

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

SEDE ESMERALDAS



ESCUELA DE ENFERMERÍA

TESIS DE GRADO PREVIA OBTENCIÓN DE TÍTULO DE  
LICENCIADA EN ENFERMERÍA

TEMA:

CONDICIONES HIGIÉNICAS SANITARIAS EN LA  
MANIPULACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS EN LA VÍA  
PÚBLICA EN EL PARQUE INFANTIL “ROBERTO LUIS  
CERVANTES” Y EL PARQUE DE LAS PALMAS “LUIS  
TELLO” EN LA CIUDAD DE ESMERALDAS.

AUTORA: KELLY NATALI MONTESDEOCA MURILLO

ASESORA: MTR. MARILYN VILA MAFFARE

ESMERALDAS, 2016

## TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

Aprobación de disertación en dar cumplimiento a los reglamentos exigidos por la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas, previo a la obtención del título Licenciada de enfermería

---

Presidente del tribunal de graduación

---

Lector(a) 1

---

Lector(a) 2

---

Directora de tesis

---

Directora de escuela

Esmeraldas\_\_\_\_\_2016

## **AUTORÍA**

Yo, Montesdeoca Murillo Kelly Natali, con cedula de ciudadanía N° 0804147163 declaro que la presente investigación enmarcada en el actual trabajo de tesis es absolutamente original, autentica y personal.

En virtud que el contenido de esta investigación es de exclusiva responsabilidad legal y académica de la autora y de la PUCESE.

---

KELLY NATALI MONTESDEOCA MURILLO  
C.I 0804147163

## **AGRADECIMIENTO**

Mi agradecimiento eterno a Dios ser maravilloso que me dio fe y fuerzas suficientes para creer y hacer posible lo que me parecía imposible terminar.

A mis padres por haberme proporcionado la mejor educación y guiarme en esta lucha incansable.

En especial a mi madre mi guía, ante todo por haber creído en mi, apoyarme en mis decisiones y por haberme brindado su apoyo incondicional en todo momento.

A mi familia por apoyarme en todo momento con mi hijo en las etapas de mi proceso investigativo, y por estar a mi lado.

A mi esposo en su ayuda a impulsarme a terminar este proyecto.

Sin duda alguna a mis maestros quienes con sus conocimientos me ayudaron a culminar mi proceso universitario

Mi agradecimiento también a mi directora de Tesis, Mtr. Marilyn Vila Maffare, y lectores por su apoyo constante, su esfuerzo y dedicación, sus orientaciones y su paciencia para guiarme durante todo el desarrollo de la Tesis.

Kelly Natali

## **DEDICATORIA**

Se la dedico al forjador de mi camino, al que me acompaña y siempre me levanta, mi Dios.

Constantemente a mi pilar fundamental, mi querida madre por hacer de mi cada día una mejor persona.

A mí amado hijo por ser mi inspiración día a día y vencer adversidades y poder forjar un futuro mejor.

A mi amado esposo por estar incansablemente conmigo y ayudar a levantarme cuando he sentido ya no poder más.

A mi familia, hermanos, y amigos por apoyarme constantemente en cada paso.

Kelly Natali

## ÍNDICE GENERAL

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN.....	ii
AUTORÍA.....	iii
AGRADECIMIENTO.....	iv
DEDICATORIA.....	v
INDICE GENERAL.....	vi
INDICE DE GRAFICOS EXPENDEDORES PARQUE ROBERTO LUIS CERVANTES Y PARQUE LUIS TELLO.....	vii
INDICE DE GRAFICOS CONSUMIDORES PARQUE ROBERTO LUIS CERVANTES Y PARQUE LUIS TELLO.....	viii
RESUMEN.....	ix
ABSTRACT.....	xi
<b>CAPÍTULO I INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Planteamiento del problema.....	1
Marco teórico.....	2
Marco legal.....	4
Antecedentes de estudios realizados.....	5
Objetivos.....	6
<b>CAPÍTULO II MATERIALES Y MÉTODOS.....</b>	<b>7</b>
2.1 Tipo de estudio.....	7
2.2 Tipo de investigación.....	7
2.3 Descripción y caracterización del lugar.....	8
2.4 Descripción de la población, universo y muestra.....	8
2.5 Técnica e instrumento de recolección de datos.....	9
2.6 Tabulación y análisis.....	10
2.7 Procedimientos aplicados.....	10
2.8 Información primaria.....	10
2.9 Información secundaria.....	11

<b>CAPÍTULO III ANALISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS</b> .....	12
3.1 Análisis cualitativo.....	12
3.2 Análisis de encuestas a expendedores de los alimentos ambulantes del Parque Roberto Luis cervantes y parque Luis Tello.....	15
3.3 Análisis de encuesta a consumidores de alimentos ambulante del parque Roberto Luis Cervantes y parque Luis Tello.....	18
3.4 Discusión.....	21
3.5 Conclusiones.....	25
3.6 Recomendaciones.....	27
3.7 Referencias bibliográficas.....	29
3.8 Anexos.....	32

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

### **GRÁFICOS EXPENDEDORES PARQUE ROBERTO LUIS CERVANTES Y PARQUE LUIS TELLO**

Figura N°1: Conocimiento de expendedores acerca de las normas higiénicas de manufactura en alimentos.....	15
Figura N°2: Expendedores que usan medidas de barrera para el manejo y expendio de alimentos en la vía pública.....	16
Figura N°3: Expendedores que aplican medidas higiénicas en la manipulación y expendio de alimentos.....	17

## **GRÁFICOS CONSUMIDORES DE ALIMENTOS PARQUE ROBERTO LUIS CERVANTES Y PARQUE LUIS TELLO**

Figura N°1: Percepción del usuario acerca del uso de un uniforme adecuado en los expendedores.....	18
Figura N°2: Percepción del consumidor acerca de la limpieza de los puestos, mesas, utensilios.....	19
Figura N° 3: Razones por la que los usuarios consumen alimentos en estos puestos.	20



## **RESUMEN**

### **CONDICIONES HIGIÉNICAS SANITARIAS EN LA MANIPULACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA EN EL PARQUE INFANTIL “ROBERTO LUIS CERVANTES” Y EL PARQUE DE LAS PALMAS “LUIS TELLO” EN LA CIUDAD DE ESMERALDAS.**

El presente trabajo de investigación se realizó en los parques “Roberto Luis Cervantes” y “Luis Tello” de la Ciudad de Esmeraldas, durante el periodo comprendido entre el mes de Noviembre del 2015 hasta el mes de Marzo del año 2016, el cual tuvo como objetivo principal determinar las condiciones higiénicas y sanitarias en el manejo y expendio de alimentos ambulantes, en el cual se pretende dejar establecido un diagnóstico real acerca la situación en que laboran y expenden alimentos estos puestos de venta de alimentos ambulantes.

Se utilizó una metodología cualitativa y cuantitativa, en donde se emplearon diferentes técnicas de recolección de datos: la encuesta a los expendedores de alimentos de los puestos y a los consumidores de alimentos en estos, la observación al personal encargado del manejo y expendio de alimentos. En las encuestas aplicadas al personal que expende alimentos se obtuvieron datos sobre situaciones de interés concerniente a los conocimientos de las normas higiénicas de manufactura en alimentos, uso correcto de un uniforme e implemento, higiene del personal en cuanto a uniformes, zapatos, manos, comportamiento del personal que expende alimentos ambulantes, aplicación de medidas higiénicas como es el lavado de manos, uso de agua potable y limpia, uso de joyas, limpieza del puesto, sus mesas, utensilios, y por ultimo las condiciones ambientales en que son vendidos estos alimentos. En las encuestas realizadas a los consumidores se obtuvieron datos sobre la perspectiva del usuario acerca de la aplicación de normas higiénicas en estos lugares, en la cual se obtuvieron datos más reales. Para la obtención de los datos descriptivos se realizó una ficha de observación a los expendedores de alimentos en la cual se detalló las diferentes características en que se manipulan y expenden alimentos. Sin embargo al realizar la encuesta a los

expendedores acerca de su conocimiento en normas higiénicas de manufactura en alimentos en el Parque “Roberto Luis Cervantes” un 93% mencionó si tener conocimientos acerca de estas, lo cual no se reflejó en la ficha de observación, y en el parque “Luis Tello” un 100% mencionó tener conocimientos lo que no se reflejó en su totalidad en la ficha de observación aplicada, cabe recalcar que en cuanto al uso de un uniforme adecuado fue mas evidente cuando se aplico la ficha de observación y en las encuestas a los consumidores con un mayor porcentaje con un 45% en comparación al uso de un uniforme adecuado en el parque “Roberto Luis Cervantes”, respecto a la aplicación de otras normas higiénicas no se observaron muchas diferencias entre ambos parques.

A pesar que se evidenció, que las prácticas higiénicas sanitarias se aplicaban con mayor frecuencia en el parque “Luis Tello” en comparación a el parque “Roberto Luis Cervantes”, cabe recalcar que no quiere decir que no existan problemas sanitarios, debido a que era un mínimo número que se visualizó en comparación a los resultados que dieron las encuestas realizadas a los expendedores en donde los resultaron demostraron que la mayoría aplica medidas de higiene cuando en realidad es lo contrario.

## **ABSTRACT**

### **SANITARY HYGIENIC CONDITIONS IN HANDLING AND SALE OF FOOD ON THE STREET IN THE PLAYGROUND "ROBERTO LUIS CERVANTES" And PALMS PARK "LUIS TELLO" IN THE ESMERALDAS CITY.**

This research was conducted in the parks "Roberto Luis Cervantes" and "Luis Tello" City of Esmeraldas, during the period from November of 2015 until March of 2016, which had as main objective to determine the hygienic and sanitary conditions in the management and sale of street food, which is intended to make a real diagnosis established about the situation in which they work and expend these food stalls of street food.

The survey of retailers of food stalls and food consumers in these, observing the staff responsible for handling and sale of food: a qualitative and quantitative methodology, where different techniques of data collection were used was used. In the surveys staff expending food data on situations of interest concerning knowledge of hygienic manufacturing standards in food, proper use of a uniform and implemented, personnel hygiene were obtained in terms of uniforms, shoes, hands, behavior staff expending street food, implementation of hygiene measures such as hand washing, use of clean drinking water, wearing jewelry, cleaning job, their tables, utensils, and finally the environmental conditions under which they are sold these foods . In consumer surveys data on the user's perspective on the implementation of hygiene standards in these places, in which more real data were obtained were obtained. To obtain descriptive data a tab observation was performed at the food outlet in which the different characteristics that are handled and detailed retailed food. However to conduct the survey to retailers about their knowledge in hygiene standards of manufacturing food in the Park "Roberto Luis Cervantes" 93% say whether any knowledge about these, which was not reflected in the observation sheet, and in the park "Luis Tello" 100% mentioned having knowledge which was not reflected in full in the observation sheet applied, it should be

emphasized that the use of a suitable uniform was more evident when the observation sheet was applied and in consumer surveys with a higher percentage with 45% compared to using a proper uniform in the park "Roberto Luis Cervantes", regarding the application of other hygienic standards are not many differences between the two parks they were observed.

Although evidenced, that sanitary hygienic practices applied more frequently in the park "Luis Tello" in comparison to the park "Roberto Luis Cervantes", it should be emphasized that does not mean that there are no health problems, because it was a minimum number that was displayed compared to the results that gave surveys to retailers where were applied showed that most hygienic measures when in fact it is the opposite.

# CAPÍTULO I

## 1.1 INTRODUCCIÓN

La venta de alimentos en la vía pública es una práctica muy común en muchos países de América Latina que tiene ventajas y desventajas representando así una fuente de ingresos de muchas familias, no son costosos, se sirven con rapidez, son más accesibles pero también representa una gran problemática de salud observándose que en la mayoría de estos puestos ambulatorios durante el expendio y manejo de alimentos no se cumple con los reglamentos establecidos por las buenas practicas higiénicas de manufactura en alimentos. (Barrezueta H, 2015)

La higiene durante la manipulación de alimentos comenzó a practicarse hace mucho tiempo atrás desde que existía el hombre primitivo, el cual al darse cuenta que al ingerir diferentes tipos de alimentos sufría afecciones gastrointestinales, el cual sin tener un conocimiento científico empezó a darse cuenta de alimentos que se contaminaban los cuales al momento de ingerirlos le estaba causando enfermedades, solo basándose en la observación. (Urrego F, sf).

Hoy en día las autoridades son conscientes de que los alimentos de expendio en la vía pública son un riesgo para la salud de los consumidores. (Valera J, 2014)

La Organización Mundial de la Salud plantea que a nivel mundial alrededor de dos millones de personas mueren cada año provocado por la ingesta de alimentos insalubres. La problemática de la venta de alimentos en la vía publica genera un gran problema de salud a nivel mundial, ya que los consumidores directos de estos alimentos expendidos en las calles tiene como consecuencia consigo riesgos de causar Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA), si no se aplican las normas higiénicas de buenas prácticas de manufactura en alimentos, ya que no existe una ley directa para este tipo de actividad si no una ley general para productos de uso y consumo humano que es la anteriormente nombrada. (Delgado M; Minchala L; Sánchez N, 2014)

Se han realizado estudios acerca de las normas higiénicas en alimentos, a nivel internacional en Cuba se realizó un estudio acerca de los principales aspectos higiénicos a considerar en la elaboración de alimentos, en el cual se establecen diferentes normas para garantizar la salud alimentaria resaltando las normas del Ministerio de Salud como por ejemplo: El uso de tenazas y utensilios para el expendio de alimentos, nunca se debe realizar con las manos, una correcta disposición de residuos, y la utilización de la vestimenta adecuada y por último el lavado de manos frecuentemente las veces necesarias. (Iserns E, 2013)

A nivel Nacional se realizó otro estudio en la Ciudad de Riobamba, acerca de las condiciones higiénicas sanitarias de comedores públicos del mercado municipal Bellavista, se realizó en 26 vendedores la cual surge al observar una inadecuada manipulación de alimentos durante el expendio y malas prácticas higiénicas en puestos, la cual debido a la problemática existente se planteó una propuesta de un programa educativo con el fin de darle solución al problema el mismo que busca mejorar el servicio de alimentos que se expenden en el mercado “Bellavista” (Chávez P, 2010)

En el cantón San Lorenzo se realizó un estudio, acerca de los locales que expenden alimentos y su efecto en la salud de consumidores, el estudio se realizó en locales que expenden alimentos preparados los cuales están ubicados en las calles principales de la parroquia urbana San Lorenzo, los mismos que según el estudio los permisos estaban caducados, no tenían ningún tipo de capacitación en cuanto a higiene, sanidad entre otros factores responsables de la contaminación alimentaria es decir estos habían estado laborando en condiciones higiénicas inapropiadas, por lo cual se concluyó la necesidad de control y vigilancia de establecimientos encargados de otorgar permisos de funcionamiento y optimizar capacitaciones al personal que labora en estos locales acerca de normas de buenas prácticas higiénicas de manufactura con el fin de evitar perjuicios en consumidores. (Coronel A, 2013)

En la ciudad de Esmeraldas, en los parques “Roberto Luis Cervantes” y “Luis Tello” en horas de la tarde y noche diariamente son lugares muy transcurridos por gran parte de la población, observándose una práctica social común que ha venido formando parte de la cultura, como es el expendio de alimentos por parte de vendedores ambulantes, los mismos que pueden presentar un riesgo inminente para la salud de los consumidores

debido a encontrarse cercanos a focos de contaminación ambiental en la vía pública ubicados donde existen aguas estancadas con olores fétidos, desechos alrededor y por ende esto atrae insectos, roedores. Sumado al inapropiado horario para la recolección de la basura causando un malestar a los usuarios debido a los olores nauseabundos; por consiguiente esto atrae insectos en sectores aledaños, además de la no aplicación prácticas higiénicas y de sanidad en la manipulación y venta de los mismos, ya que los vendedores de comida ambulantes en su gran mayoría no utilizan elementos de protección personal (gorro, guantes, mascarilla, mandil) en el manejo y expendio de alimentos, de acuerdo con las buenas practicas higiénicas de manufactura para garantizar y producir alimentos seguros e inocuos. Añadido a la higiene del personal (lavado de manos, limpieza de uñas, ropa etc.) que labora en estos puestos la cual deja mucho que decir.

La higiene de los alimentos es un conjunto de procedimientos que llevamos a cabo para garantizar que un alimento sea inocuo al momento de su consumo, y de esta manera prevenir enfermedades ocasionadas por la ingesta de alimentos contaminados. (Álvarez J; Muñoz L; Díaz E, 2010)

La venta callejera de alimentos es una práctica habitual en casi todo el mundo, los cuales representan una fuente importante de nutrientes de bajo costo y casi listos para el consumo humano, representan grandes riesgos sanitarios, los cuales pueden contrarrestar sus beneficios. (INFOSAN, 2010)

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) establece que las buenas practicas higiénicas de manufactura en alimentos comprende todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad sanitaria de los alimentos” (OMS, 2012)

Las practicas higiénicas de los expendedores que manipulan y expenden alimentos también son fundamentales para la seguridad alimentaria según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación FAO establece que el personal que labora y manipula diferentes tipos de alimentos en un lugar de expendio debe llevar a cabo un sin número de normas sanitarias para evitar la contaminación de los alimentos y preservar la salud del usuario como: poseer su carnet de manipulador o documento acreditativo, lavado de manos antes y después de la manipulación de alimentos, al tocar

el equipamiento, al botar desechos, al manipular dinero, mantener su higiene y su aseo personal, utilizar la vestimenta adecuada, evitar el uso de anillos, relojes, aros o cualquier objeto que pueda causar contaminación, el portador que aqueja de alguna enfermedad deberá ser excluido de toda actividad, no toser, ni hablar, mantener limpia su vestimenta, no secarse el sudor con el uniforme, no degustar los alimentos con las manos ni con utensilios, mantener uñas cortas y limpias. (FAO, 2012).

La contaminación de los alimentos expendidos en la vía pública son un riesgo para la salud de los consumidores, una de las causas es la contaminación de estos por diferentes factores como por ejemplo la acumulación de la basura en las calles, alcantarillados , inadecuada manipulación de alimentos al momento desde su preparación hasta su expendio , el humo del tránsito vehicular, la dificultad de la limpieza de los puestos además de los utensilios utilizados por consumidores, plagas, inadecuado uso del agua, por ende debido a esto lo que se genera es una gran contaminación por diferentes tipos de microorganismos los cuales llegan a ocasionar las denominadas enfermedades de transmisión por alimentos (ETA) conlleva a un gran problema de salud pública. (FAO, 2012)

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), establece que la contaminación de alimentos de dos formas:

- Por microorganismos los cuales se encuentran en el agua, suelo, y diferentes alimentos los cuales no se pueden observar a simple vista como levaduras, bacterias, virus, mohos.
- Por factores físicos (agua, polvo), y químicos (gases, vapores, polvos, humos). (FAO, 2012)

La Organización mundial de la salud establece que los alimentos insalubres que contienen bacterias, virus, parásitos, o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer. (OMS, 2015)

Estas pueden causar intoxicaciones o infecciones:

- Infección: Estas son transmitidas por alimentos que contienen microorganismos



- Intoxicaciones: Estas se transmiten a través de los alimentos los cuales se contaminan por toxinas o venenos de microorganismo aunque estos ya no estén presentes en el alimento de bacterias.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) se establece que para evitar además la contaminación de alimentos también se debe tener en cuenta que las condiciones higiénicas del lugar donde se expenden alimentos y estos sean inocuos para la salud los puntos de venta deben estar ubicados en un ambiente aislado de cualquier foco de contaminación o insalubridad, sus alrededores libres de basura, evitar lugares donde se observen aguas estancadas, mantener los alimentos en buen resguardo y un lugar libre de plagas. (FAO, 2012)

El organismo adscrito de realizar la función de vigilancia y control sanitario es el Ministerio de Salud Pública, el cual el 11 de septiembre del 2013 decretó una autoridad sanitaria nacional la cual está encargada de vigilar y controlar este tipo de actividad además de entregar el permiso sanitario a la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA). (Ediciones legales, 2012)

El Reglamento de Buenas prácticas de manufactura de alimentos establece según:

El Art. 4 En productos de uso y consumo humano se establece que “Los establecimientos donde se procesen, envasen o distribuyan alimentos serán responsables de que su funcionamiento este protegido de focos de insalubridad que representen riesgos de contaminación”. (Registro Oficial Órgano del Gobierno Ecuador, 2015)

En el artículo N° Art. 10 del reglamento de las normas higiénicas de buenas prácticas de manufactura en productos de uso y consumo humano en las obligaciones del personal se establece que durante la fabricación de alimentos, el personal manipulador que entra en contacto directo o indirecto con los alimentos debe: Mantener la higiene y el cuidado personal, comportarse y operar de la manera descrita en el Art. 14 de la presente técnica y estar capacitado para realizar la labor asignada.

Art. 14 Comportamiento del personal.- Se deberá observar al menos estas disposiciones: El personal debe acatar las normas establecidas que señalan la prohibición de fumar, utilizar celular o consumir alimentos o bebidas en área de trabajo y mantener el cabello

cubierto totalmente mediante malla u otro medio efectivo para él; debe tener uñas cortas y sin esmalte; no deberá portar joyas o bisutería; debe laborar sin maquillaje. En caso de llevar barba, bigote o patillas anchas, debe usar barbijo o cualquier protector adecuado.

En el Art. 13 de Higiene y medidas de protección se establece que a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar contaminaciones cruzadas: el personal de la planta debe contar con uniformes adecuados a las operaciones a realizar, delantales o vestimenta que permitan visualizar fácilmente su limpieza, cuando sea necesario, otros accesorios como guantes, botas, gorros, mascarillas, limpios y en buen estado.

La presente investigación tiene como objetivo principal determinar las condiciones higiénicas sanitarias en el manejo y expendio de alimentos en la vía pública, en el cual quedara plasmado un diagnostico real de las mismas. Surge al observar la constante amenaza de la salud de los consumidores por un ambiente inseguro debido a las malas prácticas de higiene y sanidad que se observa en estos lugares.

## **CAPÍTULO II**

### **MATERIALES Y MÉTODOS**

#### **2.1 Tipo de estudio**

##### **Descriptivo**

Se detalló las diferentes características en que se manipulan y expenden alimentos como fueron: los conocimientos acerca de la aplicación de normas higiénicas de los expendedores de alimentos ambulantes en ambos parques, las condiciones ambientales del lugar, las medidas de higiene que aplica el personal que manipula alimentos en cuanto al lavado de manos, uso de joyas, el uso de un uniforme e implemento de trabajo durante el expendio, el comportamiento del personal, la higiene personal de los expendedores como fueron: la limpieza de sus uniformes, limpieza de uñas. Además de las condiciones en que laboran estos puestos en cuanto a la aplicación de las diferentes normas de buenas prácticas de higiene en manufactura para la inocuidad de los alimentos el cual se realizó en los parques “Roberto Luis Cervantes” y “Luis Tello” en la ciudad de Esmeraldas.

##### **Comparativo**

Se realizó una comparación en cuanto a la aplicación de las normas de buenas prácticas higiénicas en la manipulación y expendio de alimentos en los parques “Roberto Luis Cervantes” y “Luis Tello”.

#### **2.2 Tipo de investigación**

##### **Cuantitativa**

Se obtuvieron datos numéricos o estadísticos, los cuales son acerca de las diferentes características en que se manipulan y expenden alimentos en la vía pública, a partir de la aplicación de encuestas a expendedores de alimentos ambulantes y a consumidores.

## **Cualitativa**

Por medio de este tipo de investigación se obtuvieron datos descriptivos a través de la aplicación de una ficha de observación, en el cual se obtuvieron datos acerca de la aplicación de buenas prácticas higiénicas de manufactura. Se tomó también como parte de los resultados cualitativos las razones de las respuestas que los expendedores y consumidores de alimentos ambulantes dieron en las encuestas.

## **2.3 Descripción del lugar**

El presente estudio fue realizado en el parque infantil “Roberto Luis Cervantes” ubicado en la parroquia Esmeraldas en la calle Salinas entre Colón y Olmedo y el parque “Luis Tello” ubicado en las calles Menghi entre Avenida Barbizoty y Avenida Luis Tello (Las palmas) en la parroquia Luis Tello de la ciudad de Esmeraldas.

## **Población**

Para este trabajo investigativo se consideraron dos poblaciones.

La primera población 30 vendedores de comidas ambulantes en la vía pública, 15 del parque “Roberto Luis Cervantes” y 15 del parque “Luis Tello” en la ciudad de Esmeraldas.

La segunda población 40 consumidores 20 del parque “Roberto Luis Cervantes” y 20 del parque “Luis Tello” en la ciudad de Esmeraldas en los cuales se estableció las condiciones de higiene con resultados más verídicos en que expenden alimentos.

## **Universo**

Lo conformaron 40 locales de vendedores de comidas ambulantes en la vía pública de los parques “Roberto Luis Cervantes” y “Luis Tello” en la ciudad de Esmeraldas desde el mes de Noviembre del 2015 hasta el mes de Marzo del año 2016.

## **Muestra**

Los expendedores ambulantes encuestados fueron un total de 30, de los cuales fueron 15 en el parque “Roberto Luis Cervantes” y 15 en el parque “Luis Tello”.

Los consumidores encuestados fueron 40, 20 del parque “Roberto Luis Cervantes”, y 20 del parque “Luis Tello”.

El cuestionario de la encuesta se lo realizó en los horarios de atención por lo cual, solo un expendedor respondió a las preguntas

## **2.4 Técnica de recolección de datos**

### **Encuesta**

Estructurada, se realizaron dos tipos de encuestas, una que fue formulada a los manipuladores y otra fue ejecutada a expendedores de alimentos en los puestos ubicados en la vía pública en los parques a investigar, mediante la cual se recogieron datos numéricos, la encuesta aplicada a consumidores permitió obtener datos más verídicos acerca de aplicación de normas de higiene en manufactura de alimentos.

### **Observación**

Directa, la cual consto de 12 aspectos principales según las normas de buenas practicas higiénicas de manufactura en alimentos tales como: Las condiciones ambientales del lugar donde se expenden los alimentos, la limpieza del lugar, de las mesas, de los utensilios, la higiene de los vendedores en cuanto a la vestimenta, sus uñas, el comportamiento de estos al momento que expenden alimentos, uso de un uniforme y medios de barreras adecuados para loa protección del alimento, y las medidas de higiene de los mismos, fue aplicada a los puestos que expenden alimentos en los parques en la cual se obtuvieron datos más precisos que describieron la situación en que se expenden los alimentos, se lograron obtener datos mas específicos y reales a través de su aplicación.

## **2.5 Instrumento de recolección de datos**

### **Cuestionario de la encuesta**

El cuestionario a expendedores de alimentos ambulantes:

Constó de 14 ítems de preguntas cerradas y abiertas de respuestas múltiples relacionadas a manipulación de alimentos durante su expendio basadas en cuanto a la aplicación de buenas prácticas higiénicas de manufactura en alimentos.

El cuestionario a consumidores:

Constó de 10 ítems de preguntas cerradas y abiertas de respuestas múltiples relacionadas a la aplicación de normas higiénicas por parte de los vendedores, las higiénicas, ambientales en que estos realizan sus actividades según las condiciones criterio de los usuarios.

### **Observación**

En la observación que se realizó en los puestos se utilizó un esquema basado en las buenas prácticas higiénicas de manufactura en alimentos, lo cual se realizó en horarios de trabajo.

### **2.6 Tabulación y análisis**

Se realizó la tabulación de la información obtenida de las encuestas a 30 expendedores y 40 consumidores de ambos parques, por medio de hojas de cálculos de Excel (2010).

### **2.7 Procedimientos aplicados**

La presente investigación realizada desde la primera semana de Noviembre hasta el mes de Marzo del 2015.

En la primera semana de noviembre hasta la tercera semana se llevó a cabo la recolección de datos, se aplicaron las encuestas de preguntas cerradas y abiertas a los expendedores del parque “Roberto Luis Cervantes” y otra encuesta a consumidores de alimentos, en la segunda semana a expendedores y consumidores de alimentos ambulantes del parque “Luis Tello” y en la tercera semana se aplicó a la ficha de observación.

En la primera semana del mes de Diciembre se comenzó a organizar los datos obtenidos.

### **2.8 Información primaria**

Fue obtenida mediante la aplicación de encuestas las cuales fueron aplicadas a expendedores y consumidores y se aplicó una ficha de observación en los puestos que se expenden alimentos ambulantes y a los vendedores los datos fueron obtenidos de la

fuente real, las técnicas utilizadas permitieron tener resultados muy claros acerca de las condiciones de higiene en que se expenden los alimentos en estos lugares, además del conocimiento que poseen acerca de las normas higiénicas de manufactura en alimentos.

## **2.9 Información secundaria**

Fue tomada y analizada a partir de artículos científicos y textos publicados en internet, y también fue necesario tomar las normas higiénicas de manufactura en alimentos del Registro Oficial Órgano del Gobierno Ecuador, datos concernientes a la normativa.

### **Normas éticas**

En el proceso de investigación, fue pertinente el compromiso ético por parte del investigador, con la finalidad de no alterar los contenidos de las obras publicadas, que fueron fuentes bibliográficas validas respecto a la información sobre el tema que se desarrolló. Consecuentemente en la aplicación de los instrumentos de recolección de datos, a los expendedores y los consumidores de alimentos ambulantes para obtención de la información primaria, se creó la suficiente confianza hacia el investigador, para que los resultados fuesen de carácter reservado.

Es necesario asegurar que la información que proporcionaron los participantes no será utilizada en ninguna forma contra ellos, esta no puede utilizarse para fines distintos a lo establecido. (Pérez I; Díaz A, 2010)

## CAPÍTULO III

### ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

#### 3.1 Análisis cualitativo

La ficha de observación se utilizó como herramienta de recolección de datos en la presente investigación, la misma que al aplicarse de manera directa y permitió la obtención de datos verídicos y/o reales acerca de las condiciones higiénicas sanitarias en la manipulación y expendio de alimentos ambulantes en los parques “Roberto Luis Cervantes” y “Luis Tello”. Como dato importante para este análisis también se toman en cuenta datos obtenidos en las encuestas realizadas a expendedores y consumidores de las razones que ellos dan para cada respuesta.

La presente técnica de recolección de datos utilizada para la parte descriptiva de este trabajo de investigación reflejó en cuanto a las prácticas de inocuidad que la mayor parte de los vendedores de alimentos ambulantes de los parques antes mencionados, no desarrollan normas higiénicas de manufactura en alimentos en su manipulación y expendio de los mismos, donde de acuerdo a los resultados obtenidos en las encuestas aplicadas a los expendedores en ambos parques no concuerdan con los resultados obtenidos en la observación, ni las encuestas realizadas a consumidores, los expendedores del parque “Luis Tello” reflejan tener más conocimientos acerca de normas higiénicas ya que en algunas de sus respuestas obtenidas en la encuesta se determinó que varios de ellos si muestran conocimientos no en un porcentaje tan alto como ellos manifiestan en las encuestas que se les realizó, pero si en algunos casos como es el uso del uniforme y medios de barreras de protección, y en las encuestas aplicadas a los consumidores también se refleja que tienen algún conocimiento en cuanto a varias normas de higiene.

De la utilización de uniformes y medidas de barreras para protección del alimento, en el parque “Luis Tello” en comparación con el parque “Roberto Luis Cervantes” según la ficha de observación que se aplicó se observó su uso en varios de ellos, según sus razones descritas lo usan para evitar contaminar los alimentos, otros porque es una norma



que se les exige, porque está dentro de sus normas de trabajo y les han enseñado en capacitaciones anteriores, entre otras lo que refleja que aunque no todos pero si varios de ellos tienen algún conocimiento en cuanto a normas higiénicas, cabe recalcar en cuanto al uso de guantes y mascarilla no se observo en ambos parques.

De las encuestas realizadas a los consumidores en la cual se demostraron que los expendedores en este parque “Luis Tello “una gran mayoría hace uso del uniforme adecuado en conjunto con sus medios de barreras, para proteger los alimentos en comparación a las encuestas realizadas a estos en el parque “Roberto Luis Cervantes” los cuales manifestaron que en este parque una gran minoría usa un uniforme adecuado lo que también se constató en la ficha de observación realizada a los expendedores de alimentos en este parque en donde se evidenció que estos no usaban un uniforme ni medios de barreras para proteger los alimentos.

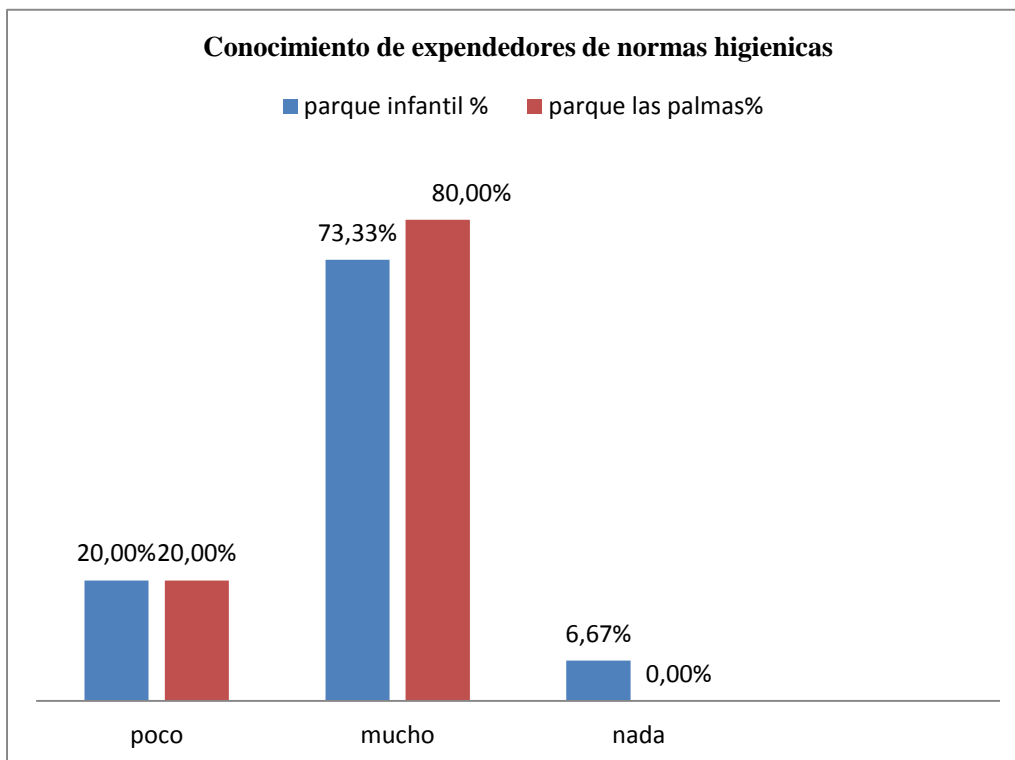
Sin embargo en la encuesta realizada a los expendedores del Parque “Roberto Luis Cervantes” estos reflejaba lo contrario que una gran mayoría de ellos si los usaba según sus razones debido a las exigencias del patrono, donde no les parece importante usar estos implementos porque no pasa nada si no los usan, para evitar multas, para no ensuciarse entre otras las cuales se evidencia que no hay un conocimiento por que estas son aplicadas porque es una normativa y tienen que cumplirla no más bien porque saben para que usar todos estos implementos, y el menor porcentaje que refirió no usar estos medios de barrera, por la economía que estos representan, no conocen de estas normas ni saben para que se las aplica, por el tiempo, sin embargo de acuerdo a la ficha de observación aplicada refleja lo contrario, demostrándose en su gran mayoría, no todos usan un uniforme de trabajo adecuado en conjunto con una indumentaria como gorros, guantes, mandiles, mascarilla, en cuanto a la higiene del personal el uniforme y el calzado en inadecuadas condiciones de higiene en algunos casos, en cuanto a medidas de higiene en manipulación de alimentos se observó que todos los puestos sin excepción de ambos parques no poseen agua potable y recurren al uso de agua en galones a la cual le dan un uso inadecuado ya que la misma es reutilizada una y otra vez para lavar los alimentos, utensilios, manos, se visualizó que manipulan dinero y alimentos y sus productos a la misma vez a esto le sumamos las condiciones ambientales en que estos alimentos son comercializados los cuales son contaminados por el smock, el polvo de las calles, los cuales no están protegidos y en algunos puestos.

En ambos parques se observó el mal manejo de los residuos, los cuales muchos de estos se encontraban cerca de los alimentos, a esto se le agrega el paso de la entidad encargada para la recolección de basura en horario inadecuado, lo que atrae insectos y provoca olores nauseabundos en el ambiente cuando los consumidores están accediendo a consumir sus productos, según la encuesta aplicada a los consumidores de alimentos en cuanto a la forma de manipulación del alimento en estos lugares.

En el parque “Roberto Luis Cervantes” un mayor porcentaje manifestó que no está de acuerdo con la forma de manipulación del alimento ya que desde el aseo personal de los consumidores a veces es desagradable y su vestimenta sucia, no usan barreras de protección que implementen el uniforme, la insalubridad que existe a sus alrededores también tiene mucho que desear, y la no protección del alimento en un lugar seguro del medio en que se encuentran, el otro porcentaje en su minoría manifestó que los vendedores demuestran aseo en lugar, una gran mayoría de ellos califica el producto final como antihigiénico, pero sin embargo la gran mayoría manifiesta que consume alimentos en este lugar por economizar dinero ya que los alimentos son accesibles y rápidos. En comparación a los consumidores encuestados en el parque “Luis Tello” las respuestas de los consumidores eran un poco más positivas en cuanto a aplicación de normas, como el uso de un uniforme e implementos adecuados, en cuanto a la pregunta si estaban de acuerdo o no con la forma de manipulación del alimento las respuestas eran divididas pero era un menor porcentaje en cuanto a las respuestas del parque “Roberto Luis Cervantes”, cabe recalcar que así como tiene el conocimiento de algunas normas y la aplicación de estas, también desconocen de otras normas y no las aplican lo que también trae consecuencias de salud a los consumidores, ellos también manifiestan que consumen estos alimentos por economizar. A pesar que se evidenció, que las prácticas higiénicas sanitarias se aplicaban con mayor frecuencia en el parque “Luis Tello” en comparación a el parque “Roberto Luis Cervantes” no queriendo decir que no existan problemas sanitarios, debido a que era un mínimo número que se visualizó en comparación a los resultados que dieron las encuestas realizadas a los expendedores en donde los resultados demostraron que la mayoría aplica medidas de higiene cuando en realidad es lo contrario. Al realizar la encuesta a expendedores muchas de estas dieron una respuesta positiva a lo que se atribuía muchas veces el miedo a que su lugar de trabajo corra algún tipo de riesgo en ambos parques

### 3.2 ANÁLISIS DE ENCUESTAS A EXPENDEDORES DE LOS ALIMENTOS AMBULANTES DEL PARQUE ROBERTO LUIS CERVANTES Y EL PARQUE “LUIS TELLO RIPALDA”

Los resultados del conocimiento de expendedores de normas higiénicas, los expendedores del parque “Roberto Luis Cervantes” con un 73% y el parque “Luis Tello” con 80% un 20% refieren tener poco conocimiento un 7% refiere no tener conocimiento de las normas de higiene.

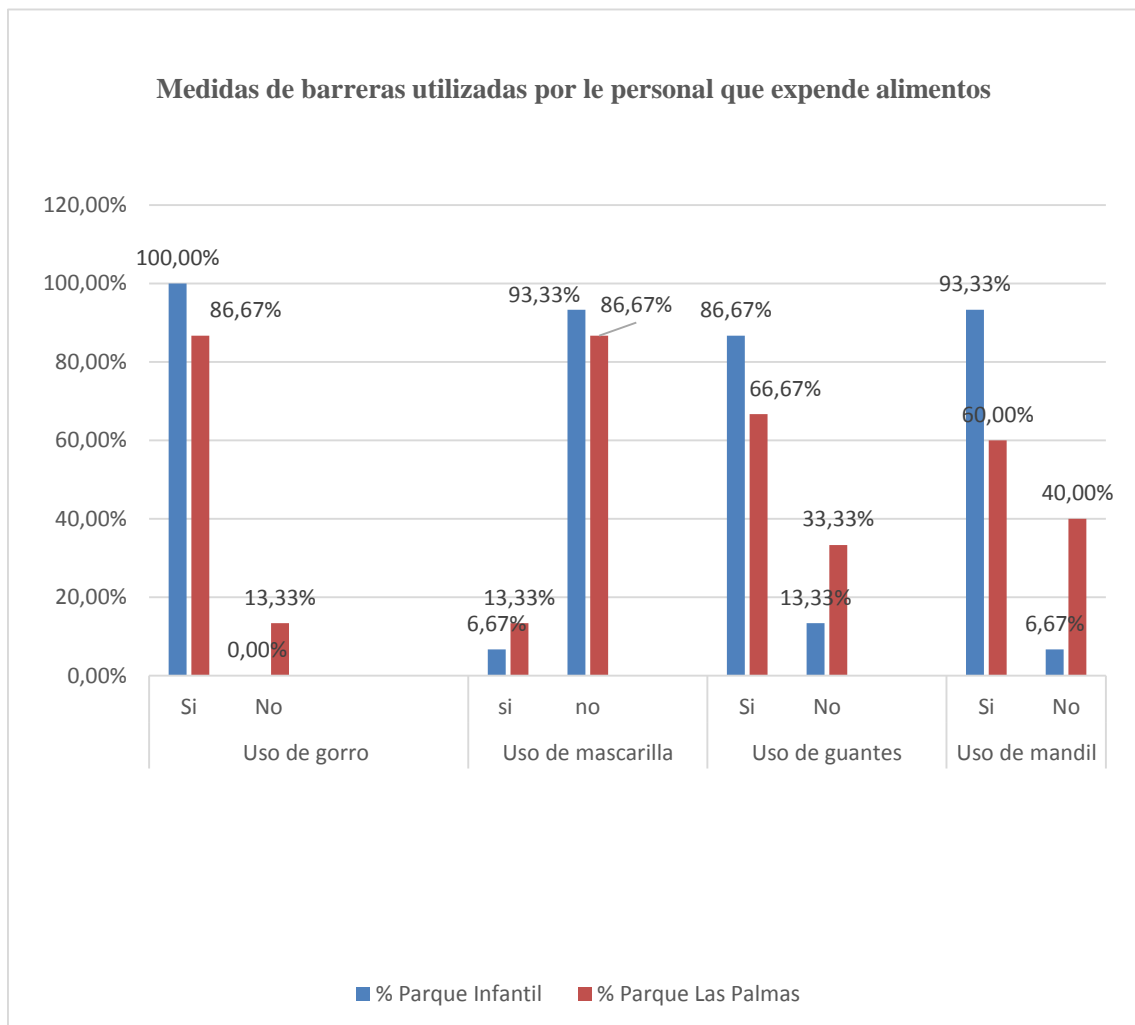


**Figura 1:** distribución del conocimiento de expendedores acerca de las normas higiénicas de alimentos manufactura en alimentos

**Fuente:** Encuesta a expendedores ambulantes de alimentos

**Autor:** Egresada Kelly Montesdeoca

Los resultados determinados por los expendedores de alimentos ambulantes en el parque “Roberto Luis Cervantes” encuestados, determinan que estos aplican en mayor porcentaje las medidas de barreras para evitar la contaminación de los alimentos que son expendidos en comparación a los expendedores de alimentos en el parque “Luis Tello”

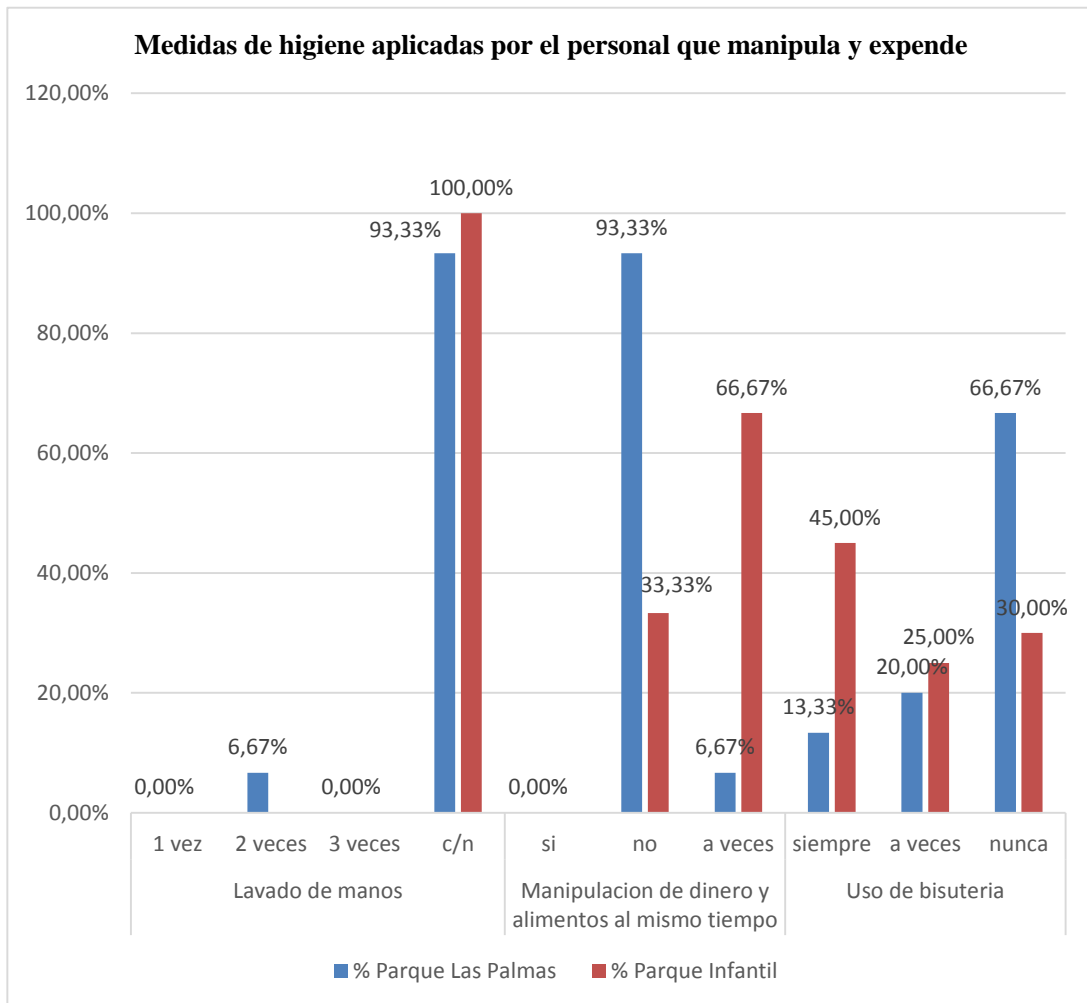


**Figura 2:** distribución de expendedores que usan medidas de barrera para el manejo y expendio de alimentos en la vía pública

**Fuente:** Encuesta a expendedores ambulantes de alimentos

**Autor:** Egresada Kelly Montesdeoca

Los resultados determinados por los expendedores de alimentos ambulantes en el parque “Luis Tello” encuestados, determinan que estos aplican en mayor porcentaje medidas de higiene en el manejo y expendio de alimentos en comparación a los resultados del parque “Roberto Luis Cervantes”.



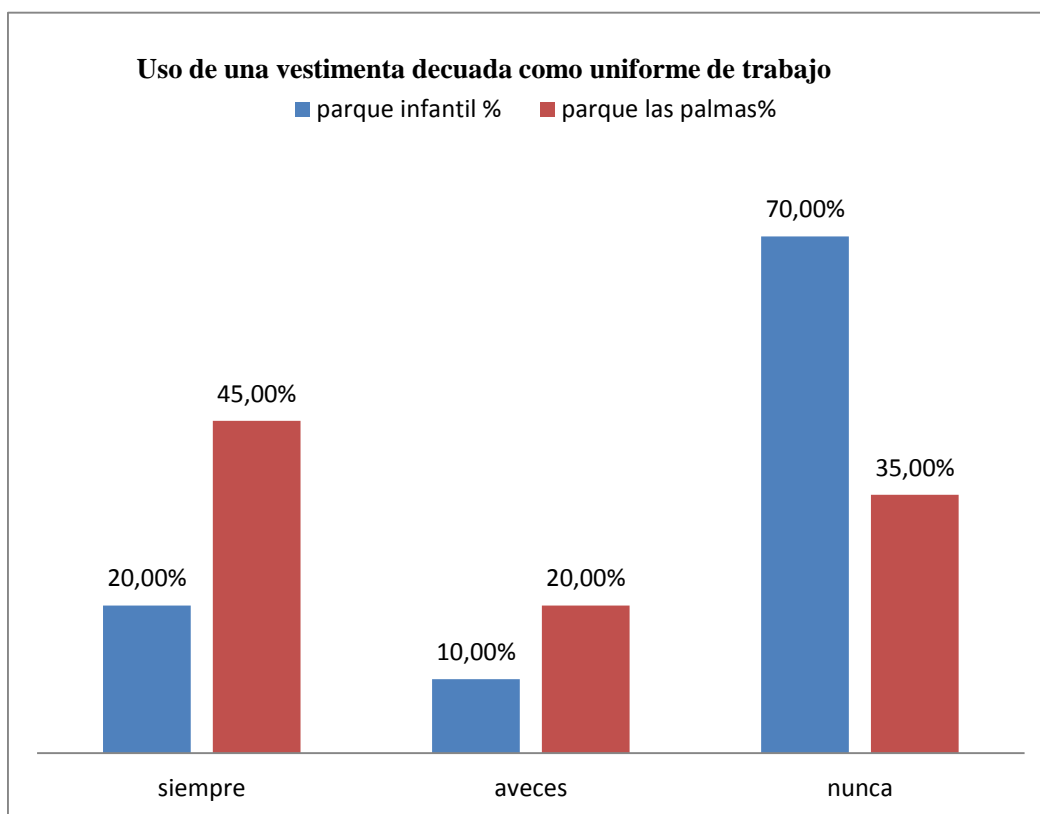
**Figura 3:** distribución de expendedores que usan medidas de higiene aplicadas por el personal que manipula y expende alimentos.

**Fuente:** Encuesta a expendedores ambulantes de alimentos

**Autor:** Egresada Kelly Montesdeoca

### 3.3 ANÁLISIS DE LAS ENCUESTAS APLICADAS A LOS CONSUMIDORES DEL PARQUE “ROBERTO LUIS CERVANTES” Y PARQUE “LUIS TELLO”

Los resultados del uso del uniforme adecuado en los expendedores según la percepción del usuario en el parque “Roberto Luis Cervantes” un 20% siempre lo usa, y en el parque “Luis Tello” el 45% siempre lo usa.



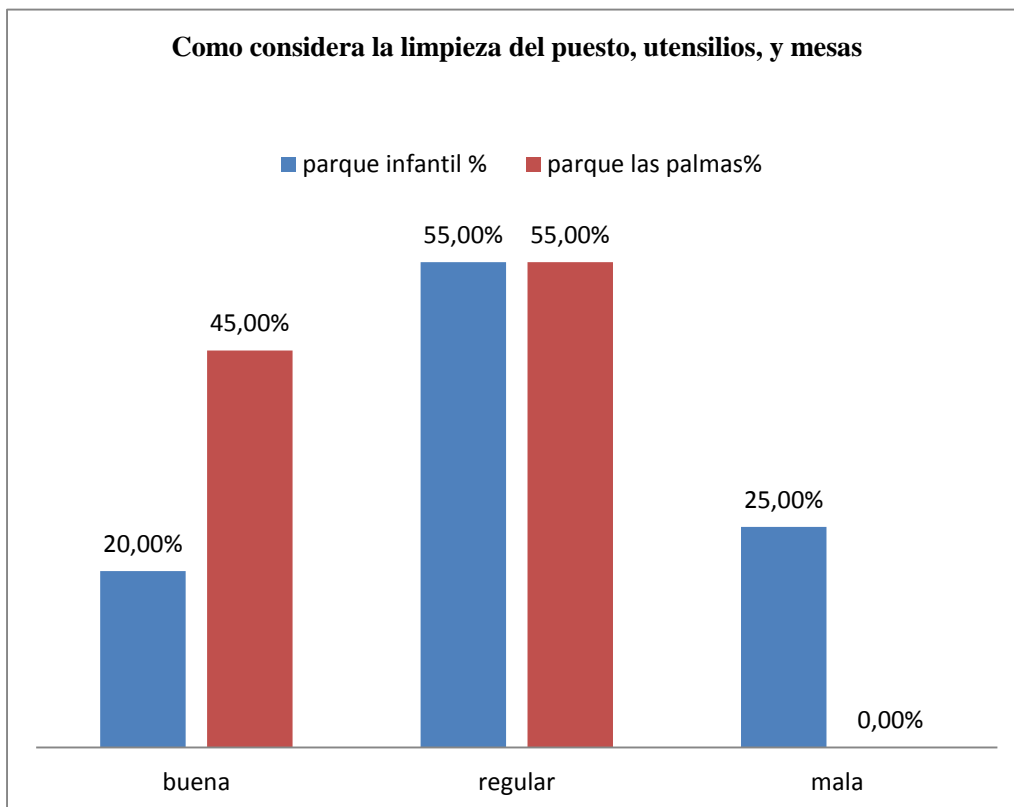
**Figura 1:** distribución de la percepción del usuario acerca del uso de un uniforme y medios de barrera adecuado en los expendedores.

**Fuente:** Encuesta a expendedores ambulantes de alimentos

**Autor:** Egresada Kelly Montesdeoca

Los resultados que hace referencia a la percepción de la limpieza que se da en estos lugares de expendio de alimentos en cuanto a mesas, sillas y utensilios es buena en el parque “Roberto Luis Cervantes” un 20% y el parque “Luis Tello” un 45%.

Expresaron que es regular en el parque “Roberto Luis Cervantes” y en el parque “Luis Tello” un 55%, y mala en el parque” Roberto Luis Cervantes” un 25%.

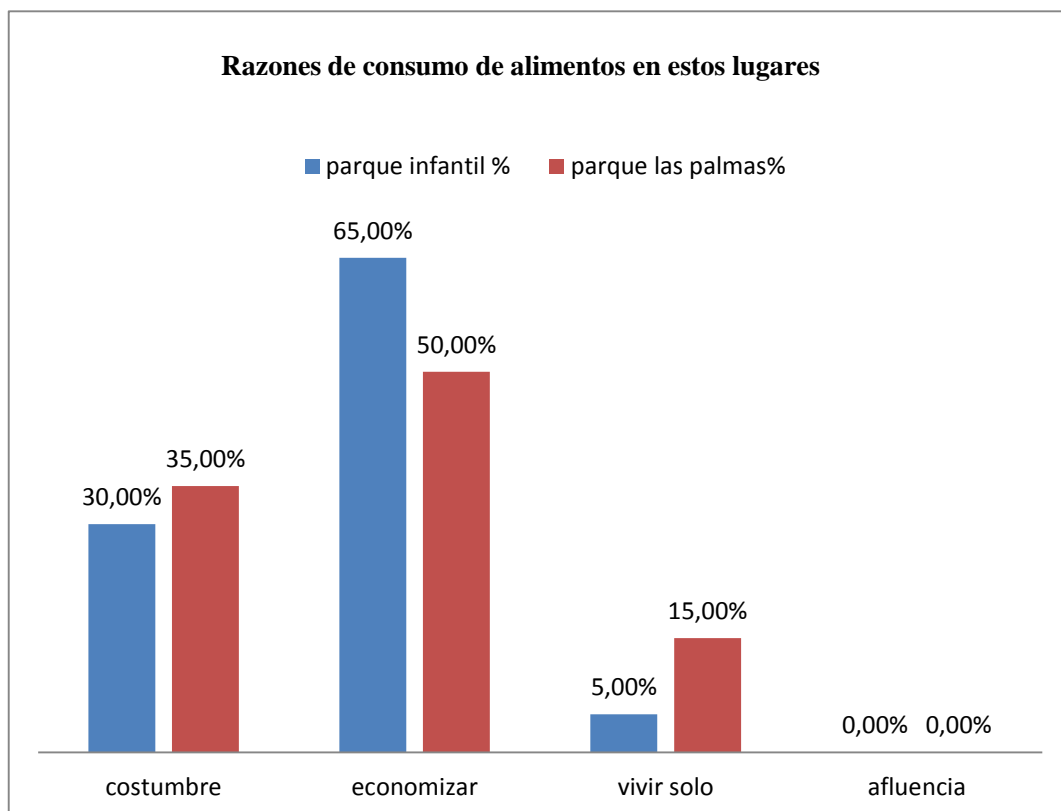


**Figura 2:** distribución de la percepción del consumidor acerca de la limpieza de los puestos, mesas y utensilios.

**Fuente:** Encuesta a expendedores ambulantes de alimentos

**Autor:** Egresada Kelly Montesdeoca

Los resultados de la pregunta N° 6 demostraron que aproximadamente el 65% de los consumidores de alimentos expendidos en la vía pública en el parque “Roberto Luis Cervantes” comen en estos lugares por economizar dinero, el otro 30% por costumbre. El restante 5% por vivir solo. En el parque “Luis Tello” el 50% de los consumidores de comen en estos lugares por economizar dinero, el otro 35% por costumbre, y el restante 15% por vivir solos.



**Figura 3:** distribución razones por las que se consumen alimentos en estos lugares.

**Fuente:** Encuesta a expendedores ambulantes de alimentos

**Autor:** Egresada Kelly Montesdeoca



### 3.4 DISCUSIÓN

Los puestos que expenden alimentos ambulantes están ubicados en cualquier lugar ya que estos son de consumo rápido, económicos, de fácil acceso, ofrecen variedad, y sobre todo son apetitosos. Para que el consumo de estos alimentos que aquí se venden no sean dañinos para nuestra salud los que manipulan y expenden alimentos en estos lugares deben de cumplir una serie de normas en relación a las prácticas higiénicas y sanitarias de alimentos como son uso de un uniforme e indumentaria adecuada en el personal que labora, medidas de higiene que utiliza el personal cuando manipula alimentos, limpieza del lugar, mesas y utensilios, la disposición del agua potable y su buen uso, el ambiente en donde se venden estos alimentos, y la disposición de la basura. (Calle M; Espinoza Yolanda)

En el Ecuador no existe un reglamento para el control de expendio de alimentos en la vía pública, pero si es aplicable el reglamento de buenas prácticas de manufactura ya que éste se encarga de la vigilancia sanitaria de varias actividades como son: la producción, importación, almacenamiento y expendio de productos de uso y consumo humano. (Marcia Martínez, 2012)

En la Ciudad de Esmeraldas en un estudio realizado acerca del control y vigilancia de la elaboración y expendio de alimentos se determinó que a pesar de la importancia del tema las autoridades no han realizado investigaciones y tomado acciones orientadas al control y vigilancia de seguridad alimentaria enfocadas a la inocuidad de los alimentos para la prevención de riesgos en la salud. De igual manera los resultados de este estudio se ven reflejados en la actualidad ya que se siguen observando irregularidades en la aplicación de normas higiénicas sanitarias en los alimentos. (Ayovi E, 2010)

Con la información que fue recopilada de las encuestas a expendedores se determinó la aplicación de normas higiénicas sanitarias en manejo y expendio de alimentos de venta en la vía pública de los parques antes mencionados para lo cual se evidencio y se analizó varios aspectos como es uno de los más importantes, el conocimiento que tienen los vendedores acerca de las normas que deben regirse para brindar un alimento seguro a los consumidores,, los cuales expresaron en el parque “Roberto Luis Cervantes” que si

tenían un alto conocimiento con un 73% acerca de estas, pero sin embargo en sus respuestas acerca de la aplicación de algunas de estas normas se evidenciaba que era lo contrario porque la mayoría respondía que aunque si realizaban algunas de las practicas era porque se les exigía esa normativa no más bien porque sabían acerca de la utilización de algunas de estas normas. En el parque “Luis Tello” en varias de las preguntas que se les realizó a los expendedores se les preguntó acerca de su conocimiento en normas higiénicas en alimentos un mayor 100% respondió que su conocimiento era mucho, pero sin embargo esto no fue totalmente evidenciado en sus respuestas acerca del uso de algunas de estas normas pero sin embargo en sus respuestas en cuanto a la aplicación de diferentes practicas sanitaria manifestaban si saber porque se las realiza, lo que confirma que los expendedores del parque “Luis Tello” poseen mas conocimiento en cuanto el uso de algunas normas higiénicas en alimentos en comparación a los expendedores del parque “Roberto Luis Cervantes”. De igual manera un estudio realizado por Beder Guevara, María Carrasco, Néstor Falcón acerca de los conocimientos y buenas prácticas de manufactura en el expendio de alimentos, el estudio se realizó en 60 manipuladores de alimentos de 11 mercados y 23 restaurantes, el cual consistió en evaluar la aplicación de conocimientos acerca de buenas prácticas de manufactura (BPM), en el cual en las encuestas realizadas los resultados acerca del conocimiento fue un 80%, que demostraban que si poseían conocimientos en comparación a los resultados de la ficha de observación que demostró lo contrario.

Otro resultado que se obtuvo fue acerca del uso de un uniforme y medidas de barreras adecuado de trabajo, en el momento de la ficha de observación se evidencio más en el parque “Luis Tello” en comparación al otro parque lo que también se constata en las encuestas aplicadas a los usuarios, los cuales manifestaron que un 45% siempre lo usa, cabe recalcar que en cuanto a la aplicación de los medios de barrera como guante sy mascarilla no se observo en ninguno de los dos parques, en cuanto el parque “Roberto Luis Cervantes” acerca del uso de uniforme adecuado no se visualizó, y en las encuestas realizas a los consumidores se confirmo su respuesta ya que estos respondieron que un 80% nunca se observa, lo que trae consigo problemas de salud como intoxicaciones o enfermedades en los consumidores por la ingesta de alimentos inocuos con un 45%, caso contrario a los resultados que se encontraron en un estudio realizado por Jumbo Arcos y Alexxandra Jeannette demostró que un 24% de niños enfermo por consumir alimentos insalubres, lo cual confirma que en los parques de

estudio no se están aplicando normas higiénicas sanitarias en los alimentos, y que las autoridades no están tomando cartas en el asunto. Otro de los aspectos relevantes que se obtuvo fue respecto a las medidas de higiene que estos aplican al momento de manipular y expender alimentos como son: lavado de manos, el uso de joyas, la manipulación de dinero y alimentos al mismo tiempo en el Parque “Roberto Luis Cervantes” en las encuestas aplicadas a los expendedores en ambos parques manifestaron en su gran mayoría con un 100% lavarse las manos cada que sea necesario pero sin embargo en la pregunta realizada a los vendedores acerca de que si contaban con agua potable en ambos parques un 100% del parque “Luis Tello manifestaron que no, y un 83% del parque “Roberto Luis Cervantes” que no, quedando otro 7% que manifestó que si, lo cual dio el resultado contrario en la ficha de observación ya que ninguno contaba con agua potable, se constato también que nadie se lavaba las manos luego de manipular alimentos crudos, dinero, utilizaban agua de galón a la que se le daba un uso incorrecto ya que se la reutilizaba una y otra vez para el lavado de alimentos, utensilios y los pocos que se lavaban las manos., en cuanto al uso de joyas en el parque “Roberto Luis Cervantes” un 45% refirió que si usaban lo que también se vio reflejado al momento que se les realizo las pregunta muchos de ellos no sabían ni por que se les realizaba esa pregunta y no sabían que responder simplemente decían si uso, es decir desconocían totalmente esta normativa y porque no se debía usar joyas cuando se manipulan alimentos. En cuanto al parque “Luis Tello” los resultados obtenidos en sus respuestas era una gran mayoría con un 67% que no usaban, sin embargo en la ficha de observación aplicada si se visualizó que si usaban, de igual modo un estudio realizado por Gina Barbosa, acerca de la descripción de las condiciones higiénicas sanitarias en la venta callejera en un parque de Bogotá demostró según una encuesta realizada a los expendedores de alimentos que un 100% se lavaba las manos cada que sea necesario, sin embargo no fue lo que se observo al realizar la inspección, y se los observo manipulando alimentos y dinero al mismo tiempo, y el uso de joyas como relojes, anillos ,cadenas.

Otro aspecto a considerar fue en cuanto a la limpieza de los puestos al realizar lka encuesta a expendedores en ambos parque el mayor porcentaje en el par4que “Roberto Luis Cervantes” con un 100% y en el parque “Luis Tello” un 80%, sin embargo al realiza la encuesta a consumidores acerca de su perspectiva en cuanto a la limpieza de estos lugares manifestaron estar de acuerdo un 20% parque “Roberto Luis Cervantes “ y

un 45% en el parque “Luis Tello”, de acuerdo a la ficha de observación aplicada se constato la información recopilada de los consumidores ya que se evidencio que la limpieza en ambos parques es deficiente, aunque la cifra mas baja es en el parque “Roberto Luis Cervantes”. Esto discierne con los resultados de la investigación realizada por Karina Coronel en cuanto ala satisfacción del consumidores en cuanto ala higiene del lugar con una mayoría de un 58%, sin embargo en su investigación se lo atribuía a que dieron una respuesta positiva porque eran amigos delos dueños de los locales.

El siguiente aspecto fue acerca de la perspectiva de los consumidores acerca del producto final que consumen gran porcentaje 55% en el parque “Roberto Luis Cervantes” y un 50% en el parque “Luis Tello”, respondió que era antihigiénico, sin embargo las razones por las que los consumían un gran porcentaje 65% en el parque “Roberto Luis Cervantes” y un 50% “Luis Tello” manifestó que era por la economía, lo que hace semejanza con los resultados del estudio realizado por Karina Coronel ya que la mayoría del porcentaje con un 40% se atribuye a la razón de economizar dinero.

En cuanto a la disposición de los desechos en ambos parques un 100% se determinó que cuentan con recipientes para reciclar la basura, pero sin embrago estos se encuentran cerca de los alimentos y no son bien tapados, lo que causa focos infecciosos además de atraer insectos, este resultado se asemeja a un estudio realizado por Gina Barbosa en el 2010 acerca de la descripción de las condiciones higiénicas sanitarias en la venta callejera, se observo que todos cuentan con botaderos de basura pero los tachos de recolección se encontraban cerca de los puestos de comida.

A pesar de que en un gran porcentaje referían haber recibido capacitaciones acerca de las normas higiénicas de manufactura en alimentos en el parque “Roberto Luis Cervantes” con un 55% y en el parque “Luis Tello” un 67%, se vio reflejado lo contrario en sus practicas ya que la mayoría de ellos en ambos parques no practicaban normas higiénicas. Lo que se asemeja al estudio realizado por Gina Barbosa de acuerdo a la pregunta si habrían recibido capacitaciones acerca de normas higiénicas en alimentos un mayor porcentaje respondió que si habrían recibido un 56% sin embargo al indagar acerca de algunas normas higiénicas recibidas en sus capacitaciones no supieron que responder, por lo que es indispensable que los manipuladores y expendedores de alimentos reciban capacitaciones.

### 3.5 CONCLUSIONES

1. Con el estudio realizado se pudo determinar que las prácticas de higiene y sanidad que se aplican en los Parques “Roberto Luis Cervantes” y “Luis Tello” se realizan en condiciones insalubres. En el parque “Luis Tello” se determinó que en cuanto al uso de un uniforme adecuado y de implementos para realizar este tipo de actividad algunos en su gran mayoría si utilizan un uniforme y medios de barreras adecuados, aunque lo observado no consta en proporción a los resultados obtenidos por vendedores en las encuestas, se observó que algunos de ellos no utilizaban una malla para cubrirse el cabello pero si una gorra, en cuanto a guantes y mascarilla no se observó en ningún expendedor a pesar de que en las encuestas que se realizaron manifestaban que si usaban. En el parque “Roberto Luis Cervantes” se determinó que en cuanto al uso de un uniforme adecuado y de implementos ninguno utiliza, aunque en la encuesta realizada a los vendedores se reflejó lo contrario.
2. En cuanto a la aplicación de medidas higiénicas por parte del personal se determinó que en ambos parques los expendedores usan joyas al momento de manipular alimentos, en un 100% ninguno de los dos parques antes mencionados se cuenta con agua potable por lo que se da insalubridad en alimentos, un incorrecto lavado de manos a pesar de que estos reportan según la encuesta lavarse las manos cada que sea necesario y utensilios.
3. En los resultados obtenidos en las encuestas aplicadas a los consumidores del parque “Roberto Luis Cervantes” se estableció y se confirmó que en un mayor porcentaje con un 65% no están de acuerdo con las practicas y/o la forma higiénicas de manipulación de los alimentos que se utilizan en este lugar ya que no usan un uniforme y medios de barreras de protección adecuada, un mayor número de consumidores también afirma que la limpieza es deficiente en mesas, utensilios, y el ambiente de sus alrededores que también influye en la contaminación de los alimentos y en su consumo, y casi la mitad lo califica como antihigiénico. En el parque “Luis Tello” es un menor porcentaje en comparación al parque antes mencionado, no queriendo decir que no se

evidencio practicas inadecuadas de higiene en alimentos según la perspectiva de los consumidores ya que según los resultados determinados por los mismos establecen que en un 50% no están de acuerdo con la forma higiénicas de manipulación de los alimentos que se utilizan en este lugar, aunque según la perspectiva de los usuarios estos si usan un uniforme de trabajo e indumentaria adecuada.

4. A pesar de que en las encuestas aplicadas a los expendedores se reflejó que tienen un alto conocimiento acerca de las buenas practicas higiénicas de manufactura y su gran mayoría si haber tenido capacitaciones acerca de estas, su práctica es deficiente y que las prácticas higiénicas sanitarias se aplicaban con mayor frecuencia en el parque “Luis Tello” en comparación a el parque “Roberto Luis Cervantes”, cabe recalcar que no quiere decir que no existan problemas sanitarios, debido a que era un mínimo número que se visualizó en comparación a los resultados que dieron las encuestas realizadas a los expendedores en donde los resultaron demostraron que la mayoría aplica medidas de higiene cuando en realidad es lo contrario.
5. Las razones por las que los trabajadores no cumplen con las practicas higiénicas de manufactura son: su economía, el tiempo, no cuentan con agua potable y un puesto estable.

### 3.6 RECOMENDACIONES

1. Es fundamental que las autoridades encargadas de la vigilancia y control sanitario tomen acciones correctivas en concienciar a los expendedores de alimentos ambulantes acerca del papel que ellos tienen en el proceso de prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos, y a su vez capacitarlos de una manera más práctica y aplicar el uso otros tipo de herramientas en su aprendizaje que sean fáciles de comprender como afiches, carteles etc, acerca de las normas higiénicas sanitarias de manufactura en alimentos, ya que se evidencia que el proceso de aprendizaje que se estaría aplicando en las capacitaciones no es muy comprensible para estos ya que manifiestan tener el conocimiento acerca de estas, pero se evidencia lo contrario en sus prácticas.
2. A los consumidores de alimentos en los Parques “Roberto Luis Cervantes” y “Luis Tello” se recomienda analizar el entorno antes de consumir un alimentos de venta callejera, tanto en el personal que expende alimento su presentación e higiene y las condiciones del alimento en cuanto a higiene en el manejo que se les da e estos, y de esta manera evitar enfermedades causadas por alimentos.
3. Con la realización de este estudio se beneficiaría a los usuarios que consumen los alimentos que se expenden en estos puestos ya que una vez realizado el estudio, obtenidos los resultados de esta investigación y dejando establecido un diagnostico real de la situación sanitaria en la venta de alimentos las autoridades competentes de realizar la vigilancia sanitaria puede tomar los resultados de esta investigación como un instrumento que contribuya a la realización de otro proyecto que sea con el fin de implementar las normas de buenas prácticas higiénicas de manufactura en los puestos de venta de estos parques y de esta manera se mejorarían las condiciones en que se expenden alimentos y por ende se prevendrían enfermedades en los usuarios, se brindaría una mejor calidad de servicio y se producirían alimentos seguros e inocuos para el consumo humano. Se beneficiaría de una manera al Ministerio de salud pública de una manera que se ahorrarían recursos en realizar un estudio acerca de las condiciones de expendio de alimentos en estos parques, además de disminuir gastos en

tratamiento para las enfermedades causadas por alimentos. También serían beneficiarios los propietarios de los puestos dedicados a esta actividad ya que se evitarían clausuras, multas, y obtendrían más ventas. Se beneficiaría al turismo ya que habría una mayor afluencia de consumidores al observar que los alimentos se expenden de una manera saludable.



### 3.7 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Antonio, J & Cruz, A. (2014). Características de los alimentos de venta en la vía pública. En Caribbean news. Recuperado de <http://www.caribbeannewsdigital.com:8080/noticia/caracteristicas-de-la-venta-de-alimentos-de-la-publica>
- Barbosa, G. (2012). Descripción de las condiciones higiénicas sanitarias de la venta callejera de alimentos. (Tesis de Nutrición). Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, Colombia.
- Chiriboga, A & Marcia, M. (2012). Guía de buenas prácticas de preparación y venta de alimentos en la vía pública. (Tesis de Ingeniería en alimentos). Universidad del Azuay, Cuenca, Ecuador.
- Chávez, P. (2010). Condiciones higiénicas sanitarias de los comedores públicos del mercado municipal. (Tesis de gestión gastronómica). Universidad Politécnica de Chimborazo, Guaranda, Ecuador.
- Campoverde, A. (2013). Modelo de un manual de buenas prácticas higiénicas y seguridad alimentaria para los bares comedores de las parroquias eclesiásticas. (Tesis de gastronomía y alimentos). Universidad de Cuenca, Ecuador.
- Carrasco, M; Guevara, B; Falcón N. (2013). Conocimiento de buenas prácticas de manufactura en personas dedicadas a la elaboración de alimentos y expendio de alimentos. Recuperado 25 de Agosto del 2015, desde: <http://www.upch.edu.pe/vrinve/dugic/revistas/index.php/STV/article/view/104/86>
- Campoverde, V. (2015). Aplicación de medidas higiénicas en la preparación y expendio de alimentos ofertados por los trabajadores de la asociación divino niño. (Tesis de licenciatura en enfermería). Universidad Nacional de Loja, Zamora, Ecuador

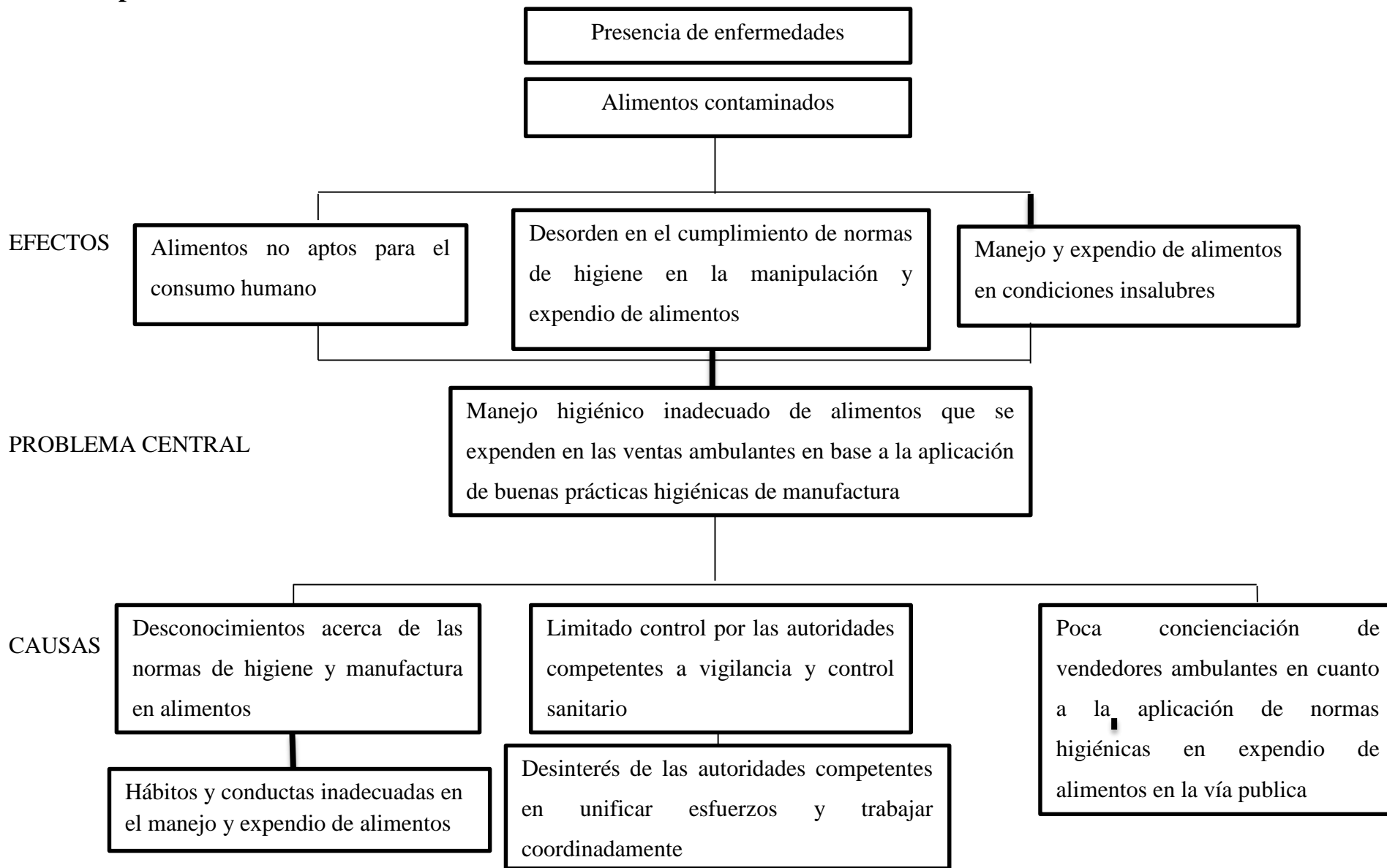
- Dos millones de muertes se registran al año por alimentos Insalubres.(2 de Abril del 2015)El comercio, p. 3
- Escuela de fraternidad. (2010). Proyecto la salud y la pirámide alimenticia según la organización mundial de la salud. Argentina: Ram fraternidad.
- Fuentes, J; Cepedilla, L. (sf). Enfermedades transmitidas por alimentos. Desde: <http://www.monografias.com/trabajos-pdf2/enfermedades-trasmitidas-alimentos/enfermedades-trasmitidas-alimentos.pdf>
- Gonzales, T & Rojas, R. (2015). Enfermedades transmitidas por alimentos, prevención y diagnóstico. Recuperado el 25 de Agosto del 2015.
- Huamani, A; Chipa, I; Aguilar, O; Espinoza, S. (2013).Conocimientos en comensales de alimentos insalubres en Kioskos del frontis. (Tesina de noveno ciclo de Enfermería). Universidad Tecnológica de los Andes. Bogotá, Colombia
- Iserns, E.; Betancourt, E.; Betancourt, D. (2013). Elaboración de alimentos en el sector no estatal principales aspectos higiénicos sanitarios a considerar. Recuperado el 22 de Agosto del 2015, desde: [http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S1560-43812013000100002&script=sci\\_arttext&tlng=en](http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S1560-43812013000100002&script=sci_arttext&tlng=en)
- Jumbo, A. (2013). Factores de riesgo asociados a la aparición de enfermedades transmitidas por los alimentos que se expenden en bares escolares. (Tesis de Medicina). Universidad Técnica de Ambato, Ambato, Ecuador
- Ministerio de salud pública. (sf). Planificación, gestión, coordinación y control de la salud pública. Ecuador
- Ministerio de Salud Pública. (2011). Agencia nacional de vigilancia y control sanitario asume gestión de permisos de funcionamiento. Ecuador: Ministerio de salud pública.

- Organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación. (2011). Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta de alimentos en América latina y el caribe. Herramienta para la capacitación. Roma: FAO.
- Organización Mundial de la salud. (2015). Enfermedades de transmisión alimentaria. Ecuador: Organización mundial de la salud.
- Portafolio educativo en temas claves para la inocuidad de los alimentos. (sf). Venta de alimentos en la vía pública. Recuperado el 20 de Agosto del 2015. Desde: [http://www.anmat.gov.ar/portafolio\\_educativo/home.asp](http://www.anmat.gov.ar/portafolio_educativo/home.asp)
- Pérez, I & Díaz, L. (2010). Ética y ciencia. En Eumed. Recuperado de [http://www.eumed.net/libros-gratis/2011e/1067/etica\\_responsabilidad.html](http://www.eumed.net/libros-gratis/2011e/1067/etica_responsabilidad.html)
- Saludalia. (sf).Higiene alimentaria. Desde: <http://www.saludalia.com/nutricion/higiene-alimentaria>
- Tenorio, K.(2013).Locales formales que expenden alimentos preparados y si efecto en la salud de los consumidores.(Tesis de licenciatura en enfermería).Pontificia Universidad Católica del ecuador, Esmeraldas, Ecuador
- Velandia, A. (2010). Higiene protección y conservación de los alimentos. Recuperado el 25 de Agosto del 2015. Desde: <http://www.monografias.com/trabajos-pdf4/higiene-proteccion-y-conservacion-alimentos/higiene-proteccion-y-conservacion-alimentos.pdf>
- Walde, J. (2014). Conocimientos y prácticas sobre higiene y manipulación que tienen las socias de comedores populares.(Tesis de licenciatura en enfermería).Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Distrito de Comas, Perú

# ANEXOS

- Árbol de problema
- Variables
- Cronograma de actividades
- Presupuesto
- Formato de encuesta realizada a expendedores de alimentos
- Formato de encuesta realizada a Consumidores de alimentos
- Formato de ficha de observación

# Árbol de problema



## Operacionalización de variable

Objetivo	Variable	Descripción	Dimensión	Indicadores	Escala	Instrumento
Identificar la adecuada manipulación en los alimentos que se expenden	Higiene/Dependiente	Limpieza para preservar la salud y evitar enfermedades	Aplicación de medidas higiénicas	<p>Conocimiento de normas de higiene:</p> <p>Lavado de manos</p> <p>Ropa limpia</p> <p>Uñas cortas y limpias</p> <p>Usa esmalte</p>	<p>Poco</p> <p>Mucho</p> <p>Nada</p> <p>1 vez al día</p> <p>2 veces al día</p> <p>3 veces al día</p> <p>Cada que sea necesario</p> <p>Siempre</p> <p>A veces</p> <p>Nunca</p> <p>Siempre</p> <p>A veces</p> <p>Nunca</p> <p>Si</p> <p>No</p>	Encuesta y observación

				Cabello recogido	Siempre A veces Nunca	
				Uso de bisutería	Siempre Nunca	
				Uso de maquillaje	Si No Por que	
			Vestimenta adecuada	Uso de guantes	Si No Por que	
				Uso de Gorro	Si No Por que	
				Uso de mascarilla	Si No Por que	
				Uso de mandil	Si No Si No	
					Expuestas	

			Condición de salud del personal	Piel sana Heridas	Tapadas	
Conocer el medio en que se desarrolla la venta de alimentos ambulante	Lugar/Independiente	Es un determinado espacio físico	Condición del Ambiente	Presencia de polvo Humo Basura Insectos Roedores	Si No Siempre A veces	Observación
			Condiciones de puesto de venta	Limpieza y desinfección del puesto  Limpieza y desinfección de los mostradores de alimentos  Limpieza y	Buena Regular Mala  Siempre A veces Nunca  Siempre	



				desinfección de mesas	A veces Nunca	
				Agua potable	Si No Por que	
				Desecho de residuos sólidos	Si No	
Evidenciar el comportamiento de los manipuladores de alimentos cuando atiende a los usuarios	Comportamiento/independiente	Se refiere a la actitud que adopta el personal que expende los alimentos	Atención al usuario	Uso del celular	Si No A veces	Observación
				Consumo de alimentos/bebidas	Si No A veces	
				Fuma	Si No A veces	
				Mastica chicle	Si No A veces	

## Cronograma de actividades

N. -	ACTIVIDADES	AÑO 2015																AÑO 2016																															
		MAY				JUN				JUL				AGO				SEPT				OCT				NOV				DIC				ENE				FEB				MAR				ABR			
		SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA											
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
1	Entrega de tema de tesis				x																																												
2	Entrega de tema de tesis corregido						x																																										
3	Aceptación del tema de tesis							x																																									
4	Revisión tema, problema, objetivos, justificación											x																																					
5	Entrega y revisión de metodología, marco teórico																x																																
6	Entrega de marco teórico corregido																x																																
7	Entrega de árbol de problema, variables, cronograma y recursos																				x																												
8	Revisión de árbol de problema, variables, cronograma y recursos																								x																								
9	Exposición de anteproyecto																																																
10	Desarrollo del proyecto																																																
11	Aplicación del instrumento de recolección de datos																																																
12	Clasificación y organización de datos																																																
13	Elaboración de cuadros y gráficos estadísticos																																																
14	Análisis e interpretación de la información recogida																																																
15	Conclusiones y recomendaciones																																																
16	Primer borrador																																																
17	Segundo borrador																																																
18	Tercer borrador																																																

## Presupuesto

N.º	DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	TOTAL
<b>TALENTO HUMANO</b>				
1.	Asesoramiento de tesis	30 H		1.166,26
<b>INSUMOS DE PAPELERIA</b>				
2.	Esferos	4	0,30	1,20
3.	Anillados	5	1,00	5,00
4.	Copias	50	0,5	2,50
5.	Lápices	4	0,30	1,20
6.	Corrector	1	1,25	1,25
7.	Resma de papel	2		
8.	Flash memory	1	12,00	12,00
	Impresión color	20	0,50	10,00
9.	Impresión B/N	350	0,10	35,00
<b>GASTOS PROYECTO DE TESIS UNIVERSITARIOS</b>				
10.	Matriculas	2	149,23	298,46
11.	Primer borrador	1	408,19	408,19
12.	Segundo borrador	1	408,19	408,19
13.	Tercer borrador	1	349,88	349,88
14.	Exámenes complexivos		249,09	249,09
15.	Impresión título profesional	1	12,00	12,00
<b>MOVILIZACION</b>				
17.	Pucese	10	1,50	15,00
18.	Parque infantil	15	1,00	10,00
19.	Parque las palmas	15	1,00	10,00
			<b>TOTAL</b>	<b>2.995,11</b>



## PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

### SEDE ESMERALDAS

LA SIGUIENTE ENCUESTA SERÁ FORMULADA A LAS PERSONAS QUE SE DEDICAN A LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DURANTE LA VENTA DE LOS MISMOS CON EL FIN DE DETERMINAR EN QUÉ CONDICIONES HIGIÉNICAS SE EXPENDEN LOS ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA DE LOS PARQUES “ROBERTO LUIS CERVANTES” Y “LUIS TELLO RIPALDA” EN LA CIUDAD DE ESMERALDAS

Indicaciones: coloque una (X) en cada literal que considere correcto según su criterio:

Establecimientos expendedores de alimentos

Fecha:

Lugar:

1. Tiene conocimientos acerca de las normas higiénicas de manufactura en alimentos  
Poco  
Mucho  
Nada
2. Ha recibido alguna capacitación en manipulación e higiene de alimentos  
Si  
No
3. Usa gorro para cubrirse el cabello durante la manipulación en el expendio de alimentos  
Si  
No  
Por qué \_\_\_\_\_
4. Usa mascarilla durante la manipulación en el expendio de alimentos  
Si  
No  
Por qué \_\_\_\_\_
5. Usa guantes durante la manipulación en el expendio de alimentos  
Si

No

Por qué \_\_\_\_\_

6. Usa mandil durante la manipulación en el expendio de alimentos

Si

No

Por qué \_\_\_\_\_

7. Con que frecuencia se lava las manos:

1 vez al día

2 veces al día

3 veces al día

Cada que sea necesario

8. Con que frecuencia limpia el puesto de trabajo:

Siempre

A veces

Nunca

9. Manipula Usted dinero y alimentos al mismo tiempo:

Si

No

A veces

10. Utiliza bisutería cuando manipula alimentos

Siempre

A veces

Nunca

11. Dispone con algún lugar específico para colocar los desechos en su puesto de trabajo:

Si

No

12. Cuenta con agua potable

Si

No

Porque \_\_\_\_\_

13. Con que frecuencia la autoridades sanitarias le visitan en su puesto de venta:

Semanal

Quincenal

Mensual

Nunca

14. Considera usted necesaria la capacitación sobre normas de higiene y manipulación de alimentos para mejorar la calidad de atención y el producto que expende:

Si

No

Porque \_\_\_\_\_



## PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

### SEDE ESMERALDAS

LA SIGUIENTE ENCUESTA SERÁ FORMULADA A LOS CONSUMIDORES DE ALIMENTOS EN LA VÍA PÚBLICA DE LOS PARQUES “ROBERTO LUIS CERVANTES” Y “LUIS TELLO RIPALDA” EN LA CIUDAD DE ESMERALDAS.

Indicaciones: coloque una (x) en cada literal que considere correcto según su criterio:

Establecimientos expendedores de alimentos

Fecha:

Lugar:

1. Influye para usted la higiene al momento de comprar alimentos  
Si  
No
2. Está de acuerdo con la forma de manipulación del alimento que se observa en este lugar  
Si  
No  
Por que \_\_\_\_\_
3. Usted como cliente ha visto si el personal que labora en este lugar usa la vestimenta adecuada, para su labor  
Siempre  
A veces  
Nunca
4. Usted como cliente como califica la limpieza en mesas de servicio, utensilios y el lugar en sí y como opina que es según su criterio?  
Buena  
Regular  
Mala
5. Siempre consume alimentos en este local  
Si

A veces

Primera vez

6. Por qué come en los puestos que expenden alimentos preparados

Costumbre

Economizar dinero

Vivir solo

Mayor concurrencia de personas

7. Usted cree que las circunstancias de su alrededor influyen como motivo para consumir o no consumir alimentos de venta en la vía pública

Siempre

A veces

8. Como califica el producto final

Higiénico

Antihigiénico

Porque \_\_\_\_\_

9. Recuerda si en su familia ha habido alguna intoxicación o infección después del consumo de alimentos y bebida en este lugar

Si

No

10. Con que frecuencia usted consume alimentos en este lugar

Semanal:

1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) 4 ( )



## Ficha de observación

<b>Nombre del parque:</b>			
<b>Condiciones ambientales del lugar:</b>	<b>Si</b>		<b>No</b>
Humo			
Polvo			
Basura			
Insectos			
<b>Condiciones del puesto de venta:</b>	<b>Siempre</b>	<b>A veces</b>	<b>Nunca</b>
Limpieza y desinfección del puesto de venta Agua potable			
Limpieza y desinfección de los mostradores de alimentos			
Limpieza y desinfección de mesas			
Limpieza de utensilios			
Agua potable	<b>Si</b>		<b>No</b>
Mostradores para protección de alimentos			
Recipiente resistente e impermeable para colocar desechos			
<b>Condiciones higiénicas del aspecto personal de los expendedores de alimentos:</b>	<b>Limpio</b>		<b>Sucio</b>
Ropa			
Zapatos			
Manos			
Cabello			
Uñas			
Uso de esmalte			
Uñas largas			
<b>Condiciones de salud del personal:</b>	<b>Si</b>		<b>No</b>
Piel sana			
Heridas	<b>Tapadas</b>		<b>Expuestas</b>
<b>Comportamiento del personal que expende alimentos en cuanto a la atención al usuario:</b>	<b>Si</b>		<b>No</b>
Ingiera bebidas			
Ingiera alimentos			
Fuma			
Mastica chicle			
<b>Uso de vestimenta adecuada para el manejo higiénico de alimentos:</b>	<b>No</b>	<b>Siempre</b>	<b>A veces</b>
Uniforme			
Mandil			
Guantes			
Mascarilla			
Malla de cabello			
<b>Medidas de higiene que aplica el personal que expende alimentos expendio:</b>			
Lavado de manos	<b>No</b>	<b>Siempre/Si</b>	<b>A veces</b>
Cabello recogido			
Uso de bisutería			
Manipulación de dinero y alimentos			