

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA DE ENFERMERÍA

TEMA:

**MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS EN
LOS KIOSCOS DE COMIDA “EL OBRERO DEL
MERCADO AMAZONAS DE IBARRA
NOVIEMBRE 2009-AGOSTO 2010**

Tesis revisada para el Comité Asesor, para la cual se autoriza su presentación
como requisito para obtener el título de licenciatura en Enfermería

APROBADA:

DIRECTORA: Lic.: Graciela Ramírez

ASESOR: Mgs: Janet Vaca

IBARRA – ECUADOR

NOVIEMBRE 2009-AGOSTO 2010

DEDICATORIA

A mi familia, a mis padres quienes con su apoyo y su amor infinito hicieron que la presente meta se haga realidad.

Lorena Elizabeth Posso Yalama

A mi hija, inspiración de mi vida, a mis padres que con sacrificio y amor lucharon para llegar y culminar esta meta, a mi esposo, compañero y apoyo en esta carrera.

Jessica Gabriela Navarrete Solís

RECONOCIMIENTO

Un sincero agradecimiento a las personas del mercado Amazonas que facilitaron el trabajo, para conocer más sobre las actividades que realizan a diario y de cómo se podría brindar una mejor y más saludable atención.

A nuestra querida Universidad Técnica del Norte, por habernos permitido realizar nuestros estudios y cada día ser mejores.

A nuestra asesora de Tesis, licenciada Graciela Ramírez que contribuyó en el adelanto de éste trabajo.

ÍNDICE

CONTENIDO	PAG
RESUMEN	I
SUMARY.....	II
INTRODUCCION.....	IV
1. OBJETIVOS	
1.1 OBJETIVO GENERAL:	5
1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:.....	6
1.3 PREGUNTAS GUÍAS DE LA INVESTIGACIÓN:.....	6
CAPITULO I.	
EL PROBLEMA.....	7
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	8
1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	9
1.3 JUSTIFICACIÓN.....	10
CAPITULO II.	
MARCO TEÓRICO	
1.2 Procedimiento operativo.....	15
1.3 Inicio del servicio.....	16
1.4. Información sobre el vendedor.....	16
1.5 Estado de situación.....	17
1.6 Mercado Amazonas cuenta con dispensario médico.....	17
1.7 Instalación e iluminación interna del mercado "Amazonas".....	18
1.8 Varios productos alimentarios escasean en el mercado Amazonas de Ibarra.....	18
1.9. Ley que define como manipulado.....	19.
1.10. Otras consideraciones	20
1.11 Evaluación.....	21
1.12. Causa- efecto.....	22
1.13. Manipulación correcta de los alimentos.....	23

1.14	Buenas prácticas de compra, preparación y conservación de los alimentos.....	24.
1.15.	La conservación.....	24
1.16.	El manipulador.....	25
1.17	¿Por qué es necesario ocuparse de la conservación de alimentos?...25	
1.18	Enfermedades transmitidas por alimentos contaminados.....	26
1.19	El agua y su importancia en la higiene.....	27
1.20	Enfermedades relacionadas con la mala higiene de los alimentos.....	27
1.21	La higiene de los alimentos.....	28
1.22	Higiene de los alimentos en los puestos de venta.....	29
1.23	Limpieza de la zona de procesamiento.....	29.
1.24	Práctica de normas de higiene.....	30
1.25	La higiene personal.....	31
1.26	Hábitos de higiene.....	33
1.27	Recomendaciones de higiene de las manos:.....	34
1.28	Normas de Higiene.....	35
1.29	Higiene personal y conducta de los manipuladores de alimentos.....	36
1.30	Medidas de seguridad.....	37
1.31	El almacenamiento.....	38
1.32	Al preparar sus alimentos.....	39
1.33	La cocción.....	40
1.34	Luego de la cocción.....	41
1.35	El termómetro bacteriano.....	41
1.36	Accesorios peligrosos.....	42
1.37	MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.....	42
	1.37.1 Manipulación de los alimentos.....	43
	1.37.2 Almacenamiento de los alimentos.....	45
	1.37.3 Transporte.....	46
	1.37.4 Utilización y mantenimiento.....	47
1.38	Mantenimiento y limpieza.....	47
	1.38.1 Procedimientos y métodos de limpieza.....	48

1.38.2	Programas de limpieza.....	48
1.39	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.....	49
1.39.1	Algunos Métodos de conservación de alimentos.....	50
1.39.2	Descongelación o Regeneración.....	58
1.39.3	Descomposición de los alimentos.....	60
1.40	SANEAMIENTO AMBIENTAL.....	61
1.41	MODERNIZACIÓN DE MERCADOS.....	64
1.41.1	Ordenanzas municipales.....	65
1.41.2	Reglamento interno.....	67
1.41.3	Generalidades:.....	67
1.41.4	Organización interna.....	68
1.41.5	Prohibiciones municipales.....	71
1.41.6	De la disciplina y sus sanciones.....	71
1.41.	Del ingreso al servicio.....	72
1.41.8	Ascensos.....	72
1.41.9	De la organización.....	73
1.41.10	De las ventas.....	74
1.41.11	Prohibiciones de ventas.....	76
1.41.12	Del personal administrativo:.....	77
1.41.13	Disposiciones generales:.....	77

CAPITULO III.

METODOLOGÍA

3.1.	Lugar de estudio.....	78
3.2	Caracterización.....	78
3.3	Materiales y equipos.....	78
3.4	Tipo de investigación.....	78
3.4.1.	Diseño de la investigación.....	78
3.5	Estrategias de la investigación.....	79
3.5.1	Métodos.....	79
3.6.	Población.....	79

3.7	Técnicas e instrumentos de recolección de datos	82
3.9	Técnicas para el procesamiento de datos	82
3.10	Validez y confiabilidad de los instrumentos.....	82
3.11	VARIABLES : DEFINICION Y OPERACIONALIZACION	
3,11.1	Variables independientes	84
3.11.2	Variables dependientes	85
CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN		
4.1	Análisis y discusión de resultados	87
4.2	Representacion grafica	88
4.3	Propuesta	115
CAPITULO V		
5.1	CONCLUSIONES.....	117
5.2	RECOMENDACIONES.....	118
5.3	REFERENCIA BIBLIOGRAFÍA.....	120
5.4	ANEXOS	
	ENCUESTA.....	123
	FOTOGRAFIA.....	127
	TRIPTICO.....	137
	CONSENTIMIENTO INFORMADO.....	138

