

UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZÓNICA DE MADRE DE DIOS
FACULTAD DE EDUCACIÓN
ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA



TESIS

**“Caracterización de los vendedores de comida y dinámica de la
manipulación de alimentos del Mercado Modelo de Puerto
Maldonado, 2024”**

PARA OPTAR AL GRADO ACADÉMICO DE LICENCIADA EN ENFERMERÍA

AUTORAS:

Bach. BELLIDO LIMACHE Beatriz Nathalia.

Bach. QUISPE MAMANI Lizeth Marcia.

ASESORA:

- Mg. TEVES ARCCATA, Cirila Monica.

Puerto Maldonado, Noviembre 2025

UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZÓNICA DE MADRE DE DIOS
FACULTAD DE EDUCACIÓN
ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA



TESIS

**“Caracterización de los vendedores de comida y dinámica de la
manipulación de alimentos del Mercado Modelo de Puerto
Maldonado, 2024”**

PARA OPTAR AL GRADO ACADÉMICO DE LICENCIADA EN ENFERMERÍA

AUTORAS:

Bach. BELLIDO LIMACHE Beatriz Nathalia.

Bach. QUISPE MAMANI Lizeth Marcia.

ASESORA:

- Mg. TEVES ARCCATA, Cirila Monica.

Puerto Maldonado, Noviembre 2025

DEDICATORIA

Está dedicado a mi madre Elisabet Mamani, quien siempre estuvo presente en cada etapa de mi vida profesional brindándome su apoyo, amor incondicional y su infinita paciencia. A mi padre Juan Quispe por brindarme los recursos necesarios y consejos que han sido fundamentales para mantener mis objetivos y metas.

Muchos de mis logros se los debo a ustedes por el sacrificio y esfuerzo que han invertido para brindarme una educación sólida y enseñarme valores que actualmente me ayudan a ser una mejor persona cada día. Yo siempre seré la hija de una comerciante y un agricultor con mucho orgullo, pero ellos serán los padres de una Lic. en enfermería. Agradecida por siempre con ustedes.

Lizeth Marcia Quispe Mamani

A Dios, por ser mi guía y fuente de fortaleza en cada paso de este camino. Sin su sabiduría y misericordia, no habría podido superar los desafíos que encontré a lo largo de este camino. A mis padres Ivan y Reyna Luz, por su amor incondicional su apoyo constante y su enseñanza el valor del esfuerzo y la perseverancia. Me formaron con reglas y con algunas libertades, pero al final de cuentas, me motivaron constantemente para alcanzar mis metas. A mi hermana Sarahi, con mucho amor y cariño por sus palabras y su compañía incondicional le dedico todo mi esfuerzo y trabajo puesto por la realización de esta tesis. Ella es mi inspiración y mi mayor motivación para seguir adelante, incluso en los momentos más difíciles.

Beatriz Nathalia Bellido Limache

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por ser mi guía, mi protector y por haberme permitido concluir mi carrera universitaria. Asimismo, a los docentes de cada asignatura que han sido parte de mi camino universitario, por transmitirme los conocimientos necesarios para aplicarlo en mi vida profesional.

A mi enamorado Wilder Ocsa el cual estuvo presente en la etapa del internado y vida laboral, buscando mi bienestar, por estar a mi lado en mis momentos de incertidumbre y por siempre creer en mí.

También expreso mi gratitud a mis padres quienes estuvieron presentes en los momentos difíciles motivándome y apoyándome, gracias familia por ser el pilar de mi vida y promotores de mis sueños.

Lizeth Marcia Quispe Mamani

Gracias a mi universidad, por haberme permitido formarme en ella, a mis padres y mi hermana quienes fueron mi mayor apoyo y motivación para continuar y no tirar la toalla durante este trayecto. A mis tíos y mis abuelos, quienes fueron partícipes de este proceso, ya sea de manera directa o indirecta, gracias a todos ustedes por sus aportes, ya que el día de hoy se ve reflejado en la culminación de mi paso por la universidad. A mi amiga Roxana quien estuvo desde el inicio de la carrera, por su amistad inquebrantable su apoyo y por estar siempre a mi lado en los momentos difíciles. Su lealtad y comprensión han sido un pilar en mi vida y su presencia a hecho de este viaje algo mucho más llevadero y significativo. Este es un momento muy especial que espero perdure en el tiempo, no solo en la mente de las personas a quienes agradecí, sino también a quienes invirtieron su tiempo.

Beatriz Nathalia Bellido Limache

PRESENTACIÓN

Sra. Doctora
María Isabel Puma Camargo
Decana de la Facultad de Educación

Por su intermedio al Jurado designado por su autoridad.

En estricto cumplimiento de las normas institucionales de la Escuela de Enfermería, concordantes con la Ley Universitaria que señala que la única manera de obtener el título profesional pasa por la presentación y sustentación de un trabajo de investigación original se cumple con presentar el presente proyecto de tesis intitulado “**Caracterización de los vendedores de comida y dinámica de la manipulación de alimentos del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024**”, mismo que servirá para optar al Título Profesional de Licenciada en Enfermería.

El tema es relevante y su análisis desde la perspectiva de la metodología de la investigación para establecer la correlación entre las variables, en el afán de contribuir con el conocimiento de la realidad problemática y contribuir desde el enfoque de la promoción de la salud.

Queda a vuestra opinión.

Las autoras.

RST-RI_Caracterización de los vendedores de comida y dinámica de la manipulación de alimentos del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024

INFORME DE ORIGINALIDAD

8%

INDICE DE SIMILITUD

7%

FUENTES DE INTERNET

4%

PUBLICACIONES

6%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	Submitted to Universidad Nacional Amazonica de Madre de Dios Trabajo del estudiante	4%
2	repositorio.unamad.edu.pe Fuente de Internet	2%
3	hdl.handle.net Fuente de Internet	1%
4	repositorio.unjfsc.edu.pe Fuente de Internet	1%
5	Submitted to Fundación Universitaria del Area Andina Trabajo del estudiante	1%

Excluir citas

Activo

Excluir coincidencias

< 1%

Excluir bibliografía

Activo

INTRODUCCIÓN

La manipulación de alimentos es una fase esencial en todo el proceso de la alimentación. Uno de los trabajos más importantes es la manipulación de alimentos pues de este depende la calidad de los procesos que involucra esta cadena.

La sanidad del alimento es singularmente importante para garantizar que un comensal se lleva la boca alimentos inocuos. Para muchos la manipulación comienza en el hogar en el lugar donde se comienzan a gestar los hábitos alimentarios y dónde se adquirieron los principales hábitos alimentarios, sin embargo, la manipulación de alimentos de acuerdo a lo que señalan los estudios abarca no solamente el hecho de preparar la comida y distribuirla sino también una cadena extensa de eslabones que comienza con la siembra, el cuidado de los productos, la cosecha, la manufactura, la distribución, el almacenamiento hasta que llega finalmente a manos de las personas que lo preparan para su degustación.

En esta extensa cadena puede suscitarse una serie de acciones que finalmente terminan por contaminar el alimento y hacer que llegue en condiciones insalubres al paladar de las personas que lo de gustan. En el caso particular de Madre de Dios las manipuladoras de alimentos no necesariamente son personas que han recibido algún tipo de capacitación y sin embargo día a día expenden alimentos preparados por ellas o preparados por terceras personas, que finalmente son consumidos por un grupo grande de personas.

Madre de Dios tiene una tradición de consumo de alimentos propios de la región, los que por distintas circunstancias terminan siendo manipulados en muchos casos por amas de casa o personas con escaso o poco conocimiento respecto a la manipulación e inocuidad de los alimentos, es así que muchas personas por situaciones económicas se ven obligadas a preparar comida tradicional y venderlas en las calles, solo basta con sacar a la puerta del domicilio un brasero, unas alitas y un poco de tacacho, para iniciar un emprendimiento que retorne a la persona unas cuantas monedas día a día. En estas circunstancias la

manipulación de alimentos se vuelve una situación bastante complicada y compleja, puesto que el hecho de preparar alimentos en malas condiciones o de mala calidad, con las manos sucias, que se contaminen o que estén a expensas de algunos animales nocivos como insectos, roedores, caninos o felinos, que terminan por contaminarlas en desmedro de los comensales

El alimento es tan importante, así como las condiciones de su preparación, por ello en este estudio se pretende entre otras cosas analizar la forma en que las personas manipulan los alimentos en función a sus características sociodemográficas.

Para ellos estructurado un trabajo de investigación, serio con rigor científico, que comienza con la descripción de la realidad problemática, que involucra las características más saltantes del problema en mención, respecto a la manipulación de alimentos y las personas que hacen este tipo de prácticas. Ahí surgen los problemas de investigación, los objetivos, las variables e hipótesis y se describe en cada una conforme las relaciones que establecen entre la variable independiente y dependiente, para luego proceder a operacionalizar las variables y establece las justificaciones y las consideraciones éticas que han de regir el desarrollo del trabajo de investigación.

En un segundo capítulo se hace todo un análisis de la teoría existente respecto manipulación de alimentos, así como los antecedentes de investigaciones realizadas en este estudio y la definición de la terminología clave que servirá para la comprensión del tema en investigación.

En el tercer capítulo qué compone el proyecto, se efectúa el diseño del trabajo de investigación desde el enfoque metodológico, describiendo el tipo de estudio y diseño las variables desde el punto de vista de la técnica e instrumento que se aplicó para el recojo de la información, se define la población, la muestra y los criterios que servirán para involucrar a cada uno de los integrantes de la muestra, asimismo la forma en que se tratan los datos recabados y las pruebas estadísticas que se aplican en la tesis.

En el último capítulo se han consignado resultados descriptivos y correlacionales lo que configura el capítulo IV.

Concluyendo con las referencias bibliográficas, la matriz de consistencia y una serie de anexos que permiten analizar y verificar la forma en la que se está aplicando el método científico de manera correcta y estructurada.

RESUMEN

El estudio Caracterización de los vendedores de comida y dinámica de la manipulación de alimentos del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024 se efectuó con la intención de determinar la relación entre las características de los vendedores de comida y la dinámica de la manipulación de alimentos en el Mercado Modelo de Puerto Maldonado. Estudio correlacional, efectuado bajo el diseño correlacional, transversal, en el cual se ha aplicado dos instrumentos previamente validados con un Alpha de Cronbach de 0,723 que corresponde a magnitud alta y confiable.

Entre los hallazgos más importantes se tiene que: Las personas que han sido participes del estudio son mayoritariamente mujeres en etapa de vida de juventud y adultez, menores de 50 años, además de haber encontrado que las personas que venden alimentos lo hacen alrededor del mercado, lo que habla de la precariedad de estos trabajadores que en la práctica son informales y de que no tienen agua potable ni un basurero adecuado para reunir los desechos que producen. Es decir, precariedad completa en esta actividad.

Se ha encontrado que hay relación entre las características de los manipuladores, la higiene y el estado de salud y la dinámica de manipulación de alimentos, aunque la relación es baja, reflejada en (0,324), directa y significativa (Sig. (bilateral)=0,005).

Se ha encontrado que la higiene se relaciona de manera moderada y significativa, aunque no muy contundente con la dinámica de manipulación de alimentos, reflejada en (0,446), directa y significativa (Sig. (bilateral)=0,000).

Se ha encontrado que la situación de salud se relaciona de manera baja con la dinámica de manipulación de alimentos reflejada en (0,003), inversa y significativa (Sig. (bilateral)=0,005).

Palabras clave: manipulación, alimentos, vendedores, mercado.

ABSTRACT

The study Characterization of food vendors and dynamics of food handling at the Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024 was carried out with the intention of determining the relationship between the characteristics of food vendors and the dynamics of food handling at the Mercado Modelo de Puerto Maldonado. Correlational study, carried out under the correlational, transversal design, in which two previously validated instruments have been applied with a Cronbach's Alpha of 0.723, which corresponds to a high and reliable magnitude.

Among the most important findings are: The people who have participated in the study are mostly women in their youth and adulthood, under 50 years of age, in addition to having found that people who sell food do so around the market, which speaks of the precariousness of these workers who are in practice informal and who do not have drinking water or an adequate garbage dump to collect the waste they produce. That is, complete precariousness in this activity.

It has been found that there is a relationship between the characteristics of the food handlers, hygiene and health status and the dynamics of food handling, although the relationship is low, reflected in (0.324), direct and significant (Sig. (bilateral) = 0.005).

It has been found that hygiene is related in a moderate and significant way, although not very conclusive with the dynamics of food handling, reflected in (0.446), direct and significant (Sig. (bilateral) = 0.000).

It has been found that the health situation is related in a low way with the dynamics of food handling reflected in (0.003), inverse and significant (Sig. (bilateral) = 0.005).

Key words: handling, food, sellers, market.

INDICE

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

PRESENTACIÓN

INTRODUCCIÓN

RESUMEN

ABSTRACT

CAPÍTULO I: PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	1
1.1 Planteamiento del problema.....	1
1.2 Formulación del Problema	3
1.3 Objetivos.....	4
1.4 Variables.....	4
1.5. Operacionalización de variables	5
1.6 Hipótesis.....	9
1.7 Justificación	10
1.8 Consideraciones éticas	11
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	12
2.1 Antecedentes de Estudio	12
2.2 Modelo Teórico.....	16
2.3. Marco Teórico	16
2.4. Definición de términos	27
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN	29
3.1 Tipo de estudio.....	29

3.2	Diseño del estudio	29
3.3	Población y muestra	31
3.4	Métodos y técnicas.....	32
3.5	Tratamiento de los datos.....	33
CAPÍTULO IV. RESULTADOS		34
4.1	Resultados descriptivos de las variables	34
SUGERENCIAS.....		53
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS		54
ANEXOS63		
Anexo Nro. 1.		
Anexo Nro. 2.		
Anexo Nro. 3.		
Anexo Nro. 4.		
Anexo Nro. 5.		
Anexo Nro. 6.		
Anexo Nro. 7.		

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Edad de los participantes	34
Tabla 2: Sexo de los participantes	35
Tabla 3: Mayor nivel educativo alcanzado	36
Tabla 4: Resultados descriptivos de la variable caracterización de los vendedores de comida	37
Tabla 5: Resultados descriptivos de la dimensión formalidad del negocio.....	38
Tabla 6: Resultados descriptivos de la dimensión formación en manipulación.	39
Tabla 7: Resultados descriptivos de la dimensión condiciones laborales	40
Tabla 8: Resultados descriptivos de la variable dinámica de la manipulación de alimentos.....	41
Tabla 9: Resultados descriptivos de la dimensión instalaciones	42
Tabla 10: Resultados descriptivos de la dimensión disponibilidad	43
Tabla 11: Resultados descriptivos de la dimensión medidas de higiene.....	44
Tabla 12: Resultados descriptivos de la dimensión conservación.....	45
Tabla 13: Prueba de bondad de ajuste Kolmogórov-Smirnov	46
Tabla 14: Correlación entre la caracterización y la dinámica de manipulación de alimentos.....	47
Tabla 15: Correlación entre la formalidad del negocio y dinámica de manipulación de alimentos.....	48
Tabla 16: Correlación entre formación en manipulación y dinámica de manipulación de alimentos	49
Tabla 17: Correlación entre las condiciones laborales y dinámica de manipulación de alimentos.....	50
Tabla 18: Escala de interpretación para alfa de Cronbach	81
Tabla 19: Escala de fiabilidad en base a alfa de Cronbach	81

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Figura 1: Edad de los participantes.	34
Figura 2: Sexo de los participantes.	35
Figura 3: Mayor nivel educativo alcanzado.	36
Figura 4: Resultados descriptivos de la variable caracterización de los vendedores de comida.	37
Figura 5: Resultados descriptivos de la dimensión formalidad del negocio.	38
Figura 6: Resultados descriptivos de la dimensión formación en manipulación.	39
Figura 7: Resultados descriptivos de la dimensión condiciones laborales.	40
Figura 8: Resultados descriptivos de la variable dinámica de la manipulación de alimentos.	41
Figura 9: Resultados descriptivos de la dimensión instalaciones.	42
Figura 10: Resultados descriptivos de la dimensión disponibilidad.	43
Figura 11: Resultados descriptivos de la dimensión medidas de higiene.	44
Figura 12: Resultados descriptivos de la dimensión conservación.	45

CAPÍTULO I: PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1 Planteamiento del problema

La manipulación de alimentos se define como la acción de hacer contacto con alimentos envasados o no envasados, utensilios y enseres utilizados con los alimentos o las superficies donde se preparan (1). Para los países en vías de desarrollo las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS) suponen una causa importante de enfermedad y muerte con implicancias socioeconómicas (2,3). La venta de los alimentos en las vías públicas es una práctica que se verifica todos los días desde los espacios públicos, las personas colocan sus puestos de ventas de alimentos en cualquier espacio disponible, sea un mercado, alrededor de ese o hasta en la frentera de la casa. En esta situación de precariedad, cuando expenden los alimentos preparados, las condiciones de manipulación o preparación son riesgosas para la salud de los ciudadanos, puesto a que una deficiente manipulación puede conllevar a contraer algunas enfermedades diarreicas, parasitarias y en caso sea grave puede llegar hasta una intoxicación (4). Por lo tanto, el comercio ambulante de comida en la vía pública es un recurso frecuente para aquellos con urgencia por obtener ingresos, aunque la mayoría de ellas no tiene preparación formal para manipular alimentos. De esta forma, es también una actividad riesgosa para los comensales (3). La manipulación de alimentos de forma deficiente es un riesgo para la economía no solo del que ingiere los alimentos por el grave riesgo de enfermar, sino que atenta también contra la economía de los dueños del local. Ya que esto provoca la inseguridad de las personas y se podría llegar hasta al cierre del negocio,

mientras tanto para la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), los alimentos que se venden en públicos y a bajo costo o económicos representan un problema serio para la salud de las personas (1).

Muchas enfermedades tienen una transmisión alimentaria asociada a la inadecuada manipulación de los alimentos, así enfermedades como hepatitis A, cólera, tifoidea, gastroenteritis, parasitosis y la diarrea son frecuentes por la transmisión de alimentos, también puede ocurrir intoxicaciones diversas por manipulación incorrecta o contaminación accidental (5). Los investigadores han podido determinar que son más de 250 afecciones que pueden ser transmitidas por alimentos (6). Son uno de los problemas sanitarios recurrentes que se presenta en la vida cotidiana de la población (7).

Muchos alimentos contaminados tienen bacterias, virus y ocasionalmente pósitos o sustancias de dudosa procedencia, como toxinas o metales pesados (8); los cuales provocan más de 200 enfermedades, como las diarreas y hasta en casos extremos el cáncer. Según menciona la Organización Mundial de la Salud (OMS) en abril del año 2020 se registraron 420.000 defunciones y 600 millones de episodios de ETAS; así se estima que el 10% de personas contrae una enfermedad al ingerir alimentos contaminados (9), y esto provoca la malnutrición que afecta principalmente a los lactantes, niños, ancianos y los enfermos (10).

En Estados Unidos se reportaron un total de 19,056 infecciones transmitidas por alimentos, de los cuales 4200 requirieron hospitalización y llegaron a fallecer 80 personas, en tanto que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, señaló unos 55,453 casos con 10% de hospitalización casi y 41 muertes, lo que habla de la magnitud de la problemática de la contaminación de los alimentos (11).

Rodríguez y colaboradores mencionan que gran parte de la morbilidad se asocia a la ingestión de agua y productos contaminados, como, por ejemplo, los usados por agentes bacterianos como *Salmonella* y *Escherichia coli* (10). De acuerdo con el Ministerio de Salud (MINSA), se ha podido evaluar que las afecciones diarreicas, transmitidas por alimentos representan un total de 2,2 millones de casos (12).

Alrededor y al interior del Mercado Modelo de Puerto Maldonado y en otros mercados de la ciudad se observa gran cantidad de personas, a predominio de

mujeres que por necesidad económica y sin mayor preparación se ven obligadas, por las condiciones del entorno social, a aportar económicamente a sus hogares. Sacar una parrilla fuera del hogar y comenzar a vender algún alimento es aparentemente la salida más rápida. Si bien la mayoría son mujeres, que se hallan en la juventud o en la adultez temprana y media, la mayoría de ellas no tienen preparación académica y básicamente han dedicado su tiempo a ser esposas y madres.

Al estar los alimentos a la intemperie estos se contaminan con el polvo que está en todo el ambiente, en especial por que no cubren los alimentos debidamente. Agrava la situación la ubicación de estos negocios, que se encuentran cerca los desagües, al aire libre, donde existe basura que se encuentra alrededor de estos puestos. La descripción de esta situación problemática nos conlleva a formular las siguientes interrogantes.

1.2 Formulación del Problema

Problema General

¿Cuál es relación entre la caracterización y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024?

Problemas Específicos

¿Cuál es relación entre la formalidad del negocio y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024?

¿Cuál es relación entre la formación en manipulación y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024?

¿Cuál es relación entre las Condiciones Laborales y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024??

1.3 Objetivos

Objetivo general

Determinar la relación entre la caracterización y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024.

Objetivos Específicos

Determinar la relación entre la formalidad del negocio y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024.

Determinar la relación entre la formación en Manipulación y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024.

Determinar la relación entre las Condiciones Laborales y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024.

1.4 Variables

- Variable 1: Caracterización de los vendedores de comida
- Variable 2: Dinámica de la manipulación de alimentos

1.5. Operacionalización de variables

DEFINICION CONCEPTUAL	DEFINICION OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS
Variable 1: Características de los vendedores de comida Conjunto de atributos sociodemográficos, conocimientos, prácticas y situaciones laborales de las personas que se ocupan a la comercialización de alimentos. Estas características pueden influir en la calidad y la sanidad de los alimentos que proporcionan (13).	Para evaluar de manera objetiva las características de los vendedores de comida se analizó las características sociodemográficas, formación recibida y las condiciones laborales. Con un cuestionario de 15 preguntas elaboradas para la presente investigación.	Formalidad del negocio.	Posee licencia municipal	¿Cuenta con licencia de funcionamiento otorgada por la municipalidad?
			Tiene RUC activo	¿Está registrado en la SUNAT y posee un RUC activo?
			Tipo de establecimiento	¿Su puesto de venta es fijo o ambulante?
			Experiencia laboral	¿Cuánto tiempo lleva usted trabajando en este negocio?
		Formación en manipulación	Capacitación recibida	¿Ha recibido una capacitación en manipulación de alimentos?
				¿Qué temas cubrió la capacitación?
				¿Quién brindó la capacitación?
			Frecuencia de capacitación	¿Esta ha sido periódica?
				¿Se ha hecho un examen médico de manipulación de alimentos, frotis faríngeo y KOH de uñas?
				¿Este ha sido periódico, por lo menos una vez cada año?
		Condiciones Laborales	Horas por semana	¿Cuál es el promedio de horas por semana que usted trabaja?
			Beneficios laborales	¿Recibe algún beneficio laboral (vacaciones, AFP, CTS)?
			Grado de satisfacción	Grado de satisfacción con el trabajo de venta de alimentos

			Afiliación a seguro de salud	¿Cuenta con algún tipo de seguro de salud?
Variable 2: Dinámica de la manipulación de alimentos Procesos y comportamientos que realizan los vendedores durante la preparación, almacenamiento, exhibición y venta de alimentos, incluyendo prácticas de higiene y medidas de control para garantizar la inocuidad (14).	Para evaluar la forma en la cual se mantienen y manipulan los alimentos por parte de los vendedores de comida se analizó las instalaciones, disponibilidad, medidas de higiene y conservación. Mediante una lista de verificación de 27 ítems.	Instalaciones	Materiales sanitarios	Las superficies de trabajo son de material lavable y resistente (acero inoxidable, plástico sanitario).
			Iluminación	El área de trabajo cuenta con iluminación adecuada para manipular alimentos con seguridad.
			Instalaciones sanitarias	Hay acceso a agua potable y desagüe en el puesto de venta.
				Las áreas de preparación están físicamente separadas de las zonas de lavado y basura
				La disposición de los residuos sólidos generados es adecuada.
			Superficies de contacto con el alimento	Lava y desinfecta los implementos de trabajo durante su actividad, no solo al final
		Realiza limpieza general de su área de trabajo todos los días		
		Condiciones de equipos y utensilios	Los utensilios (cuchillos, tablas, recipientes) están en buen estado y sin corrosión	
		Disponibilidad	Acceso a suministros	Los comerciantes están abastecidos con alimentos primarios
				Los alimentos primarios cuentan con certificación de autoridades competentes (ej: SENASA, DIGESA)
Abasto de suministros	Cuentan con el abastecimiento de alimentos adicionales, con igual estándar de calidad			
	Realizan control de calidad de insumos almacenados (verifican fechas de vencimiento, estado físico)			

		Medida de higiene	Higiene personal	Evita manipular alimentos directamente con las manos (usa guantes, pinzas o utensilios) Se desinfecta las manos antes de manipular alimentos, tras tocar dinero o superficies sucias.
			Utilización de utensilios	Usa utensilios diferenciados para alimentos crudos y cocidos (evita mezclarlos)
			Lavado y desinfectado	Se realiza un adecuado lavado y desinfectado de utensilios y materia prima.
				Desinfecta las tablas de cortar con cloro u otro sanitizante después de cada uso
			Prevención de la contaminación cruzada	Almacena adecuadamente los alimentos, colocando los crudos en la parte inferior del refrigerador para evitar goteos.
				Separa alimentos crudos y cocidos en todo momento.
		Usa utensilios y tablas diferentes para cada tipo de alimento		
		Control de plagas	Utiliza métodos aprobados para control de plagas (trampas, repelentes, fumigación profesional)	
		Conservación	Formas de almacenamiento de suministros	La temperatura de conservación (refrigeración/congelación) es adecuada para cada tipo de alimento.
				El espacio de almacenamiento evita hacinamiento y permite ventilación adecuada.

				<p>Controla la humedad del ambiente para evitar deterioro de alimentos (ej: desecantes en secos)</p> <p>Respetar los tiempos de vida útil de los alimentos (no comercializa productos vencidos)</p>
			Condiciones de almacenamiento	Los alimentos agropecuarios primarios están debidamente conservados con temperatura y ventilación adecuada.
			Envase de suministros.	Usa contenedores herméticos para almacenar alimentos (evita contaminación por polvo/plagas).

1.6 Hipótesis

Hipótesis general.

H0: No existe relación entre la caracterización y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024.

HG: Existe relación entre la caracterización y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024.

Hipótesis específica.

H0: No existe relación entre la formalidad del negocio y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024.

H1: Existe relación entre la formalidad del negocio y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024.

H0: No existe relación entre la formación en Manipulación y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024.

H2: Existe relación entre la formación en Manipulación y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024.

H0: No existe relación entre las Condiciones Laborales y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024.

H3: Existe relación entre las Condiciones Laborales y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024.

1.7 Justificación

Justificación Teórica

Según la OMS, cada año 600 millones de personas presentan Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA), siendo una de las causas principales la inadecuada manipulación de alimentos (10). El valor teórico-práctico del estudio radica en sistematizar esta realidad para establecer una línea base que sirva como antecedente en futuras investigaciones sobre manipulación de alimentos. Además, aportará al marco teórico en materia de seguridad alimentaria, especialmente para comensales y autoridades municipales, quienes son responsables de garantizar condiciones sanitarias adecuadas

Justificación Metodológica

La presente investigación analizará de manera sistemática la problemática de los alimentos expendidos de forma ambulatoria, los cuales carecen de supervisión adecuada al no estar en establecimientos formales. Mediante un enfoque cuantitativo, se recopilarán datos precisos sobre las condiciones de manipulación, identificando los principales riesgos sanitarios.

Los hallazgos permitirán establecer necesidades de capacitación para los expendedores de alimentos del Mercado Modelo, así como proponer protocolos de vigilancia más efectivos para las autoridades competentes.

Justificación Técnica

La falta de supervisión en la manipulación segura de alimentos incrementa el riesgo de propagación de enfermedades, poniendo en peligro la salud de los consumidores. Este estudio brindará evidencia técnica sobre las condiciones reales en las que se preparan y expenden estos productos, lo que facilitará:

- La implementación de medidas correctivas por parte de las autoridades.
- La generación de políticas públicas más eficaces en control sanitario.

1.8 Consideraciones éticas

La Declaración de Helsinki proporciona lineamientos éticos esenciales para la investigación médica en personas (15). Fue adoptada por la Asociación Médica Mundial (AMM) en 1964 y ha sido revisada varias veces. Algunos de sus principios que se tomaron en cuenta para este trabajo de investigación son:

- **Prioridad del bienestar del participante:** La salud y los derechos de los sujetos de investigación deben estar por encima de los intereses científicos o sociales.
- **Consentimiento informado:** Los participantes recibió información clara sobre el estudio y dar su consentimiento voluntario.
- **Evaluación de riesgos y beneficios:** La investigación minimizó los riesgos y garantizó que los beneficios potenciales superen los peligros.
- **Revisión ética independiente:** Todo estudio debe ser evaluado por un comité de ética antes de su ejecución.
- **Protección de poblaciones vulnerables:** Se debe prestar especial atención a grupos con mayor riesgo de explotación o daño.
- **Transparencia y publicación de resultados:** Los hallazgos deben ser accesibles y reportados con integridad.

El trabajo no tiene ningún sesgo ético ni se colisionan los principios de la bioética.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de Estudio

A nivel internacional

Pinto (2021), en Ecuador, desarrolló un estudio con el objetivo de determinar los conocimientos, actitudes y prácticas en higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores de comedores universitarios en la ciudad de Quito. La investigación se llevó a cabo en tres universidades, bajo un diseño transversal y analítico, con la participación de 50 trabajadores de ambos sexos, entre 18 y 75 años, quienes aceptaron formar parte del estudio. Para la recolección de información se aplicó una encuesta sobre conocimientos y actitudes, complementada con una lista de chequeo in situ de prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Los resultados evidenciaron que más de la mitad de los participantes poseían altos niveles de conocimiento y mostraban actitudes favorables respecto a la inocuidad alimentaria, además de exhibir buenas prácticas en el manejo higiénico de los alimentos. En conclusión, el autor señala que los conocimientos, actitudes y prácticas de los trabajadores de comedores universitarios resultaron satisfactorios en los aspectos evaluados (16).

En Pakistán, Rakha et al. (2023) destacan que los negocios de venta ambulante de alimentos cumplen un rol social y económico en los países en desarrollo, al generar empleo, ofrecer alimentos a precios accesibles y brindar variedad para diferentes comunidades y clases sociales. Estos vendedores, hombres y mujeres de distintas edades, operan en carritos móviles, semimóviles o fijos; sin embargo, la informalidad del sector conlleva deficiencias en infraestructura, saneamiento y prácticas de higiene, lo que incrementa el riesgo de contaminación microbiana,

ambiental y química, derivando en enfermedades transmitidas por los alimentos. El estudio señala la necesidad de capacitar a los vendedores en higiene alimentaria y garantizarles acceso a instalaciones certificadas que aseguren la inocuidad. Asimismo, recomienda que los gobiernos fortalezcan la legislación e implementen programas de capacitación, en coordinación con organismos reguladores y ONG, para fomentar prácticas seguras de manipulación de alimentos. En conclusión, la adopción de medidas efectivas puede mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos, beneficiando tanto a vendedores como consumidores en contextos de países en desarrollo (17).

Rojas & Duarte (2023), en Ecuador, realizaron un estudio en el Mercado Plaza Central de Portoviejo, con el propósito de evaluar las competencias en manipulación higiénica de alimentos de los preparadores de los comedores. El trabajo se desarrolló bajo un diseño cuantitativo, transversal y descriptivo, aplicando cuestionarios basados en las guías de la OMS/FAO, los cuales midieron conocimientos, habilidades y actitudes. La población estuvo conformada por 62 locatarios activos del segundo piso del mercado, trabajándose con el total de ellos entre febrero y abril de 2023. Los resultados revelaron que la mayoría de los manipuladores eran mujeres, con una edad promedio de 56 años y nivel educativo principalmente primario y secundario. Se evidenció un buen nivel de conocimientos (68%) y habilidades (65%), así como un excelente nivel en actitudes (85%). No obstante, se detectaron deficiencias en temas de contaminación cruzada, control de tiempo y temperatura, y patógenos alimentarios. En conclusión, los autores recomiendan fortalecer la capacitación en dichos aspectos y realizar ajustes en los procesos de formación para consolidar la base de higiene alimentaria en el mercado (18).

Molina (2023), en Costa Rica, elaboró un proyecto de que tuvo como propósito proponer directrices para la adecuada manipulación de alimentos perecederos y la gestión de residuos en los hogares del barrio San Lorenzo, ciudad de Santa Ana, con el fin de contribuir a la salud comunitaria y al bienestar medioambiental. El estudio se desarrolló con un enfoque cualitativo y descriptivo, partiendo de un diagnóstico situacional mediante encuestas aplicadas a los hogares,

complementado con la revisión de literatura científica y la validación de expertos. Los resultados reflejaron deficiencias significativas en las prácticas de higiene y manejo de residuos, destacando que el 41,79% de los encuestados no lavaban sus manos antes de preparar los alimentos y el 55% depositaban los desechos en un contenedor expuesto en la cocina. Como producto del estudio, se diseñaron directrices respaldadas por evidencia y aval técnico, constituyendo un material didáctico orientado a promover prácticas seguras en el hogar. En conclusión, la investigación subrayó la importancia de mejorar aspectos como la higiene, el almacenamiento, la reducción del desperdicio de alimentos y la gestión de residuos, lo que representa una oportunidad clave para proteger tanto la salud pública como el medio ambiente (19).

Meza et al. (2024) realizaron un estudio en Barcelona, España, con el objetivo de determinar la aplicación de las buenas prácticas higiénicas por parte del personal manipulador de alimentos en centros geriátricos. La investigación fue de tipo descriptivo con enfoque cuantitativo, empleando un cuestionario y encuestas para medir conocimientos, además de la observación directa para evaluar la práctica real. La muestra estuvo conformada por 40 manipuladores, en su mayoría mujeres (70%), con edades entre 22 y 57 años, quienes tenían formación secundaria y habían recibido capacitación previa. Los resultados evidenciaron que el 86% respondió correctamente en la encuesta, pero solo el 38% cumplía las buenas prácticas en la práctica, observándose deficiencias en hábitos básicos como el lavado de manos, higiene del vestuario y uso adecuado de utensilios, lo que aumenta el riesgo de contaminación cruzada. En conclusión, el estudio resalta la brecha entre el conocimiento teórico y la aplicación práctica, recomendando implementar programas de capacitación continua y repetitiva en buenas prácticas de higiene alimentaria (20).

A nivel nacional

Mendoza y Núñez (2022), en Huacho, desarrollaron una investigación con el propósito de determinar el nivel de conocimiento sobre Buenas Prácticas de

Manipulación (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) en el personal manipulador de alimentos de restaurantes de la provincia de Chota, Cajamarca. El estudio adoptó un diseño no experimental de tipo transversal, con enfoque cuantitativo y alcance descriptivo. Para la recolección de datos se utilizó la técnica de encuesta, aplicándose un cuestionario cerrado a 64 manipuladores de alimentos pertenecientes a 16 restaurantes. Los resultados mostraron que los trabajadores presentaron un nivel medio de conocimiento en relación con BPM y PHS; sin embargo, se identificó un considerable desconocimiento en cada dimensión por separado, alcanzando 31.3% en BPM y 34.4% en PHS. En conclusión, los autores resaltan la necesidad de reforzar los conocimientos existentes, y sobre todo, de implementar capacitaciones en aquellos aspectos donde se evidenció mayor desconocimiento (21).

Ríos (2021), en Huaral, llevó a cabo una investigación cuyo objetivo fue determinar la relación entre el nivel de conocimiento y la aplicación de buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos en los comedores populares del distrito. El estudio fue de tipo no experimental, correlacional y con enfoque cuantitativo, aplicándose encuestas a 43 madres de familia responsables de la preparación de alimentos. Los resultados mostraron un nivel regular de conocimiento (51,20%) respecto a la adquisición, selección, protección y almacenamiento de alimentos; asimismo, un nivel regular (41,90%) en las prácticas de inocuidad durante la manipulación, y un nivel bajo (39,59%) en la relación entre ambas variables, corroborado con un coeficiente de Pearson de 0,854 y una significancia menor al 5%. En conclusión, el autor destaca que el conocimiento de las medidas de manipulación, desde la adquisición hasta el servido, permite aplicar adecuadamente prácticas de inocuidad, reduciendo riesgos para la salud y favoreciendo una nutrición saludable en los comedores populares (22).

Chávez e Yquiapaza (2023), en Huacho, realizaron un estudio con el propósito de analizar el nivel de conocimiento sobre prácticas adecuadas de manipulación de alimentos en el sector de abastecimiento del distrito de Supe Pueblo. La investigación fue de tipo descriptivo, prospectivo y transversal, con enfoque

cuantitativo, teniendo como población y muestra 15 puestos de venta de comidas en los mercados de abastos del distrito. Para la recolección de datos se aplicó una encuesta mediante cuestionario. Los resultados evidenciaron que el 80% de los manipuladores carecía de capacitación específica en relación con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), mientras que el 100% no disponía de equipo adecuado para la manipulación y distribución de alimentos. Asimismo, se identificó que los puestos carecían de instalaciones sanitarias con espacios diferenciados. En conclusión, el estudio resalta deficiencias significativas en la capacitación del personal y en las condiciones de infraestructura necesarias para garantizar una manipulación segura de los alimentos en el distrito (23).

2.2 Modelo Teórico

Teoría de las necesidades de Virginia Henderson

La Virginia Henderson desarrolló la Teoría de las Necesidades Básicas, la cual se centra en que el cuidado profesional debe ayudar a las personas a satisfacer catorce necesidades fundamentales que contribuyen a su salud, bienestar y recuperación. Esta teoría sostiene que el individuo es un ser completo con requerimientos físicos, psicológicos, sociales y espirituales, y que el rol del profesional es facilitar la independencia de la persona en el cumplimiento de estas necesidades. En el ámbito de la manipulación de alimentos, este modelo teórico permite comprender que la higiene, la alimentación segura, el ambiente limpio y la prevención de enfermedades no solo responden a necesidades fisiológicas básicas, sino que también son componentes esenciales del cuidado integral, tanto para quienes preparan los alimentos como para quienes los consumen (24).

Aplicada al estudio de la caracterización de los vendedores de comida y la dinámica de la manipulación de alimentos, la teoría de Henderson proporciona un marco conceptual que facilita el análisis de cómo las condiciones laborales,

los conocimientos, las prácticas de higiene y las actitudes de los manipuladores se relacionan con el cumplimiento de las necesidades humanas fundamentales. Así, este enfoque permite evaluar en qué medida los vendedores contribuyen al bienestar y la salud de la comunidad a través de prácticas seguras, y cómo la formación, el entorno y los recursos disponibles influyen en su capacidad para satisfacer estas necesidades. En suma, la teoría orienta la investigación hacia una comprensión integral del rol del manipulador de alimentos, no solo como proveedor de un servicio, sino como agente clave en la promoción de la salud pública (24).

2.3. Marco Teórico

Características de los vendedores de comida

a) Formalidad del negocio: Cumplimiento de requisitos legales, administrativos y tributarios que reconocen oficialmente a un negocio.

Licencia municipal: Es el permiso otorgado por la municipalidad que habilita a un establecimiento a operar en una ubicación determinada. Su obtención exige la entrega de documentos como el Registro Único de Contribuyentes (RUC), la acreditación de la identidad del titular del negocio y los planos estructurales del inmueble (25).

RUC (Registro Único de Contribuyentes) : Es el código numérico que identifica a las personas naturales o jurídicas ante la Superintendencia Nacional de Administración Tributaria (SUNAT) en Perú. Su obtención implica:

- Registrar el negocio como contribuyente.
- Determinar el régimen tributario (general, especial, etc.).
- Habilitar la emisión de comprobantes de pago (boletas, facturas).

Tipo de establecimiento

Establecimiento fijo: Tiene una ubicación permanente (tienda, local, oficina). Cumple con infraestructura y permisos formales.

Ambulante: Opera de manera móvil o temporal (puestos en calles, carretillas, ferias). Suele tener mayor informalidad, pero también puede solicitar autorizaciones específicas.

Tiempo de trabajo como expendedor

Se refiere al tiempo como expendedores o empleados de tienda que venden directamente productos o comercian alimentos preparados a clientes. Estos pueden variar según los factores incluyendo las políticas de la empresa, leyes laborales locales y tipo de establecimiento. Algunos condicionantes son el horario de trabajo, que puede variar de jornada de medio tiempo a tiempo completo. Los expendedores a menudo pueden trabajar turnos rotativos que incluyen días, noches y fines de semana, en algunos casos se consideran turnos flexibles especialmente en lugares donde se necesita cobertura en diferentes momentos del día, las temporadas pico cubrir los horarios en algunas festividades o días principales según el lugar. Las personas que trabajan como expendedores pueden tener contratos parciales o temporales de acuerdo a la alta demanda o para cubrir vacaciones de otros empleados. Es importante notar que las políticas laborales y leyes internas pueden llenar las expectativas y derechos de los trabajadores de expendio de alimentos preparados (26).

b) Formación en Manipulación: Es el proceso educativo mediante el cual los manipuladores de alimentos adquieren conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para garantizar prácticas higiénicas. Para Castro (2019), “la formación en manipulación es una dimensión clave de la capacitación del personal, orientada a reducir riesgos sanitarios y mejorar el desempeño laboral en empresas del rubro alimentario”(27).

Capacitación recibida: Chiavenato (2009), en su libro *Gestión del Talento Humano*, define la capacitación como “el proceso educativo a corto plazo, aplicado de manera sistemática y organizada, mediante el cual las personas adquieren conocimientos, habilidades y actitudes para el desempeño eficiente de sus funciones” (p. 377) (28).

Asimismo, Bermúdez Carrillo (2015), en su artículo publicado en *InterSedes*, destaca que la capacitación recibida por los trabajadores es una herramienta estratégica para fortalecer competencias y mejorar la productividad en las pequeñas y medianas empresas (29).

Frecuencia de capacitación: La frecuencia de capacitación se refiere a la periodicidad con la que se imparten programas formativos. En la tesis de Alexandra Salas Tapullima (2021), se operacionaliza esta variable mediante indicadores como “número de capacitaciones recibidas por año” y su relación con el desempeño laboral en centros de atención al cliente (28).

Este enfoque también es respaldado por la tesis de Rupay Castro (2019), quien incluye la frecuencia como una dimensión clave para evaluar la efectividad de los programas de formación continua en el ámbito empresarial (27).

c) Condiciones Laborales: Las condiciones laborales comprenden el conjunto de factores físicos, organizacionales, sociales y contractuales en los que se desarrolla el trabajo. Estas incluyen aspectos como el ambiente físico, la jornada, la remuneración, la seguridad y la organización del trabajo. Según Martínez Buelvas et al. (2013), “las condiciones de trabajo son variables que impactan directamente en la calidad de vida laboral, la salud física y mental del trabajador, y su productividad” (30).

Tipo de empleo: El tipo de empleo se refiere a la forma en que se estructura la relación laboral, distinguiéndose entre empleo formal, informal, autoempleo, subempleo, entre otros. Neffa et al. (2014), en *Actividad, empleo y desempleo: conceptos y definiciones*, explican que “el empleo formal implica una relación

reconocida legalmente, mientras que el informal carece de protección social y derechos laborales” (31).

Beneficios laborales : Los beneficios laborales son prestaciones adicionales al salario que buscan mejorar el bienestar del trabajador, como seguros, vacaciones, bonos, entre otros. Los beneficios sociales resultan ser favorables y provechosos para los trabajadores al atender sus diferentes necesidades personales y laborales (32).

Grado de satisfacción: El grado de satisfacción se refiere a la evaluación subjetiva que realiza el trabajador sobre su experiencia laboral, en función de sus expectativas y percepciones. La satisfacción se define como “la evaluación que realiza el cliente respecto de un producto o servicio, en términos de si respondió a sus necesidades y expectativas” (33).

Dinámica de la manipulación de alimentos.

a) Instalaciones

Materiales sanitarios

Se refiere a la condición de las mesas en un establecimiento de alimentos y bebidas. Se debe realizar una verificación constante de las mesas para garantizar una buena experiencia de parte de los clientes y así tengan una imagen positiva del establecimiento. Para esto los encargados debe limpiar y preparar las mesas para su uso y realizar la reposición si es que en la inspección encontraran alguna mesa con desperfectos para así reemplazarlos inmediatamente y seguir manteniendo un ambiente cómodo y seguro para los comensales (34).

Existen ciertas pautas para la ubicación de los platos y la disposición en las empresas productoras de alimentos y de expendio para lograr la seguridad e higiene de los alimentos. Estos deben estar dispuestos en los anaqueles donde se encuentren debidamente cubiertos para no tener ninguna contaminación con polvo o algún tipo de insecto; se deben tener los platos necesarios tanto para el

expendio como para el autoservicio y tener señalizaciones claras para que los clientes puedan dejar los utensilios y platos y evitar confusiones de higiene en estos elementos. Por otra parte, debe existir zonas de devolución donde el mozo o el cliente en el caso de autoservicio puedan dejar estos elementos y retirar limpios para el nuevo uso. Los utensilios incluido los platos deben estar ubicados de una manera ordenada para mantener el entorno agradable e higiénico (34).

Instalaciones sanitarias

Los establecimientos donde se prepare y expendia comida deben estar alejados de posibles contaminantes ambientales tales como: basureros, polvo, humo, heces de animales, agua cloacal, centros de producción química o ganados. La presencia de animales domésticos en los centros o lugares de expendio de comida es de las mayores fuentes de contaminación cruzada para los alimentos, por lo que se debe prohibir su entrada dentro de los establecimientos. A su vez, dentro de las cocinas o lugares donde se preparan alimentos se deben tomar las medidas necesarias para impedir la entrada de animales, principalmente roedores, inspeccionando al detalle las posibles vías de acceso y realizando el control acorde. Se debe tener en cuenta también que los desechos producidos durante la preparación de alimentos deben ser correctamente embolsados y colocados en contenedores para dicho fin, pues de lo contrario se corre el riesgo de atraer plagas al centro de expendio (35).

Superficies de contacto con el alimento

Referente a la preparación de alimentos es importante hacer notar que existen dos tipos de superficies en las cuales pueden colonizar los microorganismos están aquellas superficies inertes representadas por las mesas utensilios pasamanos pisos y cualquier objeto que no tenga vida y que sin embargo puede albergar una serie de microorganismos en su superficie. Por el otro lado es en las superficies vivas que son la materia orgánica que incluye los alimentos y el cuerpo humano en sus diferentes partes. ambos tipos de superficies son capaces

de ser colonizadas por diferentes tipos de microorganismos sean póspitos, bacterias, virus y hasta hongos (36).

Condiciones de equipos y utensilios

Los utensilios y mensajerías que serán manejados por el manipulador deben estar limpios y desinfectados en todo momento y a su vez deben mantenerse almacenados bajo ciertas condiciones que aseguren la sanidad para los comensales, tal es el caso de la vajilla en la que se servirán los alimentos, esta debe de estar guardada en un ambiente seco, cerrado, libre de polvo y contaminantes, todos los recipientes deberán ser colocados hacia abajo para evitar contaminantes. Los utensilios, una vez limpios y desinfectados deben ser guardados evitando posible contaminación cruzada y alejados al menos 20 cm del piso. Para el uso se deben tomar los utensilios por el mango para evitar la contaminación cruzada (37). Todos los utensilios que se usen para fines alimenticios deben de estar hechos de acero inoxidable apto para cocina, deben ser de fácil limpieza y resistentes a las tareas a las que serán sometidos. A su vez se recomienda que las tablas de picar sean de colores diferentes para cada alimento a usar (38).

b) Disponibilidad

El Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), en su *Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2013–2021*, señala que la disponibilidad implica asegurar una cantidad adecuada y apto de alimentos seguros y nutritivos para todos los habitantes. Esta proviene de la producción interna, importaciones y donaciones existentes, y constituye un elemento clave para impulsar tanto la producción nacional como una comercialización eficiente. Además, fomenta el fortalecimiento de los canales de distribución y el vínculo con pequeños productores agropecuarios. También conlleva el uso racional de los recursos naturales y la implementación de sistemas productivos sostenibles que generen empleo y garanticen la perdurabilidad de las prácticas agrícolas aplicadas (39).

c) Medidas de higiene

El agua es un agente principal para mantener la buena higiene de las manos y así prevenir la propagación de enfermedades. Hay que tener en cuenta los siguientes factores como la temperatura del agua, se recomienda agua tibia a una temperatura cómoda para evitar irritación de la piel o quemaduras. Se recomienda el uso del agua potable, en el caso de lugares donde no exista este tipo de agua se pueden usar soluciones desinfectantes o geles en base de alcohol (40).

Un expendedor no solo debe ser saludable, estar limpio, sino cuidarse y cuidar a los demás. Debe usar los EPPs, que vienen a ser los elementos que protegen partes del cuerpo de las personas encargadas de realizar actividades vinculadas con la industria de alimentos. Entre las principales EPPs que debe usar quien manipula alimentos esta la gorra, guantes, delantal, barbijo, entre otros (41).

La persona encargada de manipular alimentos debe tener sumo cuidado con el delantal que usa diariamente en la rutina de su labor, esta debe estar limpia para asegurar que a los alimentos no llegue algún tipo de contaminación; para tal efecto se recomienda tener un delantal de color blanco, el cual debe encontrarse limpio y en buen estado; él o la expendedora de alimentos nunca debe limpiarse las manos y utensilios con este delantal (42).

El uso de joyas durante la preparación de alimentos plantea varias preocupaciones con respecto a la seguridad sanitaria y la higiene ya que estos pueden contener gérmenes, microorganismos o bacterias que pueden ser peligrosos en el entorno de la manipulación de alimentos. Las joyas podrían desprenderse y caerse en los alimentos durante la preparación de estos y representar riesgos de contaminación además que algunas joyas tienen algún material o partículas que podrían caer como residuos en los alimentos preparados y ser perjudiciales para la salud. La buena práctica alimentaria fomenta el no usar joyas en la manipulación de alimentos como parte de las buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria (43)

Es fundamental que quien trabaje con alimentos mantenga las uñas recortadas, sin esmalte y se esfuerce por mantener una buena higiene. Si tuviera algún

problema con hongos en las uñas, no debe manipular ningún alimento ya que podría contaminarlo (44)

Utilización de utensilios

La limpieza de las superficies deberá efectuarse con detergente o limpiador líquido y agua empleando para ello algún medio que permita la fricción de la superficie a limpiar en el hogar o dentro de la cocina es importante mantener la limpieza de lo que son los utensilios en especial de aquellos que pueden constituirse en superficies que alberguen gérmenes o sean colonizados por esto en especial cuando se trata de espátulas o tablas de madera las tablas deben mantenerse diferenciadas tanto para carne como para verduras se debe mantener la limpieza de los mesones y los lavabos de cocina asimismo los lugares donde se comen los alimentos mantener asimismo la limpieza de inodoros y pisos (36).

Lavado y desinfectado

Los pisos del establecimiento donde se prepara y sirve la comida deben estar hechos de materiales que: sean lisos, permitan la limpieza de forma sencilla, sean antideslizantes, de forma que estos puedan soportar posibles derrames de agua o aceite durante la preparación de los alimentos o el lavado de platos. A su vez el piso no debe de presentar daño de ningún tipo, ya que este puede facilitar la proliferación de bacterias o dificultar su limpieza (7).

Prevención de la contaminación cruzada

Este es un tema fundamental para asegurar el bienestar y protección de aquellos que ingieren comidas preparadas. La manipulación adecuada contribuye a prevenir la contaminación cruzada y la propagación de enfermedades transmitidas por alimentos entre ellos se toma en cuenta el lavado de manos, uso de guantes, uso de ropa limpia, no trabajar con enfermedades, evitar toser, manejar correctamente los utensilios y superficies, almacenar adecuadamente

los alimentos, separar alimentos crudos de cocidos, realizar el control de plagas y capacitación correcta del personal (45).

Tanto las mesas de trabajo como las mesas de servicio a los consumidores deben permanecer limpias y desinfectadas para su uso apropiado, ya sea por los comensales o por los manipuladores de alimentos. En caso de ser mesas con mantelería para la mesa de los comensales esta se deberá mantener en un estado óptimo durante todo momento para el uso de los comensales, y para su almacenamiento, los manteles limpios serán guardados en lugares secos y desinfectados. Si se usan manteles de plástico, estos deben ser limpiados tras cada uso (46). Los insumos para desinfectar las superficies se deben almacenar en áreas específicas y alejadas de los alimentos, equipos de cocina y los utensilios. Pueden ser usados detergentes o desinfectantes para la limpieza de las superficies (47).

Control de plagas

Para evitar que los microorganismos lleguen a infectar los alimentos o las personas es importante proceder de la manera siguiente: se debe mantener la limpieza escrupulosa separando además los alimentos cocidos de los que están crudos antes de realizar cualquier actividad de preparado de alimentos es importante lavarse las manos pero también este proceso se tiene que mantener durante toda la preparación el lavado de manos es imperioso cuando se ha utilizado el servicio del baño en cuanto la limpieza está se debe hacer inclusive de los paquetes nuevos que vienen del supermercado y la desinfección se hace para liberar las superficies de microorganismos. Al interior de las cocinas se debe mantener todos los productos en sus empaques originales asimismo liberar los ambientes de lo que son plagas como insectos, roedores, perros, gatos y otro tipo de animales que pueden estar presentes. Los alimentos deberán mantenerse tapados para evitar el contacto con animales nocivos o con polvo y otros elementos que pudieran contaminarlo. El uso de mascarilla y guantes se debe emplear siempre que haya un riesgo de exposición o un riesgo de transmisión de

algún agente infeccioso en tiempo de pandemia está recomendaciones de cócter obligatorio (36).

d) Conservación

Formas de almacenamiento de suministros

Los alimentos deben ser almacenados según su origen para así poder preservarlos de manera correcta hasta el momento en el que serán usados. En caso de los alimentos perecederos, como las carnes, pollo, productos lácteos, frutas y verduras deben ser almacenados en condiciones que aseguren la inocuidad para el comensal. Para los alimentos no perecederos como las harinas, cereales, infusiones, sal o azúcar se debe procurar el almacenarlos en lugares secos, limpios y libres de contaminación (48).

Condiciones de almacenamiento

Es la calidad y condición en que se encuentran los productos antes de ser preparados, entre estos se incluyen la frescura, fecha de caducidad, color, textura, sabor, olor, almacenamiento adecuado, seguridad alimentaria, integridad del envase, higiene durante la manipulación y otros que puedan asegurar la conservación correcta de los alimentos. Para esto se debe evaluar el estado de los alimentos constantemente y de esa manera garantizar la seguridad y salud de quienes la consumen; esta tarea será continua en todas las etapas desde la producción y procesamiento hasta la preparación, venta y el consumo de los mismos. La conciencia y el cuidado en la manipulación y selección de alimentos contribuyen a mantener la seguridad y la calidad de los productos alimenticios (38).

Envase de suministros

Al momento de procesar los alimentos es importante garantizar la seguridad y calidad mediante la protección de estos; este paso implica cubrirlos con algún elemento para protegerlos contra insectos, polvo y otros contaminantes externos durante su manipulación y almacenamiento, estos son principios cruciales que

garantizan la conservación y calidad de los alimentos desde su preparación hasta su consumo (49).

Para garantizar que la práctica de venta de alimentos sea higiénica y segura es importante usar las mallas protectoras, ya que estos ayudan a proteger los alimentos de todos los contaminantes externos como polvo insecto y otras partículas que están en el ambiente. Los cobertores se deben usar cuando existe venta al aire libre o en cualquier situación en que los alimentos estén expuestos al ambiente exterior, en las estaciones de autoservicio como en eventos que realiza muchos restaurantes, en pastelerías o panaderías para proteger los alimentos de insectos mientras exhiben empaques abiertos y en el caso de alimentos fríos o calientes para que estos puedan tener una temperatura adecuada al ser servidos. Los cobertores deben estar diseñados con estándares de seguridad y ser de fácil limpieza, estos deberán ser desinfectados en forma regular para seguir garantizando la higiene alimentaria (34).

2.4. Definición de términos

Desinfección

La desinfección es un proceso mediante el cual se promueve la reducción de microorganismos que se hallan presentes en un ambiente o en una superficie de manera tal que no pongan en riesgo la vida ni la salud de las personas para esto se emplean agentes físicos como la fricción y químicos como son las soluciones para liberar los microorganismos de las superficies(36).

La desinfección es un proceso distinto pues va a emplear una serie de agentes químicos y también físicos para disminuir el número de agentes microbianos que se hallan en la superficie o en un ambiente y que pudieran representar un riesgo para la salud colectiva en el proceso de desinfección se puede utilizar calor directo agua caliente o vapor en especial cuando se trata de superficies inertes para el caso de la desinfección a nivel del hogar y de negocios es importante

utilizar cloro y sus derivados alcohol al 70% y hasta peróxido de hidrógeno para poder tener la desinfección (36).

Enfermedades transmitidas por los alimentos

Es la sigla que se usa para designar a las enfermedades que son transmitidas por los alimentos. Las ETA tienen una característica importante se ingieren bebidas o alimentos que contienen una serie de agentes patógenos que llegan a afectar la salud del consumidor de manera colectiva o individual, entre los principales síntomas de enfermedades transmitidas por alimentos se encuentran los vómitos y las diarreas, pero también puede haber shock séptico, cefalea, fiebre, hepatitis, visión doble, etcétera (50).

Alimento

Se considera como alimento a cualquier sustancia que sea natural elaborada o semielaborada que está destinada a ser consumida por las personas es un alimento que incluye bebidas, chicles y otras sustancias que se emplean en la fabricación de estos, así como la preparación o el tratamiento de los alimentos no es un alimento los cosméticos, el tabaco o las sustancias medicamentosas (51).

Higiene alimentaria:

La higiene de los alimentos son todas aquellas medidas que van a garantizar que los alimentos sean inocuos para su consumo en cada una de las fases a partir de la producción, la elaboración, la distribución, preparación y hasta el servicio (46).

Fuente de infección

Es un reservorio donde puede ser un factor externo como un individuo, un animal, algún objeto o sustancia, desde donde puede transmitirse un agente infeccioso a otro huésped. Es importante diferenciarlo de una fuente de contaminación, como podría ser un pozo séptico que contamina las aguas subterráneas (37).

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

3.1 Tipo de estudio

La presente investigación se adecua a lo señalado por Hernández Sampieri, un estudio de tipo básico de nivel descriptivo - correlacional es aquel que busca determinar la relación entre dos o más variables, sin manipularlas directamente. (52).

En el caso del proyecto Caracterización de los vendedores de comida y dinámica de la manipulación de alimentos del Mercado Modelo, este tipo de estudio permitió identificar patrones de comportamiento en la manipulación de alimentos y posible correlación con factores como el conocimiento de normativas sanitarias, condiciones de infraestructura o nivel de capacitación de los vendedores.

Con un enfoque cuantitativo facilitó la recopilación de datos mediante encuestas estructuradas, observaciones sistemáticas o análisis estadísticos, con el propósito de establecer asociaciones entre variables sin intervenir en su modificación. Se basa en la medición numérica y el análisis estadístico para identificar patrones y asociaciones Este método es clave para comprender tendencias dentro de la población estudiada y fundamentar recomendaciones basadas en evidencia.

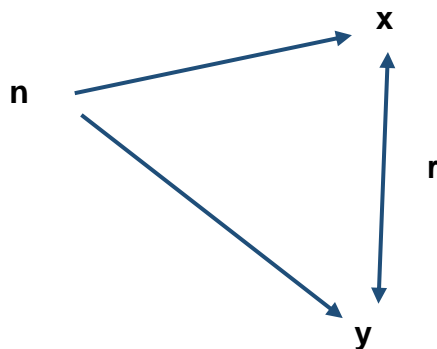
3.2 Diseño del estudio

Un diseño de estudio no experimental y de corte transversal es una metodología en la que se observan variables sin manipularlas y se recopilan datos en un solo punto en el tiempo (53). Para el proyecto Caracterización de los vendedores de

comida y dinámica de la manipulación de alimentos del Mercado Modelo, este enfoque permitió obtener información sobre las prácticas de manipulación de alimentos, las condiciones higiénico-sanitarias y las características sociodemográficas de los vendedores en un momento específico.

El diseño no experimental implica que el investigador no interviene ni modifica las condiciones del estudio, sino que analiza la realidad tal como ocurre (53). Por otro lado, el corte transversal se enfoca en medir las variables en un único periodo, lo que facilita una visión general de la situación en un momento determinado. Este tipo de estudio es útil para identificar patrones y asociaciones sin establecer causalidad

Por consiguiente, corresponde al siguiente diagrama:



Donde:

- n: Está representando a la muestra de los expendedores de alimentos de los mercados públicos de Puerto Maldonado.
- x: variable 1
- y: variable 2
- r: relación entre las variables estudiadas

3.3 Población y muestra

Población

La población que se ha considerado para el presente estudio es finita y estuvo conformada por 80 expendedores de alimentos del Mercado Modelo que existen en la ciudad de Puerto Maldonado. Este dato ha sido proporcionado por la administración de los mercados de Puerto Maldonado.

Muestra

Para Arias, la muestra es una parte del todo, un subconjunto que entre otras características es representativo. De esta población se extrae una parte, es decir una muestra (54).

Para poder determinar la cantidad de elementos a enrolar en la investigación se empleó un tipo de muestreo probabilístico. Para determinar el tamaño de la muestra se utilizó la siguiente formula:

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

Donde:

- n = Tamaño de muestras
- N= Población
- Z = Nivel de Confianza
- E = error de estimación máximo aceptable
- p = probabilidad de que haya éxito
- q = probabilidad de fracaso

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

$$n = \frac{92 \times (1.96)^2 \times 0.5 \times 0.5}{(0.05)^2 \times (92 - 1) + (1.96)^2 \times 0.5 \times 0.5}$$

$$n = \frac{92 \times 3.8416 \times 0.25}{0.0025 \times 91 + 0.9604}$$

$$n = \frac{92 \times 0.9604}{0.2275 + 0.9604}$$

$$n = \frac{88.3568}{1.1879}$$

$$n = 74.51$$

Reemplazando valores en la formula inicial se tiene, que el tamaño de la muestra estuvo conformado por 75 expendedores de alimentos.

Criterios de inclusión

Expendedores de alimentos que laboran dentro del mercado Modelo que accedieron a participar en el estudio y que se hallen en condiciones físicas y funcionales de ser analizados con los instrumentos de recojo de información.

Criterios de exclusión

Expendedores de alimentos de los mercados públicos de Puerto Maldonado que conociendo los objetivos del estudio no deseen participar del mismo.

3.4 Métodos y técnicas

En este estudio se utilizó el método hipotético-deductivo, el cual sigue un enfoque estructurado para obtener información científica válida. Como técnicas de recolección de datos, se emplearon la encuesta y la observación, permitiendo un análisis detallado de las variables del estudio. Se aplicaron dos instrumentos específicos: un cuestionario para evaluar la variable Caracterización de los

vendedores de comida y una ficha de verificación para analizar la variable Dinámica de la manipulación de alimentos. La recopilación de datos mediante estos instrumentos permitió evidenciar patrones y prácticas reales, proporcionando una base sólida para el análisis y la formulación de conclusiones finales.

3.5 Tratamiento de los datos

Para la recolección de datos, se llevaron a cabo las siguientes actividades: Se respetaron los principios éticos, informando a los expendedores sobre la finalidad del estudio y solicitando su colaboración de manera voluntaria. Posteriormente, se procedió a completar el consentimiento informado, asegurando que cada participante comprendiera el objetivo de la investigación y pudiera decidir libremente su involucramiento, garantizando su autonomía y confidencialidad.

La recopilación de datos se realizó en jornadas matutinas y vespertinas durante un período de 30 días, con un tiempo estimado de 20 minutos por instrumento.

Para el tratamiento y análisis estadístico, primero se verificó la consistencia de la información recopilada y se estructuró una base de datos codificada en Excel, que luego fue procesada en SPSS versión 26. Finalmente, se elaboraron tablas de frecuencia para el análisis cuantitativo, permitiendo interpretar los resultados y fundamentar las conclusiones expuestas en el siguiente capítulo del estudio.

CAPÍTULO IV. RESULTADOS

4.1 Resultados descriptivos de las variables

Resultados

Resultados sociodemográficos

Tabla 1: Edad de los participantes

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Menos de 18 años	1	1,3	1,3	1,3
De 19 a 30 años	29	38,7	38,7	40,0
De 31 a 50 años	31	41,3	41,3	81,3
Más de 51 años	14	18,7	18,7	100,0
Total	75	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos

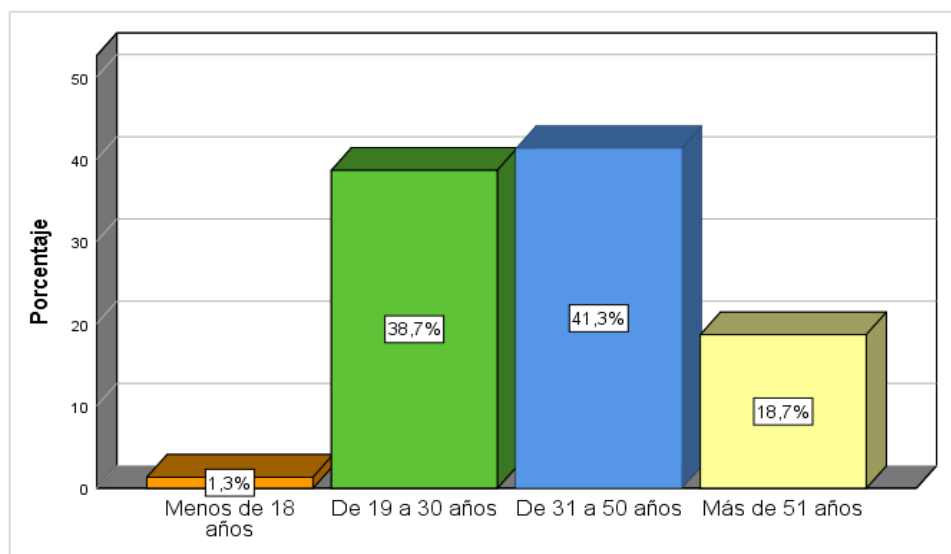


Figura 1: Edad de los participantes.

En la Tabla y Figura 1 se presenta la distribución de los vendedores de comida según su edad. Se aprecia que el grupo más numeroso corresponde a personas de 31 a 50 años, con un 41,3% del total. Le sigue el grupo de 19 a 30 años, que representa el 38,7% de la muestra. En menor proporción, se encuentran los vendedores con más de 51 años (18,7%) y, finalmente, aquellos con menos de 18 años, que constituyen apenas el 1,3%. Estos resultados indican que la mayor parte de los expendedores se concentra en etapas de adultez temprana y media, lo que podría asociarse a una población económicamente activa con experiencia o en proceso de consolidación de sus prácticas de venta y manipulación de alimentos.

Tabla 2: Sexo de los participantes

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Masculino	24	32,0	32,0	32,0
Femenino	51	68,0	68,0	100,0
Total	75	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos

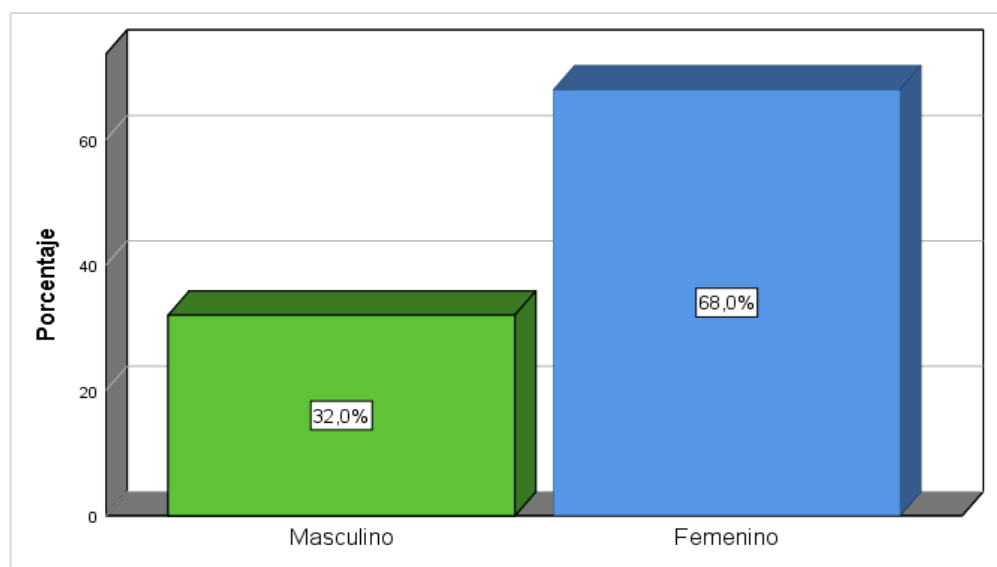


Figura 2: Sexo de los participantes.

En la Tabla 2 se muestra la distribución de los vendedores de comida del Mercado Modelo de Puerto Maldonado según el sexo. Se observa un predominio del sexo femenino, que representa el 68,0% de la muestra, mientras que el sexo masculino alcanza el 32,0%. Estos datos evidencian que la actividad de expendio de alimentos en este mercado es desarrollada mayoritariamente por mujeres, lo que podría estar relacionado con patrones socioculturales y roles tradicionales vinculados a la preparación y comercialización de alimentos.

Tabla 3: Mayor nivel educativo alcanzado

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Sin educación	1	1,3	1,3	1,3
Educación primaria	18	24,0	24,0	25,3
Educación secundaria	40	53,3	53,3	78,7
Educación superior	16	21,3	21,3	100,0
Total	75	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos

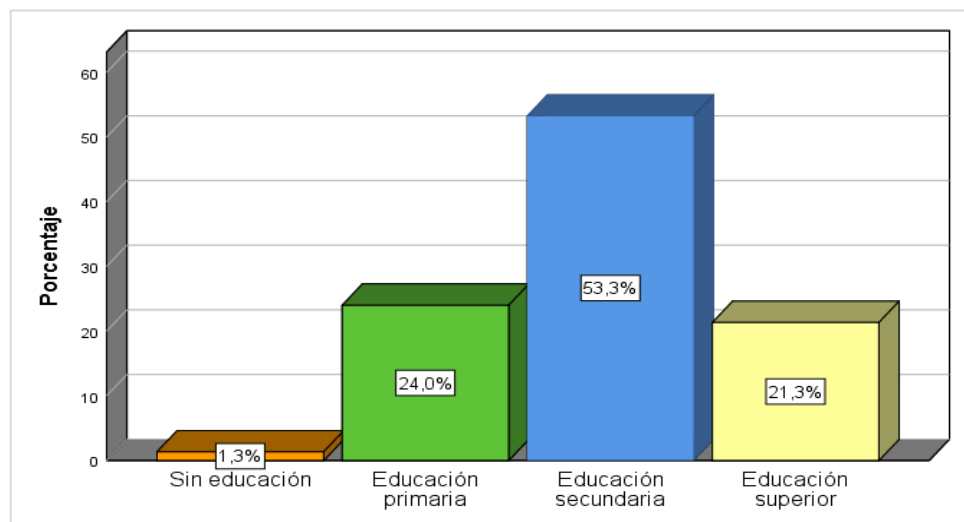


Figura 3: Mayor nivel educativo alcanzado.

En la Tabla 3 se presenta la distribución de los vendedores de comida del Mercado Modelo de Puerto Maldonado según el mayor nivel educativo

alcanzado. Se observa que la mayoría cuenta con educación secundaria (53,3%), seguida por quienes alcanzaron educación primaria (24,0%) y educación superior (21,3%). Solo un 1,3% de los participantes declaró no tener estudios formales. Estos resultados sugieren que, si bien la mayoría de los expendedores cuenta con educación básica completa, existe un grupo importante que no ha accedido a estudios superiores, lo que podría influir en aspectos como la adopción de buenas prácticas de manipulación de alimentos y la gestión del negocio.

Tabla 4: Resultados descriptivos de la variable caracterización de los vendedores de comida

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Alto	48	64,0	64,0	64,0
Medio	25	33,3	33,3	97,3
Bajo	2	2,7	2,7	100,0
Total	75	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos

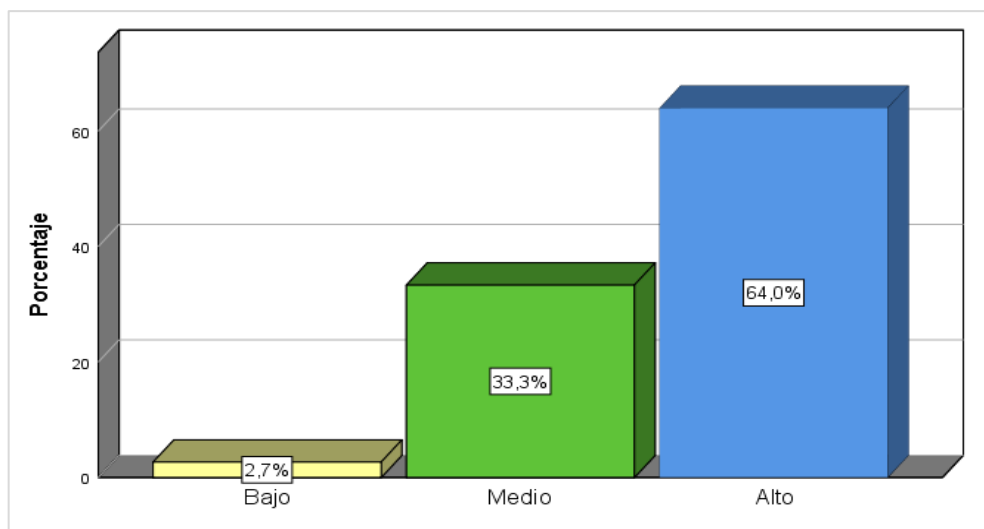


Figura 4: Resultados descriptivos de la variable caracterización de los vendedores de comida.

En la Tabla 4 se muestran los resultados descriptivos de la variable caracterización de los vendedores de comida en el Mercado Modelo de Puerto

Maldonado. Se aprecia que la mayoría de los participantes se ubica en un nivel alto (64,0%), mientras que el 33,3% presenta un nivel medio y solo el 2,7% un nivel bajo. Este hallazgo refleja que, en términos generales, los vendedores poseen características favorables para el desempeño de su actividad, aunque todavía existe un grupo minoritario con limitaciones que podrían repercutir en la adecuada manipulación de alimentos.

Tabla 5: Resultados descriptivos de la dimensión formalidad del negocio

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Alto	45	60,0	60,0	60,0
Medio	16	21,3	21,3	81,3
Bajo	14	18,7	18,7	100,0
Total	75	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos

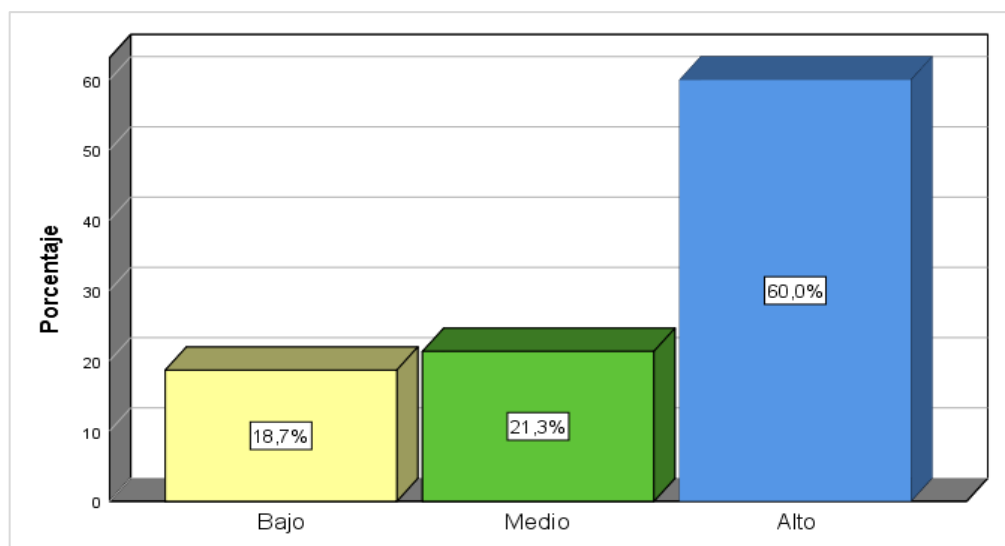


Figura 5: Resultados descriptivos de la dimensión formalidad del negocio.

En la Tabla 5 se presentan los resultados descriptivos de la dimensión formalidad del negocio de los vendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado. Se observa que el 60,0% de los participantes alcanzó un nivel alto, mientras que el 21,3% se ubicó en el nivel medio y el 18,7% en el nivel bajo. Estos resultados

muestran que, aunque predomina un adecuado nivel de formalidad en la gestión de los negocios, todavía existe una proporción importante de vendedores que no cumplen con ciertos aspectos formales, lo que podría limitar la seguridad y confianza en el expendio de alimentos.

Tabla 6: Resultados descriptivos de la dimensión formación en manipulación

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Alto	65	86,7	86,7	86,7
Medio	7	9,3	9,3	96,0
Bajo	3	4,0	4,0	100,0
Total	75	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos

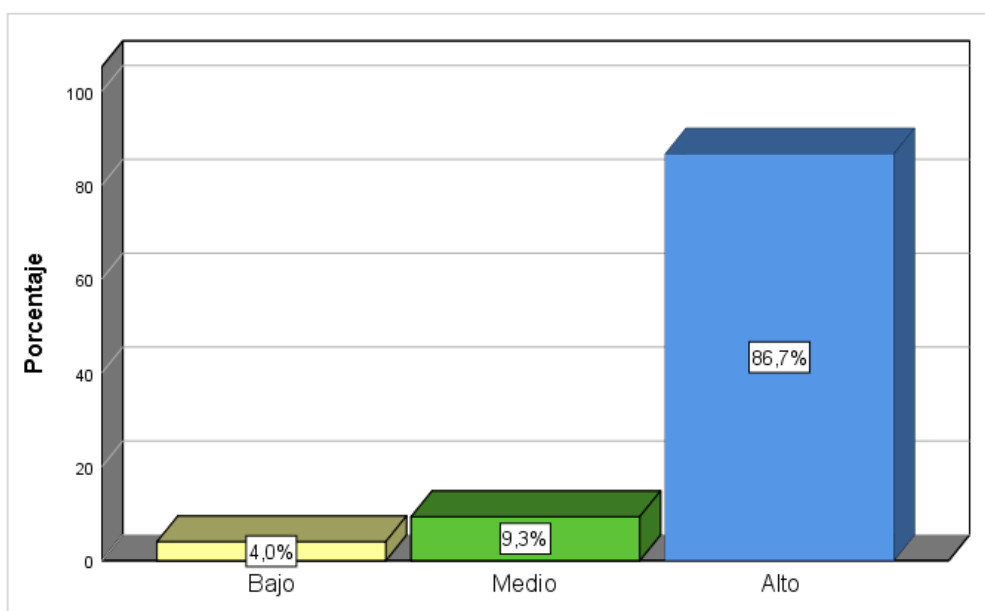


Figura 6: Resultados descriptivos de la dimensión formación en manipulación.

En la Tabla 6 se muestran los resultados descriptivos de la dimensión formación en manipulación de los vendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado. Se observa que la gran mayoría, correspondiente al 86,7%, se encuentra en el nivel alto, seguido de un 9,3% que se ubica en el nivel medio, mientras que apenas un 4,0% registra un nivel bajo. Estos hallazgos reflejan que la mayoría

de los expendedores posee una adecuada formación en manipulación de alimentos, lo cual constituye un aspecto positivo para la seguridad alimentaria, ya que contribuye a garantizar prácticas correctas en la preparación y expendio de los productos.

Tabla 7: Resultados descriptivos de la dimensión condiciones laborales

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Alto	37	49,3	49,3	49,3
Medio	29	38,7	38,7	88,0
Bajo	9	12,0	12,0	100,0
Total	75	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos

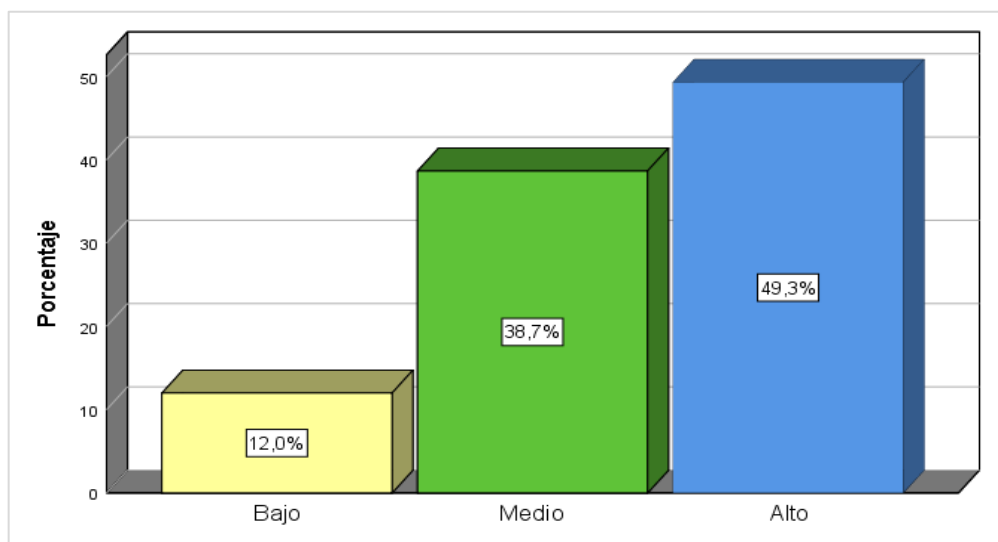


Figura 7: Resultados descriptivos de la dimensión condiciones laborales.

En la Tabla 7 se presentan los resultados descriptivos de la dimensión condiciones laborales de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado. Se evidencia que el 49,3% de los participantes se ubica en el nivel alto, mientras que el 38,7% se encuentra en el nivel medio y un 12,0% en el nivel bajo. Estos resultados muestran que, en general, los vendedores cuentan con condiciones laborales favorables para el desarrollo de sus actividades, aunque

todavía se identifican sectores que presentan limitaciones, lo que pone de manifiesto la necesidad de seguir fortaleciendo aspectos vinculados al bienestar y ambiente laboral de este grupo.

Tabla 8: Resultados descriptivos de la variable dinámica de la manipulación de alimentos

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Alto	57	76,0	76,0	76,0
Medio	13	17,3	17,3	93,3
Bajo	5	6,7	6,7	100,0
Total	75	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos

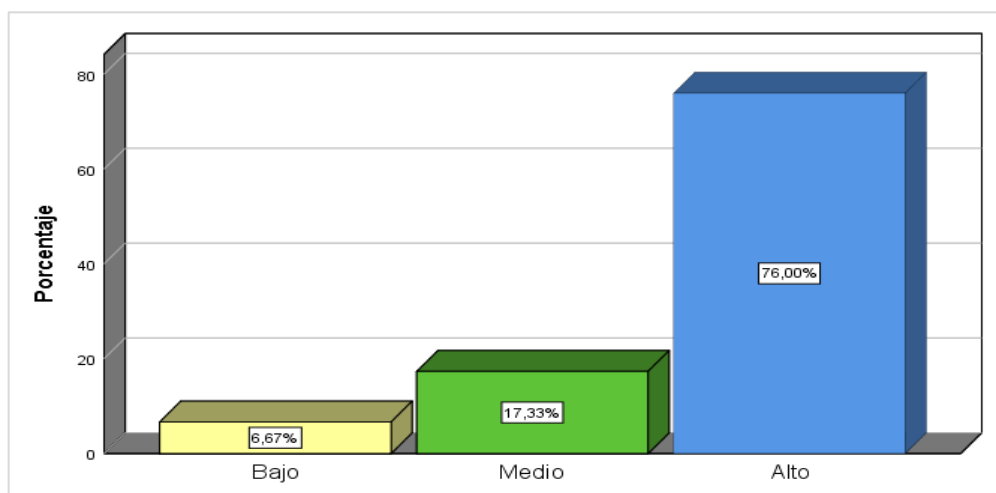


Figura 8: Resultados descriptivos de la variable dinámica de la manipulación de alimentos.

En la Tabla 8 se presentan los resultados descriptivos de la variable dinámica de la manipulación de alimentos en los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado. Se observa que la mayoría, correspondiente al 76,0%, alcanzó un nivel alto, seguido por un 17,3% en el nivel medio y un 6,7% en el nivel bajo. Estos hallazgos evidencian que, en términos generales, los vendedores muestran prácticas adecuadas de manipulación de alimentos, lo que

contribuye a garantizar la inocuidad y seguridad alimentaria en el mercado. Sin embargo, la presencia de un pequeño grupo con nivel bajo y medio resalta la importancia de implementar medidas de capacitación y control que aseguren estándares homogéneos en todos los puestos de venta.

Tabla 9: Resultados descriptivos de la dimensión instalaciones

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Alto	64	85,3	85,3	85,3
Medio	8	10,7	10,7	96,0
Bajo	3	4,0	4,0	100,0
Total	75	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos

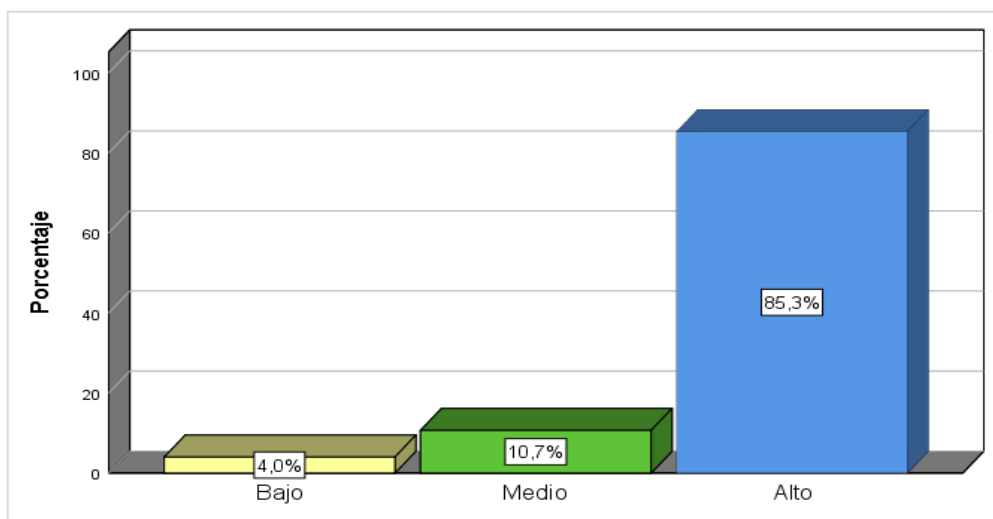


Figura 9: Resultados descriptivos de la dimensión instalaciones.

En la Tabla 9 se presentan los resultados descriptivos de la dimensión instalaciones vinculada a la dinámica de manipulación de alimentos. Se aprecia que la gran mayoría de los expendedores, equivalente al 85,3%, alcanzó un nivel alto, mientras que el 10,7% se ubicó en el nivel medio y solo un 4,0% en el nivel bajo. Estos resultados evidencian que las condiciones físicas de los espacios de venta resultan, en general, adecuadas para el expendio de alimentos, lo cual

favorece el cumplimiento de las normas de higiene y salubridad. No obstante, la existencia de un grupo reducido con limitaciones en sus instalaciones pone de manifiesto la necesidad de reforzar el control y mejora de la infraestructura para asegurar condiciones óptimas en todos los puestos.

Tabla 10: Resultados descriptivos de la dimensión disponibilidad

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Alto	56	74,7	74,7	74,7
Medio	14	18,7	18,7	93,4
Bajo	5	6,7	6,7	100,0
Total	75	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos

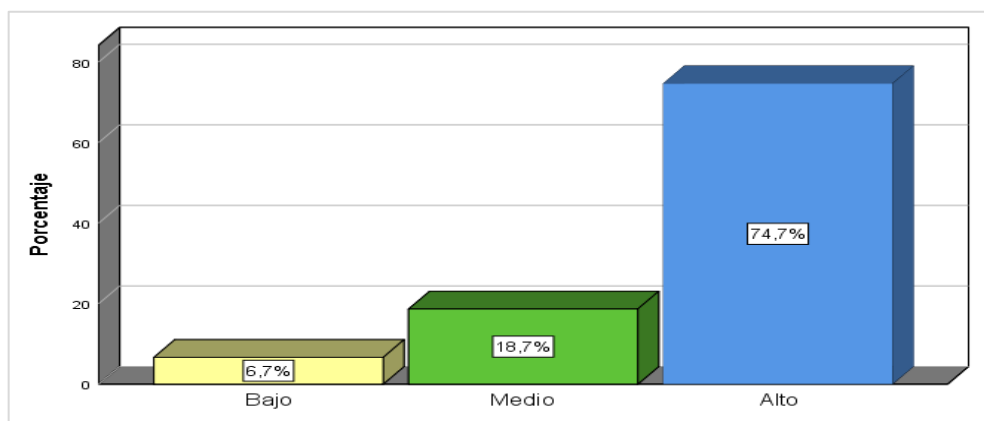


Figura 10: Resultados descriptivos de la dimensión disponibilidad.

En la Tabla 10 se presentan los resultados de la dimensión disponibilidad, relacionada con el abastecimiento, certificación y control de calidad de los alimentos en el Mercado Modelo de Puerto Maldonado. Se aprecia que la mayoría de expendedores, correspondiente al 74,7%, se ubicó en un nivel alto, lo que refleja que cuentan con provisión suficiente de alimentos primarios y adicionales, respaldados en su mayoría con certificaciones y controles de calidad. Un 18,7% alcanzó el nivel medio, evidenciando ciertas limitaciones en estos aspectos, mientras que solo un 6,7% se situó en el nivel bajo, lo que indica

deficiencias en la gestión de insumos. Estos resultados permiten afirmar que, en términos generales, los vendedores mantienen un adecuado manejo de la disponibilidad de productos, aunque aún persisten casos puntuales que requieren fortalecimiento en supervisión y control sanitario.

Tabla 11: Resultados descriptivos de la dimensión medidas de higiene

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Alto	40	53,3	53,3	53,3
Medio	25	33,3	33,3	86,6
Bajo	10	13,3	13,3	100,0
Total	75	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos

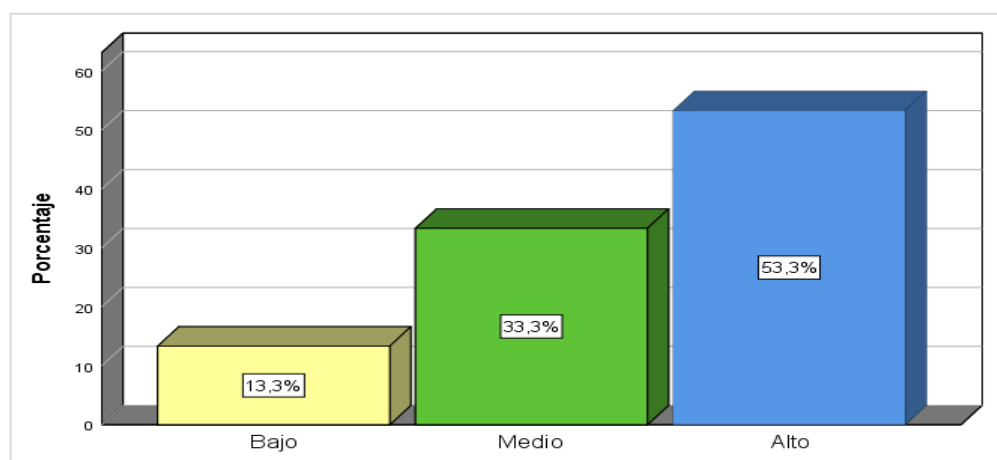


Figura 11: Resultados descriptivos de la dimensión medidas de higiene.

En la Tabla 11 se muestran los resultados de la dimensión medidas de higiene, que comprende aspectos como el lavado de manos, uso de implementos de protección y prácticas de limpieza en el manejo de alimentos. Se observa que poco más de la mitad de los expendedores (53,3%) alcanzó un nivel alto, reflejando la aplicación adecuada de prácticas higiénicas en sus actividades cotidianas. Un 33,3% se ubicó en un nivel medio, lo que sugiere un cumplimiento parcial o irregular de dichas medidas, mientras que un 13,3% presentó un nivel

bajo, evidenciando deficiencias importantes en este aspecto. En conjunto, los resultados indican que, aunque la mayoría cumple con estándares aceptables de higiene, aún existe un grupo significativo que requiere reforzar sus prácticas para garantizar la inocuidad de los alimentos ofrecidos.

Tabla 12: Resultados descriptivos de la dimensión conservación

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Alto	50	66,7	66,7	66,7
Medio	17	22,7	22,7	89,4
Bajo	8	10,7	10,7	100,0
Total	75	100,0	100,0	

Fuente: Base de datos

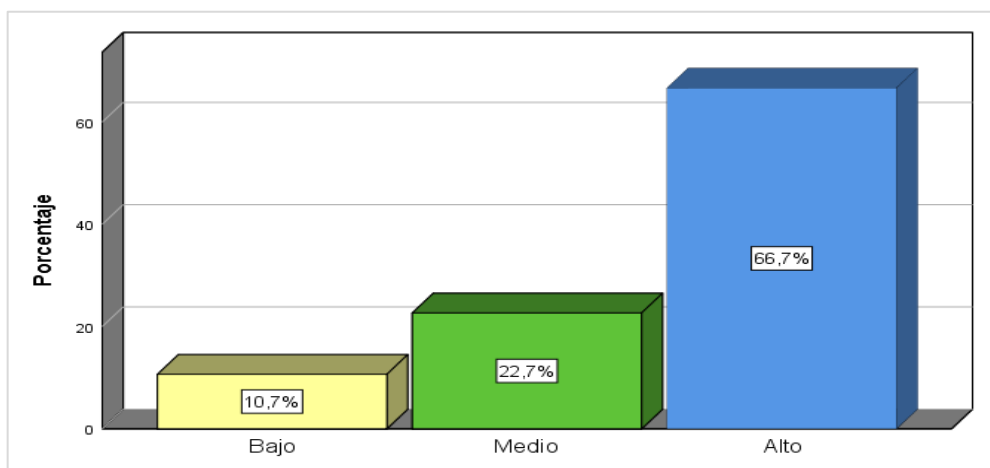


Figura 12: Resultados descriptivos de la dimensión conservación.

En la Tabla 12 se presentan los resultados de la dimensión conservación, la cual abarca prácticas relacionadas con la adecuada refrigeración o congelación de alimentos, condiciones de almacenamiento, control de humedad, respeto de la vida útil de los productos y uso de recipientes herméticos. Los hallazgos muestran que la mayoría de los expendedores (66,7%) alcanzó un nivel alto, reflejando un manejo responsable en la conservación de los alimentos. Un 22,7% se ubicó en un nivel medio, lo que indica cumplimiento parcial o inconsistente de estas

prácticas, mientras que un 10,7% se situó en un nivel bajo, evidenciando deficiencias en la preservación adecuada de los productos. Estos resultados sugieren que, aunque predomina una adecuada conservación de alimentos en el Mercado Modelo, aún existen grupos de vendedores que requieren mejorar sus procedimientos para garantizar plenamente la inocuidad y calidad de lo que ofrecen al consumidor.

Tabla 13: Prueba de bondad de ajuste Kolmogórov-Smirnov

Variables y dimensiones	Kolmogórov-Smirnov		
	Estadístico	gl	Sig.
Características de los vendedores	0,257	75	0,000
Formalidad del negocio	0,441	75	0,000
Formación en manipulación	0,281	75	0,000
Condiciones laborales	0,297	75	0,000
Dinámica de manipulación de alimentos	0,158	75	0,043
Instalaciones	0,219	75	0,001
Disponibilidad	0,207	75	0,003
Medidas de higiene	0,174	75	0,018
Conservación	0,177	75	0,016

a. Corrección de significación de Lilliefors

H_1 = La distribución de datos de las variables y dimensiones difiere de la distribución normal.

H_0 = La distribución de datos de las variables y dimensiones no difiere de la distribución normal.

En la Tabla 13 se presentan los resultados de la prueba de bondad de ajuste Kolmogórov-Smirnov aplicada a las variables y dimensiones del estudio. En todos los casos, los valores de p fueron inferiores al umbral de 0,05, lo que permite rechazar la hipótesis nula de normalidad y aceptar que las distribuciones difieren de la distribución normal. Esto indica que ninguna de las variables ni dimensiones

analizadas sigue un patrón normal, por lo que no se cumplen los supuestos necesarios para la aplicación de pruebas paramétricas. En consecuencia, se optó por utilizar métodos estadísticos no paramétricos, específicamente el coeficiente rho de Spearman, debido a su idoneidad para trabajar con datos que no requieren normalidad y su capacidad para ofrecer resultados robustos y confiables en el análisis de correlaciones. Esta elección metodológica refuerza la validez de los hallazgos y asegura interpretaciones más precisas acorde a la naturaleza de los datos.

Prueba de hipótesis

Prueba de hipótesis general

Tabla 14: Correlación entre la caracterización y la dinámica de manipulación de alimentos

		Caracterización	Dinámica de manipulación
Rho de Spearman	Caracterización	Coefficiente de correlación	1,000
		Sig. (bilateral)	.
		N	75
	Dinámica de manipulación de alimentos	Coefficiente de correlación	0,633**
		Sig. (bilateral)	0,000
		N	75

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

Interpretación

En la Tabla 14 se presentan los resultados de la correlación entre la caracterización y la dinámica de manipulación de alimentos. El coeficiente de correlación rho de Spearman fue de 0,633, con un valor de p inferior al nivel de significancia ($p < 0,05$), lo que evidencia una correlación positiva y estadísticamente significativa entre ambas variables, confirmando la hipótesis

alterna. En términos prácticos, este resultado indica que, a medida que la caracterización de los expendedores mejora, también tiende a incrementarse de manera considerable la calidad de la dinámica de manipulación de alimentos.

Prueba de hipótesis específica 1

Prueba estadística

Tabla 15: Correlación entre la formalidad del negocio y dinámica de manipulación de alimentos

			Formalidad del negocio	Dinámica de manipulación
Rho de Spearman	Formalidad del negocio	Coeficiente de correlación	1,000	0,546**
		Sig. (bilateral)	.	0,000
		N	75	75
Dinámica de manipulación de alimentos	Dinámica de manipulación de alimentos	Coeficiente de correlación	0,546**	1,000
		Sig. (bilateral)	0,000	.
		N	75	75

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

Interpretación

En la Tabla 15 se muestran los resultados de la correlación entre la formalidad del negocio y la dinámica de manipulación de alimentos. El coeficiente de correlación rho de Spearman fue de 0,546, con un valor de p inferior al nivel de significancia ($p < 0,05$), lo que evidencia una correlación positiva y estadísticamente significativa entre la dimensión y la variable analizada. En términos prácticos, este hallazgo indica que, a medida que aumenta el nivel de formalidad del negocio, también tiende a mejorar de forma notable la calidad en la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado.

Prueba de hipótesis específica 2

Prueba estadística

Tabla 16: Correlación entre formación en manipulación y dinámica de manipulación de alimentos

		Formación en Dinámica de manipulación manipulación	
Rho de Spearman	Formación en manipulación	de	1,000
	Dinámica de manipulación de alimentos	de	0,613**
		Sig. (bilateral)	.
		N	75
Rho de Spearman	Dinámica de manipulación de alimentos	de	0,613**
	Formación en manipulación	de	1,000
		Sig. (bilateral)	0,000
		N	75

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

Interpretación

En la Tabla 16 se presentan los resultados del análisis de correlación entre la formación en manipulación de alimentos y la dinámica de manipulación de alimentos. El coeficiente rho de Spearman fue de 0,613, con un valor de p inferior al nivel de significancia ($p < 0,05$), lo que evidencia una correlación positiva y estadísticamente significativa entre ambas variables. Esto implica que los expendedores que cuentan con una formación más sólida en manipulación de alimentos tienden a mostrar prácticas de manipulación más adecuadas y seguras en su labor cotidiana.

Prueba de hipótesis específica 3

Prueba estadística

Tabla 17: Correlación entre las condiciones laborales y dinámica de manipulación de alimentos

		Condiciones laborales	Dinámica de manipulación
Rho de Spearman	Coeficiente de correlación	1,000	0,576**
	Sig. (bilateral)	.	0,000
	N	75	75
Dinámica de manipulación de alimentos	Coeficiente de correlación	0,576**	1,000
	Sig. (bilateral)	0,000	.
	N	75	75

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

Interpretación

En la Tabla 17 se muestran los resultados de la correlación entre las condiciones laborales y la dinámica de manipulación de alimentos. El coeficiente rho de Spearman obtenido fue de 0,576, con un valor de $p=0,000$, inferior al nivel de significancia establecido ($p<0,05$), lo que indica una correlación positiva y estadísticamente significativa entre ambas variables. Este hallazgo sugiere que mejores condiciones laborales se asocian con una manipulación de alimentos más adecuada, favoreciendo prácticas seguras e higiénicas en el desempeño de los expendedores.

CONCLUSIONES

Primera: Se estableció que existe una relación significativa entre la caracterización y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024 ($\rho= 0,633$; $p<0,05$). Esto indica que los rasgos y condiciones propias de los vendedores guardan una relación con la forma en que ejecutan las prácticas de higiene y manejo de los productos, de modo que variaciones en estos aspectos pueden favorecer o limitar la adopción de conductas alineadas con las normas de inocuidad, influyendo así en la calidad y seguridad de los alimentos que llegan al consumidor.

Segunda: Se concluyó que existe una relación significativa entre la formalidad del negocio y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024 ($\rho= 0,546$; $p<0,05$). Esto quiere decir que el grado en que los negocios cumplen con requisitos legales y administrativos se vincula con la aplicación de prácticas más adecuadas de higiene y manejo de los productos, lo que sugiere que una mayor formalización puede propiciar ambientes de trabajo más alineados con las normas sanitarias y, en consecuencia, favorecer la inocuidad de los alimentos ofrecidos.

Tercera: Se determinó que existe una relación significativa entre la formación en manipulación y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024 ($\rho= 0,613$; $p<0,05$). Esto implica que el acceso a conocimientos técnicos y actualizados sobre higiene, conservación y manejo seguro de los alimentos se asocia directamente en la calidad de las prácticas aplicadas durante su preparación y expendio, favoreciendo el cumplimiento de estándares sanitarios y reduciendo el riesgo de contaminación.

Cuarta: Se determinó que existe una relación significativa entre las condiciones laborales y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los

expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024 ($\rho= 0,576$; $p<0,05$). Esto significa que los factores como la carga horaria, la estabilidad en el trabajo y los recursos disponibles en el ambiente laboral guardan una estrecha relación con la manera en que se ejecutan las prácticas de higiene y manejo de los alimentos, de modo que entornos más favorables tienden a propiciar un mayor cumplimiento de las normas de inocuidad.

SUGERENCIAS

Primera sugerencia:

Se recomienda implementar programas de capacitación y sensibilización dirigidos a los expendedores, orientados a reforzar prácticas de higiene y manipulación de alimentos, tomando en cuenta sus características personales y condiciones de trabajo, a fin de asegurar una mejora continua en la inocuidad de los productos expendidos.

Segunda sugerencia:

Se sugiere promover procesos de formalización de los negocios del Mercado Modelo mediante asesorías técnicas y facilidades administrativas, de modo que los comerciantes puedan cumplir con los requisitos legales y al mismo tiempo, fortalecer las condiciones sanitarias en la venta de alimentos.

Tercera sugerencia:

Se recomienda desarrollar y mantener programas de formación continua en manipulación de alimentos, actualizados con base en normativas sanitarias vigentes, que permitan a los expendedores aplicar correctamente los principios de higiene, conservación y manejo seguro de los productos.

Cuarta sugerencia:

Se sugiere mejorar las condiciones laborales de los expendedores, la provisión de recursos básicos de higiene y la generación de un entorno laboral estable mediante capacitaciones brindadas por las autoridades competentes con el fin de propiciar un mejor cumplimiento de las prácticas de inocuidad alimentaria.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. FAO. In: Codex Alimentarius: normas internacionales de los alimentos. 1969 [cited 2025 Jun 8]. Principios generales de higiene de los alimentos, CAC/RCP 1-1969. Available from: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001s.pdf
2. WHO. World Health Organization, Geneva, Switzerland. 2006 [cited 2025 Jun 8]. Consultation to develop a strategy to estimate the global burden of foodborne diseases. Available from: https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/43635/9789241595292_eng.pdf;jsessionid=76CF74C02324D0939D6B62C3B26E0BCE?sequence=1
3. HALL, G. V., M. D. KIRK, R. ASHBOLT, R. STAFFORD, K. LALOR. Frequency of infectious gastrointestinal illness in Australia, 2002: regional, seasonal and demographic variation. *Epidemiol Infect* [Internet]. 2006 [cited 2025 Jun 8];134(1):111–8. Available from: <https://doi.org/10.1017/S0950268805004656>
4. Portillo Riveros MR. Cumplimiento de prácticas higiénicas, antes, durante y después de la preparación de alimentos por la asociación de comerciantes 18 de setiembre de Carabayllo, Lima, Perú [Internet]. [Lima]: Universidad Ricardo Palma; 2018 [cited 2025 Jun 8]. Available from: https://alicia.concytec.gob.pe/vufind/Record/URPU_8005bb2547e0e82ce5f41558e3a52a42/Description
5. Kopper G, Calderón G, Schneider S, Guillermo Gutiérrez. Enfermedades transmitidas por alimentos y su impacto socioeconómico. Estudios de caso en Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua [Internet]. Cadmo Rosell. Cadmo Rosell, editor. Organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación; 2009 [cited 2025 Jun 8]. Available from: <https://www.fao.org/4/i0480s/i0480s.pdf>

6. TDI. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos [Internet]. Texas; 2021 [cited 2025 Jun 8]. Available from: <https://www.tdi.texas.gov/pubs/videoresourcessp/spfsfoodborne.pdf>
7. FAO. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. 2016 [cited 2025 Jun 8]. Manual para manipuladores de alimentos. Available from: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/31170>
8. Zúñiga Carrasco IR, Caro Lozano J. Enfermedades transmitidas por los alimentos: una mirada puntual para el personal de salud. ENF INF MICROBIOL [Internet]. 2017 [cited 2025 Jun 9];37(3):95–104. Available from: <https://www.medigraphic.com/cgi-bin/new/resumen.cgi?IDARTICULO=86155>
9. Minsalud. Informes sobre enfermedades transmitidas por alimentos [Internet]. Colombia; 2020 [cited 2025 Jun 9]. Available from: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/ET/abece-eta-final.pdf>
10. Organización Mundial de la Salud. OMS. 2021 [cited 2025 Jun 9]. Inocuidad de los alimentos. Available from: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
11. Soto Varela Z, Pérez Lavalle L, Estrada Alvarado D. Bacterias causantes de enfermedades transmitidas por alimentos: una mirada en Colombia. Revista Salud Uninorte [Internet]. 2016 [cited 2025 Jun 9];32(1):105–22. Available from: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-55522016000100010&lng=en.
12. Minsa. Lima. 2017 [cited 2025 Jun 9]. Boletín Epidemiológico del Perú. Available from: <https://www.dge.gob.pe/portal/docs/vigilancia/boletines/2017/15.pdf>
13. Quilaguy Ayure DM, Chaves Coronel JA. Caracterización de vendedores informales de alimentos, ubicados en el espacio público de la UPZ Chapinero. Cuadernos de Vivienda y Urbanismo. 2020 Sep 29;13. [cited 2025 Jun 9]. Available from: <https://doi.org/10.11144/Javeriana.cvu13.cvia>

14. Pizango Salazar D, Higuera Quispe L. 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 [Internet]. Repositorio Institucional - UNAMAD. [Puerto Maldonado]: Universidad Amazónica de Madre de Dios; 2019 [cited 2025 Jun 9]. Available from: <http://repositorio.unamad.edu.pe/handle/20.500.14070/479>
15. Rebecca J., Dickens MF, Fathalla, Cook BM. World Medical Association Declaration of Helsinki: ethical principles for medical research involving human subjects. *J Am Coll Dent* [Internet]. 2014 Jun 1 [cited 2025 Apr 14];81(3):14–8. Available from: <https://academic.oup.com/book/37018/chapter-abstract/322494004?redirectedFrom=fulltext>
16. Pinto Delgado JP. Conocimientos, actitudes y prácticas sobre higiene y manipulación de alimentos de los trabajadores de los comedores de universidades de la ciudad de Quito | *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición*. *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición* [Internet]. 2021 [cited 2025 Sep 28];31(2):13. Available from: <https://revalnutricion.sld.cu/index.php/rcan/article/view/1244>
17. Rakha A, Mehak F, Yasmeen B, Muhammad AK, Neelam C, Rana Muhammad A. Perspectiva de seguridad y calidad de los alimentos vendidos en la calle en los países en desarrollo - *ScienceDirect*. 2022 [Internet]. 2022 [cited 2025 Sep 28];138. Available from: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0956713522001943>
18. Rojas Le Fort M, Duarte Casar R. Competencias en manipulación higiénica de alimentos de los preparadores de alimentos del Mercado Plaza Central de Portoviejo. *Revista Metropolitana de Ciencias Aplicadas* [Internet]. 2024 Jan 1 [cited 2025 Sep 28];7(1):244–55. Available from: <https://remca.umet.edu.ec/index.php/REMCA/article/view/687>

19. Molina Guadrón NM. Propuesta de directrices para la adecuada manipulación de alimentos perecederos y manejo de residuos en los hogares del barrio San Lorenzo [Internet]. [Costa Rica]: Universidad para la cooperación Internacional; 2024 [cited 2025 Sep 28]. Available from: <https://omeka.uci.ac.cr/biblioteca/files/original/bb186aab62d10835d07d8b36ee2f48dd.pdf>
20. Meza Bone SJ, García Adum AC, Peralta Martínez Esther Rosario, Meza Bone GA. Buenas prácticas higiénicas en el personal de restauración colectiva de los centros geriátricos de Barcelona-España. *Agrosilvicultura y Medioambiente* [Internet]. 2024 Jun 20 [cited 2025 Sep 28];2(1):41–8. Available from: <https://revistas.unesum.edu.ec/agricultura/index.php/ojs/article/view/35/53>
21. Mendoza Asencios MA, Nuñez Flores J. Evaluación del conocimiento de buenas prácticas de manipulación y programa de higiene y saneamiento en restaurantes de la Provincia de Chota [Internet]. [Cajamarca]: Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión; 2024 [cited 2025 Sep 28]. Available from: <https://repositorio.unjfsc.edu.pe/handle/20.500.14067/9590>
22. Ríos Ostos CE. Relación entre el nivel de conocimiento y aplicación de las buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de los comedores populares del distrito de Huaral, 2021 [Internet]. [Huaral]: Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión; 2023 [cited 2025 Sep 28]. Available from: <https://repositorio.unjfsc.edu.pe/handle/20.500.14067/7153>
23. Chavez Anaya LY, Yquiapaza Ramírez MV. Conocimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) en los puestos que expenden comida preparada en los mercados María Magdalena, Santa Rosa y la Supanita [Internet]. [Supe Pueblo]: Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión; 2025 [cited 2025 Sep 28]. Available from: [https://repositorio.unjfsc.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14067/11142/TE SIS.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.unjfsc.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14067/11142/TE%20SIS.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

24. Álvarez L, Carlosama I, Cuayal L, Erazo E, Granda M, Solarte K. Aproximación a la teoría de Virginia Henderson en el Proceso de Atención en Enfermería. Vol. 8, Boletín Informativo CEI. 2021. [cited 2025 Sep 28]. Available from: <https://revistas.umariana.edu.co/index.php/BoletinInformativoCEI/article/view/2682>
25. Permisos y Licencias para abrir Restaurantes en Perú [Internet]. [cited 2025 Jul 24]. Available from: <https://merchants.rappi.com/es-pe/permisos-licencias-abrir-restaurantes-peru>
26. Ramirez Garcia MX, Ramirez Garcia MX. La jornada laboral de los trabajadores no sujetos a fiscalización inmediata por el uso de las nuevas tecnologías [Internet]. [Chiclayo]: Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo; 2023 [cited 2025 Jun 9]. Available from: <http://tesis.usat.edu.pe/handle/20.500.12423/6328>
27. Rupay Castro MC. Capacitación del personal y el desempeño laboral en los colaboradores de la empresa tiendas del mejoramiento del hogar S.A. Chorrillos - 2019 [Internet]. [Lima]: Universidad Autónoma del Perú; 2019 [cited 2025 Jun 22]. Available from: <https://repositorio.autonoma.edu.pe/bitstream/handle/20.500.13067/1469/Rupay%20Castro%2C%20Magda%20Carla.pdf?sequence=1>
28. Chiavenato I. Gestión del talento humano [Internet]. Sede Académica La Paz, editor. México: Mc Graw Hill; 2009 [cited 2025 Jun 22]. Available from: <http://repositorio.uasb.edu.bo/handle/20.500.14624/1143>
29. Bermúdez Carrillo LA. Capacitación: una herramienta de fortalecimiento de las pymes. Revista de las Sedes Regionales [Internet]. 2015 [cited 2025 Jun 22];16(33):1–15. Available from: <https://www.redalyc.org/pdf/666/66638602001.pdf>
30. Martínez Buelvas L, Oviedo Trespalacios O, Luna Amaya C. Condiciones de trabajo que impactan en la vida laboral. Salud Uninorte [Internet]. 2013 [cited 2025 Jun 22];29(3):542–60. Available from: <https://www.redalyc.org/pdf/817/81730431015.pdf>

31. Neffa JC, Panigo DT, Pérez PE, Persia J. Actividad, empleo y desempleo: conceptos y definiciones [Internet]. 4th ed. CEIL-CONICET, editor. Buenos Aires: Centro de Estudios e Investigaciones; 2014 [cited 2025 Jun 22]. Available from: https://biblioteca.clacso.edu.ar/Argentina/ceil-conicet/20171027042035/pdf_461.pdf
32. Saldarriaga Garcia RA. CONDICIONES LABORALES Y SATISFACCIÓN LABORAL DE APTUS [Internet]. [Lima]: Universidad San Ignacio de Loyola; 2017 [cited 2025 Jan 24]. Available from: <https://repositorio.usil.edu.pe/entities/publication/f1931b9d-0877-4efc-80b3-9ad907a4edbe>
33. López Andújar M, Aragón J. Inteligencia emocional y satisfacción laboral: Una revisión sistemática [Internet]. [España]: Universidad Europea Valencia; 2022 [cited 2024 Sep 27]. Available from: <https://titula.universidadeuropea.com/handle/20.500.12880/4126>
34. Ministerio de Salud. Normativa sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines [Internet]. Dirección general de Salud ambiental 2018. Available from: http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RM_822-2018-MINSA.pdf
35. Ministerio de Salud. Plataforma del Estado Peruano. 2005 [cited 2025 Jun 9]. Resolución Ministerial N.º 363-2005-MINSA - Normas y documentos legales. Available from: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/252444-363-2005-minsa>
36. INACAL. Ministerio de la Producción ed. INCAL, editor. Lima, Perú: Instituto Nacional de la Calidad. 2020 [cited 2025 Jun 9]. Guía para la Limpieza y Desinfección de manos y superficies, R.D. N° 003-2020-INACAL/DN. Available from: <https://www.gob.pe/institucion/inacal/campa%C3%B1as/1513-guia-para-la-limpieza-y-desinfeccion-de-manos-y-superficies>
37. Domínguez Jiménez N, Sánchez Ruiz MA. Propuesta de un programa de manejo higiénico de alimentos y diseño de un programa de trazabilidad

- para un comedor industrial [Internet]. [México]: Universidad Nacional Autónoma de México; 2013 [cited 2025 Jun 9]. Available from: <https://ru.dgb.unam.mx/jspui/handle/20.500.14330/TES01000688672>
38. Merlo de La Cruz AR. La calidad de servicio y satisfacción del cliente en el Restaurant-Picantería Acuña, 2021 [Internet]. [Lima]: Universidad Peruana de Las Américas; 2022 [cited 2025 Jun 9]. Available from: <http://repositorio.ulasamericas.edu.pe/handle/upa/1930>
 39. Minagri. PLAN NACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL. 2015; [cited 2025 Jun 9]. Available from: <https://www.midagri.gob.pe/portal/download/pdf/seguridad-alimentaria/plan-acional-seguridad-2015-2021.pdf>
 40. Mora-Alvarado DA, Portuguez-Barquero CF. Higiene y lavado de manos: propuesta para pasar de lo básico a lo avanzado. Revista Tecnología en Marcha [Internet]. 2023 May 4 [cited 2025 Jun 9];36(5): Pág. 18-27. Available from: https://revistas.tec.ac.cr/index.php/tec_marcha/article/view/5860
 41. Zamora Jiménez RA. Documentación de procedimientos para pruebas microbiológicas de ambiente y superficies dentro de la empresa Alimentos Montesol, S.A. [Internet]. Guatemala; 2017 [cited 2025 Jun 9]. Available from: <http://biblioteca.ingenieria.usac.edu.gt/>
 42. Garcia Loyaga GH, Salavarría Barzola LW. Conocimientos, actitudes y prácticas de higiene en manipuladores de alimentos en quioscos de Instituciones Educativas Públicas de Ate, 2017 [Internet]. [Lima]: Universidad Peruana Unión; 2017 [cited 2025 Jun 9]. Available from: <http://repositorio.upeu.edu.pe/handle/20.500.12840/962>
 43. Bravo Merino YE. Conocimientos y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos de las socias de un comedor popular de Mórrope 2021 [Internet]. Repositorio Institucional - USS. [Pimentel]: Universidad de Sipán; 2023 [cited 2025 Jun 9]. Available from: <https://repositorio.uss.edu.pe/handle/20.500.12802/11254>

44. Organización Panamericana de la Salud. Manual para Manipuladores de Alimentos - Instructor - OPS/OMS [Internet]. 2016 [cited 2025 Jun 9]. Available from: <https://www.paho.org/es/documentos/manual-para-manipuladores-alimentos-instructor>
45. Pilla Chango FM. Modelo de Gestión de la Calidad de los Servicios en el restaurant Lo típico mi tierra [Internet]. [Ecuador]: Pontifica Universidad Católica del Ecuador; 2022 [cited 2025 Jun 9]. Available from: <https://repositorio.puce.edu.ec/handle/123456789/8170>
46. Junta de Comunidades de Castilla. Limpieza mantenimiento y de comedores y cocinas. Servicio de comedor. Manipulación de alimentos. [Internet]. 1st ed. La Mancha: Consejería de Presidencia y Administraciones Públicas. Escuela de Administración Regional; 2010 [cited 2025 Jun 9]. Available from: <https://catedraalimentacioninstitucional.wordpress.com/wp-content/uploads/2014/09/9-g-tema6-plsd-15-05-2010.pdf>
47. Junta de Castilla y León. DOUE-L-2004-81035 Reglamento (CE) nº 852/2004 [Internet]. Parlamento Europeo y del Consejo España; 2004. Available from: <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2004-81035>
48. Organización Mundial de la Salud. Inocuidad de los alimentos [Internet]. 2024 [cited 2025 Jun 9]. Available from: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
49. Romano P. Cómo mantener prácticas seguras en los restaurantes y una manipulación adecuada de los alimentos | WISK [Internet]. 2024 [cited 2025 Jun 9]. Available from: <https://www.wisk.ai/es/blog/como-mantener-practicas-seguras-en-restaurantes-y-manejo-apropiado-de-alimentos>
50. González Flores T, Rojas Herrera RA. Diseases transmitted by food and PCR: Prevention and diagnosis. Salud Publica Mex [Internet]. 2005 [cited 2025 Jun 9];47(5):388–90. Available from: https://www.researchgate.net/publication/250049455_Enfermedades_transmitidas_por_alimentos_y_PCR_prevenccion_y_diagnostico

51. OPS. Organización Panamericana de la Salud. 2022 [cited 2025 Jun 9]. Centro Panamericano de Fiebre Aftosa y Salud Pública Veterinaria - OPS/OMS. Available from: <https://www.paho.org/es/panaftosa>
52. Hernandez Sampieri R, Fernández Collado C, Baptista Lucio M del P. Metodología de la Investigación Hernandez Sampieri 6a Edición [Internet]. Vol. 53, Journal of Chemical Information and Modeling. 2013 [cited 2025 Apr 7]. Available from: <https://www.esup.edu.pe/wp-content/uploads/2020/12/2.%20Hernandez,%20Fernandez%20y%20Baptista-Metodolog%C3%ADa%20Investigacion%20Cientifica%206ta%20ed.pdf>
53. Arias González JL, Covinos Gollados M. Diseño y Metodología de la investigación [Internet]. 1st ed. ENFOQUES CONSULTING EIRL, editor. Vol. 1. 2021 [cited 2025 Apr 11]. Available from: https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w26022w/Arias_S2.pdf
54. Arias González LJ. Técnicas e instrumentos de investigación científica [Internet]. 1st ed. ENFOQUES CONSULTING EIRL, editor. Métodos, técnicas e instrumentos de investigación. ISBN: 978-612-48444-0-9; 2020 [cited 2025 May 1]. Available from: <https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w26118w/Tecnicas%20e%20instrumentos.pdf>

ANEXOS

Anexo 1. Matriz de operacionalización de variables.

DEFINICION CONCEPTUAL	DEFINICION OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ITEMS
Variable 1: Características de los vendedores de comida Conjunto de atributos sociodemográficos, conocimientos, prácticas y condiciones laborales de las personas que se dedican a la venta de alimentos. Estas características pueden influir en la calidad e higiene de los alimentos que ofrecen (13).	Para evaluar de manera objetiva las características de los vendedores de comida se analizó las características sociodemográficas, formación recibida y las condiciones laborales. Con un cuestionario de 15 preguntas elaboradas para la presente investigación.	Formalidad del negocio	Posee licencia municipal	¿Cuenta con licencia de funcionamiento otorgada por la municipalidad?
			Tiene RUC activo	¿Está registrado en la SUNAT y posee un RUC activo?
			Tipo de establecimiento	¿Su puesto de venta es fijo o ambulante?
			Experiencia laboral	¿Cuánto tiempo lleva usted trabajando en este negocio?
		Formación en manipulación	Capacitación recibida	¿Ha recibido una capacitación en manipulación de alimentos?
				¿Qué temas cubrió la capacitación?
				¿Quién brindó la capacitación?
			Frecuencia de capacitación	¿Esta ha sido periódica?
				¿Se ha hecho un examen médico de manipulación de alimentos, frotis faríngeo y KOH de uñas?
				¿Este ha sido periódico, por lo menos una vez cada año?
				¿Conoce el procedimiento de lavado de manos?
		Condiciones Laborales	Horas por semana	¿Cuál es el promedio de horas por semana que usted trabaja?
			Beneficios laborales	¿Recibe algún beneficio laboral (vacaciones, AFP, CTS)?
Grado de satisfacción	Grado de satisfacción con el trabajo de venta de alimentos			

			Afiliación a seguro de salud	¿Cuenta con algún tipo de seguro de salud?
<p>Variable 2: Dinámica de la manipulación de alimentos</p> <p>Procesos y comportamientos que realizan los vendedores durante la preparación, almacenamiento, exhibición y venta de alimentos, incluyendo prácticas de higiene y medidas de control para garantizar la inocuidad (14).</p>	<p>Para evaluar la forma en la cual se mantienen y manipulan los alimentos por parte de los vendedores de comida se analizó las instalaciones, disponibilidad, medidas de higiene y conservación. Mediante una lista de verificación de 27 ítems.</p>	Instalaciones	Materiales sanitarios	Las superficies de trabajo son de material lavable y resistente (acero inoxidable, plástico sanitario).
			Iluminación	El área de trabajo cuenta con iluminación adecuada para manipular alimentos con seguridad.
			Instalaciones sanitarias	Hay acceso a agua potable y desagüe en el puesto de venta.
				Las áreas de preparación están físicamente separadas de las zonas de lavado y basura
				La disposición de los residuos sólidos generados es adecuada.
			Superficies de contacto con el alimento	Lava y desinfecta los implementos de trabajo durante su actividad, no solo al final
				Realiza limpieza general de su área de trabajo todos los días
		Condiciones de equipos y utensilios	Los utensilios (cuchillos, tablas, recipientes) están en buen estado y sin corrosión	
		Disponibilidad	Acceso a suministros	Los comerciantes están abastecidos con alimentos primarios
				Los alimentos primarios cuentan con certificación de autoridades competentes (ej: SENASA, DIGESA)
			Abasto de suministros	Cuentan con el abastecimiento de alimentos adicionales, con igual estándar de calidad
		Realizan control de calidad de insumos almacenados (verifican fechas de vencimiento, estado físico)		
		Medida de higiene	Higiene personal	Evita manipular alimentos directamente con las manos (usa guantes, pinzas o utensilios)
				Se desinfecta las manos antes de manipular alimentos, tras tocar dinero o superficies sucias.
	Utilización de utensilios	Usa utensilios diferenciados para alimentos crudos y cocidos (evita mezclarlos)		

			Lavado y desinfectado	Se realiza un adecuado lavado y desinfectado de utensilios y materia prima. Desinfecta las tablas de cortar con cloro u otro sanitizante después de cada uso
			Prevención de la contaminación cruzada	Almacena adecuadamente los alimentos, colocando los crudos en la parte inferior del refrigerador para evitar goteos.
				Separa alimentos crudos y cocidos en todo momento.
				Usa utensilios y tablas diferentes para cada tipo de alimento
			Control de plagas	Utiliza métodos aprobados para control de plagas (trampas, repelentes, fumigación profesional)
			Conservación	Formas de almacenamiento de suministros
		El espacio de almacenamiento evita hacinamiento y permite ventilación adecuada.		
		Controla la humedad del ambiente para evitar deterioro de alimentos (ej: desecantes en secos)		
		Respetar los tiempos de vida útil de los alimentos (no comercializa productos vencidos)		
		Condiciones de almacenamiento		Los alimentos agropecuarios primarios están debidamente conservados con temperatura y ventilación adecuada.
		Envase de suministros.		Usa contenedores herméticos para almacenar alimentos (evita contaminación por polvo/plagas).

Anexo 2. Matriz de consistencia

“CARACTERIZACIÓN DE LOS VENDEDORES DE COMIDA Y DINÁMICA DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DEL MERCADO MODELO DE PUERTO MALDONADO, 2024”				
PROBLEMA	OBJETIVO	HIPOTESIS	VARIABLES	METODOLOGIA
<p>GENERAL ¿Cuál es relación entre la caracterización y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024?</p> <p>ESPECIFICOS ¿Cuál es relación entre la formalidad del negocio y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024?</p>	<p>GENERAL Determinar la relación entre la caracterización y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024.</p> <p>ESPECIFICOS Determina la relación entre la formalidad del negocio y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024.</p>	<p>GENERAL H0: No existe relación entre la caracterización y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024. HG: Existe relación entre la caracterización y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024.</p> <p>ESPECIFICOS H0: No existe relación entre la formalidad del negocio y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024. H1: Existe relación entre la formalidad del negocio y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024. H0: No existe relación entre la formación en Manipulación y la</p>	<p>V1: CARACTERIZACIÓN DE LOS MANIPULADORES D1: Formalidad del negocio. I1: Posee licencia municipal I2: Tiene RUC activo I3: Tipo de establecimiento I4: Experiencia laboral D2: Formación en Manipulación. I1: Capacitación recibida I2: Frecuencia de capacitación D3: Condiciones Laborales. I1: Horas por semana I2: Beneficios laborales I3: Grado de satisfacción I4: Afiliación a seguro de salud V2: DINÁMICA DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. D1: Instalaciones</p>	<p>ENFOQUE: cuantitativa.</p> <p>DISEÑO: No experimental, de corte Transversal</p> <p>TIPO DE INVESTIGACIÓN: Investigación básica de nivel correlacional.</p> <p>Método: hipotético-deductivo.</p> <p>Técnicas de instrumentos de muestreo: De recolección de datos: Cuestionario de 15 preguntas y lista de verificación de 27 ítems. De procesamiento de datos: Excel De análisis: con los datos recolectados se</p>

<p>¿Cuál es relación entre la formación en Manipulación y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024?</p> <p>¿Cuál es relación entre las Condiciones Laborales y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024?</p>	<p>Determina la relación entre la formación en Manipulación y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024.</p> <p>Determina la relación entre las Condiciones Laborales y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024.</p>	<p>dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024</p> <p>H2: Existe relación entre la formación en Manipulación y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024.</p> <p>H0: No existe relación entre las Condiciones Laborales y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024.</p> <p>H3: Existe relación entre las Condiciones Laborales y la dinámica de manipulación de alimentos por parte de los expendedores del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024.</p>	<p>I1: Materiales sanitarios. I2: Iluminación. I3: Instalaciones sanitarias. I4: Superficies de contacto con el alimento. I5: Condiciones de equipos y utensilios</p> <p>D2: Disponibilidad I1: Acceso a suministros I2: Abasto de suministros</p> <p>D3: Medida de higiene I1: Higiene personal. I2: Utilización de utensilios. I3: Lavado y desinfectado. I4: Prevención de la contaminación cruzada I5: Control de plagas</p> <p>D4: Conservación I1: Formas de almacenamiento de suministros. I2: Condiciones de almacenamiento. I3: Envase de suministros</p>	<p>utilizará el programa SPS</p> <p>POBLACIÓN: 80 expendedores de alimentos</p> <p>MUESTRA: Está constituida por 75 expendedores de alimentos</p> <p>MUESTREO: muestreo probabilístico</p>
--	--	---	---	---

Anexo Nro. 3. Instrumento

CUESTIONARIO: Caracterización de los vendedores de comida

INSTRUCCIONES:

Esta encuesta presenta una serie de preguntas que busca analizar la Caracterización de los vendedores de comida. Por lo tanto, es importante que respondas a estas interrogantes con la mayor veracidad posible. Debes marcar con una (X) en la respuesta correspondiente en cada uno de los siguientes enunciados. Por lo tanto, gracias por su valiosa colaboración.

Edad:

- a) Menos de 18 años
- b) De 19 a 30 años
- c) De 31 a 50 años
- d) Más de 51 años

Sexo:

- a) Masculino
- b) Femenino

Mayor nivel educativo alcanzado:

- a) Sin educación
- b) Educación primaria
- c) Educación secundaria
- d) Educación superior

I. FORMALIDAD DEL NEGOCIO

1. ¿Cuenta con licencia de funcionamiento otorgada por la municipalidad?

- a) si
- b) no

2. ¿Está registrado en la SUNAT y posee un RUC activo?

- a) si
- b) no

3. ¿Su puesto de venta es fijo o ambulante?

- a) Fijo
- b) Ambulante

4. ¿Cuánto tiempo lleva usted trabajando en este negocio?

- a) Menos de 2 años
- b) De 2 a 5 años
- c) Más de 5 años

II. FORMACIÓN EN MANIPULACIÓN

5. ¿Ha recibido una capacitación en manipulación de alimentos?

- a) SI
- b) NO

6. ¿Qué temas cubrió la capacitación?

- a) seguridad alimentaria
- b) contaminación cruzada
- c) Ninguno
- d) Otro: _____

7. ¿Quién brindó la capacitación?

- a) Municipalidad
- b) MINSA
- c) ONGs
- d) Otro: _____

8. ¿La capacitación ha sido periódica?

- a) mensual
- b) semestral
- c) Anual
- d) Ninguno
- e) Otro:

9. ¿Se ha hecho un examen médico de manipulación de alimentos, frotis faríngeo y KOH de uñas?

- a) SI
- b) NO

10. ¿Este ha sido periódico, por lo menos una vez cada año?

- a) SI
- b) NO

11. ¿Conoce el procedimiento de lavado de manos?

- a) SI
- b) NO

III. CONDICIONES LABORALES

12. ¿Cuál es el promedio de horas por semana que usted trabaja?

_____ horas

13. ¿Recibe algún beneficio laboral?

- a) vacaciones
- b) AFP
- c) CTS
- d) Ninguno
- e) Otro:

14. Grado de satisfacción con el trabajo de venta de alimentos

- a) Muy insatisfecho/a
- b) Insatisfecho/a
- c) Neutral
- d) Satisfecho/a
- e) Muy satisfecho/a

15. ¿Cuenta con algún tipo de seguro de salud?

- a) SIS
- b) EsSalud
- c) Ninguno
- d) Otro: _____

LISTA DE VERIFICACIÓN: Dinámica de la manipulación de alimentos

INSTRUCCIONES:

Esta lista tiene un número de afirmaciones que exploran Dinámica de la manipulación de alimentos. De acuerdo con ello, es necesario que marque estas afirmaciones tan honestamente como le sea posible.

Escala de valoración:					
<ul style="list-style-type: none"> ○ 1 = Totalmente en desacuerdo ○ 2 = En desacuerdo ○ 3 = Indeciso ○ 4 = De acuerdo ○ 5 = Totalmente de acuerdo 					
Marque con (✓) la opción que mejor refleje la realidad observada o reportada					
	1	2	3	4	5
Instalaciones					
1. Las superficies de trabajo son de material lavable y resistente (acero inoxidable, plástico sanitario).					
2. El área de trabajo cuenta con iluminación adecuada para manipular alimentos con seguridad.					
3. Hay acceso a agua potable y desagüe en el puesto de venta.					
4. Las áreas de preparación están físicamente separadas de las zonas de lavado y basura					
5. La disposición de los residuos sólidos generados es adecuada.					
6. Lava y desinfecta los implementos de trabajo durante su actividad, no solo al final					
7. Realiza limpieza general de su área de trabajo todos los días					
8. Los utensilios (cuchillos, tablas, recipientes) están en buen estado y sin corrosión					
Disponibilidad					
9. Los comerciantes están abastecidos con alimentos primarios					
10. Los alimentos primarios cuentan con certificación de autoridades competentes (ej: SENASA, DIGESA)					
11. Cuentan con el abastecimiento de alimentos adicionales, con igual estándar de calidad					
12. Realizan control de calidad de insumos almacenados (verifican fechas de vencimiento, estado físico)					

Medidas de higiene					
13. Evita manipular alimentos directamente con las manos (usa guantes, pinzas o utensilios)					
14. Se desinfecta las manos antes de manipular alimentos, tras tocar dinero o superficies sucias.					
15. Usa utensilios diferenciados para alimentos crudos y cocidos (evita mezclarlos)					
16. Se realiza un adecuado lavado y desinfectado de utensilios y materia prima.					
17. Desinfecta las tablas de cortar con cloro u otro sanitizante después de cada uso					
18. Almacena adecuadamente los alimentos, colocando los crudos en la parte inferior del refrigerador para evitar goteos.					
19. Separa alimentos crudos y cocidos en todo momento.					
20. Usa utensilios y tablas diferentes para cada tipo de alimento					
21. Utiliza métodos aprobados para control de plagas (trampas, repelentes, fumigación profesional)					
Conservación					
22. La temperatura de conservación (refrigeración/congelación) es adecuada para cada tipo de alimento.					
23. El espacio de almacenamiento evita hacinamiento y permite ventilación adecuada.					
24. Controla la humedad del ambiente para evitar deterioro de alimentos (ej: desecantes en secos)					
25. Respeta los tiempos de vida útil de los alimentos (no comercializa productos vencidos)					
26. Los alimentos agropecuarios primarios están debidamente conservados con temperatura y ventilación adecuada.					
27. Usa contenedores herméticos para almacenar alimentos (evita contaminación por polvo/plagas).					

Anexo Nro. 4. Solicitud de autorización de estudio



"UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZÓNICA DE MADRE DE DIOS"
FACULTAD DE EDUCACIÓN
ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA



ANEXOS: SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN PARA REALIZACIÓN DE ESTUDIO

SEÑOR: JUDITH MARCELA CALLOCADANI HANCAPI
Presidente del Mercado Modelo – Puerto Maldonado.

Presente:

ASUNTO: Solicito Autorización para realizar estudio de investigación

Es muy grato dirigimos a usted para expresarle nuestro cordial saludo y a la vez solicitarle autorización para llevar a cabo el estudio denominado "Caracterización de los vendedores de comida y dinámica de la manipulación de alimentos del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024", el mismo que requerimos para obtener el título de Licenciado en Enfermería, con el compromiso de entregar una copia de los resultados obtenidos.

Agradeciendo por anticipado su colaboración es propicia la oportunidad para expresarle muestras de nuestra especial consideración y estima personal.



Atentamente,

QUISPE MAMANI, Lizeth Marcia
DNI: 71200964

BELLIDO LIMACHE, Beatriz Nathalia
DNI: 74390916

Anexo Nro. 5. Respuesta a la petición del estudio



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

"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, 20 de Junio del 2024

Carta N° 077

Srtas:

Bach. QUISPE MAMANI LIZETH MARCIA

Bach. BELLIDO LIMACHE BEATRIZ NATHALIA

Ciudad:

ASUNTO: CONSENTIMIENTO PARA REALIZAR ESTUDIO DE INVESTIGACION

Mediante el presente, se otorga el consentimiento, y la autorización para realizar estudio de investigación en el mercado Modelo sobre el estudio de investigación denominado "*Caracterización de los vendedores de comida y dinámica de la manipulación de alimentos del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024*" siendo realizado por la Srta. Bach. QUISPE MAMANI LIZETH MARCIA y la Srta. Bach. BELLIDO LIMACHE BEATRIZ NATHALIA. Por lo tanto, se determina lo siguiente:

- Realizar la aplicación del estudio de investigación durante la mañana, en horario flexible y accesible según la disponibilidad de los socios del mercado.

Sin otro asunto en particular, expreso mis saludos cordiales y respeto.

ASOC. DE COMERCIANTES UNIDOS
DEL MERCADO MODELO
Callomanuy Mamani Judith Marleni
DNI: 41071170

Anexo Nro. 5. Solicitud de validación de instrumentos

Señor(a): Mg. Silvia Victoria Maquera Marón

Presente

Asunto: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTO

Por intermedio de la presente nos presentamos como bachilleres de la UNAMAD de le Escuela de Enfermería y solicitamos su apoyo para la validación de un instrumento para la investigación denominada: “Caracterización de los vendedores de comida y dinámica de la manipulación de alimentos del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024”.

Para lo mismo le adjuntamos los formatos a ser evaluados: Matriz de consistencia y formato de evaluación.

Atentamente,



QUISPE MAMANI, Lizeth Marcia
DNI: 71200964



BELLIDO LIMACHE, Beatriz Nathalia
DNI: 74390916

Señor(a): Dra. Gladys Margarita Ticona ~~Casani~~

Presente

Asunto: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTO

Por intermedio de la presente nos presentamos como bachilleres de la UNAMAD de le Escuela de Enfermería y solicitamos su apoyo para la validación de un instrumento para la investigación denominada: "Caracterización de los vendedores de comida y dinámica de la manipulación de alimentos del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024".

Para lo mismo le adjuntamos los formatos a ser evaluados: Matriz de consistencia y formato de evaluación.

Atentamente,



QUISPE MAMANI, Lizeth Marcia
DNI: 71200964



BELLIDO LIMACHE, Beatriz Nathaly ~~Nathaly~~
DNI: 74390916

Anexo Nro. 6. Solicitud Matriz de evaluación de instrumento

I. DATOS GENERALES.

1. Apellidos y nombres del informante (Experto): Albertina Cuchillo Huaraya
2. Grado Académico Magister en salud publica con mención en salud ambiental
3. Cargo e Institución donde labora: Universidad Continental sede Cusco
4. Nombre del Instrumento: **"Caracterización de los vendedores de comida y dinámica de la manipulación de alimentos del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024"**,
5. Autor de la tesis: Bach. BELLIDO LIMACHE Beatriz Nathalia y Bach. QUISPE MAMANI Lizeth Marcia

II. ASPECTOS DE VALIDACION

INDICADORES DE EVALUACION DEL INSTRUMENTO	CRITERIOS CUALITATIVO CUANTITATIVO	deficiente	Regular	Bueno	Muy Bueno	excelente
		1	2	3	4	5
1.- CLARIDAD	Están formulados con lenguaje apropiado.					X
2.- OBJETIVIDAD	Están expresados en conductas.					X
3.- CONSISTENCIA	Basado en aspectos teóricos científicos.					X
4.- ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica.					X
5.- SUFICIENCIA	Son suficientes la cantidad y calidad de ítems presentados en el instrumento.					X
6.- COHERENCIA	Entre las variables, indicadores y las dimensiones.					X
7.- PERTINENCIA	Las respuestas y sus valores son apropiados.					X
8.- CONVINCENCIA	Adecuado para resolver					X
9. PLausABILIDAD	Genera nuevas pautas para construir una teoría.					X
SUMATORIA TOTAL		Cuarenta cinco puntos				

Lugar y Fecha: Cusco, julio 2024

Nombre: Mg. Albertina Cuchillo Huaraya

DNI: 23940460

Observaciones: Se evalúa forma, pues la escala de Maslash se halla ya validada.



Nombre: Mg. Albertina Cuchillo Huaraya

DNI: 23940460

I. DATOS GENERALES.

1. Apellidos y nombres del informante (Experto): Silvia Victoria Maquera Marón
2. Grado Académico Magister en salud pública
3. Cargo e Institución donde labora: Universidad Tecnológica de los Andes
4. Nombre del Instrumento: **"Caracterización de los vendedores de comida y dinámica de la manipulación de alimentos del Mercado Modelo de Puerto Maldonado, 2024"**,
5. Autor de la tesis: Bach. BELLIDO LIMACHE Beatriz Nathalia y Bach. QUISPE MAMANI Lizeth Marcia

II. ASPECTOS DE VALIDACION



INDICADORES DE EVALUACION DEL INSTRUMENTO	CRITERIOS CUALITATIVO CUANTITATIVO	deficiente	Regular	Bueno	Muy Bueno	excelente
		1	2	3	4	5
1.- CLARIDAD	Están formulados con lenguaje apropiado.					X
2.- OBJETIVIDAD	Están expresados en conductas.					X
3.- CONSISTENCIA	Basado en aspectos teóricos científicos.					X
4.- ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica.					X
5.- SUFICIENCIA	Son suficientes la cantidad y calidad de items presentados en el instrumento.					X
6.- COHERENCIA	Entre las variables, indicadores y las dimensiones.					X
7.- PERTINENCIA	Las respuestas y sus valores son apropiados.					X
8.- CONVINCENCIA	Adecuado para resolver					X
9.- PLASIBILIDAD	Genera nuevas pautas para construir una teoría.					X
SUMATORIA TOTAL		Cuarenta cinco puntos				

Lugar y Fecha: Cusco, julio 2024

Observaciones: Se evalúa forma, pues la escala de Maslash se halla ya validada.


Mg. Silvia V. Maquera Marón
ENFERMERA
CEP. 12042

Nombre: Mg. Silvia V. Maquera Marón

DNI: 23940460

I. DATOS GENERALES

1. Apellidos y nombres del informante (experto): Gladys Margarita Ticona Casani
2. Grado Académico Dra. Gladys Margarita Ticona Casani en Gestión pública y gobernabilidad.
3. Cargo e Institución donde labora: Universidad Nacional Amazónica de Madre de Dios.
4. Nombre del instrumento: **Caracterización de los vendedores de comida y dinámica de la manipulación de alimentos del mercado modelo de Puerto Maldonado, 2024.**
5. Autor de la tesis: Bach. BELLIDO LIMACHE Beatriz Nathalia y Bach. QUISPE MAMANI Lizeth Marcia.

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN


INDICADORES DE EVALUACION DEL INSTRUMENTO	CRITERIOS CUALITATIVO CUANTITATIVO	deficiente	Regular	Bueno	Muy bueno	excelente
		1	2	3	4	5
1. CLARIDAD	Están formulados con lenguaje apropiado			X		
2. OBJETIVIDAD	Están expresados en conductas				X	
3. CONSISTENCIA	Basado en aspectos teóricos científicos			X		
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica				X	
5. SUFICIENCIA	Son suficientes la cantidad y calidad de ítems presentados en el instrumento.			X		
6. COHERENCIA	Entre las variables, indicadores y las dimensiones.			X		
7. PERTINENCIA	Las respuestas y sus valores son apropiados			X		
8. CONVIVENCIA	Adecuado para resolver			X		
9. PLAUSABILIDAD	Genera nuevas pautas para construir una teoría				X	
SUMATORIA TOTAL						

Lugar y Fecha: Puerto Maldonado, julio 2024

Nombre: Dra. Dra. Gladys Margarita Ticona Casani

DNI: 04824845

Observaciones: Se evalúa forma, pues la escala de Maslash se halla ya validada.


Gladys M. Ticona Casani
LICENCIADA EN GESTIÓN PÚBLICA Y GOBERNABILIDAD C.E.P. 62027
 INSTITUTO VICEPRESIDENCIAL DE INVESTIGACIONES Y SERVICIOS DE SALUD C.E.P. 01928

Nombre: Dra. Gladys Margarita Ticona Casani

DNI: 04824845

Anexo Nro. 7. Prueba de validez por Alpha de Cronbach

Tabla 18: Escala de interpretación para alfa de Cronbach

Rangos	Magnitud
0,81 a 1,00	Muy alta
0,61 a 0,80	Alta
0,41 a 0,60	Media
0,21 a 0,40	Baja
0,01 a 0,20	Muy baja

Tabla 19: Escala de fiabilidad en base a alfa de Cronbach

V1

Resumen de procesamiento de casos

		N	%
Casos	Válido	20	100,0
	Excluido ^a	0	,0
	Total	20	100,0

a. La eliminación por lista se basa en todas las variables del procedimiento.

Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,737	20

En base a la muestra tomada se estableció que el alfa de Cronbach de la variable 1 es de 0,737 por ende el instrumento tiene una magnitud alta y es confiable.

V2

Resumen de procesamiento de casos

		N	%
Casos	Válido	20	100,0
	Excluido ^a	0	,0
	Total	20	100,0

a. La eliminación por lista se basa en todas las variables del procedimiento.

Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,941	20

En base a la muestra tomada se estableció que el alfa de Cronbach de la variable 2 es de 0,941 por ende el instrumento tiene una magnitud muy alta y es confiable.