

**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**

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

**RESUMEN**

A pesar de los avances de la medicina , la manipulación de los alimentos sigue siendo un problema de Salud Publica en los países en vías de desarrollo y en especialmente en el Ecuador . El presente trabajo esta encaminado a determinar la forma como elaboran, preparan y expenden los alimentos en los kioscos de comida preparada del Mercado Amazonas. Fue necesario también determinar la forma como son tratados, cuidados y almacenados los alimentos antes y después de su preparación. Así como la necesidad de educar a las personas mediante la elaboración, presentación y socialización de una guía informativa.

Metodología. Se aplicó el inductivo – deductivo ya que con éste método se utilizó en la medida que se estudió casos particulares como las técnicas de adquisición, preparación, transformación, conservación, almacenamiento venta y servicio de alimentos que luego de procesos de tabulación, análisis y comprobación se llegó a inducir conclusiones de carácter general.

Procedimientos. Se aplicó encuestas a 48 personas que laboran en el sector de preparación de comidas denominado “El Obrero” del mercado ubicado al sur de la ciudad de Ibarra, las cuales se tabuló con programas como el EPI Info y Excel para su análisis respectivo.

**ABSTRACT**

In Spite of advances in medicine, the manipulation of food remains a public health problem in developing countries and especially in the Ecuador. The present work this aimed to determine the way produce, prepare and dispensed food in prepared food market Amazon kiosks. It was also necessary to determine how are processed, care and stored food before and after their preparation.

As well as the need to educate people through the development, presentation and socialization from an informative guide. Methodology. Applied the inductive - deductive since with this method was used to the extent that he studied individual cases as the techniques of acquisition, preparation, processing, preservation, storage, sale and

service of food that processes tab, after analyses and testing came to induce general conclusions.

Procedures. Surveys was applied to 48 people who work in the sector of food preparation called "El Obrero" market located south of the city of Ibarra, which are tabulated with programs such as EPI Info and Excel for their respective analysis. Analysis and interpretation of data. As regards the acquisition and storage of products found that three quarters if you notice the product expiration date, and the use of refrigerators is scarce.

## **INTRODUCCIÓN**

Hablar de higiene de los alimentos, es platicar acerca de las prácticas empleadas en la manipulación, refrigeración, congelación, almacenamiento y adquisición de los alimentos que se consumen, observando así la conservación de los alimento limpios y sanos para evitar ciertas enfermedades y en casos extremos el envenenamiento. En los últimos años se ha incrementado los eventos de morbilidad y mortalidad sin diferenciar las edades.

Los alimentos en todo su aspecto deben conservarse, mostrarse y exhibir bien, siendo tanto este el compromiso y responsabilidad del vendedor como del Gobierno y de los ciudadanos vigilar por este proceso, para así ir perfeccionando los estilos de vida de los pobladores con respeto a la integridad y mejoramiento del ser humano en todos sus aspectos positivos.

Al referirnos acerca de la situación del manejo higiénico de los alimentos por los vendedores del kioscos de comida preparada del sector "OBRERO" del mercado Amazonas nos hemos visto en la obligación de considerar y tomar muy en cuenta las condiciones en las que los vendedores se encuentran sean estas de aspecto social, económico y político ya que estos ajustes generalmente afectan a los pobladores más pobres, llevando así a deteriorar el estado de salud, ya que conlleva a consumir los alimentos de mala calidad.

## **METODOLOGÍA**

### **LUGAR DE ESTUDIO**

Sector kioscos de comidas "EL OBRERO" "ASOC 28 DE ABRIL" del mercado Amazonas que se encuentra ubicado entre las calles Obispo Mosquera y Antonio Cordero sur de la ciudad de Ibarra provincia de Imbabura.

### **MATERIALES Y EQUIPOS**

Se necesitará hojas de papel bond, útiles de oficina, además computadora e impresora, infocus, memory flash, cds, copiadora, cámara fotográfica.

### **TIPO DE INVESTIGACIÓN**

El tipo de estudio será básicamente descriptivo ya que este proyecto estará enmarcado en una investigación que identifica las técnicas de adquisición preparación, transformación, conservación, almacenamiento venta y servicio de alimentos que utilizan en 48 kioscos que pertenecen al sector “El Obrero” Asoc 28 de Abril del Mercado Amazonas de la ciudad de Ibarra. Por otra parte se describirán también las situaciones y eventos educacionales sobre manejo higiénicos que se producen al interior de los kioscos .

### **Diseño de la investigación.**

En este trabajo de Investigación se aplicará un Diseño Cualitativo, no Experimental, porque no se manipulará variables independientes, si no que será un estudio prospectivo de tipo cualitativo.

### **ESTRATEGIAS DE LA INVESTIGACIÓN**

El estudio que se realizará tendrá un diseño no experimental, cuali y cuantitativa ya que únicamente se necesita la recolección de la información para su respectivo análisis, y correlacional..

### **POBLACIÓN**

Personas que preparan varios alimentos en el comedor Obrero de la ciudad de Ibarra, en el periodo comprendido de noviembre del 2.009 hasta octubre del 2.010. Se trabajará con todas las mujeres que laboran en el mencionado sector.

### **TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS**

Revisión bibliográfica y lincografía que permitió realizar un análisis crítico de trabajo realizado por otros investigadores. Se acudió además al uso de técnicas específicas para la recopilación de la información, como son: la observación, entrevistas, formularios y encuestas ésta última se utilizó para la obtención de información a través de un sistema de preguntas estructurado en formularios impresos que fueron llenados directamente por los socios que fueron de gran ayuda para sintetizar y resumir la información.

### **VARIABLES: DEFINICIÓN Y OPERACIONALIZACIÓN.**

#### **VARIABLES INDEPENDIENTES**

Manejo higiénico de alimentos

#### **VARIABLE DEPENDIENTE**

- En preparación:

- Lavado de manos, utensilios, alimentos
- Utilización de guantes, gorras, alimentos desinfectados y aireados
- Utilización de cubos de basura cerrados, de material impermeable
- Utilización de agua hervida
- Manejo de Alimentos
  - Etiquetado, Caducidad, Uso de frigoríficos, Ubicación, Temperatura
  - Alimentos de buena calidad.
- En venta y servicio
  - Expendio de alimentos, recolección de alimentos, conoce destino final, transporte y recolección

### **ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS**

- Las personas que laboran y fueron encuestadas son todas del sexo femenino que elaboran las comidas en el sector de “El Obrero”.
- Las mujeres que trabajan son adultas con una edad promedio de 39 años de edad.
- El nivel de instrucción es bajo ya que el 79.2% solo ha cursado la primaria, existiendo un 8.3% de analfabetas.
- Con satisfacción se puede ver que las instalaciones donde laboran son adecuadas en cuanto a servicios ya que cuentan con agua potable, luz eléctrica, alcantarillado y servicios higiénicos

### **PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

Para la preparación de los alimentos se requieren ciertas condiciones de higiene, los mismos que fueron analizados y se obtuvo los siguientes resultados:

- En cuanto al lavado de manos para manipular los alimentos, el 83.3% de las mujeres siempre se lavan las manos; un 12.5% se lava a veces y el 4.2% casi siempre.
- Todas las mujeres que laboran en los kioscos cuentan con permiso sanitario los mismos que son renovados cada.

En cuanto a la vestimenta que se debe tener

- Se puede ver que el 45.8% nunca usan guantes para preparación de la comida; el 31.3% usa a veces, el 8.3% casi siempre y únicamente un 14.6% usan guantes siempre.
- Casi en idéntica proporción el uso de la gorra no es muy común, el 45.8% no usan; el 31.3% a veces, el 8.3% a menudo; y el 14.6% si usa con frecuencia.

- La existencia de los roedores en el sector es alarmante ya que el 77.1% señaló que si existen y solo el 22.9% indica que no los hay.

Los alimentos desinfectados y aireados para la preparación de alimentos son usados a veces señalan el 31.3%; el 29.2% los usan siempre y el 14.6% casi siempre. El 25.0% de las mujeres no usan alimentos aireados o desinfectados.

- En cuanto al uso de basureros cerrados el 47.9% de las mujeres los usan a veces; el 31.3% siempre los usan, el 16.7% nunca los usan y el 4.2% casi siempre usan.
  - En cuanto al uso del agua hervida para la preparación de alimentos, el 47.9% usan solo a veces; el 31.3% lo usan con frecuencia y el 4.2% a menudo. El 16.7% de las mujeres no usan nunca agua hervida en la preparación de alimentos.

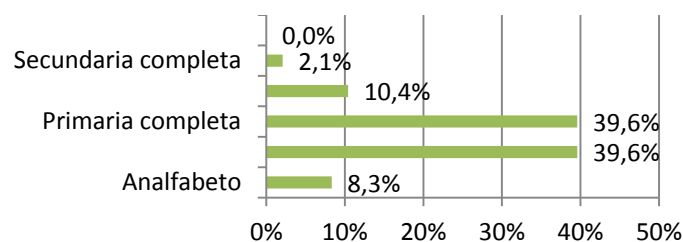
### **ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS**

- Al vender los alimentos lo hacen siempre usando tarinas, aunque el 70.8% también usan fundas plásticas. Por el momento ninguna usa papeles.
- En cuanto a los alimentos de buena calidad que deben usar, el 79.2% de las mujeres siempre los usan, el 20.8% a veces y el 16.7% casi siempre usan alimentos de buena calidad.
- En cuanto a la forma correcta de recolección de alimentos; el 68.8% lo hacen de acuerdo al alimento; mientras que el 12.5% lo recogen en cartones, el 10.4% en fundas y el 8.3% en frigoríficos.
- En cuanto al destino final de la recolección de basura; el 85.4% si saben a dónde va, mientras que el 14.6% no lo conocen.

### **REPRESENTACIÓN GRAFICA**

#### **DISTRIBUCIÓN SEGÚN LA INSTRUCCIÓN DE LAS PERSONAS QUE PREPARAN ALIMENTOS EN LOS KIOSCOS DE COMIDA DEL MERCADO AMAZONAS DE IBARRA**

<b>INSTRUCCIÓN</b>	<b>Frec</b>	<b>Porc.</b>
Analfabeto	4	8,3%
Primaria incompleta	19	39,6%
Primaria completa	19	39,6%
Secundaria incompleta	5	10,4%
Secundaria completa	1	2,1%
Superior	0	0,0%
<b>TOTAL</b>	<b>48</b>	<b>100,0%</b>



**ANÁLISIS:**

Al preguntar sobre el nivel de instrucción de las mujeres que laboran en los kioscos de comida podemos ver que sumadas las que culminaron y las que no culminaron la primaria nos da el 79.2%; el 12.5% tienen instrucción secundaria y el 8.3% de las mujeres son analfabetas

**DISTRIBUCIÓN SEGÚN LOS SERVICIOS BÁSICOS CON QUE CUENTAN LAS PERSONAS QUE PREPARAN ALIMENTOS EN LOS KIOSCOS DE COMIDA DEL MERCADO AMAZONAS DE IBARRA**

SERVICIOS BÁSICOS	Frec	Porc.
Agua potable	48	100,0%
Serv. Higiénicos	48	100,0%
Luz eléctrica	48	100,0%
Alcantarillado	48	100,0%
<b>TOTAL ENCUESTAS</b>	<b>48</b>	<b>100,0%</b>

**ANÁLISIS:**

Los servicios básicos con que cuentan las mujeres para elaborar sus preparaciones son muy satisfactorios, ya que el 100% poseen agua potable, luz eléctrica, alcantarillado y servicios higiénicos.

**DISTRIBUCIÓN SEGÚN SI SE LAVAN LAS MANOS LAS PERSONAS QUE PREPARAN ALIMENTOS EN LOS KIOSCOS DE COMIDA DEL MERCADO**

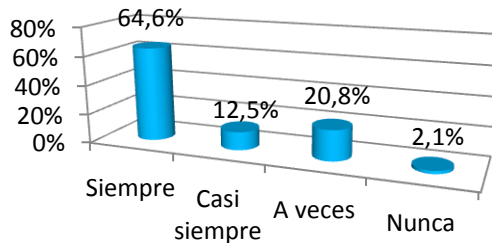
SE LAVA LAS MANOS	Frec	Porc.
Siempre	40	83,3%
Casi siempre	2	4,2%
A veces	6	12,5%
Nunca	0	0,0%
<b>TOTAL ENCUESTAS</b>	<b>48</b>	<b>100,0%</b>

**ANÁLISIS:**

La mayoría de las mujeres, el 83.3% que laboran en los kioscos de comida siempre se lavan las manos para manipular los alimentos; el 12.5% a veces y el 4.2% casi siempre.

**DISTRIBUCIÓN SEGÚN SI LAVAN LOS UTENSILLOS LAS PERSONAS QUE PREPARAN ALIMENTOS EN LOS KIOSCOS DE COMIDA DEL MERCADO AMAZONAS DE IBARRA**

LAVA UTENSILLOS	Frec	Porc.
Siempre	31	64,6%
Casi siempre	6	12,5%
A veces	10	20,8%
Nunca	1	2,1%
<b>TOTAL ENCUESTAS</b>	<b>48</b>	<b>100,0%</b>

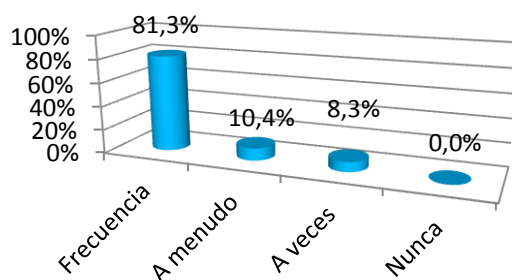


### ANÁLISIS:

El 64.6% de las personas que laboran en los kioscos de comida siempre lavan los utensilios, el 20.8% a veces, el 12.5% casi siempre y el 2.1% nunca.

### DISTRIBUCIÓN SEGÚN SI LAVAN LOS ALIMENTOS EN LOS KIOSCOS DE COMIDA DEL MERCADO AMAZONAS DE IBARRA

LAVA LOS ALIMENTOS	Frec	Porc.
Frecuencia	39	81,3%
A menudo	5	10,4%
A veces	4	8,3%
Nunca	0	0,0%
<b>TOTAL ENCUESTAS</b>	<b>48</b>	<b>100,0%</b>



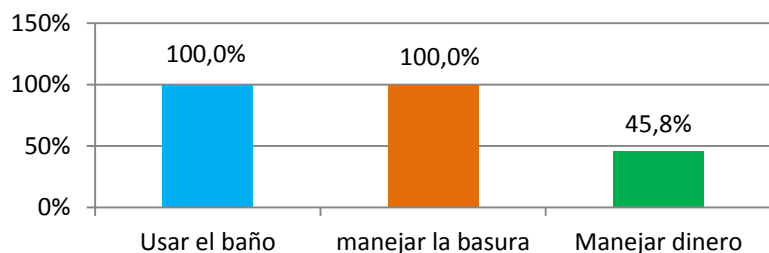
### ANÁLISIS:

La mayoría que es el 81.3% con frecuencia lavan los alimentos, el 10.4% lo hacen a menudo y el 8.3% señalan que a veces lavan los alimentos.

### SEGÚN LA HIGIENE DE LAS MANOS DE LAS PERSONAS QUE PREPARAN ALIMENTOS EN LOS KIOSCOS DE COMIDA DEL MERCADO AMAZONAS DE IBARRA



LAVA LAS MANOS LUEGO DE	Frec	Porc.
Usar el baño	48	100,0%
manejar la basura	48	100,0%
Manejar dinero	22	45,8%
TOTAL ENCUESTAS	48	100,0%

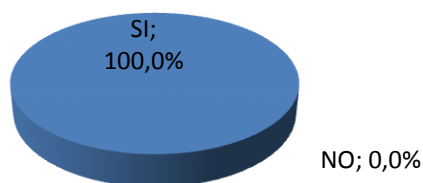


**ANÁLISIS:**

La totalidad de las personas señalan que se lavan las manos luego de usar el baño y también luego de manejar la basura; solo el 45.8% señala que se lava las manos después de coger el dinero.

**DISTRIBUCIÓN SEGÚN SI TIENEN PERMISO SANITARIO LAS PERSONAS QUE PREPARAN ALIMENTOS EN LOS KIOSCOS DE COMIDA DEL MERCADO AMAZONAS DE IBARRA**

PERMISO SANITARIO	Frec	Porc.
SI	48	100,0%
NO	0	0,0%
TOTAL ENCUESTAS	48	100,0%

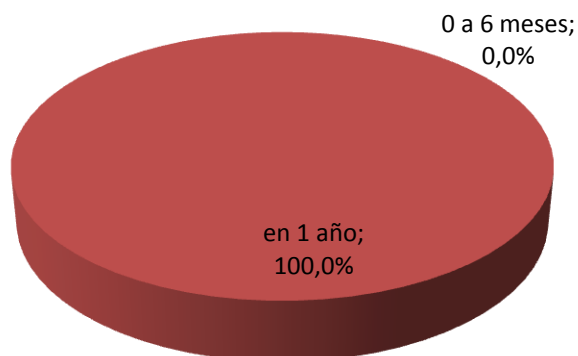


**ANÁLISIS:**

La totalidad de las mujeres que laboran en los kioscos de comida si cuentan con permiso sanitario otorgado por la Autoridad competente.

**DISTRIBUCIÓN SEGÚN FRECUENCIA DE OBTENCIÓN DE PERMISO DE LAS PERSONAS QUE PREPARAN ALIMENTOS EN LOS KIOSCOS DE COMIDA DEL MERCADO AMAZONAS DE IBARRA**

FRECUENCIA DEL PERMISO	Frec	Porc.
0 a 6 meses	0	0,0%
en 1 año	48	100,0%
TOTAL ENCUESTAS	48	100,0%

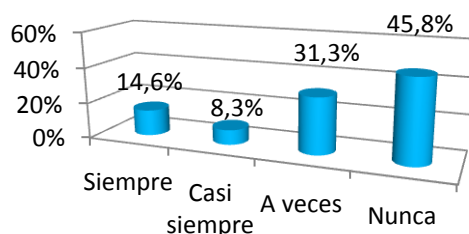


### ANÁLISIS:

Los permisos sanitarios obtenidos son renovados cada año señalan la totalidad de las personas encuestadas que laboran en los kioscos de comida del Mercado Amazonas de la ciudad de Ibarra.

### DISTRIBUCIÓN SEGÚN EL USO DE GUANTES DE LAS PERSONAS QUE PREPARAN ALIMENTOS EN LOS KIOSCOS DE COMIDA DEL MERCADO AMAZONAS DE IBARRA

USA GUANTES EN PREPARACIÓN	Frec	Porc.
Siempre	7	14,6%
Casi siempre	4	8,3%
A veces	15	31,3%
Nunca	22	45,8%
TOTAL ENCUESTAS	48	100,0%

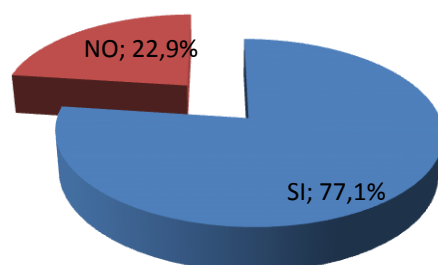


### ANÁLISIS:

La mayoría de las encuestadas el 45.8% señalan que nunca usan guantes para preparación de la comida; el 31.3% usa a veces, el 8.3% casi siempre y solo el 14.6% siempre usan guantes.

## DISTRIBUCIÓN SEGÚN SI EXISTEN ROEDORES EN EL MERCADO AMAZONAS DE IBARRA

ROEDORES	Frec	Porc.
SI	37	77,1%
NO	11	22,9%
TOTAL ENCUESTAS	48	100,0%

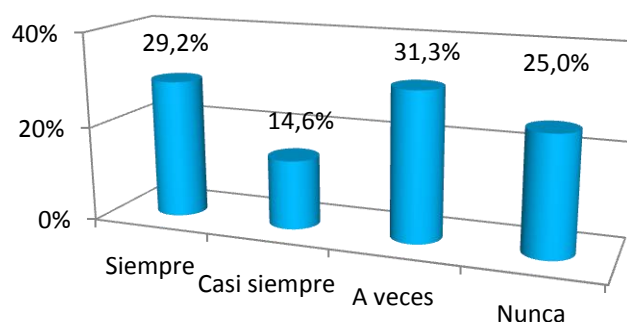


### ANÁLISIS:

Al preguntar sobre la existencia de los roedores en los locales señalaron el 77.1% que si existen y solo el 22.9% indica que no existe la presencia de roedores en dicho sector del Mercado Amazonas de la ciudad de Ibarra.

## DISTRIBUCIÓN SEGÚN SI USAN ALIMENTOS DESINFECTADOS Y AIREADOS LAS PERSONAS QUE PREPARAN ALIMENTOS EN LOS KIOSCOS DE COMIDA DEL MERCADO AMAZONAS DE IBARRA

USA ALIMENTOS DESINFECTADOS Y AIREADOS	Frec	Porc.
Siempre	14	29,2%
Casi siempre	7	14,6%
A veces	15	31,3%
Nunca	12	25,0%
TOTAL ENCUESTAS	48	100,0%



### ANÁLISIS:

Para la preparación de alimentos el 31.3% a veces usan alimentos desinfectados; el 29.2% usan siempre y el 14.6% casi siempre. El 25.0% de las mujeres no usan alimentos aireados o desinfectados.

## SEGÚN EL USO DE AGUA HERVIDA EN LA PREPARACIÓN D

## ALIMENTOS EN LOS KIOSCOS DE COMIDA DEL MERCADO AMAZONAS DE IBARRA

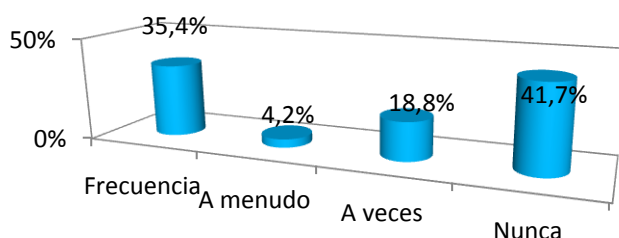
USA AGUA HERVIDA	Frec	Porc.
Frecuencia	15	31,3%
A menudo	2	4,2%
A veces	23	47,9%
Nunca	8	16,7%
TOTAL ENCUESTAS	48	100,0%

### ANÁLISIS:

El uso de agua hervida en la preparación de alimentos en la mayoría del 47.9% usan solo a veces; el 31.3% si usan con frecuencia y el 4.2% a menudo. Existe un 16.7% de mujeres que no usan nunca agua hervida en la preparación de alimentos.

## SEGÚN EL USO DE FRIGORÍFICOS EN LOS KIOSCOS DE COMIDA DEL MERCADO AMAZONAS DE IBARRA

USA FRIGORÍFICOS	Frec	Porc.
Frecuencia	17	35,4%
A menudo	2	4,2%
A veces	9	18,8%
Nunca	20	41,7%
TOTAL ENCUESTAS	48	100,0%



### ANÁLISIS:

De las encuestas realizadas a las mujeres que preparan comida en el Mercado Amazonas la mayoría el 41.7% nunca usan refrigeradoras o frigoríficos para almacenar sus productos, el 35.4% en cambio siempre usan, el 18.8% a veces y el 4.2% lo hacen a menudo.

### LINCOGRAFIA

1. [http://www.elcomercio.com/noticiaEC.asp?id\\_noticia=263690&id\\_seccion=10](http://www.elcomercio.com/noticiaEC.asp?id_noticia=263690&id_seccion=10)
2. [http://www.municipiodeibarra.org/ibarra/index.php?option=com\\_content&view=article&id=80:mercado-amazonas-cuenta-con-dispensario-medico&catid=110:informacion-general&Itemid=100035](http://www.municipiodeibarra.org/ibarra/index.php?option=com_content&view=article&id=80:mercado-amazonas-cuenta-con-dispensario-medico&catid=110:informacion-general&Itemid=100035)

3. [http://www.municipiodeibarra.org/ibarra/index.php?option=com\\_content&view=article&id=619:invierte-35989-dolares-en-instalacion-e-iluminacion-interna-del-mercado-qamazonasq&catid=1:ultimas-noticias&Itemid=291](http://www.municipiodeibarra.org/ibarra/index.php?option=com_content&view=article&id=619:invierte-35989-dolares-en-instalacion-e-iluminacion-interna-del-mercado-qamazonasq&catid=1:ultimas-noticias&Itemid=291)
4. <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/el-bocio-se-retira-de-imbabura-9572695726.html>
5. <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/varios-productos-escasean-en-ibarra-y-en-otavalo-229663-229663.html>
6. <http://www.ibarraturismo.com/galeria/ibarra.html>
7. [http://www.ciudadaniainformada.com/ciudadania/ciudadania-despliegue-noticias/browse/3/ir\\_a/regional/article//colada-morada-y-guaguas-de-pan-presentes-en-toda-ibarra-1.html](http://www.ciudadaniainformada.com/ciudadania/ciudadania-despliegue-noticias/browse/3/ir_a/regional/article//colada-morada-y-guaguas-de-pan-presentes-en-toda-ibarra-1.html)

## **BIBLIOGRAFIA**

1. ASIMOV, Isaac: *Cómo descubrimos los gérmenes*. ED: Molino, Ed. 5ta Barcelona España 1986.
2. BALDRY, Peter: *La batalla contra las bacterias.* ED: Reverte, Barcelona -España 1981.
3. BISHOP, Owen. *Aventuras con microorganismos*. ED. Labor, Barcelona-España 1988..