

UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZÓNICA DE MADRE DE DIOS
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL



**SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LA
CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PRIMARIOS EN LOS MERCADOS DE
ABASTOS DE LA CIUDAD DE PUERTO MALDONADO, 2018**

TESIS PRESENTADA POR:

Bachiller: PIZANGO SALAZAR, Delsy

Bachiller: HIGUERA QUISPE, Lidia

PARA OPTAR AL TITULO PROFESIONAL
DE INGENIERO AGROINDUSTRIAL

ASESOR:

Ing. MONTALVÁN APOLAYA, Pedro Saúl

PUERTO MALDONADO-PERU

2018

UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZÓNICA DE MADRE DE DIOS
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA PROFESIONAL INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL



**SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LA
CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PRIMARIOS EN LOS MERCADOS DE
ABASTOS DE LA CIUDAD DE PUERTO MALDONADO, 2018**

TESIS PRESENTADA POR:

Bachiller: PIZANGO SALAZAR, Delsy

Bachiller: HIGUERA QUISPE, Lidia

PARA OPTAR AL TITULO PROFESIONAL
DE INGENIERO AGROINDUSTRIAL

ASESOR:

Ing. MONTALVÁN APOLAYA, Pedro Saúl

PUERTO MALDONADO-PERU

2018.

DEDICATORIA

Este trabajo de investigación dedicamos a todas las personas que contribuyeron para hacer realidad nuestros objetivos, iniciando desde nuestro asesor, estadístico, jurados de tesis y amigos que de una u otra manera nos brindaron el apoyo moral.

A nuestros queridos padres, hermanos y familiares por inculcarnos valores y enseñarnos a ser cada día mejores y por todo el apoyo moral e incondicional a través de todos los tiempos

Delsy & Lidia.

AGRADECIMIENTO

A Dios Todo poderoso por bendecirnos en cada momento de nuestras vidas y brindarnos siempre buena salud ya que sin ello nada hubiera sido posible lograr nuestros objetivo.

A la UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZONICA DE MADRE DE DIOS, por brindarnos la oportunidad de estudiar y lograr ser profesionales, a todos los docentes que contribuyeron en nuestra formación académica durante los años que permanecemos en esta casa de estudio, nuestra gratitud a nuestro asesor Ing. Montalván Apolaya Pedro Saúl y al metodólogo Dr. Estrada Araoz Edwin Gustavo por la orientación brindada en cada momento de nuestro desarrollo de tesis, también como no reconocer a nuestros jurados de tesis que contribuyeron en mejorar nuestro trabajo de investigación .

Agradecer a todos los socios comerciantes de los mercados de Abastos de Puerto Maldonado por las facilidades brindadas para la aplicación de encuesta y hacer posible nuestro informe final de tesis

Finalmente nuestro agradecimiento a todos las personas que confiaron en nosotras

Para todos ellos

Muchas gracias y que Dios los bendiga siempre.

Delsy & Lidia.

PRESENTACIÓN

El presente trabajo de investigación **“SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PRIMARIOS EN LOS MERCADOS DE ABASTOS DE LA CIUDAD DE PUERTO MALDONADO, 2018”**, tiene como objetivo identificar la relación de la seguridad alimentaria y el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios, determinar el nivel de seguridad alimentaria y del conocimiento de la calidad a su vez hallar que dimensión de la seguridad alimentaria tiene mayor relación con el nivel de conocimiento de la calidad, con la finalidad de mejorar el servicio de los productos primarios a toda la población de Puerto Maldonado, esta investigación se realizó a raíz de los resultados de los últimos años de la municipalidad provincial de Tambopata quien es una de las entidades fiscalizadoras de la comercialización de los productos primarios en la ciudad de Puerto Maldonado, manifestó que el conocimiento de la calidad por parte de la mayoría de los comerciantes es mínimo, el interés por la seguridad de los alimentos es una obligación por una multa y no porque hay el interés de comercializar un producto de calidad.

La presente investigación está dividida en 4 capítulos, el primer capítulo brinda la información sobre problemas de la investigación, variables en estudio con sus respectivas dimensiones, operacionalización de las variables, hipótesis, algunas consideraciones éticas. El segundo capítulo menciona sobre los antecedentes que respalda a la investigación, reglamentos sanitarios para el funcionamiento de los mercados de abastos, infraestructura, puestos de venta, instalaciones sanitarias, productos primarios, seguridad alimentaria, conocimiento de la calidad, y algunas definiciones de términos, en el capítulo tres brinda la información respecto a la metodología de investigación, tipo y diseño de estudio, población y muestra, métodos y técnicas utilizados en la investigación, en el cuarto capítulo es el resultado de todo el trabajo de investigación a través del sistema SSPPS hallando las diferentes tablas y gráficos de distribución de frecuencias y sus respectivas dimensiones para hallar las relaciones

existentes en cada variables, discusiones y conclusiones, además de algunas recomendaciones encontradas. Todo este proceso de investigación nos ayudó a resolver las preguntas de los problemas hallados y poder afirmar o rechazar las hipótesis planteadas.

Delsy & Lidia.

RESUMEN

El objetivo de la presente investigación es identificar la relación entre la seguridad alimentaria con el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de Puerto Maldonado, el diseño de investigación es descriptivo básico no experimental, y de corte transversal, para el procedimiento estadístico se utilizó instrumentos de recolección de datos como 1 cuestionario de 23 ítems para la variable seguridad alimentaria y 1 cuestionario de 15 ítems para la variable conocimiento de la calidad, se trabajó con una muestra de 125 socios de los 4 mercados de abastos.

En cuanto a los resultados obtenidos permiten demostrar que existe relación directa, considerable y significativa entre las variables seguridad alimentaria y el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado, 2018 ya que el coeficiente de R de Pearson de ambas variables es de 0,585 con un p valor de 0,000 que es inferior al nivel de significancia de 0,05 por lo tanto se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna, el grado del nivel de confianza es de 95% indicando que el índice de determinación R cuadrado es de 0,342 y con un nivel de dependencia de 34,2%. con referente a la variable seguridad alimentaria se determinó que su media muestral es de 80.37 puntos lo que significa que la seguridad alimentaria en los mercados de abastos de Puerto Maldonado es adecuada y para la variable conocimiento de la calidad la media muestral es de 51,21 indicando como regular por último en relación a la dimensión de seguridad alimentaria que influye en el conocimiento de la calidad es la Disponibilidad con coeficiente de R de Pearson de 0,626 lo cual se considera que hay mayor relación.

PALABRAS CLAVE: seguridad alimentaria, conocimiento de la calidad, productos primarios

ABSTRACT

The objective of this research is to identify the relationship between food security and the level of knowledge of the quality of primary products in the markets of Puerto Maldonado, the research design is descriptive basic non-experimental, with cross-section, For the statistical procedure, data collection instruments were used, such as a 23-item questionnaire for the food safety variable and a 15-item questionnaire for the variable knowledge of quality worked with a sample of 125 members from the 4 food markets.

With regard to the results obtained, it is possible to demonstrate that there is a direct, significant and significant relationship between the food safety variables and the level of knowledge of the quality of the primary products in the supply markets of the city of Puerto Maldonado, 2018 since the coefficient of Pearson's R of both variables is 0.585 with a p value of 0.000 that is lower than the level of significance of 0.05 therefore the null hypothesis is rejected and the alternative hypothesis is accepted, the degree of reliability level is of 95% indicating that the R-squared determination index is 0.342 and with a dependency level of 34.2%. With respect to the variable food security, it was determined that its sample mean is 80.37 points, which means that food security in the markets of supplies of Maldonado port it is suitable and for the variable knowledge of the quality the sample average is of 51.21 indicating as last regulating in relation The dimension of food safety that influences the knowledge of quality is the Availability with a Pearson's R coefficient of 0.626, which is considered to be more related.

KEY WORDS: food safety, quality knowledge, primary products

INTRODUCCIÓN

Según (Rosero, 2009). Indica que La Seguridad Alimentaria se desarrolló después de la Segunda Guerra Mundial, en Europa a mediados de la década del 70 en medio de una crisis alimentaria, que empieza a perfilarse en los años 80, y pasa de una visión macro alimentaria a un análisis micro vulnerable tal como lo demuestra el economista (Amartya Sen en su obra "Pobreza y hambruna"), en 1996 se realiza la cumbre mundial de alimentación, donde se enuncia una nueva definición de seguridad alimentaria que está vigente hasta la actualidad que se define como la satisfacción de las necesidades alimentarias de todas las personas y en cada momento con el objetivo de llevar una vida sana y activa (FAO,1996).

Según Decreto Legislativo N° 1062, se aprobó; la Ley de Inocuidad de los Alimentos, dicha ley debe ser publicada por el ministerio de Agricultura, Salud y de la Producción.

Para el funcionamiento de los mercados de abastos sale el reglamento sanitario con Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM publicada el 16 de marzo de 2003,) en la que establece las condiciones y requisitos sanitarios que deben sujetarse los mercados de abastos públicos y privados en las diversas etapas de la cadena alimentaria como la adquisición, transporte recepción ,almacenamiento y comercialización en los mercados, con el objetivo de lograr la calidad e inocuidad de los alimentos para el consumo humano, Ya que la fiscalización está a cargo de la autoridad de salud municipal que debe ser realizada por el personal calificado y capacitado en temas de vigilancia sanitaria. Y según el artículo 44 del presente reglamento indica que los mercados deben establecer comités de autocontrol sanitario para mejorar la calidad e inocuidad y que cada uno de los titulares de cada puesto es responsable solidario en el control del mismo.

Los mercados deben estar autorizados por el gobierno local y con una ubicación e infraestructura que garanticen la calidad de los alimentos y satisfagan la necesidad de la población (libres de plagas, humo, polvo, malos olores o cualquier otra contaminación), ya que está prohibido la venta

ambulatoria de alimentos y bebidas de consumo humano alrededor de los mercados.

Considerando que en el artículo 4 del mismo reglamento indica que al consumir alimentos inocuos y de calidad es un derecho del consumidor que el proveedor debe cumplir obligatoriamente, y garantizar un buen producto para la venta, además en el artículo 5 menciona que el consumidor está en el derecho de exigir y denunciar en caso que encuentre alimentos declarados como no apto para el consumo.

Además los comerciantes obligatoriamente deben cumplir y conocer los principios generales de higiene como BPM (buenas prácticas de manufactura), HACCP (sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control) y otras normas vigentes que esta establecidas por la autoridades competentes.

Toda la cadena alimentaria de consumo humano según el artículo 9 del mismo reglamento está sujeto a la vigilancia sanitaria (rastreabilidad, inspecciones y denuncias), los responsables de los puestos de ventas están obligados a colaborar con las autoridades competentes.

En el trabajo de investigación “Seguridad alimentaria y el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado, 2018” se busca mejorar la calidad de los productos primarios, que son alimentos no industrializados, sin aditivos (como las frutas, hortalizas, carne, huevo y piensos) que se comercializa en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado, para satisfacer las necesidades del consumidor.

INDICE

	Pág.
DEDICATORIA	4
PRESENTACIÓN	6
INTRODUCCIÓN	11
INDICE DE CUADROS	14
INDICE DE TABLAS	15
CAPÍTULO I	1
I. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	1
1.1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA	1
1.2. FORMULACION DEL PROBLEMA	3
1.2.1. Problema General	3
1.2.2. Problemas Específicos.....	3
1.3. OBJETIVOS	3
1.3.1. Objetivo general	3
1.3.2. Objetivos específicos	4
1.4. VARIABLES	4
1.5. OPERACIONALIZACION DE VARIABLES	5
1.6. HIPOTESIS	6
1.6.1. Hipótesis general	6
1.6.2. Hipótesis específicos	6
1.7. JUSTIFICACIÓN	6
1.8. CONSIDERACIONES ÉTICAS	8
CAPÍTULO II	9
II. MARCO TEÓRICO	9
2.1. ANTECEDENTES DE ESTUDIO	9
2.2. MARCO TEÓRICO	12
CAPÍTULO III	30
III. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	30
3.1. TIPO DE ESTUDIO	30
3.2. DISEÑO DE ESTUDIO	30
3.3. POBLACIÓN Y MUESTRA	32
3.3.1. Población	32
3.3.2. Muestra	32
3.4. MÉTODOS Y TÉCNICAS	35
3.4.1. Métodos	35
3.4.2. Técnicas	35
3.5. TRATAMIENTO DE LOS DATOS	36

3.5.1. Validez y confiabilidad.....	37
CAPÍTULO IV	41
IV. RESULTADOS DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN	41
CONCLUSIONES	68
SUGERENCIAS	69
REFERENCIAS BIBLOGRÁFICAS	70
ANEXOS	72

INDICE DE CUADROS

	Pág.
CUADRO 1. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD	5
CUADRO 2. DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN	32
CUADRO 3. DISTRIBUCIÓN DE LA MUESTRA	34
CUADRO 4. DISTRIBUCIÓN DE MUESTRAS	34
CUADRO 5. VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	38
CUADRO 6. ESTADÍSTICAS DE FIABILIDAD SEGURIDAD ALIMENTARIA	38
CUADRO 7. VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD	39
CUADRO 8. ESTADÍSTICAS DE FIABILIDAD CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD	39

INDICE DE TABLAS

Pág.

TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DE FRECUENCIAS DE LA VARIABLE SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	41
TABLA 2. DISTRIBUCIÓN DE FRECUENCIAS DE LA DIMENSIÓN DISPONIBILIDAD.....	43
TABLA 3. DISTRIBUCIÓN DE FRECUENCIAS DE LA DIMENSIÓN CONSERVACIÓN	44
TABLA 4. DISTRIBUCIÓN DE FRECUENCIAS DE LA DIMENSIÓN MEDIDAS DE HIGIENE	46
TABLA 5: DISTRIBUCIÓN DE FRECUENCIAS DEL VARIABLE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD.....	47
TABLA 6. DISTRIBUCIÓN DE FRECUENCIAS DE LA DIMENSIÓN ATRIBUTOS EXTERNOS.....	48
TABLA 7. DISTRIBUCIÓN DE FRECUENCIAS DE LA DIMENSIÓN ATRIBUTOS INTERNOS.....	50
TABLA 8. DISTRIBUCIÓN DE FRECUENCIAS DE LA DIMENSIÓN ATRIBUTOS ESCONDIDOS.....	51
TABLA 9. ESTADÍSTICOS DESCRIPTIVOS DE LA VARIABLE SEGURIDAD ALIMENTARIA	52
TABLA 10. ESTADÍSTICOS DESCRIPTIVOS DEL VARIABLE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD	53
TABLA 11. MATRIZ DE CORRELACIÓN ENTRE LAS VARIABLES SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD	55
TABLA 12. RESUMEN DEL MODELO DE REGRESIÓN LINEAL ENTRE LAS VARIABLES SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD	56
TABLA 13. COEFICIENTES PARA EL MODELO DE REGRESIÓN LINEAL ENTRE LAS VARIABLES SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD	57
TABLA 14. MATRIZ DE CORRELACIÓN ENTRE LA DIMENSIÓN DISPONIBILIDAD Y LA VARIABLE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD	59
TABLA 15. RESUMEN DEL MODELO DE REGRESIÓN LINEAL ENTRE LA DIMENSIÓN DISPONIBILIDAD Y LA VARIABLE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD.....	60
TABLA 16. COEFICIENTES PARA EL MODELO DE REGRESIÓN LINEAL ENTRE LA DIMENSIÓN DISPONIBILIDAD Y LA VARIABLE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD.	60
TABLA 17. MATRIZ DE CORRELACIÓN ENTRE LA DIMENSIÓN CONSERVACIÓN Y LA VARIABLE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD	62
TABLA 18. RESUMEN DEL MODELO DE REGRESIÓN LINEAL ENTRE LA DIMENSIÓN CONSERVACIÓN Y LA VARIABLE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD.....	62
TABLA 19. COEFICIENTES PARA EL MODELO DE REGRESIÓN LINEAL ENTRE LA DIMENSIÓN CONSERVACIÓN Y LA VARIABLE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD	63
TABLA 20. MATRIZ DE CORRELACIÓN ENTRE LAS DIMENSIONES MEDIDAS DE HIGIENE Y LA VARIABLE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD	65
TABLA 21. RESUMEN DEL MODELO DE REGRESIÓN LINEAL ENTRE LA DIMENSIÓN MEDIDA DE HIGIENE Y LA VARIABLE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD.....	65
TABLA 22. COEFICIENTES PARA EL MODELO DE REGRESIÓN LINEAL ENTRE LAS DIMENSIONES MEDIDAS DE HIGIENE Y LA VARIABLE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD	66

INDICE DE FIGURAS

	Pág.
FIGURA 1. DISTRIBUCIÓN DE FRECUENCIA DE LA VARIABLES SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	42
FIGURA 2. DISTRIBUCIÓN DE FRECUENCIAS DE LA DIMENSIÓN DISPONIBILIDAD.....	44
FIGURA 3. DISTRIBUCIÓN DE FRECUENCIAS DE LA DIMENSIÓN CONSERVACIÓN	45
FIGURA 4. DISTRIBUCIÓN DE FRECUENCIAS DE LA DIMENSIÓN MEDIDAS DE HIGIENE.....	47
FIGURA 5. DISTRIBUCIÓN DE FRECUENCIAS DE LA VARIABLE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD	48
FIGURA 6. DISTRIBUCIÓN DE FRECUENCIAS DE LA DIMENSIÓN ATRIBUTOS EXTERNOS.....	49
FIGURA 7. DISTRIBUCIÓN DE FRECUENCIAS DE LA DIMENSIÓN ATRIBUTOS INTERNOS.....	51
FIGURA 8. DISTRIBUCIÓN DE FRECUENCIAS DE LA DIMENSIÓN ATRIBUTOS ESCONDIDOS.....	52
FIGURA 9. GRÁFICO DE DISPERSIÓN ENTRE LAS VARIABLES SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD	58
FIGURA 10. GRÁFICO DE DISPERSIÓN ENTRE LA DIMENSIÓN DISPONIBILIDAD Y LA VARIABLE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD	61
FIGURA 11. GRÁFICO DE DISPERSIÓN ENTRE LA DIMENSIÓN CONSERVACIÓN Y LA VARIABLE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD	64
FIGURA 12. GRÁFICO DE DISPERSIÓN ENTRE LAS DIMENSIONES MEDIDAS DE HIGIENE Y LA VARIABLE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD.....	67

CAPÍTULO I

I. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

La ciudad de Puerto Maldonado está ubicada al sureste del Perú, es la capital de la Región de Madre de Dios. Fue fundada en el año 1912 en primer lugar se situó a orillas del río Madre de Dios y Tambopata, que hoy en día se denomina pueblo viejo, que a lo largo de los años ha alcanzado un rápido crecimiento urbano producto del elevado crecimiento de la población por motivo de la fuerte migración de las personas de distintos lugares del país.

Esto a generando la necesidad de crear los mercados de abastos para el consumo de sus pobladores, creando el primer mercado central de abasto situado en Jr. Jaime Troncoso con Av. León Velarde hoy llamado mercado viejo, que era el mercado que subastaba hace 50 años a la pequeña ciudad en desarrollo, debido al rápido crecimiento poblacional la municipalidad provincial de Tambopata tuvo que encargarse de fiscalizar la creaciones de nuevos mercados ya que es la institución que tiene la obligación de velar y hacer cumplir las normas y decretos de seguridad alimentaria de los mercados (Resolución Ministerial N°282-2003 SA/DM) para el bienestar de la población, ya que es la entidad encargada de fiscalizar a los mercados que hoy en día se encuentran en funcionamiento, con la finalidad de mejorar la calidad de servicio hacia el consumidor, la distribución de los productos primarios (frutas, hortalizas, productos a granel, carne y piensos) entre otros.

Sin embargo con el crecimiento de la población, y a falta de inspectores sanitarios municipales se permitió el incremento de la comercialización ambulatória sin ninguna autorización ni capacitación para vender y manipular los alimentos.

Además al desinterés de los comerciantes en capacitarse para conocer el nivel de conocimiento de la calidad y seguridad alimentaria con el fin de formalizarse y brindar un buen servicio

También la municipalidad brinda las capacitaciones a los comerciantes 2 a 3 veces al año aproximadamente, cuando la entidad encargada (municipalidad provincial de Tambopata) debería dar mayor prioridad y aumentar su personal capacitado para abastecer en todos los mercados brindando charlas e inspecciones constantes y así mejorar la calidad, ya que la alimentación es una necesidad primordial para la población de Puerto Maldonado, así evitar la desnutrición y otras enfermedades transmitidas por las ETAS (enfermedades de transmitidas por alimentos).

Con respecto a los alimentos primarios (frutas, hortalizas, productos a granel, carne y piensos) hoy en día los comerciantes de los diferentes mercados de la ciudad no cumplen con las normas de seguridad que ya están establecidas por la diferentes entidades, como la inocuidad y calidad en los alimentos, por lo que a simple vista se puede observar algunos alimentos que están expuestos al intemperie (polvo, plagas, mascotas,) motivo de que algunos comerciantes desconocen las normas de seguridad alimentaria o simplemente no aplican la capacitación que la municipalidad de Tambopata les brinda en su momento.

De esta forma existen mercados informales, que actualmente la municipalidad trata de que mejoren en la calidad de los alimentos primarios e inocuos exigiendo la formalización para disminuir la comercialización ambulatória alrededor de los mercados y calles en las que se comercializa los alimentos en condiciones antigénicas.

Por tal razón con el trabajo de investigación intitulada “seguridad alimentaria y el conocimiento de la calidad de los productos primarios

en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado, 2018”se trabajó con cada una de las variables en estudio y conocer los riesgos que pueden ocasionar los alimentos de los mercados, de tal manera que los resultados obtenidos son la herramienta de gestión y proponer mejoras, también estamos facilitando toda la información a las entidades competentes encargas de fiscalizar a los mercados de abastos para que puedan ser utilizadas en su elaboración del plan estratégico, poner en práctica los resultados y lograr un buen resultado final.

1.2. FORMULACION DEL PROBLEMA

1.2.1. Problema General

- ¿Cómo se relaciona la seguridad alimentaria con el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado, 2018?

1.2.2. Problemas Específicos

- ¿Cuál es el nivel de seguridad alimentaria en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado, 2018?
- ¿Cuál es el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado, 2018?
- ¿Qué dimensiones de la variable seguridad alimentaria tiene mayor relación con la variable nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado, 2018?

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. Objetivo general

- Identificar la relación entre la seguridad alimentaria con el nivel de conocimiento de la calidad de los productos

primarios en los mercados de abastos de Puerto Maldonado, 2018

1.3.2. Objetivos específicos

- Determinar el nivel de seguridad alimentaria en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado, 2018.
- Determinar el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado, 2018.
- Determinar la dimensión de la variable seguridad alimentaria que tiene mayor relación con la variable nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado, 2018.

1.4. VARIABLES

CONEVAL (2014)

V1: seguridad Alimentaria (independiente)

DIMENSIONES:

D1: Disponibilidad

D2: Conservación

D3: Medidas de Higiene

Para Zavala (2011)

V2: Nivel de Conocimiento de la calidad (dependiente)

DIMENSIONES:

D1: Atributos Externos

D2: Atributos Internos

D3: Atributos Escondidos

1.5. OPERACIONALIZACION DE VARIABLES

CUADRO 1. Seguridad alimentaria y conocimiento de la calidad

VARIABLES DE ESTUDIO	DIMENSIONES	INDICADORES	ÍTEMS	ESCALA DE MEDICIÓN
VARIABLE 1: SEGURIDAD ALIMENTARIA: Se refiere al proceso que se debe seguir para obtener productos comestibles de calidad, los cuales satisfagan al consumidor y no afecte su salud. Fuente: CONEVAL (2014)	DIMENSIÓN 1: DISPONIBILIDAD	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Suministro ▪ Acceso a suministros ▪ Abasto de suministros ▪ Frecuencia de la realización de la compra. 	1,2,3,4,5,6,7,8	Totalmente en desacuerdo = 1 En desacuerdo = 2 Indeciso = 3 De acuerdo = 4 Totalmente de acuerdo = 5
	DIMENSIÓN 2: CONSERVACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formas de almacenamiento de suministros ▪ Distribución de las áreas de almacenamiento ▪ Preparación de los suministros ▪ Envase de suministros. ▪ Formas de guardado 	9,10,11,12,13,14,15	
	DIMENSIÓN 3: MEDIDAS DE HIGIENE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Higiene personal ▪ Utilización de utensilios ▪ Lavado y desinfectado ▪ Control de plagas 	16,17,18,19,20,21,22,23	
VARIABLE 2: NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD: Utilidad de un alimento, a la totalidad de las características que diferencian las unidades individuales de un Producto y sirven para determinar el grado de aceptabilidad por parte del comprador. Zavala (2011).	DIMENSIÓN 1: ATRIBUTOS EXTERNOS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentación ▪ Apariencia ▪ Uniformidad ▪ Madurez ▪ Frescura 	1,2,3,4,5,6,7	Nada = 1 Muy poco = 2 Poco = 3 Suficiente = 4 Mucho = 5
	DIMENSIÓN 2: ATRIBUTOS INTERNOS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sabor ▪ Aroma ▪ Textura ▪ Valor nutritivo 	8,9,10	
	DIMENSIÓN 3: ATRIBUTOS ESCONDIDOS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ausencia de contaminantes bióticos y abióticos. ▪ Frescura del producto, ▪ cualidades nutritivas, ▪ componentes ▪ seguridad 	11,12,13,14,15	

Fuente: Elaboración propia-(2018)

1.6. HIPOTESIS

1.6.1. Hipótesis general

- La seguridad alimentaria se relaciona con el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de Puerto Maldonado, 2018

1.6.2. Hipótesis específicos

- Existe un bajo nivel de conocimiento en seguridad alimentaria en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado, 2018
- Existe un bajo nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado, 2018
- La medida de higiene es la dimensión de la variable seguridad alimentaria que tiene mayor relación con la variable nivel conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado, 2018

1.7. JUSTIFICACIÓN

Mediante el conocimiento y causas de las enfermedades de transmisión de los alimentos conocidas comúnmente como ETAS, es posible prever los posibles riesgos a la salud, utilizando metodologías, procedimientos, que permitan identificar plenamente los puntos críticos de control PPC y los puntos de control PC, que se encuentran en los establecimientos de los puestos de ventas de alimentos primarios (no sometidos a transformación) que deben pasar por todos los controles de calidad; estos controles involucran conocer e implementar los pre requisitos como las Buenas Prácticas de Manufactura BPM, los Procedimientos Estandarizados operacionales de sanitización o

saneamiento POES, conocer los sistemas de rastreabilidad que permitan conocer donde se inició el problema - causa, las desviaciones que se implementen cuando se identifiquen, donde se realizaron malas prácticas (PC), por citar el adecuado control en la limpieza desinfección de las instalaciones y control de plagas, etc. Estos procedimientos, son la base para poder implementar el sistema HACCP/ APPCC, Plan de Análisis y Puntos Críticos de Control (por sus siglas en ingles). Dicho plan permite que se identifique los puntos críticos de control que pueden afectar directamente a los alimentos primarios, pudiendo identificar los posibles riesgos (peligros) que por su condición pueden ser de origen químicos, biológicos o físicos, los que pueden llegar a los alimentos de manera accidental, intencional, por malas prácticas, poniendo en riesgo la inocuidad alimentaria, y afectar la calidad de los alimentos, la cual se mide también a través de los atributos de la calidad como son: externos, internos o escondidos, que pueden ser afectados por estos factores que ponen en riesgo un alimento inocuo (sano), por la presencia de los peligros que ahí se pudieran encontrar.

Mediante la aplicación de los modelos estadísticos para determinar la relación que existe entre ambas variables, permitieron identificar/orientar la relaciones que existen entre ambas variables dependientes, ya que no puede existir calidad de un alimento sino existe la seguridad alimentaria que garantice la calidad de los alimentos primarios (la cual no es negociables en la salud de los alimentos), A través del presente trabajo de investigación, se llegó a conocer los niveles de conocimiento de cada una de las variables como seguridad alimentaria y calidad, a la vez determinar que dimensión de la variable seguridad alimentaria se relaciona mejor con la calidad de los alimentos y que estrategias se podría aplicar a los comerciantes de los mercados de abastos para mejorar la calidad de los alimentos y así satisfacer las necesidades de los consumidores

Para ello se trabajó con 4 mercados de la ciudad de Puerto Maldonado (mercado modelo, mercado tres de mayo, mercado Milagros, mil ofertas), y recabar información necesaria que a raíz de los resultados obtenidos, se brindara la información a las entidades encargadas de fiscalizar a los mercados así puedan tomar las decisiones pertinentes.

1.8. CONSIDERACIONES ÉTICAS

Para garantizar la seguridad del dato recogido, se desarrolló la encuesta anónima, con la finalidad de cuidar la identidad de los colaboradores, también para el desarrollo de la encuesta se solicitó la autorización a los 4 mercados de abastos de Puerto Maldonado ,con el propósito de hacer la encuesta a todos los comerciantes, y en el momento de la realización de encuesta se entregó una carta indicando el propósito de la encuesta y así obtener el consentimiento voluntario para la investigación confiable (ver anexos).

CAPÍTULO II

II. MARCO TEÓRICO

2.1. ANTECEDENTES DE ESTUDIO

En la realización de este trabajo de investigación tenemos el respaldo de otras investigaciones relacionada al tema tales como:

Téllez (2009), quien en su investigación acerca de la implementación, así como la ejecución y evaluación de un sistema de gestión de inocuidad para una empresa para la producción de alimentos en polvo, describe que para llegar a obtener una mejora de la calidad se debe considerar cada uno de los procedimientos que se deben seguir en el ciclo agroalimentario, desde su inicio hasta su culminación; así mismo indica que la implementación de las normas ISO 22000, BPM's, estudio de los riesgos y peligros; así como el control de situaciones críticas (HACCP) y Procedimientos Operativos Estandarizados (POES) contribuyen a actuar preventivamente los posibles riesgos de contaminación en todas las etapas de elaboración de un alimento.

Landeta (2011), en su trabajo de investigación intitulada "plan de mejoras técnicas para la manipulación y conservación de alimentos en el mercado municipal de duran (sector nave 2)", realizado en Guayaquil-ecuador, propuso establecer las buenas prácticas de manipulación y conservación de los alimentos así brindar recomendaciones para mejorar la comercialización en los diferentes mercados del país, para lograr el objetivo se trabajó conjuntamente con

la municipalidad de Cantón Duran que luego de ser evaluada su situación inicial se planteó a realizar el plan de mejora con la finalidad de evitar la contaminación cruzada, en los alimentos que se comercializan, con el apoyo del correcto funcionamiento de mercados , adicionalmente se realizó capacitaciones direccionales a los comerciantes de los diferentes grupos de ventas de los alimentos con el único objetivo de brindar aspectos técnicos que disminuyan las pérdidas económicas por una incorrecta manipulación ya que asegurar la calidad de los alimentos para beneficiar a un mejor servicio.

Zavala (2011), así mismo indica que el Perú posee un sistema de comercialización con muchísimos mercados de abastos, sin control efectivo de la higiene y sanidad por las municipalidades, con muy poca penetración de supermercados en la comercialización de alimentos al menudeo. El bajísimo conocimiento de la población sobre la etiología de las ETAs, la casi ausencia de estudios gubernamentales sobre evaluación de riesgos y bajos presupuestos asignados al sistema agroalimentario se confabulan para estas deficiencias en nuestro medio, que nos resta competitividad en relación con nuestros vecinos del sub continente. El autor, así mismo indica que los sistemas más vulnerables y determinante del nivel de la inocuidad de los alimentos en una población son los alimentos de alto riesgo, la leche, carne, pescado; los vegetales y frutas tienen menos problemas sin dejar de ser importantes, sobre todo las verduras de tallo corto y los cultivos sujetos a contaminación por el empleo de aguas servidas y agroquímicos.

Walde (2013), en su investigación “Conocimientos y Prácticas sobre Higiene en la Manipulación de Alimentos que tienen las Socias de Comedores Populares del Distrito de Comas “realizado lima-Perú, el objetivo fue determinar el nivel de conocimiento y prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos de las socias de 27 comedores populares del distrito de coma, para la cual la metodología que utilizo fue descriptiva correlacional y de corte transversal. La población total fue de 834 socias con una muestra aleatoria simple de 202 socias.

Para la recolección de datos se realizó a través de técnica el cuestionario para luego mediante la prueba de confiabilidad hallar si las variables son confiables o no al estudio, El aporte de esta investigación nos demuestra que las capacitaciones permanentes permitan lograr un buen nivel de conocimiento en buenas practica de manipulación.

Flores & Morey (2016) en su tesis “relación entre la condición higiénica sanitaria y la calidad microbiológica en jugos de frutas surtidos de dos mercados de la ciudad de Iquitos, 2015” en la Universidad Nacional de la Amazonia Peruana ,de la Facultad de Industrias Alimentarias Iquitos-Perú, trabajo con frutas surtidas que se comercializan en la región, el objetivo del estudio fue evaluar la relación entre las condiciones higiénicas sanitarias y la calidad microbiológica de los jugos de frutas surtidos que se comercializan en 2 mercados de la ciudad de Iquitos (Belén y Central) en el año 2015,el diseño de la investigación fue descriptiva de corte transversal, trabajó con una muestra de 16 puestos del mercado central y 23 puestos del mercado Belem, donde se tomó en cuenta como indicadores, vigilancia sanitaria, funcionamiento de mercado, y la calidad microbiología, llegando a la conclusión de que el 28 % fueron calificados como no aptos, el 72% fueron calificados como regular. Y con respecto a la calidad microbiológica de los jugos de frutas surtidos se encontró que el 100% de las muestras analizadas presentó crecimiento de bacterias, Considerándose al jugo de fruta surtido expendidas en los mercados de Belén y Central no aptas para el consumo humano por sobrepasar los límites permitidos para el consumo humano. Y con relación a las variables en estudio Se estableció que existe diferencia estadísticamente significativa entre las condiciones higiénicas sanitaria y venta de jugo de frutas surtidos en los puestos de venta. Por lo que se recomienda a los municipios locales realizar con frecuencia la vigilancia higiénica sanitaria y así garantizar la calidad de las bebidas que se expenden de forma ambulatoria, ya que los expendedores de bebidas no cumplen con esta normativa.

Inocencio (2016), realizó la tesis intitulado “Prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las personas que expenden comida ambulatoria en la Localidad de Huánuco-Perú”, con el objetivo de identificar las prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos, trabajo con una metodología descriptiva de corte transversal no experimental, con una muestra de 108 personas de una población de 150, para hallar dicha muestra se utilizó el método probabilístico simple y la técnica fue el instrumento del cuestionario, una guía de entrevista y la observación, ambos instrumentos tuvieron un grado de confiabilidad según el método de Kuder Richardson (KR20) de 0.74, concluyendo que si existe el conocimiento de las normas de higiene en un nivel bajo, por lo tanto se requiere mayor capacitación que permitirá alcanzar de un nivel de conocimiento en la manipulación de los alimentos.

2.2. MARCO TEÓRICO

2.2.1. SEGURIDAD ALIMENTARIA

Según el decreto legislativo N°1062 Ley de inocuidad de los alimentos, en el artículo N°7, seguridad de los alimentos, indica que solo se debe comercializar alimentos inocuos, estos alimentos se considera cuando: El alimento no debe ser peligrosos para la salud, Ser calificado apto para el consumidor sin causar ningún daño alguno, y verificable por la autoridad sanitaria competente, Se debe prohibir la distribución y la comercialización de alimentos no inocuos.

El concepto de seguridad alimentaria a nivel internacional ha ido cambiando en los últimos cuarenta años a partir de su creación en los años setenta en la Cumbre Mundial sobre Alimentación; se ha partido de consideraciones referidas a suministros de alimentos y precios y se ha llegado en los últimos años a los conceptos nutricionales. En el siguiente cuadro se hace una revisión de la evolución del concepto desde la Cumbre Mundial sobre Alimentación de 1996, donde se trató esta definición.

CUMBRE MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN DE FAO (1996) Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas en todo momento

tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana.

ESTRATEGIA NACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (2004 - 2015) (DS N°066-2004- PCM): Se entiende por seguridad alimentaria al acceso material y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos para todos los individuos, de manera que puedan ser utilizados adecuadamente para satisfacer sus necesidades nutricionales y llevar una vida sana, sin correr riesgos indebidos de perder dicho acceso.

PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA FAO (2011), La seguridad alimentaria y nutricional se realiza cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y preferencias alimenticias para una vida activa y sana.

MARCO ESTRATÉGICO MUNDIAL PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA NUTRICIÓN (2012), Hay seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico, social y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana.

Mercado y Lorenzana (2000), define a la Seguridad Alimentaria como una preventiva proyección, que garantiza el acceso a los alimentos básicos a la población, así como el factor económico, la disponibilidad de los suministros a lo largo del tiempo entre otras condiciones que determinan la buena seguridad alimentaria para una familia, es por ello que se toma la influencia de factores exógenos como la disponibilidad y el acceso a los alimentos, y los factores endógenos inherentes al entorno familiar, aspectos que también determinan el consumo alimentario.

MINAGRI en su la revista estrategia nacional de seguridad alimentaria y nutricional (2013-2021), indica que la Seguridad alimentaria es el acceso físico, económico y sociocultural de todas las personas, que en todo momento los alimentos a consumir sean, inocuos, suficientes y nutritivos, de tal manera que pueda satisfacer las necesidades nutricionales con el objetivo de llevar una vida sana y activa.

Tellez (2009), define a la seguridad alimentaria como un proceso que asegura la calidad en la producción y elaboración de los productos alimentarios. También asegura que permiten evaluar e identificar a los potenciales peligros de contaminación. El mismo autor manifiesta que la inocuidad es una condición que todo alimento debe garantizar a no causar daño o perjuicio al cliente o consumidor y que debe iniciarse desde la pos cosecha de la producción primaria y el procesamiento primario (transformación) hasta llegar al consumidor, con el objetivo garantizar el producto a niveles aceptables, evitando el riesgo higiénico sanitario o disminuir hasta alcanzar niveles aceptables.

En la Conferencia Mundial de la FAO en (1996) la seguridad alimentaria quedo definido como al acceso físico, social y económico a todos los alimentos suficientemente inocuos y nutritivos que satisfagan las necesidades de las personas para llevar una vida sana y activa. La seguridad alimentaria, a diferencia de la gestión de la calidad, no se refiere a la satisfacción de los clientes o sus requisitos en relación a los alimentos sino únicamente a gestionar la inocuidad de los productos alimentarios.

También CONEVAL 2014 describe a la seguridad alimentaria como el proceso que se debe seguir para obtener productos comestibles de calidad, los cuales satisfagan al consumidor y no afecte su salud.

según el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL) en el año 2014, confirman que la seguridad alimentaria tiene dos definiciones más usadas, la primera definición es cuando todas las personas tiene el acceso suficiente a los alimentos saludables e inocuos para satisfacer sus necesidades de alimentación

y así llevar una vida sana y activa (FAO 2009), y la segunda definición afirman que todo hogar está en su derecho a acceder a los alimentos saludables en todo momento para llevar una vida de calidad, cantidad sin presentar riesgo de contaminación, a la vez indican que la seguridad alimentaria presenta las siguientes dimensiones como: Disponibilidad, conservación y medidas de higiene.

A. DISPONIBILIDAD: Se refiere a la cantidad de alimentos disponibles a nivel nacional, regional y local; que está relacionada con el suministro suficiente de estos frente a los requerimientos de la población y depende de la producción local, regional, nacional o la importación de alimentos como: suministro, acceso a suministros, abastos de suministros, y frecuencia de la realización de la compra. CONEVAL (2014).

MINAGRI en su la revista estrategia nacional de seguridad alimentaria y nutricional (2013-2021), menciona que la disponibilidad es garantizar una suficiente y oportuna cantidad de alimentos inocuos y nutritivos para la población. Que proviene de la producción nacional, importaciones, donaciones que existen y se convierte en el instrumento indispensable para fomentar la producción y una eficiente comercialización de alimentos, y así mejorar los circuitos comerciales, la vinculación de los agricultores y ganaderos familiares y artesanales. Asimismo implica una utilización eficiente de los recursos naturales vinculada a la generación del empleo de sistemas de producción y tecnologías apropiadas para asegurar la sostenibilidad de las prácticas empleadas.

B. CONSERVACION: Representa al conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los suministros alimenticios con el fin de guardarlos y consumirlos mucho tiempo después. Las sustancias que constituyen los alimentos se alteran con cierta rapidez. CONEVAL (2014).

- Formas de almacenamiento de suministros
- Distribución de las áreas de almacenamiento
- Preparación de los suministros
- Envase de suministros.
- Formas de guardado

C. MEDIDAS DE HIGIENE: Representa un criterio que se sigue para mantener la calidad de los alimentos y evitar su deterioro; asimismo, para prevenir posibles intoxicaciones otro tipo de malestares en los consumidores. CONEVAL (2014) y presenta los siguientes indicadores:

- Higiene personal
- Utilización de utensilios
- Lavado y desinfectado
- Control de plagas

MINAGRI en la revista estrategia nacional de seguridad alimentaria y nutricional (2013-2021), también define a las medidas de higiene como el consumo adecuado de alimentos que permitan aprovechar su potencial nutricional, revalorando los hábitos y la cultura alimenticia de cada región y promoviendo el consumo de alimentos de producción local, siempre que estos sean inocuos y nutritivos. Para esto se deben garantizar las condiciones básicas de salud de las personas y el acceso a servicios de agua segura y saneamiento de las viviendas. Dentro de este componente, la educación nutricional, la inocuidad y la revalorización de los patrones de consumo local con alto valor nutricional son acciones prioritarias.

2.2.2. NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD

Rivera Vilas (1995) en su libro gestión de calidad alimentaria define a La calidad como niveles y características de un producto o servicio que satisface las necesidades del consumidor.

La calidad son atributos de una parte a la presentación, composición y pureza, que se hacen referencia a un tratamiento tecnológico y de conservación para que los alimento puedan ser aceptables al consumidor con un buen aspecto sanitario y valor nutritivo.

Calidad nutricional: alimentos nutritivos y energéticos que satisfacen las necesidades del organismo, y estas depende de:

- Necesidades nutricionales.
- Posición del alimento va a ocupar en el consumo.
- Consumo frecuente de otros alimentos.
- Posibilidades de que exista otros elementos que modifiquen el porcentaje de los nutrientes

Calidad Higiénica: El objetivo de las normas es evitar la contaminación así garantizar la salubridad de los alimentos primarios. Sus factores son:

- Contaminación
- tratamiento térmico adecuado.
- Almacenamiento en buenas condiciones

Calidad de servicio: Es la satisfacción del consumidor que se logra cuando sobrepasa las expectativas o percepciones del cliente. Al brindar una buena atención. Berry (1994)

Téllez,(2009), en su investigación manifiesta sobre la evolución de la calidad, indicando que hubo precursores que dieron su punto de vista sobre lo que es la calidad y que no es posible dejar de mencionarlos, ya que estos estudios han contribuido a lograr la metodología y la aplicación de los conceptos relacionados con la calidad. El autor cita por ejemplo tres de las principales filosofías que sentaron las bases de lo que conocemos como calidad:

El primero es Deming, quien la identifica como una cadena o sucesión de cuestionamientos y solución de interrogantes hacia una mejora perenne; en segundo lugar se encuentra Juran, quien la identifica como la adecuación, ajuste y adecuación necesaria para el uso, con la

finalidad de satisfacer las necesidades del cliente; por último, Ishikawa la entiende la definición relacionándola con la idea anterior que se debe diseñar, manufacturar y mantener un producto el cual ha sido producido con los criterios necesarios de calidad, siendo el más económico, útil y, sobre todo, satisfaga al consumidor.

En el contexto mundial, también se cuentan los aportes de la FAO y OMS (2003), en su publicación de acuerdo a la precaución y garantía en la calidad e inocuidad de los alimentos, señala como uno de los factores que afectan a la calidad al surgimiento de enfermedades propaladas por los alimentos producidas por la *Escherichia coli*, *Salmonella*; así como, los contaminantes químicos, entre otros factores se tiene a las prácticas y a la forma de manejo agrícola inadecuado, la negligencia en la higiene en las etapas y ciclos de la cadena y serie alimentaria, como también la ausencia, omisión o falta de controles, inspección o el monitoreo respectivos en las operaciones de transformación y fabricación de los alimentos, la mala e incorrecta utilización de insumos químicos, la posible contaminación, deterioro, manipulación de los productos base y su almacenamiento.

En la misma publicación de la FAO y OMS (2003), así mismo determina que la calidad comprende los atributos, cualidades o propiedades negativas, como son el estado de disgregación, desintegración o descomposición, incorrecto manejo y segregación de los residuos con suciedad, decoloración o ajamiento; así como la proliferación de olores desagradables, cabe considerar que también se cuenta con atributos cualidades o propiedades positivos, como sus características iniciales, coloración, aromatización, textura o disposición, además de los métodos de fabricación de los alimentos; lo cual puede ocasionar efectos en las políticas públicas, influyendo en el sistema de control. Por otra parte, se indica que la preocupación al momento de producir un alimento se centra en: los peligros, dificultades o riesgos microbiológicos, el inseguro manejo de residuos plaguicidas, uso equivocado de agregados alimentarios o su adulteración.

La FAO y OMS (2003), en su definición indica que la reducción del peligro se consigue con la práctica del principio de prevención durante el proceso de producción, hasta que se realice su comercialización. Asimismo, en cuanto a la recomendación más importante que se plantea es la de realizar un planeamiento organizado que fomente y permita el orden; así como, un control anticipado, provisorio que pueda prevenir y controlar el proceso de producción.

Zavala (2011), en su trabajo publicado sobre el concepto de la calidad de los alimentos concluye indicando que la desatención de los requisitos mínimos de inocuidad que deben poseer los alimentos destinados al consumo interno en nuestro país, con inobservancia de las recomendaciones del *Codex Alimentarius*, por ausencia de Reglamentos Técnicos y por deficiencias en el sistema de fiscalización y control de alimentos, ponen en riesgo a nuestra población que incurre en un elevado costo económico y social debido a una alta incidencia de las ETAs; lo que representa adicionalmente un inconveniente doble estándar sobre la calidad de los alimentos, que no contribuye a la competitividad de nuestro agro peruano.

El mismo autor Zavala, (2011), indica que una visión ampliada de la calidad implica varios aspectos como la calidad que nos otorga originalmente la naturaleza, la seguridad alimentaria y el valor añadido, la apariencia, frescura, presentación, oportunidad, así como valor nutritivo, sanidad e inocuidad.

Zavala (2011) realizó un análisis del grado de la inocuidad en relación a los estándares internacionales, indicando que la inocuidad de un alimento comienza en su primera fase productiva, excepto la producción de alimentos destinados a la exportación, así mismo indica que el Perú no se observan las Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias para la producción de alimentos destinados al consumo interno local : Riegos con aguas servidas, Inadecuado empleo de pesticidas, Mal uso de medicamentos para los animales, Mataderos (camales) sin cadena de frío, Transporte inadecuado de los alimentos, Falta de higiene

durante el ordeño, Almacenamiento de leche sin sistemas de frío, Libre comercialización de la leche sin pasteurizar y un deficiente e inapropiado sistema de mercados de alimentos a nivel nacional. Todo ello que conforman los atributos de la calidad y están agrupados por las siguientes dimensiones:

a) Atributos externos.

Zavala, J. (2011) , señala que los aspectos externos de un alimento son apreciados básicamente a través de la vista y el tacto, constituyendo el primer encuentro con el producto, y deciden usualmente la primera compra (presentación, apariencia, uniformidad, madurez, frescura).

b) Atributos internos.

El mismo autor Zavala, J. (2011), indica que los atributos internos tienen que ver con el olfato y el gusto, percibiéndose los compuestos químicos a través de la nariz, la lengua y la boca (sabor, aroma, textura, valor nutritivo, ausencia de contaminantes bióticos y abióticos).

c) Atributos escondidos.

Zavala, J. (2011), indica que los atributos escondidos son difíciles de percibir directamente. Tienen que ver con la frescura del producto, las cualidades nutritivas, con los componentes útiles para la vida, así como la seguridad de que al ser ingerido no se afectará la salud del consumidor, o con el derecho que tenemos de que no se nos engañe o que nos mal-informen sobre lo que queremos adquirir.

Posligua (2013), en su tesis titulada “SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL ECUADOR PERIODO 2009-2012” manifiesta que en la Cumbre Mundial de la Alimentación de 1996, la seguridad alimentaria se define como el acceso físico social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfagan las necesidades y preferencias alimentarias para llevar una vida sana y activa.

En el Perú se dio primer paso con la conformación del código sanitario de alimentos en 1963. Por ello, en la página oficial de la DIGESA-

COMPIAL (2010). En el año 1969 se aprueba el Código sanitario de salud Ley 17505, incorporándose el código sanitario de alimento con la nominación de Reglamento sanitario, permaneciendo como tal desde el año 1998, como parte de la nueva ley de salud N° 26842, promulgada el año 1997, surgiendo de esta manera el Reglamento de Vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante D.S. 007-98-SA, dicho instrumento normativo encarga a los sectores responsables la vigilancia , siendo así que al sector agricultura se le encarga la vigilancia sanitaria de los productos agrícolas, así mismo el proponer los códigos de las buenas prácticas agrícolas y pecuarias, avícolas, entre otras; al sector pesca se le encarga la vigilancia de los productos hidrobiológicos, entre otras funciones.

REGLAMENTO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTO DE MERCADOS DE ABASTO (RM N°282-2003-SA-DM)

Este reglamento constituye los requisitos y condiciones sanitarias que debe acogerse al funcionamiento de los mercados de abastos que sean privados o públicos con el objetivo de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos. Y bebidas en sus diferentes etapas de la cadena alimentaria. Sus objetivos son:

- a) Asegurar la calidad y la inocuidad de los alimentos en sus diferentes etapa de la cadena alimentaria como la recepción, el transporte, el almacenamiento, y la comercialización hacia los consumidores
- b) establecer las buenas practica de manipulación que deben de cumplir los responsables de los que laboran en los puestos de ventas del mercado.
- c) Constituir el plan de higiene de saneamiento sanitario y cumplir con una buena infraestructura que cumplan con las condiciones adecuadas de un mercado.

Según el artículo 4 en caso del incumplimiento del reglamento serán comunicados a las municipalidades para su conocimiento y tomar las medidas correspondientes.

Así como en artículo 5 indica que la vigilancia y la verificación de los alimentos y bebidas estará a cargo de las autoridades de la salud municipal que esta ejercida por personal capacitado en temas de control y vigilancia sanitaria.

La plantilla de referencia para la vigilancia sanitaria se mantiene en base a la evaluación de riesgos, las buenas prácticas de manipulación (BPM) PHS.

En el artículo 6 menciona que el órgano responsable del mercado establecerá un comité de autocontrol sanitario de acuerdo al artículo 44, donde este comité en conjunto con el titular de cada puesto será solidariamente responsable del control de calidad e inocuidad de los productos que se comercializan.

MERCADOS DE ABASTOS

Local cerrado en cuyo interior se encuentra constituida por puestos de venta por secciones definidas dedicados a la comercialización de bebidas, alimentos y otros no alimenticios.

Los mercados de abastos deben estar autorizados por el municipio y situados en lugares exclusivos, dependientes de viviendas, talleres, focos de contaminación, salas de juegos o actividades diferentes.

INFRAESTRUCTURA

La infraestructura debe ser de construcción sólida, seguras de fácil limpiar y desinfectar. Sin grietas resistentes a la corrosión la cual no debe transmitirse sustancia toxicas a los alimentos.

Para la construcción de la infraestructura de un mercado de abasto se considera los siguientes aspectos sanitarios:

- Pisos: deben ser impermeables antideslizantes, lisos e inadsorbentes sin grietas para facilitar la limpieza y desinfección de los alimentos considerar una pendiente asía los sumideros inservibles.

- Paredes: deberán ser impermeables lavables e inadsorbentes lizo y de color claro y sin grietas, los ángulos entre las paredes y pisos deben ser abovedados y continuos específicamente en las áreas de comercialización.
- Techos: son impermeables lizos e inadsorbentes fáciles de limpiar y con una altura que garantice una buena ventilación e iluminación.
- Puertas: como mínimo para un mercado de abastos aproximado de 150 puestos se debe de considerar como mínimo dos puertas y estas deberán de ubicarse en puntos extremos sabiendo que una puerta es por cada 100 puestos adicionales.
- Pasadizos: deben ser amplios para el transito el ancho no debe ser menor de dos metros que se debe de tomar en cuenta que las áreas de los pasillos no debe ser usada como almacenamiento temporal ni como exhibición de los alimentos.

PUESTOS DE VENTAS O COMERCIALIZACION

Son los espacios interiores de un mercado de abasto con una estructura adecuada para la comercialización de alimentos y productos autorizados estos puestos están organizados en bloques ordenados por secciones y registrados en el padrón de comerciantes de cada mercado (RM N°282- 2003-SA-DM).

Los puestos de venta se consideran las siguientes características:

- Mobiliarios: se considera a los utensilios que deben ser inadsorbentes resistentes a la corrosión, a la limpieza y desinfección, así mismo no deben de transmitir olores ni sabores a los alimentos.
- El diseño de los equipos deben ser fáciles de limpieza.
- Los equipos de refrigeración y congelación deberá de tener la capacidad suficiente para conservar los alimentos perecederos previstos con medición de temperatura dichos equipos deben estar visibles y mantenerse en buenas condiciones para el funcionamiento debiendo calibrarse periódicamente estos equipos.
- La distribución de los bloques serán por secciones y tipo de alimentos.

INSTALACION SANITARIAS

Las instalaciones sanitarias deben cumplir con las siguientes condiciones.

- Separadas para hombres y mujeres , no tener ninguna comunicación directa con la comercialización de alimentos almacenes y otros ambientes exclusivo para alimentos, los recipientes deben ser con tapa, de material de fácil limpieza y desinfección , en su interior para eliminar papeles y residuos debe contener una bolsa de plástico, debe contener dispensadores de jabón, dispositivo para secado de manos de aire, caso contrario papel desechable ,las escobillas para uña son de uso personal y obligatorias.
- La ventilación debe ser adecuada para evitar la concentración de olores desagradables.
- Las puertas deben de mantenerse cerradas, los aparatos sanitarios deben ser de material de fácil limpieza y desinfección encontrándose operativos y en buen estado de conservación e higiene.

ALIMENTO PRIMARIO

Según el decreto legislativo N°1062,ley de inocuidad de los alimentos en su artículo 11 se refiere a la certificación oficial de los alimentos agropecuarios de procesamiento primario, donde podrán contar con un certificado oficial expedido por la autoridad nacional en sanidad agraria- SENASA.

El procesamiento primario es la etapa de la cadena alimentaria aplicada a la producción primaria que no estén sometidos a transformación, como selección, desollado, triturado, desgrasado, molido, congelado, refrigerado, descongelado, rebanado, pelado, y dividido.

Según el decreto supremo N°004-2011-AG., en el capítulo III del artículo 14, indica que los productores de alimentos agropecuarios de procesamiento primario, deberán implementar los lineamientos de BPM Y POES, que describan los métodos de saneamiento a ser cumplidos.

En el Artículo 24. manifiesta que los entes encargados de comunicar a los proveedores involucrados deberán ser a través de SENASA quienes se encargaran de informar y poner en alerta sobre los alimentos agropecuarios primarios contaminados.

La identificación de los alimentos primarios deben estar adecuadamente identificados para facilitar su rastreabilidad según el artículo 27 del DS N°004-2011-AG.

Alimentos agropecuarios primarios: Son los alimentos provenientes de la producción y de procesamiento primario, de origen vegetal y animal, utilizados para el consumo humano. El procesamiento primario incluye: dividido, partido, seleccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado.

PRODUCTOS PRIMARIOS

Según Pazzi (2009) Las principales actividades del sector primario están conformadas por las actividades económicas utilizadas como materia prima para ser utilizados en otros procesos industriales. Los productos primarios son utilizados como materia prima que es originada desde las actividades del sector agrícola, ganadera, pesca, piscicultura, acuicultura, silvicultura, apicultura y la caza, dichas actividades

2.3. DEFINICIÓN DE TERMINOS

SEGURIDAD ALIMENTARIA: es un estado y derecho de toda persona para gozar de forma permanente y oportuna el acceso social, económico y físico a los alimentos que requieren para su consumo y su utilización biológica con la garantía de brindar el bienestar general que conlleve al logro de su desarrollo (Según el Instituto de Nutrición para Centroamérica y Panamá (INCAP).

CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD: se define como el uso adecuado, del producto, y al grado de conocer si el producto en se encuentra en

buenas condiciones para satisfacer las necesidades de los clientes o consumidor (Juran y Gryna 1993)

ALIMENTO: según el (Decreto Legislativo N° 1062. Ley de Inocuidad de los Alimentos).es toda sustancia semi elaborada o elaborada que es destinada al consumo humano, que incluye también las bebidas, u otra sustancias que sea utilizado en fabricación excepto cosméticos, tabacos o sustancias elaboradas exclusivamente como medicamento.

ALIMENTO AGROPECUARIO: para (Decreto Legislativo N° 1062. Ley de Inocuidad de los Alimentos).el alimento agropecuario es la sustancia constituido por diversos nutrientes que aportan las energías necesarias como carbohidratos, glúcidos, proteínas, vitaminas, minerales lípidos y agua la cual permite formar y reponer nuevas células muertas, estas sustancias pueden ser de origen vegetal o animal excepto los de origen pesquero o acuícola.

ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS: son los Alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario destinados para el consumo humano. (Decreto Supremo N° 004-2011-AG. Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria).

PROCESAMIENTO PRIMARIO: Es la etapa de la cadena alimentaria que se utiliza a todo la Producción primaria, de alimentos que no está sometidos a transformación. Esta etapa incluye dividido, partido, seleccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, Triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultra congelado o descongelado. (Decreto Legislativo N° 1062. Ley de Inocuidad de los Alimentos)

BPM (Buenas prácticas de manufactura): según. (Resolución Ministerial N° 282-2003-SA-DM.) , Del Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto), es el Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e Inocuidad de los alimentos y bebidas.

CALIDAD SANITARIA: En la (Resolución Ministerial N° 282-2003-SA-DM. Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto).es un Conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y

organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: De acuerdo a la resolución (R.M. N° 282–2003–SA–DM. Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto), la inocuidad es garantizar al consumidor que el alimento no ocasionen daño al momento de ser consumido, de acuerdo al uso que este destinado. Como normativa internacional de referencia se cuenta con el *Codex Alimentarius* a partir de la publicación del código CAC–RPC 1–1969 “Principios Generales de Higiene de los Alimentos”; en el Perú están reguladas por Decreto Supremo N° 007–98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, así como sus modificaciones Decreto Supremo N° 004–2014–SA y Decreto Supremo N° 038–2014–SA.

CONTAMINANTE: para el reglamento de inocuidad, es definido como un agente físico, químico y biológico que no se agrega sin ninguna intención a los alimentos que pueda perjudicar la inocuidad.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: es la Presencia o introducción de un contaminante en los alimentos listos para consumo, generada por el contacto con alimentos sin procesar, superficies, equipos o utensilios contaminados, o falta de higiene por parte del manipulador de alimentos o por su condición de enfermo o portador. Todo esto según (R.M. N° 282–2003–SA–DM. Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto).

ALIMENTO CONTAMINADO: alimento que presenta microorganismos, parásitos, virus, hongos y bacterias que están producidas por las mismas, también el alimento puede ser, contaminado por sustancias extrañas y contaminantes químicos, entre otros.

CONTAMINACIÓN FÍSICA: Según (CAC–RPC 1–1969. Los Principios Generales de Higiene de los Alimentos) se define como la Presencia de cuerpos extraños, como restos metálicos, piedras, madera, vidrio, restos de insectos, etc., durante el proceso de manipulación de alimentos.

CONTAMINACIÓN QUÍMICA: para CAC–RPC 1–1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos) son sustancias tales como pesticidas, metales pesados, humo, detergente, aditivos no permitidos, tóxicos en general indeseables durante el proceso de manipulación de alimentos.

CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA: Los microorganismos patógenos pueden pasar de un alimento a otro por contacto directo o bien a través de quienes los manipulan, de las superficies de contacto del aire tales como manipular los alimentos agropecuarios primarios frescos y el dinero, estornudar frente a los alimentos agropecuarios primarios, la presencia de moscas en los alimentos agropecuarios primarios, etc.

Los alimentos crudos deben estar claramente separados, en el espacio o en el tiempo, de los productos alimenticios listos para el consumo, efectuándose una limpieza intermedia eficaz y, cuando proceda, una desinfección (CAC/RCP 1–1969).

MERCADO DE ABASTOS: Según la (R.M. N°282–2003–SA–DM. Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto), se encuentra constituida por un local cerrado en cuyo interior está distribuido por puestos únicos, definidas por secciones dedicadas a la comercialización de productos alimenticios y otros.

PUESTO DE VENTA: Se denomina a un delimitado espacio con una infraestructura adecuada para la venta de productos autorizados estos puestos deben estar ordenados en secciones, dispuestos en bloques y registrados en el padrón de comerciantes Según la (R.M.N°282-2003-SA-DM. Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto).

CONGELACION: Según la (R.M. N°282–2003–SA–DM. Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto), determinan que la temperatura de congelación de los alimentos es de -18°C , con la finalidad de conservarlos y evitar el crecimiento de los microorganismos más resistentes al frío, teniendo en cuenta que el congelamiento detienen los procesos biológicos se detiene el crecimiento de los

microorganismos más resistentes al frío, no mata a las bacterias ni a los virus simplemente se mantiene “aletargados”.

REFRIGERACIÓN: Según la (R.M. N°282–2003–SA–DM. Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto), determina que la temperatura de refrigeración es a una temperatura próxima 5°C, con la finalidad de protección de los alimentos, ya que las bacterias no crecen o lo hacen muy lentamente.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Según la (R.M. N°282–2003–SA–DM. Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto), es aquella persona que está en contacto directo con los alimentos frescos y otros productos.

PLAN OPERATIVO ESTANDARIZADO DE SANEAMIENTO – POES: Son normas que establecen tareas de saneamiento óptimas para una buena conservación e higiene, para asegurar los requisitos de limpieza y desinfección se debe tener en claro los pasos a seguir, que deben ser explícitos detallados y muy claros.

CAPÍTULO III

III. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. TIPO DE ESTUDIO

La investigación que se utilizó fue no experimental, con un diseño descriptivo, correlacional y de corte transversal, porque busca encontrar el grado de correlación que existe entre dos variables de estudios, así como también el nivel de correlación que existe entre dos fenómenos analizados, describiendo y analizando previamente cada fenómeno en forma independiente.

Así mismo se tomó en cuenta lo que Sampieri, Collado & Baptista (2010, p. 81) afirman: En oportunidades, solo se examina la correlación entre dos variables, pero ya en el estudio resaltan tres o más. Dichos estudios miden el nivel de sociedad entre esas variables con la finalidad de comprobar la vinculación y cuantificación que tiene estas al ser sometidas a pruebas.

3.2. DISEÑO DE ESTUDIO

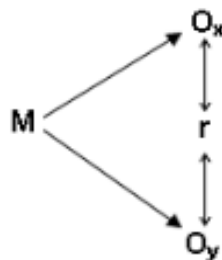
Hernández Sampieri, et. (2014, pp.123-124), define al diseño de investigación como el plan o estrategia que se desarrolla para obtener la información en la investigación así de esa manera responder al planteamiento del problema en estudio, estas relaciones causales se limitan a entablar relaciones entre las variable en estudio.

También López Carrasco (2013, p. 58-59), manifiesta que los diseños de investigación son importante porque orientan en la parte

metodológica de una investigación guían el proceso, ayudando a la formulación de problemas, objetivos y posibles hipótesis en una investigación

En el presente trabajo de investigación se utilizó el diseño de investigación descriptivo correlacional y de corte transversal con el objetivo de medir el nivel de relación que existe entre la seguridad alimentaria y el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado, 2018.

La investigación no experimental es aquella que se realiza sin manipular las variables en estudio debido a que las variables independientes ya han sucedido de esa forma es un estudio empírico que describe las características e identifica la investigación y es correlacional por que se busca la relación entre la variable seguridad alimentaria y nivel de conocimiento de la calidad. es transversal porque se obtuvo la información en un solo espacio y momento, con el fin de describir y examinar las variables (Hernández et al. 2010). Para la presentación del diseño de investigación el esquema es el siguiente:



Dónde:

M = Muestra donde se realizó el estudio, comerciantes de los diferentes mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado.

Oy = Variable de nivel de conocimiento de la calidad

Ox = Variable de seguridad alimentaria.

r = relación entre las 2 variables en estudio.

3.3. POBLACIÓN Y MUESTRA

3.3.1. Población

Para el presente trabajo de estudio investigativo, se tomó en cuenta una población finita entre todos los comerciantes de los mercados de abasto de venta de productos primarios de la ciudad de Puerto Maldonado (mercado modelo, mercado mil ofertas, mercado tres de mayo, mercado milagros); Todo ello en base a la cantidad de comerciantes que se registra en la siguiente tabla:

CUADRO 2. Distribución de la población

Mercados de Puerto Maldonado	Dirección	N° de comerciantes
Asociación de comerciantes unidos Mercado Modelo	Av.Fitzcarrald c-5/Jr. Piura	100
Asociación de productores y comerciantes Mercado Mil oferta	Av.Fitzcarrald Mz 15 H/jr.Pardo de Miguel	24
Asociación de comerciantes unidos Tres de Mayo	Av.Andres Avelino Cáceres N°367	44
Gran feria mayorista internacional Madre de Dios	Av. Circunvalación/Av. Los Próceres	17
TOTAL		185

Fuente: Subgerencia de Salud y Salubridad Pública -MPT-(2018)

3.3.2. Muestra

Para el cálculo de la muestra se aplicó el muestreo aleatorio simple. En esta técnica, cada miembro de la población tuvo la misma probabilidad de ser seleccionado como muestra. Por ser un muestreo probabilístico

y con una población finita y se obtuvieron por selección aleatoria (Hernández et al, 2010).

Todo el proceso de toma de muestras se realizó en un paso, en donde cada persona fue seleccionada independientemente de los otros miembros de la población.

El muestreo aleatorio simple ofrece facilidad al investigador para armar la muestra. También se consideró una forma justa de seleccionar una muestra a partir de una población, ya que cada miembro tiene igualdad de oportunidades de ser seleccionado.

Para calcular la muestra se aplicó la siguiente fórmula del muestreo probabilístico.

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

Dónde:

N: Población en estudio.= comerciantes

Z: nivel de confianza (95%) = 1,96

P: Proporción de aceptación (50%) = 0,5

Q: Proporción de no aceptación (50%) = 0,5

d: error de precisión (5%) = 0,05

En la fórmula se reemplazó los datos descritos y se obtuvo el tamaño de muestra siendo un total de 125 socios de los mercados de Abastos de Puerto Maldonado que fueron encuestados. De los cuáles se distribuye de acuerdo al siguiente cuadro:

CUADRO 3. Distribución de la muestra

Descripción	N° de comerciantes (población)	N° de comerciantes encuestados(Muestra)
Comerciantes de venta de productos primarios de los mercados de abastos de Puerto Maldonado	185	125

Fuente: Elaboración propia, (2018)

Ya hallada el total de la muestra a encuestar se estratifico la muestra través de la regla de tres simples para cada mercado y así encuestar con exactitud de acuerdo al tamaño de población, estos resultados se demuestran en el siguiente cuadro.

CUADRO 4. Distribución de muestras

Mercados de Puerto Maldonado	Población	Muestra
Asociación de comerciantes unidos Mercado Modelo	100	68
Asociación de productores y comerciantes Mercado Mil oferta	24	16
Asociación de comerciantes unidos Tres de Mayo	44	30
Gran feria mayorista internacional Madre de Dios	17	11
TOTAL	185	125

Fuente: Elaboración Propia-(2018)

3.4. MÉTODOS Y TÉCNICAS

3.4.1. Métodos

Para el análisis de datos se utilizó la presentación a través de cuadros, tablas y figuras utilizando la prueba estadística r de Pearson, porque es una investigación correlacional cuantitativa, donde se calculó la relación de las dos variables en estudio.

El desarrollo se realizó a través de la técnica de juicio de expertos, para lo cual se consideró a tres docentes con mucha experiencia en el campo de la investigación quienes con sus opiniones ayudaron a mejorar el instrumento que se desarrolló. Por último, las conclusiones de hallaron de acuerdo a los objetivos planteados y los resultados obtenidos.

3.4.2. Técnicas

La técnica que se utilizó en la investigación es la encuesta. Para medir las variables seguridad alimentaria y nivel de conocimiento de la calidad. Según Carrasco (2006) la encuesta es una técnica muy importante para la investigación social por la excelencia debido a su utilidad, sencillez, versatilidad y objetividad de los datos que con ella se obtiene. La encuesta estuvo comprendida por dos cuestionarios para cada una de las variables, el cuestionario de seguridad alimentaria comprendida de 23 ítems o preguntas, las preguntas estuvieron divididas en dimensiones como Disponibilidad de pregunta 1- 8 ,conservación de pregunta 9-15 y medidas de higiene de pregunta 16-23, para el cuestionario de conocimiento de la calidad, conformada por 15 ítems también divididas en sus dimensiones como atributos externos de pregunta 1-7, atributos internos de 8-10 y atributos escondidos de 11-15 , ver anexo 04 una vez validados los instrumentos de ambos cuestionarios se pasó a realizar la encuestas a los diferentes mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado, encuestando al total de muestra por mercado según la cuadro N°05, a través de la

encuesta se pudo recoger la información de los comerciantes de venta de productos primarios, con los datos obtenidos se pasó a una base de datos Excel, luego se analizó en el programa spss realizando un análisis correlación cualitativo de corte transversal para hallar la relación que existe entre las dos variables en estudio, la media muestral para cada uno de la variables, con el objetivo de hallar los niveles de confianza, para cada variable, por último se halló el R de Pearson para hallar que dimensión de la variables seguridad alimentaria tiene mayor relación con la variable conocimiento de la calidad.

3.5. TRATAMIENTO DE LOS DATOS

Para hallar la relación y medir los niveles de la variable seguridad alimentaria y nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado, 2018.se utilizó el Cuestionario de seguridad alimentaria. Este instrumento consta de 3 dimensiones: disponibilidad (pregunta 1 – pregunta 8), conservación (pregunta 9 –pregunta 15), medidas de higiene (pregunta 16-pregunta 23), y el cuestionario para el nivel de conocimiento de la calidad con sus dimensiones a considerar son: los atributos externos (pregunta 1-pregunta 5), atributos internos (pregunta 6-pregunta 10), atributos escondidos (pregunta 11-pregunta 15).

Después de haber realizado las 125 encuestas y haber concluido con la aplicación de los cuestionarios y el recojo de la información de datos se diseñó una base de datos que fue procesada a través del diseño estadístico SPSS para obtener los cuadros estadísticos y los resultados. Además por ser una investigación de tipo correlacional cuantitativo se utilizó la prueba r de Pearson, mediante esta prueba sirvió para comprobar la independencia de relación entre las dos variables (Seguridad Alimentaria y Nivel de conocimiento de la Calidad) XY.en estudio.

3.5.1. Validez y confiabilidad.

Para validar los instrumentos (cuestionario) se realizó a través de dos técnicas, como la de juicio de expertos y la prueba de confiabilidad a través del alfa de cronbach, en la técnica de juicio de experto se consideró a tres profesionales de la rama de ingeniería agroindustrial con experiencia en la investigación a quienes se les hizo llegar a través de una solicitud de revisión la matriz de operacionalización de variables, matriz de consistencia y los 2 cuestionarios de las variables en estudio, los expertos revisaron y recomendaron a mejorar el instrumento, posterior al levantamiento de observaciones se pasó a la aprobación del mismo para ser aplicado a la muestra en estudio. Este proceso se realizó con la finalidad de garantizar a los resultados que sean confiables y entendibles a los encuestados y así brindar mayor seguridad a los resultados.

Prueba de Fiabilidad

La prueba de fiabilidad se realizó con la finalidad de garantizar y brindar seguridad al momento de recoger la información (encuestas) y así hallar los resultados confiables, para ello se utilizó dos métodos importantes como el Alfa de Cron Bach y la opinión de expertos.

Alfa de Cron Bach

Para realizar la prueba de fiabilidad, se realizó una prueba piloto con 20 encuestas rápidas, los resultados de estas encuestas se ingresó al software estadístico denominado SPSS v.22, con la finalidad de verificar si los instrumentos a encuestar. Son óptimos con cada una de sus preguntas a así mejorar los instrumentos para que fueran entendibles por el encuestado y hallar resultados sin exceso de margen del error. A continuación procedemos con las dos pruebas respectivas.

CUADRO 5. Validación de Instrumento seguridad alimentaria

CRITERIO	INDICADORES	CRITERIOS	EXP 1	EXP 2	EXP 3	TOTAL %
Forma	1.REDACCIÓN	Los indicadores e ítems están redactados considerando los elementos necesarios.	70%	90%	90%	83%
	2.CLARIDAD	Está formulado con un lenguaje apropiado.	70%	90%	90%	83%
	3.OBJETIVIDAD	Está expresado en conductas observables.	70%	85%	90%	82%
Contenido	4.ACTUALIDAD	Es adecuado al avance de la ciencia y la tecnología.	70%	90%	90%	83%
	5.SUFICIENCIA	Los ítems son adecuados en cantidad y profundidad.	70%	90%	90%	83%
	6.INTENCIONALIDAD	El instrumento mide en forma pertinente el comportamiento de las variables de investigación.	70%	90%	90%	83%
Estructura	7.ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica entre todos los elementos básicos de la investigación.	70%	90%	90%	83%
	8.CONSISTENCIA	Se basa en aspectos teóricos científicos de la investigación educativa.	70%	90%	90%	83%
	9.COHERENCIA	Existe coherencia entre los ítems, indicadores, dimensiones y variables	70%	90%	90%	83%
	10.METODOLOGÍA	La estrategia de investigación responde al propósito del diagnóstico.	70%	90%	90%	83%

Fuente: Elaboración propia-(2018)

Según el cuadro 5 se puede observar el porcentaje de calificaron los 3 expertos y el total con respecto a los criterios de forma, contenido y estructura tomando como indicadores la redacción, claridad del instrumento a aplicar, objetividad, actualidad, suficiencia e intencionalidad, también la organización, consistencia, coherencia y la metodología del instrumento seguridad alimentaria, siendo un total de 83 % indicando que los instrumentos validados por los 3 expertos son confiables.

CUADRO 6. Estadísticas de fiabilidad seguridad alimentaria

Alfa de Cron Bach	N de elementos
,892	23

Fuente: Elaboración propia-(2018)

En el cuadro 6, se observa que 23 es el número de preguntas para el instrumento seguridad alimentaria y el valor de Alfa de Cron Bach es de

0,892. La teoría existente indica que a mayor valor de Alfa, mayor fiabilidad. El mayor valor teórico de Alfa es 1, por lo tanto el resultado obtenido se considera un valor alto. Lo que indica que el instrumento aplicado a los socios del mercado de venta de productos primarios de los mercados de abastos de Puerto Maldonado es fiable

CUADRO 7. Validación de Instrumento conocimiento de la calidad

CRITERIO	INDICADORES	CRITERIOS	EXP 1	EXP 2	EXP 3	TOTAL %
Forma	1.REDACCIÓN	Los indicadores e ítems están redactados considerando los elementos necesarios.	70%	90%	90%	83%
	2.CLARIDAD	Está formulado con un lenguaje apropiado.	70%	90%	90%	83%
	3.OBJETIVIDAD	Está expresado en conductas observables.	70%	85%	90%	82%
Contenido	4.ACTUALIDAD	Es adecuado al avance de la ciencia y la tecnología.	70%	90%	90%	83%
	5.SUFICIENCIA	Los ítems son adecuados en cantidad y profundidad.	70%	90%	90%	83%
	6.INTENCIONALIDAD	El instrumento mide en forma pertinente el comportamiento de las variables de investigación.	70%	90%	90%	83%
Estructura	7.ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica entre todos los elementos básicos de la investigación.	70%	90%	90%	83%
	8.CONSISTENCIA	Se basa en aspectos teóricos científicos de la investigación educativa.	70%	90%	90%	83%
	9.COHERENCIA	Existe coherencia entre los ítems, indicadores, dimensiones y variables	70%	90%	90%	83%
	10.METODOLOGÍA	La estrategia de investigación responde al propósito del diagnóstico.	70%	90%	90%	83%

Fuente: Elaboración propia-(2018)

En el cuadro 7 los 3 expertos que validaron los instrumentos calificaron con una puntuación de 70 % para el primer experto y 90 % para el segundo y tercer experto, hallando un promedio de 83 % al instrumento conocimiento de la calidad indicando que el instrumento en sus criterios de forma, contenido y estructura es confiables como de sus indicadores validando al instrumento como apto para ser aplicado.

CUADRO 8. Estadísticas de fiabilidad conocimiento de la calidad

Alfa de Cron Bach	N de elementos
,898	15

Fuente: Elaboración propia-(2018)

En el cuadro 8, se observa que 15 es el número de preguntas para el instrumento conocimiento de la calidad y el valor de Alfa de Cron Bach es de 0,898. La teoría existente indica que a mayor valor de Alfa, mayor fiabilidad. El mayor valor teórico de Alfa es 1, por lo tanto el resultado obtenido se considera un valor alto. Lo que indica que el instrumento aplicado los socios del mercado de venta de productos primarios de los mercados de abastos de Puerto Maldonado es fiable para el estudio de carácter científico como el que se realizó.

Coefficiente de correlación de Pearson es una prueba estadística para analizar la relación entre dos variables medidas en un nivel por intervalos o de razón. Se simboliza: r . Se define como:

$$r = \frac{S_{xy}}{S_x S_y}$$

Dónde:

r : Coeficiente de correlación entre "X" y "Y"

S_x : Desviación típica de "X"

S_y : Desviación típica de "Y"

S_{xy} : Covarianza entre "X" y "Y"

Debemos tener en cuenta que el coeficiente r de Pearson puede variar de -1,00 a +1,00

CAPÍTULO IV

IV. RESULTADOS DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

4.1. ANÁLISIS Y RESULTADOS.

En el capítulo IV presentamos los resultados que se obtuvo por medio de los pasos metodológicos con la única finalidad de lograr los objetivos y corroborar las hipótesis donde se trabajó con dos cuestionarios para cada variable y estos fueron encuestados en los diferentes mercados de la ciudad de Puerto Maldonado.

TABLA 1. Distribución de frecuencias de la variable seguridad alimentaria

	Categorías	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	Inadecuada	2	1,6	1,6	1,6
	Parcialmente adecuada	45	36,0	36,0	37,6
Válido	Adecuada	76	60,8	60,8	98,4
	Muy adecuada	2	1,6	1,6	100,0
	Total	125	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia-(2018)

Como se puede apreciar en la tabla 1, el 60,8% de los comerciantes de alimentos primarios en los mercados de abastos de Puerto Maldonado indican que el nivel de seguridad alimentaria es adecuado, el 36% de

ellos mencionan que es parcialmente adecuado y finalmente el 1,6% señalan que es tanto inadecuado como muy adecuado.

Llama la atención que más de la tercera parte de comerciantes de alimentos primarios perciben que la seguridad alimentaria no son del todo adecuadas lo cual pondría en peligro la salud de los consumidores puesto que los productos que ofrecen podrían estar contaminados. Considerando que Según el Decreto Legislativo N°1062, del artículo N°7 indica que solo se puede comercializar alimentos inocuos que no debe ser peligroso para la salud, ser calificado apto para el consumidor sin causar ningún daño alguno, sin embargo en los resultados obtenidos de seguridad alimentaria nos arrojó un porcentaje de 1,6 % inadecuado y el 36 % parcialmente o poco adecuado, pudiendo percibir que los alimentos primarios que se comercializa en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado no cumple con las normas establecidas de la seguridad alimentaria. Estos resultados también pueden apreciarse en la Figura 1:

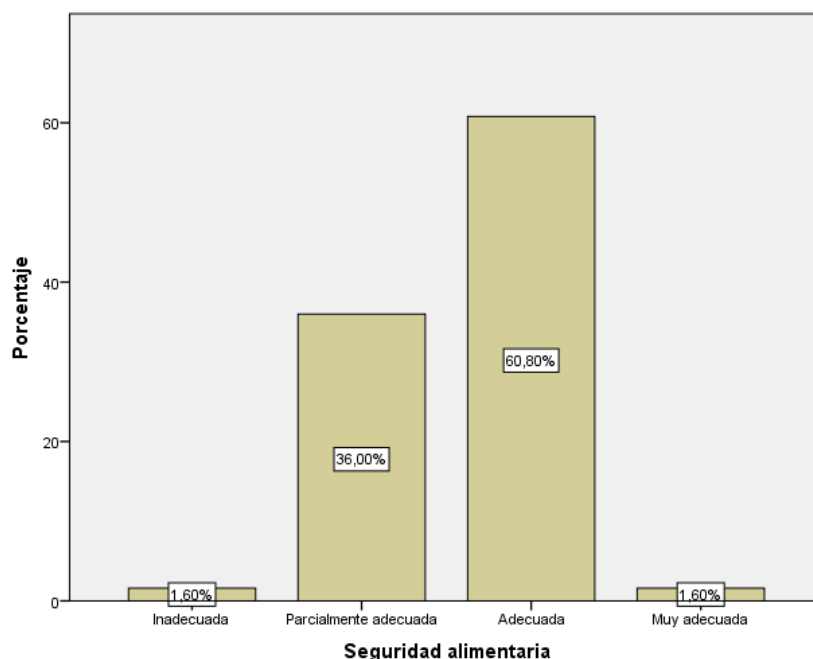


FIGURA 1. Distribución de frecuencia de la variables seguridad alimentaria

Fuente. Elaboración propia-(2018)

TABLA 2. Distribución de frecuencias de la dimensión disponibilidad

	Categorías	Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
	Inadecuada	2	1,6	1,6	1,6
	Parcialmente				
Válido	adecuada	82	65,6	65,6	67,2
	Adecuada	41	32,8	32,8	100,0
	Total	125	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia-(2018)

De acuerdo a la tabla 2 la mayoría de los comerciantes en los mercados de abastos de Puerto Maldonado (65,6%) indican que la disponibilidad de los alimentos que ofertan es parcialmente adecuada, el 32,8% indican que es adecuada y solo el 1,6% indican que es inadecuada.

Como se puede apreciar la cantidad de alimentos disponibles en nuestra ciudad que provienen de la producción local, regional y nacional no siempre satisface los requerimientos de la población, debido a los cambios de temperatura, infraestructura de los mercados y las condiciones en que se transportan los alimentos primarios. El resultado se relaciona con MINAGRI en su la revista estrategia nacional de seguridad alimentaria y nutricional (2013-2021).en la que menciona que la disponibilidad es garantizar una suficiente y oportuna cantidad de alimentos inocuos y nutritivos para la población. Que proviene de la producción nacional, importaciones, donaciones que existen y se convierte en el instrumento indispensable para fomentar la producción y una eficiente comercialización de alimentos, y así mejorar los circuitos comerciales, la vinculación de los agricultores y ganaderos familiares y artesanales.

Estos resultados se observan en la figura 2.

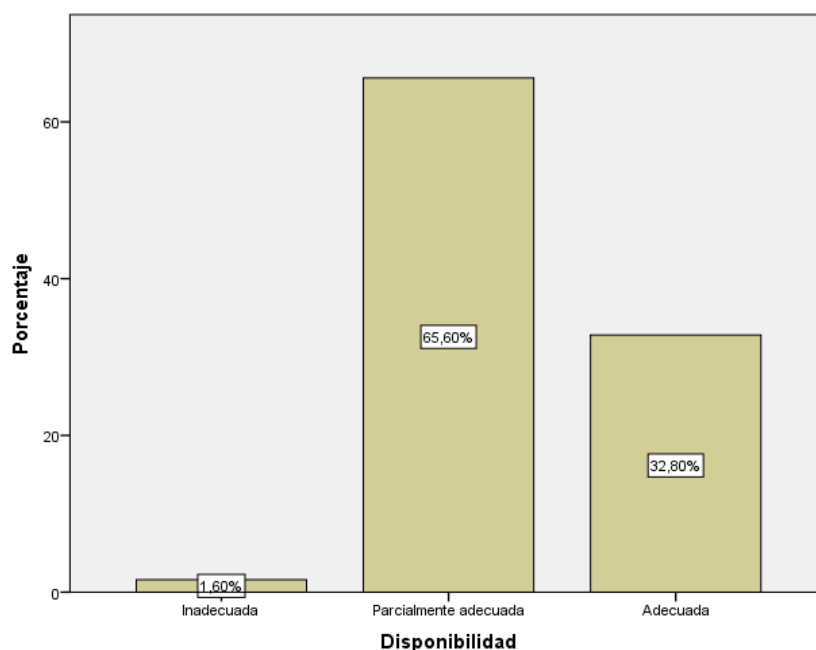


FIGURA 2. Distribución de frecuencias de la dimensión disponibilidad

Fuente: Elaboración propia-(2018)

TABLA 3. Distribución de frecuencias de la dimensión conservación

	Categorías	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Inadecuada	4	3,2	3,2	3,2
	Poco adecuada	18	14,4	14,4	17,6
	Parcialmente adecuada	50	40,0	40,0	57,6
	Adecuada	49	39,2	39,2	96,8
	Muy adecuada	4	3,2	3,2	100,0
	Total	125	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia-(2018)

Según la tabla 3, el 40,0% de los comerciantes en los mercados de abastos de Puerto Maldonado indican que la forma como conservan los alimentos es parcialmente adecuada, el 39,2% indican que es adecuada, el 14,4% indican que es poco adecuada y el 3,2% precisan que es tanto inadecuada como muy adecuada.

Como podemos ver más de la mitad de los comerciantes admiten que el conjunto de procedimientos y recursos para conservar los alimentos antes de venderlos no es adecuado. Ello también sería un peligro latente para los consumidores puesto que no cumplen todas las condiciones de Seguridad alimentaria. Sin embargo existen propuestas de mejoras técnicas para la manipulación y conservación de los Alimentos así como propone el autor Landeta (2011), en su trabajo de investigación intitulada “plan de mejoras técnicas para la manipulación y conservación de alimentos en el mercado municipal de duran (sector nave 2)”, realizado en Guayaquil-ecuador, propuso establecer las buenas prácticas de manipulación y conservación de los alimentos así brindar recomendaciones para mejorar la comercialización en los diferentes mercados del país, para lograr el objetivo se trabajó conjuntamente con la municipalidad de Cantón Duran que luego de ser evaluada su situación inicial se planteó a realizar el plan de mejora con la finalidad de evitar la contaminación cruzada, en los alimentos que se comercializan, con el apoyo del correcto funcionamiento de mercados , adicionalmente se realizó capacitaciones direccionales a los comerciantes de los diferentes grupos de ventas de los alimentos con el único objetivo de brindar aspectos técnicos que disminuyan las pérdidas económicas por una incorrecta manipulación ya que asegurar la calidad de los alimentos para beneficiar a un mejor servicio. Los mismos resultados se visualizan en la figura N°3

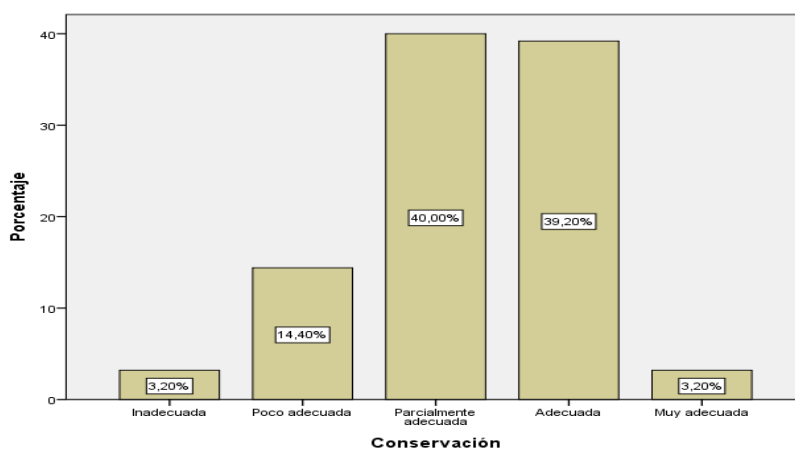


FIGURA 3. Distribución de frecuencias de la dimensión conservación
Fuente: Elaboración propia-(2018)

TABLA 4. Distribución de frecuencias de la dimensión medidas de higiene

	Categorías	Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Inadecuada	2	1,6	1,6	1,6
	Parcialmente adecuada	45	36,0	36,0	37,6
	Adecuada	60	48,0	48,0	85,6
	Muy adecuada	18	14,4	14,4	100,0
	Total	125	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia-(2018)

Según la tabla 4 y la figura 4, la mayoría de los comerciantes en los mercados de abastos de Puerto Maldonado (48%) indican que las medidas de higiene que tienen para expender alimentos es adecuada, el 36% indican que es parcialmente adecuada, el 14,4% indican que es muy adecuada el 1,6% indican que es inadecuada.

De acuerdo a los datos presentados llama la atención y a la vez es motivo de preocupación que más de la tercera parte de comerciantes no siempre adoptan medidas de higiene para mantener la calidad de los alimentos primarios, evitar su deterioro así como prevenir posibles intoxicaciones otro tipo de malestares en los consumidores. Sin embargo Walde (2013), en su investigación “conocimientos y prácticas sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las socias de comedores populares del distrito de comas “realizado lima-Perú, demuestra que las capacitaciones permanentes permitan logran un buen nivel de conocimiento en buenas practica de manipulación.se sugiere que se debe priorizar las capacitación permanentes a los comerciantes de alimentos primarios de los mercados de abastos de Puerto Maldonado.

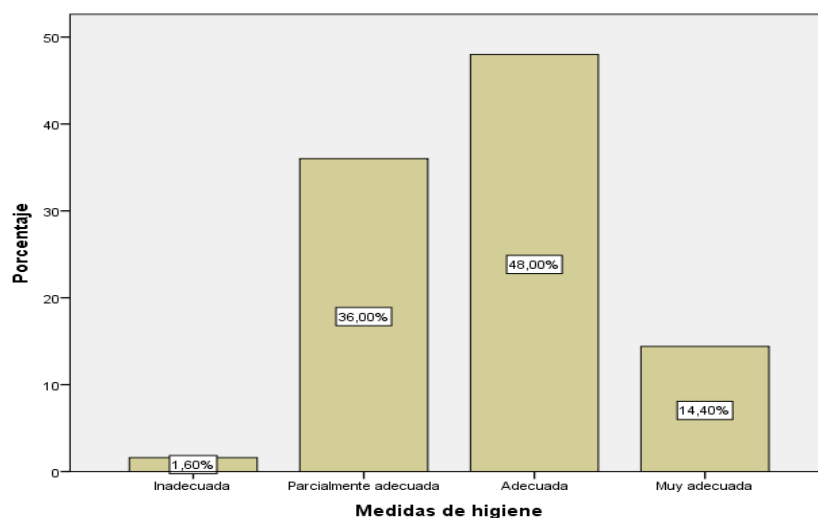


FIGURA 4. Distribución de frecuencias de la dimensión medidas de higiene

Fuente: Elaboración propia-(2018)

TABLA 5: Distribución de frecuencias del variable conocimiento de la Calidad.

Categorías	Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Bajo	6	4,8	4,8	4,8
Regular	68	54,4	54,4	59,2
Válido Alto	49	39,2	39,2	98,4
Muy alto	2	1,6	1,6	100,0
Total	125	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia-(2018)

De acuerdo a la tabla 5, el nivel de conocimiento de la calidad del 54,4% de los comerciantes en los mercados de abastos de Puerto Maldonado es regular, el 39,2% presenta un alto nivel de conocimiento, el 4,8% presenta un nivel bajo y el 1,6% presenta muy alto nivel.

Como se puede apreciar más de la mitad de comerciantes no poseen los conocimientos suficientes de la calidad alimentaria lo cual implica también cierto desconocimiento en la manipulación de alimentos primarios y de las características que diferencian las unidades individuales de un producto. Para ello se debe prever los posibles riesgos de contaminación en todas las etapas de la elaboración de un alimento Tal como menciona Téllez (2009), quien en su investigación

acerca de la implementación, así como la ejecución y evaluación de un sistema de gestión de inocuidad para una empresa para la producción de alimentos en polvo, describe que para llegar a obtener una mejora de la calidad se debe considerar cada uno de los procedimientos que se deben seguir en el ciclo agroalimentario, desde su inicio hasta su culminación.

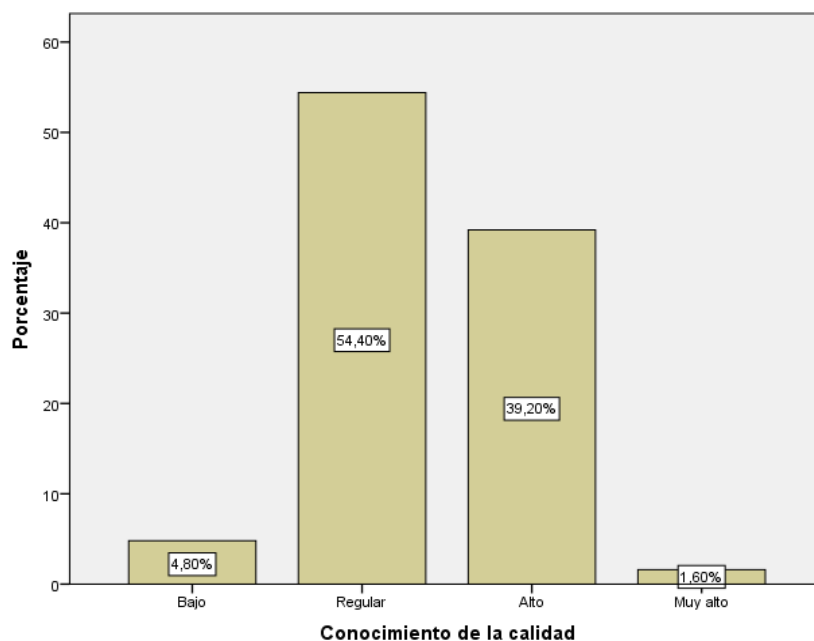


FIGURA 5. Distribución de frecuencias de la variable conocimiento de la calidad

Fuente: Elaboración propia-(2018)

TABLA 6. Distribución de frecuencias de la dimensión atributos externos

Categorías	Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Poco adecuados	8	6,4	6,4	6,4
Parcialmente adecuados	48	38,4	38,4	44,8
Adecuados	63	50,4	50,4	95,2
Muy adecuados	6	4,8	4,8	100,0
Total	125	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia-(2018)

Según la tabla 6, el 50,4% de los comerciantes de alimentos primarios de los mercados de abastos de Puerto Maldonado indican que el nivel de conocimiento sobre los atributos externos de los productos que ofertan es adecuado, el 38,4% indican que son parcialmente adecuados, el 6,4% indican que son poco adecuados y el 4,8% mencionan que son muy adecuados.

Lo mencionado en el párrafo anterior da cuenta de que los comerciantes desconocen regularmente cómo presentar sus productos, seleccionar y uniformizarlo de acuerdo a criterios de apariencia, madurez o frescura. Al igual que Zavala. (2011) menciona que por la ausencia de reglamentos técnicos y por la deficiencias en el sistema de fiscalización y control de alimentos los productos son vendidos sin inspección y pone en riesgo a nuestra población que incurre a una posible incidencia de ETAS. Esta información también puede visualizarse en la figura 6.

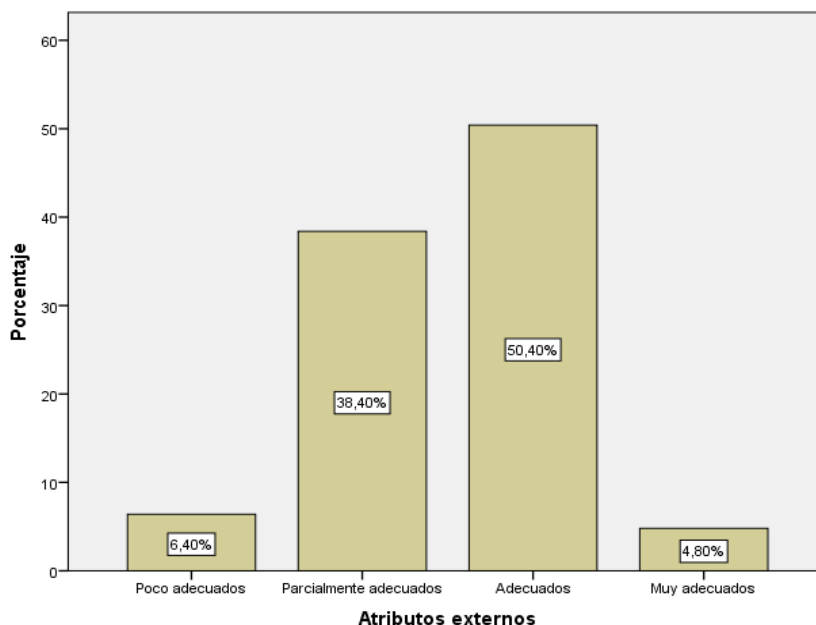


FIGURA 6. Distribución de frecuencias de la dimensión atributos externos

Fuente: Elaboración propia-(2018)

TABLA 7. Distribución de frecuencias de la dimensión atributos internos

Categorías	Frecuencia	%	Porcentaje	Porcentaje
			válido	acumulado
Poco adecuados	14	11,2	11,2	11,2
Parcialmente adecuados	69	55,2	55,2	66,4
Adecuados	28	22,4	22,4	88,8
Muy adecuados	14	11,2	11,2	100,0
Total	125	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia-(2018)

Como se puede visualizar en la tabla 7, el 55,2% de los comerciantes en los mercados de abastos de Puerto Maldonado mencionan que su nivel de conocimiento sobre los atributos internos de los productos que ofrecen son parcialmente adecuados, el 22,4% mencionan que su nivel de conocimiento es adecuado y el 11,2% mencionan que conocen tanto de forma poco adecuado como muy adecuada.

De acuerdo a la información presentada es necesario que los comerciantes mejoren su nivel de conocimiento en este aspecto ya que solo la tercera parte de ellos presentan un nivel tanto adecuado como muy adecuado, para contribuir en la mejora del conocimiento del producto que las entidades encargadas de fiscalizar los mercados de abastos prioricen con más capacitaciones, en temas de valor nutricional, aromas, textura, ausencia de contaminantes bióticos y abiótico tal como lo define al atributo interno el autor Zavala, J. (2011), tomando en cuenta que es en beneficio de toda la población consolidando ambas partes.

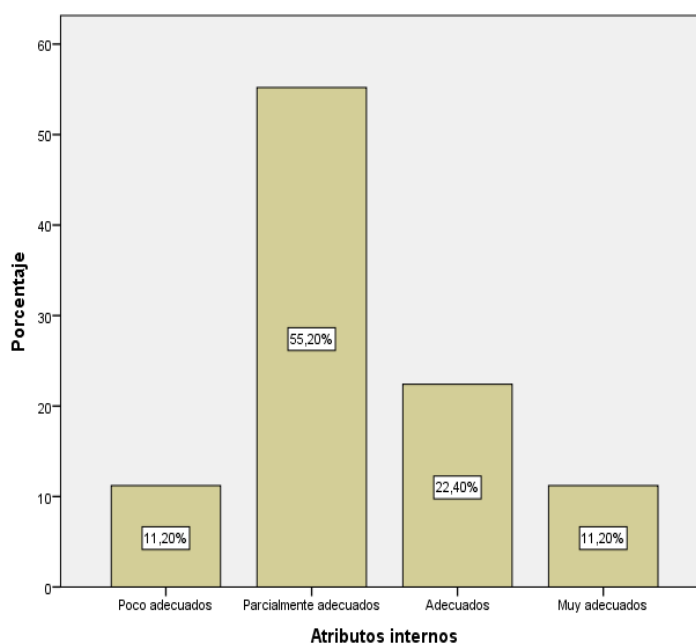


FIGURA 7. Distribución de frecuencias de la dimensión atributos internos

Fuente: Elaboración propia-(2018)

TABLA 8. Distribución de frecuencias de la dimensión atributos escondidos

	Categorías	Frecuencia	%	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Inadecuados	6	4,8	4,8	4,8
	Poco adecuados	17	13,6	13,6	18,4
	Parcialmente adecuados	63	50,4	50,4	68,8
	Adecuados	35	28,0	28,0	96,8
	Muy adecuados	4	3,2	3,2	100,0
	Total	125	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia-(2018)

Según la tabla 8, el 50,4% de los comerciantes en los mercados de abastos de Puerto Maldonado señalan que conocen parcialmente sobre los atributos escondidos de los productos que ofrecen, el 28% indican que los conocen adecuadamente, el 13,6% presenta un nivel de conocimiento poco adecuado, el 4,8% lo desconoce y el 3,2% lo conoce de forma muy adecuada.

Lo expuesto líneas arriba indica que un gran porcentaje de los comerciantes tienen poco conocimiento sobre las cualidades nutritivas de los productos primarios, los componentes útiles para la vida, así

como la seguridad de que al ser ingerido no se afectará la salud del consumidor. Ya que los atributos escondidos son difíciles de percibir directamente tal como indica Zavala, J. (2011), que los atributos escondidos Tienen que ver con la frescura del producto, las cualidades nutritivas, con los componentes útiles para la vida

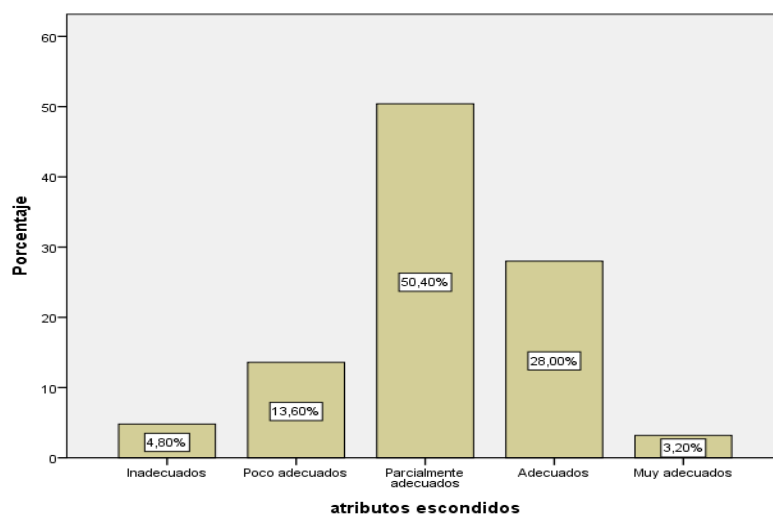


FIGURA 8. Distribución de frecuencias de la dimensión atributos escondidos

Fuente: Elaboración propia-(2018)

TABLA 9. Estadísticos descriptivos de la variable seguridad alimentaria

			Estadístico	Error estándar
Seguridad alimentaria	Media		80,37	,970
	95% de intervalo de confianza para la media	Límite inferior	78,45	
		Límite superior	82,29	
	Media recortada al 5%		81,02	
	Mediana		82,00	
	Varianza		117,573	
	Desviación estándar		10,843	
	Mínimo		31	
	Máximo		99	
	Rango		68	
	Rango intercuartil		11	
	Asimetría		-1,618	,217
	Curtosis		5,412	,430

Fuente: Elaboración propia-(2018)

De acuerdo a la tabla 9, la media aritmética de la variable seguridad alimentaria es de 80,37 puntos, la cual se ubica en la categoría de los cuadros de baremos como adecuada (ver anexos); es decir, que en los mercados de abastos de Puerto Maldonado los accesos tanto físico,

social y económico a todos los alimentos son inocuos y nutritivos y satisfacen las necesidades de las personas para llevar una vida sana y activa. Sin embargo Zavala (2011), indica que el Perú posee un sistema de comercialización con muchísimos mercados de abastos sin control efectivo de la higiene y sanidad por las municipalidades, con muy poca penetración de supermercados en la comercialización de alimentos al menudeo. El bajísimo conocimiento de la población sobre la etiología de las ETAs, la casi ausencia de estudios gubernamentales sobre evaluación de riesgos y bajos presupuestos asignados al sistema agroalimentario se confabulan para estas deficiencias en nuestro medio, que nos resta competitividad en relación con nuestros vecinos del sub continente. El autor, así mismo indica que los sistemas más vulnerables y determinante del nivel de la inocuidad de los alimentos en una población son los alimentos de alto riesgo, la leche, carne, pescado; los vegetales y frutas tienen menos problemas sin dejar de ser importantes, sobre todo las verduras de tallo corto y los cultivos sujetos a contaminación por el empleo de aguas servidas y agroquímicos.

TABLA 10. Estadísticos descriptivos del variable conocimiento de la calidad

			Estadístico	Error estándar
Conocimiento de la calidad	Media		50,21	,660
	95% de intervalo de confianza para la media	Límite inferior	48,90	
		Límite superior	51,51	
	Media recortada al 5%		50,32	
	Mediana		50,00	
	Varianza		54,456	
	Desviación estándar		7,379	
	Mínimo		28	
	Máximo		68	
	Rango		40	
	Rango intercuartil		10	
	Asimetría		-,118	,217
	Curtosis		,264	,430

Fuente: Elaboración propia-(2018)

Según la tabla 10, la media aritmética de la variable conocimiento de la calidad es de 50,21 puntos, la cual se ubica en el cuadro de baremos (ver anexos) como regular; es decir, que los comerciantes de los mercados de abastos de Puerto Maldonado no poseen los conocimientos suficientes de la calidad de los alimentos primarios así como también en el manipuleo de los productos lo que incide en la calidad y perecibilidad de los alimentos primarios. Implicando cierto desconocimiento de la utilidad de un alimento y de las características que diferencian las unidades individuales de un producto, La conclusión se relaciona con los resultados obtenidos con el autor Inocencio (2016), que realizó la tesis intitulo "Prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las personas que expenden comida ambulancia en la Localidad de Huánuco-Perú", con el objetivo de identificar las prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos, trabajo con una metodología descriptiva de corte transversal no experimental, con una muestra de 108 personas de una población de 150, para hallar dicha muestra se utilizó el método probabilístico simple y la técnica fue el instrumento del cuestionario, una guía de entrevista y la observación, ambos instrumentos tuvieron un grado de confiabilidad según el método de Kuder Richardson (KR20) de 0.74, concluyendo que si existe el conocimiento de las normas de higiene en un nivel bajo, por lo tanto se requiere mayor capacitación que permitirá alcanzar un nivel de conocimiento en la manipulación de los alimentos.

Prueba de hipótesis

Prueba de hipótesis general

$H_0: p = 0$

La seguridad alimentaria se relaciona significativamente con el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de Puerto Maldonado, 2018.

$H_1: p \neq 0$

La seguridad alimentaria no se relaciona significativamente con el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de Puerto Maldonado, 2018.

Nivel de significación

$\alpha = 0,05$.

Prueba estadística

TABLA 11. Matriz de correlación entre las variables seguridad alimentaria y conocimiento de la calidad

		Seguridad alimentaria	Conocimiento de la calidad
Seguridad alimentaria	Correlación de Pearson	1	,585**
	Sig. (bilateral)		,000
	N	125	125
Conocimiento de la calidad	Correlación de Pearson	,585**	1
	Sig. (bilateral)	,000	
	N	125	125

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (2 colas).

Fuente: Elaboración propia-(2018)

Según la tabla N°11, el coeficiente de correlación de r de Pearson entre las variables seguridad alimentaria y conocimiento de la calidad es de 0,585; lo cual expresa una correlación directa, considerable y significativa entre las variables analizadas, con un nivel de confianza de 95%.

El objetivo de la investigación fue determinar la relación que existe entre la seguridad alimentaria y el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de Puerto Maldonado, 2018, existiendo una relación directa y significativa entre las dos variables en estudio, según los resultados ambas variables presentan un coeficiente de R de Pearson de 0,585 y un grado de confiabilidad de 95 % y con un nivel de dependencia de 34,2%. Al igual que Flores & Morey (2016) en su tesis “relación entre la condición

higiénica sanitaria y la calidad microbiológica en jugos de frutas surtidos de dos mercados de la ciudad de Iquitos, 2015”, de la Facultad de Industrias Alimentarias Iquitos-Perú, trabajo con frutas surtidas que se comercializan en la región, el objetivo del estudio fue evaluar la relación entre las condiciones higiénicas sanitarias y la calidad microbiológica de los jugos de frutas surtidos que se comercializan en 2 mercados de la ciudad de Iquitos (Belén y Central) la investigación fue descriptiva de corte transversal, trabajó con una muestra de 16 puestos del mercado central y 23 puestos del mercado Belem, llegando a la conclusión que existe diferencia estadísticamente significativa entre las condiciones higiénicas sanitaria y venta de jugo de frutas surtidos en los puestos de venta. Por lo que se recomienda a los municipios locales realizar con frecuencia la vigilancia higiénica sanitaria y así garantizar la calidad de las bebidas que se expenden de forma ambulatoria, ya que los expendedores de bebidas no cumplen con esta normativa.

TABLA 12. Resumen del modelo de regresión lineal entre las variables seguridad alimentaria y conocimiento de la calidad

Modelo	R	R cuadrado	R cuadrado ajustado	Error estándar de la estimación
1	,585 ^a	,342	,337	6,009

a. Predictores: (Constante), Seguridad alimentaria

Fuente: Elaboración propia-(2018)

De acuerdo a la tabla 12, el coeficiente de determinación R cuadrado es de 0,342 lo cual indica que el 34.2% de los cambios observados en la variable conocimiento de la calidad es explicado por la variación de la seguridad alimentaria. es decir que el grado de dependencia entre la variable conocimiento de la calidad y seguridad alimentaria es débil, considerando que los comerciantes de venta de productos primarios presentan un bajo conocimiento de la calidad y por ende el resultado de una débil seguridad alimentaria los resultados relacionados a los aportes de la FAO y OMS (2003), en su publicación de acuerdo a la precaución y garantía en la calidad e inocuidad de los alimentos,

señala como uno de los factores que afectan a la calidad al surgimiento de enfermedades propagadas por los alimentos producidas por la *Escherichia coli*, *Salmonella*; así como, los contaminantes químicos, entre otros factores se tiene a las prácticas y a la forma de manejo agrícola inadecuado, la negligencia en la higiene en las etapas y ciclos de la cadena y serie alimentaria, originando una débil seguridad para los alimentos.

TABLA 13. Coeficientes para el modelo de regresión lineal entre las variables seguridad alimentaria y conocimiento de la calidad

Modelo	Coeficientes no estandarizados		Coeficientes estandarizados	t	Sig.
	B	Error estándar	Beta		
(Constante)	18,205	4,035		4,511	,000
1 Seguridad alimentaria	,398	,050	,585	8,002	,000

a. Variable dependiente: Conocimiento de la calidad

Fuente: Elaboración propia-(2018)

En la tabla 13 se puede ver que el valor de $p=0,000$ nos indica que con una confianza del 95%, el modelo de regresión lineal entre las variables seguridad alimentaria y conocimiento de la calidad es adecuado, este resultado también se observa en la figura N° 9, tal como menciona MIDIS (2012). que la seguridad alimentaria como el proceso que se debe seguir para obtener productos comestibles de calidad, los cuales satisfagan al consumidor y no afecte su salud. es decir para obtener un producto seguro debió pasar por un proceso de calidad, la ecuación de regresión lineal es la siguiente:

$$\text{Conocimiento de la calidad} = 18,205 + 0,398 \text{ Seguridad alimentaria}$$

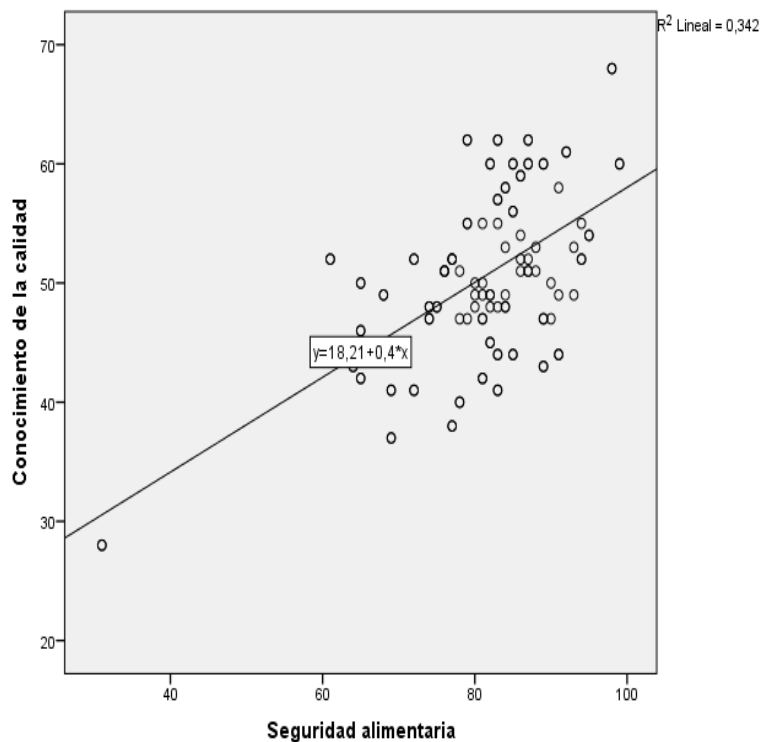


FIGURA 9. Gráfico de dispersión entre las variables seguridad alimentaria y conocimiento de la calidad

Fuente: Elaboración propia-(2018)

Prueba de hipótesis específica 1

$$H_0: p = 0$$

La dimensión disponibilidad se relaciona significativamente con el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de Puerto Maldonado, 2018.

$$H_1: p \neq 0$$

La dimensión disponibilidad no se relaciona significativamente con el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de Puerto Maldonado, 2018.

Nivel de significación

$$a = 0,05.$$

Prueba estadística

TABLA 14. Matriz de correlación entre la dimensión disponibilidad y la variable conocimiento de la calidad

		Disponibilidad	Conocimiento de la calidad
Disponibilidad	Correlación de Pearson	1	,626**
	Sig. (bilateral)		,000
	N	125	125
Conocimiento de la calidad	Correlación de Pearson	,626**	1
	Sig. (bilateral)	,000	
	N	125	125

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (2 colas).

Fuente: Elaboración propia-(2018)

De acuerdo a la tabla 14, el coeficiente de correlación de r de Pearson entre la dimensión disponibilidad y la variable conocimiento de la calidad es de 0,626; lo cual expresa una correlación directa, considerable y significativa, con un nivel de confianza de 95%.

Para la relación entre las dimensiones de seguridad alimentaria con la variable conocimiento de la calidad la que muestra mayor relación es la dimensión DISPONIBILIDAD con coeficiente de R de Pearson de 0,626. Lo que indica que los mercados de abastos de Puerto Maldonado se encuentran abastecidos con los alimentos primarios de la región tal como define CONEVAL (2014) que la Disponibilidad se refiere a la cantidad de alimentos disponibles a nivel nacional, regional y local; que está relacionada con el suministro suficiente de estos frente a los requerimientos de la población y depende de la producción local, regional, nacional o la importación de alimentos como: suministro, acceso a suministros, abastos de suministros, y frecuencia de la realización de la compra.

TABLA 15. Resumen del modelo de regresión lineal entre la dimensión disponibilidad y la variable conocimiento de la calidad.

Modelo	R	R cuadrado	R cuadrado ajustado	Error estándar de la estimación
1	,626 ^a	,392	,387	5,780

a. Predictores: (Constante), Disponibilidad

Fuente: Elaboración propia-(2018)

Según la tabla 15, el coeficiente de determinación R cuadrado es de 0.392, lo cual indica que el 39.2% de los cambios observados en la variable conocimiento de la calidad es explicado por la variación de la dimensión disponibilidad. Con un grado de dependencia adecuado que garantice una suficiente y oportuna cantidad de alimentos de calidad para una eficiente comercialización MINAGRI en su la revista estrategia nacional de seguridad alimentaria y nutricional (2013-2021).

TABLA 16. Coeficientes para el modelo de regresión lineal entre la dimensión disponibilidad y la variable conocimiento de la calidad.

Modelo	Coeficientes no estandarizados		Coeficientes estandarizados	t	Sig.
	B	Error estándar	Beta		
(Constante)	13,981	4,105		3,406	,001
¹ Disponibilidad	1,308	,147	,626	8,896	,000

a. Variable dependiente: Conocimiento de la calidad

Fuente: Elaboración propia-(2018)

En la tabla 16 se puede ver que el valor de $p=0,000$ nos indica que con una confianza del 95%, el modelo de regresión lineal entre la dimensión disponibilidad y la variable conocimiento de la calidad es pertinente, siendo CONEVAL (2014) quien menciona que todo alimento disponible a nivel nacional regional o local debe ser inspeccionado para su calidad del producto y servicio. Siendo la ecuación de regresión:

Conocimiento de la calidad= 13,981 + 1,308 Disponibilidad

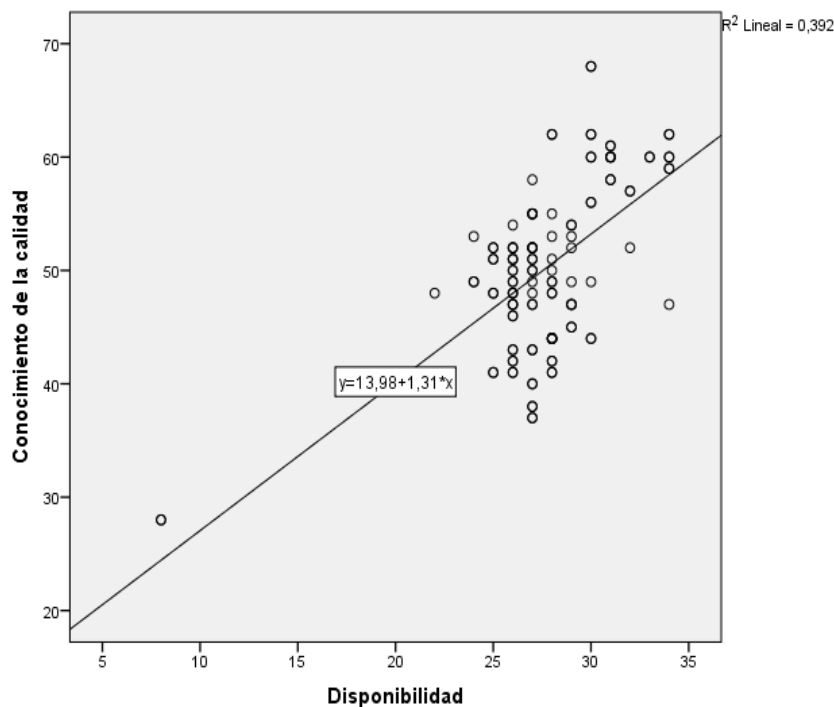


FIGURA 10. Gráfico de dispersión entre la dimensión disponibilidad y la variable conocimiento de la calidad

Fuente: Elaboración propia-(2018)

Prueba de hipótesis específica 2

$H_0: p = 0$

La dimensión conservación se relaciona significativamente con el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de Puerto Maldonado, 2018.

$H_1: p \neq 0$

La dimensión conservación no se relaciona significativamente con el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de Puerto Maldonado, 2018.

Nivel de significación

$\alpha = 0,05$.

Prueba estadística

TABLA 17. Matriz de correlación entre la dimensión conservación y la variable conocimiento de la calidad

		Conservación	Conocimiento de la calidad
Conservación	Correlación de Pearson	1	,498**
	Sig. (bilateral)		,000
	N	125	125
Conocimiento de la calidad	Correlación de Pearson	,498**	1
	Sig. (bilateral)	,000	
	N	125	125

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (2 colas).

Fuente: Elaboración propia-(2018)

De acuerdo a la tabla 17, el coeficiente de correlación de r de Pearson entre la dimensión conservación y la variable conocimiento de la calidad es de 0,498; lo cual expresa una correlación directa, media y significativa, con un nivel de confianza de 95%. Ya que la conservación de los alimentos persigue como objetivo primordial mantener un producto en perfectas condiciones higiénicas y preservar sus cualidades reológicas y organolépticas (Casp y Abril, 2003). Para ello debe impedir o minimizar el crecimiento o la actividad de los microorganismos, proporcionar niveles aceptables de seguridad higiénica, así como alargar y mejorar la vida útil de los alimentos. Para comercializar un alimento de calidad.

TABLA 18. Resumen del modelo de regresión lineal entre la dimensión conservación y la variable conocimiento de la calidad

Modelo	R	R cuadrado	R cuadrado ajustado	Error estándar de la estimación
1	,498 ^a	,248	,242	6,425

a. Predictores: (Constante), Conservación

Fuente: Elaboración propia-(2018)

Como se puede visualizar en la tabla 18, el coeficiente de determinación R cuadrado es de 0.248, lo cual indica que el 24.8% de los cambios observados en la variable conocimiento de la calidad es explicado por la variación de la dimensión conservación. Considerando

que un productos de calidad también debe presentar formas de almacenamiento, distribución de áreas, envases, y formas de guardado para su conservación así no alterar al alimento CONEVAL (2014).

TABLA 19. Coeficientes para el modelo de regresión lineal entre la dimensión conservación y la variable conocimiento de la calidad

Modelo	Coeficientes no estandarizados		Coeficientes estandarizados	t	Sig.	
	B	Error estándar	Beta			
	1	(Constante)	32,2 35			2,879
	Conservación	,783	,123	,498	6,370	,000

a. Variable dependiente: Conocimiento de la calidad

Fuente: Elaboración propia-(2018)

En la tabla 19 se puede ver que el valor de $p=0,000$; ello nos indica que con una confianza del 95%, el modelo de regresión lineal entre la dimensión conservación y la variable conocimiento de la calidad es pertinente, por lo tanto se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna y para mejorar el conocimiento de calidad con respecto a la conservación del alimento es establecer plan de mejoras como capacitaciones en las buenas prácticas de manipulación y conservación (Landeta 2011) así brindar recomendaciones para mejorar la comercialización de los alimentos en los diferentes mercados de abastos de Puerto Maldonado. Para la presentación de la figura se muestra según la ecuación de regresión:

$$\text{Conocimiento de la calidad} = 32,235 + 0,783 \text{ Conservación}$$

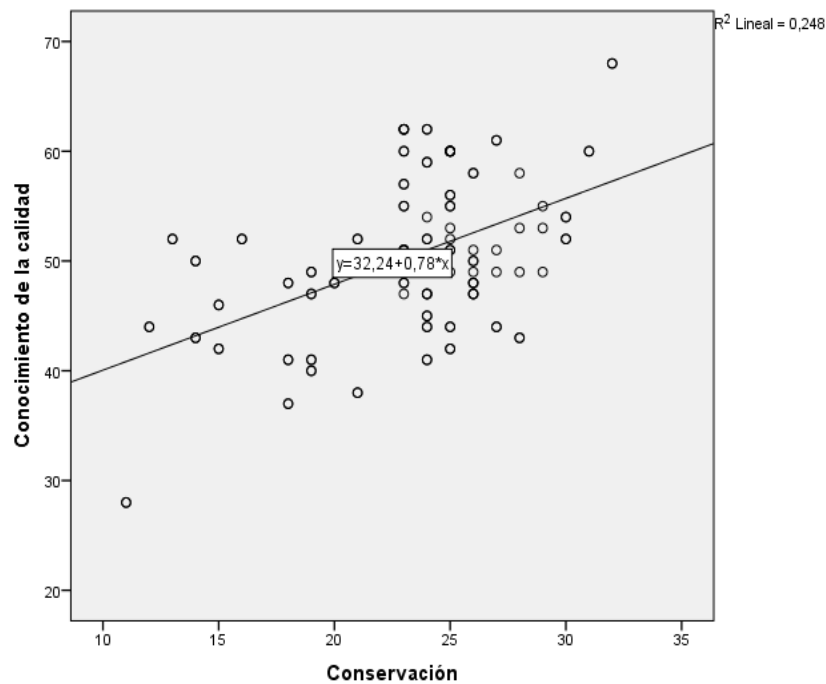


FIGURA 11.Gráfico de dispersión entre la dimensión conservación y la variable conocimiento de la calidad

Fuente: Elaboración propia-(2018)

Prueba de hipótesis específica 3

$H_0: p = 0$

La dimensión medidas de higiene se relaciona significativamente con el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de Puerto Maldonado, 2018.

$H_1: p \neq 0$

La dimensión medidas de higiene no se relaciona significativamente con el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de Puerto Maldonado, 2018.

Nivel de significación

$\alpha = 0,05$.

Prueba estadística

TABLA 20. Matriz de correlación entre las dimensiones medidas de higiene y la variable conocimiento de la calidad

		Medidas de higiene	Conocimiento de la calidad
Medidas de higiene	Correlación de Pearson	1	,400**
	Sig. (bilateral)		,000
	N	125	125
Conocimiento de la calidad	Correlación de Pearson	,400**	1
	Sig. (bilateral)	,000	
	N	125	125

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (2 colas).

Fuente: Elaboración propia-(2018)

De acuerdo a la tabla 20, el coeficiente de correlación de r de Pearson entre la dimensión medidas de higiene y la variable conocimiento de la calidad es de 0,400; lo cual expresa una correlación directa, media y significativa, con un nivel de confianza de 95%. Para mejorar la correlación entre las dos variables es encontrar los indicadores que afecten obtener un productos de calidad tales como el control efectivo de la higiene y sanidad por las municipalidades, falta de introducción de supermercados en la comercialización de alimentos, El bajísimo conocimiento de la población sobre la etiología de las ETAs, la ausencia de estudios gubernamentales sobre evaluación de riesgos y bajos presupuestos asignados al sistema agroalimentario se confabulan para estas deficiencias en nuestro medio (Zavala 2011).

TABLA 21. Resumen del modelo de regresión lineal entre la dimensión medida de higiene y la variable conocimiento de la calidad

Modelo	R	R cuadrado	R cuadrado ajustado	Error estándar de la estimación
1	,400 ^a	,160	,153	6,790

a. Predictores: (Constante), Medidas de higiene

Fuente: Elaboración propia-(2018)

Como se puede ver en la tabla 21, el coeficiente de determinación R cuadrado es de 0,160, lo cual indica que el 16% de los cambios observados en la variable conocimiento de la calidad es explicado por la variación de la dimensión medidas de higiene en un nivel bajo por lo tanto se requiere mayor capacitación que permitirá alcanzar de un nivel de conocimiento en la manipulación de los alimentos conclusión hallada según el autor Inocencio (2016), en su tesis intitulado “Prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las personas que expenden comida ambulatória en la Localidad de Huánuco-Perú”.

TABLA 22. Coeficientes para el modelo de regresión lineal entre las dimensiones medidas de higiene y la variable conocimiento de la calidad

Modelo	Coeficientes no estandarizados		Coeficientes estandarizados		Sig.
	B	Error estándar	Beta	t	
(Constante)	30,665	4,081		7,514	,000
¹ Medidas de higiene	,658	,136	,400	4,842	,000

a. Variable dependiente: Conocimiento de la calidad

Fuente: Elaboración propia-(2018)

En la tabla 22 se puede ver que el valor de $p = 0,000$; ello nos indica que con una confianza del 95%, el modelo de regresión lineal entre la dimensión medida de higiene y la variable conocimiento de la calidad es pertinente, siendo la ecuación de regresión:

Conocimiento de la calidad = $30,665 + 0,658$ Conservación

Asu vez CONEVAL (2014), menciona para mantener la calidad de los alimentos y evitar su deterioro; asimismo, para prevenir posibles intoxicaciones u otro tipo de malestares en los consumidores.se debe

considerar una serie de indicadores como Higiene personal, Utilización de utensilios, Control de plagas, Lavado y desinfectado,

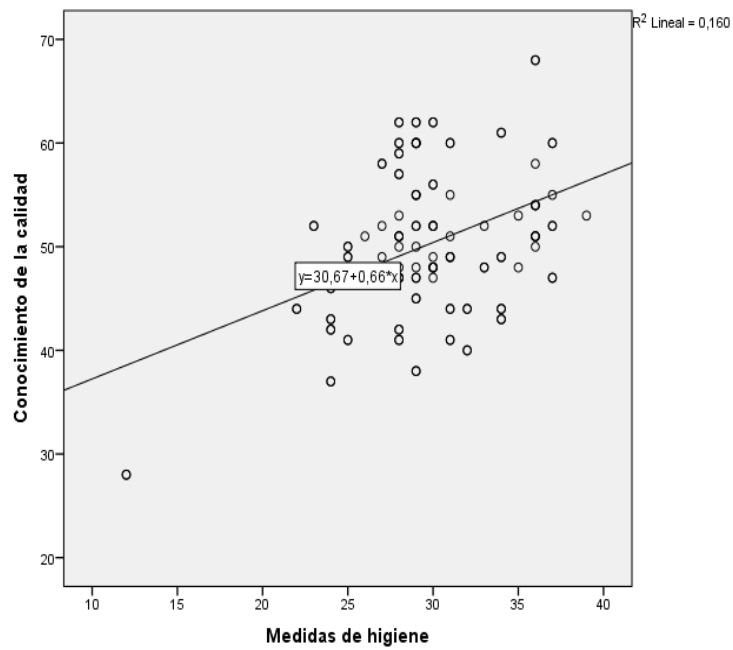


FIGURA 12. Gráfico de dispersión entre las dimensiones medidas de higiene y la variable conocimiento de la calidad

Fuente: Elaboración propia-(2018)

CONCLUSIONES

- Se ha demostrado que existe relación directa y significativa entre las variables seguridad alimentaria y el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado, 2018 según el coeficiente de R de Pearson, ambas variables es de 0,585 con un p valor de 0,000 que es inferior al nivel de significancia de 0,05 por lo tanto se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna, el grado del nivel de confianza es de 95% indicando que el índice de determinación R cuadrado es de 0,342
- Se ha demostrado a través de la media muestral un 80.37 puntos lo que significa que la seguridad alimentaria en los mercados de abastos de Puerto Maldonado es adecuada por lo tanto podemos concluir: que los alimentos primarios de los mercados de Puerto Maldonado garantizan la seguridad alimentaria, satisfacen las necesidades de las personas para llevar una vida sana y activa.
- Los resultados de muestran, que el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en Puerto Maldonado es regular con una media muestral de 51,21 puntos; indica que los comerciantes no poseen suficiente conocimiento para el manipuleo de los productos, lo que incide en la calidad y perecibilidad de los alimentos primarios.
- Otro resultado es el coeficiente de relación R de Pearson entre las dimensiones: a) disponibilidad y la variable conocimiento de la calidad, es de 0,626; lo que expresa una correlación directa y significativa, con un nivel de confianza de 95%; b) dimensión conservación en relación con la variable conocimiento de la calidad su coeficiente de correlación de r de Pearson es de 0,498; lo que expresa una correlación media y significativa , c) medidas de higiene y la variable conocimiento de la calidad su coeficiente de correlación es de 0,400; lo que expresa una correlación media y significativa.

Por lo tanto se concluye que la dimensión DISPONIBILIDAD con coeficiente de R de Pearson de 0,626 tiene mayor relación con la variable conocimiento de la calidad

SUGERENCIAS

- Se recomienda a las autoridades fiscalizadoras en proceso de seguridad y calidad de los alimentos como SENASA, PRODUCE, MINSA, SANIPES gobierno local y gobierno Regional, en referencia al nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado; se deben realizar talleres sobre desarrollo de capacidades en cosecha pos- cosecha, transporte, considerando las BPA y BPM.
- Se recomienda a las autoridades competentes, establecer un plan de desarrollo urbano y desarrollo productivo y un programa de competitividad orientado a los productores, transportistas, comerciantes vinculados a la ciudad de Puerto Maldonado para garantizar la seguridad alimentaria con inocuidad para una vida sana y activa.
- En razón a que los comerciantes de Puerto Maldonado, no poseen suficiente conocimiento para el manipuleo de los productos, lo que incide en la calidad y perecibilidad de los alimentos primarios ,se recomienda; a
Las entidades fiscalizadoras implementar, consolidar el registro de comerciantes e implementar un plan de desarrollo de capacidades; a los transportistas, manipuladores de alimentos primarios; que permitan motivar a los comerciantes de los centros de abastos el registro y certificación de “centro de abastos saludables”.
- Se recomienda a las autoridades locales académicas sectoriales consolidar un plan regional integral sobre seguridad alimentaria y nutricional que implique disponibilidad accesibilidad a los alimentos para una vida sana y segura a futuros estudios retomar esta línea de investigación con la finalidad de establecer dentro de su estructura institucional conjuntamente con las entidades fiscalizadoras el estudio fundamental para mejorar la calidad de los alimentos que se producen y comercializa.

- Organización Mundial de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (1996). Cumbre Mundial sobre la Alimentación. Recuperado de <http://www.rlc.fao.org/prior/segalim/default.htm> el 10 de mayo de 2013.
- Posligua (2013), “Seguridad Alimentaria en el Ecuador Periodo 2009-2012” (Tesis de Economía) Universidad de Guayaquil Facultad de Ciencias Económicas, Guayaquil – Ecuador.
- Programa Mundial de Alimentos de las Naciones Unidas y Servicio de Análisis de la Seguridad Alimentaria (2009). Manual para la Evaluación de la Seguridad Alimentaria en Emergencias, 2. a ed, Roma, en <https://goo.gl/nU4lcp>, registrado en Lima, Perú.
- Rosero, F. (2009). La construcción del sistema de soberanía alimentaria y Nutrición del Ecuador.
- Téllez. A. (2009). Implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad en una empresa de Alimentos en Polvo. México: Universidad Ibero Americana.
- Zavala, M. (2011). El concepto de la calidad de los alimentos I. Lima -Perú.

ANEXOS

Anexo 1:
OPERACIONALIZACION DE VARIABLE: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD

VARIABLES DE ESTUDIO	DIMENSIONES	INDICADORES	ÍTEMS	ESCALA DE MEDICIÓN
VARIABLE 1: SEGURIDAD ALIMENTARIA: Se refiere al proceso que se debe seguir para obtener productos comestibles de calidad, los cuales satisfagan al consumidor y no afecte su salud. Fuente: CONEVAL (2014)	DIMENSIÓN 1: DISPONIBILIDAD	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Suministro ▪ Acceso a suministros ▪ Abasto de suministros ▪ Frecuencia de la realización de la compra. 	1,2,3,4,5,6,7,8	Totalmente en desacuerdo = 1 En desacuerdo = 2 Indeciso = 3 De acuerdo = 4 Totalmente de acuerdo = 5
	DIMENSIÓN 2: CONSERVACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formas de almacenamiento de suministros ▪ Distribución de las áreas de almacenamiento ▪ Preparación de los suministros ▪ Envase de suministros. ▪ Formas de guardado 	9,10,11,12,13,14,15	
	DIMENSIÓN 3: MEDIDAS DE HIGIENE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Higiene personal ▪ Utilización de utensilios ▪ Lavado y desinfectado ▪ Control de plagas 	16,17,18,19,20,21,22,23	
VARIABLE 2: NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD: Utilidad de un alimento, a la totalidad de las características que diferencian las unidades individuales de un Producto y sirven para determinar el grado de aceptabilidad por parte del comprador. Zavala (2011).	DIMENSIÓN 1: ATRIBUTOS EXTERNOS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentación ▪ Apariencia ▪ Uniformidad ▪ Madurez ▪ Frescura 	1,2,3,4,5,6,7	Nada = 1 Muy poco = 2 Poco = 3 Suficiente = 4 Mucho = 5
	DIMENSIÓN 2: ATRIBUTOS INTERNOS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sabor ▪ Aroma ▪ Textura ▪ Valor nutritivo 	8,9,10	
	DIMENSIÓN 3: ATRIBUTOS ESCONDIDOS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ausencia de contaminantes bióticos y abióticos. ▪ Frescura del producto, ▪ cualidades nutritivas, ▪ componentes ▪ seguridad 	11,12,13,14,15	

Anexo 2

MATRIZ DE CONSISTENCIA DE LA INVESTIGACIÓN

TÍTULO : SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PRIMARIOS EN LOS MERCADOS DE ABASTOS DE LA CIUDAD DE PUERTO MALDONADO, 2018				
PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES/DIMENSIONES	METODOLOGÍA
<p>PROBLEMA GENERAL</p> <p>¿Cómo se relaciona la seguridad alimentaria con el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de Puerto Maldonado, 2018.</p> <p>PROBLEMAS ESPECÍFICOS:</p> <p>¿Cuál es el nivel de seguridad alimentaria en los mercados de abastos de la ciudad</p>	<p>OBJETIVO GENERAL</p> <p>Identificar la relación entre la seguridad alimentaria con el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de Puerto Maldonado, 2018.</p> <p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</p> <p>Determinar el nivel de seguridad alimentaria en los mercados de abastos de la ciudad de puerto Maldonado, 2018.</p>	<p>HIPÓTESIS GENERAL</p> <p>❖ La seguridad alimentaria se relaciona con el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de Puerto Maldonado 2018.</p> <p>HIPÓTESIS ESPECÍFICAS:</p> <p>Las dimensiones de la variable conocimiento de la calidad si se relaciona con la variable seguridad alimentaria en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado, 2018.</p> <p>Existe un bajo nivel de conocimiento en seguridad alimentaria en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado, 2018</p> <p>Existe un bajo nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado, 2018</p>	<p>VARIABLE 1:</p> <p>SEGURIDAD ALIMENTARIA</p> <p>DIMENSIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disponibilidad - Conservación - Medida de higiene <p>VARIABLE 2:</p> <p>CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD</p> <p>DIMENSIONES</p>	<p>TIPO DE INVESTIGACIÓN</p> <p>Investigación básica sustantiva de carácter no experimental</p> <p>DISEÑO DE INVESTIGACIÓN</p> <p>Descriptivo correlacional, transversal.</p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD M --> Ox M --> Oy Ox <--> r Oy </pre> </div> <p>Dónde:</p> <p>M= Muestra de estudio. X = Variable: Seguridad Alimentaria Y = Variable: Nivel de conocimiento de la Calidad r = Relación entre las variables en estudio.</p> <p>POBLACIÓN: 185 comerciantes de</p>

<p>de puerto Maldonado, 2018?</p> <p>¿Cuál es el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de la ciudad de puerto Maldonado, 2018?</p> <p>¿Qué dimensiones de la variable seguridad alimentaria tiene mayor relación con la variable nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de la ciudad de puerto Maldonado, 2018?</p>	<p>Determinar el nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado, 2018.</p> <p>Determinar la dimensión de la variable seguridad alimentaria que tiene mayor relación con la variable nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de la ciudad de puerto Maldonado, 2018</p>	<p>La medida de higiene es la dimensión de la variable seguridad alimentaria que tiene mayor relación con la variable nivel de conocimiento de la calidad de los productos primarios en los mercados de abastos de la ciudad de Puerto Maldonado, 2018</p>	<p>-Atributos externos</p> <p>-Atributos internos</p> <p>-Atributos escondidos</p>	<p>productos primarios</p> <p>MUESTRA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Selección: Probabilístico - Tamaño: 125 <p>TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOJO DE DATOS Encuesta-cuestionario.</p> <p>TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE DATOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estadística descriptiva. - Inferencial paramétrica. - Tablas, gráficos - Pruebas de hipótesis. - Paquete estadístico SPSS.
--	--	--	--	---

**ANEXO 3:
INSTRUMENTO
VARIABLE 1: SEGURIDAD ALIMENTARIA**

CUESTIONARIO SEGURIDAD ALIMENTARIA						
Provincia:		Género:	() Varón () Mujer			
Región:		Edad:				
I. INSTRUCCIONES:						
Esta encuesta tiene un número de preguntas que exploran el nivel de seguridad alimentaria. De acuerdo con ello, es necesario que conteste estas preguntas tan honestamente como le sea posible. Se debe colocar una (X) en el recuadro correspondiente de acuerdo a los siguientes enunciados.						
1	2	3	4	5		
Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indeciso	De acuerdo	Totalmente de acuerdo		
II. DATOS ESPECÍFICOS						
DISPONIBILIDAD						
N°	ÍTEMS	1	2	3	4	5
1	Las vías de acceso para el traslado de los alimentos primarios son adecuadas.					
2	Para el traslado de alimentos primarios se cuenta con vehículos acondicionados.					
3	Los alimentos primarios son certificados por las autoridades competentes como SENASA, Para su comercialización.					
4	Los comerciantes están abastecidos con alimentos primarios para la comercialización					
5	Los comerciantes cuentan con el abastecimiento de alimentos adicionales a los alimentos primarios.					
6	Los comerciantes mantienen el control de calidad con los insumos que conservan en caso de ser requeridos.					
7	Los productos primarios han sido cultivados con el uso de pesticidas certificados.					
8	Existe un manejo adecuado en la manipulación de los productos primarios al momento del proceso de descarga					
CONSERVACION						
9	La temperatura es una medida de control suficiente para la conservación de los alimentos.					
10	El espacio es una fuente de conservación necesaria para los alimentos.					

11	Humedad del ambiente es un método adecuado para la conservación de los alimentos.					
12	El tiempo de conservación es mantener la vida útil de los alimentos.					
13	Los alimentos agropecuarios primarios están debidamente conservados con temperatura y ventilación adecuada.					
14	Los contenedores herméticos ayudan a mejorar la conservación de los alimentos					
15	Los alimentos deshidratados deben mantenerse empaquetado cuando presentan elevadas temperaturas					
MEDIDAS DE HIGIENE						
16	Se evita la manipulación de los alimentos con las manos libres					
17	Se desinfecta las manos antes de realizar cualquier manipulación de alimentos.					
18	El desempaquetado de los alimentos en los mercados de puerto Maldonado es adecuado.					
19	El producto antes de ser puesto en venta debe ser lavado y desinfectado					
20	Se realiza el adecuado uso de utensilios para los alimentos crudos y cocidos.					
21	Las medidas de seguridad para el control de plagas como cucarachas es adecuada					
22	La disposición de los residuos sólidos generados en los mercados son adecuados					
23	Los servicios de agua y desagüe en los mercados son adecuados					

FUENTE: ELABORACION PROPIA

CUESTIONARIO						
CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD						
Provincia:			Género:		() Varón () Mujer	
Región:			Edad:			
I. INSTRUCCIONES:						
Esta encuesta tiene un número de preguntas que exploran el nivel de Conocimiento de la calidad. De acuerdo con ello, es necesario que conteste estas preguntas tan honestamente como le sea posible. Se debe colocar una (X) en el recuadro correspondiente de acuerdo a los siguientes enunciados.						
1	2	3	4	5		
Nada	Muy poco	Poco	Suficiente	Mucho		
II. DATOS ESPECÍFICOS						
ATRIBUTOS EXTERNOS						
N°	ÍTEMS	1	2	3	4	5
1	¿Conoce usted que es calidad de los alimentos?					
2	¿Sabía usted que es importante obtener un producto de calidad durante el procesamiento de los alimentos primarios?					
3	¿Sabía usted que es importante lograr una buena calidad durante el procesamiento de los alimentos?					
4	¿Sabía usted que la calidad también se mide por sus atributos?					
5	¿Conoce usted los atributos externos de un producto para medir su calidad?					
6	¿Sabía usted que los atributos externos de la calidad son apreciados a través de la vista y el tacto?					
7	¿Sabía usted que los atributos externos de la calidad son por ejemplo: la Presentación del producto, la apariencia del producto, la uniformidad del producto, la madurez del producto y la frescura del producto?					
ATRIBUTOS INTERNOS						
8	¿Conoce usted los atributos internos de un producto para medir su calidad?					
9	¿Sabía usted que los atributos internos de la calidad son percibidos por los sentidos del olfato y el gusto?					
10	¿Sabía usted que los atributos internos son percibidos a través de los sentidos de la nariz, la lengua y la boca, ejemplo: Sabor, aroma, textura, valor nutritivo, ausencia de contaminantes bióticos					

	y abióticos?					
ATRIBUTOS ESCONDIDOS						
11	¿Conoce usted los atributos escondidos de un producto para medir su calidad?					
12	¿Sabía usted que los atributos escondidos de la calidad son difíciles de ser percibidos directamente por los sentidos?					
13	¿Sabía usted que los atributos escondidos de la calidad son por ejemplo: Frescura del producto, cualidades nutritivas, componentes, etc.?					
14	¿Sabía usted que los atributos escondidos de la calidad deben brindar la seguridad que no afectará la salud de las personas?					
15	¿Sabía usted que los atributos escondidos de la calidad deben brindar la seguridad para que no engañen a las personas?					

FUENTE: ELABORACION PROPIA

CUESTIONARIO SEGURIDAD ALIMENTARIA						
Provincia:	Tambopata		Genero:	() Varón	(X) Mujer	
Región:	Machulista		Edad:	32		
I. INSTRUCCIONES:						
Esta encuesta tiene un número de preguntas que exploran el nivel de seguridad alimentaria. De acuerdo con ello, es necesario que conteste estas preguntas tan honestamente como le sea posible. Se debe colocar una (X) en el recuadro correspondiente de acuerdo a los siguientes enunciados.						
1	2	3	4	5		
Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Indeciso	De acuerdo	Totalmente de acuerdo		
II. DATOS ESPECÍFICOS						
DISPONIBILIDAD						
Nº	ÍTEMS	1	2	3	4	5
1	Las vías de acceso para el traslado de los alimentos primarios son adecuadas.				X	
2	Para el traslado de alimentos primarios se cuenta con vehículos acondicionados.			X		
3	Los alimentos primarios son certificados por las autoridades competentes como SENASA, Para su comercialización.				X	
4	Los comerciantes están abastecidos con alimentos primarios para la comercialización				X	
5	Los comerciantes cuentan con el abastecimiento de alimentos adicionales a los alimentos primarios.				X	
6	Los comerciantes mantienen el control de calidad con los insumos que conservan en caso de ser requeridos.			X		
7	Los productos primarios han sido cultivados con el uso de pesticidas certificados.			X		
8	Existe un manejo adecuado en la manipulación de los productos primarios al momento del proceso de descarga				X	
CONSERVACION						
9	La temperatura es una medida de control suficiente para la conservación de los alimentos.			X		
10	El espacio es una fuente de conservación necesaria para los alimentos.			X		
11	Humedad del ambiente es un método adecuado para la conservación de los alimentos.				X	
12	El tiempo de conservación es mantener la vida útil de los alimentos.				X	
13	Los alimentos agropecuarios primarios están debidamente conservado con temperatura y ventilación adecuada.				X	

11	¿Conoce usted los atributos escondidos de un producto para medir su calidad?		X		
12	¿Sabía usted que los atributos escondidos de la calidad son difíciles de ser percibidos directamente por los sentidos?		X		
13	¿Sabía usted que los atributos escondidos de la calidad son por ejemplo: Frescura del producto, cualidades nutritivas, componentes, etc.?		X		
14	¿Sabía usted que los atributos escondidos de la calidad deben brindar la seguridad que no afectará la salud de las personas?		X		
15	¿Sabía usted que los atributos escondidos de la calidad deben brindar la seguridad para que no engañen a las personas?		X		

FUENTE: ELABORACION PROPIA

ANEXO 4

SOLICITUD DE AUTORIZACION PARA REALIZACION DE ESTUDIO

Puerto Maldonado, 29 de Agosto del 2018

CARTA N°001 – 2018

SEÑOR (A):

MG. ESLEY HUATANGARE CORDOVA

Presenta.-

ASUNTO. SOLICITO OPINIÓN PARA VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN.

Es grato dirigimos a Ud. para saludarlo cordialmente y a la vez manifestarle que encontrándonos en condición de tesista para la obtención del título de ingeniero, en la universidad nacional amazónica de Madre de Dios, venimos realizando el trabajo de investigación cuyo título es:

"SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PRIMARIOS EN LOS MERCADOS DE ABASTOS DE LA CIUDAD DE PUERTO MALDONADO, 2018"


Por tal razón, recurrimos a su conocimiento y experiencia en el campo de la investigación para solicitarle su opinión profesional respecto a la estructura y validez de los instrumentos que acompañamos a la presente.

- Matriz de consistencia de la investigación.
- Matriz de definición conceptual y operacional de variables de investigación.
- Instrumentos y ficha técnica.
- Cronograma del plan de investigación.

Agradecemos por anticipado su aceptación a la presente, quedando de Ud. muy reconocidos.

Atentamente,


Bach. Delsy Pizango Salazar
DNI N° 46604967


Bach. Lidia Higuera Quispe
DNI N° 44576815


29 / 08 / 18

FICHA DE VALIDACION
VALIDACION DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACION

I. DATOS GENERALES:

Título del trabajo de investigación:

"SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PRIMARIOS EN LOS MERCADOS DE ABASTOS DE LA CIUDAD DE PUERTO MALDONADO, 2018"

Nombre del instrumento: Seguridad Alimentaria

Investigadores (a): Delsy Pizango Salazar & Lidia Higuera Quispe

II. DATOS DEL EXPERTO:

Nombres y Apellidos:

ESLEY HUATANGARO CARDONA

Lugar y fecha:

PUERTO MALDONADO, 29 AGOSTO 2018

III. OBSERVACIONES EN CUANTO A:

1. FORMA: (Ortografía, coherencia lingüística, redacción)

BUENO

2. CONTENIDO: (Coherencia en torno al instrumento. Si el indicador corresponde a los ítems y dimensiones)

BUENO

3. ESTRUCTURA: (Profundidad de los ítems)

BUENO

IV. APOORTE Y/O SUGERENCIAS:

NINGUNA

LUEGO DE REVISADO EL INSTRUMENTO:

Procede su aplicación

Debe corregirse

Sello y Firma

M. J. ESLEY HUATANGARO CARDONA
DNI: 0.11.20708

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

I. DATOS GENERALES:

Título del trabajo de investigación:

"SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PRIMARIOS EN LOS MERCADOS DE ABASTOS DE LA CIUDAD DE PUERTO MALDONADO, 2018"

Nombre del instrumento: Seguridad Alimentaria

Investigadores (a): Delsy Pizango Salazar & Lidia Higuera Quispe

CRITERIO	INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Buena 41-60%	Muy Buena 61-80%	Excelente 81-100%
Forma	1. REDACCIÓN	Los indicadores e ítems están redactados considerando los elementos necesarios.				70	
	2. CLARIDAD	Está formulado con un lenguaje apropiado.				70	
	3. OBJETIVIDAD	Está expresado en conductas observables.				70	
Contenido	4. ACTUALIDAD	Es adecuado al avance de la ciencia y la tecnología.				70	
	5. SUFICIENCIA	Los ítems son adecuados en cantidad y profundidad.				70	
	6. INTENCIONALIDAD	El instrumento mide en forma pertinente el comportamiento de las variables de investigación.				70	
Estructura	7. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica entre todos los elementos básicos de la investigación.				70	
	8. CONSISTENCIA	Se basa en aspectos teóricos científicos de la investigación.				70	
	9. COHERENCIA	Existe coherencia entre los ítems, indicadores, dimensiones y variables.				70	
	10. METODOLOGÍA	La estrategia de investigación responde al propósito del diagnóstico.				70	

II. LUEGO DE REVISADO EL INSTRUMENTO:

Procede su aplicación

Debe corregirse

Sello y Firma

Mg. ESCRIT. HUASANKAY CROWA
DNI... 01120208

Puerto Maldonado, 29 de Agosto del 2018

CARTA N°001 – 2018

SEÑOR (A):
ING. PEDRO SAUL MONTALVAN APOLAYA

Presente.-

ASUNTO. SOLICITO OPINIÓN PARA VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN.

Es grato dirigimos a Ud. para saludarlo cordialmente y a la vez manifestarle que encontrándonos en condición de tesista para la obtención del título de ingeniero, en la universidad nacional amazónica de Madre de Dios, venimos realizando el trabajo de investigación cuyo título es:

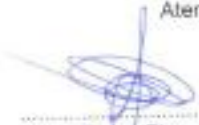
"SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PRIMARIOS EN LOS MERCADOS DE ABASTOS DE LA CIUDAD DE PUERTO MALDONADO, 2018"


Por tal razón, recurrimos a su conocimiento y experiencia en el campo de la investigación para solicitarle su opinión profesional respecto a la estructura y validez de los instrumentos que acompañamos a la presente.

- Matriz de consistencia de la investigación.
- Matriz de definición conceptual y operacional de variables de investigación.
- Instrumentos y ficha técnica
- Cronograma del plan de investigación.

Agradecemos por anticipado su aceptación a la presente, quedando de Ud. muy reconocidos.

Atentamente,


Bach. Delsy Pizango Salazar
DNI N° 46604967


Bach. Lidia Figueroa Quispe
DNI N° 44576815

Recibido
07/09/2018

FICHA DE VALIDACION
VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

I. DATOS GENERALES:

Título del trabajo de investigación:

"SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PRIMARIOS EN LOS MERCADOS DE ABASTOS DE LA CIUDAD DE PUERTO MALDONADO, 2018"

Nombre del instrumento: Seguridad Alimentaria

Investigadores (a): Delsy Pizango Salazar & Lidia Higuera Quispe

II. DATOS DEL EXPERTO:

Nombres y Apellidos:

Ing. Pedro Saul Montalván Apoluzo

Lugar y fecha:

Puerto Maldonado, 3 de septiembre 2018

III. OBSERVACIONES EN CUANTO A:

1. FORMA: (Ortografía, coherencia lingüística, redacción)

Bueno

2. CONTENIDO: (Coherencia en torno al instrumento. Si el indicador corresponde a los ítems y dimensiones)

COHERENTE

3. ESTRUCTURA: (Profundidad de los ítems)

Bueno

IV. APOORTE Y/O SUGERENCIAS:

Ninguna

LUEGO DE REVISADO EL INSTRUMENTO:

Procede su aplicación

Debe corregirse



Señal y Firma

Ing. Pedro Saul Montalván Apoluzo
DNI: 23.954.111

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

I. DATOS GENERALES:

Título del trabajo de investigación:

"SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PRIMARIOS EN LOS MERCADOS DE ABASTOS DE LA CIUDAD DE PUERTO MALDONADO, 2018"

Nombre del instrumento: Seguridad Alimentaria

Investigadores (a): Delsy Pizango Salazar & Lidia Higuera Quispe

CRITERIO	INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Buena 41-60%	Muy Buena 61-80%	Excelente 81-100%
Forma	1. REDACCIÓN	Los indicadores e ítems están redactados considerando los elementos necesarios.					X
	2. CLARIDAD	Está formulado con un lenguaje apropiado.					X
	3. OBJETIVIDAD	Está expresado en conductas observables.					X
Contenido	4. ACTUALIDAD	Es adecuado al avance de la ciencia y la tecnología.					X
	5. SUFICIENCIA	Los ítems son adecuados en cantidad y profundidad.					X
	6. INTENCIONALIDAD	El instrumento mide en forma pertinente el comportamiento de las variables de investigación.					X
Estructura	7. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica entre todos los elementos básicos de la investigación.					X
	8. CONSISTENCIA	Se basa en aspectos teóricos científicos de la investigación.					X
	9. COHERENCIA	Existe coherencia entre los ítems, indicadores, dimensiones y variables.					X
	10. METODOLOGÍA	La estrategia de investigación responde al propósito del diagnóstico.					X

II. LUEGO DE REVISADO EL INSTRUMENTO:

Procede su aplicación
 Debe corregirse



 Sello y Firma
 Ing. Pedro José Mutibán Apolky
 DNI 23454111

Puerto Maldonado, 06 de septiembre del 2018

CARTA N°001 – 2018

SEÑOR (A):

Mg. ARMANDO IRAM MUÑANTE DEL CASTILLO

Presente.-

ASUNTO. SOLICITO OPINIÓN PARA VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN.

Es grato dirigimos a Ud. para saludarlo cordialmente y a la vez manifestarle que encontrándonos en condición de tesis para la obtención del título de Ingeniero, en la Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios, venimos realizando el trabajo de investigación cuyo título es:

"SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PRIMARIOS EN LOS MERCADOS DE ABASTOS DE LA CIUDAD DE PUERTO MALDONADO, 2018"

Por tal razón, recurrimos a su conocimiento y experiencia en el campo de la investigación para solicitarle su opinión profesional respecto a la estructura y validez de los instrumentos que acompañamos a la presente.

- Matriz de consistencia de la investigación.
- Matriz de definición conceptual y operacional de variables de investigación.
- Instrumentos y ficha técnica
- Cronograma del plan de investigación.

Agradecemos por anticipado su aceptación a la presente, quedando de Ud. muy reconocidas.

Atentamente,



Bach. Delsy Pizango Salazar
DNI N° 46504867



Bach. Lidia Higuera Quispe
DNI N° 44576815

Recibido
08/07/2018

FICHA DE VALIDACION

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

I. DATOS GENERALES:

Título del trabajo de investigación:

"SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PRIMARIOS EN LOS MERCADOS DE ABASTOS DE LA CIUDAD DE PUERTO MALDONADO, 2018"

Nombre del instrumento: Seguridad Alimentaria

Investigadores (a): Delsy Pizango Salazar & Lidia Higuera Quispe

II. DATOS DEL EXPERTO:

Nombres y Apellidos:

ARRIANDO IZAM MUÑANTE DEL CASTILLO

Lugar y fecha:

PUERTO MALDONADO

III. OBSERVACIONES EN CUANTO A:

1. FORMA: (Ortografía, coherencia lingüística, redacción)

Correcta, coherente y consistente redacción

2. CONTENIDO: (Coherencia en torno al instrumento. Si el indicador corresponde a los ítems y dimensiones)

coherente, adecuado, pertinente y armónico con los elementos de la investigación

3. ESTRUCTURA: (Profundidad de los ítems)

Organización y subtema coherente entre los variados contenidos, indicadores e ítems

IV. APOORTE Y/O SUGERENCIAS:

Considerar sobre la tipografía de productos derivados, quesos procesados, caducidad de V.O.E.

LUEGO DE REVISADO EL INSTRUMENTO:

Procede su aplicación

Debe corregirse

Sello y Firma

Mg. Arriando Izam Muñante del Castillo

DNI: 21508625

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

I. DATOS GENERALES:

Título del trabajo de investigación:

"SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PRIMARIOS EN LOS MERCADOS DE ABASTOS DE LA CIUDAD DE PUERTO MALDONADO, 2018"

Nombre del instrumento: Seguridad Alimentaria

Investigadores (a): Delsy Pizango Salazar & Lidia Higuera Quispe

CRITERIO	INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-40%	Bueno 41-60%	Muy Bueno 61-80%	Excelente 81-100%
Forma	1. REDACCIÓN	Los indicadores e ítems están redactados considerando los elementos necesarios.					90
	2. CLARIDAD	Está formulado con un lenguaje apropiado.					90
	3. OBJETIVIDAD	Está expresado en conductas observables.					85
Contenido	4. ACTUALIDAD	Es adecuado al avance de la ciencia y la tecnología.					90
	5. SUFICIENCIA	Los ítems son adecuados en cantidad y profundidad.					90
	6. INTENCIONALIDAD	El instrumento mide en forma pertinente el comportamiento de las variables de investigación.					90
Estructura	7. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica entre todos los elementos básicos de la investigación.					90
	8. CONSISTENCIA	Se basa en aspectos teóricos científicos de la investigación.					90
	9. COHERENCIA	Existe coherencia entre los ítems, indicadores, dimensiones y variables.					90
	10. METODOLOGÍA	La estrategia de investigación responde al propósito del diagnóstico.					90

II. LUEGO DE REVISADO EL INSTRUMENTO:

Procede su aplicación

Debe corregirse


 Sello y Firma
 Mg Armando Izuri Miguante del Castillo
 DNI: 21.508.624

Puerto Maldonado, 24 de Agosto del 2018

CARTA 001-2018

SEÑOR (A):
PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES UNIDOS TRES DE MAYO

Presente.-

ASUNTO. SOLICITA AUTORIZACIÓN PARA
APLICACIÓN DE INSTRUMENTOS DE
INVESTIGACIÓN (ENCUESTAS)

Es grato dirigimos a Ud. para saludarlo cordialmente y a la vez manifestarle que encontrándonos en condición de Tesista para la obtención del título de ingeniero Agroindustrial, en la universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios, venimos realizando el trabajo de investigación cuyo título es:

"SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PRIMARIOS EN LOS MERCADOS DE ABASTOS DE LA CIUDAD DE PUERTO MALDONADO, 2018"


Por tal razón, solicitamos a su despacho pueda brindarnos todas las facilidades necesarias para poder aplicar nuestro instrumento de investigación (encuesta) a todos los comerciantes de venta de productos primarios del mercado modelo, así poder proseguir con la presente investigación.


Adjunta: matriz de consistencia, instrumentos de investigación

Agradecemos por anticipado su aceptación a la presente, quedando de Ud. muy reconocidos.

Atentamente,


Bach. Dessy Pizango Salazar
DNI N° 46604967


Bach. Lidia Higuera Quispe
DNI N°44576215


Lic. Lidia Higuera Quispe Flores
DNI 04927058
ASOC. DE COMERCIANTES UNIDOS
TRES DE MAYO

Recibido:
30-08-18
Hora: 10. am.



Puerto Maldonado, 24 de Agosto del 2018

CARTA 001-2018

SEÑOR (A):
PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES JOSÉ ALDAMIZ

Presente.-

ASUNTO. SOLICITA AUTORIZACIÓN PARA
APLICACIÓN DE INSTRUMENTOS DE
INVESTIGACIÓN (ENCUESTAS)

Es grato dirigimos a Ud. para saludarlo cordialmente y a la vez manifestarle que encontrándonos en condición de Tesista para la obtención del título de ingeniero Agroindustrial, en la universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios, venimos realizando el trabajo de investigación cuyo título es:

"SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PRIMARIOS EN LOS MERCADOS DE ABASTOS DE LA CIUDAD DE PUERTO MALDONADO, 2018"

Por tal razón, solicitamos a su despacho pueda brindarnos todas las facilidades necesarias para poder aplicar nuestro instrumento de investigación (encuesta) a todos los comerciantes de venta de productos primarios del mercado modelo, así poder proseguir con la presente investigación.

Adjunta: matriz de consistencia, instrumentos de investigación

Agradecemos por anticipado su aceptación a la presente, quedando de Ud. muy reconocidos.

Atentamente,


Bach. Dely Pizango Selazar
DNI N° 46604967


Bach. Lidia Higuera Quispe
DNI N° 44576815

Puerto Maldonado, 24 de Agosto del 2018

CARTA 001-2018

SEÑOR (A):
PRESIDENTE DE LA GRAN FERIA MAYORISTA INTERNACIONAL MADRE DE DIOS

Presente.-

ASUNTO. SOLICITA AUTORIZACIÓN PARA
APLICACIÓN DE INSTRUMENTOS DE
INVESTIGACIÓN (ENCUESTAS)

Es grato dirigimos a Ud. para saludarlo cordialmente y a la vez manifestarle que encontrándonos en condición de Tesista para la obtención del título de ingeniero Agroindustrial, en la universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios, venimos realizando el trabajo de investigación cuyo título es:


"SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PRIMARIOS EN LOS MERCADOS DE ABASTOS DE LA CIUDAD DE PUERTO MALDONADO, 2018"


Por tal razón, solicitamos a su despacho pueda brindarnos todas las facilidades necesarias para poder aplicar nuestro instrumento de investigación (encuesta) a todos los comerciantes de venta de productos primarios del mercado modelo, así poder proseguir con la presente investigación.

Adjunta: matriz de consistencia, instrumentos de investigación

Agradecemos por anticipado su aceptación a la presente, quedando de Ud. muy reconocidos.

Atentamente,


Bach. Dely Pizango Salazar
DNI N° 46604967


Bach. Lidia Miguera Quispe
DNI N° 44576815

GRAN FERIA MAYORISTA INTERNACIONAL MDD

Juan Carlos Cifra Huamán

Puerto Maldonado, 24 de Agosto del 2018

CARTA 001-2018

SEÑOR (A):
PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES UNIDOS MERCADO MODELO

Presente.-

ASUNTO. SOLICITA AUTORIZACIÓN PARA
APLICACIÓN DE INSTRUMENTOS DE
INVESTIGACIÓN (ENCUESTAS)

Es grato dirigimos a Ud. para saludarlo cordialmente y a la vez manifestarle que encontrándonos en condición de Tesista para la obtención del título de ingeniero Agroindustrial, en la universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios, venimos realizando el trabajo de investigación cuyo título es:

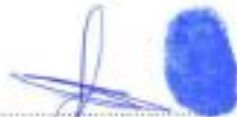
"SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PRIMARIOS EN LOS MERCADOS DE ABASTOS DE LA CIUDAD DE PUERTO MALDONADO, 2018"

Por tal razón, solicitamos a su despacho pueda brindarnos todas las facilidades necesarias para poder aplicar nuestro instrumento de investigación (encuesta) a todos los comerciantes de venta de productos primarios del mercado modelo, así poder proseguir con la presente investigación.

Adjunta: matriz de consistencia, instrumentos de investigación

Agradecemos por anticipado su aceptación a la presente, quedando de Ud. muy reconocidos.

Atentamente,



Bach. Delsy Pizango Salazar
DNI N° 46604967



Bach. Lidia Higuera Quispe
DNI N° 44576815





"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"
"Madre de Dios, Capital de la Biodiversidad del Perú"
"ASOCIACION DE COMERCIANTES UNIDOS DEL MERCADO MODELO-"ACUMM"
Fundado el 19 de Junio de 1992 - RR.PP. Folio 141

Puerto Maldonado, 31 de agosto de 2018.

CARTA N° 944-2018 - ADM/ACUMM-MDD

Señores:

BACH. DELSY PIZANGO SALAZAR

BACH. LIDIA HIGUERA QUISPE

Presente.-

ASUNTO: RESPUESTA A CARTA N°001-2018

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. para saludarlo y a la vez dar respuesta a la carta presentada el 31 de agosto del 2018, a lo que se le indica que, **SE LE AUTORIZA A REALIZAR LA ENCUESTA DENTRO DEL MERCADO MODELO**, por lo que quedamos a la espera de la coordinación de la fecha que realizará su encuesta.

Sin otro en particular, reiterando mi agradecimiento, me despido de usted no sin antes reiterarle las muestras de mi estima y deferencia personal.

Atentamente,

ASOCIACION DE COMERCIANTES UNIDOS DEL MERCADO MODELO
ACUMM
RUC: 20529940200
Jose Portocarrero
Jose Portocarrero
PRESIDENTE

"Año del diálogo y la Reconciliación nacional"
"Madre de Dios Capital de la Biodiversidad del Perú"

Puerto Maldonado 15 de Noviembre de 2018

Carta N°001-2018-PM/MDD

SRES:

Bach. DELSY PIZANGO SALAZAR
Bach. LIDIA HIGUERA QUISPE

Asunto: Autoriza aplicar encuesta para su
trabajo de investigación
Ref. Carta 001-2018 de fecha 24/08/2018

Previos saludos cordiales el presidente de la ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIANTES MERCADO MIL OFERTAS –PUERTO MALDONADO, le manifiesta que en atención según su referencia de carta, se **AUTORIZA** realizar la aplicación de las encuestas de su trabajo de investigación

Sin otro en particular es propicia la ocasión a fin de expresar las muestras de mi especial consideración y estima personal

Atentamente:

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIANTES
MERCADO MIL OFERTAS PTO. MALDONADO

Benigno Wismati Quispe
PRESIDENTE
DNI: 03070001

"Año del diálogo y la Reconciliación nacional"
"Madre de Dios Capital de la Biodiversidad del Perú"

Puerto Maldonado 05 de Noviembre de 2018

Carta N°001-2018-PM/MDD

SRES:

Bach. DELSY PIZANGO SALAZAR
Bach. LIDIA HIGUERA QUISPE

Asunto: Autoriza aplicar encuesta para su
trabajo de investigación

Ref. Carta 001-2018 de fecha 24/08/2018

Previos saludos cordiales el presidente de la asociación de comerciantes unidos "Tres de Mayo" le manifiesta que en atención según su referencia de carta, se **AUTORIZA** realizar la aplicación de las encuestas de su trabajo de investigación

Sin otro en particular es propicia la ocasión a fin de expresar las muestras de mi especial consideración y estima personal

Atentamente:



Lic. Luis Beltran Quispe Flores
PRESIDENTE
DNI: 04827058
ASOC. DE COMERCIANTES UNIDOS TRES DE MAYO

		V1:SEGURIDAD ALIMENTARIA														V2:CONOCIMIENTO DE LA CALIDAD																							
ITEMS	D1:DISPONIBILIDAD								D2:CONSERVACION						D3:MEDIDAS DE HIGIENE						D1:ATRIBUTOS EXTERNOS					D2:ATRIBUTOS INTERNOS			D3: ATRIBUTOS ESCONDIDOS										
	N° PERSONAS	P 1	P 2	P 3	P 4	P 5	P 6	P 7	P 8	P 9	P1 0	P1 1	P1 2	P1 3	P1 4	P1 5	P1 6	P1 7	P1 8	P1 9	P2 0	P2 1	P2 2	P2 3	P 1	P 2	P 3	P 4	P 5	P 6	P 7	P 8	P 9	P1 0	P1 1	P1 2	P1 3	P1 4	P1 5
1	4	3	4	3	3	3	4	3	3	4	4	4	2	5	4	2	5	2	4	4	5	3	4	4	3	3	3	4	4	2	3	4	4	3	3	3	3	2	
2	4	3	4	3	3	3	4	3	3	4	4	4	2	5	4	1	4	1	4	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4	2	3	4	4	3	3	2	3	2	
3	5	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	2	4	4	2	4	2	4	4	5	4	5	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	3	3	3	4	3	
4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	2	5	4	2	4	2	4	4	5	4	3	4	3	3	3	4	4	2	3	4	4	3	3	3	3	2	
5	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	4	2	4	3	2	5	2	4	4	5	2	2	5	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	3	3	2	
6	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	4	2	4	3	2	4	2	4	4	5	3	4	4	3	3	3	4	4	3	4	5	4	3	3	3	3	2	
7	4	3	4	3	3	3	4	3	4	4	4	4	2	5	3	3	5	1	3	3	5	3	4	4	3	3	3	4	4	2	3	4	4	4	4	3	4	3	1
8	4	3	4	3	3	3	4	3	3	4	4	4	2	5	4	2	5	2	4	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	3	3	3	3	3	
9	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	4	3	4	3	2	4	2	4	4	5	3	5	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	4	3	4	3	2	
10	4	3	4	3	3	3	3	4	3	3	4	4	2	5	4	2	5	3	4	4	5	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	5	4	3	
11	5	3	4	3	3	3	4	3	4	4	4	4	2	5	4	4	4	3	4	4	5	3	4	4	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	2	
12	4	3	4	3	3	4	4	3	4	5	4	4	2	5	4	2	4	2	4	4	5	3	4	4	3	3	3	4	4	2	3	4	4	4	4	4	4	3	
13	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	4	2	5	4	2	4	3	4	4	5	3	4	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	2	5	4
14	4	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	2	5	4	2	4	2	4	4	5	3	4	4	3	3	4	4	4	2	3	4	3	3	3	3	3	2	2
15	4	3	4	3	3	2	4	3	3	3	4	4	2	4	4	2	4	2	4	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	3	4	2
16	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	4	4	2	3	5	2	5	3	4	4	5	3	4	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	2	
17	4	3	5	2	3	4	3	2	3	4	3	4	3	4	5	5	5	3	5	5	5	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	
18	4	3	5	2	3	4	3	2	3	4	3	4	3	4	5	5	5	4	5	5	5	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3	2	2	2	2	
19	4	3	4	1	2	2	3	3	3	3	3	4	4	4	5	5	5	3	5	5	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	3	4	4	4	2	2	2	3	
20	4	4	5	2	3	3	3	2	2	3	3	4	4	4	5	5	5	3	4	4	4	3	2	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	2	2	2	2	
21	5	4	5	3	3	3	3	2	3	3	3	4	4	4	5	5	5	5	4	4	4	5	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	3	2	

22	5	4	4	3	3	4	4	2	2	3	3	4	3	4	4	5	5	4	5	5	5	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	4	3	2	2	2	2				
23	4	3	5	2	3	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	5	3	5	4	4	4	5	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3				
24	4	4	5	2	3	3	3	2	4	5	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	2	2	2	2			
25	4	3	5	2	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	3	5	5	5	3	4	4	4	5	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	3	2	2	3	3			
26	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	2	2	2	2			
27	4	3	5	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	5	5	5	4	5	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4			
28	4	3	5	2	2	3	3	2	3	3	4	4	3	4	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	3			
29	4	3	5	2	3	4	3	3	3	3	4	5	4	4	5	5	5	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	
30	4	3	5	2	3	4	3	2	3	3	3	4	3	4	4	4	4	3	5	5	5	5	5	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	
31	4	4	5	3	3	4	3	3	4	4	3	4	3	3	4	5	5	5	4	4	4	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	2	3	3	3	3	3		
32	4	3	5	2	3	4	3	2	3	4	3	4	3	4	4	5	5	4	5	5	5	4	3	4	4	4	5	4	4	4	3	3	3	2	3	3	3	3	2			
33	4	3	5	2	3	4	3	3	4	4	4	5	4	4	5	5	5	4	4	4	5	5	5	4	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3		
34	3	3	4	5	3	4	4	3	4	3	4	5	4	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4		
35	3	3	3	4	3	4	4	2	2	2	3	3	2	3	3	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	2	2	3	3	3
36	3	3	3	4	4	3	3	2	1	1	2	2	2	3	2	1	4	2	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	2	3	3	3	3	3	
37	3	3	3	3	3	3	4	2	3	2	3	3	3	3	2	2	4	2	3	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4	3	4	4	3	3	4	2	3	3	3	3	3	
38	3	3	4	4	4	3	3	2	2	3	3	3	3	2	3	5	4	3	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	4	4	2	2	3	3	3	3	3		
39	3	4	3	3	3	4	4	3	3	2	2	2	2	2	3	4	5	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	3	2	3	3	3	3	3	
40	3	3	4	3	3	4	4	4	1	2	2	2	1	2	2	1	3	1	3	4	4	3	3	3	3	4	4	3	4	3	4	4	4	2	1	2	2	2	1	1		
41	3	3	4	4	4	3	3	2	2	2	2	2	2	3	2	2	3	2	3	4	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	2	2	3	3	3	3	
42	4	3	4	3	3	4	4	3	2	2	4	4	4	3	5	1	5	3	5	5	5	3	4	3	3	3	2	3	4	4	3	3	3	2	3	2	3	3	3	3	3	
43	4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	4	4	4	3	4	1	4	3	5	5	5	4	5	3	3	3	2	3	4	4	3	3	3	2	3	2	3	3	3	3	3	
44	4	3	4	3	3	4	4	3	2	2	4	4	4	3	4	1	5	3	5	4	5	4	4	3	3	3	2	3	4	4	3	3	3	2	4	4	4	4	4	4	4	
45	4	3	4	3	3	4	4	3	2	3	4	4	4	3	4	1	4	4	5	4	5	4	4	3	3	3	2	3	4	3	3	3	2	1	3	2	3	3	3	3		
46	4	4	4	3	3	4	4	3	2	3	4	4	4	3	4	1	5	4	4	4	4	4	3	3	3	3	2	3	3	4	3	3	3	2	3	4	4	4	4	4	4	
47	4	3	4	3	3	4	4	3	2	2	4	4	4	3	4	1	4	4	5	5	5	5	4	3	3	3	2	3	4	4	3	3	3	3	3	3	4	2	4	4	4	4

48	4	5	5	2	3	4	2	5	5	4	3	4	3	3	2	4	4	3	3	4	5	2	4	4	4	3	4	4	5	4	4	5	5	4	4	3	4	5		
49	4	4	3	4	4	5	5	3	3	4	3	4	3	3	3	4	5	4	4	2	3	3	3	4	4	3	4	4	5	4	4	5	5	3	3	3	3	3		
50	4	5	5	3	4	5	3	5	5	4	3	4	3	3	2	4	4	3	3	4	5	2	3	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	
51	4	5	5	2	3	4	2	5	5	5	3	4	3	3	2	4	4	3	3	4	5	2	5	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	4	5		
52	4	5	5	3	4	4	3	5	5	4	3	4	3	3	3	4	4	4	3	4	5	2	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	3	4	3	4	4	
53	3	3	4	4	4	3	4	1	2	3	2	2	2	2	2	2	3	2	3	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	3	4	1	2	1	2	1	
54	3	3	3	4	4	4	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2
55	3	3	4	3	3	4	4	3	2	2	3	3	3	3	3	3	4	3	4	5	5	4	4	3	3	2	2	2	2	3	3	3	2	3	3	3	3	3		
56	3	3	3	3	3	3	4	3	3	2	3	3	3	3	3	3	5	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	2	3	3	3	2
57	3	4	4	3	3	4	3	2	2	3	3	3	3	4	3	4	4	3	4	5	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	2	2	3	3	3	
58	4	5	5	2	4	4	2	5	5	4	3	5	3	3	3	3	4	3	3	4	4	2	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3	5
59	4	5	5	2	3	4	2	5	4	4	3	4	3	3	2	4	4	3	3	4	5	2	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	5	5	4	5	3	3	4	
60	4	4	4	2	3	4	3	4	4	4	3	4	3	3	2	4	4	3	3	3	4	3	4	4	4	3	4	4	5	4	5	5	5	4	4	4	3	4		
61	4	4	4	3	3	3	2	4	3	3	3	4	3	4	3	4	4	3	3	4	4	3	4	4	5	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3	4		
62	4	5	5	3	3	4	2	5	5	4	3	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	
63	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	2	4	4	3	3	4	5	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	3	4	5		
64	3	3	4	3	3	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3
65	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	2	2	2	4	4	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	1	1	3	2	2	
66	3	3	4	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	2	3	3	3	3	3	2	3	3	2	3	2	3	2	2	2	2	
67	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	4	4	3	4	4	4	3	2	3	3	2	3	2	3	2	3	3	3	2	3	3	3	3		
68	3	3	4	3	3	4	4	3	2	3	3	3	2	3	2	3	3	2	3	3	4	3	3	3	2	2	2	2	3	2	3	3	2	2	2	3	3	3		
69	4	3	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	5	1	5	4	5	5	5	4	5	3	3	3	2	3	4	4	3	3	3	2	3	2	3	3		
70	4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	4	4	4	3	4	1	4	4	5	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	2		
71	4	4	4	3	3	4	4	3	2	2	4	4	4	3	5	2	4	3	5	4	4	3	4	3	3	3	2	3	3	4	4	4	3	1	3	3	2	4		
72	4	3	5	2	3	4	3	3	3	4	3	4	5	5	4	5	5	4	4	5	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	3	2	3	2	2	2	2	2		
73	5	3	5	2	3	3	5	4	4	4	5	4	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	3	4	4	4	5	5	5	5	4	5	5	3	4	5	5	5		

74	4	3	5	3	4	5	4	3	4	4	4	4	4	4	3	5	4	4	5	3	4	4	5	5	3	5	3	4	5	5	4	4	5	3	3	3	4	5		
75	2	4	3	3	3	4	3	3	4	1	5	4	4	1	4	4	4	4	4	4	3	1	5	5	5	3	2	2	3	4	4	3	2	2	3	3	5			
76	4	4	5	4	3	3	4	4	5	4	4	4	5	4	5	4	5	4	5	5	4	5	4	4	4	4	5	5	5	4	4	5	4	4	4	2	4	3	4	4
77	4	4	5	5	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	3	3	4	3	3	5	4	5	5	5	4	4	5	4	4	4	3	3	3	3	3	
78	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	1	1	1	3	3	4	1	1	2	1	1	2	3	1	1	2	2	1		
79	4	3	5	2	3	4	3	2	3	4	3	4	3	4	4	5	5	4	5	5	5	4	3	4	4	4	5	4	4	4	3	3	3	2	3	3	3	2		
80	4	3	5	2	3	4	3	3	4	4	4	5	4	4	5	5	5	4	4	4	5	5	5	4	4	3	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3	3		
81	3	3	4	5	3	4	4	3	4	3	4	5	4	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4		
82	3	3	3	4	3	4	4	2	2	2	3	3	2	3	3	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	2	2	3	3	3
83	3	3	3	4	4	3	3	2	1	1	2	2	2	3	2	1	4	2	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	2	3	3	3	3	3	
84	3	3	3	3	3	3	4	2	3	2	3	3	3	3	2	2	4	2	3	3	4	4	3	4	3	3	4	3	3	4	2	3	3	4	2	3	3	3	3	
85	3	3	4	4	4	3	3	2	2	3	3	3	3	2	3	5	4	3	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	4	3	4	4	2	2	3	3	3	3		
86	3	4	3	3	3	4	4	3	3	2	2	2	2	2	3	4	5	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	3	2	3	3	3	3	
87	3	3	4	3	3	4	4	4	1	2	2	2	1	2	2	1	3	1	3	4	4	3	3	3	3	4	4	3	4	4	4	2	1	2	2	1	2	1		
88	3	3	4	4	4	3	3	2	2	2	2	2	2	3	2	2	3	2	3	4	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	2	2	3	3	3
89	4	3	4	3	3	4	4	3	2	2	4	4	4	3	5	1	5	3	5	5	5	3	4	3	3	3	2	3	4	4	3	3	3	2	3	2	3	3	3	
90	4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	4	4	4	3	4	1	4	3	5	5	5	4	5	3	3	3	2	3	4	4	3	3	3	2	3	2	3	3	3	
91	4	3	4	3	3	4	4	3	2	2	4	4	4	3	4	1	5	3	5	4	5	4	4	3	3	3	2	3	4	4	3	3	3	2	4	4	4	4	4	
92	4	3	4	3	3	4	4	3	2	3	4	4	4	3	4	1	4	4	5	4	5	4	4	3	3	3	2	3	4	3	3	3	2	1	3	2	3	3	3	
93	4	4	4	3	3	4	4	3	2	3	4	4	4	3	4	1	5	4	4	4	4	3	3	3	3	2	3	3	4	3	3	3	2	3	4	4	4	4	4	
94	4	3	4	3	3	4	4	3	2	2	4	4	4	3	4	1	4	4	5	5	5	5	4	3	3	3	2	3	4	4	3	3	3	3	3	4	2	4	4	4
95	4	5	5	2	3	4	2	5	5	4	3	4	3	3	2	4	4	3	3	4	5	2	4	4	4	3	4	4	5	4	4	5	5	4	4	3	4	5	5	
96	4	4	3	4	4	5	5	3	3	4	3	4	3	3	3	4	5	4	4	2	3	3	3	4	4	3	4	4	5	4	4	5	5	3	3	3	3	3	3	
97	4	5	5	3	4	5	3	5	5	4	3	4	3	3	2	4	4	3	3	4	5	2	3	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	
98	4	5	5	2	3	4	2	5	5	5	3	4	3	3	2	4	4	3	3	4	5	2	5	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	5	
99	4	5	5	3	4	4	3	5	5	4	3	4	3	3	3	4	4	4	3	4	5	2	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	3	4	3	4	4	4	

100	3	3	4	4	4	3	4	1	2	3	2	2	2	2	2	2	3	2	3	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	4	1	2	1	2	1		
101	3	3	3	4	4	4	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	
102	3	3	4	3	3	4	4	3	2	2	3	3	3	3	3	3	4	3	4	5	5	4	4	3	3	2	2	2	2	3	3	3	2	3	3	3	3	3		
103	3	3	3	3	3	3	4	3	3	2	3	3	3	3	3	3	5	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	2	3	3	3	2		
104	3	4	4	3	3	4	3	2	2	3	3	3	3	4	3	4	4	3	4	5	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	2	2	3	3	3		
105	4	5	5	2	4	4	2	5	5	4	3	5	3	3	3	3	4	3	3	4	4	2	4	4	4	5	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3	5		
106	4	5	5	2	3	4	2	5	4	4	3	4	3	3	2	4	4	3	3	4	5	2	4	4	4	3	4	4	4	4	4	5	5	4	5	3	3	4		
107	4	4	4	2	3	4	3	4	4	4	3	4	3	3	2	4	4	3	3	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	5	4	5	5	4	4	3	4
108	4	4	4	3	3	3	2	4	3	3	3	4	3	4	3	4	4	3	3	4	4	3	4	4	5	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	3	4	
109	4	5	5	3	3	4	2	5	5	4	3	4	3	3	3	4	4	3	3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	
110	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	2	4	4	3	3	4	5	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	3	4	5		
111	3	3	4	3	3	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3
112	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	2	2	2	4	4	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	1	1	3	2	2		
113	3	3	4	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	2	3	3	3	3	2	3	3	2	3	2	3	2	2	2	2	2	
114	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	4	4	3	4	4	4	3	2	3	3	2	3	2	3	2	3	3	3	2	3	3	3	3		
115	3	3	4	3	3	4	4	3	2	3	3	3	2	3	2	3	3	2	3	3	4	3	3	3	2	2	2	2	3	2	3	3	2	2	2	3	3	3		
116	4	3	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	5	1	5	4	5	5	5	4	5	3	3	3	2	3	4	4	3	3	3	2	3	2	3	3		
117	4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	4	4	4	3	4	1	4	4	5	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	2		
118	4	4	4	3	3	4	4	3	2	2	4	4	4	3	5	2	4	3	5	4	4	3	4	3	3	3	2	3	3	4	4	4	3	1	3	3	2	4		
119	4	3	5	2	3	4	3	3	3	4	3	4	5	5	4	5	5	4	4	5	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	3	2	3	2	2	2	2	2		
120	5	3	5	2	3	3	5	4	4	4	5	4	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	3	4	4	4	5	5	5	5	4	5	5	3	4	5	5	5		
121	4	3	5	3	4	5	4	3	4	4	4	4	4	4	3	5	4	4	5	3	4	4	5	5	3	5	3	4	5	5	4	4	5	3	3	3	4	5		
122	2	4	3	3	3	4	3	3	4	1	5	4	4	1	4	4	4	4	4	4	4	3	1	5	5	5	3	2	2	3	4	4	3	2	2	3	3	5		
123	4	4	5	4	3	3	4	4	5	4	4	4	5	4	5	4	5	4	5	5	5	4	5	4	4	4	4	5	5	5	4	4	4	2	4	3	4	4		
124	4	4	5	5	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	3	3	4	3	3	5	4	5	5	5	4	4	5	4	4	3	3	3	3	3		
125	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	1	1	1	3	3	4	1	1	2	1	1	2	3	1	1	2	2	1		

BAREMOS

VARIABLES SEGURIDAD ALIMENTARI Y SUS DIMENSIONES

Seguridad alimentaria	Muy adecuada	99	115
	Adecuada	80	98
	Parcialmente adecuada	61	79
	Poco adecuada	42	60
	Inadecuada	23	41

Disponibilidad	Muy adecuada	36	40
	Adecuada	29	35
	Parcialmente adecuada	22	28
	Poco adecuada	15	21
	Inadecuada	8	14

Conservación	Muy adecuada	31	35
	Adecuada	25	30
	Parcialmente adecuada	19	24
	Poco adecuada	13	18
	Inadecuada	7	12

Medidas de higiene	Muy adecuada	36	40
	Adecuada	29	35
	Parcialmente adecuada	22	28
	Poco adecuada	15	21
	Inadecuada	8	14

VARIABLE CONOCIMINETO DEL A CALIDAD Y SUS DIMENSIONES

Conocimiento de la calidad	Muy alto	64	75
	Alto	52	63
	Regular	40	51
	Bajo	28	39
	Muy bajo	15	27

Atributos externos	Muy adecuados	31	35
	Adecuados	25	30
	Parcialmente adecuados	19	24
	Poco adecuados	13	18
	Inadecuados	7	12

Atributos internos	Muy adecuados	14	15
	Adecuados	12	13
	Parcialmente adecuados	9	11
	Poco adecuados	6	8
	Inadecuados	3	5

Atributos escondidos	Muy adecuados	21	25
	Adecuados	17	20
	Parcialmente adecuados	13	16
	Poco adecuados	9	12
	Inadecuados	5	8

**EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
APLICACIÓN DE INSTRUMENTOS EN LOS MERCADOS DE ABASTOS DE
PUERTO MALDONADO**

