



UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA



“CARACTERÍSTICAS DE LA MANIPULACIÓN DE
ALIMENTOS EN EXPENDEDORES DEL MERCADO
CENTRAL DE SAN PEDRO, CUSCO 2017”

Tesis presentado por la Bachiller

Condori Yucra, Maribel

Para optar al Título Profesional de
Licenciada en Enfermería

Asesora:

Mgt. Carmen Rosa Rojas Pariona

CUSCO - PERÚ

2017



Título : CARACTERÍSTICAS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EXPENDEDORES DEL MERCADO CENTRAL DE SAN PEDRO, CUSCO 2017.

Autor : - Maribel Condori Yucra

Fecha : 14-09-2017

RESUMEN

En el presente estudio intitulado “CARACTERÍSTICAS DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EXPENDEDORES DEL MERCADO CENTRAL DE SAN PEDRO, CUSCO 2017”, se realizó con el objetivo de determinar las características de la manipulación de alimentos en expendedores del Mercado Central de San Pedro, Cusco 2017, tuvo un diseño descriptivo, transversal, realizado en una población de 110 expendedores de comida, de la cual se extrajo una muestra probabilística de 85 unidades muestrales.

Entre los resultados más significativos se tienen que: Respecto a las características generales de los manipuladores encontrados el (50%) tienen edades entre 40-50 años, la mayoría son de sexo femenino representado por el (95%), el (78%) cuenta con carné sanitario vigente.

En cuanto a las condiciones de higiene del expendedor; aparentemente en buen estado de salud el (83%) de ellos, el (76%) usan uniforme completo, limpio y de color claro, el (95%) de las expendedoras manipulan dinero tanto en el momento de preparación como el expendio de comidas por ser dueñas de su negocio.

Sobre las condiciones de infraestructura y ambiente; el (100%) de los puestos de comida se ubican lejos de los servicios higiénicos, el (85%) de los expendedores utilizan agua de una pileta colectiva, el (88%) no presenta a la observación un adecuado estado de conservación y limpieza de paredes y pisos, el (63%) de los puestos de comida a la observación se encuentran sucios y desordenados en cuanto a limpieza y orden del puesto.

Sobre las condiciones de los enseres; el (52%) de los utensilios para la preparación de alimentos (ollas, sartenes, tablas de picar, cuchillos) se encuentran conservadas y aparentemente limpias, el (58%) de los utensilios para el expendio (cucharones, platos, cuchillos) se encuentran deterioradas ya que a la observación se evidencio con rajaduras, rotas, sin asas, negras.

Palabras claves: *Manipulación de alimentos, expendedores, condiciones de higiene*



ABSTRACT

In the present study entitled "CHARACTERISTICS OF THE EXPENDORES FOOD HANDLING IN THE CENTRAL MARKET IN SAN PEDRO, CUSCO 2017", was carried out with the objective of determining the characteristics of the handling of food in vending machines of the Central Market in San Pedro, Cusco 2017, had a descriptive design, cross-sectional analysis, made in a population of 110 retailers of food, which extract a probabilistic sample of 85 sampling units.

Among the most significant results have to be: With regard to the general characteristics of the manipulators found the (50%) are between the ages of 40-50 years, the majority are female represented by (95%), (78%) account with current health meat.

As to the conditions of hygiene of the salespersons; apparently in good health (83%) of them, (76%) used in full uniform, clean and light-colored, (95%) of the vending machines handled money both at the time of preparation, as the sale of meals to be masters of their own business.

On the conditions of infrastructure and environment; (100%) of the food stalls are located away from the toilets, the (85%) of the use of a swimming pool water, (88%) were not submitted to the observation a suitable state of conservation and cleaning of walls and floors, the (63%) of the posts of food to the observation are dirty and messy in terms of cleanliness and order of the post.

On the conditions of the household goods; (52%) of the utensils for food preparation (pots, pans, cutting boards, knives) are preserved and apparently clean, (58%) of the kitchenware for the dispensing (buckets, plates, knives) are damaged as to the observation was found with cracks, broken, without handles, black.

Key words: food handling, salespersons, conditions of hygiene