UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD



UNIVERSIDAD NACIONAL DE
22/1111 tYP\I
131 LIOT r;A
CENTRA
UNU
18927

ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA

RIESGO DE SALUD EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EXPENDIDOS AL AIRE LIBRE EN EL MALECÓN DEL PUERTO CALLAO Y ALREDEDORES YARINACOCHA PUCALLPA - 2001

BACH.ENF. TERESA VICTORIA MALDONADO RAMÍREZ
BACH.ENF. SARA BERTHA NIEVES ROBERTO
BACH. ENF. INGRID LISSETTE ARBILDO REÁTEGUI

PUCALLPA - PERÚ
REGIÓN UCAYALI
2001

ESTA TESIS FUE APROBADA POR EL JURADO CALIFICADOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD



Mg. Isabel Esteban Robladillo

Presidente



Mg. Nelly Tafur Flores

Miembro



Lic.Enf. Yolanda Santos Villegas

Miembro



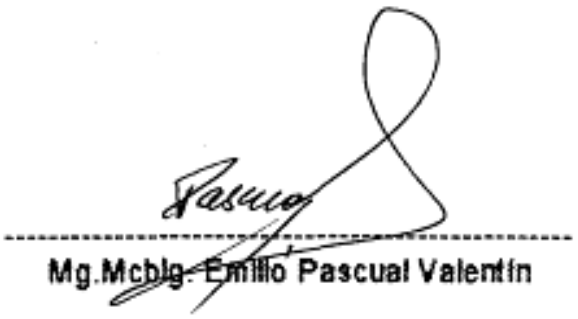
Lic.Enf. Eldalaine Torres Vargas

Miembro



Lic.Enf. Isabel Ramírez Chumbe

Miembro



Mg.Mcblg. Emilio Pascual Valentín

Asesor

A Dios por brindarme vida y salud así de esta manera haber culminado mi carrera profesional y servir a la humanidad.

A mi esposo Hector por su amor, compresión y apoyo invalorable en todo momento durante mi formación profesional.

Con cariño, a mis padres Gabriel y Victoria, quienes inculcaron en mí, valor y esfuerzo.

TERESA VICTORIA

A Dios que me dio la vida y la oportunidad de servir a la humanidad.

A mis padres Teodoro Nieves y María Roberto por su apoyo incondicional a través de toda mi vida.

Por su compresión y paciencia durante mi formación profesional a, mi novio.

SARA BERTHA

A Dios mi padre celestial, por su regalo de vida y salud lo cual hizo posible culminar ml carrera profesional.

“Mi esperanza está en ti"

A Nemesío mi padre por su apoyo y confianza a Elba mi madre por sus palabras de aliento y amor, por sus consejos, dedicación y ternura, a ellos mi gratitud inmensa y cariño por siempre.

A mis hermanos con amor.

INGRID LISSETTE

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Nacional de Ucayali por la oportunidad que nos dio para formarnos en la carrera que iniciamos por vocación y amor.

A los docentes de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Ucayali, por habernos brindarnos la enseñanza constante desinteresada durante nuestra formación profesional.

Al Señor Mg. Emilio Pascual Valentín asesor del presente trabajo de investigación.

A los expendedores de alimentos del malecón de Puerto Callao y alrededores Yarinacocha, por brindarnos información valiosa, los cuales contribuyeron a culminar este trabajo de investigación.

A los miembros de Jurados de esta tesis, por habernos brindado los valiosos aportes durante su desarrollo.

INDICE

CONTENIDO	PAG.
DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTO	vi
INDICE DE CONTENIDO	vii
INDICE DE CUADROS	x
INDICE DE GRAFICOS	xiii
RESUMEN	xvi
INTRODUCCIÓN	xviii

CAPITULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	01
1.2 JUSTIFICACIÓN	02
1.3 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	04
1.3.1 Objetivo General	04
1.3.2 Objetivos Específicos	04

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO Y DEFINICION DE TERMINOS BASICOS

2.1 ANTECEDENTES DEL PROBLEMA	06
2.1.1 A Nivel Internacional	06
2.1.2 A Nivel Nacional	11
2.1.3 A Nivel Local	14

2.2 PLANTEAMIENTO TEÓRICO DEL PROBLEMA 15
2.2.1 Características y efectos de una buena higiene de Alimentos 15
2.2.2 Forma de preparación y conservación de tos alimentos 16
2.2.2.1 Preparación 16
2.2.2.2 Conservación de los Alimentos 18
2.2.2.3 Hábitos Alimenticios y Estado de Salud 19
2.2.2.4 La Venta de Alimentos en la Vía Pública 21
2.2.2.5 La Venta callejera de Alimentos y la Transmisión de enfermedades 23
2.2.2.6 Problemas Sanitarios 26
2.2.2.7 El Problema de Salud y Riesgos para la Salud de los Alimentos vendidos en la calle 27
2.2.2.8 Manipulación de alimentos y factores Socio-Culturales. 33
2.2.2.9 Enfermedades transmitidas por Alimentos (ETA) 36

2.3 DEFINICION DE TERMINOS BÁSICOS 42

2.4 HIPOTISIS, VARIABLES Y OPERACIONALIZACION DE VARIABLES 45
- HIPÓTESIS 45
2.4.1 Hipótesis General 45
2.4.2 Hipótesis Específicas 45

- VARIABLES 46
2.4.3 Variable Independiente 46
2.4.4 Variable Dependiente 46

- OPERACIONALIZACION DE VARIABLES 47
2.4.5 Técnicas de Manipulación 47

2.4.6 Riesgo de Salud 49

CAPITULO III

METODOLOGÍA

3.1 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN 51
3.2 POBLACIÓN Y MUESTRA 51
3.2.1 Población 51
3.2.2 Muestra 52
3.3 PROCEDIMIENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS 52
3.4 TÉCNICA E INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS 52
3.4.1 Técnica 52
3.4.2 Instrumentación 53
3.5 TRATAMIENTO DE DATOS 54

CAPITULO IV

PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

CONCLUSIONES
RECOMENDACIONES
BIBLIOGRAFÍA
ANEXOS

RESUMEN

La investigación tiene como propósito determinar los riesgos de salud que representa la manipulación de alimentos expendidos en forma ambulatoria en el malecón de Puerto Callao y alrededores en Yarinacocha.

Se utilizó el método descriptivo, analítico transversal, la muestra estuvo conformada por 340 elementos muestrales, como técnica se utilizó la entrevista y observación participante y como instrumento una encuesta y ficha de observación, los datos se recopilaron durante los meses de julio y agosto del presente año, la observación se hizo en tres momentos para poder corroborar las respuestas de los vendedores durante la entrevista anterior, el procesamiento de datos se basó en el método manual simple y en la comprobación de hipótesis se aplicó la prueba de análisis de varianza.

Las conclusiones arribadas son: El 94 por ciento de expendedores de alimentos muestran inadecuada higiene personal, 95 por ciento realizan el lavado de manos en forma Inadecuada, 94 por ciento lavan los utensilios inadecuadamente, 95 por ciento emplean secadores inadecuadamente, 88 por ciento de expendedores de alimentos presentan Inadecuadamente los servicios higiénicos y el 66 por ciento recolectan inadecuadamente la basura, 55 por ciento de vendedores utilizan el agua inadecuadamente, 64 por ciento usan inadecuadamente el agua con relación a la cantidad y calidad, 57 por ciento

inadecuadamente el agua con relación a la cantidad y calidad, 57 por ciento adecuadamente realizan la cocción de alimentos y 83 por ciento Manipulan adecuadamente la higiene de alimentos. El 31 por ciento de alimentos preparados por tos vendedores presentan alto riesgo de salud para los consumidores. Los alimentos más expendidos son: cebiches, jugos, refrescos, guisados y asados. Los vendedores de aumentos *en* su mayoría son adolescentes, y adultos Jóvenes, pertenecen al sexo femenino y poseen grado de instrucción secundaria, son casados y convivientes, desarrollan esta actividad de 2 a 4 años y perciben un ingreso mensual mayor de 500 nuevos soles. Las técnicas de manipulación de alimentos durante su preparación y expendio al aire libre son inadecuados. "Los jugos y refrescos son alimentos que no representan alto riesgo de salud porotos consumidores del malecón de Puerto Callao y alrededores". Los trastornos gastrointestinales no son causadas por inadecuada manipulación de alimentos expendidos al aire libre en el malecón de Puerto Callao y alrededores.