



**UNIVERSIDAD JOSÉ CARLOS MARIÁTEGUI**

**VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN**

**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, EMPRESARIALES Y  
PEDAGÓGICAS**

**ESCUELA PROFESIONAL DE DERECHO**

**TRABAJO DE INVESTIGACIÓN**

**“DEFICIENCIAS EN LAS BUENAS PRÁCTICAS EN  
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS VULNERA EL  
PRINCIPIO CONSTITUCIONAL DE PROTECCIÓN DE  
LA SALUD MERCADO SAN CAMILO 2020”**

**PRESENTADO POR**

**JESSICA DORIS CARREÑO PERALTA**

**ASESOR**

**MG. JORGE ERIK BUSTINZA ORIHUELA**

**PARA OPTAR TÍTULO PROFESIONAL DE ABOGADO**

**MOQUEGUA – PERÚ**

**2022**

## ÍNDICE

DEDICATORIA.....	i
AGRADECIMIENTOS.....	ii
ÍNDICE .....	iii
ÍNDICE DE TABLAS.....	vi
RESUMEN.....	viii
ABSTRACT .....	ix
INTRODUCCIÓN.....	x
CAPÍTULO I.....	1
EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	1
<b>1.1 Descripción de la Realidad Problemática.</b> .....	1
<b>1.2 Definición de problema.</b> .....	2
1.2.1 Interrogante General.....	2
1.2.2 Interrogantes específicas. ....	3
<b>1.3 Objetivos de la investigación.</b> .....	3
<b>1.3.1 Objetivo General.</b> .....	3
<b>1.3.2 Objetivos Específicos.</b> .....	3
<b>1.4 Justificación e importancia de la investigación.</b> .....	3
<b>1.5 Variables. Operacionalización.</b> .....	4
<b>1.5.1 Variable Independiente.</b> .....	4
<b>1.5.2 Variable Dependiente.</b> .....	4
<b>1.5.3 Operacionalización de variables.</b> .....	5
<b>1.6 Hipótesis de la investigación.</b> .....	6
MARCO TEÓRICO .....	7
<b>2.1 Antecedentes de la investigación.</b> .....	7

<b>2.2 Bases teóricas.....</b>	<b>11</b>
2.2.1 Alcances constitucionales de protección de la salud.....	11
2.2.2 Buenas prácticas acerca de las manipulaciones de alimentos (BPM)	
13	
2.2.1.1 Higiene sobre los alimentos .....	14
2.2.3 Contaminación acerca de los Alimentos.....	16
2.2.3.1. Tipos de la contaminación.....	16
2.2.3.2 Modalidades de contaminación.....	17
2.2.4 Manipulación de alimentos .....	18
2.2.5 Enfermedades Transmitidas por los Alimentos ETAs.....	19
2.2.5.1 Claves para la Inocuidad de los Alimentos.....	20
2.2.6. Aplicación acerca de las Buenas Prácticas de Manufacturas.....	23
2.2.7 Almacenamiento acerca de los alimentos .....	26
<b>2.3 Marco Conceptual.....</b>	<b>27</b>
CAPÍTULO III .....	29
MÉTODO.....	29
<b>3.1 Tipo de investigación.....</b>	<b>29</b>
3.2. Diseño de investigación.....	29
3.3. Población y muestra.....	29
3.3.1. Población.....	29
3.3.2. Muestra.....	30
<b>3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....</b>	<b>30</b>
3.4.1. Técnicas de recolección de datos.....	30
3.4.1.1. Observación documental.....	30
3.4.1.2. Encuesta.....	31
<b>3.4.2. Instrumentos de recolección de datos.....</b>	<b>31</b>

3.4.2.1. Fichas bibliográficas. ....	31
3.4.2.2. Cuestionario de preguntas. ....	32
3.5. Técnicas de procesamiento y análisis de datos. ....	32
<b>CAPÍTULO IV</b> .....	<b>33</b>
<b>PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS</b> .....	<b>33</b>
<b>REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS</b> .....	<b>82</b>
<b>V. ANEXOS</b> .....	<b>83</b>
<b>Anexo 1. Matriz de consistencia.</b> .....	<b>83</b>
<b>Anexo 2. Cuestionario de preguntas.</b> .....	<b>85</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Operacionalización de variables.....	5
Tabla 2 Higiene Personal .....	34
Tabla 3 Higiene de los alimentos .....	36
Tabla 4 Higiene en la elaboración de los alimentos .....	39
Tabla 5 Correcta limpieza de su local .....	41
Tabla 6 Conservación de los alimentos .....	43
Tabla 7 Correcto almacenamiento de los alimentos.....	45
Tabla 8 Ambiente adecuado para la conservación y almacenamiento .....	48
Tabla 9 Riesgos sanitarios .....	51
Tabla 10 Riesgos de enfermedades a los clientes.....	53
Tabla 11 Riesgos de enfermedades estomacales a los clientes .....	56
Tabla 12 Riesgos relacionados al Covid - 19 .....	59
Tabla 13 Distanciamiento personal .....	61
Tabla 14 Aplicación de jabón, lejía, alcohol .....	63
Tabla 15 Equipo de protección personal .....	65
Tabla 16 Utilización de barbijos mascarillas faciales .....	67
Tabla 17 Respeto de los protocolos y cuidados de higiene.....	69
Tabla 18 Higiene del local de los comerciantes .....	72
Tabla 19 Alimentos comercializados debidamente conservados .....	74
Tabla 20 Riesgo sanitario por (ETAS, COVID . 19) .....	76
Tabla 21 Cumplimiento de los protocolos de bioseguridad .....	78
<b>Tabla 23</b> .....	<b>83</b>

**INDICE DE GRÁFICOS**

Gráfico 2 Higiene de los alimentos .....	38
Gráfico 3 Higiene en la elaboración de los alimentos .....	40
Gráfico 4 Correcta limpieza de su local .....	42

## RESUMEN

La Pandemia provocada por el Corona Virus Covid – 19 ha alterado las formas de comportamiento humano, pues, por un lado, se han dado numerosas disposiciones legales, sobre medidas de protección sobre salud, dentro del entorno familiar y social.

Normas de bioseguridad personales y en grupo, como son el uso de alcohol, gel con alcohol, barbijos, mascarillas faciales, guantes, jabón, lejía, desinfección en todos los ambientes; en aspectos sociales, como evitar las aglomeraciones, como actividades sociales, reuniones de toda índole especialmente familiares, horas de tránsito por lugares públicos, y otras más.

En nuestro trabajo de investigación analizamos el problema de las malas prácticas en la manipulación de los alimentos por el personal que labora en el interior del Mercado San Camilo.

Se tiene que el Mercado San Camilo es un Mercado Histórico - Tradicional, que se encuentra ubicado en el Centro Histórico del Distrito de Arequipa, lugar donde los ciudadanos asisten a realizar sus compras semanales o diarias de artículos de primera necesidad; sin embargo hemos observado que los trabajadores que laboran en el expendio de estos alimentos, no respetan las normas que existen sobre el correcto manejo de alimentos, poniendo en alto riesgo la salud de las personas que asisten a comprar.

Ponen en riesgo la salud por el contagio de Covid – 19, sino también de otras muchas enfermedades producto de la falta de higiene en el manejo de los productos que venden.

Nuestro trabajo de investigación se centra en determinar en qué consisten estos malos manejos en los alimentos, que normas existen para la prevención de contagios y como hacer cumplir por los comerciantes las normas ya existentes.

**Palabras Clave:** Manipulación, alimentos, malas prácticas, derecho a la salud

## ABSTRACT

The Pandemic caused by the Corona Virus Covid - 19 has altered the forms of human behavior, since; on the one hand, there have been numerous legal provisions on health protection measures, within the family and social environment.

Personal and group biosafety standards, such as the use of alcohol, alcohol gel, chinstraps, face masks, gloves, soap, bleach, disinfection in all environments; in social aspects, such as avoiding crowds, such as social activities, meetings of all kinds, especially family, hours of transit through public places, and others.

In our research work we analyze the problem of bad practices in the handling of food by the personnel who work inside the San Camilo Market.

The San Camilo Market is a Historical - Traditional Market, which is located in the Historic Center of the Arequipa District, a place where citizens attend to make their weekly or daily purchases of basic necessities; However, we have observed that the workers who work in the sale of these foods do not respect the regulations that exist on the correct handling of food, putting the health of the people who attend to buy at high risk.

They put their health at risk due to the contagion of Covid - 19, but also of many other diseases due to the lack of hygiene in the handling of the products they sell.

Our research work focuses on determining what these mishandling of food consists of, what regulations exist for the prevention of contagion, and how to enforce existing regulations by merchants.

**Keywords:** Manipulation, food, bad practices, right to health.



## INTRODUCCIÓN

La investigación que se ha realizado tiene por título “Deficiencias en las buenas prácticas en manipulación de alimentos vulnera el principio constitucional de protección de la salud mercado San Camilo 2020”, el mismo que trata sobre el incumplimiento por parte de los trabajadores del mercado San Camilo sobre el correcto manejo de los alimentos que son objeto de comercio, asimismo hacer un estudio de las normas que son vulneradas por ello; así también cuales son los riesgos que ello implica en la salud de los ciudadanos, y como estas circunstancias afectan el derecho fundamental a vivir en una cobertura de protección de la salud, cuyo principal protector es el estado.

Se ha formulado una interrogante general: ¿Cuáles son las deficiencias en las buenas prácticas en manipulación de alimentos que están vulnerando el principio constitucional de protección de la salud ocurrido en el mercado San Camilo 2020?; de la cual hemos generado las siguientes interrogantes específicas: **a.** ¿Cuáles son los alcances constitucionales de protección de la salud?; **b.** ¿En qué consisten las normas sobre las buenas prácticas de protección de la salud?; **c.** ¿Cuáles son los malos manejos de la manipulación de alimentos de los comerciantes del mercado San Camilo?; **d.** ¿De qué forma colisiona estos malos manejos de los alimentos con el principio constitucional de protección de la salud?

En base a las interrogantes antes descritas se ha planteado el objetivo general: Determinar las deficiencias en las buenas prácticas en manipulación de alimentos que están vulnerando el principio constitucional de protección de la salud ocurrido en el mercado San Camilo 2020; de la cual se ha disgregado los siguientes objetivos específicos: **1.** Precisar los alcances constitucionales de protección de la salud. **2.** Analizar las normas sobre las buenas prácticas de protección de la salud. **3.** Determinar los malos manejos de la manipulación de alimentos de los comerciantes del mercado San Camilo. **4.** Analizar la vulneración de estos malos manejos de los alimentos con el principio constitucional de protección de la salud.

Hemos formulado la hipótesis: Las deficiencias en las buenas prácticas en manipulación de alimentos por parte de los comerciantes, estarían vulnerando el principio constitucional de protección de la salud en el mercado San

Camilo 2020, donde tenemos como variable independiente: Las deficiencias en las buenas prácticas en manipulación de alimentos; y como variable dependiente: protección de la salud.

Se ha dividido el trabajo de investigación en cuatro capítulos; siendo el Primer Capítulo denominado: El problema de investigación, donde describimos el problema a investigar, donde hacemos una relación entre la variable independiente con la dependiente, se ha realizado la justificación del porque nos hemos decidido a investigar este problema.

El segundo capítulo tiene por título Marco Teórico, donde vemos los antecedentes de los diversos trabajos de investigación en nivel de tesis similares al trabajo de investigación internacionales, nacionales y locales, así mismo, se ha desarrollado aspectos teóricos que fortalecen las bases teóricas de la investigación, dando respuesta a las interrogantes que nos hemos planteado; se ha desarrollado el marco conceptual de términos relacionados a la investigación.

En el tercer capítulo denominado Método, se ha presentado aspectos sobre el tipo de investigación, método de investigación, población y muestra, respecto de la muestra se ha considerado a las personas que laboran en el interior del mercado San Camilo, así como de persona edil y ciudadanos que asisten a comprar al mercado en referencia; se ha desarrollado las técnicas e instrumentos de investigación utilizados.

En el cuarto capítulo denominado discusión de resultados, donde encontramos los resultados del trabajo de campo, con tablas, con gráficos.

Por último, tenemos cuatro conclusiones las que tiene relación directa con los objetivos planteados y estos a las variables y a sus indicadores; de donde se disgregaron la Recomendaciones pertinentes.

## **CAPÍTULO I**

### **EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN**

#### **1.1 Descripción de la Realidad Problemática.**

En el último año, desde el 16 de marzo del 2020 entramos en un Estado de Cuarentena y Estado de Emergencia por la pandemia provocada por el Virus llamado COVID 19.

Hecho que ha marcado una nueva forma de vida, de comportamiento social, en todos los campos de desempeño, como son, en educación, se han visto obligados a desarrollar las clases en forma virtual; en el aspecto comercial se han resuelto por privilegiar el famoso delivery, (contacto de pedidos por vía celular o telefonía); en transportes, en forma restringida y usando barbijo y mascarilla facial; en salud, distanciamiento obligatorio, uso de mascarillas faciales, barbijos, uso de alcohol, lejía, jabón, extremando medidas de higiene y limpieza, limitación de aglomeraciones, así también de tránsito de personas a los centros de abasto, comercio, en otro aspecto tenemos en el destino final de las personas fallecidas por la enfermedad donde se han dado protocolos de bioseguridad.

Consecuentemente, estamos viviendo un momento histórico de alto riesgo sanitario, generado por este mortal virus, dentro de ello hemos encontrado un problema que consideramos relevante en el interior del Mercado San Camilo, provocado por los comerciantes que laboran en este centro de abastos del centro histórico de la ciudad de Arequipa, donde se ha evidenciado una deficiente practica

en la manipulación de los alimentos, lo que estaría provocando riesgo en la adquisición de diversas enfermedades estomacales, y sobre todo del Covid 19, vulnerándose el principio constitucional de protección de la salud.

Los alimentos malsanos que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas perjudiciales causan más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer.

Este deficiente manejo de los alimentos los podemos apreciar, en que muchos comerciantes, no prestan las garantías de higiene del alimento; atienden el expendio de los productos, y con misma mano reciben y dan vuelto a sus clientes; los alimentos están expuestos en todo momento al medio ambiente, y muchas veces se encuentran en cajas a la altura del suelo; la higiene personal de los comerciantes como no es la más adecuada, observándose suciedad y descuido en su aseo.

La inocuidad de los alimentos, la nutrición y la seguridad alimentaria están estrechamente ligadas. Los alimentos malsanos crean un círculo vicioso de enfermedad y malnutrición, que aqueja especialmente a los lactantes, los niños pequeños, los ancianos y los enfermos.

Estas y otras deficiencias son motivo de nuestra investigación, donde determinaremos los aspectos deficientes en todos sus campos de desempeño de los comerciantes de este importante centro de abastos ubicado en el Centro Histórico de la ciudad de Arequipa, los cuales vulneran el principio constitucional de protección de la salud, que es obligación de supervisión y control de las autoridades ediles, de esta manera daremos alternativas de solución para difundir las buenas prácticas en la manipulación de los alimentos.

## **1.2 Definición de problema.**

### **1.2.1 Interrogante General.**

¿Cuáles son las deficiencias en las buenas prácticas en manipulación de alimentos que están vulnerando el principio constitucional de protección de la salud ocurrido en el mercado San Camilo 2020?

### **1.2.2 Interrogantes específicas.**

- a. ¿Cuáles son los alcances constitucionales de protección de la salud?
- b. ¿En qué consisten las normas sobre las buenas prácticas de protección de la salud?
- c. ¿Cuáles son los malos manejos de la manipulación de alimentos de los comerciantes del mercado San Camilo?
- d. ¿De qué forma colisiona estos malos manejos de los alimentos con el principio constitucional de protección de la salud?

### **1.3 Objetivos de la investigación.**

#### **1.3.1 Objetivo General.**

Determinar las deficiencias en las buenas prácticas en manipulación de alimentos que están vulnerando el principio constitucional de protección de la salud ocurrido en el mercado San Camilo 2020.

#### **1.3.2 Objetivos Específicos.**

1. Precisar los alcances constitucionales de protección de la salud.
2. Analizar las normas sobre las buenas prácticas de protección de la salud.
3. Determinar los malos manejos de la manipulación de alimentos de los comerciantes del mercado San Camilo.
4. Analizar la vulneración de estos malos manejos de los alimentos con el principio constitucional de protección de la salud.

### **1.4 Justificación e importancia de la investigación.**

Motivados por optimizar el expendio de alimentos que se comercializan en el tradicional mercado San Camilo ubicado en el centro historio de la ciudad de

Arequipa, es nuestra inquietud de resolver el actual problema que se ha observado en la manipulación de los alimentos de primera necesidad.

Las malas prácticas en la manipulación de los alimentos ponen en riesgo a las personas que realizan sus compras en el referido mercado, y más aún en estos tiempos de pandemia, es por ello nuestro interés en determinar estas malas prácticas y dar alternativas de solución, entronizando las buenas prácticas en la manipulación de los alimentos.

Consideramos que nuestro trabajo de investigación es importante pues, vamos a dar solución científica utilizando el método científico, para dar alternativas de solución a fin de erradicar las malas prácticas en el manejo de los alimentos que se comercializan en el mercado San Camilo.

Los aportes a los que lleguemos serán relevantes, en el mundo académico y científico y servirán de inspiración para que otros científicos inicien trabajos de investigación en relación al presente tema.

## **1.5 Variables. Operacionalización.**

### **1.5.1 Variable Independiente.**

Malas prácticas en la manipulación de alimentos.

### **1.5.2 Variable Dependiente.**

Vulneración del principio de protección de la salud.

### 1.5.3 Operacionalización de variables.

Tabla 1 Operacionalización de variables

HIPOTESIS	VARIABLES	DIMENCIONES	INDICADORES
Las deficiencias en las buenas prácticas en la manipulación de alimentos por parte de los comerciantes, estarían vulnerando el principio constitucional de protección de la salud en el mercado San Camilo 2020	<b>INDEPENDIENTE</b>	<b>HIGIENE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Higiene personal</li> <li>• Higiene de los alimentos</li> <li>• Higiene en la elaboración.</li> <li>• Limpieza del local.</li> </ul>
		<b>PRESERVACION DE ALIMENTOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conservación de alimentos.</li> <li>• Almacenamiento de alimentos</li> <li>• Ambiente de conservación de alimentos</li> </ul>
		<b>SANITARIOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riesgos sanitarios</li> <li>• Riesgos de enfermedades</li> <li>• Riesgos de enfermedades estomacales.</li> <li>• Riesgos en relación a Covid 19</li> </ul>
		<b>BIOSEGURIDAD</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distanciamiento Personal.</li> <li>• Utilización de jabón, lejía, alcohol.</li> <li>• Equipos de Protección Personal.</li> <li>• Barbijos, mascarillas faciales.</li> </ul>
	<b>DEPENDIENTE</b>	<b>DERECHO A LA SALUD</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Integridad física y personal.</li> <li>• Derecho a la vida.</li> <li>• Libre desarrollo de la personalidad.</li> <li>• Programas de salud.</li> <li>• Salud publica</li> <li>• Sentencias del Tribunal Constitucional.</li> </ul>
	Vulneración del principio constitucional de protección de la salud		

Fuente: Elaborado por el autor.

### **1.6 Hipótesis de la investigación.**

Las deficiencias en las buenas prácticas en manipulación de alimentos por parte de los comerciantes, estarían vulnerando el principio constitucional de protección de la salud en el mercado San Camilo 2020.



## CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO

### 2.1 Antecedentes de la investigación.

#### Internacionales

1. (Calderon Reyes, 2015) TEMA: *Propuestas de manual sobre las buenas prácticas en la manufactura (BPM), para un manejo de los servicios de alimentación ofrecidos en un asilo “hogar de la paz” de la ciudad de Guayaquil* Proyecto de investigación previo a la obtención del título de: Licenciatura en gastronomía Guayaquil – Ecuador 2015 Universidad De Guayaquil Facultad de Ingeniería Química Carrera De Gastronomía.

#### Resumen:

“Esta investigación tiene como objetivo mejorar los procedimientos que se utilizan en las aplicaciones (BPM), las Buenas Prácticas de la Manufactura como una de las principales partes fundamentales para mejorar sobre la calidad en la atención a los adultos mayores.

Para realizar este estudio, considerados como un grupo de los adultos mayores que se encuentran en situación de vulnerabilidad, necesitan una alimentación equilibrada y con una adaptación equitativa con la edad y condición física, por lo que la institución requiere la aplicación de las

políticas, metas y que también se centren especial atención en este segmento en la población de estudio de la ciudad de Ecuador.

La dificultad de los individuos en los adultos mayores de tercera edad es el resultado de un estilo de vida que no es saludable debido al déficit o riesgo, y limita su estilo de vida en una ciudad o aldea, pero lo más importante es un problema social que se determina a una diferencia que no es justa, aunque no inevitable, de acuerdo a ello, el estado tiene un papel que desempeñar su atención de manera justa y equitativa.

Desde una situación grave para mí, que experimentaron los adultos mayores sobre la ingesta de alimentos que son menos procesados, y el proceso de configuración y procedimientos del servicio, pedí iniciar una investigación para comprender la situación actual y los adultos están realmente centro de tratamiento especializado en el sur de la ciudad de Guayaquil y la propuesta para designar la Buena Práctica de Fabricación Manual (BPM), el proceso para preparar alimentos que puedan succionar los adultos mayores, garantizan la seguridad alimentaria”

## **Nacionales**

1. (Taípe Crisostomo & Tuncar Peña, 2018) según la investigación realizado “*Efectos de las capacitaciones en las prácticas del manejo higiénico sobre los alimentos en los comerciantes ubicados en el área de alimentos (comidas) del mercado de abastos de la ciudad de Huancavelica 2018*”. Esta investigación es para optar el título profesional de licenciada en Enfermería Huancavelica – Perú en el año 2018. Facultad de Enfermería Escuela Profesional de Enfermería. Universidad Nacional de Huancavelica.

Resumen:

“...Resultados: según los resultados se puede observar, antes de la realización de la capacitación, el 100,0% de usuarios que presentan optaron con un resultado de mala apariencia personal y, tras la realización de la capacitación, el 70,0% de los usuarios logró mejores prácticas; condiciones normales de establecimientos antes de la realización de capacitación, El 60,0% de los comerciantes optaron con un resultado de

las malas condiciones generales en su establecimiento y alcanzaron el 100% de las mejores prácticas después de la realización la capacitación; con respecto a la utilización de los equipos y las herramientas antes de realizar la ejecución de la capacitación, el 86,7% de los compradores encontraron equipos y los utensilios en mal estado y después de haber realizado la capacitación, se puede evidenciar que un 73,3% logró las mejores prácticas; La gestión de los alimentos evidenciar que un 100,0% de los compradores tenían malas prácticas acerca de la gestión de alimentos antes de realizar la capacitación y el 86,7% logró las mejores prácticas después de la capacitación; Adquisición sobre las materias primas y los productos concluidos, antes de realizar de ejecutar la capacitación, el 63,3% de los comerciantes cuenta con un almacén en estado deficiente de las materias primas y los productos terminados y, después de realizar la capacitación, alcanzaron un total de 100,0% de las mejores prácticas; y sobre el control de vectores se pueden observar que , antes de realizar las capacitaciones, el 100.0% de la población logró condiciones regulares en el control de vectores, y luego de realizar las capacitaciones, el 100.0% logró las mejores prácticas (...).

2. (Torres Ramírez, 2017) según la investigación realizado “*Conocimientos, Actitudes y las Prácticas en higiene y las manipulaciones de los alimentos de los colaboradores en restaurantes de los distritos de Miraflores y Lurigancho-Chosica*, Lima, realizado en noviembre del año 2017”. Escuela Profesional de Nutrición Humana. Facultad de ciencias de la salud Universidad Peruana Unión.

Resumen: este estudio tuvo como finalidad, determinar la relación entre el conocimiento, actitud y práctica de higiene y manejo de los alimentos. Esta investigación es de enfoque cuantitativo, descriptivo y relacional; El modelo estuvo conformado por 125 manipuladores del distrito de Miraflores y así mismo de 125 manipuladores del distrito de Lurigancho-Chosica; De acuerdo con los criterios de inclusión y exclusión, la muestra fue seleccionada no probabilísticos. Se empleó un cuestionario acerca los conocimientos, actitudes y las prácticas sobre higiene y manejo de

alimentos. Los resultados se pueden evidenciar que el 70,4% de la población y el 59,2% de la población de estudio en los distritos de Miraflores y Lurigancho Chosica, presentan un mayor conocimiento en saneamiento y manejo de alimentos, así como actitudes muy positivas sobre higiene y manejo. Así mismo en ambos distritos disminuyó en un 54,4%. En conclusión, se puede evidenciar que los manipuladores tienen un mayor nivel de conocimientos y prácticas en higiene y manejo de alimentos, aunque el resultado es similar en ambos distritos.

### **A Nivel Local**

1. (Chura Morales & Diaz Bejar, 2014) según la investigación realizada “*Optimización de seguridad alimentaria por medio de la implementación en un sistema de inocuidad caso empresa de los Productos Lácteos la Pradera S.C.R.L. – de la ciudad de Arequipa*”. Facultad de Ingeniería de Procesos. Universidad Nacional de San Agustín.

Resumen: Esta indagación fue aplicada en la empresa La Pradera S.C.R.L. del distrito de Cerro Colorado de la ciudad de Arequipa; que se especializa en la elaboración de productos lácteos. Esta investigación pretende mejorar la seguridad alimentaria con la implementación y aplicación que mejoren las condiciones acerca de los procesamientos, así como la evaluación y finalización de las documentaciones relacionadas con los programas de aseguramiento acerca de la calidad, con que cuenta la empresa aún no están completamente regulados. Esta indagación se realizó como una respuesta a las necesidades de mejoras de la calidad de los productos, desde la obtención de materias primas e insumos hasta su distribución a los consumidores; así como los requisitos del mercado nacional y los requisitos impuestos. La Pradera; se ven en una de las necesidades para poder implementar sistema basado en principios sobre el método de HACCP y las Buenas Prácticas acerca de las Manufacturas que contengan en Planes de Higiene y sobre todo en el saneamiento que asegure cumplir los principales requerimientos higiénicos para las líneas de yogurt envasado.

En el desarrollo de este estudio se diagnosticó y de igual manera se análisis sobre las situaciones acerca de la empresa, la evaluación de la empresa estatal de saneamiento, el requisito de limpieza sugerido por D.S. 007-98 SA, Normativa de inspección y control de higiene de alimentos y las bebidas, se aplicaron el método de la encuesta para analizar los costos de calidad en la empresa, y con herramientas sobre la calidad se analizan los principales dificultades de la empresa para identificar los principales problemas y propuestas de mejora. Después de haber evidenciado los respectivos resultados de la encuesta, se confirmó que la empresa debería tener en el método de la HACCP para el procesamiento en la línea de yogur embotellado y para este prerrequisito, también necesitamos crear un Manual de Higiene y el Saneamiento en sus siglas (POES) y un manual de las Buenas Prácticas de la manufactura en sus siglas (BPM).

## 2.2 Bases teóricas.

### 2.2.1 Alcances constitucionales de protección de la salud

En el presente subtítulo vamos a dar respuesta teórica a la interrogante que hemos formulado: ¿Cuáles son los alcances constitucionales de protección de la salud?; en ese sentido tenemos.

El Estado admite el derecho a la vida y la salud en el ordenamiento jurídico, instituyendo los dispositivos para el ejercicio de los mismos.

#### a. Constitución Política del Perú en el año 1993:

(Congreso, 2001) El inciso 1 del artículo 2° de la Constitución Política del Perú establece como derecho fundamental de la persona: “*A la vida, a su identidad, a su integridad moral, psíquica y física y a su libre desarrollo y bienestar*”.

En el inciso 22 del artículo 2° de la Constitución Política del Perú se señala como derecho fundamental de la persona: “*A la paz, a la tranquilidad, al disfrute del tiempo libre y al descanso, así como a gozar de un ambiente equilibrado y*

*adecuado al desarrollo de su vida”.*

El artículo 7° del Texto Constitucional dispone que “***Todos tienen derecho a la protección de su salud, la del medio familiar y la de la comunidad, así como el deber de contribuir a su promoción y defensa. La persona incapacitada para velar por sí misma a causa de una deficiencia física o mental tiene derecho al respeto de su dignidad y a un régimen legal de protección, atención, readaptación y seguridad***” (Congreso, 2001).

**b. D. L. N° 1062:**

De acuerdo al D.L. que se apruebo mediante la Ley de la Inocuidad sobre los Alimentos.

**c. D.S. N° 034-2008-AG:**

Fue aprobado en el Reglamento Ley de la Inocuidad sobre los Alimentos.

**d. D.S. N° 004-2011-AG:**

Fue aprobado en la normativa de la Inocuidad Agroalimentaria (6/05/2011)

**e. Resolución Jefatural número 0207-2012-AG-SENASA:**

Aprobado el nuevo Programa Nacional de Monitoreo de la Contaminación en plantas agroalimentarias primarias y domésticas de fecha 27/08/2012.

**f. Resolución Jefatural N° 0207-2012-AG-SENASA:**

Fue aprobado en un nuevo Programa Nacional del Monitoreo de la Contaminación en las principales plantas sobre los alimentos nacionales de agroalimentarias de manera primaria y las domesticas según la fecha.

**g. Resolución Directoral N° 0063-2015-MINAGRI-SENASA-DIAIA:**

Existen suplementos adicionales para reducir el riesgo de contaminación que pueda estar presente en la mente o en los ingredientes activos.

**h. Resolución Directoral N° 0052-2015-MINAGRI-SENASA-DIAIA:**

Dota a la Subdirección acerca de la Inocuidad Alimentaria del programa de SENASA, con competencia técnica y regulatoria, para desarrollar actividades acerca de la vigilancia en salud relacionada con la niñez y adolescencia, para producción nacional o como también para la extranjera.

**i. Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI:**

Que fue modifica y también complementa los reglamentos acerca de la Inocencia Agroalimentaria, que fue aprobada mediante D.S.N° 004-2011-AG 06/04/2016.

**j. Resolución Directoral N° 0059-2016-MINAGRI-SENASA-DIAIA:**

Aprobado “Líneas para la aplicación sobre las medidas de seguridad sanitaria en empresas que procesan, productos y subproductos orgánicos cárnicos” en la fecha 25/06/2016

**2.2.2 Buenas prácticas acerca de las manipulaciones de alimentos (BPM)**

En el presente subtítulo vamos a dar respuesta teórica a la interrogante que nos hemos planteado: ¿En qué consisten las normas sobre las buenas prácticas de protección de la salud?

De acuerdo al (Ministerio de la Salud. , 2012), deduce sobre las buenas prácticas acerca de la Gestión (BPM) son medidas de higiene que se utilizan en la cadena de procesamiento y distribución de alimentos, para garantizar el saneamiento y la pureza de la calidad.

Así mismo, según el D.S. 007-98-SA, interpreta sobre la BMP; “una variedad acerca de las prácticas cuya adherencia asegurará la calidad higiénica y la seguridad de alimentos”. Así mismo según definición de la Dirección General de Salud (2012) estableció que el método de la “BPM se formula por escrito para la aplicación, seguimiento y evaluación en documentos denominados Programas de BPM”.

Por otro lado, (Uría, 2005) enfatiza que “BPF es un procedimiento que forma parte del sistema acerca de la calidad alimentaria y así mismo la aplicación en todas las cadenas de procesamientos acerca de los alimentos como una recepción, almacén, procesamiento, transporte y finalmente la distribución”. Las buenas prácticas de gestión están incluidas en el concepto:

### **2.2.1.1 Higiene sobre los alimentos**

Según el autor, (Meneses, 2014), acerca de la higiene alimentaria deduce que “cuenta con todas las situaciones y también las medidas indefectiblemente para poder fortalecer la pureza y de la misma manera la idoneidad sobre los alimentos en las etapas sobre la cadena alimentaria”.

De acuerdo a la interpretación de la (Organización Mundial de la Salud – OMS, 2007) destaca que “sobre la higiene alimentaria incluye medidas elementales para asegurar la pureza de los alimentos, que mantiene otras calidades, con especial atención acerca de los contenidos nutricionales”.

#### **a. Inocuidad sobre los alimentos:**

De la misma manera el autor (Meneses, 2014) enfatiza acerca de la inocuidad acerca de los productos o los alimentos: esto es una



de las garantías de que alimentos se vean dañados cuando el comprador adquiera estén listos y/o consumidos conforme con su uso previsto. Asegurar de que no haya agentes que podrían ocasionar o exponer al peligro la salud de los consumidores: micro - organismos patógenos, residuos acerca de los productos químicos nocivos, fragmento de vidrio, metales, conchas, piedras y entre otros materiales extraños.

**b. Idoneidad:**

Al punto a la identidad (Meneses, 2014), enfatiza que “la idoneidad es una de las precauciones para asegurar que los alimentos sean aptos para un buen consumo, si están libres de composición, olor o sabor indeseados, e ingredientes no deseados”.

**2.2.1.2 Tipos de los Alimentos.**

En el presente subtítulo vamos a dar respuesta teórica a la interrogante que no hemos formulado que dice: ¿Cuáles son los malos manejos de la manipulación de alimentos de los comerciantes del mercado San Camilo?, sobre eso tenemos:

Los productos que no estén aptos para el consumo se han clasificado:

**a. Alimentos Alterados:** Que se deba a “causas naturales de inducción física, química y/o biológica o como también derivado de un mal y/o mal tratamiento tecnológico, desnatado o combinado, se haya convertido en un detergente en propiedades organolépticas (sabor, olor, color, etc.), composiciones intrínsecas de acuerdo al valor nutricional” (Montenegro, 2008).

**b. Alimentos Falsificados:** “son los alimentos que tiene la apariencia general y los signos de los productos que esté expresamente o no protegido por una marca registrada, y al que se

haga referencia sin o sin provenir de los creadores reales o áreas de producción conocidas y/o publicitadas” (Montenegro, 2008).

**c. Alimentos Adulteradas:** “Alimentos que son deficientes, en parte o en su totalidad, de componentes útiles y típicos, reciclados o no por inercia u otra alienación” (Montenegro, 2008).

**d. Alimentos Contaminados:** “Los alimentos pueden ser peligrosos para la producción cuando entran en contacto con ciertos ingredientes. Por su propia naturaleza, de los contaminantes según sea la clasificación en los agentes químicos, físicos y biológicos” (Dirección General De Promoción De La Salud/Ministerio de la Salud., 2006).

### **2.2.3 Contaminación acerca de los Alimentos.**

#### **2.2.3.1. Tipos de la contaminación.**

Según (Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de la Rioja – CITA, 2014) “la contaminación acerca de los alimentos está asociada a determinados factores o sustancias que son peligrosas para el consumo”.

##### **a. Contaminación por agentes físicos**

Al manipular o transportar partículas de alimentos y cuerpos extraños, partículas de vidrios, maderas, plásticos, fragmentos de huesos, plumas, contenidos intestinales y los demás orgánicos (pelo, uña, comidas sobrantes), restos de objetos personales (relojes, anillos) (Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de la Rioja – CITA, 2014).

##### **b. Contaminación por agentes químicos**

Es común si se encuentra en los alimentos, en algunas toxinas de plantas y animales o las toxinas que estén dentro en los hongos. Así mismo en otros de los agentes químicos pueden incluir alimentos no deseados, incluidos aditivos alimentarios, herbicidas, pesticidas,

residuos de medicamentos, productos de limpieza y saneamiento y productos para el cuidado utilizados durante la operación o mantenimiento del equipo (Aceite lubricante)

**c. Contaminación por los agentes biológicos.**

- **Bacterias:** “Estos agentes en los organismos unicelulares, a saber, células procariotas. Por la forma de acción se han clasifica en: beneficioso, alternativo y patógeno” (Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de la Rioja – CITA, 2014).

- **Hongos:** “Tienen una pantalla hilo, que lleva filamentos, posiblemente con forma, de algodón de varios colores, con una variedad de alimentos. Casi todo el insomnio se desarrolla, a saber, dulce, ácido, amargo, matizado y seco” (Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de la Rioja – CITA, 2014).

- **Virus:** “Los virus son organismos que pueden multiplicarse sólo en las células que son vivas de sus respectivos anfitriones” (Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de la Rioja – CITA, 2014).

**2.2.3.2 Modalidades de contaminación.**

**a. Contaminación Inicial.**

De acuerdo a la (Dirección General De Promoción De La Salud/Ministerio de la Salud., 2006) deduce que: Una vez que el alimento parece estar contaminado desde su origen, o, desde la fuente de producción, a partir de alimentos obtenidos en condiciones inseguras o de animales o portadores que lo contienen. Por ejemplo: los huevos en mal estado con inicio de la contaminación, con Salmonella enteritidis utilizando pollos portadores de éstos microorganismos, queso contaminado con Brucella sp. Después de ser tratado con leche de animales enfermos y cerdo contaminado con Cysticercus cellulosae, obtenido de animales que dan heces humanas.

#### **d. Contaminación cruzada.**

Desde otro punto de vista según (Dirección General De Promoción De La Salud/Ministerio de la Salud., 2006) manifiesta sobre la contaminación que:

Ésta es la contaminación más común; cuando se coloca en el piso porque no había rejilla ni repisa, se ahorra productos químicos o contaminación de los alimentos, el uso de equipos contaminados o que estén en un mal estado, como cortar salchichas, usar el sobre y equipo que no se lava bien para las personas que se contagian con la preparación directamente con sus manos, granulación del producto, “papel reciclado envuelto, mientras que las bolsas de materiales reciclados (bolsas negras) que se utilizan en los alimentos, la persona que recolecta y manipula los alimentos en ese momento, la existencia de mascota (perros, gatos y otros animales) en el almacén donde se encuentre la alimentación (...) el grifo son la fuente de la contaminación, el manipulador suele tener las manos limpias y cuando el grifo abre los contaminantes, se lavan las manos, las verduras” (Dirección General De Promoción De La Salud/Ministerio de la Salud., 2006).

#### **2.2.4 Manipulación de alimentos**

En el presente subtítulo vamos a dar respuesta a la pregunta que hemos confeccionado que dice: ¿De qué forma colisiona estos malos manejos de los alimentos con el principio constitucional de protección de la salud?, en ese sentido tenemos:

La manipulación de alimentos es entendida como cualquier actividad empresarial en la que personas participan en aspectos como la elaboración, preparación, manipulación, fabricación, transformación, almacenamiento, envasado, distribución, suministro, transporte, venta, o servicio de productos alimenticios predestinados al consumidor.

Así mismo, (Tarazona., 2008) hace referencia es:

“Cualquiera que se dedique a cualquier actividad que incluya alimentos, a partir de la elaboración hasta ingerir el alimento, puede asociarse en la calidad y el estado de los alimentos. Estos, en sus respectivas áreas de tratamiento, logra propagarse, prevenir la propagación acerca de las enfermedades, desempeñando un papel indispensable en la higiene sobre los alimentos en la salud pública”.

Según, el Ministerio de Salud (MINSA) ha establecido en relación con la Dirección de Salud Pública (Dirección General De Promoción De La Salud/Ministerio de la Salud., 2006) Normas Sanitarias para Ingredientes Alimentarios:

Considerar e implementar las buenas prácticas de higiene personal: lavarse las manos cada vez que entre en contacto con baños cotidianos, uñas cortas y limpias, cintas para el cabello, ropa limpia y cosas que no tengan nada que ver con la comida; Un ejemplo es el dinero. Proteger y mejorar las condiciones de higiene de su lugar de trabajo: Lavar los cubiertos, desinfectar con detergentes. Solicita un reconocimiento médico cada 6 meses y acude a un centro de salud. Debe tener una tarjeta sanitaria válida. Desechar todo tipo de alimentos en mal estado o contaminado, incluso si causa una pérdida de dinero. Se necesita capacitación permanente en higiene alimentaria por parte del municipio y del sector salud.

### **2.2.5 Enfermedades Transmitidas por los Alimentos ETAs**

Según las estadísticas mantenidas por la (Organización Mundial de la Salud – OMS, 2007), las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud más extendidos en el planeta en la actualidad y son la causa fundamental de la Confederación.

Una gran lista de microorganismos, como bacterias, virus y los parásitos, es la principal responsable de la diarrea, que es la manifestación más frecuente de esta clase de patógenos transmitidos a los seres humanos a través de alimentos o agua contaminados.

La patología transmitida por los alimentos afecta a poblaciones más susceptibles, como niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas enfermas, y se sabe que ambas son enfermedades infecciosas que ocurren en el mismo hogar.

Las enfermedades transmitidas por alimentos afectan a grupos más susceptibles, como niños, adultos mayores, mujeres embarazadas y los que se encuentra su estado de salud deficiente, es bien sabido que ambas son enfermedades infecciosas que ocurren en la misma familia.

De acuerdo a la; Organización Panamericana de la Salud (2006). Sobre el Manual de capacidad del manipulador de alimentos. Los principales efectos que se han producidos por bacterias patógenas de acuerdo al Centro de Innovación y Tecnología de Alimentos - (Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de la Rioja – CITA, 2014) son:

“Infección, adversa para la salud si se altera su presencia en los alimentos. La Intoxicaciones es causado por el consumo de los alimentos con probables sustancias tóxicas, pesticidas en plantas o productos tóxicos formadas por las descomposiciones de los alimentos. Algún microorganismo que pude producir toxinas. Las toxinas que producen alimentos son producidas por patógenos transmitidos por los alimentos que, además de la reproducción, producen toxinas.

Los patógenos relacionados con los alimentos son causados por una variedad de microorganismos, como Clostridium botulinum, Salmonella, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes y Escherichia coli (Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de la Rioja – CITA, 2014).

#### **2.2.5.1 Claves para la Inocuidad de los Alimentos**

Según la (Organización Mundial de la Salud – OMS, 2007) formuló: “de hacer conocer mensajes básicos de las 05 claves para la inocuidad sobre los alimentos que son:

- (1) Mantener la limpieza;

- (2) Separación de los alimentos crudos y también cocinados;
- (3) Cocinar los alimentos de manera completa;
- (4) Mantener los alimentos una temperatura segura; y
- (5) Utilización del agua y en las materias primas seguras”.

**a. Clave 1: Mantenga la Limpieza**

De acuerdo a la relación a la clave 1, según la (Organización Mundial de la Salud – OMS, 2007) hace referencia:

Aunque la mayoría de “los microorganismos no ocasionan enfermedades, se han encontrado microorganismos peligrosos en el suelo, el agua, los animales y los seres humanos. Este tipo de microorganismos existen en las manos, la ropa y el equipo de limpieza, especialmente las tablas de cortar”.

Un contacto leve puede penetrar los alimentos y causar enfermedades transmitidas por los alimentos. Por lo tanto, se recomienda lavarse las manos antes y después de la preparación de alimentos, lavarse las manos después de ir al baño, lavarse y lavarse las manos. Limpiar para la preparación de alimentos todas las superficies y utensilios del edificio, y proteger el área de alimentos y la cocina de insectos, plagas y entre otros animales.

**b. Clave 2: Separación de los alimentos cocinados y crudos**

Además, la (Organización Mundial de la Salud – OMS, 2007) creó 2 claves a saber:

Los alimentos crudos y la carne roja consiguen contener los microorganismos dañinos y pueden transferirse a otros alimentos durante su preparación y almacenamiento. Se sugiere separar las carnes rojas, aves y pescado crudo de otros alimentos; Utilice una variedad de herramientas, como tablas de cortar en recipientes almacenar los alimentos para que no haya conexión entre los alimentos crudos y como también los alimentos precocinados.

**e. Clave 3: Cocine completamente**

La idea de que la cocaína puede matar a casi todos los microorganismos dañinos. Como se muestra en la investigación, cocinar los alimentos a una temperatura de aproximado de 70 °C puede ayudar a mantenerlos sucios si se consumen. Hay alimentos que necesitan una atención de manera especial, como es la carne.

Se sugiere “comer alimentos como sopas y sopas para asegurarse de que alcancen los 70 ° C”. Para las carnes rojas y aves, asegúrese de que el jugo sea claro y no rosado. Recomendamos usar un termómetro. La comida cocida es realmente barata”.

**f. Clave 4: Mantenga los alimentos a temperaturas seguras.**

Así mismo según la (Organización Mundial de la Salud – OMS, 2007) refiere en la clave 4 que:

“Según los estudios los microorganismos se multiplican o propagar de manera rápida. Cuando la temperatura es inferior a 5°C o superior a un 60°C, los microorganismos crecen lentamente o se detienen. Algunos microorganismos dañinos aún pueden crecer a temperaturas por debajo de 5°C, la zona de peligro es donde la temperatura está entre 5°C y 60°C grados, donde los microorganismos crecen rápidamente”

Las sugerencias se pueden observar de la manera:

No dejar los alimentos cocidos a una temperatura del ambiente a los largo de 2 horas a más, se tiene que refrigerar los alimentos cocidos y en mal estado lo antes posible (preferiblemente a menos de 5°C), mantener los productos calientes (más de 60 ° C), no guarde los productos en el refrigerador, refrigere los alimentos a una temperatura del ambiente, refrigere y junte rápidamente, prepare una pequeña cantidad de comida, reduzca el resto, no más de 3 días y no recaliente en ningún momento y no derrita la comida en el



refrigerador o también en lugar fresco que mantenga la temperatura (Organización Mundial de la Salud – OMS, 2007).

**g. Clave 5: Use agua y materias primas seguras.**

De acuerdo a la OMS, manifiesta que:

Según la OMS, deduce que las materias primas, como también incluyen los productos como es el agua y el hielo, hay incididos de contaminación por los microorganismos y productos químicos peligrosos. Los productos químicos tóxicos se pueden formar en los alimentos en mal estado y enmohecidos. La selección cuidadosa de materias primas y medidas simples, como lavar y pelar, pueden reducir los riesgos. Recomendaciones: a) Usar agua potable o considerarla segura: El agua cruda de ríos y canales contiene parásitos y patógenos que pueden causar diarrea, fiebre tifoidea o diarrea. El agua del recipiente no debe estar contaminada por aves u otros animales, b) prefiere alimentos frescos y saludables, c) elija alimentos procesados seguros, como leche pasteurizada, d) coma alimentos crudos, especialmente si han comido alimentos crudos.

## **2.2.6. Aplicación acerca de las Buenas Prácticas de Manufacturas**

### **a. Infraestructura e Instalaciones.**

De acuerdo al Decreto Supremo numero 007 establece en su aplicación en:

El almacén no tiene que estar ubicado en áreas inundadas que contengan olores en mal estado, polvo, mugre y los gases. Se deben pavimentar las vías de entrada, transporte interno y áreas de movimiento (circulación de camiones, transporte interno y contenedor).

La parte de la construcción debe ser buena, impermeable y adecuadamente higiénica. Las aberturas (puertas, ventanas) deben evitar el acceso de animales, insectos, polvo de piel, mosquitos y

contaminantes ambientales como polvo, humos. El área de la pared debe ser suave y estar cubierta con pintura lavable, preferiblemente de un color brillante. Los huecos deben ser una limpieza simple que reduzca la limpieza y minimice la condensación de producto como es el agua.

#### **b. Recolección y disposición de residuos**

Suponiendo de acuerdo al Decreto Supremo numero 007 establece que se aplica a:

Los residuos sólidos deben empacarse en recipientes acerca con las plásticas cubiertos o tapados, los recipientes deben rotarse y con una ubicación específica. “El sistema acerca de las evacuaciones de los residuos debe evitar permisos permanentes para la comunidad en el área. Debe evitarse la acumulación de daños. Será puesto en libertad periódicamente. Recomendamos que el contacto con los alimentos no afecte a los fluidos ni a los sólidos que se derramen para evitar la contaminación cruzada”.

#### **c. Higiene Personal**

Además, en materia de salud personal, el Decreto General numero 007 menciona solicitudes para:

Todos los manipuladores de alimentos deben contar con la capacidad adecuada y continua para cuidar su higiene. El estado de salud y la aparición de enfermedades infecciosas entre los portadores deben controlarse de una manera periódica. Cualquiera que experimente síntomas de la enfermedad deben informarlo inmediatamente a sus superiores. Las manos deben estar libres de cortes, magulladuras u otras infecciones de la piel y las manos deben mantenerse limpias, recortadas y sin esmalte. No utilice accesorios, pulseras, collares, relojes u otros elementos decorativos al manipular alimentos. Deben usar ropa protectora con el color proporcionado por los empleados y los

proyectos abandonados, con buenas y seguras. El lavado de las manos de manera frecuente y mínimo con jabón, agua potable y mondadientes es esencial. Las prácticas higiénicas deben ser adecuadas: No comer, arrojar, inhalar, fumar u otras prácticas higiénicas. Debe proporcionar suficiente espacio personal para cambiarse de ropa, así como proporcionar instalaciones para guardar la ropa de trabajo y los periódicos para que uno y el otro no entren en contacto. La empresa debe brindar servicios de higiene personal y mantener buenas condiciones de cuidado e higiene. Uso de los pañuelos con elementos suficientes para el lavado, desinfección y secado de las manos.

**d. Higiene en la elaboración:**

En cuanto a la higiene en el proceso productivo, se destacan los siguientes:

“Con respecto a las materias primas usadas que no contengan parásitos, microorganismos y como también las sustancias tóxicas, que se encuentre en descomposición u objetos extraños. Así mismo las materias primas se tienen que inspeccionarse antes de su uso (práctica según el laboratorio). Tienen que estar almacenados en un lugar que mantenga sobre todas las condiciones que eviten el detergente o la contaminación (a temperaturas, húmedas, ventilación y luz) para evitar la contaminación cruzada: entre la materia prima y el producto terminado. Lavar de una manera muy adecuada los equipos y herramientas usados. Los manipuladores que entren en contacto con respecto a materias primas o también semiacabados no deben ser tratados con productos terminados, a menos que se puede evitar implementando las medidas higiénicas; cambio de ropa, cambio de los guantes entre etapas”.

## 2.2.7 Almacenamiento acerca de los alimentos

### a. Almacenamiento sobre los alimentos secos.

Al respecto (Canal, 2007) deduce que:

Para el almacenamiento, de los productos empaquetados, también se deben proporcionar armarios, alacenas o áreas bien iluminadas. Se proporcionarán estantes donde los materiales e ingredientes (harina, arroz, etc.) entre y el techo haya una distancia de al menos 50 cm, 15 cm por encima del piso y separados de la pared. Se debe respetar y seguir las reglas de almacenamiento: la cantidad o material ingresado primero será el primero en ser utilizado. Esto es para que la comida no desaparezca su frescura antes de ser consumida. Alimentos en polvo o granulados como azúcar, arroz, pan, leche en polvo, té, etc. Se almacenará en un recipiente que proteja contra la contaminación, o en un recipiente de plástico con cinta adhesiva, etiquetado e identificado debidamente. Los productos deben organizarse de manera metódica sin colocarlos en los estantes.

### b. Almacenamiento de frutas y hortalizas:

(Ugarte, 1998) deduce que “debe sacarse del sobre original (caja, bandeja, cartón, etc.) y lavarse antes del almacenamiento”.

De la misma forma (Ugarte, 1998) enfatiza que: “Las frutas y verduras, para que no se echen a perder, deben almacenarse a una temperatura entre 7 ° C y 12 ° C; las hojas verdes deben almacenarse en el medio y el fondo del refrigerador. Algunos productos como la papas, yuca, camotes, cebollas, limones, platos, manzanas, piñas y sandías no necesitan guardarse en el refrigerador, por lo que se almacenan en un ambiente fresco, seco y ventilado. No se necesitó almacenar materias primas o alimentos en cajas de cartón, bolsas plásticas, alfombras, etc. Porque estos envases son muy húmedos y la comida se puede estropear”.

Además, se realizarán inspecciones diarias para que el tiempo máximo de enfriamiento se determine en función del nivel de madurez de las frutas y hortalizas. Asimismo, creará registros y mensajes de

alimentos según la fecha de llegada, para comenzar a utilizar la primera compra (Montenegro, 2008).

### **2.3 Marco Conceptual**

Encontramos en la Guía para la creación de un manual de buenas prácticas de fabricación - manufactura (BPM) y un programa de higiene y saneamiento (PHS) el siguiente contenido más relevante como una marca conceptual:

#### **a. Cadena alimentaria:**

La fase de almacenamiento de alimentos a partir de la producción primaria hasta el consumo final. A los efectos del servicio de alimentos, las cadenas alimentarias incluyen los pasos: suministro o provisión de suministros (incluido el transporte), recepción, almacenamiento, salida, producción (procesamiento o preparación, cocción y almacenamiento y consumo). Incluye una etapa intermedia o específica para cada servicio. (Manual de Sistemas de Análisis de Riesgos y Capacidad de Higiene de los Alimentos y Puntos Críticos de Control (HACCP), ONU, España, 2012).

#### **b. Principios Generales de Higiene:**

Las medidas básicas de higiene aplicada a lo largo de la cadena alimentaria, para garantizar que los alimentos sean inocuos y que también sean aptos para el consumo. Según a la consideración de las aplicaciones BPM y PHS.

#### **c. Inocuidad:**

Todos ellos actúan como garantía de que los alimentos no contienen contaminantes que puedan causar daños a las personas que comen.

#### **d. Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):**

Medidas higiénicas aplicadas en la cadena de producción o distribución de alimentos o procesos, encaminadas a mantener una calidad higiénica y limpia. BPM está formulado por escrito para su aplicación, seguimiento y evaluación.

**e. Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):**

Organizar procedimientos acerca de la limpieza y como también la desinfección, aplicables a infraestructuras, medio ambiente, equipos, electrodomésticos, superficies, con el objetivo de remover suciedad, residuos de alimentos, mugre, lubricantes, otros materiales, así como reducir materiales microbianos y contaminación. Riesgo de contaminación alimentaria. Esto incluye la contabilización del saneamiento adecuado de los servicios básicos (agua, alcantarillado, residuos sólidos) y de la prevención y control de vectores. Formulado por escrito para su aplicación, seguimiento y evaluación en un documento denominado Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

**f. Limpieza:**

Se trata de la eliminación de la contaminación (suciedad, restos de comida, polvo u otros materiales). Se puede hacer raspando, frotando, barriendo o afeitándose antes y usando un detergente para quitar la limpieza.

**g. Desinfectante:**

Las sustancias químicas que dañan a todos los organismos se encuentran en la etiqueta. Los organismos a los que están muertos son bacterias que causan enfermedades y no pueden matar virus ni hongos. A partir de punto vista legal (según la EPA en los EE. UU.), Los desinfectantes deben reducir los niveles de bacterias en un 99,999% durante un período de más de 5 minutos, pero no más de 10 minutos.

**h. Sanitizante:**

Estos son productos químicos que reducen la cantidad de microorganismos a un cierto nivel. No es necesario eliminar el 100% de todos los organismos para que sea eficaz. El desinfectante no mata virus y hongos, en el caso de la preparación de alimentos, el limpiador debe reducir la cantidad de bacterias al 99,999%. El desinfectante debe matar el 99,99% de los organismos presentes en 30 segundos.

## **CAPÍTULO III**

### **MÉTODO**

#### **3.1 Tipo de investigación.**

El tipo de investigación que se ha utilizado es el descriptivo, toda vez que se ha contestado las preguntas: ¿cómo es?, ¿cuáles son sus características del problema?; asimismo se ha aplicado el tipo proyectiva, pues nos hemos anticipado en las consecuencias que pueden ocurrir si no antes se da una solución al problema.

Por el nivel de profundización: Descriptiva y Explicativa

#### **3.2. Diseño de investigación.**

El diseño de la presente investigación es cuantitativa no experimental descriptiva explicativa. Por ser esencialmente argumentativo, cuanto más hacemos, más observamos hechos o fenómenos tal como se expresan en su contexto natural y mediante un proceso cognitivo los interpretamos legal, social, axiológica o políticamente, sugiriendo las posibles soluciones racionales basadas en argumentos.

#### **3.3. Población y muestra.**

##### **3.3.1. Población.**

La investigación se ha realizado geográficamente en la ciudad de Arequipa.

La población se circunscribe a los comerciantes que laboran en el Mercado San Camilo; ciudadanos consumidores y personal edil que labora en dicho mercado.

### **3.3.2. Muestra.**

La Muestra que se ha considerado es:

Comerciantes del Mercado 100, para determinar si tienen conocimiento sobre las normas sobre las buenas prácticas sobre el manejo de los alimentos.

Ciudadanos que compran productos en el Mercado 100, para establecer las deficiencias en el manejo de los alimentos.

Personal edil 10 que labora en el control de ejecución sobre las buenas prácticas en el manejo de los alimentos.

## **3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.**

### **3.4.1. Técnicas de recolección de datos.**

Conforme ilustra (Morales Vallejo, 2011, pág. 43) “Se escogen las técnicas y dentro de ellas los instrumentos de recolección de datos (...).

En la presente investigación se ha utilizado las siguientes técnicas:

#### **3.4.1.1. Observación documental.**

Se observó en la realidad fáctica qué hechos científicos son relevantes para esta investigación. El objeto de esta observación serán los hechos de la realidad como, por ejemplo: el nivel de conocimiento de los comerciantes sobre las normas sobre las buenas prácticas en la manipulación de alimentos, las deficiencias observadas por los ciudadanos que consumen y compran productos en el mercado, así como la acción de supervisión del personal edil que trabaja en el mercado.



La observación documental, de los diversos trabajos de investigación que tengan relación con nuestro tema a investigar.

Esta técnica se basará en el análisis doctrinal y teórico de diversas obras, así como de la ley emitida por los tribunales. En la práctica, casi toda la investigación comienza con el análisis de documentos, en forma de revisión de la literatura. Técnicas que lo guiarán a la hora de identificar problemas y aclarar marcos teóricos, y seleccionar los instrumentos más adecuados para la captura de datos. Eso es importante.

#### **3.4.1.2. Encuesta.**

Este instrumento, como uno de los métodos para la recopilación de los datos objetivos de hechos, opiniones, ciencia, etc., se desarrollará en base a los problemas abordados, hipótesis y variables identificadas; el primer cuestionario se formulará (en forma impresa) según criterios científicos para tomar la información de forma consciente.

Este cuestionario ha constado de preguntas preparadas previamente que son relevantes para el estudio y aplicadas al universo o un ejemplo de una unidad de análisis.

#### **3.4.2. Instrumentos de recolección de datos.**

Conforme se ha indicado cada técnica tiene un instrumento por excelencia, en ese sentido (Sabino, 1992) nos dice: “La herramienta recopila datos, en principio, como fuente de cualquier investigación necesaria para resolver los fenómenos y extraer información de ellos” (114)

##### **3.4.2.1. Fichas bibliográficas.**

Donde se ha consignado la información documental que se acopió, la cual fue clasificada en forma lógica, secuencial y a su trascendencia, con el fin de presentarla en forma idónea.

#### **3.4.2.2. Cuestionario de preguntas.**

Se ha formulado preguntas, las cuales permanecen en razón directa con los indicadores que se ha postulado, los que fueron aplicados a la muestra

#### **3.5. Técnicas de procesamiento y análisis de datos.**

Consideramos que el instrumento que hemos formulado responde a las dimensiones e indicadores, del cual se ha obtenido valiosa información que corrobore nuestra hipótesis.

Si observamos las interrogantes, veremos que están en relación a los indicadores que hemos precisado.

Los resultados de la investigación se muestran con base a las variables estudiadas. La investigación de la información se ha realizado por medio de datos numéricos, la misma que se ha determinado si la exploración se hace con la estadística paramétrica o no paramétrica.

Para explorar los datos se utilizará la estadística descriptiva a través de las medidas de tendencia central, medidas de variabilidad, de forma y de posición. Para realizar las comparaciones y diferencias según datos se utilizará análisis de datos paramétricos y no paramétricos para muestras.

## **CAPÍTULO IV**

### **PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS**

#### **4.1. Discusión de resultados.**

En el presente capítulo vamos a presentar los resultados del trabajo de campo practicado a los comerciantes, y personal municipal que laboran en el Mercado San Camilo, así como en personas que concurren al mercado a realizar compras.

**CUADRO N° 1**  
**HIGIENE PERSONAL**

¿Ud. considera que, está cumpliendo en mantener su higiene personal en la idea de mantener una buena práctica en la manipulación de alimentos?

Tabla 2 Higiene Personal

ALTERNATIVA	COMERCIANTES	PERSONAL EDIL	FRECUENCIA	%
SI	100	4	104	94.54
NO	00	6	6	5.45
<b>TOTAL</b>	100	10	110	100

Fuente: Encuestas  
Elaboración: Propia  
Leyenda: Frecuencia: f  
Porcentaje: %

**INTERPRETACION:**

La mayoría de los comerciantes encuestados revelan que consideran que si se está cumpliendo la higiene personal en las buenas prácticas en la manipulación de los alimentos; y un pequeño porcentaje revela que no se está cumpliendo las buenas prácticas.

**ANALISIS:**

Se aprecia de la respuesta a la primera pregunta que los comerciantes en su mayoría, estiman que si están cumpliendo con los protocolos de higiene personal en las buenas prácticas en el manejo de los alimentos; es obvio la respuesta; pues, los trabajadores ediles, en su mayoría revelan que no se está cumpliendo los protocolos de las buenas prácticas por los comerciantes del Mercado San Camilo en lo concerniente a la higiene personal, esto debido a que muchos puestos no cuentan con servicio de agua, estando los baños a distancia considerable dentro del mercado, así se puede apreciar que los mandiles, de tela, lona, o plastificados se encuentran sucios.

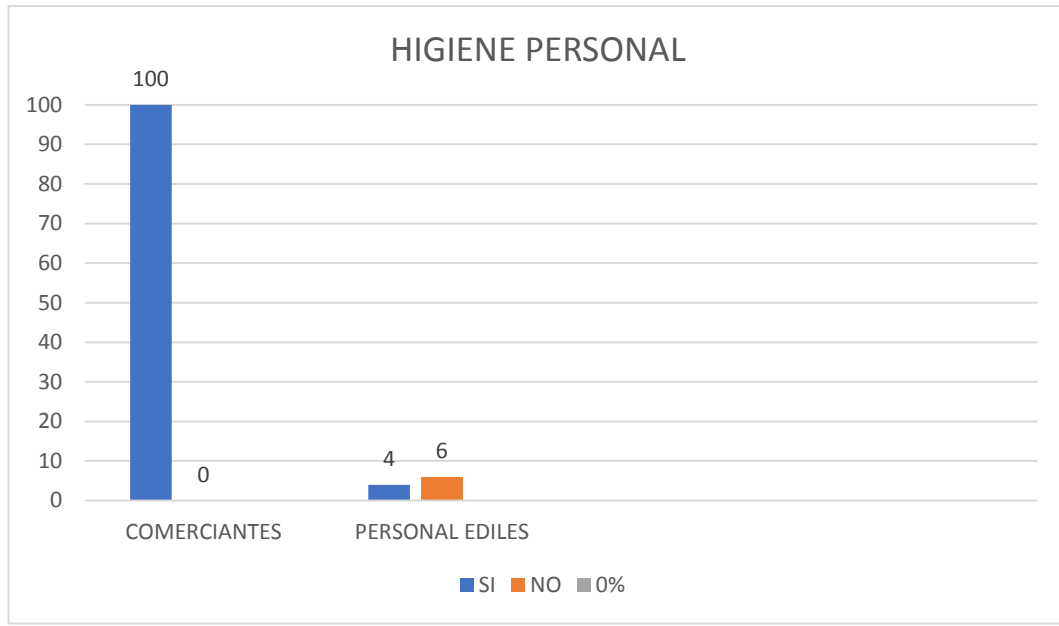


Gráfico 1 Higiene personal

**CUADRO N° 2**  
**HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

¿Ud. estima que, se está dando la debida higiene a los alimentos que comercializa?

Tabla 3 Higiene de los alimentos

ALTERNATIVA	COMERCIANTES	PERSONAL EDIL	FRECUENCIA	%
SI	100	04	104	94.64
NO	00	06	6	6.6
<b>TOTAL</b>	100	10	110	100

Fuente: Encuestas  
Elaboración: Propia  
Leyenda: Frecuencia: f  
Porcentaje: %

**INTERPRETACION:**

Se aprecia que la mayoría de los comerciantes del mercado San Camilo, consideran que se está cumpliendo con la limpieza de los alimentos que manejan, sin embargo, en relación al personal edil más de la mitad considera que no se está dando cumplimiento en la limpieza de los alimentos.

**ANALISIS:**

Como se aprecia uno de los factores de higiene indispensable es la higiene de los alimentos, con ello se estaría respetando los protocolos de buena práctica en el manejo de los alimentos, sin embargo, los resultados de las personas encuestadas, revela que por un lado los comerciantes precisan que cumplen con este protocolo, sin embargo, los trabajadores ediles que laboran en el mercado San Camilo señalan que no es cierto.

Este resultado confirma que en efecto los comerciantes de este centro de abastos no están cumpliendo los protocolos en la higiene de los alimentos, lo que

nos preocupa, pues, con ello se estaría en riesgo la salud de las personas que compran sus alimentos.

Se puede ver que los cajones de las frutas se encuentran en el suelo, expuestos a ser contaminados, asimismo los productos en general están descubiertos a la contaminación ambiental producto de los gases emanados de los vehículos que circundan el Centro Histórico, y al polvo.

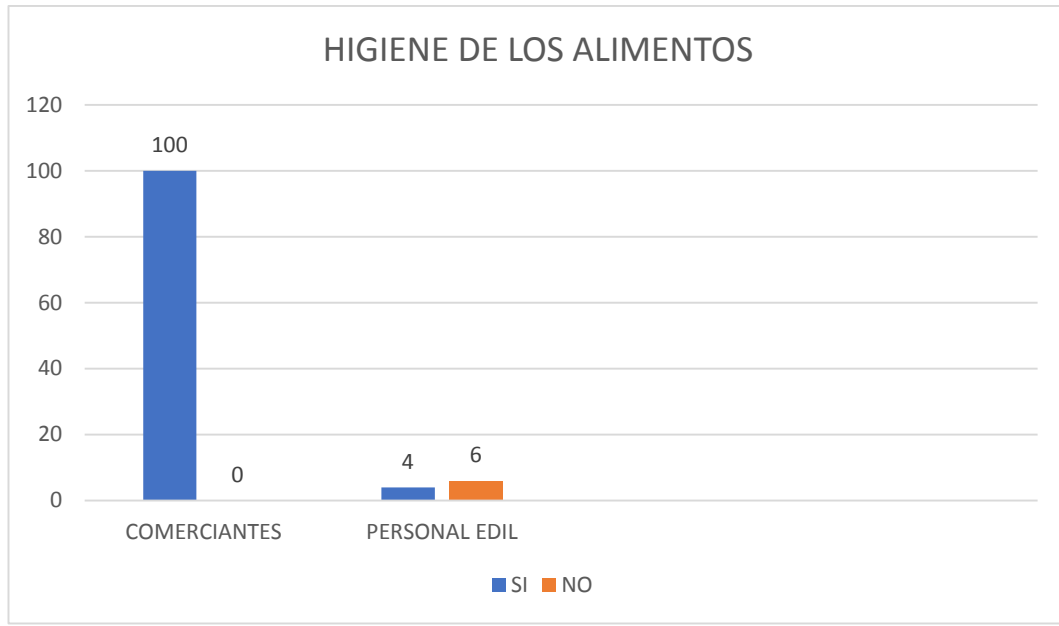


Gráfico 2 Higiene de los alimentos



**CUADRO N° 3****HIGIENE EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

¿Ud. considera que, está dando la debida higiene en la elaboración de los alimentos?

Tabla 4 Higiene en la elaboración de los alimentos

ALTERNATIVA	COMERCIANTES	PERSONAL EDIL	FRECUENCIA	%
SI	100	04	104	94.54
NO	00	06	06	6.6
<b>TOTAL</b>	100	10	110	100

Fuente: Encuestas  
 Elaboración: Propia  
 Leyenda: Frecuencia: f  
 Porcentaje: %

**INTERPRETACION:**

La totalidad de comerciantes encuestados aseguran que se está cumpliendo, el correcto empleo de la manipulación de los alimentos; pero el personal edil, considera que no están dando cumplimiento a las disposiciones sobre la manipulación de alimentos.

**ANALISIS:**

En efecto los comerciantes manifiestan que están cumpliendo el buen manejo en la elaboración de los alimentos, sin embargo, los trabajadores ediles que laboran en el mercado, manifiestan que no es tan cierto que los comerciantes estén cumpliendo con dicho protocolo, por tanto, se hace evidente que los comerciantes no están respetando las medidas de higiene en la elaboración de los alimentos.

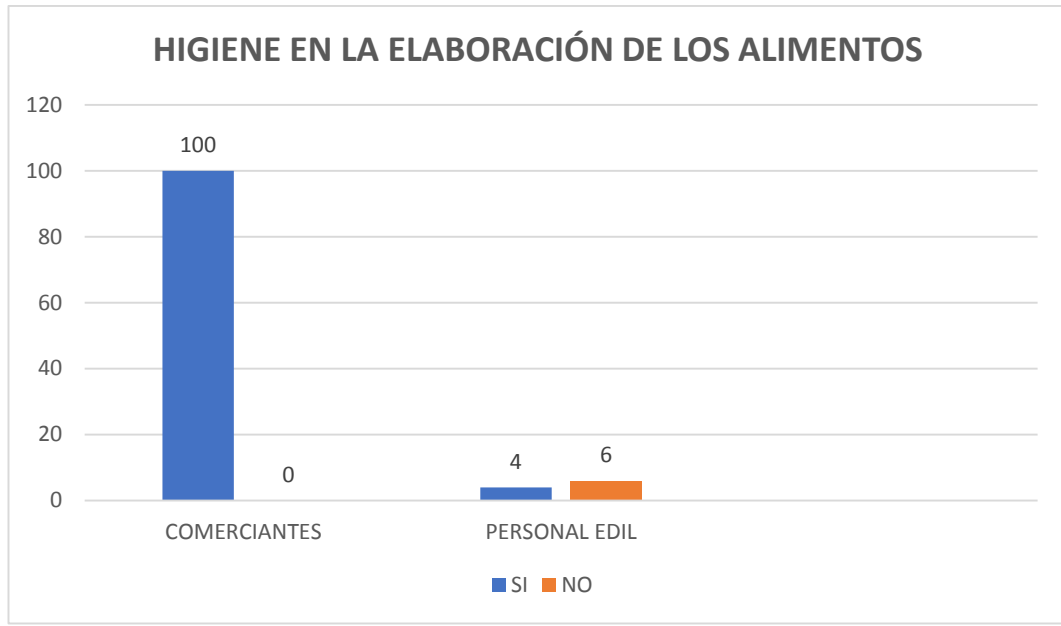


Gráfico 3 Higiene en la elaboración de los alimentos

**CUADRO N° 4****CORRECTA LIMPIEZA DE SU LOCAL**

¿Está cumpliendo en mantener día a día una correcta limpieza de su local?

Tabla 5 Correcta limpieza de su local

<b>ALTERNATIVA</b>	<b>COMERCIANTES</b>	<b>PERSONAL EDIL</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
<b>SI</b>	100	5	105	95.45
<b>NO</b>	00	5	05	4.54
<b>TOTAL</b>	100	10	110	100

Fuente: Encuestas  
 Elaboración: Propia  
 Leyenda: Frecuencia: f  
 Porcentaje: %

**INTERPRETACION:**

La totalidad de los comerciantes revelan que, si están dando cumplimiento en la limpieza diaria de sus locales, sin embargo, los trabajadores ediles en su mitad, señalan que se está cumpliendo con la limpieza adecuada de sus locales de los comerciantes del mercado.

**ANALISIS:**

Como se puede apreciar en el resultado de la encuesta, es que los comerciantes ocultando la realidad manifiestan que si están dando cumplimiento a la limpieza diaria de sus locales; el personal edil sostiene que no se está dando cumplimiento a la correcta limpieza de los locales comerciales de expendio de alimentos de los comerciantes del mercado.

Este resultado nos preocupa, pues, al no mantener sus locales limpios, da cabida a las enfermedades no deseadas, en perjuicio de los ciudadanos que consumen alimentos en este centro de abastos.

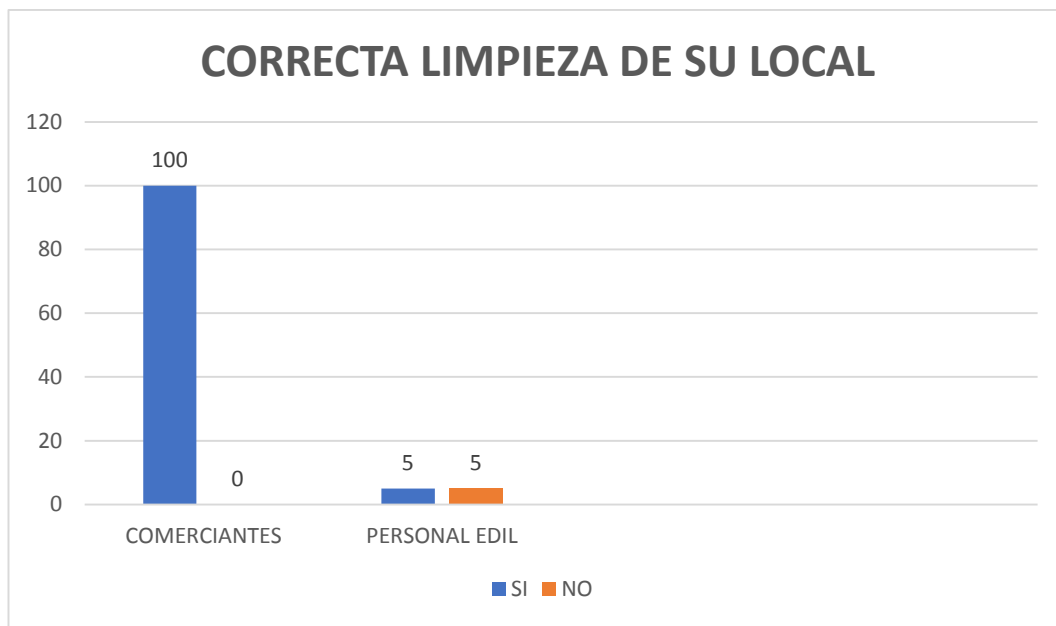


Gráfico 4 Correcta limpieza de su local

**CUADRO N° 5****CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

¿Ud. está dando la debida conservación de los alimentos?

Tabla 6 Conservación de los alimentos

<b>ALTERNATIVA</b>	<b>COMERCIANTES</b>	<b>PERSONAL EDIL</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
<b>SI</b>	100	04	104	94.54
<b>NO</b>	00	06	06	6.6
<b>TOTAL</b>	100	10	110	100

Fuente: Encuestas  
 Elaboración: Propia  
 Leyenda: Frecuencia: f  
 Porcentaje: %

**INTERPRETACION:**

La totalidad de los comerciantes precisan que dan una debida conservación a los alimentos; mientras que los trabajadores del municipio en su mayoría señalan que no es cierto que no se está cumpliendo con la correcta conservación de los alimentos.

**ANALISIS:**

El resultado es preocupante pues, según el personal edil del municipio los comerciantes no están realizando una correcta conservación de los alimentos, esto es en que cuenten con cámaras de refrigeración o lugares ventilados para que los alimentos puedan se conservados adecuadamente.

Esta deficiencia se suma a las anteriores lo que hace entrever que los comerciantes no han superado este extremo, en perjuicio de las personas que asisten a este centro de abastos a comprar sus alimentos, en la sana idea que los productos que compran son los más idóneos.

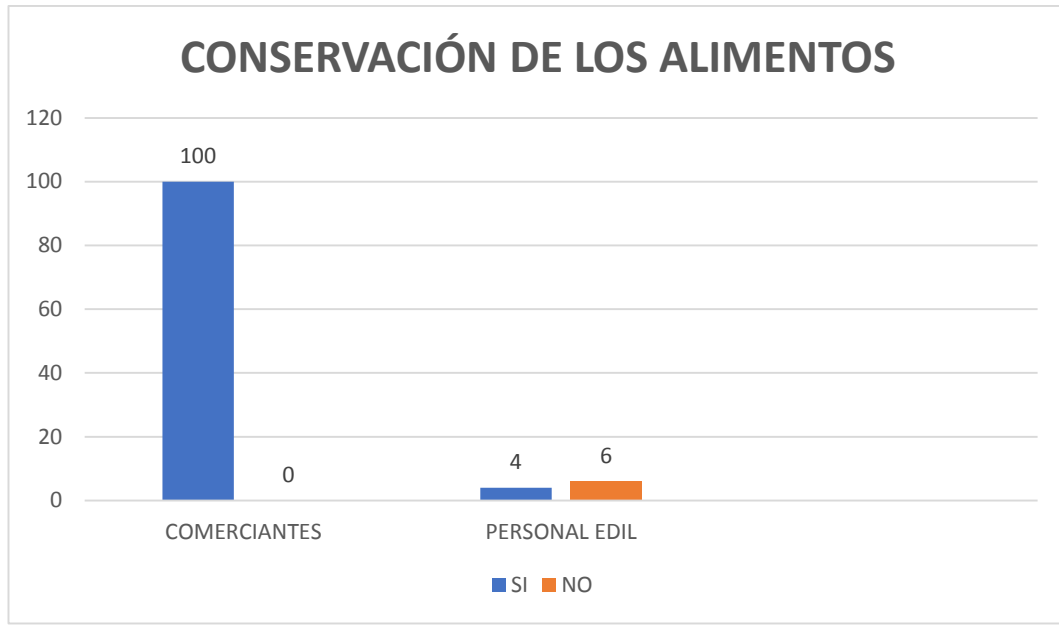


Gráfico 5 Conservación de los alimentos

**CUADRO N° 6****CORRECTO ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS**

¿Ud. está cumpliendo en el correcto almacenamiento de los alimentos que manipula?

Tabla 7 Correcto almacenamiento de los alimentos

<b>ALTERNATIVA</b>	<b>COMERCIANTES</b>	<b>PERSONAL EDIL</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
<b>SI</b>	100	03	103	93.63
<b>NO</b>	00	07	07	6.3
<b>TOTAL</b>	100	10	100	100

Fuente: Encuestas  
 Elaboración: Propia  
 Leyenda: Frecuencia: f  
 Porcentaje: %

**INTERPRETACION:**

La totalidad de comerciantes del mercado San Camilo revelan que vienen realizando un correcto almacenamiento de los alimentos que disponen, pero dicha opinión se cae pues los trabajadores ediles que laboran en el mercado, dicen lo contrario.

**ANALISIS:**

El resultado es contradictorio, debido a que por un lado los comerciantes indican que, si dan cumplimiento en el almacenamiento de los alimentos, pero los trabajadores del municipio del mercado revelan que no se está cumpliendo correctamente con el almacenamiento de los alimentos.

Este resultado se suma a nuestra preocupación, que los comerciantes del mercado San Camilo no están dando cumplimiento al correcto almacenamiento de

los alimentos; pues, se aprecia que no se cuenta con lugares de almacenamiento; el almacenamiento es en el mismo sitio, ya que los alimentos permanecen en lugar donde estuvieron el día anterior, lo que puede provocar insalubridad en los alimentos, en perjuicio de la salud de las personas que los compran.



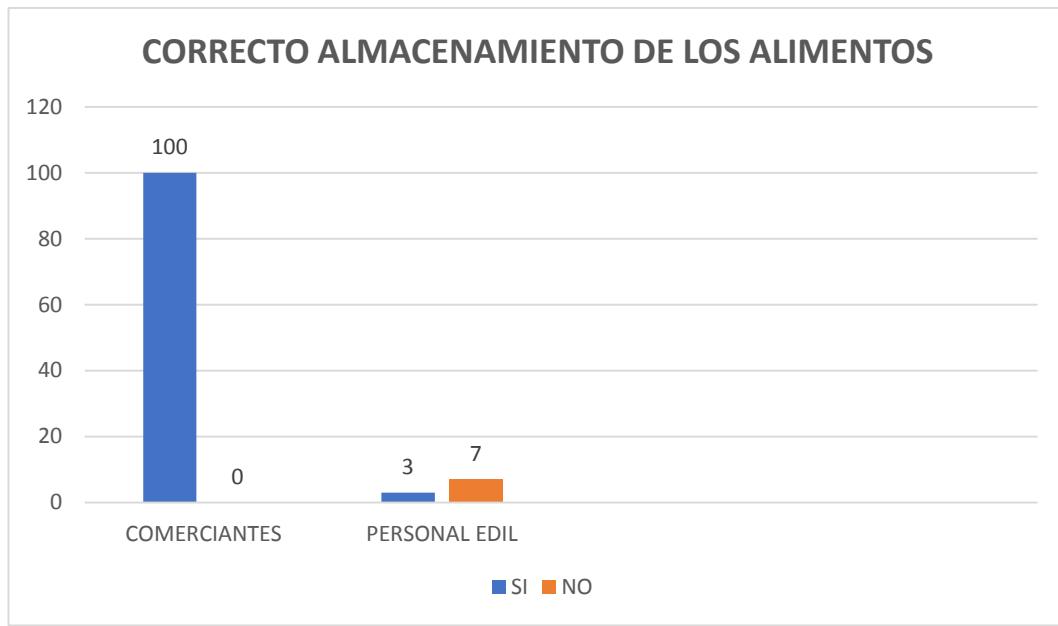


Gráfico 6 Correcto almacenamiento de los alimentos

**CUADRO N° 7****AMBIENTE ADECUADO PARA LA CONSERVACIÓN Y  
ALMACENAMIENTO**

¿Ud. Cuenta con un ambiente adecuado para la conservación y almacenamiento de los alimentos?

Tabla 8 Ambiente adecuado para la conservación y almacenamiento

<b>ALTERNATIVA</b>	<b>COMERCIANTES</b>	<b>PERSONAL EDIL</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
<b>SI</b>	100	03	103	100
<b>NO</b>	00	07	07	00
<b>TOTAL</b>	100	10	110	100

Fuente: Encuestas  
Elaboración: Propia  
Leyenda: Frecuencia: f  
Porcentaje: %

**INTERPRETACION:**

El 100% de los comerciantes encuestados revelan que cuentan con un ambiente adecuado para la conservación y almacenamiento de los alimentos; mientras que el personal edil manifiesta que no es tan cierto sobre esos ambientes de almacenamiento de alimentos.

**ANALISIS:**

Como se aprecia del resultado, los comerciantes ocultan la deficiencia en cuanto al ambiente para el almacenamiento de los alimentos; los trabajadores ediles dan su opinión en sentido contrario, ello debido a que la infraestructura del mercado San Camilo no se presta para tener ambientes de almacenamiento por la conformación de sus estructuras y distribución de ambientes.

Este resultado es preocupante, pues, hace denotar que los alimentos quedan expuestos al medio ambiente a que se deterioren o se expongan al polvo, a la contaminación ambiental provocado por los humos tóxicos de los vehículos que transitan por Centro Histórico del Cercado de Arequipa.

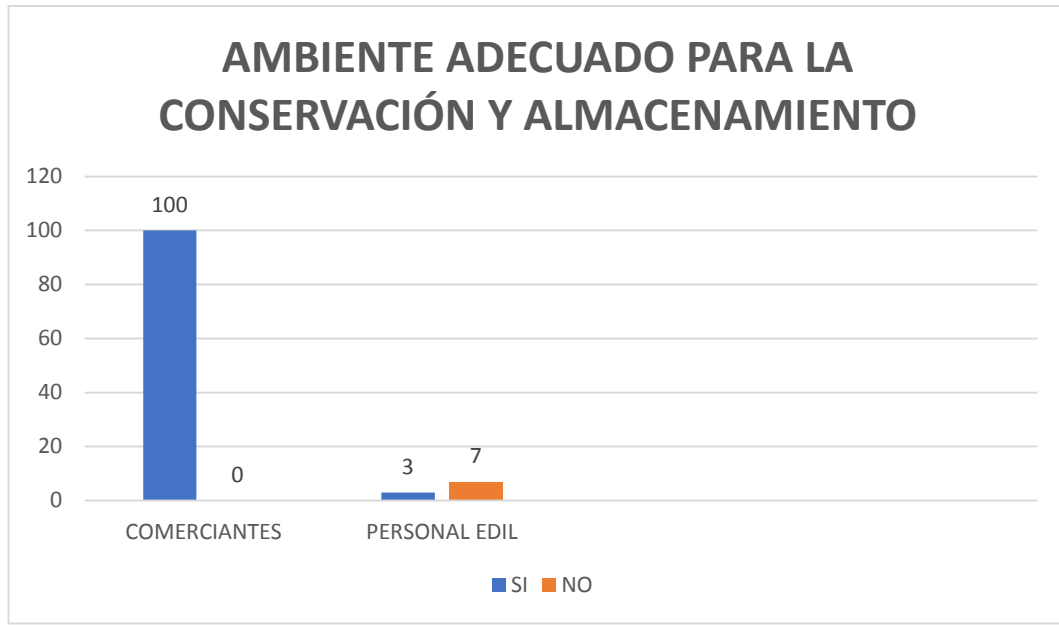


Gráfico 7 Ambiente adecuado para la conservación y almacenamiento de alimentos

**CUADRO N° 8****RIESGOS SANITARIOS**

¿Tiene conocimiento que ante la no aplicación de las buenas prácticas en la manipulación de los alimentos puede generar riesgos sanitarios?

Tabla 9 Riesgos sanitarios

<b>ALTERNATIVA</b>	<b>COMERCIANTES</b>	<b>PERSONAL EDIL</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
<b>SI</b>	100	10	110	100
<b>NO</b>	00	00	00	00
<b>TOTAL</b>	100	10	110	100

Fuente: Encuestas  
 Elaboración: Propia  
 Leyenda: Frecuencia: f  
 Porcentaje: %

**INTERPRETACION:**

La totalidad de las personas encuestadas tienen conocimiento de la importancia que ante la no aplicación de las buenas prácticas en la manipulación de los alimentos puede generar riesgos sanitarios.

**ANALISIS:**

Tanto el personal edil que labora en el mercado San Camilo como los comerciantes tienen conocimiento de lo imperativo que es dar cumplimiento a las normas de buenas prácticas en la manipulación de los alimentos, pues, implicaría poner en riesgo sanitario la salud de los ciudadanos.

Es preciso mencionar que este resultado se debe a que la Dirección del Mercado San Camilo ha realizado actividades de capacitación con motivo de la Pandemia, con el objeto de evitar contagios por el deficiente manejo de los alimentos.

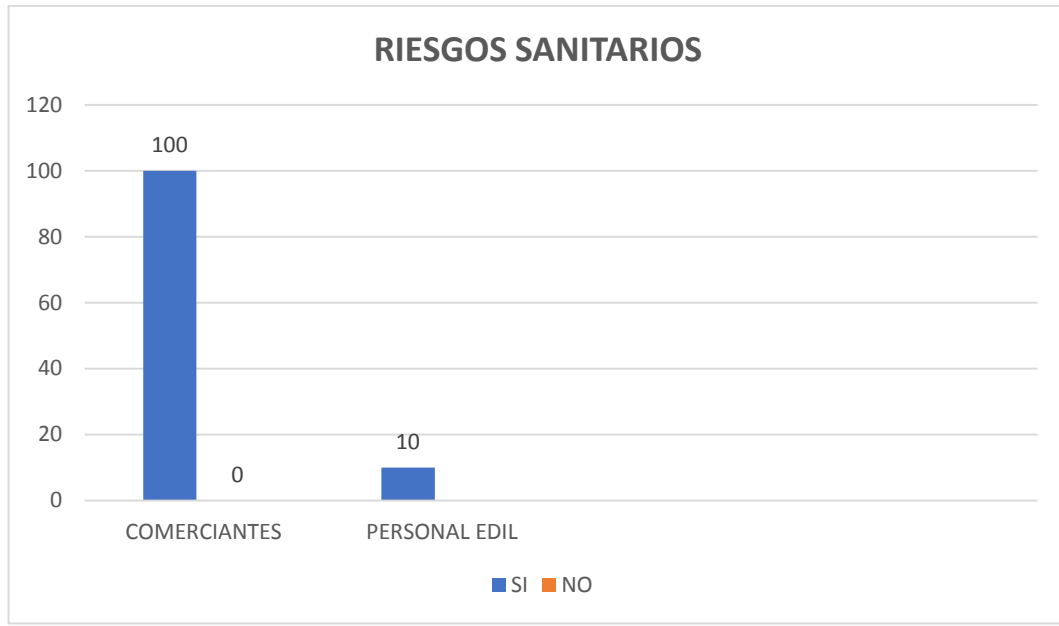


Gráfico 8 Riesgos sanitarios

**CUADRO N° 9****RIESGOS DE ENFERMEDADES A LOS CLIENTES**

¿Tiene conocimiento que ante la no aplicación de las buenas prácticas en la manipulación de los alimentos puede generar riesgos de enfermedades a los clientes?

Tabla 10 Riesgos de enfermedades a los clientes

<b>ALTERNATIVA</b>	<b>COMERCIANTES</b>	<b>PERSONAL EDIL</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
<b>SI</b>	90	10	100	90.90
<b>NO</b>	10	00	10	9.09
<b>TOTAL</b>	100	10	100	100

Fuente: Encuestas  
 Elaboración: Propia  
 Leyenda: Frecuencia: f  
 Porcentaje: %

**INTERPRETACION:**

La mayoría de los comerciantes que laboran en el mercado San Camilo tienen conocimiento que ante la no aplicación de las buenas prácticas en la manipulación de los alimentos puede generar riesgos de enfermedades a los clientes. Mientras que los trabajadores ediles al 100% tienen pleno conocimiento de la importancia de practicar las buenas prácticas en el manejo de los alimentos.

**ANALISIS:**

Son pocos los comerciantes que no tienen conocimiento de la importancia del correcto manejo de los alimentos, como parte de las normas sobre las buenas prácticas en la manipulación de los alimentos.

Lo interesante, sería reforzar en forma constante este conocimiento en el acertado manejo de los alimentos, dando charlas, anuncios, publicaciones, strikes en referencia a la importancia del correcto manejo de los alimentos, no solo para los comerciantes, sino también para los ciudadanos.



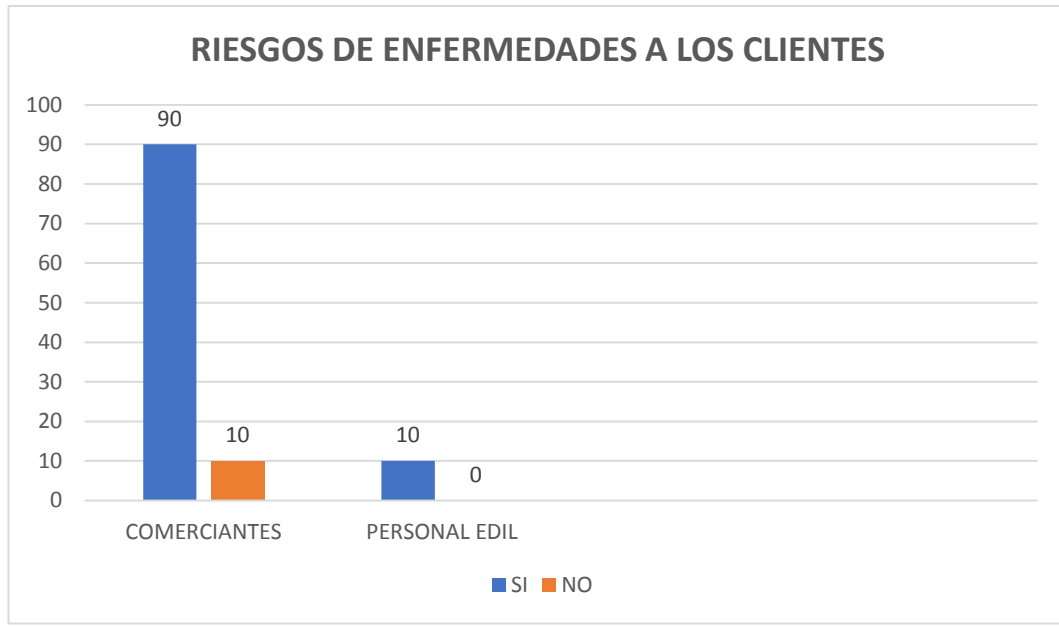


Gráfico 9 Riesgos de enfermedades a los clientes

**CUADRO N° 10****RIESGOS DE ENFERMEDADES ESTOMACALES A LOS CLIENTES**

¿Tiene conocimiento que ante la no aplicación de las buenas prácticas en la manipulación de los alimentos puede generar riesgos de enfermedades estomacales a los clientes?

Tabla 11 Riesgos de enfermedades estomacales a los clientes

<b>ALTERNATIVA</b>	<b>COMERCIANTES</b>	<b>PERSONAL EDIL</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
<b>SI</b>	100	10	110	100
<b>NO</b>	00	00	00	00
<b>TOTAL</b>	100	10	100	100

Fuente: Encuestas  
 Elaboración: Propia  
 Leyenda: Frecuencia: f  
 Porcentaje: %

**INTERPRETACION:**

El 100% de comerciantes como de personal edil que laboran en el mercado San Camilo tienen conocimiento que el inadecuado manejo de los alimentos puede producir enfermedades estomacales en los ciudadanos que realizan compras en el centro de abastecimientos.

**ANALISIS:**

Como se aprecia en el resultado de la encuesta practicada, comerciantes y personal del municipio que realizan trabajo en el mercado San Camilo en su totalidad tiene pleno conocimiento que la deficiencia en las buenas prácticas en el manejo de los alimentos, puede generar enfermedades estomacales en las personas que concurren a comprar en este centro expendio de alimentos.

El problema radica que, pese a que los comerciantes tienen conocimiento de estas medidas sanitarias, no lo hacen, en forma adecuada, produciendo al final estos problemas estomacales en los ciudadanos que compran alimentos.

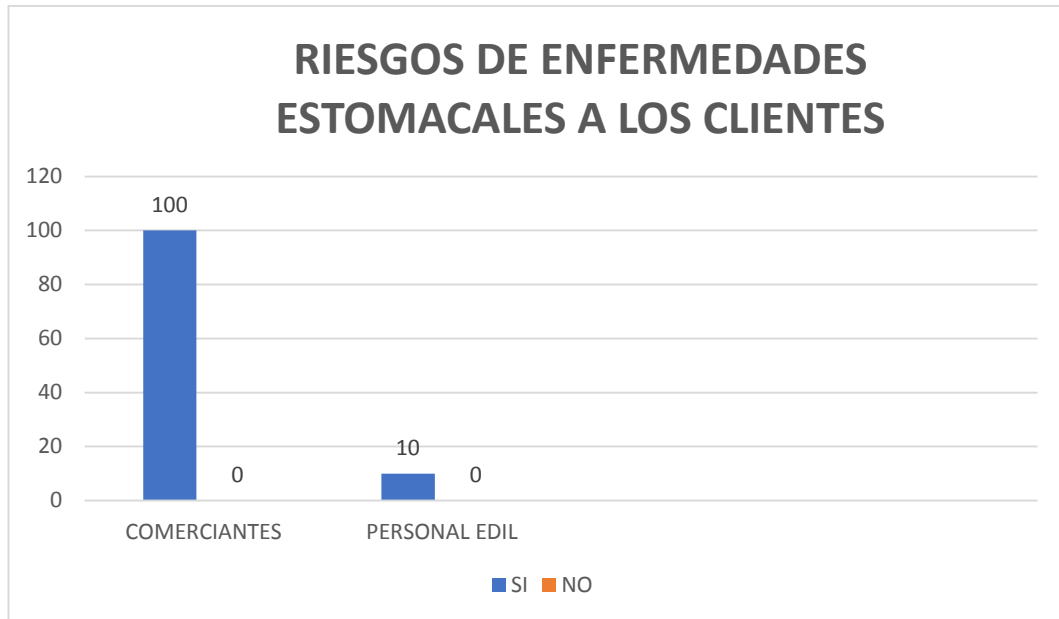


Gráfico 10 Riesgos de enfermedades estomacales a los clientes

**CUADRO N° 11****RIESGOS RELACIONADOS AL COVID 19**

¿Tiene conocimiento que ante la no aplicación de las buenas prácticas en la manipulación de los alimentos puede generar riesgos relacionados al COVID 19, a los clientes?

Tabla 12 Riesgos relacionados al Covid - 19

<b>ALTERNATIVA</b>	<b>COMERCIANTES</b>	<b>PERSONAL EDIL</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
<b>SI</b>	100	10	110	100
<b>NO</b>	00	00	00	00
<b>TOTAL</b>	100	10	100	100

Fuente: Encuestas  
 Elaboración: Propia  
 Leyenda: Frecuencia: f  
 Porcentaje: %

**INTERPRETACION:**

El 100% de las personas encuestadas revelan que tienen conocimiento que sin no guardan las medidas de las buenas prácticas en el manejo de los alimentos, se estaría poniendo riesgo a los ciudadanos con la mortal enfermedad Covid – 19.

**ANALISIS:**

El resultado a la pregunta planteada es plausible, pero, no guarda relación con lo que se ve en el mercado San Camilo, pues, se ha verificado que los comerciantes, con la misma mano que despachan los alimentos también reciben el dinero asimismo dan el vuelto, atentando contra la salud de las personas que asisten a realizar sus compras en el centro de abastecimiento, y propiciando a que se puedan contagiar del Covid – 19.

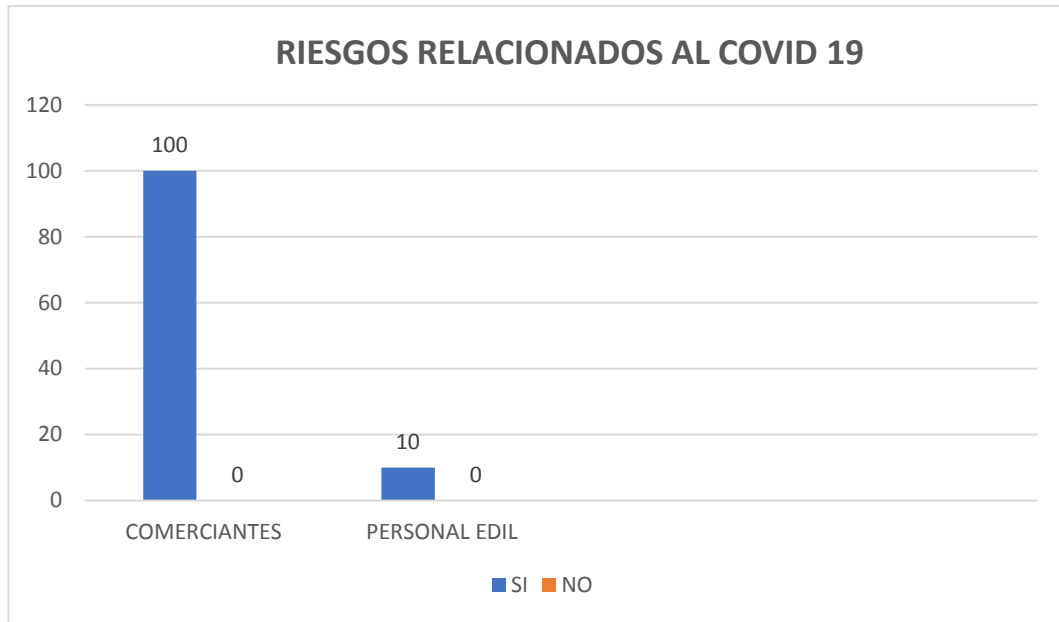


Gráfico 11 Riesgos relacionados al Covid . 19

**CUADRO N° 12****DISTANCIAMIENTO PERSONAL**

¿Está aplicando el distanciamiento personal en la idea de cumplir con las buenas prácticas en la manipulación de los alimentos?

Tabla 13 Distanciamiento personal

<b>ALTERNATIVA</b>	<b>COMERCIANTES</b>	<b>PERSONAL EDIL</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
<b>SI</b>	100	10	110	100
<b>NO</b>	00	00	00	00
<b>TOTAL</b>	100	10	100	100

Fuente: Encuestas  
 Elaboración: Propia  
 Leyenda: Frecuencia: f  
 Porcentaje: %

**INTERPRETACION:**

El resultado es que el 100% de las personas encuestadas, manifiestan que están aplicando el distanciamiento personal en la idea de cumplir con las buenas prácticas en la manipulación de los alimentos.

**ANALISIS:**

En efecto la totalidad de las personas encuestadas, tanto comerciantes como personal edil, están dando cumplimiento al distanciamiento entre personas, en la idea de cumplir con las buenas prácticas, a fin de evitar el contagio, es por ello que se puede apreciar que se han colocado cordones de distanciamiento (postes con cadenas), asimismo se ha confeccionado cabinas de distanciamiento (de plástica, de vidrio).

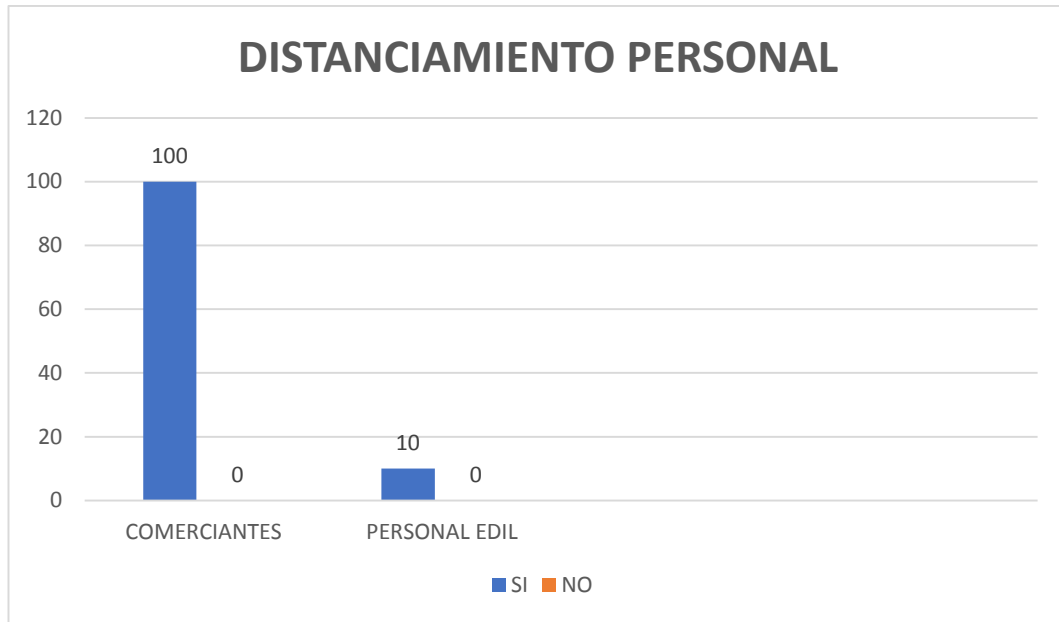


Gráfico 12 Distanciamiento personal



**CUADRO N° 13****APLICACIÓN DE JABÓN, LEJÍA, ALCOHOL**

¿Ud. ¿Está aplicando de jabón, lejía, alcohol en la idea de cumplir con las buenas prácticas en la manipulación de los alimentos?

Tabla 14 Aplicación de jabón, lejía, alcohol

<b>ALTERNATIVA</b>	<b>COMERCIANTES</b>	<b>PERSONAL EDIL</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
<b>SI</b>	100	10	110	100
<b>NO</b>	00	00	00	00
<b>TOTAL</b>	100	10	100	100

Fuente: Encuestas  
 Elaboración: Propia  
 Leyenda: Frecuencia: f  
 Porcentaje: %

**INTERPRETACION:**

El 100% de las personas encuestadas revelan que están aplicando de jabón, lejía, alcohol en la idea de cumplir con las buenas prácticas en la manipulación de los alimentos.

**ANALISIS:**

Como se puede apreciar la totalidad de personas encuestadas, es decir, comerciantes y personal edil manifiestan que están aplicando estos artículos de limpieza, dando cumplimiento a los protocolos de salubridad dispuesto por el Gobierno en lo que atañe a prevención en contra de la enfermedad Covid – 19 como también de otras enfermedades infecto – contagiosas.

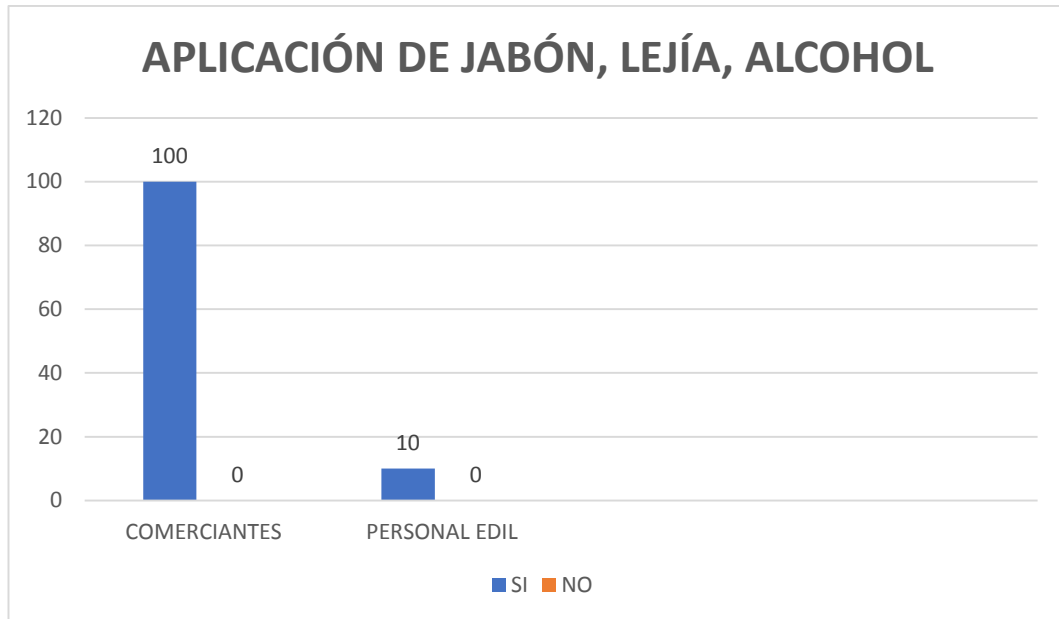


Gráfico 13 Aplicación de jabón, lejía, alcohol

**CUADRO N° 14****EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL**

¿Ud. cuenta con el equipo de protección personal en la idea de cumplir con las buenas prácticas en la manipulación de los alimentos?

Tabla 15 Equipo de protección personal

ALTERNATIVA	COMERCIANTES	PERSONAL EDIL	FRECUENCIA	%
SI	100	10	110	100
NO	00	00	00	00
<b>TOTAL</b>	100	10	100	100

Fuente: Encuestas  
 Elaboración: Propia  
 Leyenda: Frecuencia: f  
 Porcentaje: %

**INTERPRETACION:**

Se aprecia que el 100% de las personas encuestadas revelan que se está cumpliendo con usar los equipos de protección personal por parte de los comerciantes, como por el personal edil.

**ANALISIS:**

La totalidad de comerciantes, como del personal edil que laboran en el interior del mercado San Camilo, están utilizando equipos de protección personal (EPP) como medida de protección para evitar el contagio sobre todo de la enfermedad Covid – 19.

Los comerciantes han adquirido sus EPP, financiados por ellos mismos, mientras que al personal edil se les dotado por parte de la Municipalidad Provincial de Arequipa.

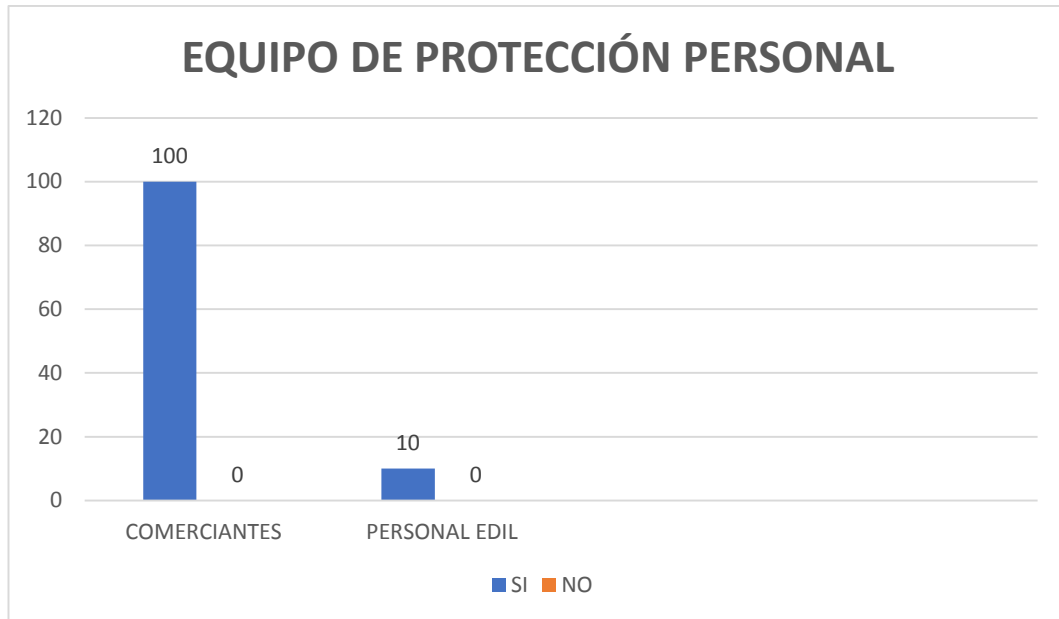


Gráfico 14 Equipa de protección personal

**CUADRO N° 15****UTILIZACIÓN DE BARBIJOS, MASCARILLAS FACIALES**

¿Ud. cuenta con barbijos, mascarillas faciales en la idea de cumplir con las buenas prácticas en la manipulación de los alimentos?

Tabla 16 Utilización de barbijos mascarillas faciales

<b>ALTERNATIVA</b>	<b>COMERCIANTES</b>	<b>PERSONAL EDIL</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
<b>SI</b>	100	10	110	100
<b>NO</b>	00	00	00	00
<b>TOTAL</b>	100	10	100	100

Fuente: Encuestas  
 Elaboración: Propia  
 Leyenda: Frecuencia: f  
 Porcentaje: %

**INTERPRETACION:**

El 100% de las personas encuestadas revelan que cuentan con barbijos, mascarillas faciales en la idea de cumplir con las buenas prácticas en la manipulación de los alimentos,

**ANALISIS:**

Como se puede verificar tanto los comerciantes como los trabajadores ediles que laboran en el mercado San Camilo, utilizan barbijos y mascarillas faciales, en la idea de prevención sanitaria.

Respecto de las mascarillas faciales, actualmente ya no se están usando, más si se ha dispuesto que el uso del barbijo debe ser doble.

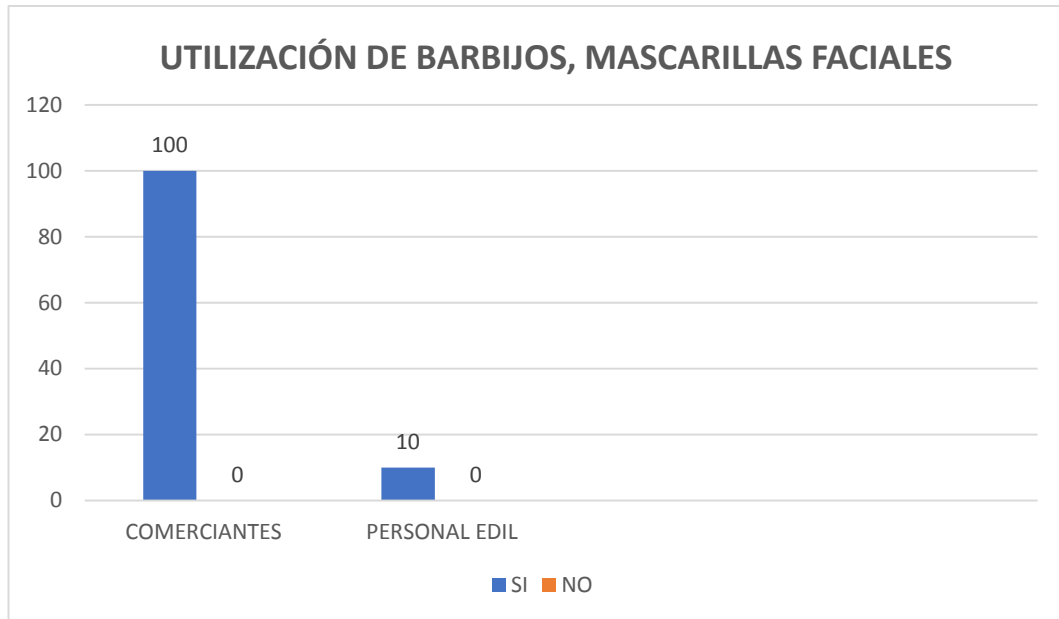


Gráfico 15 Utilización de barbijos, mascarillas faciales

**RESULTADOS DEL CUESTIONARIO “ANÓNIMO” PARA EL PÚBLICO-  
CONSUMIDOR DEL MERCADO SAN CAMILO**

**CUADRO N° 1**

**RESPECTO DE LOS PROTOCOLOS Y CUIDADOS DE HIGIENE**

¿Ud. Considera que el personal de comerciantes que laboran en al interior del mercado “¿San Camilo” respetan los protocolos y cuidados de higiene, como la manipulación de los alimentos?

Tabla 17 Respeto de los protocolos y cuidados de higiene

<b>ALTERNATIVA</b>	<b>PUBLICO CONSUMIDODR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
<b>SI</b>	12	12	12
<b>NO</b>	88	88	88
<b>TOTAL</b>	100	100	100

Fuente: Encuestas  
Elaboración: Propia  
Leyenda: Frecuencia: f  
Porcentaje: %

**INTERPRETACION:**

Solo el 12% de los ciudadanos encuestados consideran que los comerciantes que laboran en el Mercado San Camilo practican los protocolos de higiene y manipulación de alimentos; el 88% señalan que no.

**ANALISIS:**

Los consumidores que concurren al mercado San Camilo aseveran que los comerciantes no están dando cumplimiento a los protocolos de higiene en la manipulación de los alimentos.

Este resultado es preocupante, pues, como se ha indicado los comerciantes, tienen sus productos alimenticios en el suelo, caso de los que venden frutas; muchos de ellos

atienden el expendio de sus productos y con la misma mano reciben el dinero y dan el vuelto a sus clientes.

Estas formas de manipular los alimentos son apreciadas por los ciudadanos y es por ello que opinan en forma negativa a la pregunta





Gráfico 16 Respeto de los protocolos y cuidados de higiene

**CUADRO N° 2****HIGIENE DEL LOCAL DE LOS COMERCIANTES**

¿Ud. Estima que la higiene del local de los comerciantes que laboran en el interior del mercado “San Camilo” es adecuada?

Tabla 18 Higiene del local de los comerciantes

<b>ALTERNATIVA</b>	<b>PUBLICO CONSUMIDOR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
<b>SI</b>	5	5	5
<b>NO</b>	95	95	95
<b>TOTAL</b>	100	100	100

Fuente: Encuestas  
 Elaboración: Propia  
 Leyenda: Frecuencia: f  
 Porcentaje: %

**INTERPRETACION:**

95% de los consumidores del mercado San Camilo que la higiene del local de los comerciantes que laboran en el interior del mercado no es adecuada, frente a un 5% que indica que si es adecuada.

**ANALISIS:**

En efecto la infraestructura del mercado San Camilo, es antigua, y mayormente no se ha modernizado a comparación del fenómeno de Molls, donde los alimentos se venden plastificados, en envoltorios adecuados, en dispensadores y aparadores refrigerados, lo que no cuenta el mercado San Camilo.

Se ve que se ha tratado de modernizar el mercado, pero dista bastante de lo óptimo para dar la impresión de un local a tono con las medidas de higiene y sobre todo en el correcto manejo de los alimentos.

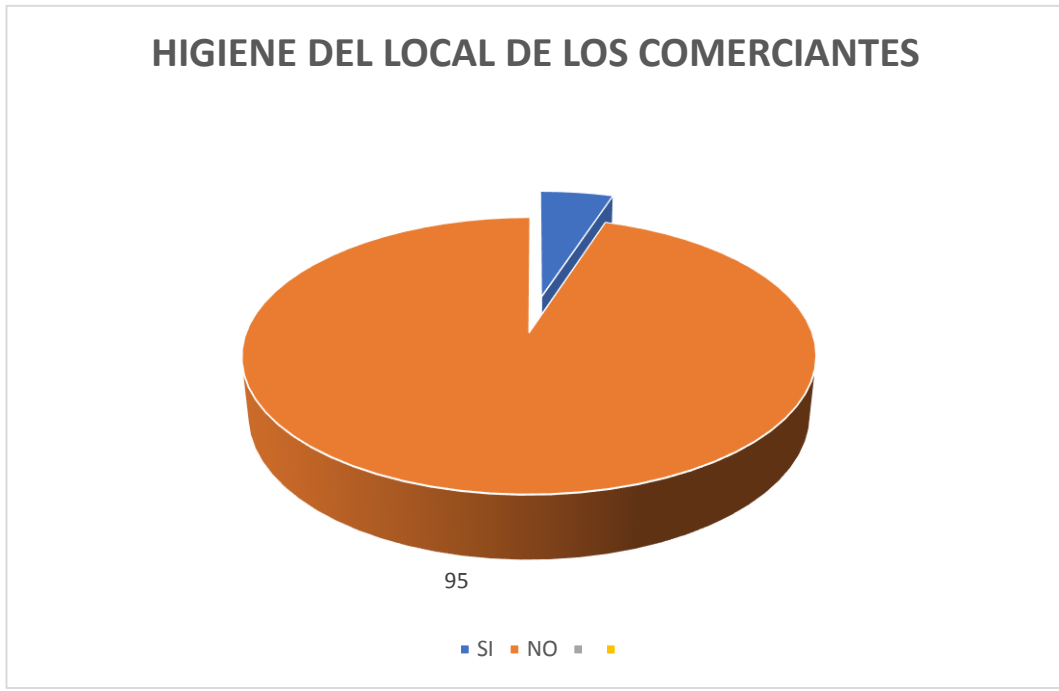


Gráfico 17 Higiene del local de los comerciantes

**CUADRO N° 3****ALIMENTOS COMERCIALIZADOS DEBIDAMENTE CONSERVADOS**

¿Ud. Considera que los alimentos que son comercializados por los comerciantes que laboran en el interior del mercado San Camilo están debidamente conservados en depósitos, neveras?

Tabla 19 Alimentos comercializados debidamente conservados

<b>ALTERNATIVA</b>	<b>PUBLICO CONSUMIDOR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
<b>SI</b>	43	43	43
<b>NO</b>	57	57	57
<b>TOTAL</b>	100	100	100

Fuente: Encuestas  
 Elaboración: Propia  
 Leyenda: Frecuencia: f  
 Porcentaje: %

**INTERPRETACION:**

La mayoría de los ciudadanos que realizan sus compras en el mercado San Camilo, considera que los alimentos que son comercializados por los comerciantes no están debidamente conservados en depósitos, neveras.

**ANALISIS:**

Los consumidores que realizan sus compras de alimentos en el centro de abastos en análisis, manifiestan en su mayoría que los comerciantes no vienen conservando en depósitos como pueden ser neveras, o depósitos adecuados, los alimentos, lo que también nos preocupa, pues ello pone en riesgo la salubridad de los alimentos, en perjuicio de la salud de los consumidores.

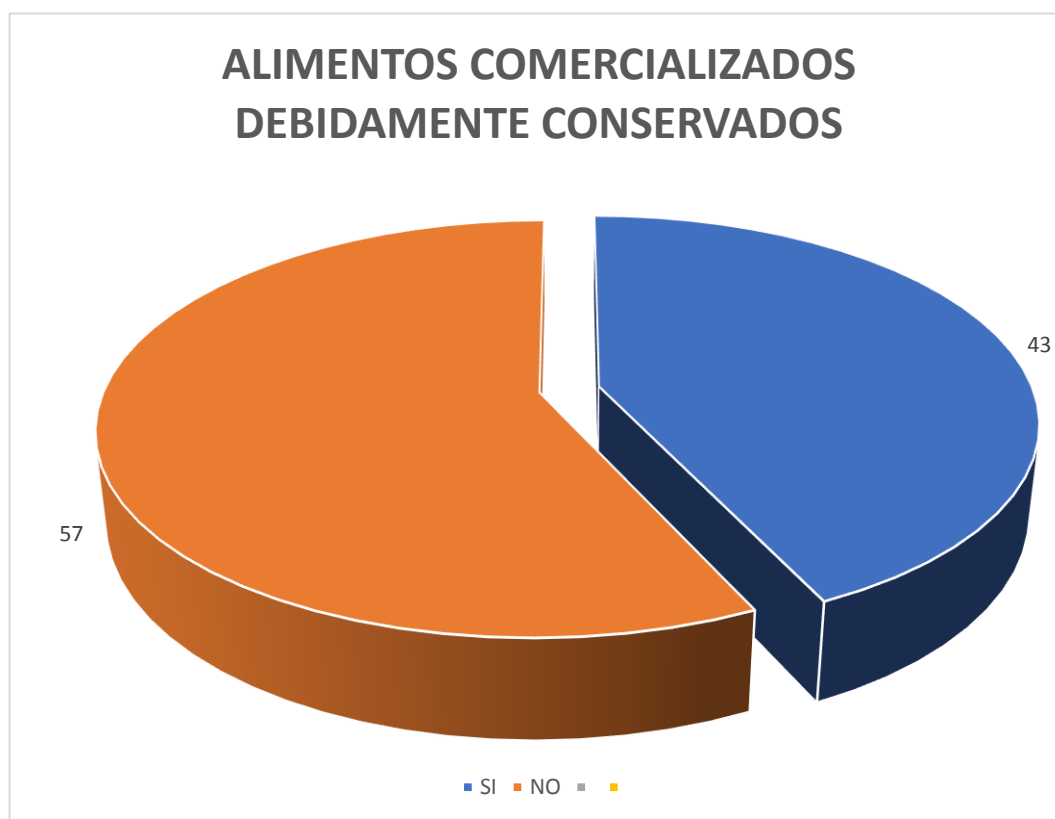


Gráfico 18 Alimentos comercializados debidamente conservados

**CUADRO N° 4****RIESGO SANITARIO POR (ETAS, COVID -19)**

¿Ud. Estima que debido al pésimo manejo de los alimentos por los comerciantes que laboran en el interior del mercado San Camilo se está en riesgo sanitario por (ETAs, COVID -19)?

Tabla 20 Riesgo sanitario por (ETAS, COVID . 19)

<b>ALTERNATIVA</b>	<b>PUBLICO CONSUMIDOR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
<b>SI</b>	95	95	95
<b>NO</b>	5	5	5
<b>TOTAL</b>	100	100	100

Fuente: Encuestas  
 Elaboración: Propia  
 Leyenda: Frecuencia: f  
 Porcentaje: %

**INTERPRETACION:**

La mayoría de los ciudadanos encuestado manifiestan que debido al pésimo manejo de los alimentos por los comerciantes que laboran en el interior del mercado “San Camilo” se está en riesgo sanitario por (ETAs, COVID -19)

**ANALISIS:**

El resultado es preocupante, ya que, los ciudadanos en su mayoría tienen la idea que los comerciantes del mercado San Camilo no están cumpliendo los protocolos en la manipulación de los alimentos, creando una clima de incertidumbre, y es que muchos no pueden ir a otros centros de expendio de alimentos pues, viven en el centro histórico de Arequipa.

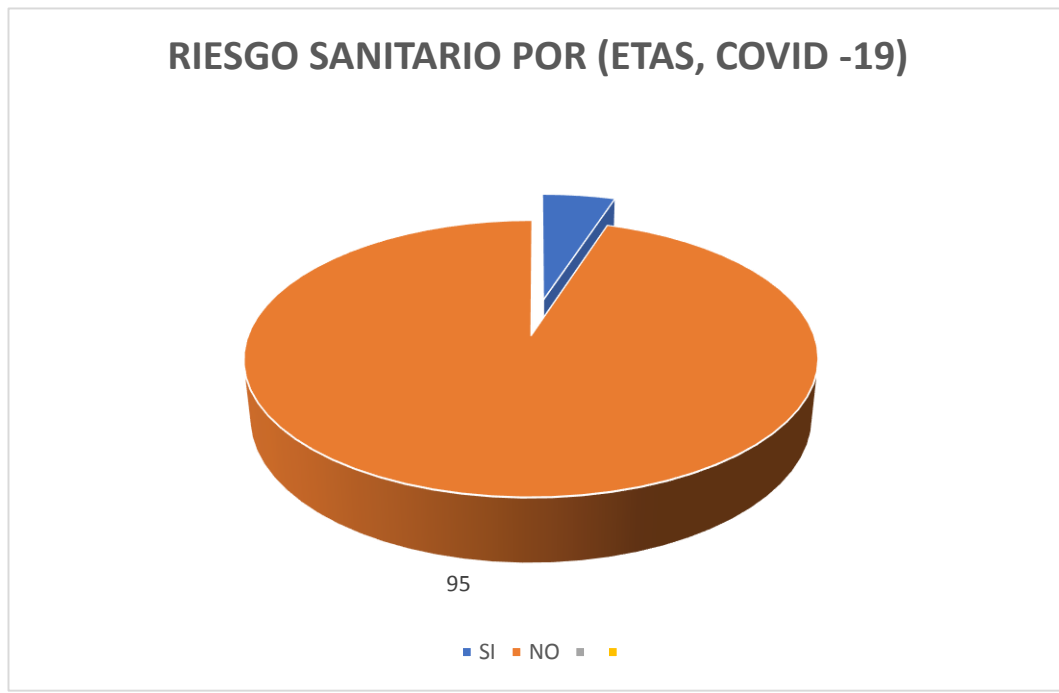


Gráfico 19 Riesgo sanitario por (ETAS, COVID -19)

**CUADRO N° 5****CUMPLIENDO LOS PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD**

¿Ud. Considera que los comerciantes que laboran en el interior del mercado “San Camilo”, están cumpliendo los protocolos de bioseguridad, como son Distanciamiento Social.; Equipo de Protección Persona, Kit de higiene-desinfección?

Tabla 21 Cumplimiento de los protocolos de bioseguridad

<b>ALTERNATIVA</b>	<b>PUBLICO CONSUMIDOR</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
<b>SI</b>	3	3	3
<b>NO</b>	97	97	97
<b>TOTAL</b>	100	100	100

Fuente: Encuestas  
 Elaboración: Propia  
 Leyenda: Frecuencia: f  
 Porcentaje: %

**INTERPRETACION:**

La mayoría de los consumidores que asisten al mercado San Camilo aseguran que los comerciantes no están dando cumplimiento a los protocolos de bioseguridad, como son Distanciamiento Social.; Equipo de Protección Persona; Kit de higiene-desinfección.

**ANALISIS:**

La respuesta nos preocupa, pues, los consumidores no están siendo garantizados en el correcto protocolo de bioseguridad, pues, manifiestan que no están dando cumplimiento a los protocolos de bioseguridad, como son distanciamiento Social.; Equipo de Protección Persona; Kit de higiene-desinfección.





Gráfico 20 Cumpliendo los protocolos de bioseguridad

## CAPITULO V

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 5.1. Conclusiones

**Primera:** Los alcances constitucionales de protección de la salud; se encuentran establecidos en el inciso 22 del artículo 2° de la Constitución Política del Perú y en el artículo 7° del mismo texto normativo.

**Segunda:** Existen normas sobre las buenas prácticas de protección de la salud, las cuales son medidas de higiene que se utilizan en la cadena de procesamiento y distribución de alimentos, para garantizar el saneamiento y la pureza de la calidad.

**Tercera:** Los malos manejos de la manipulación de alimentos de los comerciantes del mercado San Camilo, son; Alimentos contaminados; contaminación por agentes físicos; contaminación por agentes químicos; contaminación por los agentes biológicos.

**Cuarta:** La vulneración de estos malos manejos de los alimentos con el principio constitucional de protección de la salud, colisionan debido a que no se están dando cumplimiento a los protocolos sobre las buenas prácticas en el manejo de los alimentos, poniendo en riesgo la salud de los ciudadanos consumidores que compran sus alimentos en el mercado San Camilo Arequipa 2020.

## **5.2. Recomendaciones**

**Primera:** Sería conveniente que se realicen periódicamente charlas de capacitación obligatorias para los comerciantes que laboran al interior del mercado San Camilo sobre la importancia de ejecutar las buenas prácticas en el manejo de los alimentos

**Segunda:** Para el personal edil que labora en el interior del mercado San Camilo, sería recomendable que se les de capacitación a fin que cumplan en forma eficiente su labor de inspección de los diversos puestos de abastos a fin de efectivizar las normas sobre las buenas prácticas en el manejo de los alimentos.

**Tercera:** Respecto a los consumidores, es recomendable publicitar en el interior del mercado San Camilo, publicaciones sobre los protocolos en las buenas prácticas en la manipulación de los alimentos.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Calderon Reyes, L. A. (2015). *Propuestas de manual sobre las buenas prácticas en la manufactura (BPM), para un manejo de los servicios de alimentación ofrecidos en un asilo "hogar de la paz" de la ciudad de Guayaquil.* (Universidad De Guayaquil Facultad de Ingeniería Química Carrera De Gastronomía. Consultado en:) Recuperado el 2 de Julio de 2021, de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/17488/1/TESIS%20Gs.%2015%20-%20manual%20de%20buenas%20pr%C3%A1cticas%20de%20manufactura%20para%20el%20manejo%20del>
- Canal, M. (2007). *.Control de calidad: Buenas Prácticas de Manufactura: El eslabón inicial en la cadena de la calidad.*
- Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de la Rioja – CITA. (2014). *Higiene y Seguridad Alimentaria, Parte genérica.* La Rioja, España.
- Chura Morales, J., & Diaz Bejar, N. J. (2014). *Repositorio Institucional UNSA.* Recuperado el 21 de Junio de 2021, de <http://repositorio.unsa.edu.pe/handle/UNSA/4173>
- Dirección General De Promoción De La Salud/Ministerio de la Salud. (2006). *Programa de Familias y Viviendas Saludables. Dirección Ejecutiva De Promoción De Vida Sana.* . Lima.
- Meneses, V. (2014). *Manual de BPM y HACCP Para – l en el servicio seguro en las áreas de Hoteles y los Restaurantes. Centro de Formaciones Continuas INOCUA, Calidades inocuidades Alimentarias.* Lima.

- Ministerio de la Salud. . (2012). *Programa de Familias y Viviendas Saludables. Dirección Ejecutiva De Promoción De Vida Sana. Dirección General de Salud, Lima.*
- Montenegro, , L. (2008). *Orientación sobre las mejores prácticas de fabricación durante la recepción de materias primas en el servicio de alimentación hospitalario. Memoria para postularse a la Maestría en Gestión de la Calidad con el Departamento de Seguridad. Guatemala.*
- Morales Vallejo, P. (2011). <http://www.upcomillas.es/personal/peter/otrosdocumentos/Guiaparaconstruirescalasdeactitudes.pdf>. Recuperado el 2021
- Organización Mundial de la Salud – OMS. (2007). *Manual sobre cinco claves para la seguridad alimentaria. Departamento de Seguridad Alimentaria, Ooonosis y Enfermedades de los Alimentos. Francia.*
- Sabino, C. (1992). *El Proceso De investigación,.* Caracas: Panapo.
- Taipe Crisostomo, Y., & Tuncar Peña, K. N. (2018). *Efectos de las capacitaciones en las prácticas del manejo higienico sobre los alimentos en los comerciantes ubicados en el área de alimentos (comidas) del mercado de abastos de laciudad de Huancavelica 2018.* (Universidad Nacional de Huancavelica) Recuperado el 23 de Junio de 2021, de <http://repositorio.unh.edu.pe/bitstream/handle/UNH/2140/13-.%20TO51-71134035-T.PDF.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Tarazona., E. L. (2008). *Conocimientos sobre higiene en el manejo de alimentos por madres de comedores populares del distrito de Los Olivos, 2007-2008. Ensayo para obtener el título de Licenciado en Enfermería. Lima, Perú.*
- Torres Ramírez, R. M. (2017). [https://repositorio.upeu.edu.pe/bitstream/handle/UPEU/910/Madelen\\_Tesis\\_Bachiller\\_2017.pdf?sequence=4&isAllowed=y](https://repositorio.upeu.edu.pe/bitstream/handle/UPEU/910/Madelen_Tesis_Bachiller_2017.pdf?sequence=4&isAllowed=y). Recuperado el 22 de Junio de 2021, de

[https://repositorio.upeu.edu.pe/bitstream/handle/UPEU/910/Madelen\\_Tesis\\_Bachiller\\_2017.pdf?sequence=4&isAllowed=y](https://repositorio.upeu.edu.pe/bitstream/handle/UPEU/910/Madelen_Tesis_Bachiller_2017.pdf?sequence=4&isAllowed=y)

Ugarte, R. (1998). *Diagnóstico Operacional de las plantas procesadoras y bases para la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en la Planta de 68 Industrias Hortofrutícolas de Zamorano. Tesis Ing. Agr. Programa de Tecnología de Alimentos. Zamora. Honduras.*

Uría, R. (2005). *Buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos. Manual de Capacitación. Convenio de cooperación APEC - OVTA Ajinomoto del Perú. Perú.*