

APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA PARA PREVENIR EL CONTAGIO DEL COVID – 19 EN VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO MODELO HUÁNUCO – 2021

por Celia BERRIOS MARCELO

Fecha de entrega: 08-feb-2023 06:33p.m. (UTC-0500)

Identificador de la entrega: 1985910343

Nombre del archivo: INFORME_CELIA_BERRIOS_MARCELO_FINALL.docx (6.66M)

Total de palabras: 21893

Total de caracteres: 96118

UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
PROGRAMA ACADÉMICO DE ENFERMERÍA



TESIS

**“APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA
PARA PREVENIR EL CONTAGIO DEL COVID – 19 EN VENDEDORES
DE COMIDA DEL MERCADO MODELO HUÁNUCO – 2021”**

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE LICENCIADA EN
ENFERMERÍA

AUTORA: Berríos Marcelo, Celia Merit.

ASESOR: Mg. Eler Borneo Cantalicio

HUÁNUCO – PERÚ

2022

DEDICATORIA

Es mi deseo como sencillo gesto de agradecimiento, dedicarle mi trabajo de grado plasmada en el presente informe a mi esposo por su amor permanente, cariño y comprensión.

A mis padres Víctor y Maximiliana, quienes permanentemente me apoyaron con espíritu alentador, contribuyendo incondicionalmente a lograr las metas y objetivos propuestos.

A mi hijo Jhames Lino Berrios, la persona más importante de mi vida y el que me dio más fuerza y motivos para luchar y salir adelante; por él y para el todo mi esfuerzo y dedicación

AGRADECIMIENTOS

Por medio del presente estudio es mi deseo expresar mis más sinceros agradecimientos a las siguientes personas:

A mi asesor, Mg. Eler Borneo Cantalicio por su acompañamiento y guía metodológica en la presentación de este informe de tesis que representa el primer paso para la consecución de mi primer logro profesional.

A mis padres, por su apoyo y colaboración brindada a lo largo de la formación universitaria, por estar siempre cuando yo les he necesitado.

A mis docentes, quienes con su abnegada labor de enseñanza forjaron en mí los principios éticos que rigen el quehacer de esta noble carrera profesional.

Al administrador del Mercado Modelo de Huánuco por las facilidades proporcionados para la ejecución del estudio y a los vendedores de este centro de abastos que sin su apoyo no hubiera sido posible la culminación de este estudio.

ÍNDICE

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTOS	iii
ÍNDICE DE TABLAS	vii
ÍNDICE DE ANEXOS	viii
RESUMEN	ix
ABSTRACT	x
INTRODUCCIÓN	xi
CAPÍTULO I	12
1.EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	12
1.1. Descripción del problema	12
1.2. Formulación del problema.	16
1.2.1. Problema general:.....	16
1.2.2. Problemas específicos:	16
1.3. Objetivo general:	17
1.4. Objetivos específicos:.....	17
1.5. Justificación del estudio.....	17
1.5.1. A nivel teórico.	17
1.5.2. A nivel práctico.....	18
1.5.3. A nivel metodológico.....	18
1.6. Limitaciones de la investigación.	19
1.7. Viabilidad de la investigación.....	19
CAPÍTULO II	20
2.MARCO TEÓRICO	20
2.1. Antecedentes de la investigación.	20
2.1.1. Antecedentes internacionales.	20
2.1.2. A nivel nacional.	21
2.1.3. A nivel local.....	23
2.2. Bases teóricas.	25
2.2.1. Teoría de buenas prácticas de preparación de alimentos.....	25
2.2.2. Teoría del autocuidado de Orem.	26
2.3. Definiciones Conceptuales.	27
2.3.1. Covid 19.....	27
2.3.2. Vías de contagio del Covid 19.	27

2.3.3.	Prevención del Covid 19.	28
2.3.4.	Prácticas de higiene.	28
2.3.5.	Higiene alimentaria.	28
2.3.6.	Manipulación de alimentos.	29
2.3.7.	Buenas prácticas de higiene alimentaria	29
2.3.8.	Buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19.	30
2.4.	Hipótesis.	32
2.4.1.	Hipótesis general:	32
2.4.2.	Hipótesis específicas:	32
2.5.	Variables	34
2.5.1.	Variable de interés.	34
2.5.2.	Variables de comparación.	34
2.6.	Operacionalización de variables	35
CAPÍTULO III		38
3.METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN		38
3.1.	Tipo de investigación.	38
3.1.1.	Enfoque.	38
3.1.2.	Alcance o nivel.	38
3.1.3.	Diseño.	39
3.2.	Población y muestra	39
3.2.1.	Población muestral.	39
3.2.2.	Muestra:	40
3.3.	Técnicas e instrumentos de recolección de datos	40
3.3.1.	Para la recolección de datos.	40
3.3.2.	Para la presentación de datos.	47
3.3.3.	Para el análisis e interpretación de datos.	48
3.4.	Aspectos éticos de la investigación.	48
CAPÍTULO IV		50
4.RESULTADOS		50
4.1.	Procesamiento de datos.	50
4.2.	Contrastación y prueba de hipótesis.	55
CAPÍTULO V		61
5.DISCUSIÓN DE RESULTADOS		61

5.1. Contrastación de resultados	61
CONCLUSIONES:	68
RECOMENDACIONES	70
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	72
ANEXOS	79

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Distribución de características sociodemográficas de los vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco – 2021.....	50
Tabla 2. Distribución de características laborales de los vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco – 2021.....	51
Tabla 3. Distribución de características informativas de los vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco – 2021.....	52
Tabla 4. Distribución de las dimensiones de aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid – 19 en vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco – 2021.	53
Tabla 5. Distribución de la aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid – 19 en vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco – 2021.....	54
Tabla 6. Prueba de hipótesis de la comparación de la aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid – 19 en vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco – 2021.	55
Tabla 7. Diferencias en la aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid – 19 según grupo etario de vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco – 2021.	56
Tabla 8. Diferencias en la aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid – 19 según género de los vendedores del Mercado Modelo Huánuco – 2021.....	57
Tabla 9. Diferencias en la aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid – 19 según grado de escolaridad de los vendedores del Mercado Modelo Huánuco – 2021.....	58
Tabla 10. Diferencias en la aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid – 19 según tiempo de trabajo de los vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco – 2021.....	58
Tabla 11. Diferencias en la aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid – 19 según capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos en los vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco – 2021.	59

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Matriz de consistencia.....	80
Anexo 2. Instrumentos antes de la validación.....	85
Anexo 3. Instrumentos después de la validación	90
Anexo 4. Consentimiento informado	95
Anexo 5. Constancias de validación	97
Anexo 6. Documento solicitando permiso para ejecución de estudio	101
Anexo 7. Documento de autorización del ámbito de estudio.....	103
Anexo 8. Base de datos	104
Anexo 9. Vistas fotográficas de la ejecución del estudio	110
Anexo 10. Constancia de reporte de turnitin	111

RESUMEN

Objetivo: Identificar la aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 en vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco. **Métodos:** Estudio observacional, transversal con diseño descriptivo comparativo realizado en 123 vendedores de comida a quienes se aplicó una guía de observación de buenas prácticas de higiene alimentaria. La prueba de hipótesis se realizó con el Chi Cuadrado de bondad de ajuste con una $p < 0,05$. **Resultados:** En general 60,2% de vendedores mostraron una aplicación inadecuada de las buenas prácticas de higiene alimentaria y 39,8% tuvieron aplicación adecuada. Asimismo, se identificó que 64,2% de vendedores encuestados fueron adultos, 91,9% fueron del género femenino, 54,5% tuvieron estudios de nivel secundario, 45,5% tienen de 5 a 10 años trabajando en el mercado y 63,4% no recibieron capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos. Estadísticamente predominaron los vendedores de comida con una inadecuada aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 con una $p \leq 0,024$. Se encontraron diferencias estadísticas en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria según escolaridad ($p \leq 0,028$), tiempo de trabajo ($p \leq 0,018$) y capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos ($p \leq 0,000$) en los vendedores. **Conclusión:** Los vendedores de comida del mercado modelo Huánuco tienen predominantemente una inadecuada aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19.

Palabras clave: *Higiene Alimentaria, Manipulación de Alimentos, Servicios de Alimentación (Fuente DeCS – BIREME).*

ABSTRACT

Objective: Identify the application of good food hygiene practices to prevent the spread of Covid 19 in food vendors of the Huánuco Model Market.

Methods: An observational, cross-sectional study with a comparative descriptive design was conducted in 123 food vendors to whom an observation guide of good food hygiene practices was applied. The hypothesis test was performed with the Chi Square goodness of adjustment with a $p < 0.05$. **Results** Overall, 60.2 per cent of vendors showed inadequate implementation of good food hygiene practices and 39.8 per cent had adequate implementation. It was also identified that 64.2% of vendors surveyed were adults, 91.9% were female, 54.5% had secondary education, 45.5% have 5 to 10 years working in the market and 63.4% did not receive training on hygienic food handling. Statistically, food vendors predominated with inadequate application of good food hygiene practices to prevent the spread of Covid 19 with a $p \leq 0.024$. Statistical differences were found in the application of good food hygiene practices according to schooling ($p \leq 0.028$), working time ($p \leq 0.018$) and training on hygienic food handling ($p \leq 0.000$) in vendors. **Conclusions:** The food vendors of the Huánuco model market have predominantly inadequate application of good food hygiene practices to prevent the spread of Covid 19.

Key words: *Food Hygiene, Food Handling, Food Services (Source: MeSH-NLM)*

INTRODUCCIÓN

Esta investigación se efectúa buscando identificar la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria en vendedores del mercado modelo de Huánuco 2021; cuya importancia radica en que proporciona información relevante sobre las prácticas que realizan en las actividades de preparación de los alimentos los vendedores del centro de abastos de esta ciudad durante la emergencia sanitaria del Covid 19 para prevenir o evitar el contagio de esta patología infectocontagiosa en los usuarios.

En este contexto, los datos expuestos en este informe de tesis permiten vislumbrar la situación de esta problemática en el ámbito de estudio brindando información adecuada a las autoridades sanitarias de la Dirección Regional de Salud, Municipalidad Provincial y directivos del Mercado de Huánuco para que, mediante un enfoque intersectorial y multidisciplinario implementen medidas orientadas a supervisar y promover la mejora de la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria en la preparación de alimentos como medida importante para prevenir el contagio del Covid 19 en vendedores de comida y usuarios de este centro de abastos.

Por consiguiente, se cumple con presentar este informe de tesis como un importante aporte en el discernimiento y abordaje de este problema en el marco de la salud pública, estando conformada por cinco partes principales conteniendo en el primer capítulo la información relacionada a la problemática de análisis y objetivos del estudio, considerándose también la justificación, limitaciones y viabilidad; luego se muestra el capítulo 2 que está relacionado al abordaje teórico del estudio con sus hipótesis y delimitación de variables.

Posteriormente se ubica el capítulo 3 con los aspectos relacionados a la metodología empleada en el estudio; y seguidamente en el capítulo 4 se detallan los resultados del informe de tesis; para en el capítulo 5 realizar la discusión de resultados más importantes y significativos del estudio.

En el corolario de la tesis, se presentan las conclusiones del estudio, recomendaciones, bibliografía y también cada uno de los anexos empleados en este informe investigativo.

¹ CAPÍTULO I

1. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. Descripción del problema.

La pandemia del Covid 19 es un problema de gran magnitud en el ámbito sanitario pues su alta tasa de transmisibilidad ha provocado que millones de personas se contagien en todo el mundo presentándose los mayores índices de contagio en lugares de aglomeración de personas y expendio de comidas como los mercados públicos¹.

Al respecto, Choque² sostiene que los mercados representan una fuerte importante de contagio del Covid 19 en todas las naciones del mundo pues es el lugar donde las personas acuden a comprar alimentos de primera necesidad o en su defecto consumir comidas en los puestos de venta de estos establecimientos donde muchas veces no son aplicadas ¹adecuadamente las buenas prácticas de higiene alimentaria

En este sentido Rodríguez³ señala que pese a que los alimentos no representan una fuente importante de contagio de la Covid 19 existe evidencia científica de que los empaques de los alimentos y la inadecuada aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria pueden estar asociados al incremento de las tasas de contagio de esta patología infecciosa.

Esta problemática se torna relevante si se considera que Maguiña et al⁴ señalan que los mercados son uno de los lugares donde se ha identificado que más del 70% de personas que laboran en estos centros de abastos se contagiaron con esta enfermedad con una incidencia mayor en personas que venden comida preparada, con una incidencia mayor en personas que ¹¹no aplican las prácticas de higiene de alimentos.

Por ello Cachuan y Hurtado⁵ indican que es importante ¹que las personas que se dedican al expendio de comidas en los mercados extremen los protocolos de bioseguridad y apliquen los buenos hábitos de higiene alimentaria en la preparación de las comidas como una estrategia ¹⁷para prevenir el contagio de la Covid 19 y enfermedades transmitidas por alimentos.

Pese a su importancia ¹ en el marco de la emergencia sanitaria, Pacheco⁶ manifiesta que es preocupante identificar que una proporción importante de vendedores de comidas preparadas no aplican las buenas prácticas de higiene al preparar los alimentos realizando actividades insalubres que incrementan ¹² la probabilidad de contagio del Covid 19 y de infecciones transmitidas por alimentos contaminados.

Castañeda⁷ señala que esto se evidencia en que en los mercados es frecuente observar que los vendedores de comida a menudo atienden a los usuarios sin utilizar adecuadamente la mascarilla realizando además conductas de riesgo como toser o estornudar cuando prepara los alimentos o retirarse la mascarilla para probar los mismos que incrementa el riesgo de contagio de patologías infecciosas.

Tarazona⁸ sostiene que una inadecuada ² aplicación de las buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos representa una de las principales causas de transmisión de enfermedades infecciosas, estando estas relacionadas con un deficiente lavado de manos, inadecuada limpieza y desinfección de utensilios, manipulación directa de los alimentos con las manos, entre otras conductas de riesgo.

Pomasoncco⁹ afirma que esta situación afecta mayormente a los puestos que se dedican al expendio de comidas en los mercados donde los encargados de la manipulación de los alimentos no aplican las buenas prácticas de higiene en la alimentación exponiendo a los usuarios al contagio de patologías como el Covid 19 y las intoxicaciones alimentarias.

En este sentido Nieto¹⁰ refiere que la magnitud de este problema coyuntural es preocupante si se considera que reportes de algunos estudios evidencian que la mayoría de vendedores de comidas tienen una inadecuada aplicación los hábitos higiénicos en el proceso de manipulación inocua de alimentos.

Al respecto López et al¹¹ en República Dominicana en el 2021 ¹ halló que una proporción mayor del 50% de personas que se dedicaban a la venta de comidas no aplicaban las condiciones higiénicas

necesarias para avalar la inocuidad de comidas, mostrando hábitos insalubres en la manipulación y dispensación de productos alimenticios.

En Asunción, García et al¹² en su estudio efectuado en el 2018 identificó que más del 60% de vendedores del mercado mayorista de esta región mostraba una inadecuada aplicación de los hábitos de higiene de alimentos que afectaba la salud de sus consumidores.

En el Perú, Guerrero¹³ ¹ en su tesis desarrollada en Trujillo en el 2021 halló que el 40% de vendedores del mercado de esta ciudad no tenían prácticas inadecuadas en la manipulación de los alimentos mostrando también una inadecuada aplicación de medidas preventivas del Covid 19 que favorecían su contagio.

Situación similar es la presentada por Pomasoncco⁹ que en su estudio efectuado en la ciudad de Lima en el 2020 identificó que el 53,7% de vendedores de un centro de abastos no cumplían con la aplicación de las medidas de prevención del Covid 19 mostrando también una inadecuada aplicación de la higiene sanitaria al manipular alimentos y comidas, contagiándose más del 40,0% de ellos con el Covid 19.

Asimismo, Huamán y Zarate¹⁴ en Lima en el 2019 encontraron que 61,8% vendedores de comida ambulatoria en el mercado de cercado de Lima tuvieron prácticas inadecuadas en la aplicación de la higiene alimentaria en el expendio de los alimentos que brindaban a la población usuaria siendo principal causa de intoxicaciones alimentarias.

¹ En Huánuco, Paz¹⁵ en su tesis presentada en el 2018 encontró que 67% de personas que vendían alimentos preparados mostraron prácticas higiénicas no saludables antes, durante y después de preparar las comidas siendo el lavado deficiente de manos la práctica más común en estos vendedores.

Asimismo, Ambrosio¹⁶ en su estudio efectuado en el 2017 identificó casi el 60% de puestos de comida del mercado de la ciudad de Huánuco mostraron prácticas inadecuadas de higiene personal, realizando la mayoría de ellos actividades saludables por una deficiente educación sanitaria en la manipulación de productos alimenticios.

Gastulumendo y Silvestre¹⁷ sostienen que los efectos importantes de una aplicación inadecuada de ¹ las buenas prácticas de higiene alimentaria en el contexto de la pandemia del Covid 19 radica en que se constituye en una fuente indirecta de transmisión de esta patología contribuyendo al incremento de casos de esta enfermedad.

En el contexto de la salud pública, Cotrina y Pérez¹⁸ señalan que una débil aplicación de las medidas de higiene sanitaria en la manipulación de alimentos se manifiesta en la afectación del estado de salud de los consumidores pues incrementan los casos de EDAs e intoxicaciones por alimentos en la población que consume estos productos alimenticios.

³ Frente a este preocupante problema sanitario, el Ministerio de Salud (MINSA)¹⁹ como ente encargado de la vigilancia de la inocuidad alimentaria ha implementado mediante diversas políticas públicas, protocolos y guías de intervención encaminadas a promover ² la aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria en la venta de comidas y mediante ello reducir la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos.

En el mercado de Huánuco esta realidad también se torna latente pues en el marco de la pandemia sanitario se ha identificado que una cantidad importante de vendedores se ha contagiado con el Covid 19 pues según información publicada en el Diario Perú 21²⁰ en julio del año 2020 cerca 33,4% de vendedores del mercado modelo de esta ciudad dieron positivos a la prueba de la Covid 19 reflejando que existe un alto riesgo de contagio de esta patología infectocontagiosa en este mercado público.

Esta realidad es más preocupante en las personas ³ que se dedican a la venta de comida en este centro de abastos pues se ha podido identificar que una proporción importante de ellos no aplican las buenas prácticas higiénica al manipular los alimentos observándose que algunas no realizan un adecuado lavado de manos, utilizan inadecuadamente las mascarillas o en su defecto tienden a sacarse la mascarilla para probar

los alimentos que preparan constituyéndose en una actividad insalubre y de riesgo para el contagio de la Covid 19, no realizando la desinfección del lavado de manos con alcohol después de recibir el dinero entre otras actividades que incrementa la probabilidad de contagio indirecto del Covid 19 y de la incidencia de enfermedades alimentarias en la población usuaria; surgiendo la necesidad de realizar esta investigación buscando identificar el nivel de aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria en el mercado modelo de Huánuco.

2

1.2. Formulación del problema.

1.2.1. Problema general:

¿Cómo es la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 en vendedores del mercado modelo de Huánuco?

1

1.2.2. Problemas específicos

1. ¿Cuáles son las diferencias en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 según grupo etario de los vendedores del mercado modelo Huánuco?
2. ¿Cuáles son las diferencias en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 según género de los vendedores del mercado modelo Huánuco?
3. ¿Cuáles son las diferencias en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 según grado de escolaridad de los vendedores del mercado modelo Huánuco?
4. ¿Cuáles son las diferencias en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 según tiempo de trabajo de los vendedores del mercado modelo Huánuco?
5. ¿Cuáles son las diferencias en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 según capacitación sobre manipulación de alimentos en los vendedores del mercado modelo Huánuco?

7

1.3. Objetivo general:

Identificar la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 en vendedores del mercado modelo de Huánuco.

10

1.4. Objetivos específicos:

1. ¿Cuáles son las diferencias en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 según grupo etario de los vendedores del mercado modelo Huánuco?
2. ¿Cuáles son las diferencias en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 según género de los vendedores del mercado modelo Huánuco?
3. ¿Cuáles son las diferencias en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 según grado de escolaridad de los vendedores del mercado modelo Huánuco?
4. ¿Cuáles son las diferencias en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 según tiempo de trabajo de los vendedores del mercado modelo Huánuco?
5. ¿Cuáles son las diferencias en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 según capacitación sobre manipulación de alimentos en los vendedores del mercado modelo Huánuco?

1

1.5. Justificación del estudio.

1.5.1. A nivel teórico.

Este estudio es importante porque la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria constituye un aspecto importante en el ámbito sanitario pues representan todas aquellas estrategias que se aplican para garantizar la ingesta de comidas saludables que permitan evitar la incidencia de enfermedades infectocontagiosas y las infecciones transmitidas por alimentos contaminados en el público consumidor.

15

1

³ En este sentido la trascendencia teórica de esta investigación radica en que permite ¹ aportar evidencias científicas a las autoridades sanitarias sobre la importancia que tiene la aplicación de las buenas prácticas de higiene ¹ de alimentos en la salud de las personas fundamentándose en la aplicación de los enfoques teóricos que evalúan la variable de estudio y que permiten proporcionar nuevos conocimientos sobre esta problemática para un adecuado discernimiento de la misma y la correspondiente formulación de políticas públicas en el contexto sanitario.

1.5.2. A nivel práctico.

Esta tesis basa su importancia en que analiza un problema sanitario priorizado en la línea de promoción de la salud y prevención de enfermedad, justificándose en el ámbito práctico porque los resultados presentados en este estudio proporcionan información importante sobre la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria en los expendedores de comida del mercado de Huánuco en el contexto de la emergencia sanitaria del Covid 19 para una adecuada comprensión de la misma.

En este sentido se destaca que la información mostrada en este estudio pueden ser empleados por las autoridades sanitarias de la Dirección Regional de Salud Huánuco, Municipalidad Provincial de Huánuco y encargados del área administrativas del Mercado de Huánuco para desarrollar estrategias de vigilancia sanitaria que permitan realizar un adecuado control sanitario de la venta de las comidas y al mismo tiempo brindar capacitación técnica a los vendedores para que apliquen adecuadamente las buenas prácticas de higiene alimentaria y garanticen la máxima inocuidad en la venta de las comidas a la población usuaria.

¹**1.5.3. A nivel metodológico.**

Este trabajo de investigación fue importante metodológicamente porque se fundamentó en la aplicación de un instrumento de investigación que cumplió con estándares de validez de contenido y de

confiabilidad para un adecuado proceso de medición de la variable de estudio permitiendo conocer de manera pertinente la aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria en los vendedores, destacando también que este instrumento y la metodología planificada en esta investigación puede ser replicada en la realización de estudios que continúen evaluando la línea investigativa abordada en este informe de tesis.

1

1.6. Limitaciones de la investigación.

En esta investigación no se tuvo limitantes significativas en la metodología propuesta del estudio y tampoco se presentaron mayores dificultades en el procesamiento estadístico y presentación de los reportes finales de la investigación.

2

1.7. Viabilidad de la investigación.

El estudio fue viable porque se tuvieron los recursos necesarios para desarrollar de modo eficiente todas las fases comprendidas en la realización de esta tesis investigativa.

1

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la investigación.

2.1.1. Antecedentes internacionales.

En Colombia, (Bogotá), 2019, Galindo y Barrera²¹ desarrollaron el estudio: “Prácticas higiénicas de seguridad alimentaria en manipuladores de alimentos que realizan la preparación y venta de alimentos de manera formal vs informal en una localidad de Bogotá”; proponiéndose evaluar las prácticas higiénicas realizadas por los manipuladores de alimentos en la preparación y venta de comidas; su investigación fue de tipo analítico, observacional efectuado en 223 manipuladores de alimentos analizados con guía de observación; sus reportes reflejaron que 52,8% fueron de género femenino, 75,4% tenían nivel secundario; identificando demás que 93,1% de vendedores informales no recibieron capacitación sobre manipulación de alimentos, solo 29% de vendedores formales no realizaba correctamente el lavado de manos; 70,7% no contaba con los implementos necesarios para el lavado de manos, 41,4% de vendedores informales no contaban con agua potable; 76,6% de vendedores formales y 100,0% de vendedores informales no tenían una adecuada conservación de los alimentos; 97,4% de formales y 100,0% de informales no tenían aceptables requisitos higiénicos; concluyendo que los vendedores informales tienden a tener mayormente prácticas inadecuadas de higiene alimentaria que los vendedores del rubro formal de expendio de alimentos.

En Chile (San Sebastián) 2018, Torres et al²² efectuaron el estudio: “Conocimiento y aplicación en prácticas higiénicas en la elaboración de alimentos y autoreporte de intoxicaciones alimentarias en hogares chilenos”; proponiéndose determinar el nivel cognitivo y la utilización de las prácticas higiénicas en la elaboración de comidas y conocer el autoreporte de intoxicaciones por consumo de comidas contaminados en los hogares chilenos; efectuando un estudio

descriptivo en 2024 individuos encuestados con una encuesta virtual; sus reportes evidenciaron que 46,2% fueron jóvenes con edades comprendidas entre los 18 y 30 años, 22,3% tenían nivel secundario, 96,9% preparaba los alimentos en el hogar, 88,0% consideraba que era importante la aplicación de buenas prácticas al manipular alimentos, 86,3% lavaban las frutas bajo el agua, 97,9% no se lavaba las manos antes de manipular comidas o alimentos, 56,0% de personas descongelaban los alimentos a temperatura ambiente, identificando también que 17,0% de encuestados refirieron haber experimentado una intoxicación alimentaria; concluyendo que pese que la mayoría de encuestados considera importante las prácticas de higiene alimentaria en el hogar, la mayoría no las ejecuta adecuadamente asociándose ello a reportes de intoxicaciones en el hogar.

En Brasil (Sao Paulo), 2016 Asunta et al²³ realizaron la tesis: “Condiciones socioeconómicas e higiénico sanitarias como dimensiones de la seguridad alimentaria y nutricional”, proponiéndose evaluar las condiciones sociales, económicas e higiénico sanitarias de los hogares en el ámbito de la seguridad alimentaria y nutricional; realizando un estudio en 559 hogares del área urbana y 215 del área rural, evaluados con una guía de observación; sus reportes reflejaron que 63,4% de familias tiene el hábito de realizar la desinfección de verduras y frutas antes de ser consumidas; 56,3% tenía el hábito de lavarse las manos antes del consumo de comidas; 49,4% higienizaba sus manos al realizar la preparación de alimentos; 48,3% tenían prácticas adecuadas en la preparación de alimentos; y 59,3% presentaron prácticas inadecuadas en la eliminación de los residuos sólidos generados en la preparación de alimentos; concluyendo que la mayoría de madres presentaron practicas adecuadas al manipular los alimentos.

1

2.1.2. A nivel nacional.

En Lima, 2020, Pomasoncco⁹ desarrolló el estudio denominado: “Prácticas preventivas ante el contagio del Covid 19 que cumplen los

comerciantes del Mercado 15 de Junio, Puente Piedra” proponiéndose determinar las prácticas de prevención que realizan los comerciantes del mercado ante el contagio de la Covid 19; efectuando una tesis descriptiva, transversal en 150 comerciantes analizadas mediante la lista de cotejo; sus resultados mostraron que 53,7% de comerciantes no cumplían con las medidas preventivas frente al contagio de la Covid 19; asimismo 82,0% no cumplían con la práctica del lavado de manos, 66,0% cumplían con el uso correcto de los equipos de protección personal, y 68,0% cumplían con el distanciamiento social; concluyendo que más de la mitad de vendedores no cumplían con las medidas de prevención del contagio del Covid 19 siendo el lavado de manos la acción menos realizadas durante sus actividades cotidianas.

En Lima, 2019, Huamán y Zarate¹⁴ realizaron la investigación denominada: “Análisis situacional de las condiciones higiénico sanitarias del manipulador de alimentos en los Mercados de Abastos de Lima Cercado”; buscando evaluar las condiciones higiénicas y sanitarias de las personas que manipulan alimentos en centros de acopio y abastos de alimentos; el estudio fue observacional, descriptivo, transversal realizado en 191 manipuladores de alimentos, aplicando una guía de observación para medir la variable de estudio; sus reportes evidenciaron que 78,5% de vendedores del área de comida no aplicaban las buenas prácticas sanitarias al manipular los alimentos no tenían una adecuada cultura preventiva en la manipulación de los mismos; asimismo 57,0% tenían vigente el carné de sanidad; también se identificó que 70,0% de expendedores no tuvieron una adecuada higiene personal; concluyendo que predominaron los manipuladores de alimentos de los mercados de centro de abastos tuvieron condiciones higiénico sanitarias deficientes en la preparación de alimentos.

En Lima, 2017, Leyva²⁴ efectuó el estudio: “Conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del Club de Madres de Huaycán”; buscando relacionar los conocimientos con la aplicación de

las buenas prácticas higiénicas al realizar el manipuleo de las comidas; realizando una investigación transversal en 148 madres aplicando una guía de observación y un cuestionario; reflejando sus reportes que, en general, 61,2% tuvo conocimiento buenos respecto a las prácticas de higiene en el manipuleo de alimentos, 25,1% regular y 13,7% nivel deficiente de conocimiento; al valorar las prácticas higiénicas, 61,4% fueron adecuadas y 38,6% inadecuadas; concluyendo que no los conocimientos no tienen relación estadística con la utilización de buenas prácticas higiénicas en la manipulación de comidas en la muestra participante de la investigación.

En la región de Iquitos, 2017, Ruiz et al²⁵ efectuaron el estudio: “Conocimiento y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos en binomios atendidos en área niño/niña. Centro de Salud San Juan”; buscando asociaron la capacidad cognitiva con las prácticas de higiene en el proceso de manipulación de comidas y alimentos; realizando un estudio analítico en 168 madres cuyo instrumentos de medida de variables fueron una guía de observación y un cuestionario; sus reportes mostraron categóricamente que 70,2% de manipuladores de alimentos mostraron conocimientos incorrectos sobre la aplicación de medidas higiénicas en la manipulación de alimentos y 29,8% tuvieron conocimientos correctos; en cuanto a la valoración de las prácticas higiénicas, 83,3% mostraron prácticas inadecuadas y 16,7% prácticas adecuadas de manipulación de alimentos; llegando a la conclusión final de que existe relación significativa entre los conocimientos y prácticas higiénicas en la manipulación de comidas.

2.1.3. A nivel local.

En Huánuco, 2018, Paz¹⁵ presentó la investigación: “Prácticas de higiene alimentaria en vendedores de comida preparada en el Mercado Modelo Municipal de Huánuco”, proponiéndose conocer las prácticas y hábitos de higiene de alimentos en vendedores que se dedican a la venta de comida en el centro de abasto de esta ciudad, efectuando una tesis descriptiva, transversal en 106 vendedores evaluados con una lista de cotejo; sus reportes evidenciaron que 67,0%

de vendedores mostraron hábitos saludables en la higiene de los alimentos, asimismo evidenciaron que 69,8% mostraron hábitos no saludables antes de realizar el preparado de las comidas, 56,6% mostraron hábitos no saludables en el proceso de preparado de comidas y 78,3% mostraron conductas no saludables luego del preparado de comidas; siendo el inadecuado lavado de manos la práctica más común en los vendedores en estudio; concluyendo que prevalecieron los expendedores con ¹hábitos higiénicos saludables en la preparación de comida preparada.

En Huánuco, 2017, Ambrosio¹⁶ efectuó la investigación: “Condiciones higiénicas sanitarias en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco”; queriendo analizar las condiciones higiénico – sanitarias que presentan los expendedores en la venta de comidas en el mercado de esta ciudad, realizando una investigación descriptiva en 115 puestos de vendedores de alimentos preparados analizados ¹con una guía de observación; sus resultados mostraron que en general 60,0% de los puestos de tuvieron inadecuadas condiciones de aseo personal, asimismo 53,9% de puestos no tuvieron una limpieza adecuada, 80,0% presentaron una inadecuados disposición de residuos sólidos y 59,1% tuvieron inadecuadas condiciones el realizar el proceso de ¹manufactura de comidas, concluyendo que en general los puestos de ¹venta de comida preparada mostraron inadecuadas condiciones higiénico sanitarias.

En Huánuco, 2016, Inocencio²⁷ efectuó el estudio: “Prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las ⁹personas que expenden comida ambulatoria”; proponiéndose evaluar las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos realizados por los vendedoras de comidas en el área ambulatoria; efectuando una investigación transversal, descriptiva ¹en 108 personas quienes fueron evaluada estadísticamente con una guía de observación; sus reportes evidenciaron que 67,6% de vendedores pertenecían al grupo etario de adultos, asimismo un 86,1% fueron personas del género femenino, identificando que una proporción predominante de 52,9% se dedicaban

a la venta de comida preparada, 46,3% acostumbraban vender sus comidas en la noche, asimismo, 86,1% no contaban con permiso de sanidad y 80,6% no asistían a capacitaciones sobre manipulación higiénica de alimentos, 89,8% no acostumbraba lavarse las manos antes de manipular los alimentos, 83,3% utilizaba la vestimenta adecuada; 88,9% empleaban utensilios que no estaban limpios, 100,0% manipulaba la comida con el dinero al mismo tiempo y 98,1% tenía el hábito de probar los alimentos mientras lo cocinaba; concluyendo que predominaron los vendedores de comida que tuvieron prácticas inadecuadas en el proceso de preparación de alimentos.

2

2.2. Bases teóricas.

2.2.1. Teoría de buenas prácticas de preparación de alimentos de Armendáriz.

Torres et al²² indican que este modelo teórico establece que la higiene constituye uno de los factores elementales para realizar una manipulación inocua de comidas pues reduce la posibilidad de que los microorganismos infecciosos puedan patogenizar los alimentos y afectar la condición de salud de la población usuaria, siendo trascendental que los lugares de expendio de alimentos garanticen los mecanismos necesarios para asegurar la aplicación de medidas higiénicas en la preparación, manipulación y servicio de comidas que avalen su salubridad en la venta de comida a los usuarios.

8

Al respecto, López y Ortega²⁸ indican que esta teórica expone que el manipuleo de productos alimentos es una actividad ocupacional en la que las comidas están expuestos a diversos tipos de agentes contaminantes desde el proceso de recibir las provisiones hasta el expendio terminal, estableciendo que un manipuleo deficiente de productos alimenticios puede provocar que agentes infecciosos infecten las comidas y provoquen afectaciones significativas en la salud del consumidor final, destacando la relevancia de tener prácticas

idóneas⁸ en la preparación y manipulación de alimentos para certificar las mejores condiciones sanitaria en la venta de productos alimenticios.

¹ El aporte de este enfoque teórico a nuestro estudio fue que ² permitió reconocer que las prácticas de higiene alimentaria es un aspecto importante para avalar la salubridad de las comidas en los lugares de venta de alimentos preparados.

¹ 2.2.2. Teoría del autocuidado de Orem.

Martínez et al²⁹ mencionan que este modelo teórico fue establecido por Dorothea Orem como una teoría que explica por qué y cómo los individuos cuidan de sí mismos: sosteniendo como principal postulado que el autocuidado es la conducta realizada por un individuo sobre el cuidado de sí mismo y de su entorno, permitiéndole regular los factores que afectan su salud y realizar un conjunto de actividades, aprendidas y aplicadas de manera frecuente durante el tiempo, para poder satisfacer sus necesidades físicas y psicológicas de manera oportuna.

En este sentido, Navarro y Castro³⁰ señalan que los requisitos esenciales de autocuidado establecidos por Orem están conformados por la conservación del aire y agua, incluyendo también las actividades descanso, actividad física, prevención de riesgos e interacción social; señalando que es función inherente de Enfermería brindar apoyo a las personas en su aprendizaje para ayudarlos a realizar diversas actividades de autocuidado que les ayuden a conservar la vida, mantener su salud, prevenir las enfermedades, recuperarse de las mismas y enfrentar las consecuencias de esta patología.

Góngora et al³¹ señalan que ¹⁰ en el contexto actual de la emergencia sanitaria de Covid 19 se destaca la importancia del autocuidado personal para prevenir el contagio de coronavirus de persona a persona especialmente en las personas que presentan enfermedades crónicas no transmisibles que son las más afectadas con las complicaciones de esta patología, considerando que la

capacidad de autocuidado es un componente relevante en el diseño de estrategias que permitan ¹⁷prevenir el contagio de la Covid 19.

El enfoque teórico de Dorothea Orem aporta a este trabajo de investigación porque las acciones de autocuidado constituyen las acciones que los vendedores del mercado de Huánuco realizan para evitar el contagio de la Covid 19.

2.3. Definiciones Conceptuales.

2.3.1. Covid 19.

La OMS³² define a esta patología como la patología de tipo infeccioso del coronavirus provocada por el virus SARS-CoV2 que tiene la capacidad de provocar enfermedades respiratorias y tiene una elevada tasa de letalidad en los grupos poblacionales vulnerables.

Nieto¹⁰ sostiene que ¹¹la Covid 19 es una infección, causada por un coronavirus de tipo SARS-CoV-2 que puede presentarse como un resfrío común, o causar como principal complicación un síndrome respiratorio severo.

2.3.2. Vías de contagio del Covid 19.

Garcés y Millán³³ señalan que el virus de la Covid 19 se transmite fácilmente de un individuo a otro mediante gotitas emitidas al momento de estornudar, toser o hablar, sin embargo, también se ha identificado que la transmisión de esta enfermedad se puede dar por el contacto con superficies contaminadas con gotitas emitidas por una persona infectada con este virus.

Mezones³⁴ refiere que el virus que provoca la patología de la Covid 19 se propaga por medio de las gotículas producidas directamente por una persona enferma cuando estornuda tose o respira; y de manera indirecta se propaga si una persona enferma tiene contacto con alguna superficie u objeto contaminado con secreciones que contengan el virus, que es conocida también como transmisión por fómites.

2.3.3. Prevención del Covid 19.

Según Casapia³⁵ las medidas preventivas de la Covid 19 son todas aquellas acciones o estrategias que las personas realizan de manera consciente para evitar contagiarse con el Covid 19 evitar la propagación de esta patología infectocontagiosa.

Potocino y Rojas³⁶ refieren que son el conjunto de estrategias y acciones que los individuos realizan para poder prevenir la infección de la Covid 19, controlando las determinantes predisponentes de esta dolencia; y que a su vez le permiten proteger de manera eficaz su estado de salud para prevenir la presencia de complicaciones potenciales de este proceso patológico.

2.3.4. Prácticas de higiene.

La OMS³² señala que son ³ las medidas de prevención y protección específica que efectúan los individuos para fomentar la salud y evitar la presencia de enfermedades.

De acuerdo a referencias citadas por Inocencio²⁷ se refiere a las conductas dirigida a conservar los requisitos de aseo personal para avalar la inocuidad del alimento ¹ desde la recepción de los insumos primarios hasta su servido final.

Al respecto Cordova³⁷ sostienen que comprende la aplicación de todos los criterios específicos que se necesitan para avalar la inocuidad de las comidas manteniendo las características que son propias a ellos.

2.3.5. Higiene alimentaria.

De acuerdo a la OMS³² representa las estrategias de prevención y de protección que desarrollan las personas manipuladoras de los productos alimenticios desde su preparado hasta el proceso de servido terminal de productos alimenticios como una estrategia de fomento de bienestar físico y salud, así como reducir el riesgo de presentar infecciones causadas por la ingesta de comidas contaminadas.

Pacheco³⁷ manifiesta que son las actividades asociadas a la aplicación de los criterios técnicos del proceso de manipuleo de comidas, que abarca desde la elección de los alimentos a la ingesta final de los mismos.

Chávez³⁸ menciona que son las conductas que realizan los individuos que se encargan de la preparación de las comidas encaminadas a disminuir la posibilidad de daño potencial en el estado de salud de los consumidores finales

2.3.6. Manipulación de alimentos.

Huamán y Zarate¹⁴ afirma que son las acciones realizadas en los procesos de producción, elaboración, almacenamiento, manufactura, transporte incluyendo la distribución de los alimentos o comidas a la población usuaria.

Por su parte Taipe y Tuncar³⁹ señala que es el proceso por medio del cual se busca garantizar que se realizarán las medidas necesarias para la recolección, manufactura, preparación y servido de comidas, garantizando una ingesta que no dañe la salud de la población usuaria.

2.3.7. Buenas prácticas de higiene alimentaria

Las buenas prácticas de higiene alimentaria son consideradas como las actividades higiénico sanitarias que se aplican en la preparación, modificación y servido de las comidas, para garantizar la calidad sanitaria e inocuidad de su ingesta final⁴⁰.

Pacheco⁴¹ afirma que son normas operativas o métodos de operación relacionados con los criterios técnicos del proceso de manipulación de alimentos, que abarca desde la etapa de elección hasta la ingesta de comidas, que garantizan la inocuidad en el preparado y expendio de los alimentos al público usuario.

Tarazona⁸ refiere que constituyen los procedimientos asociados a prevenir la contaminación cruzada entre los productos alimenticios antes, durante y luego de la preparación de los mismos.

2.3.8. Buenas prácticas de higiene alimentaria ¹⁰ para prevenir el contagio del Covid 19.

Respecto ² a la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir la propagación de la Covid 19 se considera el análisis de las siguientes áreas:

2.3.8.1. Antes de la preparación de alimentos.

Eche y Eche⁴² señalan que garantizar la higiene en el manipuleo de alimentos es un aspecto esencial en los centros de abastos, recomendando la implementación de dispensadores de insumos como agua, jabón, y papel toalla a la entrada del puesto de venta, resaltando que, si no se tiene estos insumos, se debe proporcionar alcohol de 70° o alcohol gel para que los usuarios puedan desinfectar sus manos antes de manipular alimentos.

En sentido Portillo⁴³ refiere que la vestimenta que utilizan las personas encargadas del expendio de alimentos, indicando que esta debe estar compuesto por mandil que tenga resistencia al lavado permanente, debiendo estar limpio utilizando un gorro que tenga la propiedad de cubrir totalmente la cabeza y utilizar de manera permanente la mascarilla, resaltando también que los expendedores de comidas ¹⁶ deben realizar el lavado de manos previo a preparar los alimentos y luego del contacto con superficies contaminadas, teniendo uñas limpias y evitar utilizar accesorios.

Al respecto, Peña y Salas afirman también que el manipulador de productos alimenticios debe ser su pelo sujeto y tapado evitando en lo posible que su cabello caiga sobre los alimentos, evitando también la utilización de bigote o barba, quitándose las joyas y usando el mandil de protección que debe ser color claro y no tener ni cremalleras ni bolsillos para garantizar la seguridad alimentaria en la manipulación de alimentos.

2.3.8.2. Durante de la preparación de alimentos.

Barra⁴⁵ indica que, en preparación de comidas, la persona encargada de la manipulación de las mismas debe conocer sobre los

requerimientos básicos de esta actividad, debiendo iniciar con la verificación de que los alimentos estén en un adecuado estado de conservación y manteniendo las óptimas condiciones higiénico sanitarias ⁹ en la preparación de comidas priorizando el lavado de las manos de manera permanente.

Ayala⁴⁶ afirma que también se debe emplear cubiertos limpios para probar las comidas preparadas en ollas u otros receptáculos, resaltando que dichos cubiertos no deben volver a reintroducirse en las ollas sin lavado o desinfección previa y que las salsas o aderezos deben ser preparados diariamente y no se deben reusar los sobrantes.

Torres⁴⁷ afirma que se debe evitar toser o estornudar encima de los alimentos preparados evitando que la persona que tenga manifestaciones clínicas de gripe y o alguna sintomatología respiratoria, evitando también el hábito de fumar en la manipulación de los alimentos evitando también probar la comida con la mano.

2.3.8.3. Después de la preparación de alimentos.

Walde⁴⁸ manifiesta es la etapa que abarca el proceso de servido de los productos alimenticios para su ingesta final, señalando que la distribución de los alimentos preparados se debe efectuar ¹ en recipientes adecuados respetando la temperatura de las comidas, que deben ser emplatados de forma independiente y servirlos lo más pronto posible.

Tarazona⁸ señala que las personas encargadas del proceso de servido final de las comidas a la población usuaria deben conservar un adecuado aseo personal priorizando la higiene de manos, resaltando que los materiales utilizados para la ingesta de comidas se deben lavar y desinfectar de manera frecuente.

Por su parte Jara y Huamán⁴⁹ sugieren que no deben ser incluidos en el menú diarios las comidas preparadas el día anterior, asimismo se emplear un mantel limpio para realizar la limpieza de los

manos evitar servir los alimentos o comidas con las manos sucias; evitando recibir dinero y servir alimentos de manera simultánea.

Por último, Idone y Quispe⁵⁰ afirman que la limpieza del establecimiento se debe realizar de manera general todos los días dejando el puesto de expendio de comidas limpias, en condiciones idóneas y una adecuada eliminación de desechos sólidos que aseguren el menor riesgo o impacto ¹ en el ámbito ambiental.

2.4. Hipótesis

2.4.1. Hipótesis general:

Ha: La proporción de vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco 2021 según aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el Covid 19, valorada como adecuada e inadecuada, son diferentes.

Ho: La proporción de vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco 2021 según aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el Covid 19, valorada como adecuada e inadecuada, no son diferentes.

¹

2.4.2. Hipótesis específicas:

Ha₁: Existen diferencias en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 según grupo etario de los vendedores del mercado modelo Huánuco.

Ho₁: No existen diferencias en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 según grupo etario de los vendedores del mercado modelo Huánuco.

Ha₂: Existen diferencias en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 según género de los vendedores del mercado modelo Huánuco.

Ho₂: No existen diferencias en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 según género de los vendedores del mercado modelo Huánuco.

Ha₃: Existen diferencias en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 según grado de escolaridad de los vendedores del mercado modelo Huánuco.

Ho₃: No existen diferencias en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 según grado de escolaridad de los vendedores del mercado modelo Huánuco.

Ha₄: Existen diferencias en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 según tiempo de trabajo de los vendedores del mercado modelo Huánuco.

Ho₄: No existen diferencias en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 según tiempo de trabajo de los vendedores del mercado modelo Huánuco

Ha₅: Existen diferencias en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 según capacitación sobre buenas prácticas en manipulación de alimentos en vendedores del mercado modelo Huánuco.

Ho₅: No existen diferencias en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 según capacitación sobre manipulación de alimentos en vendedores del mercado modelo Huánuco.

2

2.5. Variables

2.5.1. Variable de interés.

Aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria.

2.5.2. Variables de comparación.

- Grupo étnico.
- Género.
- Grado de escolaridad.
- Tiempo de trabajo
- Capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos.

1 2.6. Operacionalización de variables

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIÓN	TIPO DE VARIABLE	INDICADOR	ESCALA DE MEDICIÓN
VARIABLE DE INTERÉS						
Aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria	2 Conjunto de estrategias higiénico sanitarias aplicadas en el proceso de transformación y colocación de diversos productos alimentos, para poder asegurar una óptima calidad sanitaria y salubridad en su consumo final	Conjunto de estrategias 2 sanitarias que realizan los vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco antes, durante y después de la preparación de alimentos, siendo medida con una guía de observación y evaluada como aplicación adecuada e inadecuada	1 Antes de la preparación de alimentos	Categórica	1 Adecuada 13 a 24 puntos Inadecuada 0 a 12 puntos	3 Nominal
			Durante la preparación de alimentos	Categórica	Adecuada 13 a 24 puntos Inadecuada 0 a 12 puntos	Nominal
			Después de la preparación de alimentos	Categórica	Adecuadas 13 a 24 puntos Inadecuadas 0 a 12 puntos	Nominal

VARIABLES DE CARACTERIZACIÓN					
Características sociodemográficas	Rasgos propios del contexto demográfico y social de un determinado grupo poblacional	Características propias del contexto demográfico y social de los vendedores del Mercado Modelo Huánuco	Grupo etario	Númérica	Joven Adulto
			Sexo	Categórica	Masculino Femenino
			Lugar de residencia	Categórica	Urbano Rural Urbano Marginal
			Grado de escolaridad	Categórica	Primaria Secundaria Superior Técnica
Características laborales	Conjunto de información propia del ámbito laboral de	Características del ámbito laboral en los vendedores del	² Tiempo de trabajo en el mercado	Númérica	Menos de 5 años De 5 a 10 años Más de 10 años
					De razón

	un determinado grupo poblacional	Mercado Modelo Huánuco.	Horario de trabajo	Categoría	13 Mañana Tarde Todo el día	Nominal
	1 Conjunto de rasgos propios del ámbito informativo de un grupo ocupacional determinado	Conjunto de aspectos relacionados al ámbito informativo de los vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco	Tenencia de carne sanitaria Recibió capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos Recibió capacitación sobre prevención del Covid 19	Categoría	Si No	Nominal
Características informativas			Tenencia de Seguro de salud Contagio del Covid 19 Hospitalización por Covid 19 Recibió vacuna contra la Covid 19	13 Categoría	Si No	Nominal

¹ CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Tipo de investigación.

Esta investigación fue observacional porque estuvo dirigido a identificar las características propias de la variable de interés en su entorno natural sin ser manipulada deliberadamente; y considerando el número de mediciones de la variable fue de tipo transversal porque los instrumentos fueron aplicados una sola vez en la muestra de vendedores de comida participantes del estudio.

Según la fuente de información o planificación del estudio, la tesis fue prospectiva porque la información fue obtenida de una fuente primaria de información y de acuerdo al desempeño observado en los vendedores en estudio; y finalmente fue un estudio descriptivo porque únicamente se analizó una variable para identificar la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 en los vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco durante el periodo temporal de análisis.

3.1.1. Enfoque.

El enfoque de esta investigación fue el de tipo cuantitativo porque estuvo dirigido a describir una realidad objetiva aplicando la estadística en la medición de la variable de interés y presentando los resultados en tablas estadísticas para una adecuada ¹representación de la realidad apreciada en el ámbito de estudio.

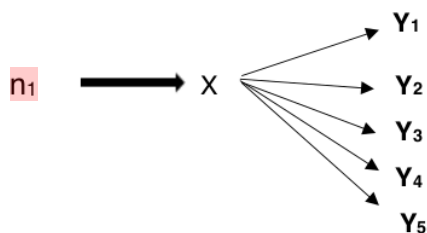
¹ 3.1.2. Alcance o nivel.

El nivel de esta investigación fue de tipo descriptivo porque estuvo encaminado a describir las características propias de la variable de interés basándose en la estimación de frecuencias para identificar idóneamente la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el Covid 19 en ²vendedores de comida del mercado modelo Huánuco durante el periodo de ejecución de la tesis de investigación.

1

3.1.3. Diseño.

En este estudio se aplicó el diseño descriptivo comparativo que es representado gráficamente del siguiente modo:



2

Donde:

- n_1 = Vendedores de comida del mercado modelo Huánuco
- X = Aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria.
- Y_1 = Grupo etario
- Y_2 = Género
- Y_3 = Grado de escolaridad.
- Y_4 = Tiempo de trabajo.
- Y_5 = Capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos.

1

3.2. Población y muestra

3.2.1. Población muestral.

En este estudio la población fueron 129 vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco según información obtenida del padrón de vendedores proporcionado por el administrador de este centro de abastos; en quienes se consideró la aplicación de los siguientes criterios de investigación.

a) Criterios de inclusión.

En esta investigación se incluyeron a los vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco que aceptaron formar parte del estudio firmando el consentimiento informado.

b) Criterios de exclusión:

Se excluyeron del estudio a 6 vendedores de comida por los siguientes motivos 4 no aceptaron formar parte del estudio y 2

vendedores no estuvieron atendiendo en su puesto durante el periodo de aplicación de instrumentos.

c) Ubicación de la población en espacio

Esta investigación se realizó en las instalaciones del área de expendio de comidas del mercado modelo Huánuco, cuya sede institucional se encuentra ubicada en el Jr. Ayacucho S/N en el centro de la ciudad de Huánuco.

d) Ubicación de la población en tiempo

El periodo temporal de ejecución de este trabajo de investigación estuvo comprendido entre los meses de marzo de diciembre del 2021.

3.2.2. Muestra:

- a) **Unidad de análisis y muestreo:** Vendedores de comida.
- b) **Marco muestral:** Registro de vendedores de comida del mercado modelo Huánuco 2021.
- c) **Población muestral:** Después de la aplicación de los criterios de exclusión, la muestra de estudio quedó conformada por 123 vendedores de comida del mercado modelo Huánuco.
- d) **Tipo de muestreo:** En este trabajo de investigación no se aplicó ninguna modalidad de selección muestral porque se encuestó a la totalidad de vendedores de comida que aceptaron participar del proceso de aplicación de instrumentos.

3.3. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

3.3.1. Para la recolección de datos.

3.3.1.1. Técnicas e instrumentos.

FICHA TÉCNICA INSTRUMENTO 1			
Nombre	Cuestionario	de	características generales

Autor	Instrumento autoelaborado
Objetivo del instrumento	Identificar las características de los vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco.
Estructura (dimensiones, ítems)	El cuestionario estuvo conformado por 13 ítems clasificados estructuralmente en tres partes: 4 ítems de características sociodemográficas, 5 ítems de características laborales y 4 ítems de características informativas de los vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco.
Técnica de administración	Encuesta presencial
Momento de aplicación del instrumento.	El cuestionario se aplicó antes que empiece la atención al público usuario.
Tiempo de aplicación del instrumento	15 minutos por cada vendedor de comida del mercado modelo de Huánuco.

FICHA TÉCNICA DEL INSTRUMENTO 2	
Nombre	Guía de observación de aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria
Autor	Inocencio ²⁷ .
Objetivo del instrumento	Identificar la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el Covid 19 en vendedores del mercado modelo de Huánuco.

Estructura (dimensiones, ítems)	La guía de observación estuvo constituida por 36 reactivos dividido ² tres dimensiones: • Antes de la preparación de alimentos (12 ítems). • Durante la preparación de alimentos (12 ítems). • Después de la preparación de alimentos (12 ítems).
Técnica de administración	Observación
Medición del instrumento.	¹ Aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria: • Adecuada: 19 a 36 puntos. • Inadecuada: 0 a 18 puntos.
Medición por dimensiones	² Aplicación antes de la preparación de alimentos: • Adecuada: 13 a 24 puntos. • Inadecuada: 0 a 12 puntos. Aplicación durante la preparación de alimentos: • Adecuada: 13 a 24 puntos. • Inadecuada: 0 a 12 puntos. Aplicación después la preparación de alimentos: • Adecuada: 13 a 24 puntos. • Inadecuada: 0 a 12 puntos.
Momento de aplicación del instrumento.	La guía de observación se aplicó durante la atención al público usuario antes,

	durante y ¹ después de la preparación de alimentos en el mercado de abastos.
Tiempo de aplicación del instrumento	30 minutos por cada vendedor ¹ de comida del mercado modelo de Huánuco.

3.3.1.2. ²Validez y confiabilidad de los instrumentos de investigación.

En el proceso de validez y determinación de la confiabilidad de los instrumentos de medición se realizaron secuencialmente las siguientes actividades programáticas:

a) Validez de contenido por juicio de expertos.

El instrumento aplicado en este estudio fue sometido previamente a la consulta de 5 jueces expertos con experiencia reconocida en la evaluación cualitativa de la problemática de análisis y en el proceso de validación metodológica de instrumentos de medición quienes de manera individual evaluaron cada uno de los ítems de la "Guía de observación de aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria" según criterios estandarizados por el área de investigación del programa profesional de Enfermería de la UDH respecto a la forma, contenido y estructura del instrumento; brindando en este proceso algunas sugerencias en la formulación de los ítems para una mayor identificación del problema de análisis, que fueron tomadas en cuenta e incluidas de manera pertinente en el instrumento para ser presentadas nuevamente a los expertos objetantes, coincidiendo todos los expertos en opinar que el instrumento era adecuado para medir la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria en el ámbito de estudio, cuya opinión de aplicabilidad se presenta resumido en el siguiente cuadro analítico de ponderación.

¹
Validez de contenido por juicio de expertos.

Nº	Datos del experto(a)	Cuestionario características generales	Guía de observación de aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria
1	Dra. Karen Georgina Tarazona Herrera	¹ Aplicable	Aplicable
2	Lic. Wilmer Espinoza Torres	Aplicable	Aplicable
3	Lic. Bertha Serna Román	Aplicable	Aplicable
4	Mg. Ana Lazarte y Avalos	¹ Aplicable	Aplicable
5	Lic. Jubert Vigilio Villegas	Aplicable	Aplicable

Fuente: Constancias de validación (Anexo 5)

b) Confiabilidad de los instrumentos de investigación:

Luego de realizar la validez de contenido del instrumento “Guía de observación de aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria” ¹ se procedió a determinar la confiabilidad estadística del mismo; para ello previamente se realizó un estudio piloto el día 12 de junio del 2021 ¹ en las instalaciones del mercado del distrito de Amarilis en una muestra no probabilístico de 10 vendedores de comida con características semejantes a la muestra de análisis y en quienes se cumplió con aplicar los instrumentos ¹ siguiendo los protocolos propuestos para la ejecución del estudio.

² La aplicación del estudio permitió realizar la evaluación de la metodología propuesta para la ejecución del trabajo de campo permitiendo valorar el grado de comprensibilidad de las preguntas planteadas por parte de la muestra de análisis y cuyo proceso permitió además valorar ¹ diversos indicadores de validación cuantitativa obteniéndose los siguientes resultados de evaluación ponderal:

TASA DE ABANDONO	TASA DE RESPUESTA	TASA DE RESPUESTA POR ÍTEMS
0%	100%	97,2%

Posteriormente, con los datos obtenidos en cada uno de los instrumentos aplicados en el estudio se elaboró una base de datos en el programa Excel 2020 y mediante la determinación de las fórmulas estadísticas pertinentes se determinó el valor de confiabilidad del instrumento con la prueba de KR 20 de Kuder Richardson identificándose el siguiente valor de confiabilidad:

NÚMERO DE ÍTEMS	RESULTADO KR 20	NIVEL DE CONFIABILIDAD
36 ítems	0.863	Alto

Fuente: Base de datos prueba piloto.

El resultado obtenido en el estudio piloto permitió determinar que la “Guía de observación de aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria” alcanzó una alta confiabilidad estadística, validando su utilización en la aplicación del proceso de recolección de datos propiamente dicho.

3.3.1.3. Recolección de datos.

- **Trámite de autorización para ejecución del estudio.**

Se realizó mediante la presentación de un documento dirigido al administrador del mercado modelo de Huánuco con fecha 11 de agosto del 2021 pidiendo su permiso para la ejecución del estudio (Anexo 6) que luego del proceso de evaluación fue aceptado mediante el documento expedido el 12 de agosto del 2021. (Anexo 7).

- **Coordinación administrativa.**

Luego de recibir el documento de autorización institucional se realizó una reunión de coordinación con el administrador del

mercado modelo de Huánuco para solicitar el padrón de vendedores de comida de esta entidad para la tipificación de la muestra de análisis

- **Recursos humanos, materiales y logísticos.**

Este proceso se realizó durante los días 16 y 17 de agosto donde se recogieron todos los recursos materiales y logísticos necesarios para el desarrollo de la investigación, buscándose también el apoyo de dos personas para que colabore en el proceso de aplicación de los instrumentos de medición.

- **Capacitación.**

Esta fase se realizó durante los días 19 y 20 de agosto del 2021 donde se brindó capacitación específica a los encuestados sobre los protocolos a realizar en la aplicación de los instrumentos, relacionados fundamentalmente a la utilización de protocolos de bioseguridad en la aplicación de las encuestas y el proceso de evaluación de cada uno de los puestos de comida en estudio.

- **Aplicación de instrumentos.**

Esta etapa inició el día 24 de agosto del 2021 en el que los integrantes del equipo de investigación (tesistas y encuestadores) ingresaron a las instalaciones del mercado modelo de Huánuco debidamente uniformados e identificados con un distintivo en el pecho y previa presentación al administrador del mercado procedieron a realizar la evaluación respectiva de cada puesto de venta de comida en este centro de abastos.

Para ello, uno de los encuestadores se apersonó a cada puesto de venta de comida del mercado y previo saludo cordial solicitaba a cada uno de los vendedores su participación en el estudio a través de la firma del consentimiento informado, posteriormente aplicaron el cuestionario de características generales de la muestra en un tiempo promedio de 15 minutos y se retiraba para seguir encuestando a los demás vendedores.

Seguidamente el segundo encuestador se ubicaba en lugares estratégicos del mercado modelo donde observaba las actividades que realizaban los vendedores antes, durante y después del proceso de preparación de alimentos en un tiempo promedio de 30 minutos e iba registrando los hallazgos en la guía de observación respectiva; cumpliendo con evaluar a cinco vendedores por día.

Se continuó realizando este proceso todos los días necesarios hasta completar la totalidad de la muestra planificada en el estudio dándose por finalizado la etapa de recolección de información el día 30 de setiembre del 2021.

3.3.2. Para la presentación de datos.

a) Control de calidad de datos.

Luego de culminado el proceso de aplicación de instrumentos se realizó el control de calidad de cada uno de ellos, cumpliéndose con verificar que todos los instrumentos cumplieran con los requisitos necesarios para su procesamiento estadístico, pasando satisfactoriamente todos los instrumentos este proceso.

b) Codificación de datos.

Con la información obtenida en cada uno de los instrumentos se codificó numéricamente cada uno de los ítems evaluados para presentarle en la base de datos del informe de tesis (Anexo 8).

c) Procesamiento de los datos.

Este proceso se realizó a través de la aplicación del programa estadístico informático SPSS 24.0

d) Presentación de datos.

Los resultados encontrados en el procesamiento estadístico de la información recolectada se presentaron en tablas académicas según estándares uniformizados de presentación establecidos en las normativas vigentes.

3.3.3. Para el análisis e interpretación de datos.

a) Análisis descriptivo.

Este análisis se realizó considerando el tipo de variable de estudio y sus dimensiones, aplicando estadísticos descriptivos de frecuencias y porcentajes en la descripción de las mismas cuya interpretación se realizó considerando el marco conceptual correspondiente a la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentación como medida o estrategia de prevención del contagio de la Covid 19.

b) **Análisis inferencial:** El proceso de contraste de hipótesis general se realizó con la prueba del Chi Cuadrado de comparación de frecuencias para una muestra y el contraste de hipótesis específicas se realizó con el Chi Cuadrado de homogeneidad considerando en ambos procesos un valor de significancia ($p \leq 0,05$) para la aceptación de las hipótesis de estudio; todo el proceso de análisis inferencial de resultados se realizó con el software SPSS 24.0

3.4. Aspectos éticos de la investigación.

En cuanto a los aspectos éticos de este trabajo de investigación se menciona que estuvo circunscrito a la aplicación de los principios éticos y deontológicos que fundamentan la realización de estudios de investigación en el área de la Enfermería basándose esencialmente en la aplicación del consentimiento informado a cada uno de los vendedores del mercado modelo de Huánuco que aceptaron formar parte del estudio como documento acredita el carácter voluntario y facultativo de la participación en el estudio.

Asimismo, se resalta que la ejecución de esta investigación se buscó maximizar los beneficios de la participación de los vendedores de comida del mercado modelo pues los resultados obtenidos en este estudio pueden ser utilizados en la implementación de medidas estratégicas y sanitarias que promuevan la adecuada aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria en la venta de comidas, destacando que a lo largo de la ejecución del estudio se evitar atentar

contra la integridad física y emocional de los participantes manteniendo su condición de anonimato y respetando la confidencialidad de la información proporcionada por cada uno de los vendedores.

Finalmente, se destaca que en este estudio se respetó el principio de equidad proporcionándole a todos los vendedores participantes un trato justo y equitativo, manifestando además que la información presentada en esta tesis es totalmente verídica no habiéndose realizados ningún tipo de modificación o alteración intencional de los datos encontrados, aplicando los principios de aporte de originalidad y conducta responsable de investigación en todas las fases de este estudio investigativo.

CAPÍTULO IV

4. RESULTADOS

4.1. Procesamiento de datos.

Tabla 1. Distribución de características sociodemográficas de los vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco – 2021.

Características sociodemográficas	n = 123	
	fi	%
Grupo etario		
Joven (25 a 30 años)	44	35,8
Adulto (31 a 60 años)	79	64,2
Sexo		
Masculino	10	8,1
Femenino	113	91,9
Lugar de residencia		
Urbano	63	51,2
Rural	11	8,9
Urbano marginal	49	39,9
Grado de escolaridad		
Primaria	26	21,1
Secundaria	67	54,5
Superior técnico	30	24,4

En cuanto a la evaluación de las características del aspecto sociodemográfico de los vendedores del mercado modelo de Huánuco se identificó que la mayoría de ellos fueron adultos, siendo predominantemente del género femenino; prevaleciendo los que residen en zonas urbanas de la ciudad y que tienen como grado de escolaridad el nivel secundario.

Tabla 2. Distribución de características laborales de los vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco – 2021.

Características laborales	n = 123	
	fi	%
Tiempo de trabajo en el mercado		
Menos de 5 años	35	28,5
De 5 a 10 años	56	45,5
Más de 10 años	32	26,0
Horario de trabajo		
Mañana	53	43,1
Tarde	50	40,7
Todo el día	20	16,2
Tenencia de carné sanitario		
Si	123	100,0
No	0	0,0
Recibió capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos		
Si	45	36,6
No	78	63,4
Recibió capacitación sobre prevención del Covid 19.:		
Si	90	73,2
No	33	26,8

En cuanto a la evaluación de las características laborales de los vendedores del mercado modelo de Huánuco se identificó que la mayoría de tienen de 5 a 10 años trabajando en la venta de comidas, prevaleciendo los que trabajan por las mañanas, teniendo la totalidad de ellos carné sanitario.

Asimismo, se identificó que la mayoría de ellos no recibieron capacitación técnica sobre la manipulación higiénica de alimentos, pero si recibieron capacitación sobre la prevención del Covid 19.

Tabla 3. Distribución de características informativas ¹ de los vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco – 2021.

¹ Características informativas	n = 123	
	fi	%
Tenencia de seguro de salud		
Si	106	86,2
No	17	13,8
Tenencia de enfermedad con diagnóstico médico.		
Si	40	32,5
No	83	67,5
Contagio de Covid 19		
Si	109	88,6
No	14	11,4
Hospitalización por Covid 19		
Si	39	30,1
No	84	69,9
Recibió vacuna contra la Covid 19		
Si	102	82,9
No	21	17,1
Número de dosis recibidas		
Una	11	8,9
Dos	30	24,4
Tres	38	30,9
Cuatro	23	18,7

³ En cuanto a la evaluación de las características informativas de los vendedores del mercado modelo de Huánuco se halló que la mayoría de ellos tuvieron seguro de salud, predominando los que no tienen enfermedad con diagnóstico médico e identificándose que la mayoría de vendedores se contagiaron con Covid 19 y que casi la tercera parte de ellos tuvieron que ser hospitalizados por tener complicaciones propias de esta enfermedad.

Asimismo, se identificó que la mayoría de vendedores fueron vacunados contra el Covid 19, recibiendo un porcentaje predominante de ellos la tercera dosis de esta vacuna.

1 Tabla 4. Distribución de las **4** dimensiones de aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid – 19 en vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco – 2021.

1	Dimensiones	n = 123	
	Aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria	fi	%
2	Aplicación antes de la preparación de alimentos		
	Adecuada	59	48,8
	Inadecuada	64	51,2
	Aplicación durante la preparación de alimentos		
	Adecuada	48	39,0
	Inadecuada	75	61,0
	Aplicación después de la preparación de alimentos		
	Adecuada	40	32,5
	Inadecuada	83	67,5

Al efectuar la evaluación de la aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el Covid 19 según dimensiones de análisis se identificó que la mayoría de vendedoras tuvieron una inadecuada aplicación de las prácticas de higiene alimentaria antes de la preparación de alimentos; asimismo se encontró que predominaron los vendedora que mostraron una inadecuada aplicación de las prácticas de higiene alimentaria durante la preparación de los alimentos y también predominaron los vendedores que presentaron una inadecuada aplicación de las prácticas de higiene alimentaria después de la preparación de los alimentos.

Tabla 5. Distribución de la aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid – 19 en vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco – 2021.

Aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria	fi	%
Adecuada	49	39,8
Inadecuada	74	60,2
Total	123	100,0

Al realizar la evaluación categórica de la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el Covid 19 se identificó que, en general, una proporción predominante de vendedores tuvieron una inadecuada aplicación de las prácticas de higiene alimentaria en la preparación de los alimentos que incrementaban el riesgo de contagio del Covid 19 y la proporción restante mostraron una adecuada aplicación de las prácticas de higiene alimentaria en la preparación de alimentos.

4.2. ¹Contrastación y prueba de hipótesis.

Tabla 6. Prueba de hipótesis de la ¹comparación de la aplicación de buenas prácticas de higiene ²alimentaria para prevenir el contagio del Covid – 19 en vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco – 2021.

Aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria	fi	%	Frecuencia esperada	Prueba Chi Cuadrado (X ²)	Significancia (p valor)
Adecuada	49	39,8	61,5	5,081	0,024
Inadecuada	74	60,2	61,5		
Total	123	100,0			

Respecto al análisis comparativo de la aplicación de las buenas prácticas de higiene sanitaria realizadas por los vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco con el Chi Cuadrado de comparación de frecuencias para una muestra se identificó que los datos del contraste de hipótesis arrojaron una $X^2 = 5,081$ con una significancia $p = 0,000$ que evidencia que existen diferencias estadísticas en las frecuencias comparadas; identificándose que predominaron los vendedores que tuvieron una inadecuada aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio de la Covid 19 en el mercado modelo de Huánuco.

Tabla 7. Diferencias en la aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid – 19 según grupo etario de vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco – 2021.

Aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria	Grupo etáreo				X ²	P valor
	Joven		Adulto			
	Nº	%	Nº	%		
Adecuada	19	43,2	30	37,9	0,320	0,572
Inadecuada	25	56,8	49	62,1		
TOTAL	44	100,0	79	100,0		

Al efectuar el análisis comparativo de las diferencias en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio de la Covid 19 según grupo etáreo de los vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco con el Chi Cuadrado de homogeneidad se identificó que los resultados de la prueba de hipótesis mostraron una $X^2 = 0,320$ con una $p = 0,572$ que demuestran que no existen diferencias estadísticas en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria según grupo etario de los vendedores en estudio, evidenciándose similitud de proporciones en la aplicación de la higiene alimentaria en los vendedores de comida jóvenes y adultos del mercado modelo de Huánuco.

Tabla 8. Diferencias en la aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid – 19 según género de los vendedores del Mercado Modelo Huánuco – 2021.

Aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria	Género				X ²	P valor
	Masculino		Femenino			
	Nº	%	Nº	%		
Adecuada	3	30,0	46	40,7	0,440	0,507
Inadecuada	7	70,0	67	59,3		
TOTAL	10	100,0	113	100,0		

Al realizar la prueba de hipótesis de las diferencias en la aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 según género de los vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco con el Chi Cuadrado de homogeneidad se identificó en los reportes del procesamiento de resultados una $X^2 = 0,440$ con una $p = 0,507$ que es superior al nivel de significancia del 5,0% evidenciando que no existe diferencias estadísticas en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria según género de los vendedores de comida, observándose similitudes porcentuales en la aplicación de buenas prácticas de los vendedores de comida del género masculino y femenino.

Tabla 9. Diferencias en la aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid – 19 según grado de escolaridad de los vendedores del Mercado Modelo Huánuco – 2021.

1 Aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria	Grado de escolaridad						X²	P valor
	Primaria		Secundaria		Superior Técnico			
	Nº	%	Nº	%	Nº	%		
Adecuada	10	38,5	21	31,3	18	60,0	7,126	0,028
Inadecuada	16	61,5	46	68,7	12	40,0		
TOTAL	26	100,0	67	100,0	30	100,0		

Al realiza el contraste estadístico de hipótesis de la comparación del nivel de aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 según grado de escolaridad de los vendedores de comida del mercado modelo Huánuco con la prueba del Chi Cuadrado de homogeneidad se encontró un $X^2 = 7,126$ con una $p = 0,028$ que no sobre los límites de la probabilidad de error máximo del 5,0% que evidencia que existen diferencias desde la perspectiva estadística entre los niveles de aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria según grado de escolaridad de los vendedores de comida, apreciándose que los vendedores que tienen mayores de escolaridad tienen una mejor aplicación de las buenas prácticas de higiene sanitaria que los vendedores de comida que tienen bajo grado de escolaridad.

Tabla 10. Diferencias en la aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid – 19 según tiempo de trabajo de los vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco – 2021.

Aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria	Tiempo de trabajo						X²	P valor
	Menos de 5 años		De 5 a 10 años		Más de 10 años			
	Nº	%	Nº	%	Nº	%		
Adecuada	14	40,0	16	28,6	19	54,3	8,062	0,018
Inadecuada	21	60,0	40	71,4	13	45,7		
TOTAL	35	100,0	56	100,0	32	100,0		

Al efectuar la prueba de la hipótesis de la comparación de la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 según tiempo de trabajo de los vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco con el Chi Cuadrado de homogeneidad se identificó una $X^2 = 8,062$ con una $p = 0,018$ que refleja la presencia de diferencias importantes desde el punto de vista estadístico respecto a la comparación de la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria según tiempo de trabajo de los vendedores de comida; identificándose que estadísticamente los vendedores que tuvieron un mayor tiempo de trabajo en el mercado tienen una mejor aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria que los vendedores que tienen menos tiempo trabajando en la venta de comida en el mercado modelo de Huánuco.

Tabla 11. Diferencias en la aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid – 19 según capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos en los vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco – 2021.

Aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria	Capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos				X ²	P valor
	Si		No			
	Nº	%	Nº	%		
Adecuada	32	71,1	17	21,8	28,958	0,000
Inadecuada	13	28,9	61	78,2		
TOTAL	45	100,0	78	100,0		

Al efectuar la prueba de la hipótesis de la comparación de la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 según tiempo de trabajo de los vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco con el Chi Cuadrado de homogeneidad se identificó una $X^2 = 8,062$ con una $p = 0,018$ que refleja la presencia de diferencias importantes desde el punto de vista estadístico respecto a la comparación de la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria según tiempo de trabajo de los vendedores de comida; identificándose que estadísticamente los vendedores que tuvieron un mayor tiempo de trabajo en el mercado tienen una mejor aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria que los vendedores que tienen menos tiempo trabajando en la venta de comida en el mercado modelo de Huánuco.

CAPÍTULO V

5. DISCUSIÓN DE RESULTADOS

5.1. Contrastación de resultados.

Esta tesis de investigación surgió de la premisa expresada por Rodríguez³ al afirmar que pese a que los alimentos o comidas no constituyen una fuente importante para el contagio del Covid 19 existen evidencias científicas que establecen que pueden constituirse en una fuente de propagación indirecta de esta patología si no se cumplen con los protocolos de bioseguridad o no se aplican las buenas prácticas de higiene alimentaria en la manipulación de los alimentos.

Por ello, en este estudio se propuso como objetivo de análisis identificar la aplicación de las buenas prácticas de higiene sanitaria para prevenir el contagio del Covid 19 en vendedores del mercado modelo de Huánuco; cuyo proceso de evaluación metodológica, aplicación de instrumentos y procesamiento de resultados permitieron establecer mediante la aplicación del Chi Cuadrado de comparación de frecuencias para una sola muestra que una proporción mayoritaria de 60,2% de vendedores de comida del mercado tuvieron una inadecuada aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria con una $p \leq 0,024$ que permite que se acepte la hipótesis alterna en nuestros resultados.

Estos resultados son similares a los principales establecidos en la teoría de buenas prácticas de preparación de alimentos de Armendáriz donde de acuerdo a lo que indican Torres et al²² se establece que la higiene es un aspecto importante en el proceso de manipulación de los alimentos pues impide que diversos agentes patógenos puedan contaminar las comidas causando afectaciones significativas en la salud de los usuarios, cumpliéndose ello en nuestro estudio donde se identificó que una inadecuada aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria favorece que los alimentos puedan contaminarse con diversos microorganismos que tienen el potencial de afectar la salud de la población usuaria como las intoxicaciones alimentarias e incluso favorecer el contagio del Covid 19.

Asimismo, nuestros reportes son semejantes a los identificados por Asunta et al²³ quienes en su estudio de investigación también encontraron que la mayoría de personas que se dedican a la venta de comida mostraron una aplicación no saludable de las prácticas de higiene alimentaria en la preparación de los alimentos, caracterizándose fundamentalmente por una deficiente realización del lavado de manos, la inadecuada utilización de equipos de protección personal y los hábitos insalubres en el proceso de preparación y manipulación de alimentos que es semejante a lo presentado en los reportes de este informe .

En el marco contextual de la pandemia del Covid 19, Pomasoncco⁹ concuerda en señalar que una proporción predominante de vendedores de comida de un centro de abastos presentaron prácticas no saludables en la manipulación y preparación de alimentos, pues no cumplían con realizarse el lavado higiénico de manos y tampoco respetaban las normas de distanciamiento social incrementando de forma significativa el riesgo de contagio de Covid 19; que se asemeja a nuestros resultados donde se identificó que casi el 30,0% de trabajadores de un centro de abasto se contagiaron con esta patología.

Del mismo modo, García et al¹² en su estudio evidenciaron que más del 50,0% de vendedores de comidas no consideraban la correcta aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria en las diferentes fases de manipulación de alimentos teniendo la tendencia a tener conductas insalubres en la preparación de las comidas favoreciendo que se susciten escenarios de contaminación cruzada que incide negativamente en la salud de la población usuaria, concordando con nuestros hallazgos donde se identificó que más del 60,0% de vendedores del mercado modelo de Huánuco tuvieron una inadecuada aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria.

Situación similar es la presentada por España⁵¹ quien en su trabajo de investigación identificó que la mayoría de personas que se dedican al expendio de comidas preparadas tenían prácticas no adecuadas en el proceso de preparación de los alimentos que favorecía la contaminación con diversos microorganismos patógenos, resaltando

la importancia de intensificar las actividades de vigilancia sanitaria en los lugares de venta de comida preparada para garantizar que los alimentos se preparen de forma adecuada y evitar el riesgo de contagio de enfermedades infecciosas que concuerdan con nuestros hallazgos.

Siguiendo esta tendencia Ruiz et al²⁵ también obtuvieron resultados semejantes a los presentados en este informe de tesis pues identificó que casi el 80,0% de personas que venden comida ambulatoria muestran prácticas insalubres de higiene alimentaria que se manifiesta en no utilizar la indumentaria necesaria para la preparación de los alimentos, inadecuada aplicación de la técnica de lavados de manos, toser o estornudar cuando se preparan los alimentos y otras malas prácticas que incrementan la probabilidad de contagio de enfermedades transmitidas por alimentos.

Paz¹⁵ concuerda en mencionar que más del 65% de trabajadores de un centro de abastos mostraron prácticas no saludables de higiene sanitaria señalando que mayormente no realizan un adecuado lavado de manos, prueban los alimentos cuando lo están preparando, manipulan los alimentos y el dinero al mismo tiempo que incrementaba el riesgo de que los consumidores tengan problemas de intoxicación alimentaria.

Esta situación también es evidenciada por Ambrosio¹⁶ quien encontró que cerca del 60,0% de manipuladores de alimentos mostraban prácticas inadecuadas en la preparación de comidas siendo potenciales focos infecciosos de las enfermedades producidas por los alimentos.

Sin embargo, Lau⁵² halló resultados que son diferentes a los obtenidos en esta investigación debido a que su tesis presentada en la ciudad de Lima identificó que 72% de vendedores que se dedicaban a la venta de comida preparada tenía prácticas saludables de higiene sanitaria permitiendo garantizar la inocuidad de los alimentos, y evitar la presencia de intoxicaciones y otras alteraciones alimentarias.

Ruiz también encontró resultados que difieren de nuestro estudio porque en su tesis también identificó que más del 70% de vendedores que se dedican a la venta de comidas en los centros de abastos tenían

prácticas adecuadas de higiene alimentaria, manteniendo las condiciones de salubridad en la preparación de alimentos para garantizar un consumo saludable de los platos alimenticios y mantener las condiciones de inocuidad para prevenir las intoxicaciones alimentarias en la población usuaria de estos puestos de venta de comidas.

En esta línea, los resultados encontrados en el procesamiento estadístico de datos del estudio permitieron determinar que existen diferencias significativas en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria según grado de escolaridad ($p \leq 0,028$), tiempo de trabajo ($p \leq 0,028$) y capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos en los vendedores participantes del presente estudio.

Estos resultados son similares a los encontrados por Leyva²⁴ quien en su estudio de investigación también identificó que el tiempo de trabajo y la asistencia a capacitaciones sobre la manipulación adecuada de los alimentos son factores que inciden en una adecuada aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria resaltando la importancia que tienen la implementación de programas técnicos de capacitación en el abordaje de este problema sanitario, situación que también es considerada en nuestro estudio.

Asimismo, Huamán y Zarate¹⁴ en su estudio pudieron identificar que el grado de escolaridad y la asistencia a programas técnicos de capacitación sobre el proceso de manipulación de alimentos son aspectos claves en el fortalecimiento y mejora de las buenas prácticas de higiene alimentaria debiendo considerarse su implementación en el ámbito de la salud pública en la búsqueda de la mejora de atención a la población usuaria en los lugares de expendio de comida.

Paz¹⁵ también reconoció la importancia que tiene el grado de escolaridad, la capacitación técnica y el tiempo de trabajo en los centros de abastos señalando que estos factores tienen influencia significativa en las actividades que realizan los vendedores de comida preparada en la manipulación de los alimentos siendo mayor la aplicación de estas

medidas en vendedores que recibieron capacitación técnica, con altos grados de escolaridad.

Del mismo modo Ruiz⁵³ identificó que la capacitación técnica representa un aspecto importante en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria en los mercados como una medida de salubridad e inocuidad en la preparación de los alimentos que les permitan evitar la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos que también se ha evidenciado en los resultados del presente estudio.

En contraste, Condori⁵⁴ halló resultados distintos a los presentados en esta tesis pues en su estudio no encontró relación estadística entre el tiempo de trabajo y las prácticas de higiene alimentaria en los centros de abastos señalando que este factor no es un aspecto que influya directamente en el desempeño de los vendedores durante la manipulación y expendio de productos alimenticios a la población usuaria.

En consecuencia, el análisis realizado en el presente capítulo no hace más que evidenciar que estamos ante una situación preocupante pues se ha identificado que una proporción predominante de 60,2% de vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco presentan una inadecuada aplicación de las buenas prácticas de higiene sanitaria, demostrando que generalmente realizan actividades de riesgo que favorece la contaminación con diversos microorganismos patógenos que incrementan el riesgo de presencia de infecciones de transmisión alimentaria y también del contagio del Covid 19 por una deficiente aplicación de los protocolos de bioseguridad en la manipulación de los alimentos siendo necesario reformular las medidas de intervención en el fortalecimiento de la vigilancia sanitaria y la implementación de programas de capacitación que mejoren las prácticas alimentarias en los lugares de venta de alimentos en los mercados del país.

En este apartado del estudio se resalta que este tiene como principales fortalezas en que se pudo encuestar a más del 95% de vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco, aplicando

criterios de rigor metodológico en la selección de la muestra de estudio la misma que fue evaluada cuantitativamente con un instrumento de medición que cumplió con estándares acreditados de validez y confiabilidad que permitieron asegurar la representatividad de nuestros resultados y dan credibilidad científica a nuestros hallazgos.

Asimismo, se reconoce que esta investigación no estuvo exenta de la presencia de algunas limitaciones relevantes que estuvieron asociadas al diseño descriptivo del estudio que solo se basa en describir una realidad objetiva limitando la posibilidad de establecer relaciones casuales entre las variables de análisis, destacándose también que por el número reducido de la población evaluada, los resultados de este trabajo de investigación son válidos únicamente para la muestra de vendedores de comida evaluados en esta tesis no siendo extrapolables a otros grupos poblacionales o estudios con diseño de mayor complejidad siendo importante que se continúen realizando investigaciones que analicen esta problemática para un adecuado discernimiento y abordaje de la misma en la búsqueda de medidas eficaces de intervención que promuevan la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria en los mercado y otros locales de venta de productos alimenticios.

Desde una perspectiva personal se considera que aun hay mucho por hacer en el afrontamiento de esta problemática pues los resultados de este informe de tesis evidencian que la mayoría de vendedores evaluados muestran una inadecuada aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria situación que los expone al riesgo incrementado de contagio de diversas patologías que tienen el potencial de causar afectaciones significativas en su estado de salud y de la población usuaria situación que se torna más preocupante en el marco de la pandemia sanitaria pues también incrementa paulatinamente el riesgo de contagio del Covid 19.

Por ello se culmina este informe de tesis proponiendo a las autoridades sanitarias de la región Huánuco que es importante fortalecer las actividades de vigilancia sanitaria en los lugares de expendio de

comida de la ciudad para supervisar la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria en el proceso de preparación de alimentos así como brindar asistencia sanitaria y capacitación técnica periódica sobre esta temática a los vendedores de comida para que puedan fortalecer sus habilidades y destrezas cognitivas y procedimentales para un adecuado manejo de los productos alimenticios desde su recepción hasta su consumo final, permitiendo este proceso que disminuya el riesgo de contagio indirecto de Covid 19 y también se pueda contribuir a disminuir la incidencia de enfermedad transmitidas por alimentos en la población usuaria.

CONCLUSIONES:

1. Los vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco tienen mayoritariamente una inadecuada aplicación de las prácticas de higiene alimentaria para prevenir el Covid 19 con un $X^2 = 5,081$ con una $p = 0,024$; que hace viable que se rechace la hipótesis establecida en este trabajo de investigación.
2. No se encontraron diferencias significativas en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria según grupo etario de los vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco con una $p = 0,572$; aceptándose la hipótesis nula y estableciéndose que la edad no cumple un rol preponderante en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria en el ámbito de estudio.
3. No se encontraron diferencias significativas en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria según género de los vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco con una $p = 0,507$; aceptándose la hipótesis nula y confirmando que el género no ejerce influencia significativa en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria en los vendedores en estudio.
4. Se hallaron diferencias estadísticas en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria según grado de escolaridad de los vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco con una $p = 0,028$ que permite aceptar la hipótesis de investigación, demostrando que el grado de escolaridad incide directamente en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria en los vendedores de comida de este centro de abastos.
5. Se obtuvieron diferencias estadísticas en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria según tiempo de trabajo de los vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco con una $p = 0,018$ que permite aceptar la hipótesis de análisis, confirmando que en el tiempo de trabajo en el rubro cumple un rol preponderante en la aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria en la venta de comida en el mercado.

6. Y finalmente se identificaron diferencias estadísticas en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria según capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos en vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco con una $p = 0,000$; que conlleva a aceptar la hipótesis de investigación y demostrar que la participación en programas de capacitación influye positivamente en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria en la venta de comidas en el mercado de esta ciudad.

RECOMENDACIONES

A la DIRESA Huánuco.

- Efectuar inspecciones sanitarias periódicas a los vendedores de comida de los mercados de la ciudad de Huánuco para supervisar que tengan una adecuada aplicación de protocolos de prevención del Covid 19 y de las buenas prácticas de higiene alimentaria en la preparación de alimentos
- Promover que el personal de salud brinde talleres de capacitación en los mercados de la ciudad de Huánuco donde se les brinde orientación técnica sobre la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria como eje importante en la prevención del Covid 19 y patologías alimentarias.

A la Municipalidad Provincial de Huánuco.

- Promover que personal capacitado de la municipalidad brinde talleres de capacitación sanitaria a los vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco sobre la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria antes, durante y después de la preparación de alimentos.
- Implementar un programa estratégico de capacitación periódica dirigido a las personas que se dedican a la venta de comidas considerando el grado de escolaridad y tiempo de trabajo como aspectos importantes para mejorar sus capacidades en la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria,
- Supervisar que los vendedores de comida del mercado cuenten con un carné sanitario vigentes que les permita asegurar las condiciones de salubridad y aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria en la preparación de los alimentos.

A las autoridades administrativas del mercado modelo de Huánuco.

- Supervisar que todos los puestos de venta de comida de institución apliquen rigurosamente los protocolos de prevención del Covid 19 en sus establecimientos para evitar el contagio con esta enfermedad y su propagación en la población usuaria.
- Realizar controles continuos a los puestos de venta de comida del mercado para verificar que los vendedores apliquen correctamente las buenas

prácticas de higienes en la manipulación de alimentos como estrategia de prevención del Covid 19 y otras patologías infecciosas.

- Implementar programas estratégicos de intervención institucional que permitan fortalecer las capacidades de los vendedores de comida en el manejo o aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria.

A los estudiantes de Enfermería de la Universidad de Huánuco.

- Se recomiendan que acuden a los diferentes mercados de Huánuco para brindar sesiones educativas sobre la importancia de la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria en la venta de comidas preparadas.
- Realizar investigaciones que evalúen la efectividad que tiene la aplicación de los talleres de capacitación sanitaria en la mejora de los niveles de aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria en los vendedores del mercado modelo de Huánuco.

A los vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco.

- Aplicar las buenas prácticas de higiene alimentaria antes, durante y después de la preparación de alimentos para brindar alimentos saludables y evitar los brotes infecciosos de patologías transmitidas por alimentos.
- Continuar aplicando los protocolos de prevención del Covid 19 en la atención de población usuaria para prevenir el riesgo o contagio de esta patología infecciosa en el centro de abastos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Fernández D, Soriano D, Ccami F, Rojas C, Sangster L, Hernández E et al. Prácticas de prevención y control frente a la infección por Sars-Cov2 en la población peruana. Rev. Cuerpo Med. HNAAA. [Internet] 2021. [Consultado 2021 mar 9]; 14(1): 13 – 21. Disponible en: http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2227-47312021000300002&lng=es
2. Choque G. Nivel de conocimiento sobre medidas preventivas frente al covid-19, en los comerciantes de la feria del Distrito de Crucero, 2021. [Internet] Puno: Universidad Privada San Carlos; 2021 [Consultado 2021 mar 9]. Disponible en: <http://repositorio.upsc.edu.pe/handle/UPSC/4701>
3. Rodríguez A. Conocimientos y prácticas de autocuidado frente al COVID-19 en vendedores de un mercado del distrito de Comas, Lima. 2020. [Internet] Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos; 2021 [Consultado 2021 mar 9]. Disponible en: <https://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/20.500.12672/16663>
4. Maguiña C, Gastelo R, Tequen A. El nuevo Coronavirus y la pandemia del Covid-19. Rev Med Hered. [Internet] 2020 [Consultado 2021 mar 10]; 31(2): 125 – 132. Disponible en: http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1018-130X2020000200125&lng=es
5. Cachuán G, Hurtado S. Conocimiento y medidas preventivas sobre Covid 19 adoptadas por los comerciantes del Señor de los Milagros – El Tambo. [Internet] Huancayo: Universidad Nacional del Centro del Perú; 2021 [Consultado 2021 mar 10]. Disponible en: <https://repositorio.uncp.edu.pe/handle/20.500.12894/6551>
6. Pacheco J. La incógnita del coronavirus - ¿Una tercera ola? - Vacunas y variantes virales -La gestante y su niño. Rev. Peru. Ginecol. Obstet. [Internet]. 2021 [Consultado 2021 mar 11]; 67(2): 00005. Disponible en: http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2304-51322021000200005&lng=es
7. Castañeda S. Conocimiento sobre medidas preventivas frente al Covid 19 en comerciantes del Mercado de Villa María del Perpetuo Socorro. [Internet] Lima: Universidad Privada Norbert Wiener; 2020 [Consultado 2021 mar 11]. Disponible en: <http://repositorio.uwiener.edu.pe/handle/123456789/3831>
8. Tarazona E. Conocimientos sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las madres de los comedores populares del distrito de los Olivos [Internet]. Lima: Universidad Nacional Mayor de san Marcos, 2008. [Consultado 2021 mar 12]. Disponible en: <https://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/20.500.12672/493>

9. Pomasoncco G. Prácticas preventivas ante el contagio del COVID-19 que cumplen los comerciantes del Mercado 15 de junio, Puente Piedra – 2020 [Internet] Lima: Universidad César Vallejo; 2020 [Consultado 2021 mar 13]. Disponible en: <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/75545>
10. Nieto S. Nivel de conocimiento del covid-19 en comerciantes de un mercado de la Región Junín Periodo 2021. [Internet] Huancayo: Universidad Peruana Los Andes; 2021. [Consultado 2021 mar 13] Disponible en: <https://repositorio.upla.edu.pe/handle/20.500.12848/2520>
11. López R, Capellán E, Martínez N. Conocimientos, actitudes y prácticas sobre la COVID-19 en adultos de la República Dominicana. Revista Cubana de Salud Pública. [Internet] 2021. [Consultado 2021 mar 14]; 47(2): e2770. Disponible en: <http://www.revsaludpublica.sld.cu/index.php/spu/article/view/2770/1692>
12. García C, García R, González A. Buenas Prácticas de Manufactura en comedores del Mercado Central de Abasto de Asunción, Paraguay. Mem. Inst. Investig. Cienc. Salud [Internet] 2017 Abr [Consultado 2021 mar 15]; 15(1): 23 – 29. Disponible en: http://scielo.iics.una.py/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1812-95282017000100042&lng=en.
13. Guerrero R. Nivel de conocimiento y prácticas preventivas para covid-19 en expendedores de abastos del mercado zonal Francisco Morales Bermúdez. [Internet] Trujillo: Universidad César Vallejo; 2021 [Consultado 2021 mar 15]. Disponible en: <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/74084>
14. Huamán E, Zarate W. Análisis situacional de las condiciones higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos en los Mercados de Abastos de Lima Cercado [Internet] Lima: Universidad Privada Norbert Wiener; 2019. [Consultado 2021 mar 16] Disponible en: <http://repositorio.uwiener.edu.pe/handle/123456789/3021>
15. Paz R. Prácticas de higiene alimentaria en vendedores de comida preparada en el Mercado Modelo Municipal de Huánuco. [Internet] Huánuco: Universidad de Huánuco; 2021 [Consultado 2021 mar 16]. Disponible en: <http://repositorio.udh.edu.pe/123456789/2744>
16. Ambrosio Y. Condiciones higiénicas sanitarias en vendedores de comida del mercado modelo privado. [Internet] Huánuco: Universidad de Huánuco; 2017 [Consultado 2021 mar 17]. Disponible en: <http://repositorio.udh.edu.pe/123456789/530>
17. Gastulumendo M, Silvestre R. Intervención educativa en el conocimiento de comerciantes sobre medidas preventivas Covid 19 del Mercado Señor De los Milagros Humaya 2021. [Internet] Huacho: Universidad

- Nacional José Faustino Sánchez Carrión; 2021 [Consultado 2021 mar 17]. Disponible en: <http://repositorio.unjfsc.edu.pe/handle/UNJFSC/4513>
18. Cotrina M, Pérez M. Influencia de la manipulación de los alimentos en la prevalencia de enfermedades gastrointestinales en el Asentamiento Humano José Faustino Sánchez Carrión [Internet] Pucallpa: Universidad Nacional de Ucayali; 2011. [Consultado 2021 mar 17] Disponible en: <http://repositorio.unu.edu.pe/handle/UNU/2187>
 19. Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud. Vigilancia y conservación de alimentos. [Internet] Lima: MINSA; 2017 [Consultado 2021 mar 17]. Disponible en: <http://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/4518.pdf>
 20. Diario Perú 21. 238 comerciantes del mercado modelo en Huánuco dieron positivo a coronavirus. Perú 21, 2020 jul 30 [Internet] [Consultado 2021 mar 18]. Disponible en: <https://peru21.pe/peru/huanuco-238-comerciantes-del-mercado-modelo-dieron-positivo-a-coronavirus-nnpp-noticia/>
 21. Galindo S, Barrera Y. Prácticas higiénicas de seguridad alimentaria en manipuladores de alimentos que realizan la preparación y venta de alimentos de manera formal vs informal en una localidad de Bogotá. [Internet] Bogotá: Universidad del Rosario; 2019. [Consultado 2021 mar 18] Disponible en: <https://repository.urosario.edu.co/handle/10336/20416>
 22. Torres J, Voisier A, Berríos I, Pitto N, Durán S. Conocimiento y aplicación en prácticas higiénicas en la elaboración de alimentos y autoreporte de intoxicaciones alimentarias en hogares chilenos. Rev chilena Infectol. [Internet] 2018 Abr [Consultado 2021 mar 18]; 35(5): 483 – 489. Disponible en: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0716-10182018000500483&lng=es
 23. Asunta V, Souza M, Paz G, Pozzagnol R. Condiciones socioeconómicas e higiénico sanitarias como dimensiones de la seguridad alimentaria y nutricional. Rev. Saude Pub [Internet] 2016. [Consultado 2021 mar 19]; 3(2): 12 – 23 Disponible en: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182016000100009&lng=es
 24. Leyva G. Conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del Club de Madres de Huaycán [Internet] Lima: Universidad Inca Garcilaso de la Vega; 2017 [Consultado 2021 mar 19] Disponible en: <http://repositorio.uigv.edu.pe/handle/20.500.11818/1693>
 25. Ruiz S, Panduro A, Pinedo L. Conocimiento y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos en binomios atendidos en área niño/niña.

Centro de Salud San Juan [Internet] Iquitos: Universidad Nacional de la Amazonia Peruana; 2017. [Consultado 2021 mar 19] Disponible en: <http://repositorio.unapiquitos.edu.pe/handle/UNAP/5254>

26. Ambrosio Y. Condiciones higiénicas sanitarias en vendedores de comida del mercado modelo privado de Huánuco. [Internet]. Huánuco: Universidad de Huánuco; 2017 [Consultado 2021 mar 20] Disponible en: <http://repositorio.udh.edu.pe/123456789/530>
27. Inocencio M. Prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las personas que expenden comida ambulatoria en la localidad de Huánuco. [Internet] Huánuco: Universidad de Huánuco; 2016 [Consultado 2021 mar 20] Disponible en: <http://repositorio.udh.edu.pe/123456789/114>
28. López L, Ortega E. Aumento de la higiene en la preparación de comidas para prevenir enfermedades en el trabajo. *Revista Latinoamericana de Psicología* [Internet] 1996 [Consultado 2021 mar 20]; 28(1): 83 – 96 Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/805/80528105.pdf>
29. Martínez D, Muñoz M, Quesada P, Quesada Y. Análisis de la intervención de Enfermería con una población adulta trabajadora. *Ene.* [Internet]. 2020 [Consultado 2021 mar 21]; 14(3): e14314. Disponible en: http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1988-348X2020000300014&lng=es
30. Navarro Y, Castro M. Modelo de Dorothea Orem aplicado a un grupo comunitario a través del proceso de enfermería. *Enferm. Glob.* [Internet]. 2010 jun [Consultado 2021 mar 22]; (19). Disponible en: http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1695-61412010000200004&lng=es
31. Góngora I, Simón Y, Miranda A. Relevancia de la Teoría del déficit de autocuidado en la COVID-19. *Boletín Científico del Cimeq.* [Internet]. 2020 [Consultado 2021 mar 22]; 1(16): 4. Disponible en: <https://instituciones.sld.cu/bolcimeq/2020/07/06/relevancia-de-la-teoria-del-deficit-de-autocuidado-en-la-covid-19/>
32. Organización Mundial de la Salud. Información básica sobre la COVID-19. [Internet]. Ginebra: OMS; 2021 [Consultado 2021 mar 22]. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/questions-and-answers/item/coronavirus-disease-covid-19>
33. Garcés M, Millán J. Enfrentamiento a la COVID-19: algunas precauciones esenciales para mitigar sus riesgos. *Rev Haban Cienc Méd.* [Internet] 2020. [Consultado 2021 mar 23]; 19(1): e3434. Disponible en: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1729-519X2020000400017&lng=es

34. Mezones E. Nivel de conocimiento sobre las medidas preventivas del Covid-19 en usuarios que acuden al Establecimiento de Salud I-3 Nueva Esperanza-Piura. [Internet] Piura: Universidad Nacional de Piura; 2021. [Consultado 2021 mar 24] Disponible en: <https://repositorio.unp.edu.pe/handle/20.500.12676/3104>
35. Casapia J. Nivel de conocimientos sobre las medidas preventivas ante el COVID 19 en los comerciantes Mercado Unión y Dignidad - Puno 2021. [Internet] Lima: Universidad César Vallejo; 2021. [Consultado 2021 mar 24] Disponible en: <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/65699>
36. Potosino K, Rojas M. Nivel de conocimiento sobre medidas preventivas de la covid19 en la población de Sausa- Jauja 2021. [Internet] Huancayo: Universidad Roosevelt; 2021. [Consultado 2021 mar 25] Disponible en: <https://repositorio.uroosevelt.edu.pe/handle/ROOSEVELT/505>
37. Córdova F. Proyecto educativo para promover prácticas de higiene dirigido a niños/as de la escuela "José de San Martín" Comunidad Uchanchi. Parroquia San Andrés. Cantón Guano Provincia de Chimborazo. Abril – setiembre 2010. [Internet] Ecuador: Escuela superior Politécnica de Chimborazo; 2011 [Consultado 2021 mar 25] Disponible en: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/2039>
38. Chávez P. Condiciones higiénico sanitarias de los comedores públicos del mercado municipal Bella Vista de la ciudad de Guaranda, provincia de Bolívar. Propuesta de un programa educativo [Internet] Ecuador. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo; 2014. [Consultado 2021 mar 25] Disponible en: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/1684>
39. Taiper Y; Tuncar K. Efecto de la capacitación en la práctica del manejo higiénico de los alimentos en comerciantes de puestos de comidas del mercado de abastos de la ciudad de Huancavelica 2018. [Internet] Huancavelica: Universidad Nacional de Huancavelica; 2018. [Consultado 2021 mar 25] Disponible en: <http://repositorio.unh.edu.pe/handle/UNH/2140>
40. Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria. Curso de capacitación para los inspectores sanitarios municipales en el cumplimiento de la meta 19 – SENASA. Fortalecimiento de la vigilancia sanitaria municipal, de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en el transporte y comercio local. Programa de Incentivos a la Mejora de la Gestión Municipal. [Internet]. Lima: Ministerio de Agricultura y Riego. Perú; 2017 [Consultado 2021 mar 26]. Disponible en: <https://www.senasa.gob.pe/senasa/wpcontent/uploads/2017/02/2.Capacitaci%C3%B3n-para-los-Comerciantes-de-AAPP.pdf>.
41. Pacheco G. Evaluación de las condiciones de salubridad para la propuesta de implementación de un programa de capacitación en

buenas prácticas de manipulación en el área de elaboración de alimentos del comedor servicios alimenticios y afines S.A.C. [Internet] Arequipa: Universidad Tecnológica del Perú; 2018. [Consultado 2021 mar 26] Disponible en: <http://repositorio.utp.edu.pe/handle/UTP/93>

42. 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 César Vallejo; 2020. [Consultado 2021 mar 26] Disponible en: <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/55327>
43. Portillo M. Cumplimiento de prácticas higiénicas, antes, durante y después de la preparación de alimentos por la Asociación de Comerciantes 18 de Setiembre de Carabaylo, Lima. [Internet] Lima: Universidad Ricardo Palma; 2019. [Consultado 2021 mar 26] Disponible en: <https://repositorio.urp.edu.pe/handle/URP/2499>
44. Peña B, Salas R. Relación entre el nivel de conocimiento de manipuladores de alimentos y las condiciones higiénico-sanitarias en comedores populares de Huaycán (Ate, Lima) Catedra Villareal [Internet] 2016; 4(2): 191 – 206. [Consultado 2021 mar 26] Disponible en: <http://revistas.unfv.edu.pe/index.php/RCV/article/view/73>
45. Barra S. Nivel de conocimiento de las BPM en el área de A y B del Hotel San Agustín All Exclusive, Miraflores 2017. [Internet] Lima: Universidad César Vallejo; 2017. [Consultado 2021 mar 26] Disponible en: <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/6998>
46. Ayala H. Aplicación de buenas prácticas de manipulación (ABP) de alimentos y condición laboral de los colaboradores, servicio de nutrición del Hospital Regional de Huacho [Internet] Lima: Universidad César Vallejo; 2016 [Consultado 2021 mar 27] Disponible en: <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/6931>
47. Torres R. Conocimientos, Actitudes y Prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores en los restaurantes de Miraflores y Lurigancho, Chosica, 2017. [Internet] Lima: Universidad Peruana Unión; 2017. [Consultado 2021 mar 27] Disponible en: <https://repositorio.upeu.edu.pe/handle/UPEU/910>
48. Walde J. Conocimientos y prácticas sobre higiene en la manipulación de alimentos que tiene las socias de comedores populares, distrito de comas. [Internet]. Lima: Universidad Nacional Mayor de san Marcos, 2014. [Consultado 2021 mar 27] Disponible en: <https://hdl.handle.net/20.500.12672/3672>
49. Jara E, Huamán E. Relación del Nivel de Conocimiento y Práctica de Higiene de las Madres en la Preparación de Alimentos en los Comedores Populares de los Centros Poblados Menores Miguel Grau y Nueva Alianza. Revista Científica Ciencias de la Salud, [Internet] 2009

[Consultado 2021 mar 27], 2 (2): 34 – 39. Disponible en: https://revistas.upeu.edu.pe/index.php/rc_salud/article/view/179/179

50. Idone E, Quispe J. Nivel de conocimiento sobre los protocolos de bioseguridad para prevenir el Covid-19 en el mercado Flor de Oliva Huachipa del distrito de Lurigancho, setiembre del 2020. [Internet] Lima: Universidad María Auxiliadora; 2020. [Consultado 2021 mar 28] Disponible en: <https://repositorio.uma.edu.pe/handle/20.500.12970/301>
51. España M. Evaluación de buenas prácticas de manufactura (BPM) en ventas ambulantes de comida y propuesta de manual de control de calidad para la manipulación de alimentos ofrecidos por los vendedores ambulantes de comida en la cabecera departamental de Totonicapán. [Internet] Guatemala: Universidad San Carlos de Guatemala; 2016 [Consultado 2021 mar 29] Disponible en: <http://recursosbiblio.url.edu.gt/tesisortiz/2014/09/15/Espana-Silvia.pdf>
52. Lau L. Prácticas de higiene de los vendedores ambulantes en la comercialización de alimentos en una asociación de Lima. [Internet] Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos; 2018 [Consultado 2021 mar 30] Disponible en: <https://hdl.handle.net/20.500.12672/8146>
53. Ruiz J. Características en la manipulación de alimentos de los vendedores de comida mercado 1° Mayo San Juan de Miraflores abril 2016. [Internet] Ica: Universidad Privada San Juan Bautista; 2019 [Consultado 2021 mar 30] Disponible en: <http://repositorio.upsjb.edu.pe/handle/upsjb/2192>
54. Condori M. Características de la manipulación de alimentos en expendedores del mercado central de San Pedro. [Internet] Cusco: Universidad Andina de Cusco; 2019 [Consultado 2021 mar 30] Disponible en: <https://hdl.handle.net/20.500.12557/1153>

ANEXOS

ANEXO 1
MATRIZ DE CONSISTENCIA

Título del estudio:					
"APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA PARA PREVENIR EL CONTAGIO DEL COVID – 19 EN VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO MODELO HUÁNUCO – 2021".					
Problema general	Objetivo general	Hipótesis general	Variables e indicadores		
¿Cómo es la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid 19 en vendedores del mercado modelo de Huánuco?	Determinar el nivel de estrés laboral en el personal de Enfermería de los servicios de las unidades críticas del Hospital Hermilio Valdizán Medrano, Huánuco 2020	Ha: La proporción de vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco 2021 según aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el Covid 19, valorada como adecuada e inadecuada, son diferentes. Ho: La proporción de vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco 2021 según aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el Covid 19, valorada como adecuada e inadecuada, no son diferentes.	Variable de interés: Aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria		
			Dimensiones	indicadores	
			Ítems	Escala de medición	
			Aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria	Del ítem 1 al 36 de la guía de observación de aplicación de buenas prácticas de higiene de alimentos	Nominal
			Adecuado 19 - 36 ptos Inadecuado 0 – 18 ptos		

Problemas específicos ¿Cuáles son las diferencias en la aplicación de las buenas prácticas para prevenir el contagio del Covid 19 según grupo etario de los vendedores del mercado modelo Huánuco?	Objetivos Específicos Determinar las diferencias en la aplicación de las buenas prácticas para prevenir el contagio del Covid 19 según grupo etario de los vendedores del mercado modelo Huánuco.	Hipótesis Específicas Ha1: Existen diferencias en la aplicación de las buenas prácticas para prevenir el contagio del Covid 19 según grupo etario de los vendedores del mercado modelo Huánuco. Ho1: No existen diferencias en la aplicación de las buenas prácticas para prevenir el contagio del Covid 19 según grupo etario de los vendedores del mercado modelo Huánuco.	Aplicación de buenas prácticas de higiene antes de preparación de alimentos	Adecuado 13 - 24 pts Inadecuado 0 – 12 pts	Del ítem 1 al 12 de la guía de observación de aplicación de buenas prácticas de higiene de alimentos	Nominal
¿Cuáles son las diferencias en la aplicación de las buenas prácticas para prevenir el contagio del Covid 19 según género de los vendedores del mercado modelo Huánuco?	Analizar las diferencias en la aplicación de las buenas prácticas para prevenir el contagio del Covid 19 según género de los vendedores del mercado modelo Huánuco.	Ha2: Existen diferencias en la aplicación de las buenas prácticas para prevenir el contagio del Covid 19 según género de los vendedores del mercado modelo Huánuco. Ho2: No existen diferencias en la aplicación de las buenas prácticas para prevenir el contagio del Covid 19 según género de los vendedores del mercado modelo Huánuco.,	Aplicación de buenas prácticas de higiene durante de preparación de alimentos	Adecuado 13 - 24 pts Inadecuado 0 – 12 pts	Del ítem 13 al 24 de la guía de observación de aplicación de buenas prácticas de higiene de alimentos	

¿Cuáles son las diferencias en la aplicación de las buenas prácticas para prevenir el contagio del Covid 19 según grado de escolaridad de los vendedores del mercado modelo Huánuco?	Establecer las diferencias en la aplicación de las buenas prácticas para prevenir el contagio del Covid 19 según grado de escolaridad de los vendedores del mercado modelo Huánuco.	Ha3: Existen diferencias en la aplicación de las buenas prácticas para prevenir el contagio del Covid 19 según grado de escolaridad de los vendedores del mercado modelo Huánuco. Ho3: No existen diferencias en la aplicación de las buenas prácticas para prevenir el contagio del Covid 19 según grado de escolaridad de los vendedores del mercado modelo Huánuco.	Aplicación de buenas prácticas de higiene después de preparación de alimentos	Adecuado 13 - 24 pts Inadecuado 0 – 12 pts	Del ítem 25 al 36 de la guía de observación de aplicación de buenas prácticas de higiene de alimentos
¿Cuáles son las diferencias en la aplicación de las buenas prácticas para prevenir el contagio del Covid 19 según tiempo de trabajo de los vendedores del mercado modelo Huánuco?	Evaluar las diferencias en la aplicación de las buenas prácticas para prevenir el contagio del Covid 19 según tiempo de trabajo de los vendedores del mercado modelo Huánuco	Ha4: Existen diferencias en la aplicación de las buenas prácticas para prevenir el contagio del Covid 19 según tiempo de trabajo de los vendedores del mercado modelo Huánuco. Ho4: No existen diferencias en la aplicación de las buenas prácticas para prevenir el contagio del Covid 19 según tiempo de trabajo de los			

		vendedores del mercado modelo Huánuco.				
¿Cuáles son las diferencias en la aplicación de las buenas prácticas para prevenir el contagio del Covid 19 según capacitación de alimentos en los vendedores del mercado modelo Huánuco?	Comparar las diferencias en la aplicación de las buenas prácticas para prevenir el contagio del Covid 19 según capacitación sobre manipulación de alimentos en vendedores del mercado Huánuco.	Ha5: Existen diferencias en la aplicación de las buenas prácticas para prevenir el contagio del Covid 19 según capacitación sobre buenas prácticas en manipulación de alimentos en vendedores del mercado modelo Huánuco. Ho5: No existen diferencias en la aplicación de las buenas prácticas para prevenir el contagio del Covid 19 según capacitación sobre manipulación de alimentos en vendedores del mercado modelo Huánuco.			1.	
Tipo de estudio	Población y muestra	Técnicas e instrumentos	Aspectos éticos	Estadística descriptiva e inferencial		
Según intervención de la investigadora Observacional	Población muestral: 123 vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco	técnicas: Encuesta y observación instrumentos: Cuestionario de características generales.	Se solicitará el consentimiento informado de los vendedores	Estadística descriptiva: Se aplicarán medidas descriptivas de frecuencia y proporciones en la descripción de la variable en estudio.		
Según planificación del estudio Prospectivo.				Estadística inferencial:		

Según número de mediciones i Transversal				Guía de observación de buenas prácticas de higiene alimentaria	participantes del estudio	Se realizará un análisis estadístico univariado aplicando las etapas del proceso de ritual de significancia aplicando el Chi Cuadrado para una muestra con un p valor < 0.05 como regla de decisión para admitir las hipótesis planteadas en esta investigación.
Según número de variables: Descriptivo						
Diseño del estudio Descriptivo comparativo						

ANEXO 2
INSTRUMENTOS ANTES DE LA VALIDACIÓN

**CUESTIONARIO DE CARACTERÍSTICAS
GENERALES**

TITULO: “Aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid – 19 en vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco – 2021”

INSTRUCCIONES. Estimada Sr(a)(ta): La presente guía de entrevista forma parte de una investigación encaminada a conseguir información sobre sus características generales, por lo que a continuación se le presentan algunas preguntas que usted deberá responder rellenando los espacios en blanco o marcando con un aspa (x) en los paréntesis según las respuestas que considere pertinente, se le recuerda estas serán manejadas con confidencialidad, por lo que se solicita absoluta veracidad al responder las interrogantes planteadas, agradezco su gentil colaboración.

I. CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS:

1. ¿Cuál es su edad?

_____ Años.

2. ¿Cuál es su sexo?

- a) Masculino ()
b) Femenino ()

3. ¿Cuál es su lugar de residencia?

- a) Urbano ()
b) Rural ()
c) Urbano Marginal ()

4. ¿Cuál es su grado de escolaridad?

- a) Sin estudios ()
b) Primario ()
c) Secundaria ()
d) Superior Técnico ()
e) Superior Universitario ()

II. CARACTERÍSTICAS LABORALES:

5. ¿Cuánto tiempo tiene usted trabajando en este restaurante?

_____ años _____ meses.

6. ¿En qué horario trabaja usted?

- a) Mañana ()
b) Tarde ()
c) Noche ()
d) Todo el día ()

7. ¿Qué tipo de comida rápida prepara usted en el restaurante?

- a) Pollo a la brasa ()
- b) Pollo broaster ()
- c) Hamburguesa ()
- d) Pizza ()
- e) Salchipapa ()
- f) Parrillas ()
- g) Papa rellena ()
- h) Anticuchos, mollejitas y pancitas ()
- i) Otros () **Especifique:**

8. ¿Asistió a talleres de capacitación sobre manipulación de alimentos?

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

GUÍA DE OBSERVACIÓN DE APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

TITULO: “Aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid – 19 en vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco – 2021”.

INSTRUCCIONES: Estimado(a) colaborador(a): Esta lista de cotejo forma parte de una investigación encaminada a identificar la aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos de los cocineros que laboran en los restaurantes de comida rápida del distrito Huánuco; por lo que se le solicita observar detenidamente cada una de las actividades que realicen los cocineros en la manipulación de los alimentos y marcar con un aspa dentro de los casilleros según los hallazgos identificados, agradezco tu gentil colaboración.

N°	ÍTEMS	EVALUACIÓN		
		SI	NO	Observaciones
I.	ANTES DE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS			
1.	Se lava las manos durante su jornada de trabajo			
2.	Tiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte.			
3.	Se cubre el cabello con una gorra			
4.	Utiliza un mandil para manipular alimentos			
5.	Usa vestimenta limpia y apropiada para manipular alimentos			
6.	Manipula los alimentos con las manos sucias.			
7.	Lava los alimentos antes de su preparación			
8.	Usa alimentos frescos y en buen estado de conservación			
9.	Usa tabla de picar de material inabsorbente, limpia y en buen estado			
10.	Lava los utensilios con la misma agua que ya se utilizó			
11.	Protege adecuadamente los utensilios lavados			

II.	DURANTE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS			
12.	Cubre con apósitos, gasas o curitas los cortes y heridas en la piel de sus manos.			
13.	Usa joyas en las manos para manipular y preparar los alimentos			
14.	Utiliza guantes para la preparación de alimentos			
15.	El aspecto del aceite para la preparación tiene un color ligeramente amarillo y sin olor a rancio			
16.	Los alimentos preparados son recalentados para su venta			
17.	Los alimentos son preparados con agua potable.			
18.	Prepara los alimentos estando enfermo (gripe, amigdalitis, infecciones en la piel de los dedos, etc.)			
19.	Mastica chicle o come mientras se preparan los alimentos			
20.	Prueba lo que cocina con un utensilio y vuelve a introducirlo en la preparación.			
21.	Tose o estornuda cuando está preparando los alimentos			
III.	DESPUÉS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS			
22.	Usa utensilios limpios para servir los alimentos.			
23.	Utiliza las manos para decorar el plato o servir la ensalada			
24.	Usa utensilios descartables para los alimentos que se preparan para llevar			
25.	Utiliza un mantel limpio para limpiar la mesa donde se brinda los alimentos a los clientes			
26.	El lugar donde se brinda alimentos al cliente se encuentra en óptimas condiciones de higiene.			
27.	Sirve la comida en la mesa sin tocar el alimento que se encuentra dentro del plato			

28.	Manipula con las manos el dinero que le brinda el cliente por la comida consumida			
29.	Realiza la limpieza de la cocina después de la preparación de alimentos			
30.	Elimina los residuos sólidos generados en la preparación de alimentos en un recipiente adecuado.			

ANEXO 3
INSTRUMENTOS DESPUÉS DE LA VALIDACIÓN

**CUESTIONARIO DE CARACTERÍSTICAS
GENERALES**

TITULO: “Aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid – 19 en vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco – 2021”

INSTRUCCIONES. Este cuestionario busca obtener información sobre sus características generales, por lo que a continuación se le presentan algunas preguntas que usted deberá responder rellenando los espacios en blanco o marcando con un aspa (x) en los paréntesis según las respuestas que considere pertinente, se le recuerda estas serán manejadas con confidencialidad, por lo que se solicita absoluta veracidad al responder las interrogantes planteadas, agradezco su gentil colaboración.

I. CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS:

1. **¿Cuál es su grupo etario?**
a) Joven ()
b) Adulto ()
2. **¿Cuál es su sexo?**
c) Masculino ()
d) Femenino ()
3. **¿Cuál es su lugar de residencia?**
a) Urbano ()
b) Rural ()
c) Urbano Marginal ()
4. **¿Cuál es su grado de escolaridad?**
a) Sin estudios ()
b) Primaria ()
c) Secundaria ()
d) Superior Técnico ()
e) Superior Universitario ()

II. CARACTERÍSTICAS LABORALES:

5. **¿Cuánto tiempo tiene usted trabajando en el mercado?**
_____ Años
6. **¿En qué horario trabaja usted?**
a) Mañana ()
b) Tarde ()
c) Todo el día ()

7. ¿Tiene carné sanitario?

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

8. En el mercado ¿Recibió capacitación sobre buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos?

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

9. En el mercado ¿Recibió capacitación sobre prevención del Covid 19?

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

III. CARACTERÍSTICAS INFORMATIVAS:

10. ¿Tiene seguro de salud?

- a) Si ()
- b) No () Especifique:

11. ¿Te has contagiado del Covid 19?

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

12. ¿Has estado hospitalizado por el Covid 19?

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

13. ¿Has recibido la vacuna contra el Covid 19?

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

Si la respuesta es afirmativa ¿Cuántas dosis de la vacuna ha recibido usted?

- a) Uno ()
- b) Dos ()
- c) Tres ()
- d) Cuatro ()

GUÍA DE OBSERVACIÓN DE APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

TITULO DE LA INVESTIGACION: “Aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid – 19 en vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco – 2021”.

INSTRUCCIONES: Estimado(a) colaborador(a): Esta lista de cotejo forma parte de una investigación encaminada a identificar la aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos de los vendedores del mercado modelo de Huánuco; por lo que se le solicita observar detenidamente cada una de las actividades que realicen los cocineros en la manipulación de los alimentos y marcar con un aspa en los casilleros según los hallazgos identificados, agradezco tu gentil colaboración.

N°	ÍTEMS	EVALUACIÓN		
		SI	NO	Observaciones
I.	ANTES DE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS			
1.	Se lava las manos con agua y jabón antes de preparar alimentos			
2.	Se coloca doble mascarilla o mascarilla KN 95 antes de la preparación de alimentos.			
3.	Tiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte.			
4.	Se cubre el cabello con una gorra			
5.	Utiliza un mandil para manipular alimentos			
6.	Usa vestimenta limpia y apropiada para manipular alimentos			
7.	Manipula los alimentos con las manos sucias.			
8.	Lava los alimentos antes de su preparación			
9.	Usa alimentos frescos y en buen estado de conservación			
10.	Se lava y desinfecta las manos con alcohol al 70° después de estornudar.			

11.	Desinfecta con alcohol utensilios y superficies de preparación antes de manipular alimentos			
12.	Vigila que su puesto de comida cuente con aforo máximo requerido para prevenir el contagio del Covid 19			
IV.	DURANTE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS			
13.	Utiliza doble mascarilla cuando prepara los alimentos			
14.	Se lava las manos después de realizar cualquier actividad no relacionada a la cocina (vaciar la papelería, abrir o cerrar una puerta, etc.)			
15.	Se quita la mascarilla cuando está preparando los alimentos.			
16.	Usa joyas en las manos para manipular y preparar los alimentos			
17.	Utiliza guantes para la preparación de alimentos			
18.	El aspecto del aceite para la preparación tiene un color ligeramente amarillo y sin olor a rancio			
19.	Los alimentos preparados son recalentados para su venta			
20.	Los alimentos son preparados con agua potable.			
21.	Prepara los alimentos estando enfermo (gripe, amigdalitis, infecciones en la piel de los dedos, etc.)			
22.	Mastica chicle o come mientras se preparan los alimentos			
23.	Prueba lo que cocina con un utensilio y vuelve a introducirlo en la preparación.			
24.	Se cubre el rostro con el antebrazo cuando quiere toser o estornudar cuando está preparando los alimentos.			

V.	DESPUÉS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS			
25.	El puesto de comida se encuentra en óptimas condiciones de higiene.			
26.	El puesto de comida cuenta con alcohol 97° o alcohol gel para que el cliente pueda lavarse las manos			
27.	Vigila que sus clientes respeten el metro de distancia mientras consumen la comida			
28.	Evitar que las personas que tengan síntomas de resfriado consuman sus alimentos en el puesto de comida o les entregan para que lleven a su domicilio.			
29.	Usa utensilios limpios para servir los alimentos.			
30.	Utiliza las manos para decorar el plato o servir la ensalada			
31.	Usa utensilios descartables para los alimentos que se preparan para llevar			
32.	Utiliza un mantel limpio para limpiar la mesa donde se brinda los alimentos a los clientes			
33.	Sirve la comida en la mesa sin tocar el alimento que se encuentra dentro del plato			
34.	Desinfecta con alcohol el dinero que recibe por parte de sus clientes			
35.	Realiza la limpieza de la cocina después de la preparación de alimentos			
36.	Elimina los residuos sólidos generados en la preparación de alimentos en un recipiente adecuado.			

ANEXO 4
CONSENTIMIENTO INFORMADO

- **Título del Proyecto:**
“Aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid – 19 en vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco – 2021”
- **Responsable de la Investigación:**
Berríos Marcelo, Celia Merit, alumna de la Escuela Académico Profesional de Enfermería de la Universidad de Huánuco.
- **Propósito.**
Este estudio busca identificar la aplicación de las buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir el contagio del Covid – 19 en vendedores de comida del Mercado Modelo de la ciudad de Huánuco para que mediante los resultados obtenidos se puedan proponer alternativas de intervención encaminadas a promover la aplicación de las prácticas saludables que garanticen la inocuidad en el expendio de comidas y a la vez se implementen medidas que permitan evitar el contagio y propagación del Covid 19 en este centro de abastos.
- **Participación**
Participarán los vendedores de comida del Mercado Modelo Huánuco.
- **Procedimientos**
Se aplican un cuestionario de características generales, y una guía de observación de aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria que serán aplicados en tiempo aproximado de 45 minutos.
- **Riesgos / Incomodidades**
No habrá ninguna consecuencia desfavorable para usted en caso opte por no participar de la investigación.
- **Beneficios**
El beneficio que recibirá por participar en el estudio será obtener información actualizada sobre la aplicación de las buenas prácticas de

higiene en la manipulación de los alimentos, y también porque se le brindará una sesión educativa sobre esta temática que garantice mejorar los procedimientos que usted realiza antes, durante y después de la preparación de alimentos.

- **Alternativas**

La participación en el estudio es voluntaria. Usted puede escoger no participar o puede abandonar el estudio en cualquier momento, sin que ello le afecte de ningún modo, asimismo se le informará oportunamente sobre los cambios que se realicen en el estudio y que puedan afectar su decisión de continuar participando del mismo.

- **Compensación**

No recibirá ningún tipo de pago o retribución económica por su participación en esta investigación.

- **Confidencialidad de la información**

La información recabada se mantendrá guardada confidencialmente en los archivos de la UDH; por ello, no se publicarán nombres de ningún tipo; por lo que se puede garantizar confidencialidad absoluta en el desarrollo de esta investigación.

- **Consentimiento / Participación Voluntaria**

Por medio del presente documento acepto participar voluntariamente de este estudio, reconociendo que he sido adecuadamente informado sobre el propósito y beneficios de la participación de la aplicación de instrumentos y entiendo que tengo el derecho de retirarme en cualquier momento sin que me afecte de ninguna manera.

- **Nombres y firma del vendedor.**

Firma del vendedor:

Firma de la tesista:

Huánuco,, del 2021.

ANEXO 5

CONSTANCIAS DE VALIDACIÓN



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



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Wilmer Espinoza Torres de profesión enfermero, actualmente ejerciendo el cargo de enfermero asistencial por medio del presente hago constar que he revisado y validado los instrumentos de recolección de datos, presentado por la Srta. **Celia Merit Berríos Marcelo**, con DNI 44782108, aspirante al título de **Licenciada en Enfermería** de la Universidad de Huánuco; el cual será utilizado para recabar información necesaria para la tesis titulada **"APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA PARA PREVENIR EL CONTAGIO DEL COVID – 19 EN VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO MODELO HUÁNUCO – 2021"**.

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Instrumento N° 1: "Cuestionario de características generales"	☐ Aplicable después de corregir ☒ Aplicable ☐ No aplicable
Instrumento N° 2: "Guía de observación de aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria"	☐ Aplicable después de corregir ☒ Aplicable ☐ No aplicable

Apellidos y nombres del juez/experto validador.

Lic.: Wilmer Espinoza Torres.
DNI: 22419816
Especialidad: Salud Familiar y Comunitaria

Firma y sello del juez/experto



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



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Ana Gardenia Lazarte y Ávalos, de profesión enfermera, 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 Srta. **Celia Merit Berrios Marcelo**, con DNI 44782108, aspirante al título de **Licenciada en Enfermería** de la Universidad de Huánuco; el cual será utilizado para recabar información necesaria para la tesis titulada **"APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA PARA PREVENIR EL CONTAGIO DEL COVID - 19 EN VENDEDORES DEL MERCADO MODELO HUÁNUCO - 2021"**.

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Instrumento N° 1: "Cuestionario de características generales"	☐ Aplicable después de corregir ☒ Aplicable ☐ No aplicable
Instrumento N° 2: "Guía de observación de buenas prácticas de higiene alimentaria"	☐ Aplicable después de corregir ☒ Aplicable ☐ No aplicable

Apellidos y nombres del juez/experto validador.

Mg: Ana Gardenia Lazarte y Ávalos

DNI: 22419816

Especialidad: Enfermera en Pediatría.


Ana G. Lazarte y Avalos
Enfermera Pediatría
C. P. D. 14960 REE. 15258
Firma y sello del juez/experto



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



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Bertha Serna Román de profesión enfermera, 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 la Srta. **Celia Merit Berrios Marcelo**, con DNI 44782108, aspirante al título de **Licenciada en Enfermería** de la Universidad de Huánuco; el cual será utilizado para recabar información necesaria para la tesis titulada **"APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA PARA PREVENIR EL CONTAGIO DEL COVID – 19 EN VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO MODELO HUÁNUCO – 2021"**.

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Instrumento N° 1: "Cuestionario de características generales"	☐ Aplicable después de corregir ☒ Aplicable ☐ No aplicable
Instrumento N° 2: "Guía de observación de aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria"	☐ Aplicable después de corregir ☒ Aplicable ☐ No aplicable

Apellidos y nombres del juez/experto validador.

Lic.: Bertha Serna Román.

DNI: 22518726

Especialidad: Enfermera en Pediatría


 Cc. Bertha Serna Román
Firma y sello del juez/experto



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD



ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ENFERMERÍA

CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Jubert Vigilio Villegas de profesión enfermero, actualmente ejerciendo el cargo de enfermero asistencial por medio del presente hago constar que he revisado y validado los instrumentos de recolección de datos, presentado por la Srta. **Celia Merit Berríos Marcelo**, con DNI 44782108, aspirante al título de **Licenciada en Enfermería** de la Universidad de Huánuco; el cual será utilizado para recabar información necesaria para la tesis titulada **"APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA PARA PREVENIR EL CONTAGIO DEL COVID – 19 EN VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO MODELO HUÁNUCO – 2021"**.

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Instrumento N° 1: "Cuestionario de características generales"	☐ Aplicable después de corregir ☒ Aplicable ☐ No aplicable
Instrumento N° 2: "Guía de observación de aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria"	☐ Aplicable después de corregir ☒ Aplicable ☐ No aplicable

Apellidos y nombres del juez/experto validador.

Lic.: Jubert Vigilio Villegas.

DNI: 40739162

Especialidad: Cuidados Intensivos

GOBIERNO REGIONAL HUÁNUCO
Dirección Regional de Salud
Hospitales Regionales "Perinilio Valdizán Alvarado"
Jubert Vigilio Villegas
CER 41702
JEFE DEPARTAMENTO DE ENFERMERÍA
Firma y sello del juez/experto



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



CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Karen Georgina Tarazona Herrera de profesión enfermera, 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 la Srta. **Celia Merit Berríos Marcelo**, con DNI 44782108, aspirante al título de **Licenciada en Enfermería** de la Universidad de Huánuco; el cual será utilizado para recabar información necesaria para la tesis titulada **"APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA PARA PREVENIR EL CONTAGIO DEL COVID – 19 EN VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO MODELO HUÁNUCO – 2021"**.

OPINIÓN DE APLICABILIDAD:

Instrumento N° 1: "Cuestionario de características generales"	☐ Aplicable después de corregir ☒ Aplicable ☐ No aplicable
Instrumento N° 2: "Guía de observación de aplicación de buenas prácticas de higiene alimentaria"	☐ Aplicable después de corregir ☒ Aplicable ☐ No aplicable

Apellidos y nombres del juez/experto validador.

Dra.: Karen Georgina Tarazona Herrera.

DNI: 22521575

Especialidad: Neonatología

GOBIERNO REGIONAL HUÁNUCO
Dirección Regional de Salud
Hospital Regional "Herminio Valdizán Medrano"
Dra. Karen G. Tarazona Herrera
COP. 32294 RNE. 1934
SUPERVISORA DE ENFERMERÍA
Firma/sello

ANEXO 6
DOCUMENTO SOLICITANDO PERMISO PARA EJECUCIÓN DE ESTUDIO

 **"AÑO DEL BUEN SERVICIO AL CIUDADANO"**
UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO
PROGRAMA ACADÉMICO DE ENFERMERÍA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD



Huánuco, 11 de agosto del 2021

 **OFICIO Mult. - N° 022 - 2021 - D/EAP – ENF - UDH**

SEÑOR: KEENY PAREDES GÓMEZ

ADMINISTRADOR DEL MERCADO MODELO DE HUÁNUCO

Presente:

De mi consideración:

Es grato dirigirme a usted para saludarle cordialmente y a la vez hacer de su conocimiento que la alumna **BERRÍOS MARCELO, CELIA MERIT** del Programa Académico de Enfermería de la Universidad de Huánuco, se encuentra desarrollando el trabajo de investigación titulado: **"APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA PARA PREVENIR EL CONTAGIO DEL COVID 19 EN VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO MODELO HUÁNUCO-2021"** por lo que solicitó autorización para realizar el proceso de recolección de datos de dicho estudio, ya que tendrá como muestra a los vendedores de comida del mercado modelo de Huánuco.

Esperando contar con su apoyo y comprensión, agradezco anticipadamente a usted reiteradamente las muestras de mi consideración y estima personal.

Atentamente,



AMELIA V. LEIVA YARO
DIRECT. E.A.P. ENFERMERÍA

ANEXO 7
DOCUMENTO DE AUTORIZACIÓN DEL ÁMBITO DE ESTUDIO

ASOCIACIÓN FRENTE DE DEFENSA DE LOS
TRABAJADORES FORMALES DEL MERCADO MODELO
DE HUÁNUCO

Con personería jurídica, partida electrónica N° 020221653;
INMUEBLE, PARTIDA ELECTRONICA N° 11000359; Y RUC N°
20489506808

Huánuco, 12 de agosto del 2021

Señor (a): Berrios Marcelo, Celia Merit

Asunto : Autorización al oficio Multi. N° 022-2021-D/EAP-ENF-
UDH

Me permito comunicarle, que la oficina de administración tuvo a
bien autorizarle el permiso para que pueda realizar su trabajo de
investigación dentro del mercado modelo de Huánuco.

ATTE.

ASOC. FRENTE DE DEFENSA DE LOS TRAB.
FORMALES DEL MERCADO MODELO
Edwin Bryan Ortiz Herrera
ADMINISTRADOR

ADMINISTRACION

ANEXO 8
BASE DE DATOS

CUESTIONARIO DE CARACTERÍSTICAS GENERALES													GUÍA DE OBSERVACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA																																			
N°	CARACT. SOCIODEM				CARACT. LAB.				CARACT. INFORMAT.				ANTES DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS												DURANTE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS												SEGURIDAD LABORAL											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36												
1	40	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1											
2	50	2	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0											
3	34	2	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1												
4	49	2	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1												
5	39	2	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	0												
6	39	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1												
7	39	2	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	1												
8	41	2	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1												
9	39	2	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0												
10	30	2	1	6	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	0												
11	39	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1												
12	39	2	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1												
13	42	2	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1												
14	40	2	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1											

119	42	2	2	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1
120	33	2	2	3	1	1	2	1	1	2	1	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0
121	42	2	2	3	1	2	1	1	2	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1
122	49	2	1	4	1	1	2	1	1	2	1	1	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0
123	53	2	1	2	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0

ANEXO 9
VISTAS FOTOGRÁFICAS DE LA EJECUCIÓN DEL ESTUDIO



ANEXO 10
CONSTANCIA DE REPORTE DE TURNITIN



UNIVERSIDAD DE HUÁNUCO

INFORME DE ORIGINALIDAD
DOCUMENTO PARA TRAMITAR SUSTENTACIÓN

Yo, Eler Borneo Cantalicio, Asesor(a) del Programa Académico de Enfermería y designado(a) mediante Resolución N°1242-2019-D-FCS-UDH, documento de la estudiante: **Celia Merit BERRÍOS MARCELO**, del Programa Académico de Enfermería, con la investigación titulada: **"APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA PARA PREVENIR EL CONTAGIO DEL COVID – 19 EN VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO MODELO HUÁNUCO - 2021"**

Puedo constar que la misma tiene un índice de similitud del **24%** verificable en el reporte final del análisis de originalidad mediante el Software Antiplagio 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, 8 de noviembre del 2022.


Mg. Eler Borneo Cantalicio
DOCENTE UNIVERSITARIO
BIOESTADÍSTICA E INVESTIGACIÓN

Firma
DNI N° 40613742

APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA PARA PREVENIR EL CONTAGIO DEL COVID – 19 EN VENDEDORES DE COMIDA DEL MERCADO MODELO HUÁNUCO – 2021

INFORME DE ORIGINALIDAD

24%

INDICE DE SIMILITUD

24%

FUENTES DE INTERNET

3%

PUBLICACIONES

12%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1

repositorio.udh.edu.pe

Fuente de Internet

12%

2

Submitted to Universidad de Huanuco

Trabajo del estudiante

7%

3

distancia.udh.edu.pe

Fuente de Internet

1%

4

repositorio.uandina.edu.pe

Fuente de Internet

1%

5

Submitted to Fundación Universitaria del Area Andina

Trabajo del estudiante

<1%

6

hdl.handle.net

Fuente de Internet

<1%

7

repositorio.unjfsc.edu.pe

Fuente de Internet

<1%

dspace.unl.edu.ec

8

Fuente de Internet

<1 %

9

repositorio.unapiquitos.edu.pe

Fuente de Internet

<1 %

10

www.defensoria.gob.pe

Fuente de Internet

<1 %

11

repositorio.unamba.edu.pe

Fuente de Internet

<1 %

12

repositorio.unjbg.edu.pe

Fuente de Internet

<1 %

13

creativecommons.org

Fuente de Internet

<1 %

14

cybertesis.unmsm.edu.pe

Fuente de Internet

<1 %

15

repositorio.uigv.edu.pe

Fuente de Internet

<1 %

16

repositorio.unid.edu.pe

Fuente de Internet

<1 %

17

repositorio.upsc.edu.pe

Fuente de Internet

<1 %

18

repositorio.unheval.edu.pe

Fuente de Internet

<1 %

19

www.slideshare.net

Fuente de Internet

<1 %

Excluir citas

Activo

Excluir coincidencias < 15 words

Excluir bibliografía

Activo