Pontificia Universidad Católica del Ecuador | SEDE ESMERALDAS

ESCUELA DE ENFERMERÍA

TESIS DE GRADO

CONDICIONES HIGIÉNICAS SANITARIAS DEL EXPENDIO DE ALIMENTOS PREPARADOS EN EL MERCADO MUNICIPAL DE ESMERALDAS

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA EN ENFERMERÍA

AUTOR (A)

KATHERINE MERCEDES MENÉNDEZ MENDOZA

ASESORA

Mtr. MARÍA TERESA TORRES

ESMERALDAS - 2018

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

El trabajo de tesis aprobado luego de haber dado cumplimiento a los requisitos exigidos por el reglamento de Grado de la PUCESE, previo a la obtención del título de LICENCIATURA EN ENFERMERÍA.

_____

Presidente del Tribunal de Graduación

_____

Lector(a) 2

_____

Asesora de Tesis

_____

Directora de escuela

Esmeraldas, 2018

AUTORÍA

Yo, **Menéndez Mendoza Katherine Mercedes**, con cedula N° 0803786482 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.

_____

Katherine Mercedes Menéndez Mendoza
C.I 0803786482

AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento eterno a Dios que me dio fe y fuerzas suficientes para creer y hacer posible cumplir mi meta.

A mis padres por haberme proporcionado la mejor educación, pero ante todo a mi madre ese apoyo incondicional y por tener esperanza en mi meta a cumplir.

A mi familia por apoyarme a cuidar a mis hijos en mi etapa de estudio.

A mi esposo por brindarme su ayuda incondicional.

DEDICATORIA

Se la dedico al Todo Poderoso, al que me acompaña y siempre me alienta en mis momentos más difíciles, mi Dios.

A mi querida madre REBECA MENDOZA MOREIRA por ser ese pilar fundamental en mi vida y haber hecho de mí una persona mejor.

A mis amados hijos por ser mi inspiración a seguir y luchar contra las adversidades.

A mis profesores que en todo mi trayecto estudiantil han aportado un granito de arena en mi educación.

A mis hermanas, amigas por apoyarme en cada trayecto de mis estudios.

ÍNDICE

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN i
AUTORÍA ii
AGRADECIMIENTO iii
DEDICATORIA iv
ÍNDICE DE TABLAS vi
RESUMEN vii
ABSTRACT viii
INTRODUCCIÓN 1
CAPÍTULO I 4
CAPÍTULO II 7
CAPÍTULO III 9
CAPÍTULO IV 13
CAPÍTULO V 16
CAPÍTULO VI 17
REFERENCIAS 18
ANEXOS .....

ÍNDICE DE TABLAS

Figura 1 Distribución porcentual del tiempo en que los expendedores recibieron capacitación.

Figura 2 Distribución porcentual del uso de las prendas de bioseguridad en el expendio de alimentos**.**

Figura 3 Distribución porcentual del lavado de manos durante el expendio de los alimentos**.**

Figura 4 Distribución porcentual de cada cuanto limpian su lugar de trabajo**.**

Figura 5 Distribución porcentual de los productos con que realiza la limpieza del local.

Figura 6 Distribución porcentual del lugar donde colocan los desechos

Figura 7 Distribución en frecuencia y porcentaje de la frecuencia de visitas por parte de las autoridades**.**

Figura 8 Distribución porcentual sobre quienes cuentan con permiso sanitario para el expendio de alimentos**.**

Figura 9 Distribución porcentual de quienes cuentan con todos los servicios básico**s.**

Figura 10 Distribución porcentual sobre la necesidad de capacitaciones sobre temas de higiene y la correcta manipulación de los alimentos**.**

RESUMEN

La presente investigación se realizó en el Mercado Municipal de Esmeraldas cuyo objetivo principal fue determinar las condiciones higiénicas sanitarias del expendio de alimentos y por ende dejar plasmado un diagnóstico real de cómo laboran y expenden los alimentos. Se utilizó una metodología cuantitativa, en donde se emplearon diferentes técnicas de recolección de datos como son: las encuestas, las mismas que fueron dirigidas a los expendedores en cada uno de sus locales y para los datos descriptivos y fichas de observación llegando así a corroborar el incorrecto uso de las medidas de bioseguridad, la ausencia constante por parte de las autoridades de vigilancia y control sanitario que no toman medidas pertinentes para disminuir la aparición de animales domésticos, roedores e insectos que son un factor mediático de contaminación de los alimentos y por ende la aparición de enfermedades gastrointestinales. De acuerdo con los análisis de los resultados de la investigación se pudo constatar un 5% de expendedores que utilizan guantes para la manipulación de los alimentos mientras que un 95% da un correcto uso del mandil y malla al momento de entrar en contacto con los alimentos. Por otra parte, en el lavado de manos el 100% de los expendedores lo hacen siempre antes y después de cada actividad realizada. Lo más predominante de lo investigado es que un 100% de los expendedores no cuentan con permiso sanitario para el expendio de alimentos preparados para el consumo humano lo que hace directamente a ese lugar insalubre y vulnerable. Como resultado final se determinó que si no se toman correctivos para cada una de las variables expuestas se estaría llevando a cabo una contaminación de alimentos y por ende a la proliferación de enfermedades gastrointestinales.

Palabras clave: Higiene; Alimento; Expendio; Contaminación.

ABSTRACT

The present investigation was carried out in the Municipal Market of Esmeraldas, whose main objective was to determine the hygienic sanitary conditions of the sale of food and therefore leave reflected a real diagnosis of how they work and sell food.

A quantitative methodology was used, where different data collection techniques were used, such as: the surveys, which were directed to the retailers in each of their premises and for the descriptive data and observation sheets, thus corroborating the incorrect use of biosecurity measures, the constant absence by the health surveillance and control authorities that do not take appropriate measures to reduce the appearance of domestic animals, rodents and insects that are a mediatic factor of contamination of food and therefore the appearance of gastrointestinal diseases. According to the analysis of the results of the research, it was possible to confirm that 5% of dispensers use gloves for handling food, while 95% correctly use the apron and mesh when they come into contact with food. On the other hand, in the washing of hands, 100% of the dispensers always do it before and after each activity carried out.

The most predominant of the researches is that 100% of the vending machines do not have a sanitary permit for the sale of food prepared for human consumption, which directly makes this place unhealthy and vulnerable.

As a final result, it was determined that if corrective measures are not taken for each of the exposed variables, food contamination would be carried out and therefore the proliferation of gastrointestinal diseases.

Keywords: Hygiene; Foo; Expenditure; Contamination.

INTRODUCCIÓN

Merchán, define a higiene alimentaria como al conjunto de prácticas encaminadas a mantener los alimentos en condiciones favorables para su consumo en una forma segura, el objeto primordial es prevenir daños potenciales en la salud y proteger la salud de los consumidores (Merchan, 2013).

Según la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) constituyen un importante problema de salud a nivel mundial. Estas son provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o bien por las sustancias tóxicas que aquellos producen. La preparación y manipulación de los alimentos son factores claves en el desarrollo de las ETA, por lo que la actitud de los consumidores resulta muy importante para prevenirlas (Eugenia, 2017).

Bajo ese factor de higiene o insalubridad se encuentran inmersos los procesos de preparación y expendio de alimentos en lugares públicos, en donde muchas de las ocasiones no se hacen un control riguroso del lugar o normas de higienes con las que son preparados los alimentos, por lo que se pueden desencadenar factores nocivos para la salud de los consumidores de esos alimentos.

La Organización Mundial de la Salud en el 2015, estimó que los alimentos contaminados por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, desde diarreas hasta cáncer, reflejando que anualmente una de cada cuatro personas sufre un episodio de enfermedad por alimentos en las Américas.

La salmonelosis, las enfermedades gastrointestinales y la infección por Escherichia coli, entre otras, enferman a más de 582 millones de personas en el mundo y matan a más de 350 mil cada año. Estas enfermedades se deben a la ingesta de alimentos insalubres como carne animal mal cocinada, frutas y hortalizas contaminadas con heces o pesticidas y mariscos crudos que contienen biotóxinas marinas (OMS, 2015).

Por lo que el presente trabajo estuvo dirigido a las condiciones higiénicas del expendio de alimentos preparados que ofrecen los vendedores del mercado municipal de Esmeraldas del cantón Esmeraldas.

Refiriendo que éste lugar de trabajo se ve afectado por las diversos factores de contaminación como son la llegada de animales domésticos que traen desperdicios de otras áreas de ventas, aparición de insectos y roedores, falencias que son otorgadas por parte de los expendedores debido a que algunos de ellos no tienen conocimientos sobre las consecuencias de la incorrecta manipulación de los alimentos y peor aun no teniendo buena higiene tanto interna como externa del lugar de trabajo para la prevención de la contaminación de los alimentos.

En el mercado municipal de la Ciudad de Esmeraldas, hasta el instante, no se ha ejecutado ningún tipo de investigación relativo al tema planteado, por esta razón este sería el primero, con la finalidad de que sirva de referencia para emprender nuevas investigaciones, para las futuras generaciones. Por ello esta situación llevó a plantear la interrogante de investigación de la problemática expuesta: ¿Cuáles son las condiciones higiénicas sanitarias del expendio de alimentos preparados en el mercado municipal de Esmeraldas?

Los beneficiarios de esta investigación son los expendedores y consumidores de alimentos del mercado municipal de Esmeraldas, ya que se está dando a conocer las amenazas que afectan sobre el expendio de alimentos y las incorrectas medidas higiénicas sanitarias utilizadas al momento de hacerlo por ende se estaría fomentando la prevención de contaminación de los alimentos y transmisión de enfermedades gastrointestinales.

Lo relevante de esta investigación es que la salud diariamente está amenazada por un ambiente inseguro debido a la incorrecta manipulación de utensilios, conservación inadecuada de los alimentos, consumo de agua, mal manejo de la basura, desinterés de la higiene por parte de dueños de locales.

No obstante se deberían desarrollar estrategias de actitudes de conducta personal para así beneficiarse de aplicar una higiene personal de excelencia, en el buen manejo de los

alimentos y organización de su trabajo para atraer a los usuarios y que sean capaz de sentirse seguros al momento de ir a consumir los alimentos.

El objetivo principal de esta investigación fue determinar las condiciones higiénicas sanitarias del expendio de alimentos preparados en el mercado municipal de Esmeraldas, mientras que los objetivos específicos fueron: registrar el cumplimiento del correcto uso de las prendas de bioseguridad del personal durante la preparación de los alimentos, indicar las condiciones higiénicas sanitarias de los comedores, verificar si los dueños de los locales cuentan con un permiso sanitario en el expendio de alimentos e identificar los factores que influyen para la contaminación de los alimentos y por ende con ellos poder dar a conocer resultados verídicos extraídos de los resultados dados de las encuestas.

CAPÍTULO I
MARCO TEÓRICO

Según Comprende todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad sanitaria de los alimentos, manteniendo a la vez el resto de cualidades que les son propias, con especial atención al contenido nutricional (Alvarez, 2016)

Lo expuesto del autora Álvarez coincide con lo que la Organización Mundial de la Salud (OMS) define a la higiene alimentaria que son todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad sanitaria de los alimentos, manteniendo a la vez el resto de cualidades que les son propias, con especial atención al contenido nutricional (OMS, 2016).

Así mismo otro artículo publicado en la revista médica electrónica, indica que respectivamente para una correcta higiene debe ser aplicado el lavado y la desinfección de las manos antes de la administración de alimentos, también se requiere limpiar y desinfectar adecuadamente los utensilios y las superficies que entran en contacto con estos, así como mantener los alimentos conservados adecuadamente (Aguilera, 2013).

La Segunda Conferencia Internacional FAO/OMS sobre Nutrición (ICN2), celebrada en Roma en noviembre de 2014, reiteró la importancia de la inocuidad de los alimentos para lograr una mejor nutrición humana a través de una alimentación sana y nutritiva. La mejora de la inocuidad de los alimentos constituye pues un elemento clave para avanzar hacia la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (Organizacion Mundial de la Salud, 2017).

Un estudio realizado en cuba en el 2006 sobre los factores epidemiológicos de interés en brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en La Habana cuyo objetivo principal fue determinar los factores de interés epidemiológicos relacionados con la ocurrencia de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en La Habana en el período 2006-2010. Se realizó un estudio descriptivo retrospectivo de 130 brotes de enfermedades trasmitidas por alimentos, analizados en el Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos en el período de enero del 2006 a diciembre del 2010. Los datos fueron obtenidos de los registros del laboratorio de Microbiología de los

Alimentos de dicha institución y de las encuestas epidemiológicas del Programa Nacional de Vigilancia de estas enfermedades, del Ministerio de Salud Pública. Como resultado fue que en los lugares de ocurrencia de brotes más reportados fueron los comedores obreros (43,4 %), ocasionados con mayor frecuencia por Clostridium perfringens, y los brotes familiares (32,8%) fueron producidos por Staphylococcus coagulasa positiva y Salmonella (Puig, 2013).

Un estudio realizado a nivel nacional, ubicado en Vinces con título de investigación: Los vendedores ambulantes de alimentos preparados y su incidencia en la higiene pública en el cantón Vinces, provincia de los Ríos, cuyo objetivo principal fue Evaluar la situación actual de los vendedores de alimentos preparados del mismo cantón, usando métodos inductivo, deductivo y técnicas como observación directa y encuestas para recopilar la información necesaria y realizar el análisis de los datos. Para las encuestas se consideró el censo poblacional del INEC con proyección al 2015, dando un producto de 376 personas, las cuales se dividió en encuestas dirigidas a los vendedores de alimentos preparados, y consumidores; y entrevista a dos funcionarios del Gobierno Municipal. Su área de estudio fue el Mercado Central del cantón Vinces.

El análisis de los resultados, permitió elaborar como propuesta de solución la reubicación de estos comerciantes informales en un espacio propicio para el expendio de sus productos, adoptando medidas básicas y normas que permitan conservar la higiene de su entorno y de la preparación y expendio de los alimentos, esta medida permite que el espacio en la vía pública tenga el libre acceso beneficiando a los transeúntes y a los comerciantes informales (Campos, 2015).

Otra investigación realizada en la cuidad de Esmeraldas, con título de investigación 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 en el año 2016; tiene como objetivo principal Determinar las condiciones higiénicas sanitarias en el manejo y expendio de alimentos en la vía pública, 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.

Tuvo como conclusión 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 y como resultado final 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 prácticas 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 (Montesdeoca, 2016).

Así mismo otro artículo publicado en la revista médica electrónica de la revista Scielo, indica que respectivamente para una correcta higiene debe ser aplicado el lavado y la desinfección de las manos antes de la administración de alimentos, también se requiere limpiar y desinfectar adecuadamente los utensilios y las superficies que entran en contacto con estos, así como mantener los alimentos conservados adecuadamente (Aguilera, 2013).

Con el presente estudio sobre las condiciones higiénicas sanitarias del expendio de alimentos preparados en la planta alta del mercado municipal de Esmeraldas, damos cumplimiento a la LORSA. Art. 24 Indica que la sanidad e inocuidad alimentaria tienen por objeto promover una adecuada nutrición y protección de la salud de las personas, y prevenir, eliminar o reducir la incidencia de enfermedades que se puedan causar o agravar por el consumo de alimentos contaminados. (Ley organica de consumo, 2013)

CAPÍTULO II

MATERIALES Y MÉTODOS

El tipo de estudio de esta investigación es carácter descriptivo la investigación fue de tipo cuantitativa, utilizando la encuesta como instrumento de recolección de datos que permitió obtener datos numéricos o estadísticos, acerca de las condiciones higiénicas sanitarias en la manipulación de los alimentos en el Mercado Municipal de Esmeraldas.

El tipo de diseño fue transversal ya que se estableció un periodo determinado para la recolección de la información obtenida, se consideró una población constituida por 60 personas que trabajan en el Mercado Municipal del cantón Esmeraldas; evidenciándose una muestra no probabilística intencional.

El estudio describió y analizó las variables siguientes: Independiente: Condiciones higiénicas sanitarias: Limpieza para preservar la salud y evitar enfermedades**.** Dependiente: Alimentos preparados: Comida preparada para el consumo humano.

En esta investigación se utilizó el método deductivo ya que permitió analizar de lo general a lo particular.

Técnicas e instrumentos: Se utilizó la técnica de la encuesta y observación directa, utilizando como instrumento un cuestionario elaborado por la autora Katherine Menéndez Mendoza, determinando características básicas como: la correcta manipulación de los alimentos, el correcto uso de las prendas de bioseguridad durante el expendio de los alimentos e higiene general interna y externa del lugar, dirigido al personal dueño de negocio del Mercado.

La encuesta con un máximo de diez preguntas de selecciones múltiples y una ficha de observación dirigida a los expendedores de alimentos donde se verificó el cumplimiento de reglas y normas establecidas dentro del Mercado que se detalló en la misma.

El área de estudio estuvo enfocada en 35 locales con un total de 60 personas, que trabajan dentro del Mercado Municipal del cantón Esmeraldas, que se encuentra ubicado en las calles Sucre entre Pichincha y Lavallen.

Para el análisis y procesamiento de los datos cuantitativos, se utilizó el programa de Microsoft Excel donde se tabularon en figuras con sus diferentes indicadores, frecuencias y porcentajes respectivamente; en la ficha de observación se analizó la comparación de lo observado y los resultados obtenidos, estableciendo análisis, discusión, conclusiones y recomendaciones.

CAPÍTULO III

RESULTADOS

En la **figura 1** se presenta en qué tiempo los expendedores recibieron alguna capación, donde arrojó que un 75% de los expendedores nunca han recibido capacitaciones detalladas sobre la correcta manipulación de los alimentos y consecuencias que traerían si no se toman acciones, un 25% refiere que hace un mes les han hablado solamente del uso del uniforme y el que no lo utilice es una multa.

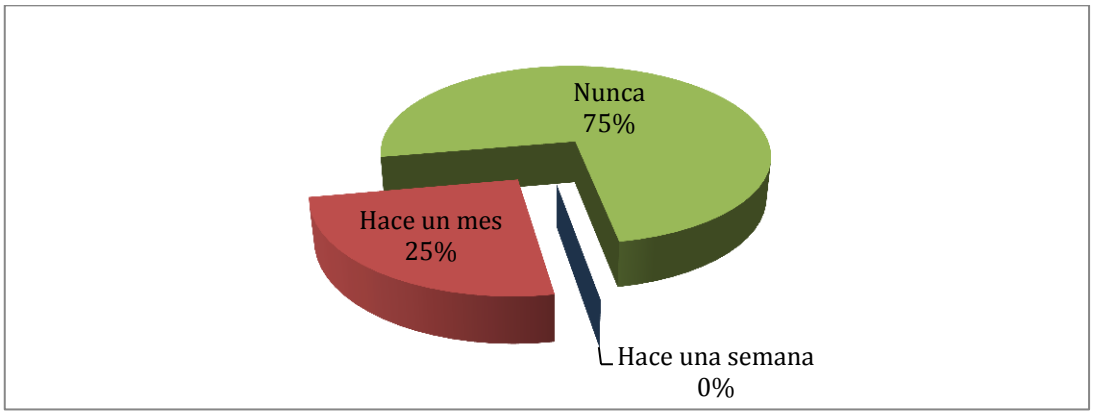


Figura 1 Distribución porcentual del tiempo en que los expendedores recibieron capacitación
Fuente: Encuestas dirigida a los expendedores de alimentos del Mercado Municipal de Esmeraldas/ 2017

En la **figura 2** se presentó el uso completo de las prendas de bioseguridad durante el expendio de los alimentos donde reflejó que un 50% de los expendedores de alimentos utilizan mandil, un 45% utiliza malla o gorra mientras que un porcentaje mínimo 5% utiliza guantes esto refleja que un alto porcentaje de alimentos pueden ser contaminados y llevar a cabo una cadena de enfermedades desembocadas por el incorrecto uso de las medidas de bioseguridad al momento de manipular los alimentos.

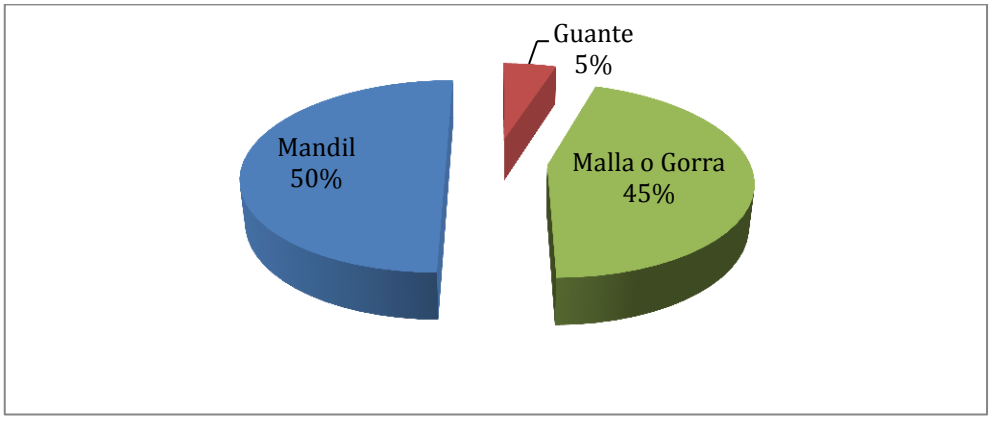


Figura 2 Distribución porcentual del uso de las prendas de bioseguridad en el expendio de alimentos**.**
Fuente: Encuestas dirigida a los expendedores de alimentos del Mercado Municipal de Esmeraldas/ 2017

En la **figura 3** de los datos que se obtuvieron el 100% de los expendedores un 33% de los expendedores utilizan detergente, otros 33% desinfectante y por ultimo un 33% cloro para la realización de la limpieza de piso, mesón, y mesas esto significan que cada expendedor mantiene su área de trabajo limpio y predispuesto a dar una atención de calidad.

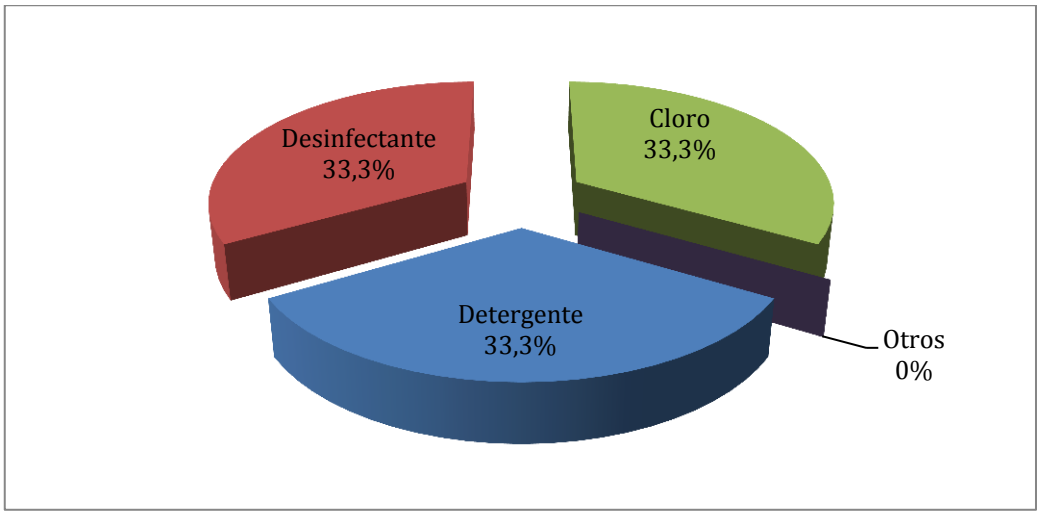


Figura 3: Distribución en frecuencia y porcentaje de los productos con que realiza la limpieza del local
Fuente: Encuestas dirigida a los expendedores de alimentos del Mercado Municipal de Esmeraldas/ 2017

En la **figura 4** reflejó que un 67% de las autoridades han visitado el local de cada expendedor cada mes, un 28% refirió que los han visitado el otro año mientras que un 5% de ellos ratificaron que nunca los han visitado lo cual significa que hay un desinterés por parte de las autoridades.

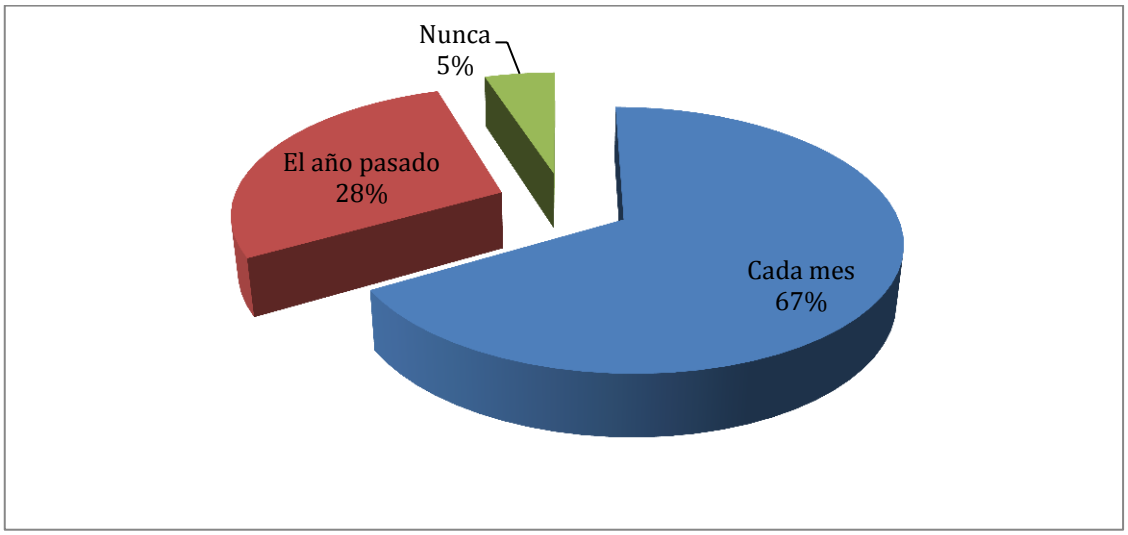


Figura 4: Distribución en frecuencia y porcentaje de la frecuencia de visitas por parte de las autoridades.
Fuente: Encuestas dirigida a los expendedores de alimentos del Mercado Municipal de Esmeraldas/ 2017

CAPÍTULO IV

DISCUSIÓN

Un estudio realizado en Esmeraldas sobre el tema de 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 determinó que a pesar de la importancia del tema las autoridades no han realizado investigaciones y tomando acciones orientadas al control y vigilancia de seguridad alimentaria enfocada a la inocuidad de los alimentos para la prevención de riesgos en la salud (Montesdeoca, 2016).

Los alimentos son inofensivos cuando son procesados y manipulados bajo determinadas condiciones sanitarias. Por esto, es de esperar que cualquier establecimiento dedicado a la producción, almacenamiento y expendio de alimentos cuente con la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura o Good Manufacturing Practices (GMP), conocida por sus siglas en inglés (García, 2017).

En la revista Scielo, correo científico médico con el tema de Elaboración de alimentos en el sector no estatal. Principales aspectos higiénicos sanitarios a considerar se menciona que en la Resolución Ministerial No 240 de 2011, se establecieron los requisitos higiénicos sanitarios que se deben cumplir para la manipulación, elaboración y expendio de alimentos de las modalidades de trabajo por cuenta propia contempladas, a saber: Utilizar batas y gorros sanitarios durante las labores de manipulación, elaboración y expendio de los alimento, frecuente y correcto lavado de las manos, higienización de los envases donde se almacenan, elaboran y transportan alimentos. Los envases deben ser de material autorizado para su uso, condiciones de limpieza y desinfección de mesetas, mesas, equipos y utensilios de cocina, de forma permanente y sistemática, correcta disposición final de residuales líquidos y desechos sólidos, de forma sistemática, buena calidad de las materias primas y que sean de procedencia segura (Aguilera, 2013).

Los estudios expuestos contrasta en relación a la investigación que se realizó en el Mercado Municipal de Esmeraldas con respecto al área de Autoridades que están en

cargadas en el control de higiene, se observó que existe contradicción ya que estos visitan los locales cada mes y no periódicamente todos los dueños de locales cuentan con permiso sanitario para el expendio de alimentos en el Mercado mientras que; la Ley Orgánica de Salud en el Art. 6 dispone como responsabilidad del Ministerio de Salud Pública: en el numeral 18, regular y realizar el control sanitario de la producción, importación, distribución, almacenamiento, transporte, comercialización, dispensación y expendio de alimentos procesados, medicamentos y otros productos para uso y consumo humano; así como los sistemas y procedimientos que garanticen su inocuidad, seguridad y calidad. (Mafla, 2013)

Así mismo en el área de Capacitación, las 60 personas que se encuestó respecto al tema se condiciones sanitarias para el expendio de los alimentos en el Mercado detallaron que no se les capacita sobre temas con relación a la que se investigó.

Según la ficha de observación aplicada, se pudo constatar que ciertos expendedores no utilizan los implementos de seguridad al momento de la preparación de los alimentos, ya que este sería el vehículo principal de contaminación y proliferación de enfermedades alimentarias no llegándose a cumplir con las buenas prácticas de manufactura.

Lo inquietante de la investigación es que el 100% de los expendedores lavan sus manos siempre, pero no hacen un correcto lavado de las mismas ya que están en constante manipulación con: dinero, ollas, platos sucios entre otros y a pesar de un lavado simple quedan residuos de estos que si no son eliminados correctamente se produjera una contaminación sin intención alguna. Por otra parte, los residuos que son desechados en el carro de la basura ubicado en la parte baja hay cierta cantidad de animales domésticos que llevan migajas a la sección de comida y produce la aparición de insectos, roedores, moscan entre otros llegando a molestar a los consumidores que llega a los diversos locales.

Se indica que la información obtenida por medio de las encuestas dirigida a los expendedores, determinó el incorrecto cumplimiento de las normas higiénicas sanitarias en el manejo y expendio de alimentos en el Mercado Municipal de Esmeraldas, lo cual se evidencio en las mismas, dando lugar a que las autoridades no realizan capacitaciones

relacionadas con el buen manejo y expendio de alimentos libre de contaminación y así no ser un factor de riesgo potencial para la salud de la población.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES

Con el estudio realizado se pudo determinar que las condiciones higiénicas sanitarias que se emplean en el expendio de alimentos preparados en el mercado municipal de Esmeraldas no son salubres ya que se determinó que en cuanto al uso completo de las prendas de seguridad durante el expendio de los alimentos no todos los expendedores dan cumplimiento a este reglamento por completo.

Por lo siguiente el registro sanitario que deben tener todos los dueños de los locales para poder realizar el expendio de los alimentos el 100% de los expendedores no cuentan con él, lo que quiere decir que no se está dando el cumplimiento lo que requiere la Ley Orgánica de Salud en el Art 6 poniéndose en peligro el estado de salud de la población.

Dado a lo que se observó en el campo de investigación los factores predominantes que influyen en la contaminación de los alimentos son: los desperdicios que dejan los comerciantes de las diferentes áreas como: mariscos y carnes dando lugar a la llegada de animales domésticos que llevan y van dejando migajas al área de comedores y al finalizar la jornada laboral de los expendedores llegan roedores tales como: ratas, cucarachas, entre otros lo que es un medio de transporte de contaminación a los alimentos y no obstante dar como resultado un gran índice de proliferación de enfermedades gastrointestinales y así provocar un evento adverso.

CAPÍTULO VI

RECOMENDACIONES

Indicar a las autoridades municipales y de higiene que se preocupen en capacitar a los expendedores cuanta es la importancia de mantener una buena higienización en las prácticas de manufactura.

Solicitar a las autoridades municipales y de higiene que emitan los permisos respectivos de sanidad a cada dueño de locales para poder expender alimentos preparados y que se pueda corroborar que es seguro el consumir los alimentos preparados en cada uno de los locales.

Incentivar a la asociación de expendedores de alimentos preparados del mercado municipal que utilicen el uniforme completo para dar el cumplimiento de uso correcto de las prendas de bioseguridad para evitar posible contaminación alimentaria.

Buscar estrategias por parte de las autoridades municipales y de higiene para que las áreas de mariscos y carnes recojan su basura y pueda llegar un personal de limpieza a recoger y así evitar que animales domésticos lleguen y boten desperdicios a las diferentes áreas.

REFERENCIAS

Aguilera, E. I. (18 de Febrero de 2013). Elaboración de alimentos en el sector no estatal. Principales aspectos higiénicos sanitarios a considerar. scielo, 17(1). Obtenido de Elaboración de alimentos en el sector no estatal. Principales aspectos higiénicos sanitarios a considerar : http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1560-43812013000100002

Arias Díaz Cristina, B. F. (noviembre de 1998). Condiciones Higíenico-Sanitarias de comedores escolares del municipio de Oviedo, Revista Scielo, vol. 72 n°6.

Alvarez, J. E. (septiembre de 2016). DSpace en Uniandes. Obtenido de http://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/5077

Campos, C. A. (2015). Universidad Tecnica Estatal de Quevedo. Obtenido de Los vendedores ambulantes de alimentos preparados y su incidencia en la higiene pública en el cantón Vinces, provincia de los Ríos: http://repositorio.uteq.edu.ec/handle/43000/1953

Coffigny, R. S. (2 de mayo de 2018). *Ecured.* Obtenido de https://www.ecured.cu/Alimento

Cristina Arias Díaz, B. F. (noviembre de 1998). Condiciones Higíenico-Sanitarias de comedores escolares del municipio de Oviedo. Scielo, vol. 72 n°6. Obtenido de http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1135-57271998000600010

Curbelo, L. I. (19 de febrero de 2014). La alimentación sana comienza por casa. (L. S. Hernández, Ed.) Revista De Divulgación Científica Y Cultura, 1. Obtenido de http://www.saludvida.sld.cu/articulo/2014/02/19/la-alimentacion-sana-comienza-por-casa

Eugenia, M. (20 de junio de 2017). *El* insignia. Obtenido de http://blog.elinsignia.com/2017/06/20/causas-y-consecuencias-del-e-t-a-enfermedades-de-transmision-alimentaria-kl/

Gando, G. (11 de septiembre de 2015). lexis. Obtenido de http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/02/Normativa-Tecnica-Sanitaria.Pdf

García, L. M. (2017). Buenas Prácticas de Manufactura en comedores del mercado central de abasto de Asuncion, Paraguay. Scielo, 42- 47. Obtenido de Mem. Inst. Investig. Cienc. Salud. : http://scielo.iics.una.py/pdf/iics/v15n1/1812-9528-iics-15-01-00042.pdf

Giuseppe Correia Paulino, D. W. (junio de 2012). Estudios y perspectiva en turismo. Scielo, *21*(3). Obtenido de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322012000300012

González, M. N. (mayo/ junio de 2003). En que direccion va la seguridad alimentaria. Scielo, *77*(3). Obtenido de http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1135-57272003000300001

Ley organica de consumo, n. y. (abril de 2013). *sn.* Obtenido de http://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/wp-content/uploads/2013/04/Propuesta-Ley-Consumo-Final.pdf

Lic. Maritza T Suárez Pita, I. M. (enero- abril de 2014). Registro Sanitario, logros, debilidades y proyecciones al cierre del 2013. Scielo, *52*(1). Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S1561-30032014000100012&script=sci_arttext&tlng=en

Lucio, p. e. (2010). Obtenido de http://dspace.espoch.edu.ec/bitstream/123456789/1684/1/84T00049.pdf

M, J. J., & P, V. S. (enero- junio de 2001). Evaluación Microbiológica y Sanitaria de puestos de venta ambulatoria de alimentos del distrito de Comas, Lima - Perú. *Scielo, 18*(1-2). Obtenido de http://www.scielo.org.pe/scielo.php?pid=S1726-46342001000100007&script=sci_arttext&tlng=en

Mafla, C. V. (6 de febrero de 2013). Obtenido de https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/Reglamento-De-Registro-Y-Control-Sanitario-De-Alimentos.pdf

María M Iriarte R, O. F. (enero de 2003). Evaluación Del Conocimiento Sobre Buenas Prácticas De Manipulación De Alimentos Del Personal De Cocina De Los Hoteles 5 Estrellas, Isla De Margarita, Venezuela. Scielo, *34*(1). Obtenido de http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-04772003000100004

Merchan, R. T. (17 de octubre de 2013). Repositorio Universidad Nacional de Loja . Obtenido de http://dspace.unl.edu.ec/jspui/handle/123456789/16268

Ministerio de Salud y Proteccion Social. (22 de julio de 2013). *sn.* Obtenido de https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20267 4%20de%202013.pdf

Montesdeoca, K. N. (5 de Mayo de 2016). *Repositorio Digital PUCESE.* Obtenido de 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: https://repositorio.pucese.edu.ec/123456789/658

Moreno, A. V. (2010). Obtenido de http://www.monografias.com/trabajos-pdf4/higiene-proteccion-y-conservacion-alimentos/higiene-proteccion-y-conservacion-alimentos.pdf

OMS. (2015). Los alimentos insalubres causan más de 200 enfermedades. Washington, DC,: OMS. Obtenido de http://www.paho.org/gut/index.php?option=com_content&view=article&id=762 :los-alimentos-insalubres-causan-mas-de-200-enfermedades-&Itemid=441

OMS. (9 de Agosto de 2016). Obtenido de https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=104

33%3Aeducacion- nocuidad de los alimentos. Obtenido de http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs399/es/inocuidad-alimentos-glosario-terminos-inocuidad-de-alimentos&catid=1237%3Aeducation-on-food-safety&Itemid=41278&lang=es

Organizacion Mundial de la Salud. (octubre de 2017). *I*

Puig, M. Y. (10 de mayo de 2013). Factores epidemiológicos de interés en brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en La Habana. Revista Cubana de Higiene y Epidemiología, vol.5*1*(no.3). Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1561-30032013000300004

Secretaria de Salud. (2010). *Cofepris.* Obtenido de http://www.cofepris.gob.mx/Paginas/Temas%20Interes/Tips%20Sanitarios/HigieneEnAlimentos.aspx

Trujillo, A. C. (enero-junio de 2013). Las buenas practicas de higiene y manipulacion como elemento basico del sistema de gestion de calidad e inocuidad de los alimentos. Revista Cubana de Alimentación y Nutrición, 23(1), 10. Obtenido de http://www.medigraphic.com/pdfs/revcubalnut/can-2013/can131c.pdf

Urquía-Fernández, N. (2014). La seguridad alimentaria en México. Scielo, *56*(1). Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0036-36342014000700014&script=sci_arttext&tlng=pt

ANEXOS

ENCUESTA

ENCUESTA DIRIGIDA A LOS EXPENDEDORES DE ALIMENTOS PREPARADOS DEL MERCADO MUNICIPAL DE ESMERALDAS

Estimado sr/a, solicitamos su colaboración en esta encuesta, ya que la información que usted proporcione será de gran ayuda para la elaboración del plan de investigación previo a la obtención de título de Lic. Enfermería, esperamos su sinceridad; los datos serán tratados con absoluta discreción y para los fines expuestos con el objetivo de;

Determinar las condiciones higiénico sanitarias de los comedores públicos del mercado municipal de la cuidad de Esmeraldas.

1. ¿Hace cuánto tiempo usted recibió capacitación sobre cómo es la manipulación e higiene de alimentos?
   Hace una semana ☐
   Hace un mes ☐
   Nunca ☐
2. ¿Usted que utiliza durante la venta de su comida?
   Mandil ☐
   Guantes ☐
   Malla o gorra ☐
3. ¿Con que frecuencia lava sus manos durante el expendio de los alimentos?
   Siempre ☐
   A veces ☐
   Nunca ☐
4. Su puesto de trabajo (piso, mesón, mesas) lo limpia
   Diariamente ☐ Semanalmente ☐ mensualmente ☐
5. ¿Con que hace la limpieza de piso, mesón y mesas
   Detergente ☐

Desinfectante ☐

Cloro ☐

Otro:

6. ¿Dónde coloca los residuos?

   Piso ☐

   Tacho de basura ☐

   La calle ☐

   Otro:

7. ¿En lo que cuenta de este año cuentas veces las autoridades le han visitado?

   El otro año ☐

   El otro mes ☐

   Nunca ☐

8. ¿Cuenta usted con permiso sanitario?

   Si ☐

   No ☐

9. ¿Cuenta usted con servicios básicos en su local?

   Si ☐

   No ☐

10. Considera usted necesaria capacitaciones sobre higiene y la correcta manipulación de los alimentos

    Si ☐

    No ☐

FICHA DE OBSERVACIÓN

Nombre del lugar:			
Condiciones del lugar	**Si**		**No**
Limpio			
Sucio			
Presencia de factores de contaminación	**Si**	**No**	
Perros			
Roedores			
Moscas			
Medida de eliminación de desechos	**Si**	**No**	
Tacho de basura			
Calle			
Manda a una persona			
Permiso de funcionamiento sanitario	**Si**	**No**	
Documento			
Uso de vestimenta para el manejo higiénico de los alimentos	**Si**	**No**	
Uniforme			
Mandil			
Guantes			
Gorros o malla de cabello			
Utilización de productos de limpieza	**Si**	**No**	
Detergente			
Cloro			
Desinfectante			