargo de Enfermera Asistencial

por medio del presente hago constar que he
revisado y validado los instrumentos de recolección de datos, presentado por el
Bachiller APOLAYA PALOMINO, Karla Lucero, con DNI 75313906, aspirante al
título de Licenciado en enfermería de la Universidad de Huánuco; el cual será
utilizado para recabar información necesaria para la tesis titulado
**"PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS
EN VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO MODELO DE TINGO
MARIA-2024"**.

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Instrumento 1	☐ Aplicable después de corregir ☒ Aplicable ☐ No aplicable
Instrumento 2	☐ Aplicable después de corregir ☒ Aplicable ☐ No aplicable

Apellidos y nombres del juez/experto validador. Dr/
Mg: Me. Del Aguila Sanoni, Rosalina

DNI: 40121252

Especialidad del validador: Salud Pública y Gestión
Sanitaria

Mg. Rosalina Del Aguila Sanoni
Salud Pública y Gestión Sanitaria
CEP 30206 RNM 242

Firma/Sello



UDH
UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ENFERMERÍA
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Lolita Priscila Chaupin Aponte
De profesión Comercista, actualmente ejerciendo
el cargo de Técnico Ambiental - Inspector Sanitario
por medio del presente hago constar que he
revisado y validado los instrumentos de recolección de datos, presentado por el
Bachiller APOLAYA PALOMINO, Karla Lucero, con DNI_75313906, aspirante al
título de Licenciado en enfermería de la Universidad de Huánuco; el cual será
utilizado para recabar información necesaria para la tesis titulado
"PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS
EN VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO MODELO DE TINGO
MARIA-2024".

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Instrumento 1	☐ Aplicable después de corregir ☒ Aplicable ☐ No aplicable
Instrumento 2	☐ Aplicable después de corregir ☒ Aplicable ☐ No aplicable

Apellidos y nombres del juez/experto validador. Dr/

Mg: Econ. Lolita Priscila Chaupin Aponte

DNI: 23004259

Especialidad del validador: Ecología y Protección del Medio Ambiente



GOBIERNO REGIONAL HUÁNUCO
DIRECCIÓN REGIONAL DE ECOLOGÍA Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE
RED DE SALUD LEONARDO PRADO
Econ. Lolita P. Chaupin Aponte
Responsable Sanitario
Firma/Sello Eyp/RA.



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD



ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ENFERMERÍA
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Alejandrina Espinoza de Nieto
De profesión Licenciada en Enfermería, actualmente ejerciendo
el cargo de Enfermera Asistencial

por medio del presente hago constar que he
revisado y validado los instrumentos de recolección de datos, presentado por el
Bachiller APOLAYA PALOMINO, Karla Lucero, con DNI_75313906, aspirante al
título de Licenciado en enfermería de la Universidad de Huánuco; el cual será
utilizado para recabar información necesaria para la tesis titulado
"PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS
EN VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO MODELO DE TINGO
MARIA-2024".

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Instrumento 1	☐ Aplicable después de corregir ☒ Aplicable ☐ No aplicable
Instrumento 2	☐ Aplicable después de corregir ☒ Aplicable ☐ No aplicable

Apellidos y nombres del juez/experto validador. Dr/
Mg: Gobierno y Gerencia en Salud.

DNI: 22962918

Especialidad del validador: Enfermería en Cuidados Quirúrgicos

Enf. Alejandrina Espinoza De Nieto
CEP 1201/2018
REM 0701



UDH
UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ENFERMERÍA
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Justo Pastor, Eura Viscarra
De profesión Lic. Nutricionista, actualmente ejerciendo
el cargo de Nutricionista - Hospital de Tingo María
por medio del presente hago constar que he
revisado y validado los instrumentos de recolección de datos, presentado por el
Bachiller APOLAYA PALOMINO, Karla Lucero, con DNI_75313906, aspirante al
título de Licenciado en enfermería de la Universidad de Huánuco; el cual será
utilizado para recabar información necesaria para la tesis titulado
"PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS
EN VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO MODELO DE TINGO
MARIA-2024".

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Instrumento 1	☐ Aplicable después de corregir ☒ Aplicable ☐ No aplicable
Instrumento 2	☐ Aplicable después de corregir ☒ Aplicable ☐ No aplicable

Apellidos y nombres del juez/experto validador. Dr/
Mg: Justo Pastor, Eura Viscarra

DNI: 01776995

Especialidad del validador: Nutrición



MINISTERIO DE SALUD
Dirección Regional de Salud Huánuco
Hospital Tingo María

Justo Eura Viscarra
LIC. EN NUTRICIÓN
CNP: 8180

Firma/Sello



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD



ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ENFERMERÍA
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Vivian Fiorella Vasquez Pérez
De profesión LC ENFERMERIA, actualmente ejerciendo
el cargo de COORD. TUBERCULOSIS

por medio del presente hago constar que he
revisado y validado los instrumentos de recolección de datos, presentado por el
Bachiller APOLAYA PALOMINO, Karla Lucero, con DNI_75313906, aspirante al
título de Licenciado en enfermería de la Universidad de Huánuco; el cual será
utilizado para recabar información necesaria para la tesis titulado
"PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS
EN VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO MODELO DE TINGO
MARIA-2024".

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Instrumento 1 <u>Entrevista</u>	☐ Aplicable después de corregir ☒ Aplicable ☐ No aplicable
Instrumento 2 <u>Adecuado</u>	☐ Aplicable después de corregir ☒ Aplicable ☐ No aplicable

Apellidos y nombres del juez/experto validador. Dr/
Mg: Vivian Vasquez Pérez

DNI: 472916724

Especialidad del validador: Salvo Pública



Lic. Eng. Vivian F. Vasquez Pérez
CEP 639017

Firma/Sello



UDH
UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ENFERMERÍA
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Diego Miguel Davila Torres
De profesión Nutrición, actualmente ejerciendo
el cargo de Nutricionista en el C.S. Castillo Grande
por medio del presente hago constar que he
revisado y validado los instrumentos de recolección de datos, presentado por el
Bachiller APOLAYA PALOMINO, Karla Lucero, con DNI_75313906, aspirante al
título de Licenciado en enfermería de la Universidad de Huánuco; el cual será
utilizado para recabar información necesaria para la tesis titulado
"PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS
EN VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO MODELO DE TINGO
MARIA-2024".

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Instrumento 1	☐ Aplicable después de corregir ☒ Aplicable ☐ No aplicable
Instrumento 2	☐ Aplicable después de corregir ☒ Aplicable ☐ No aplicable

Apellidos y nombres del juez/experto validador. Dr/
Mg: Diego Miguel Davila Torres

DNI: 48150417

Especialidad del validador: Nutrición


DIEGO MIGUEL DAVILA TORRES
NUTRICIONISTA
CNP 8224
Firma/Sello



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ENFERMERÍA
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

LISTA DE EXPERTOS

Título del Proyecto:

"PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS EN VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO MODELO DE TINGO MARIA-2024"

Investigador:
APOLAYA PALOMINO, Karla Lucero

Nº	Apellidos y Nombres	Grado Académico	Especialidad	Cargo Institución	Teléfono	Observación
1	Portogari Rudy Robert	Licenciado	Epidemiología	Responsable de Vigilancia en Epidemiología - H.T.M.	936 991 491	
2	Del Aguila Sameri Rosalina	Magister	Salud Pública y Gestión Sanitaria	Profesora asistente en H.T.M.	988 700 747	
3	Chapin Aponte Adela Patricia	Licenciada	Ecología y Protección del Medio Ambiente	Técnico Ambiental - Red de Salud Ambiental	960 615 015	
4	Epinoza de Nisto Alejandrina	Magister	Gobierno y Gestión en Salud	Profesora asistente en H.T.M.	964 889 615	
5	Fuza Vijayana Sinto Pastor	Licenciado	Nutrición	Nutricionista - Hospital de Tingo María	—	
6	Vásquez Remy Virsion Fierrella	Licenciada	Salud Pública	Coordinadora de la Estrategia de Tabaquismo - Red de Salud Ambiental	960 996 449	
7	Dávila Torres Diego Miguel	Licenciado	Nutrición	Nutricionista - C.S. Catillo Grande	991 775 467	

ANEXO 6

DOCUMENTOS SOLICITANDO PERMISO PARA EJECUCIÓN DEL ESTUDIO



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ENFERMERIA



SOLICITO: AUTORIZACION PARA EJECUCION DE
TRABAJO DE INVESTIGACION.

SR.
ING. MARX FUENTES REYNOSO
ALCALDE DE MPLP

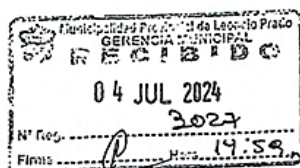
SD.
Yo, APOLAYA PALOMINO, KARLA LUCERO, identificada con DNI N° 75313906 domiciliada en Asunción Saldaña Lote N°59, Estudiante de la Universidad de Huánuco de la Escuela Académico Profesional de Enfermería ante usted me presento y expongo lo siguiente:

Que con la finalidad de optar el Grado de Bachiller en Enfermería vengo realizando el Trabajo de Investigación titulado "PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS EN VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO MODELO DE TINGO MARIA-2024". Que habiendo seleccionado la población de estudiantes de su dependencia y siendo dictaminado apto para ser ejecutado el mencionado trabajo de investigación; solicito tenga a bien autorizar y darme las facilidades. Dichos datos a recolectarse son muy importantes para realizar la ejecución del trabajo de investigación. Para lo cual le informo que el estudio lo vengo realizando asesorado por Mg. Teófila López Isidro Docente de la Universidad de Huánuco Filial Tingo María.

Por lo tanto, a usted señor alcalde solicito ordene a quien corresponde para acceder a mi solicitud por ser de justicia que espero alcanzar.

Tingo María 4 de julio del año 2024

CC
Archivo



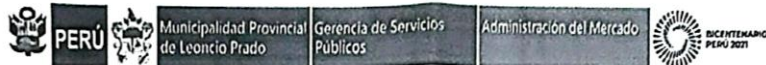
APOLAYA PALOMINO, KARLA LUCERO
DNI N° 75313906

NOTA: Cualquier consulta al teléfono celular N° 984933119 APOLAYA PALOMINO, KARLA

Escaneado con CamScanner

ANEXO 7

DOCUMENTOS DE AUTORIZACIÓN DEL ÁMBITO DE ESTUDIO



"Año del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

Tingo María, 17 de julio 2024

CARTA N° 101-2024-ADM-MPLP/TM.

ATENCIÓN:

STA. KARLA LUCERO APOLAYA PALOMINO.
DNI. 75313906.

ASUNTO : AUTORIZACION PARA REALIZAR TRABAJOS UNIVERSITARIOS.

REF. : EXPEDIENTE ADMINISTRATIVO N° 202419402

Por intermedio del presente es para saludarlo muy cordialmente y a su vez indicarle concerniente al documento de la referencia:

ATENCIÓN:

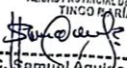
Al Expediente Administrativo N° 202419402, de fecha 04-07-2024, donde la administrada solicita autorización para realizar investigación universitaria.

Que, la Administración del Mercado Municipal, se encuentra a cargo de los **Mercados Municipales de la ciudad de Tingo María**. Por lo tanto, este despacho **AUTORIZA** realizar trabajos de investigación universitaria a la **Srta. Karla Lucero Apolaya Palomino** identificado con el DNI. N° 75313906, quien deberá respetar los horarios establecidos, respetar a los conductores sus disponibilidades de tiempo y cualquier acto que no sea respecto a la investigación del trabajo universitario será cancelado la autorización.

- Fechas para realizar el trabajo del día 19 de agosto al 30 de agosto del 2024.
- Hora. 2:00 a 6.00pm.
- Lugar Mercado Municipal.

Sin otro en particular me suscribo de usted, reiterándole las muestras de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente.


ALCALDE PROVINCIAL DE LEONCIO PRADO
TINGO MARÍA
C.P.C. Samuel Aquino Eugenio
ADM. (a) DEL MERCADO MUNICIPAL

CC
ARCHIVO
ADM

ANEXO 8
BASE DE DATOS

N°	CG1	G_E	CG2	CG3	CG4	CG5	CG6	DCA1	DCA2	DCA3	DCA4	DHP5	DHP6	DHP7	DHP8	DHP9	DHP10	DHP11	DHUC12	DHUC13	DHUC14	DHUC15	DHUC16	DHUC17	DHUC18	DHC19	DHC20	DHC21	DHC22	DHC23	DUA24	DUA25	DUA26	DUA27	DUA28
1	28	1	2	1	3	2	1	1	2	3	3	2	3	2	2	1	3	3	3	3	1	2	2	2	2	3	1	2	3	2	3	1	2	1	3
2	33	2	2	2	4	2	1	1	2	2	3	2	3	3	2	1	2	3	3	3	1	3	2	1	3	3	1	1	3	3	3	2	1	2	3
3	21	1	2	1	3	1	1	1	2	3	3	2	3	3	2	1	2	3	3	3	1	2	2	2	2	3	1	1	3	2	2	2	2	2	3
4	48	2	2	1	3	2	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
5	47	2	2	1	3	1	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
6	44	2	2	2	3	1	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
7	48	2	2	1	2	1	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
8	54	2	2	1	3	4	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
9	40	2	1	1	2	4	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
10	40	2	2	3	1	2	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
11	31	2	2	1	3	1	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
12	20	1	2	1	3	2	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
13	54	2	2	1	3	4	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
14	57	2	2	3	4	1	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
15	65	3	2	1	3	4	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
16	41	2	2	1	4	3	1	1	2	3	3	3	3	3	1	1	1	3	3	3	1	1	3	1	2	3	1	1	3	2	3	1	1	1	3
17	25	1	2	1	3	1	1	1	2	2	2	2	3	3	3	1	1	3	3	3	1	1	2	1	1	3	1	1	2	2	1	1	1	1	2
18	43	2	2	4	4	4	1	1	3	3	3	2	3	3	3	1	2	3	3	3	1	2	2	1	2	2	1	1	2	2	1	1	1	1	3

19	56	2	2	3	3	2	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
20	20	1	2	1	3	2	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
21	60	3	2	2	2	4	1	1	2	3	2	2	3	2	2	1	2	3	3	3	1	2	2	2	2	2	1	3	2	2	1	2	2	1	3
22	59	2	2	1	2	2	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
23	58	2	2	3	3	4	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
24	65	3	2	4	3	3	1	1	3	3	3	2	3	2	3	1	2	3	3	3	1	2	2	1	2	3	1	1	2	2	2	1	1	2	3
25	35	2	2	1	2	2	1	1	2	3	3	1	3	2	2	1	1	3	3	3	1	1	2	1	2	2	1	1	2	2	1	2	2	1	3
26	18	1	2	1	3	2	1	1	2	2	3	3	3	2	3	1	1	3	3	3	1	2	1	1	2	3	1	1	3	2	1	2	2	1	3
27	53	2	2	3	2	4	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
28	25	1	2	1	3	2	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
29	28	1	2	2	4	4	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
30	65	3	1	2	2	4	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
31	48	2	2	1	3	4	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
32	21	1	2	1	3	2	1	1	2	3	2	1	2	2	1	1	2	3	3	3	1	2	2	1	2	2	1	1	2	1	1	2	2	1	3
33	18	1	1	1	3	2	1	1	2	3	2	1	2	2	1	1	3	3	3	3	1	1	2	1	3	2	1	1	2	2	1	2	2	1	3
34	60	3	1	1	2	4	1	1	2	3	3	1	2	2	3	1	2	3	3	3	1	1	3	1	2	3	1	1	3	1	1	2	2	1	2
35	62	3	2	1	2	4	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
36	35	2	2	1	4	2	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
37	40	2	1	1	2	2	1	1	3	3	3	1	2	2	3	1	1	3	3	3	1	1	3	1	1	3	1	1	3	1	1	2	2	1	3
38	40	2	2	1	3	2	1	1	2	3	2	1	2	3	3	1	2	3	3	3	1	1	2	1	1	2	1	3	2	1	1	2	2	1	3
39	51	2	2	3	3	4	1	1	3	3	2	1	2	2	3	1	1	3	3	3	1	2	2	1	2	3	1	1	3	2	1	2	2	1	3
40	31	2	2	1	4	4	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
41	34	2	2	2	3	2	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
42	40	2	2	2	3	4	2	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
43	56	2	2	2	3	3	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
44	24	1	2	1	4	2	1	1	2	3	3	2	2	2	3	1	1	3	3	3	1	1	2	1	1	3	1	3	3	1	1	1	1	1	2

45	52	2	1	1	3	2	1	1	2	3	3	1	3	2	3	1	2	3	3	3	1	2	2	1	2	3	1	1	3	2	3	1	2	1	3
46	29	1	2	1	3	1	1	1	3	2	3	2	2	2	3	1	2	3	3	3	1	1	2	1	1	3	1	1	3	1	3	1	1	1	2
47	66	3	2	3	4	2	1	1	2	3	2	2	3	3	2	1	3	3	3	3	1	1	2	1	1	3	1	3	3	2	1	1	1	1	2
48	38	2	2	2	3	1	1	1	2	3	2	2	3	2	1	1	2	3	3	3	1	2	2	1	2	3	1	1	3	1	1	2	2	1	3
49	41	2	2	1	3	1	1	1	2	3	2	2	3	2	1	1	1	3	3	3	1	2	2	1	2	2	1	1	2	2	1	1	2	1	3
50	35	2	2	1	3	1	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
51	32	2	2	2	2	1	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
52	35	2	2	3	4	2	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
53	69	3	1	3	3	2	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
54	60	3	2	3	3	2	1	1	2	3	3	3	3	2	3	1	1	3	3	3	1	2	2	1	2	3	1	1	3	2	1	1	1	1	3
55	30	2	2	1	3	1	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
56	26	1	2	1	4	1	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
57	51	2	1	4	4	3	1	1	2	2	3	3	3	2	1	1	1	3	3	3	1	2	2	1	2	3	1	1	2	2	1	2	2	2	3
58	71	3	2	3	3	1	1	1	2	2	2	3	3	3	2	1	1	3	3	3	1	1	2	1	1	3	1	1	3	2	1	2	2	2	2
59	30	2	1	1	4	1	1	1	2	2	3	3	3	1	2	1	1	3	3	3	1	2	2	3	2	3	2	1	3	2	3	2	2	1	2
60	28	1	1	1	3	1	1	1	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	2	2	1	2	3	1	3	3	2	1	1	1	2	2
61	36	2	1	2	3	1	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
62	26	1	2	1	3	1	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
63	24	1	2	1	4	1	1	1	2	2	3	1	2	2	1	1	2	3	3	3	1	2	2	1	3	3	1	1	3	2	3	1	2	1	3
64	26	1	2	2	3	1	1	1	2	3	3	1	3	2	1	1	2	3	3	3	1	1	2	1	3	3	1	1	3	1	1	2	2	1	2
65	25	1	1	1	3	1	1	1	2	3	2	1	2	2	1	1	2	3	3	3	1	1	2	1	1	2	1	3	2	2	3	2	2	1	3
66	19	1	1	1	3	1	1	1	2	2	3	1	2	2	3	1	3	3	3	3	1	1	3	1	2	3	1	1	3	2	1	2	2	1	3
67	29	1	2	3	3	1	1	1	2	2	3	1	2	2	3	1	3	3	3	3	1	1	3	1	2	3	1	1	3	1	1	1	2	1	3
68	26	1	1	1	4	1	1	1	2	3	2	1	2	2	1	1	2	3	3	3	1	1	2	1	3	2	1	1	2	1	3	2	2	1	3
69	60	3	2	1	2	1	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
70	56	2	2	3	3	1	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3

71	33	2	2	1	4	1	2	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
72	65	3	1	3	3	1	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
73	19	1	2	1	4	1	1	1	2	3	2	1	2	2	3	1	2	3	3	3	1	1	3	1	2	2	1	1	2	1	1	2	2	1	2
74	45	2	2	2	3	4	1	1	3	3	3	1	2	2	1	1	1	3	3	3	1	1	2	1	2	3	1	3	3	1	1	2	2	1	3
75	46	2	2	2	3	4	1	1	2	2	3	2	2	2	1	1	2	3	3	3	1	1	2	1	2	3	1	1	3	1	1	2	2	1	3
76	52	2	2	2	3	4	1	1	2	3	3	1	2	2	1	1	2	3	3	3	1	1	2	1	1	3	1	1	3	2	1	2	2	1	3
77	61	3	1	4	2	4	1	1	2	3	3	1	3	2	1	1	2	3	3	3	1	1	2	1	1	3	1	1	3	2	1	2	2	2	3
78	55	2	2	3	2	4	1	1	2	3	3	1	2	2	1	1	2	3	3	3	1	1	2	1	2	3	1	3	2	2	1	2	2	1	3
79	65	3	2	3	3	4	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
80	60	3	2	2	3	4	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
81	49	2	2	2	3	3	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
82	62	3	2	2	3	3	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
83	68	3	1	3	3	4	1	1	2	3	3	1	2	2	3	1	2	3	3	3	1	1	2	1	1	3	1	1	3	2	1	2	2	1	3
84	43	2	1	2	3	4	1	1	2	3	3	2	2	2	1	1	3	3	3	3	1	1	3	1	2	3	1	1	3	2	1	2	2	1	3
85	62	3	2	2	3	3	1	1	3	3	3	1	2	2	1	1	3	3	3	3	1	1	3	1	1	3	1	3	3	1	3	2	2	1	3
86	40	2	2	3	3	1	1	1	2	3	3	1	1	2	1	1	2	3	3	3	1	1	2	1	1	3	1	3	3	1	1	2	2	1	3
87	46	2	2	3	3	1	1	1	2	3	2	1	2	2	3	1	2	3	3	3	1	1	3	1	2	2	1	1	2	1	3	2	2	1	2
88	44	2	2	2	4	1	1	1	3	3	2	1	1	2	1	1	2	3	3	3	1	1	2	1	2	2	1	1	2	1	1	2	2	1	3
89	63	3	2	3	2	1	1	1	2	3	2	1	1	2	1	1	2	3	3	3	1	1	2	1	1	2	1	3	2	1	1	2	2	1	3
90	34	2	2	2	4	1	1	1	2	3	3	1	2	2	1	1	2	3	3	3	1	1	2	1	1	3	1	3	3	2	1	2	2	1	3
91	67	3	2	2	3	3	1	1	2	3	3	1	2	2	3	1	2	3	3	3	1	1	3	1	1	3	1	3	3	2	3	2	2	1	3
92	34	2	1	2	4	1	1	1	2	3	3	1	2	2	1	1	2	3	3	3	1	1	2	1	1	3	1	3	3	2	1	2	2	1	3
93	47	2	1	1	3	1	1	1	2	2	3	1	2	2	3	1	2	3	3	3	1	1	3	1	2	3	1	3	3	1	1	2	2	1	2
94	48	2	1	2	4	1	1	1	2	3	3	2	3	2	1	1	1	3	3	3	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	3
95	58	2	2	2	2	1	1	1	2	2	3	1	2	2	1	1	2	3	3	3	1	2	2	1	2	3	1	3	3	1	3	2	2	1	3
96	40	2	2	1	2	1	1	1	3	3	3	1	1	1	1	1	2	3	3	3	1	1	2	1	1	3	1	1	3	1	1	2	2	1	3

97	51	2	2	2	2	1	1	1	2	3	3	3	3	3	1	1	3	3	3	3	1	1	3	1	1	3	1	3	3	2	3	2	2	1	3
98	43	2	2	2	3	1	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
99	48	2	2	1	2	1	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
100	26	1	2	1	3	1	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
101	46	2	2	2	2	1	1	3	2	3	3	3	3	2	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	1	3
102	58	2	2	1	2	1	1	1	3	3	3	1	2	2	1	1	2	3	3	3	1	1	2	1	1	3	1	1	3	2	1	2	2	1	3
103	28	1	2	1	3	1	1	1	2	2	3	1	2	2	1	1	2	3	3	3	1	2	3	1	2	3	1	3	3	1	1	2	2	1	3
104	23	1	1	1	3	1	1	1	2	3	3	2	2	2	3	1	3	3	3	3	1	1	3	1	1	3	1	1	3	2	1	2	2	1	3
105	63	3	2	4	4	1	1	1	2	3	3	2	2	2	3	1	3	3	3	3	1	1	3	1	1	3	1	1	2	1	3	2	2	1	3
106	50	2	2	2	4	1	1	1	2	2	3	2	2	2	3	1	2	3	3	3	1	2	2	1	2	3	1	1	2	1	3	2	2	1	3
107	24	1	2	1	4	1	1	1	3	3	3	2	3	3	1	1	3	3	3	3	1	1	3	1	1	3	1	1	3	1	1	2	2	1	3
108	20	1	1	1	3	1	1	1	3	3	3	1	2	2	1	1	2	3	3	3	1	1	3	1	1	3	1	1	3	1	1	2	2	1	3
109	20	1	2	1	4	1	1	1	2	3	3	2	2	2	3	1	3	3	3	3	1	2	3	1	2	3	1	3	3	1	1	2	2	1	3
110	24	1	2	1	4	1	1	1	2	3	3	1	2	2	1	1	3	3	3	3	1	1	2	1	1	3	1	1	3	1	3	2	2	1	3
111	29	1	2	1	4	1	1	1	1	2	2	3	3	3	1	1	2	3	3	3	1	1	3	1	1	2	2	1	3	2	1	2	2	2	3
112	39	2	2	2	4	1	1	1	2	3	3	2	3	2	2	1	3	3	3	3	1	1	2	2	1	2	1	2	3	3	1	2	2	1	2

CONTINUACION DE LA BASE DE DATOS

DPA29	DPA30	DPA31	DPA32	DPA33	DPA34	DPA35	DPA36	DPA37	DPA38	DPA39	DPA40	DPA41	PTJ_DCA	PTJ_DHP	PTJ_DHUC	PTJ_DHC	PTJ_DUA	PTJ_DPA	PTJ_PH	DIM_CA	DIM_HP	DIM_DHUC	DIM_DHC	DIM_DUA	DIM_PA	PH
2	1	2	1	1	3	1	2	1	3	2	2	3	9	16	15	11	10	24	85	1	1	1	1	2	2	1
3	1	3	2	1	3	2	1	1	3	3	3	3	8	16	16	11	11	29	91	2	1	1	1	1	1	1
2	1	2	1	1	3	2	2	1	2	2	2	3	9	16	15	10	11	24	85	1	1	1	2	1	2	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
2	1	2	1	1	3	1	2	1	3	3	3	1	9	15	14	10	9	24	81	1	1	2	2	2	2	2
3	1	2	2	1	3	1	1	1	2	2	2	1	7	16	12	9	6	22	72	2	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	1	2	2	2	2	10	17	14	8	7	22	78	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	2	2	2	2	2	1	8	15	15	10	9	23	80	2	1	1	2	2	2	2

3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	2	1	3	1	2	1	2	3	2	1	10	16	14	9	9	24	82	1	1	1	2	2	2	2
3	1	2	2	1	3	2	2	1	3	3	3	2	9	13	13	8	9	28	80	1	1	1	1	1	1	1
3	1	3	1	1	3	1	1	2	3	3	3	1	8	16	13	10	9	26	82	2	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	2	2	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	1	3	2	2	2	8	12	14	7	9	23	73	2	1	1	1	1	1	1
3	1	3	2	1	3	1	1	1	2	3	3	3	8	13	14	8	9	27	79	2	1	1	1	1	1	1
3	1	3	1	1	3	1	1	1	3	3	3	3	9	14	14	9	8	27	81	1	2	2	2	2	1	2
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	1	3	2	2	2	10	13	13	9	9	23	77	1	2	2	2	2	2	2
3	1	3	1	1	3	1	1	1	3	2	2	2	8	15	12	9	9	24	77	2	1	2	2	2	2	2
3	1	2	1	1	3	1	1	1	3	3	3	2	9	13	14	10	9	25	80	1	2	2	2	2	2	2
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	2	1	3	2	2	1	3	3	3	2	9	14	12	11	6	28	80	1	2	2	1	2	1	2
3	1	2	2	1	3	1	1	1	3	2	1	3	9	15	14	10	10	24	82	1	1	1	1	1	1	1
2	1	3	1	1	3	1	2	1	3	3	3	2	9	15	12	9	8	26	79	1	1	1	1	1	1	1
3	1	3	1	1	3	2	1	1	3	3	1	1	8	17	12	12	6	24	79	2	1	1	1	2	2	2

3	1	3	1	1	3	1	1	1	2	3	2	1	8	14	14	9	9	23	77	2	2	1	2	2	2	2
3	1	3	2	1	3	1	1	1	3	3	3	2	8	13	14	8	8	27	78	2	2	1	2	2	1	2
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	1	3	2	1	2	9	16	14	10	7	22	78	1	1	1	2	1	1	2
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	2	1	3	2	1	1	2	3	3	1	8	14	14	9	10	25	80	2	2	2	2	1	1	2
2	1	2	1	1	3	1	1	1	3	3	3	2	7	16	12	10	9	24	78	2	1	2	2	1	1	2
2	1	2	1	1	3	1	2	1	3	3	3	1	8	14	16	11	10	24	83	2	2	1	1	1	1	1
2	1	2	1	1	3	1	1	1	2	2	2	1	9	18	14	12	7	20	80	1	1	2	1	2	2	2
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	1	3	3	3	2	8	12	15	10	10	25	80	2	2	1	2	2	2	2
2	1	2	1	1	3	1	1	1	3	3	3	2	9	13	14	9	8	24	77	1	2	2	2	2	2	2
3	1	2	1	1	3	1	1	1	3	2	2	3	8	12	12	10	11	24	77	2	2	2	2	1	2	2
3	1	2	1	1	3	1	1	1	3	3	3	3	8	15	14	10	9	26	82	2	1	2	2	2	2	2
3	1	2	1	1	3	1	1	1	3	2	2	3	8	15	14	9	8	24	78	2	1	2	2	2	2	2
3	1	2	1	1	3	1	1	1	3	3	2	2	8	12	14	7	11	24	76	2	2	2	2	1	2	2
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	2	1	3	1	2	1	3	2	2	3	8	14	14	7	8	26	77	2	2	2	2	2	2	2

3	1	2	1	1	3	2	1	1	3	3	3	2	10	11	13	11	9	26	80	1	2	2	1	2	2	2
3	1	2	2	1	3	1	1	1	3	3	3	2	8	13	13	9	9	26	78	2	2	2	2	2	2	2
3	1	2	1	1	3	1	1	1	3	2	3	2	9	12	12	10	9	24	76	1	2	2	2	2	2	2
3	1	2	1	1	3	1	1	1	3	2	2	2	9	13	12	10	10	23	77	1	2	2	2	2	2	2
3	2	2	1	3	2	1	1	1	3	3	3	2	9	12	13	11	9	27	81	1	2	2	1	2	1	2
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	2	1	3	1	1	1	3	3	3	2	9	14	12	10	9	26	80	1	2	2	2	2	2	2
3	1	2	1	1	3	1	1	1	2	2	2	3	9	14	14	10	9	23	79	1	2	2	2	2	2	2
3	1	2	1	1	3	1	1	1	3	3	3	2	10	13	13	11	11	25	83	1	2	2	1	1	2	1
3	1	2	1	1	3	2	1	1	2	2	1	3	9	11	12	11	9	23	75	1	2	2	1	2	2	2
3	1	2	2	1	3	1	1	1	3	3	3	2	8	14	14	7	10	26	79	2	2	2	2	2	2	2
3	1	3	1	1	3	1	1	1	3	3	3	3	9	11	13	7	9	27	76	1	2	2	2	2	1	2
3	1	2	1	1	3	1	1	1	3	2	3	3	8	11	12	9	9	25	74	2	2	2	2	2	2	2
3	1	2	1	1	3	1	1	1	3	3	3	3	9	12	12	12	9	26	80	1	2	2	1	2	2	2
3	1	3	1	1	3	1	1	1	3	3	2	1	9	14	13	12	11	24	83	1	2	2	1	1	2	1
3	1	2	1	1	3	1	1	1	3	3	3	3	9	12	12	12	9	26	80	1	2	2	1	2	2	2
3	1	3	2	1	3	1	1	1	3	3	2	2	8	14	14	11	8	26	81	2	2	2	1	2	2	2
3	1	2	1	1	3	1	2	1	2	2	2	2	9	13	14	10	10	23	79	1	2	2	2	2	2	2
3	1	2	1	1	3	1	1	1	3	3	3	3	8	12	14	11	11	26	82	2	2	2	1	1	2	2
3	1	3	1	1	3	1	1	1	3	3	2	3	10	10	12	9	9	26	76	1	2	2	2	2	2	2
3	1	3	1	1	3	1	1	1	3	3	3	3	9	17	13	12	11	27	89	1	1	2	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1

3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	2	3	3	3	2	11	18	19	15	9	26	98	1	1	1	1	1	1	1
3	1	2	1	1	3	2	1	1	3	3	3	2	10	12	12	10	9	26	79	1	2	2	2	2	2	2
3	1	3	2	1	3	1	1	1	3	3	3	3	8	12	15	11	9	28	83	2	2	1	1	2	1	1
3	1	3	2	1	3	1	1	1	3	3	3	3	9	16	13	10	9	28	85	1	1	2	2	2	1	1
3	1	3	2	1	3	1	1	1	3	3	3	3	9	16	13	8	11	28	85	1	1	2	2	1	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	1	2	3	3	2	8	15	14	8	11	24	80	2	1	2	2	1	2	2
3	1	2	1	2	3	1	1	1	3	3	3	3	10	16	13	9	9	27	84	1	1	2	2	2	1	1
3	1	2	1	1	3	1	1	1	3	3	3	2	10	12	13	9	9	25	78	1	2	2	2	2	2	2
3	1	2	1	1	3	1	1	1	3	3	3	2	9	16	15	11	9	25	85	1	1	1	1	2	2	1
3	1	3	1	1	3	1	2	1	3	3	3	3	9	13	12	9	11	28	82	1	2	2	2	1	1	2
3	1	3	2	1	3	1	1	2	2	2	2	3	6	16	13	10	10	26	81	2	1	2	2	2	2	2
3	1	2	1	2	3	2	1	1	2	2	2	3	9	16	13	11	8	25	82	1	1	2	1	2	2	2