

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



**CONOCIMIENTO DE LOS PRINCIPIOS DE BIOSEGURIDAD EN ALIMENTOS DE
LOS COMERCIANTES DEL GIRO DE CARNES DEL MERCADO MAYORISTA
UNICACHI SUR DE LIMA, 2021**

TESIS

Para optar el Título Profesional de Licenciado en Nutrición y Dietética

AUTOR:

Br. Jaime Fabian Elizalde Ramos

Tumbes – Perú

2021

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



CONOCIMIENTO DE LOS PRINCIPIOS DE BIOSEGURIDAD EN
ALIMENTOS DE LOS COMERCIANTES DEL GIRO DE CARNES DEL
MERCADO MAYORISTA UNICACHI SUR DE LIMA, 2021

TESIS APROBADA EN FORMA Y ESTILO POR:

Mg. Jorge Echevarria Flores

Presidente

Dra. Aura Puican Pachon

Secretaria

Mg. Felicita Tapia Cabrera

Vocal

Tumbes – Perú
2021

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



**CONOCIMIENTO DE LOS PRINCIPIOS DE BIOSEGURIDAD EN
ALIMENTOS DE LOS COMERCIANTES DEL GIRO DE CARNES DEL
MERCADO MAYORISTA UNICACHI SUR DE LIMA, 2021**

**Los suscritos declaramos que el informe de tesis es original en su
contenido y forma.**

Br. Jaime Fabian Elizalde Ramos (Autor):

Mg. Jose Miguel Silva Rodriguez (Asesor):

Tumbes – Perú

2021



UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Creada por Ley N°24894-11 de octubre 1988

Ciudad Universitaria -Barrio Pampa Grande

Av. Tumbes N°863

Tumbes- Perú

ACTA N°018-2021/UNTUMBES-FCS

**ACTA DE SUSTENTACION DE TESIS PARA OBTENER
EL TITULO DE LICENCIADO EN NUTRICION Y DIETETICA
AL BACHILLER: ELIZALDE RAMOS JAIME FABIAN.**

Mediante la plataforma virtual denominada Google Meet, que está comprendida para uso de la Universidad Nacional de Tumbes-ubicada en la Ciudad Universitaria -Tumbes, siendo las **17.00** horas del día miércoles 04 de agosto del 2021, se reunieron los miembros de jurado calificador. **Mg. ECHEVARRIA FLORES, JORGE OSWALDO** (presidente), **Dra. PUICAN PACHON, AURA EDELMIRA** (secretaria) y la **Mg TAPIA CABRERA, FELICITAS EUMELIA** (vocal) y el **Mg. (asesora)** y el **Mg. SILVA RODRIGUEZ, JOSE MIGUEL** como (Asesor) con el propósito de evaluar y calificar la Sustentación de Tesis Titulada **“CONOCIMIENTOS DEL PRINCIPIO DE BIOSEGURIDAD EN ALIMENTOS DE LOS COMERCIANTES DEL GIRO DE CARNES DEL MERCADO MAYORISTA UNICACHI SUR DE LIMA.”** Presentada por el Bachiller en Nutrición y Dietética. **ELIZALDE RAMOS JAIME FABIAN.**

Luego de la exposición del Bachiller, los miembros del jurado procedieron a formular las preguntas pertinentes.

- Siendo las **17.00** horas con **50** minutos del mismo día, se dio por concluida la exposición, invitando al Bachiller a esperar su calificativo.
- Después de las deliberaciones y realizada la votación se obtuvo el siguiente calificativo.

NOMBRE

CALIFICATIVO

Bach. Nut. ELIZALDE RAMOS JAIME FABIAN. APROBADO BUENO

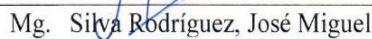
De inmediato se comunica el resultado de la evaluación

Siendo las **17.55** horas se dio por concluido el acto virtual, para mayor constancia firmamos la presente acta.


Mg Echevarria Flores, Jorge Oswaldo
DNI: **02645807**
Presidente


Dra. Puican Pachon, Aura Edelmira
DNI: **16546512**
secretaria


Mg. Tapia Cabrera, Felicita Eumelia
DNI: **18842939**
Vocal


Mg. Silva Rodríguez, José Miguel
DNI: **42474683**
Asesor

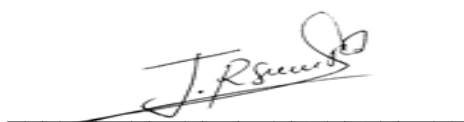
CERTIFICACIÓN DE ASESORIA

Yo, **JOSE MIGUEL SILVA RODRIGUEZ**

Certifica:

Que el proyecto de Tesis: **CONOCIMIENTO DE LOS PRINCIPIOS DE BIOSEGURIDAD EN ALIMENTOS DE LOS COMERCIANTES DEL GIRO DE CARNES DEL MERCADO MAYORISTA UNICACHI SUR DE LIMA, 2021**, presentado por el Bachiller de la Escuela Profesional de Nutrición y Dietética Jaime Fabian Elizalde Ramos, ha sido asesorado y revisado el presente proyecto de tesis por el suscrito, por lo tanto, queda autorizado para su presentación e inscripción en la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Tumbes para su revisión y aprobación correspondiente.

Tumbes, de Agosto del 2021



Asesor

DEDICATORIA

*Con mucho Amor, cariño, respeto,
honra y gratitud a mis PADRES, que a
pesar de las luchas y pruebas me
enseñaron a seguir adelante, a ser
perseverante y sobre todo a poner mi
confianza en Dios.*

AGRADECIMIENTO

A DIOS porque gracias a Él estamos vivos y tenemos fuerzas para seguir adelante luchando, porque todo lo puedo en Cristo que me fortalece.

A mi Familia por su paciencia, amor, cariño, apoyo incondicional y sus oraciones. Porque cada consejo, cada palabra de aliento, cada reñida me ayudaron a formarme y convertirme en la persona que soy y seguiré haciendo de hoy en adelante, este peldaño y muchos logros serán para ustedes.

A mi asesor y amigo José Silva, por la ayuda incondicional y la perseverancia en la investigación.

A mi gran amiga Lic. Lesly Apaza, por su apoyo incondicional y sus consejos, paciencia y enseñanzas en el proceso de la investigación.

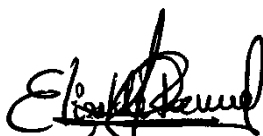
DECLARACION DE AUTOTENCIDAD

El suscrito Br. Jaime Fabian Elizalde Ramos, con DNI N° 7211305, bachiller de la Escuela Profesional de Nutrición y Dietética de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Tumbes, al amparo de la ley N° 27444, Ley de Procedimientos Administrativos Generales, declaro bajo juramento lo siguiente:

- 1) La investigación titulada “conocimiento de los principios de bioseguridad en alimentos de los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista unicachi sur de lima, 2021” es mi autoría.
- 2) Se ha respetado las normas internacionales de citas y referencias para las fuentes consultadas. Por consiguiente, dicha indagación no ha sido plagiada ni total ni parcialmente.
- 3) El estudio de indagación no ha sido auto plagiado, es decir, no se ha publicado ni presentado anteriormente para obtener algún grado académico previo o título profesional.
- 4) Los datos y contenidos presentados en los resultados de tesis, no han sido falseada, ni duplicadas, ni copiadas por lo tanto van ayudar en los aportes a la realidad investigada.

De identificarse plagio, falla, fraude, auto plagio, piratería, asumo las consecuencias y sanciones de nuestras acciones, se deriven, sometiéndonos a la normatividad vigente de la Universidad Nacional de Tumbes.

Tumbes, Agosto de 2021



Elizalde Ramos Jaime Fabian
DNI 72113054

ÍNDICE GENERAL

RESUMEN	xiii
ABSTRAC	xiv
I. INTRODUCCIÓN	15
II. ESTADO DEL ARTE	18
2.1 Antecedentes	18
2.2 Bases teóricas	22
III. MATERIAL Y METODOS	30
3.1 Tipo de estudio	30
3.2 Diseño de investigación	30
3.3 Identificación de la variable	30
3.4 Población	31
3.5 Muestra Poblacional	31
3.6 Método, técnicas e instrumento de recolección de datos	32
3.6.1 Procesamiento de recolección de datos	32
3.6.2 Métodos de análisis estadísticos	33
3.6.3 Principios éticos	33
IV. RESULTADOS	35
V. DISCUSION	39
VI. CONCLUSIONES	40
VII. RECOMENDACIONES	41
VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	42
IX. ANEXOS	49

INDICE DE TABLAS

Pág.

Tabla 1. Nivel de conocimiento de los principios de bioseguridad en la manipulación de alimentos de los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima. 35

Tabla 2. Nivel de conocimiento sobre la universalidad de las medidas de bioseguridad en la manipulación de alimentos en los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima.....36

Tabla 3. Nivel de conocimiento sobre las barreras de protección en la manipulación de alimentos en los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima. 37

Tabla 4. Nivel de conocimiento sobre las medidas de eliminación de los alimentos dentro de la bioseguridad en el mercado de los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima. 38

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Pág.

Figura 1. Nivel de conocimiento de los principios de bioseguridad en la manipulación de alimentos de los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima.	35
Figura 2. Nivel de conocimiento sobre la universalidad de las medidas de bioseguridad en la manipulación de alimentos en los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima.....	36
Figura 3. Nivel de conocimiento sobre las barreras de protección en la manipulación de alimentos en los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima.	37
Figura 4. Nivel de conocimiento sobre las medidas de eliminación de los alimentos dentro de la bioseguridad en el mercado de los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima.	38

ÍNDICE DE ANEXOS

	Pág.
Anexo 1: OPERACIONALIZACION DE VARIABLES.....	49
Anexo 2: CONSENTIMIENTO INFORMADO.....	50
Anexo 3: CUESTIONARIO.....	51
Anexo 4: TABLA DE RESPUESTAS CORRECTAS Y PUNTAJE.....	54
Anexo 5: EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS	55

RESUMEN

El presente estudio tiene como objetivo principal Determinar el nivel de conocimiento de los principios de bioseguridad en la manipulación de alimentos de los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima. La metodología aplicada fue de tipo cuantitativo – descriptiva simple y diseño no experimental de corte Transversal. La población fue de 155 y la muestra quedo establecida con 111 comerciantes, se aplicó un solo instrumento para identificar y determinar el nivel de conocimiento de los principios de bioseguridad en la manipulación de alimentos de los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista. Los resultados fueron “Bajo” con el 100%. En cuanto a las dimensiones sobre el nivel de conocimiento de la universalidad de las medidas de bioseguridad en la manipulación de alimentos se determinó que el 53% presenta un nivel de conocimiento “Medio”. Por otro lado, la dimensión barrera de protección el 60% presenta un nivel “Medio” y por último la dimensión sobre las medidas de eliminación de los alimentos el 45% representa un nivel “Alto”. Llegando a las siguientes conclusiones que el nivel de conocimiento de los principios de bioseguridad en la manipulación de alimentos es bajo. universalidad, barrera de protección presenta un nivel medio y de alto porcentaje el nivel de eliminación.

PALABRAS CLAVES. Bioseguridad, Manipulación, comerciantes, conocimiento, alimentos, medidas, protocolos.

ABSTRAC

The main objective of this study was to determine the level of knowledge of the principles of biosafety in the handling of food of the meat merchants of the wholesale market Unicachi sur de Lima. The applied methodology was quantitative - simple descriptive and non-experimental design of cross section. The population was 155 and the sample was established with 111 merchants, a single instrument was applied to identify and determine the level of knowledge of the principles of biosecurity in the handling of food of the merchants of the wholesale market meat sector. The results were "Low" with 100%. Regarding the dimensions of the level of knowledge of the universality of biosafety measures in food handling, it was determined that 53% present a "Medium" level of knowledge. On the other hand, the 60% protection barrier dimension presents a "Medium" level and finally the dimension on food disposal measures 45% represents a "High" level. Reaching the following conclusions that the level of knowledge of the principles of biosafety in food handling is low. universality, barrier protection presents a medium level and a high percentage the level of elimination.

KEYWORDS. Biosafety, Handling, merchants, knowledge, food, measures, protocols.

I. INTRODUCCIÓN

La bioseguridad en efecto son un total de agregados que además son construidas para la seguridad del sujeto, población y el medio ambiente del enlace fortuito con mediadores intencionalmente poco saludable para el bienestar de la salud, por ende presenta tres pilares que sustentan y dan origen a los principios de bioseguridad entre ellos tenemos la universalidad, barreras de protección y medidas de eliminación; todo el individuo colaborador debe seguir las precauciones y estándares rutinariamente a fin de aprestar accidentes cuando se está en contacto con agentes patógenos idóneos a provocar riesgo.

Por lo tanto, la bioseguridad trae consigo proporcionar productos de alta calidad y la seguridad del suministro continuo de alimentos, teniendo en cuenta un proceso estandarizado de progreso en la cadena alimentaria: disponibilidad, acceso, consumo y utilización de alimentos².

Hoy en día existe las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) son muy constantes, y las que presentan mayor incidencia son las enfermedades diarreicas agudas (EDA).

Cabe destacar que la Organización Mundial de la Salud (OMS) en el año 2019, afirma que cada año 600 millones de personas en el mundo se enferman debido a ingerir alimentos contaminados, 420 000 mueren por esta misma causa. Las infecciones diarreicas están asociadas por la ingesta de productos contaminados, hacen enfermar cada año a unos quinientos cincuenta mil millones de individuos y por consecuencia generan dos mil trescientos millones de fallecimientos¹.

Actualmente en países en desarrollo como el nuestro con recursos económicos limitados, los protocolos de manejo o control de infecciones se quedan en teoría debido a la indiferencia de nuestro sistema político y la combinación de numerosos factores desfavorables como: la escasez o ausencia de insumos de protección personal, acceso limitado para capacitación en manejo de manipulación de alimentos, normas de sanidad e limpieza, organizaciones desordenadas y hacinamiento; así mismo debe añadirse como obstáculos a las valoraciones y datos confiables que guardan relación con los acontecimientos de contra tiempos laboral

en los mercados donde se recibe y se vende los alimentos; por ello se buscará mermar y/o eliminar esta

incertidumbre, llevando a efecto aquellas medidas de bioseguridad para, establecimientos de abastos y bodegas señaladas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) de todos los peruanos, concediendo el camino a aquellos alimentos del consumo diario inocuos y seguros.

Por consiguiente, nos hacemos la interrogante ¿Qué es la bioseguridad?, son un conjunto de instrucciones o enseñanzas que se enlazan en transformaciones, comienzo de nuevas técnicas y prácticas de salubridad, biocontención y protección física que se efectúan para aminorar o eludir el peligro a material u agentes nocivos, la liberación del mismo o controlar los riesgos derivados de su utilización, los cuales son adaptables a distintos tipos de labores y riesgos.

Cabe mencionar que la situación que se atraviesa, se han propuesto cumplir protocolos para resguardar la salud de la sociedad y eludir que los espacios de servicios públicos se conviertan en focos infecciosos y contagio de agente patógenos. Ejemplo de ello encontramos al centro de abastos, mercados de alta categoría y pequeñas bodegas, sitios donde se cuenta con mayor presencia de cliente es por ellos que se han establecidos nuevas medidas para una correcta circulación y funcionamiento, estas medidas son higiene personal, staff de protección adecuada, indumentaria apropiada según lo requerido, finalmente una de una limpieza diaria y asepsia diario del lugar semanal del recinto.

Las condiciones de bioseguridad en los mercados de abasto, tendrán un impacto valioso en la salud pública; dependiendo de las acciones de vigilancia sanitaria. El mercado mayorista de abastos Unicachi sur de Lima, sitio donde se lleva a efecto la obtención, traslado, recibimiento, acopio y actividades desarrolladas para la venta de productos alimentarios, que son proveídos y acabados por la clientela, dicho mercado está ubicado, Alt. Km.16. Pan Sur. Primero de Mayo Mz. E. lote 3 – villa el Salvador. El mercado Mayorista Unicachi sur cuenta con una estructura en junta general de 7 directorios, gerente general, asesor legal, contador y asistente contable, administrador y asistente personal de tesorería y/o cobranzas y demás. Asimismo, cuenta con un total de 786 puestos construidos y 58 por construir, distribuidos en 178 locales de 24 mt², 118 de 48 mt², 234 de 16 mt², 226 de 12 mt², 30 de 96 mt². Distribuido entre

mayoristas y minoristas, entre los diferentes giros ya sea de carnes, verduras, abarrotes, frutas, servicios en general.

En referencia a las consideraciones anteriores, se formula la siguiente interrogante:

¿Cuál es el nivel de conocimiento de los principios de bioseguridad en alimentos de los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima, 2021?

En enfoque social se determinará el nivel de conocimiento de bioseguridad en la manipulación de alimentos de los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima y permitirá recomendar medidas preventivas necesarias, orientando así a dichos comerciantes a brindar un buen servicio para evitar la propagación de diferentes infecciones y con ello contribuir a la mejora de la calidad de vida de las personas.

El enfoque teórico reside en que los resultados del estudio aportarán nuevos conocimientos sobre bioseguridad en la manipulación de alimentos de los comerciantes del giro de carnes; cuya importancia del conocimiento de las normas de bioseguridad por parte de los trabajadores del mercado mayorista harán una buena aplicación de ellas en el campo laboral, de esta manera constituirán un factor determinante de la salud y seguridad de los usuarios que reciben diariamente para ser atendidos.

El enfoque práctico porque permitirá a la población limeña conocer acerca de los principios de bioseguridad en la manipulación de alimentos de los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi. A la vez proponer estrategias de salud que beneficien a los comerciantes y población en general a reducir el riesgo de padecer enfermedades diarreicas o de otra índole ocasionada por mala higiene en la manipulación de los alimentos.

El objetivo general: Determinar el nivel de conocimiento de los principios de bioseguridad en la manipulación de alimentos de los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima, 2021. Asimismo, como objetivos específicos: Identificar el nivel de conocimiento sobre la universalidad de las medidas de bioseguridad en la manipulación de alimentos, Identificar el nivel de

conocimiento sobre las barreras de protección en la manipulación de alimentos, Identificar el nivel de conocimiento sobre las medidas de eliminación de los alimentos dentro de la bioseguridad en el mercado.

II. ESTADO DEL ARTE

2.1 Antecedentes

Los antecedentes en una investigación, permiten brindar la confiabilidad y sustento en los aportes y avances más relevantes de las variables de estudio, según los autores e instituciones; y de esta forma determinar la relación de sus resultados con la presente investigación, que permite promover el conocimiento en esta área de estudio,

Internacionales:

Según Pérez (2017) en su investigación titulada “Normas de bioseguridad básicas en los servicios de preparación de alimentos en los vendedores/as del mercado central de Tulcán”. [Tesis pregrado]. Universidad Regional Autónoma de los Andes Uniandes. Tulcán – Ecuador. La investigación fue de carácter cualitativo – cuantitativo, la población muestral estuvo constituida por 86 vendedores del mercado central del Tulcán. El autor concluye: i) La manipulación de alimentos son actividades laborales en la cual el manipulador tiene relación directa con los productos alimentarios al momento de la preparación, elaboración, almacenamiento, transporte y distribución por venta, suministro y servicio. Pero durante este proceso el manipulador deberá contar con conocimientos acerca de las normas de bioseguridad aplicándolas correctamente, ii) Los métodos que se emplearon como la encuesta y la ficha de observación permitieron dar a conocer muchas de las pautas que evidenciaron la inadecuada manipulación de los alimentos, indicando un alto porcentaje de desconocimiento en normas de bioseguridad, iii) estrategias implementadas en esta investigación brindaron un gran alcance en la concientización de los comerciantes ya que relacionaron el posible riesgo que causarían a sus consumidores al no utilizar las debidas normas establecidas en la institución ³⁶.

Arellano y Martínez (2016) en su investigación titulada “Diagnóstico de las condiciones ambientales e higiénicas sanitarias en el mercado municipal de la ciudad de El Tigre, estado Anzoátegui. Venezuela” [Tesis Pregrado], Universidad del Oriente- Edo bolívar – Venezuela. La investigación fue tipo descriptiva correlacional, donde los autores concluyen: I) En efecto es necesario implementar programa de múltiples funciones para enmendar la petición nutritiva que necesitan los moradores de la ciudad venezolana, por lo tanto, la comunidad está a próximo de subestimar diversos daños atacando el bienestar, salud y condición de biografía del entorno comercial. II) Por consiguiente, se patentizo la utilización de paradigmas equivocadas en correspondencia a la manufactura y el manejo alimentario, a fin de ejecutar las disposiciones sanitarias subestimadas, con exposiciones tangibles, sustancias químicas y fisiológicos probablemente dañinos a la salud de los peones, consumidor y comunidades dinámicas³⁷.

Asimismo, Hinojosa y Ávila (2016) en su estudio “Análisis de bioseguridad en servicio de alimentación Unidad de Negocio Hidropaute. CELEC-EP, noviembre-diciembre”. [Tesis Pregrado]. Universidad de Cuenca Facultad de Ciencias Médicas Escuela de Tecnología Médica Carrera de Nutrición y Dietética. Ecuador. La investigación fue de carácter cuantitativa descriptiva, el universo estuvo conformado por 50 empleados del Servicio de Alimentación. Los autores concluyen: i) en efecto, el aseo y asepsia de los productos consumibles alcanzo un cumplimiento del 86,2% que se subdivide en: aseo y medidas de protección con un 86% de cumplimiento, servicios higiénicos, duchas y vestuarios 88%, el agua con un 100%, y la higiene en todo el personal de todo el servicio de alimentación un cumplimiento de 70%. ii) Finalmente se observó el siguiendo a cumplir la normal establecidas de seguridad en donde alcanzo un 95% ya que se cumplió un 90% en la trasferencia de alimentos, y un 100% en el transporte³⁸.

Nacionales

Chamorro y Retamozo (2020) en su estudio titulado “Nivel de conocimiento de los protocolos de bioseguridad frente al covid-19 en los comerciantes del mercado de abasto pariachi del distrito de ate”. [Tesis pregrado]. Universidad María Auxiliadora facultad de ciencias de la salud escuela profesional de farmacia y bioquímica. Lima. La información obtenida fue de enfoque cualitativo – cuantitativo, no experimental y

descriptivo, la población muestral estuvo constituida por 112 comerciantes del mercado de abastos pariachi. Los autores concluyen: i) Por consiguiente la búsqueda de información finaliza que existe una relación significativa en el intelecto, la práctica de medidas de bioseguridad con los vendedores y compradores del centro comercial pariachi del distrito de ate – lima , por consiguiente los mercaderes obtuvieron un nivel de intelecto “Alto”, sin embargo tienen una destreza insignificante debido a que no se adaptan rápidamente llevando con facilidad la propagación de contaminación y contagio entre usuarios y clientela. ii) de la misma forma, los negociantes que laboran en dicho centro comercial de abastos pariachi ate – lima, el cincuenta y uno por ciento figura un porcentaje mayor, obteniendo un nivel de intelecto “Medio” acerca de las normas de bioseguridad. iii) finalmente se descubrió que todos los colaboradores de dicho mercado no practican ni mucho menos aplican los conocimientos es su día a día al momento de la atención al consumidor, por lo tanto, es riesgo a la salud publica³⁹.

Según Vargas Palomino (2019) en su estudio “Condiciones higiénico sanitarias en la manipulación de alimentos por los expendedores del mercado central de San Pedro, Cusco” [Tesis Pregrado]. El objetivo fue determinar las condiciones higiénicas sanitarias en la manipulación de alimentos por los expendedores del Mercado Central de San Pedro, Cusco – 2019. El método fue de tipo descriptivo, diseño no experimental transversal prospectivo, consideró a 188 expendedores de alimentos del Mercado Central de San Pedro. Los resultados muestran que 59.21% están en edad adulta entre 30-59 años, 83.55% son femeninas, 70.39% con secundaria completa, 55.26% poseen una duración laboral de once y diecinueve años, setenta por ciento, cuentan con carnet de sanidad vigente. Finalmente, el autor concluye que a pesar de que los locales tienen el privilegio exclusivo para la venta de alimentos en un 82.90%; por este motivo un ochenta y cuatro por ciento, con fuentes de contaminación en el entorno, 90.80% no tiene un diseño que permite realizar las operaciones con higiene, ochenta y ocho por ciento, no se observó pisos, paredes y techos lisos, en perfecto estado de mantenimiento; noventa por ciento de los pisos y paredes no permiten las tareas de higiene y aseo ; ochenta y cuatro por ciento, no presentan accesibilidad para el lavado de manos correspondiente⁴⁰.

Según Gamonal, Herrera (2020) en su estudio “Nivel de conocimiento de los protocolos de bioseguridad para la prevención del covid-19 por parte de los

comerciantes del mercado primero de septiembre, distrito San Juan de Lurigancho “[Tesis Pregrado]. Universidad María Auxiliadora, Lima. La presente investigación se manifiesta un planteamiento mixto cuali-cuantitativo, así mismo hace referencia a un diseño metodológico, sintetizando un estudio no experimental descriptiva y de corte transversal, la población muestral estuvo constituida por 50 trabajadores del mercado. El autor concluye: i) cabe destacar que todos los mercaderes del lugar de abastos llamado 1ero de septiembre ubicado en el distrito de SJL, arrojan un nivel de intelecto “Alto” con un ochenta y ocho por ciento. ii) por otro lado los mercaderes del centro de abastos 1ero de septiembre del distrito de SJL, en su mayoría, disponen un nivel de conocimiento aceptable con respecto a las precauciones a seguir ante la coyuntura del Sars - cov, reduciendo considerablemente la propagación del virus en el centro comercial de abastos. iii). Finalmente, el cien por ciento, según el ítem numero veinticinco en el manejo de desechos de bioseguridad, reciclan su basura en cualquier parte del mercado, obteniendo una calificación inapropiada frente a las medidas de bioseguridad de dicho emporio comercial⁴¹.

Según Espinoza (2019) en su estudio “Evaluación del manejo de residuos sólidos para la implementación de un sistema sostenible en el Mercado Central de la ciudad de Rioja”. [Tesis pregrado]. Universidad Nacional de San Martín – Tarapoto. La presente investigación fue carácter descriptivo, teniendo una población muestral de 128 puestos del mercado central. El autor concluye: i) es preciso señalar la posición actualizada en la que se encuentra el emporio comercial de abastos de la ciudad de Rioja, motivo por el cual se encuestó a todos los mercaderes de dicho centro de abastos, dando como resultado deficiencias del intelecto en el manejo de sustancias de desecho, reciclable, colecta de residuos y el efecto que se halla en el ecosistema, sabiendo que conocer sobre dicha problemática mejoraría el mal manejo de materia residual. ii) El programa de alto régimen se basa en lo más necesario que se ha podido percibir dentro de centro comercial de abastos, los contenedores señalizados dentro del mercado de abastos, y el adiestramiento vigoroso de los a gran escala tanto a los representantes y parroquianos⁴².

Asimismo, Artega, Gavidia (2020) en su estudio “Nivel de conocimiento sobre protocolo de bioseguridad para prevenir la covid-19 en el mercado Túpac Amaru nro. 2 del distrito de independencia” [Tesis de pregrado]. Universidad María Auxiliadora, Lima. La presente investigación es de enfoque mixto cuali-cuantitativo, en lo

referente al diseño metodológico es una investigación no experimental descriptiva y de corte transversal, dicha investigación tiene como población muestral a 80 comerciantes. El autor concluye: i) se estima que los mercaderes encuestados del lugar de abastos llamado Túpac amaru número dos del distrito de independencia, se obtuvo un intelecto “Medio “acerca de las medidas de bioseguridad para la propagación del virus Sars- cov. ii) finalmente en tanto a intelecto generales con respecto a bioseguridad la población desconoce del termino mencionado por la falta de capacitación, talleres, charlas e entrevistas⁴³.

2.2 Bases teóricas

Conocimiento, se entiende por conocimiento a un agregado de ideas, conceptos, enunciados que pueden ser claros y precisos, ordenados, vagos e inexactos. Asimismo, el conocimiento es un acumulo conformados por normas, definiciones y enlaces encontrado dentro de un contenido. Del mismo modo, el conocimiento es impresionable de educar o adiestrar las representaciones del sujeto, rectificar su comportamiento, traspasar indagaciones a menudo con variedad de respuesta³.

Según, Naranjo A. (2008), después de relevar al conocimiento como una serie de información de sucesos verdaderos en alguien u otra forma de detalles, por lo tanto al ser transmitido ininterrumpidamente a través de la información el enlace dado con el intelecto, el entendimiento y el idioma⁴.

El conocimiento se puede clasificar en conocimiento empírico o vulgar, conocimiento científico.

El conocimiento vulgar, llamándose así a todas las maneras de patentizar que el global de la humanidad realiza en su día a día, por tal única razón de vivir y se complementa con una jerga o dialecto humilde; el intelecto verificado que es lógico, objetivo adaptable y factible bajo la experiencia.

Finalmente, el conocimiento en cuanto a su valoración se utiliza un instrumento de escala vigesimal (0-20), el cual emite juicio valorativo indicando la intensidad o el grado del desarrollo ⁵.

Conocimiento sobre bioseguridad. Se define como conjunto de actitudes y procedimientos orientados para evitar alguna situación riesgosa ocasionada por

mediadores tangibles, fisiológico, inflamable y de carácter dentro de las condiciones laborales que damnifiquen la integridad de la persona y medioambiente⁶.

Bioseguridad. Está compuesta por dos elementos "bio", de bios (griego), cuyo significado es vida y "seguridad" ligado a la protección.

Sin embargo, la bioseguridad es de suma estimación para la inocuidad de los alimentos, la sostenibilidad ambiental (incluida la biodiversidad) y la justificación de la agricultura. Por lo tanto, Bioseguridad, es un planteamiento estratégico amplio que engloba los medios para prevenir y eliminar cualquier acción intencional de adulteración de alimentos destinada a provocar consecuencias negativas para la salud del ser humano. Asimismo, la bioseguridad busca que la actividad realizada adentro de su cadena de suministro alimentaria se realice con las medidas adecuadas y protocolos establecidos. Por lo tanto, la bioseguridad alimentaria se da cuando el personal tiene entrada en todo momento dado sea de una forma física, social y económica a alimentos seguros inocuos y eficaces para la nutrición de cada persona así mismo las referencias culturales para la vida sana y activa ⁷.

Mientras que la FAO, La bioseguridad es una perspectiva estratégico e integrado que engloba los marcos normativos y reglamentarios, para el análisis y la gestión de los riesgos relativos a la vida y la salud de las personas, los animales y las plantas y los riesgos asociados para el medio ambiente ⁸.

La bioseguridad está cambiando las cuestiones más urgentes con que se afrontan aquellos países en desarrollo, sub desarrollados y en transición. No obstante, muchos de aquellos países tienen insuficiente capacidad en materia de bioseguridad, no obstante, lo que disminuye las posibilidades de resguardar la salud y el bienestar de la comunidad, flora, fauna y medio ambiente, y asegurar la protección frente a los riesgos conexos para el medio ambiental ⁷.

El objetivo sustancial de la bioseguridad consiste en precaver, batallar y/o gestionar los riesgos para la vida y la salud, cuando proceda, sobre todo para una sección particular de la bioseguridad. Finalmente, la bioseguridad es un elemento esencial del desarrollo agrícola sostenible ².

Universalidad. De esta forma la bioseguridad debe de ser involucrados a todo los dependientes de interesante instancia, concluyendo que todos los empleados,

pacientes y turistas cumplan con los conceptos básicos con un equilibrio positivo para evitar accidentes⁹.

La Bioseguridad en la Alimentación. Es la prevención en los procesos digestivos debidos al alimento (pienso) que administramos a los animales directamente, ayudando a la conservación del ecosistema. Aunque la bioseguridad también engloba la inocuidad alimentaria, la disposición de plagas y enfermedades de las plantas y los animales⁷.

Perfil del comerciante del mercado Unicachi. El código de comercio artículo 1⁰ considera comerciante a todas las personas que ejercen comercio y hacen de él su profesión habitual. El código indica dos puntos importantes como: ejercer actos de comercio y hacer el ejercicio de estos actos profesión habitual¹⁰.

El giro de alimentos cárnicos

Exposición. En el mercado modelo Unicachi ubicado en el sur de Lima, los comerciantes de distintos giros se encuentran en contacto con clientes, alimentos perecederos y no perecederos, desagües entre otros. Por lo cual es importante percatarse los principios de bioseguridad para todos los emprendedores del lugar de abastos modelo Unicachi, evitando la aglomeración de usuarios, enfermedades infecciosas y prevenir el contagio del COVID-19. Considerando que muchas de estas prácticas y conductas se deben a la deficiencia de información, por ende, todos los profesionales de la salud junto al equipo de fiscalización, Policía Nacional, la subprefectura y Serenazgo, supervisen de manera continua la ejecución de aquellas medidas de bioseguridad¹¹.

Barreras de protección. Implanta una idea en la prevención, la propagación derecha a todo tipo de muestras potencialmente contaminantes, mediante la utilización de materiales o barreras correctas que se intervienen en el contacto con las mismas, reduciendo los contactos con material o vacío con ellos.

Lavado de manos. Son formas eficaces para la prevención de infecciones por contaminación cruzada entre el personal trabajador, usuarios, clientes y comunidad. se realiza con la finalidad de evitar enfermedades diarreicas. Tal como la disminución de microorganismos bacterianos e infecciosos¹².

Higiene: es un conjunto de prácticas orientados a mantener condiciones de limpieza y aseo, Por lo tanto, la higiene en los alimentos garantiza la seguridad y salubridad de los productos alimenticios ¹³.

La higiene en la manipulación de alimentos. Son pasos encaminados a asegurar que los productos alimentarios se adquieran en estado bueno, fresco e inocuo y que no causen alguna patología, no obstante, estas condiciones y medidas son adecuada tanto para la productividad, fabricación, acopio y distribución de los alimentos, destinadas a avalar un alimento inocuo, en correcto estado y consumible, apto para la adquisición del consumidor¹⁴.

Según la “organización mundial de la salud” (OMS) la profiláctica alimentaria engloba las precauciones imprescindibles para asegurar la inocuidad sanitaria de los productos consumibles. Conservando el resto de cualidades que son únicas y apropiadas con especial atención al contenido nutricional ¹⁵.

Limpieza y Desinfección. Por otro lado, los centros de abastos deben contar con un cronograma de Higiene mantenimiento y Saneamiento en el cual se incluyan los métodos de limpieza y desinfección¹⁶.

Entonces todas las superficies de las áreas de trabajo, las maquinas y utensilios, deben limpiarse y desinfectarse de manera constante, teniendo en cuenta las medidas correctas para que los productos desinfectantes utilizados no puedan contaminar los alimentos a consumir. Por esa razón los detergentes a utilizar deben eliminar la suciedad de las superficies, permaneciéndola en suspensión para su fácil eliminación y, tener espacio suficiente para su correcto enjuague. Asimismo deben ser compatibles con otros productos desinfectantes empleados en el Programa de Higiene y Saneamiento y no ser corrosivos dañinos para la salud del consumidor ¹⁶.

Los guantes impiden el paso de microorganismos del usuario que llega para un servicio, se considera que el uso de guantes no sustituye a la realización de una buena higiene de manos, es necesario que los guantes se usen para tener en contacto con cualquier tipo de fluido, secreción sangre, material contaminado entre otros ¹⁷.

Las mascarillas son esencial para precaver la propagación de cualquier agente infecciosos, viral o microorganismos contaminantes en donde se multiplica junto con

el aire del mismo modo sirve como entrada al sistema respiratorio. De tal forma actualmente hay numerosas clases de mascarillas ya sean de 3 capas e impermeables de tela y desechables, un ejemplo común están las Kn 95 con distintas filtraciones y son más flexibilidad al momento de la colocación, cubriendo nariz boca y mentón, con certificación y más seguras al momento de las aglomeraciones¹⁸.

Los mandilones sirven de protección ya sea al momento de tener contacto de forma interna o externa con la piel evitando la contaminación de la indumentaria al momento de la realización de distintas actividades provocando el derramamiento de sustancias infecciosas, fluido corporales, impidiendo que microorganismos del dorso, brazos, indumentaria sean contaminadas¹⁹.

Gorro. Es una prenda de suma importancia para el trabajador en donde debe encubrir el contorno del cuero cabelludo, por otro lado, en el suceso de contener cabellera larga, peinarlo e acomodarlos luego encubrir con la toca correspondiente. Asimismo, los las tocas de material de tela contienen pequeñas amarras que se atan en todo el contorno de la cabeza, finalmente las tocas de papel llevan exclusivamente solo un elástico flexible fácil de ajustar todo el contorno del cuero cabelludo²⁰.

Es importante destacar que el uso de botas o botines son utilizado exclusivamente al momento de transportar por las diferentes áreas de trabajo, resaltando que hay tanto de material de tela u plástico que se puede reutilizar²¹.

Manipulación de Alimentos. Los alimentos son material orgánico ya sea de origen animal, vegetal o industrializado de la cual ingesta tiene como finalidad cubrir las necesidades nutritivas y proporcionar al organismo los nutrientes necesarios. Los alimentos pueden clasificarse como, Alimentos perecederos; son aquellos que tienden condiciones especiales de conservación en su periodo de transporte y almacenamiento, se alteran con rapidez. Alimentos semiperecederos; son aquellos que han sido conservados o procesados por distintos procedimientos que les permite una duración más prolongada. Alimento no perecedero; son aquellos que no requieren condiciones especiales, estos alimentos hay que preservarlos de la humedad y de la suciedad ²².

La manipulación. Es una acción de contacto directo con el alimento al momento de su preparación, fabricación, almacenamiento, transporte, distribución y venta, por lo tanto el personal manipulador debe tener hábitos de higiene más estrictos que otros trabajadores, debido a la gran responsabilidad de mantener los alimentos inocuos, Por ello debe adoptar un sistema de autocontrol higiénico en su trabajo y conocer el proceso de preparación y conservación de alimentos respetando las exigencias culinarias, sanitarias y nutritivas que permitan que el alimento llegue al consumidor en las mejores condiciones de calidad ²³.

Un manipulador alimentario es todos aquellos individuos encargados en el área correspondiente al momento de su elaboración, disposición, empaquetado, acopio y traslado²⁴.

Por lo tanto, el manipulador tiene como finalidad proteger y dar seguridad a los alimentos, según sector alimentario, todo manipulador debe de cumplir con ciertas normas para que tenga conciencia de dicha responsabilidad, las personas deben ser calificados y capacitados en la materia de higiene alimentario, ya que conlleva a una relación con las normas vigentes y leyes gubernamentales de la FAO/OMS con el fin de aplicar las buenas prácticas de higiene que compete al manipulador de alimentos

25

En conclusión, existe dos clases de manipuladores; los de alto riesgo, son todas aquellas que intervienen en la elaboración de alimentos, por ende, también se le considera manipulador de alto riesgo a los carniceros, panaderos, mozos, etc., ya que tienen contacto directo con el alimento. En conclusión, un manipulador de bajo riesgo es aquel que mantiene contacto con el alimento que por ende sufrirá un proceso de elaboración posterior antes de llegar al consumidor ²⁶.

Importancia de la manipulación de los alimentos. La manipulación de alimentos es importante ya que garantiza la seguridad de los alimentos o productos, desde el punto de vista sanitario, de modo que no produce efectos adversos, o enfermedades en la persona que la consume ²¹.

Está demostrada la relación que existe entre una inadecuada manipulación alimentaria y la producción de enfermedades transmitidas a través de los alimentos consumidos. Por lo tanto, el profesional de la alimentación en cualquiera de sus

rangos ante si tiene la responsabilidad de respetar y velar por la salud de los consumidores con una adecuada manipulación de los alimentos²⁷.

Finalmente, una empresa privada o pública es responsable de capacitar al personal manipulador que demuestre idoneidad técnica y científica en el área de higiene de los alimentos en buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y bioseguridad ²⁸.

Clasificación de los alimentos incluye alimentos naturales y mínimamente procesados, ingredientes culinarios y productos comestibles listos para el consumo: procesados y altamente procesados (ultra procesados) ²⁹.

Alimentos naturales o no procesados: Origen vegetal ya sean leguminosas, frutas, semillas y verduras y de origen animal como carnes, pescados, huevos etc. Se considera no procesados por qué no contienen sustancias añadidas: edulcorantes, aditivos, azúcar y sal ³⁰.

Alimentos mínimamente procesados: Se considera alimentos mínimamente procesados por que se sustrae partes mínimas del alimento sin cambiar su naturaleza y/o uso. Los procesos mínimos como (limpiar, lavar, pasteurizar, descascarar, pelar, deshuesar, rebanar, descremar, esterilizar, etc. Ayudan a su preparación culinaria, y son agradables al paladar y fácil de digerir ³⁰.

Ingredientes culinarios. son sustancias extraídas de componentes de los alimentos, tales como las grasas, aceites, harinas, almidones y azúcar; o bien obtenidas de la naturaleza, como la sal ³¹.

Productos comestibles listos para el consumo: procesados. Productos comestibles procesados: refiere a alimentos que han pasado por un proceso de elaboración cambiando su naturaleza con el fin de hacerlos más agradables o atractivos. Ejemplos: sopas enlatadas o deshidratadas, sopas y fideos empaquetados "instantáneos", margarinas, cereales de desayuno, mezclas para pastel, papas fritas, bebidas gaseosas, *jugos*, galletas, caramelos, mermeladas, salsas, helados, chocolates, fórmulas infantiles, leches para niños pequeños y productos para bebés, barras de "energía", muchos tipos de panes, tortas, postres, pasteles, productos "listos para calentar", y muchos otros tipos de productos de bebidas y "*snacks*" ³²

Medidas de eliminación. Es el conjunto de dispositivos y procedimientos a través de los cuales se procesan y eliminan muestras biológicas sin riesgo para los operadores y la comunidad ³³.

Se consideran residuos peligrosos aquellos que no presentan riesgo para salud humana y medio ambiente ³⁴.

Su clasificación son los biodegradables: son restos naturales que se descomponen fácilmente en el ambiente. Ejemplo: vegetales, residuos alimenticios, papel higiénico, madera y otros residuos que pueden ser transformados fácilmente en materia orgánica. Reciclables, son aquellos que no se descomponen fácilmente y que pueden ser reutilizables. Ejemplo: papeles plásticos, vidrio, telas entre otros ³⁴.

Código de colores. Según el decreto 2676 del 2000 indica que para la segregación en la fuente de los residuos sólidos los cuales se dispondrá de cuatro tipos de bolsas: verdes, grises, azules (Residuos no peligrosos) y rojas (Residuos Peligrosos); estas bolsas deben ser selladas, marcadas e identificadas con los sellos adhesivos que se entregan a cada una de las dependencias ³⁵.

Definición de términos básicos

Giro: se refiere a las actividades que llevan los bienes del productor al usuario. Su objetivo es facilitar que los clientes puedan acceder a los productos sin importar el lugar donde estos hayan sido fabricados.

Alimento: Es todo compuesto orgánico, producto recogido de la chacra a la olla necesario para satisfacer la sensación de hambre, compuesto por mas de un nutriente a la vez trasmite energías y fuerzas para el día a día.

Contaminación: es la presencia en el ambiente de sustancias o elementos dañinas y toxicas para la humanidad y el ecosistema.

Nutrientes: Son los elementos esencial para la prevención de enfermedades y la alta de defensas encontradas en cada producto alimentario.

Higiene: es la acción que todo ser humano realiza día a día para la prevención de enfermedades, y contagio de microorganismos productos de condiciones insalubres.

Almacenamiento: es la acción de poner todo material o productos en lugar correcto y de forma ordenada.

Conservación: es una medida higiénica que evita el deterioro del producto y crecimiento de microorganismos que rodean al alimento.

Protocolos: son un conjunto de normas preventivas, cuyo interés neutral es de brindar seguridad a la comunidad y evitar otras plagas u propagación de enfermedades.

Limpieza: en la acción y efecto de limpiar toda superficie, para evitar la contaminación.

Abastos: son suministros de alimentos ya sea perecederos y no perecederos,

Mercado: en un lugar público o privado con tiendas o puestos donde se encuentra la oferta y la demanda de productos y servicios.

III.MATERIAL Y METODOS

3.1 Tipo de estudio

El presente estudio es una investigación cuantitativa, el cual Hernández define como aquel estudio en el cual se recogen y analizan datos numéricos sobre variables y a la vez emplea modelos matemáticos. Por consiguiente, los datos serán tomados de la unidad de análisis: nivel de conocimiento acerca de la manipulación de los alimentos desde la percepción del usuario.

3.2 Diseño de investigación

El diseño fue descriptivo, el cual Hernández define como aquel diseño que busca especificar las propiedades importantes de personas o grupos. Además, mide y evalúa diversos aspectos, dimensiones, componentes del fenómeno o fenómenos a investigar, por tanto, desde el punto de vista científico, describir es medir.

3.3 Identificación de la variable

Variable de investigación.

El presente estudio presenta como variable el nivel de conocimiento de bioseguridad en los comerciantes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima.

Definición conceptual:

El nivel de conocimiento es el rango de empeño en indagación, sucesos, nuevos comienzos y principios obtenidos en la instrucción o practica.

Definición operacional: El nivel de intelecto de bioseguridad serán avalados con una encuesta determinada, dicho método será aplicado para la obtención de datos relacionados al nivel de intelecto en bioseguridad.

3.4 Población

En el presente estudio se trabajó con la población de 155 comerciantes del Mercado del Mayorista Unicachi sur de Lima del giro de carnes.

3.5 Muestra Poblacional

Se aplicó la fórmula de proporciones para poblaciones finitas obteniéndose una muestra poblacional de 111 comerciantes.

$$n = \frac{(z)^2 N * p * q}{(z)^2 p * q + (e)^2 (N - 1)}$$

Tamaño de la población	N	155
Error Alfa	E	0.05
Nivel de Confianza	Z	95%
Z de (1-α)	Z (1-α)	1.96
Probabilidad a favor	P	0.5
Probabilidad en contra	Q	0.5

$$n = \frac{(1.96^2) * 155 * 0.5 * 0.5}{1.96^2 * 0.5 * 0.5 + 0.05^2 (155 - 1)}$$

n= 111 comerciantes

Criterios de inclusión

- Comerciante que labore en el mercado mayorista UNICACHI sur de Lima que pertenezca a la sección del giro de las carnes.
- Comerciante que labore en el mercado mayorista UNICACHI sur de Lima en la sección de las carnes que acepte y firme el consentimiento informado.

Criterios de exclusión

- Comerciante que no labore en el mercado mayorista UNICACHI sur de Lima que pertenezca a la sección del giro de las carnes.
- Comerciante que labore en el mercado mayorista UNICACHI sur de Lima en la sección de giro de carnes que no acepte y firme el consentimiento informado.
- Comerciante que presente alguna discapacidad mental.

3.6 Método, técnicas e instrumento de recolección de datos

La técnica de recolección de datos que se aplicó fue la encuesta que fue adaptada de los autores Merino Aricoché, Humberto Ortiz Díaz, Kattia Janet y adaptado por el Br. Jaime Elizalde Ramos (Anexo 2), la cual contó con 21 preguntas correspondientes a los protocolos de bioseguridad, cada una de las cuales contó con 4 alternativas que el encuestado marcó correctamente. Cada respuesta correcta tuvo un valor de 1 punto mientras que las respuestas incorrectas tuvieron un valor de 0 puntos. La medición del nivel de conocimiento se resolvió de acuerdo a los siguientes criterios: nivel de conocimiento alto: 16 a 20 puntos, nivel de conocimiento medio: 11 a 15 puntos y nivel de conocimiento bajo: 1 a 10 puntos.

3.6.1 Procesamiento de recolección de datos

Para la obtención de información, se envió a la gerencia del mercado mayorista una carta de presentación con una única finalidad tener la autorización y los consentimientos para proceder a la aplicación de la encuesta mencionada (Apéndice), continuando con la obtención de datos para los procesos estadísticos a realizar, junto con el apoyo voluntario de los comensales y el consentimiento informado.

3.6.2. Métodos de análisis estadísticos

Para la realización del análisis estadístico de la variable principal involucrada en esta investigación, se aplicó las pruebas estadísticas descriptivas como frecuencias absolutas, frecuencias relativas y medidas de tendencia central.

Análisis Estadísticos:

Asimismo, para poder comprobar la prueba de hipótesis se trabajó con el Programa Excel 2010, el cual nos permitió elaborar figuras y tablas para una mejor comprensión de los resultados.

3.6.3 Principios éticos

Según la Ley N° 011-2011-JUS a través de la Resolución N° 233-2020- MINSA20 establece los principios éticos normados para el Perú, para investigación en el campo de la salud se consideró:

1. Principio de defensa de la persona humana y el respeto a su dignidad. El individuo que constituye el fin supremo de la sociedad y del territorio es prácticamente una persona que lleva a cabo sus propios derechos. En este estudio, el hombre continuamente es considerado como individuo más que como objeto. Siempre es considerado como una persona y valorado según su pertenencia al núcleo familiar⁴⁴.
2. Comienzo de superioridad del individuo y de alegación a la persistencia natural. En esta indagación, los sujetos de estudio son los comerciantes del mercado mayorista Unicachi del sur de Lima. En cualquier momento los comerciantes estarán amparados de aquellos atentan contra su probidad natural⁴⁴.
3. Principios de autogobierno y obligación individual. Cabe destacar que dicha indagación, se respeta el asentimiento preliminar, independencia y claro. Contra mutuo acuerdo que son libres y tienen la capacidad de tomar decisiones, incluida la decisión de retirarse en cualquier momento, sin causarles ningún daño ⁴⁴.
4. Asimismo, con el inicio de su altruismo y privación de perjuicios. A igual al momento de indagar en donde tiene un propósito similar, en cuanto a promover la aplicación del conocimiento científico, tomando en cuenta a

personas con integridad y condiciones familiares y sociales específicas, tomando en cuenta la uniformidad ontológica de manera imparcial y legítimo⁴⁴.

El análisis realizado considera los principios de científicidad de Gozzer (1998):

Autorización: La práctica del consentimiento informado se deriva de este principio.

Confidencialidad: La información que se obtendrá de esta investigación para fines señalados, no serán reveladas a personas ajenas al estudio.

Credibilidad: De ninguna manera se falsificará los resultados, ni información obtenida, por lo tanto, se respeta la estimación de la autenticidad inquirida, no obstante, quedaría patentizado en este aspecto si así fuera imprescindible⁴⁵.

Conformabilidad: Se puede utilizar el mismo método e instrumento, a la vez los logros obtenidos pueden ser corroborados a los que quieran⁴⁵.

Auditabilidad: Los efectos a entender se obtendrán en dicha encuesta, donde tengan la capacidad a utilizar en diferentes indagaciones a la vez se puedan confirmar mediante verificación.

Beneficencia: Los estudiantes no sufrirán ningún daño físico ni psicológico durante el desarrollo de la investigación⁴⁵.

Justicia: se tendrá un pacto satisfactorio a lo largo del desarrollo de la inquisición. Se respetará la privacidad conservando el anonimato, otorgándose el amparo intervenidos de dicho análisis⁴⁵.

IV. RESULTADOS

Tabla 1. Nivel de conocimiento de los principios de bioseguridad en la manipulación de alimentos de los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima.

Niveles	n	%
BAJO	111	100.0
MEDIO	0	0
ALTO	0	0
Total	111	100

Fuente: Cuestionario aplicado a los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista unicahi sur de Lima.

En la Tabla 1, se observa que el 100% (n=111) existe un nivel “Bajo” de conocimiento sobre los principios de bioseguridad en la manipulación de alimentos.

Figura N° 1

Nivel de conocimiento de los principios de bioseguridad en la manipulación de alimentos de los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima.



Fuente. Tabla 1

Tabla 2. Nivel de conocimiento sobre la universalidad de las medidas de bioseguridad en la manipulación de alimentos en los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima.

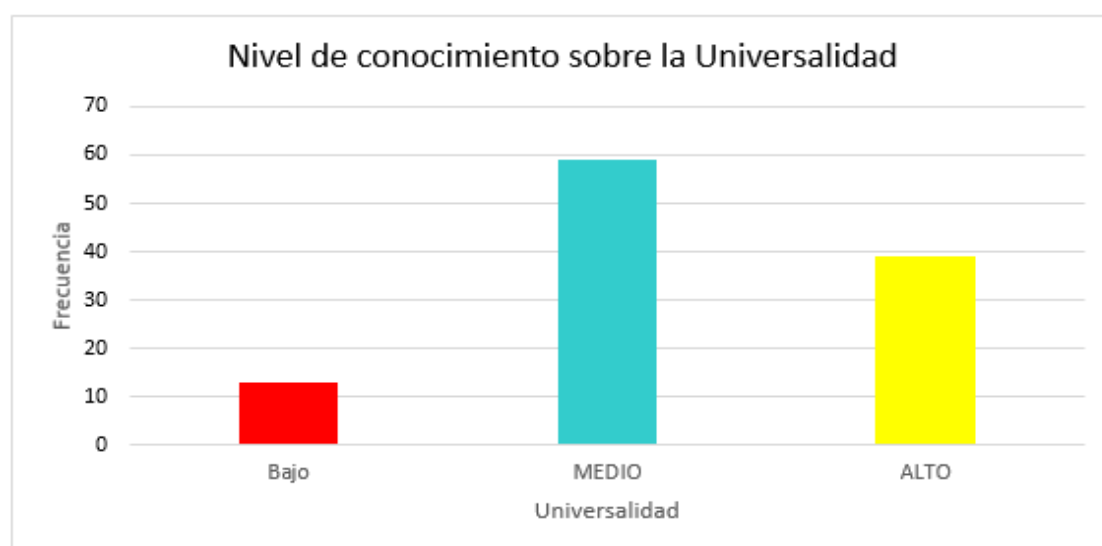
Niveles	n	%
BAJO	13	12
MEDIO	59	53
ALTO	39	35
Total	111	100

Fuente: Cuestionario aplicado a los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista unicahi sur de Lima.

En la tabla 2, el 53% (n=59) presentan un nivel de conocimiento “Medio”, el 35% (n=39) nivel “Alto” y en menor porcentaje (12%) nivel de conocimiento “Bajo” de universalidad

Figura N° 2

Nivel de conocimiento sobre la universalidad de las medidas de bioseguridad en la manipulación de alimentos en los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima.



Fuente. Tabla 2

Tabla 3. Nivel de conocimiento sobre las barreras de protección en la manipulación de alimentos en los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima.

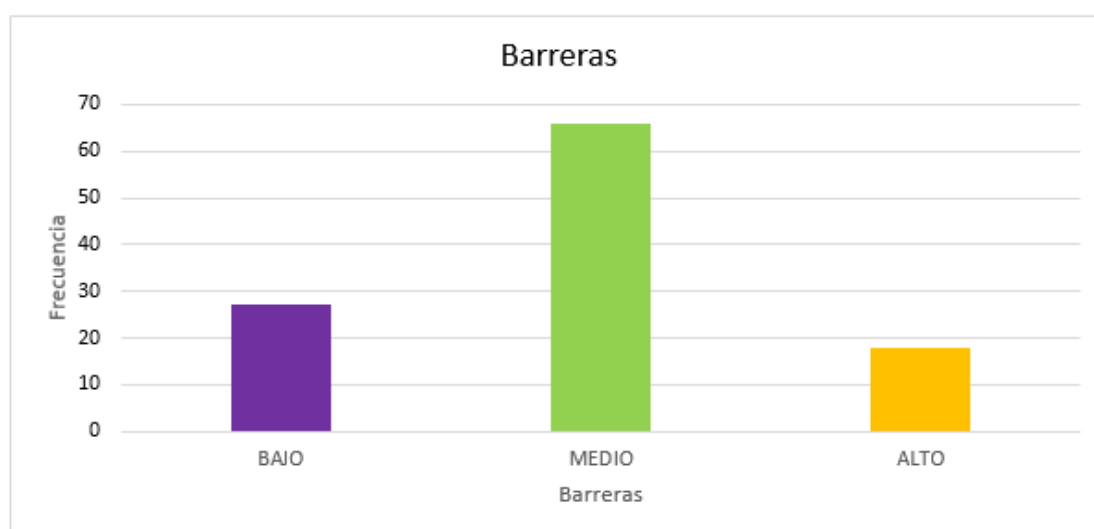
Niveles	n	%
BAJO	27	24
MEDIO	66	60
ALTO	18	16
Total	111	100

Fuente: Cuestionario aplicado a los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista unicachi sur de Lima.

En la tabla 3, existe el 60% (n=66) de nivel de conocimiento “Medio”, el 24% (n=27) presentan nivel “Bajo” y el 16% (n=18) restante poseen un nivel de conocimiento “Alto” sobre las barreras de protección.

Figura N° 3

Nivel de conocimiento sobre las barreras de protección en la manipulación de alimentos en los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima.



Fuente. Tabla 3

Tabla 4. Nivel de conocimiento sobre las medidas de eliminación de los alimentos dentro de la bioseguridad en el mercado de los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima.

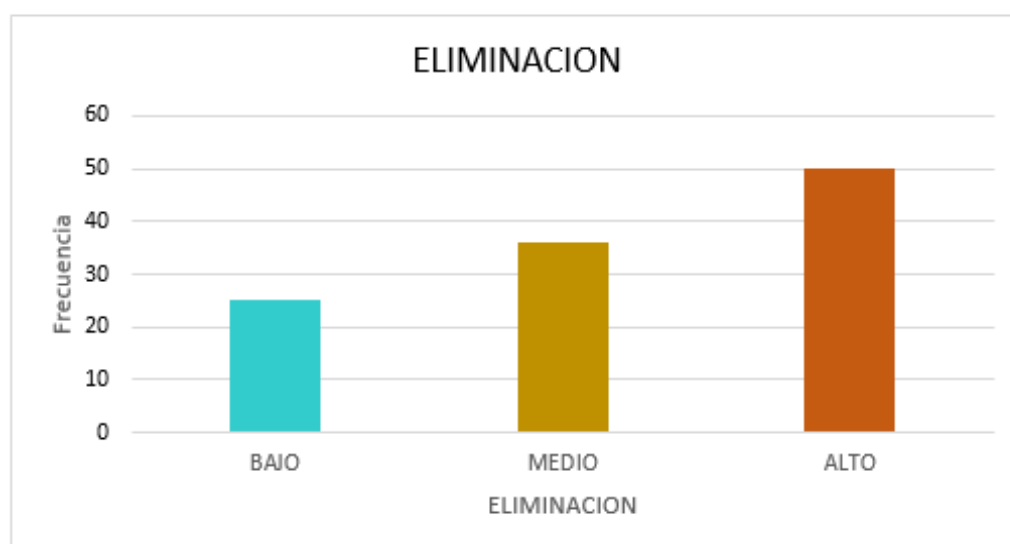
Niveles	n	%
BAJO	25	23
MEDIO	36	32
ALTO	50	45
Total	111	100.0

Fuente: Cuestionario aplicado a los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista unicahi sur de Lima.

En la tabla 4, se observa el nivel de conocimiento sobre las medidas de eliminación calificando el 45% (50) nivel “Alto”, el 32% (n=36) “Medio” y el 23% (n=25) poseen un nivel “Bajo”.

Figura 4

Nivel de conocimiento sobre las medidas de eliminación de los alimentos dentro de la bioseguridad en el mercado de los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima.



Fuente. Tabla 4

V. DISCUSION

En la tabla 1, según el número de encuestados se determina que el 100% presentan un nivel “Bajo” de conocimiento de los principios de bioseguridad en la manipulación de alimentos de los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima. estos resultados se contraponen al estudio de Chamorro y Retamozo³⁹ concluyen que, los mercaderes del centro de abastos Parachi del distrito de Ate obtuvieron un nivel de intelecto “Alto” pero lo practican en forma mínima ya que no la aplican.

En la tabla 2, podemos destacar que en la dimensión Nivel de intelecto sobre el principio en universalidad de las medidas en bioseguridad describe que, con 53% presentan un nivel de intelecto “Medio”, un 35% nivel “Alto” y finalmente 12% nivel de intelecto “Bajo”. Datos comparados pero que se contraponen con el estudio de Gamonal y Herrera⁴¹ donde concluyen que, el ochenta y ocho por ciento de mercaderes del centro abastos 1ero de septiembre presentan un rango de intelecto “Alto” sobre los registros de bioseguridad seguido el 3% nivel “Bajo” y 9% nivel “Medio”.

En la tabla 3, por otro lado sobre el nivel de conocimiento del principio barreras de protección en el manejo de alimentos de los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima, el 60% presentan un nivel de conocimiento “Medio”, el 24% presentan nivel “Bajo” y el 16% restante poseen un nivel de conocimiento “Alto” sobre las barreras de protección. Resultados comparados que se contraponen con el estudio de Arteaga Y Gavidia⁴³ concluyen los mercaderes de la asociación de abastos Túpac Amaru presentan un nivel de conocimiento “Alto” con 87% consiguiente de 50% nivel “Medio” y 25% nivel “Bajo”.

En la tabla 4, la dimensión nivel de conocimiento sobre el principio medidas de eliminación de los alimentos dentro de la bioseguridad en el mercado de los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima el 45% presentan un nivel “Alto”, el 32% “Medio” y el 23% poseen un nivel “Bajo” resultados que se contraponen con el estudio de Espinoza⁴² donde concluye que, los propietarios de los puestos de venta del mercado central de la ciudad de Rioja tales cuales presentan deficiencias en conocimientos acerca de la recolección de material reciclable, cuyas mejoras ayudaran al impacto social en el manejo de residuos, asimismo ayudara a mejorar la presencia de la empresa que brinda dichos servicios.

VI. CONCLUSIONES

Se determinó que el 100% de los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima, presentan un nivel de conocimiento “Bajo” sobre los principios de bioseguridad en la manipulación de alimentos y ninguno de los participantes presentó un nivel “Medio” ni “Alto”.

Se identificó el nivel de conocimiento del principio de universalidad de las medidas de bioseguridad en la manipulación de alimentos, de los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista, presenta el 53% un nivel “Medio”, el 35% nivel “Alto” y en menor porcentaje 12% nivel de conocimiento “Bajo”.

Asimismo, se identificó el nivel de conocimiento del principio barreras de protección en los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima, presenta el 60% de nivel “Medio”, el 24% presentan nivel “Bajo” y el 16% restante poseen un nivel de conocimiento “Alto”.

Se identificó el nivel de conocimiento sobre el principio de las medidas de eliminación de los alimentos dentro de la bioseguridad en el mercado Mayorista, el nivel “Alto” representa el 45%, el 32% “Medio” y el 23% poseen un nivel “Bajo”.

VII. RECOMENDACIONES

A las autoridades de la municipalidad de Villa el Salvador para que realicen frecuentemente control y vigilancias sanitarias en los mercados de abastos, para garantizar la seguridad de los productos y servicios.

A la gerencia del mercado mayorista Unicachi sur de Lima para que implemente a través de charlas y/o capacitaciones basado al conocimiento, mejora y aplicación sobre los principios de bioseguridad en la manipulación de los alimentos.

Facultad Ciencias de la Salud, a los estudiantes de la Escuela de Nutrición y Dietética motivarlos que realicen estudios relacionados con el tema mencionado para la mejoría de los mercados de abastos teniendo como referencia las dimensiones y variables. A la vez sugerir intervenciones nutricionales que contribuyan a toda la comunidad estudiantil.

A la comunidad a participar, en los programas educativos, con la finalidad de mejorar su calidad de vida.

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. Organización Mundial de la Salud (OMS). Inocuidad de los Alimentos. Roma; 2020. disponible: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
2. Mata. Bioseguridad, Alimentación y Nutrición. [Monografía]. Guatemala: Campus Quetzaltenango Facultad de Ciencias de la Salud; 2015. Disponible: <https://www.url.edu.gt/portalurl/archivos/03/archivos/bioseguridad.pdf>
3. Pilar Villacís. Diseño y propuesta de un sistema de inocuidad alimentaria basado en BPM [Tesis doctoral]. Ecuador: Universidad Central del Ecuador; 2017.
4. Rengifo V. Nivel de conocimiento y actitudes sobre vih/sida en adolescentes del AA.HH Micaela bastidas. [Tesis pregrado], Iquitos: Universidad Nacional de la Amazonia Peruana; 2018.
5. Perez. Interpretación comprensiva del Conocimiento. Revista virtual de Ciencias Sociales 2015, vol 9 n 15 p. 1 – 27.
Disponible: <file:///c:/users/rosa/downloads/dialnet-interpretacioncomprensivadelconocimientocomprehens-5317695.pdf>.
6. Aguirre Cárdenas J. Análisis sobre conocimientos, actitudes y prácticas de normas de bioseguridad en el personal del departamento de Cirugía del Hospital Y. (IESS-LOJA) [Tesis pregrado]. Universidad Técnica Particular de Loja, Área biológica, Escuela de medicina; Ecuador 2009. Disponible en: http://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/1675/3/UTPL_Jose_Miguel_Aguirre_Cardenas_613X363.pdf
7. Ramón, Reynoso. Modelo de bioseguridad en la cadena de suministros de productos alimenticios, teniendo en cuenta la gestión de la cadena de suministros y la visión de procesos de negocio. aplicación a la industria alimentaria, de la zona del bajo México. [Tesis doctoral]. México: Universidad Politécnica de Valencia; 2015.
8. FAO: “instrumentos de la FAO sobre la bioseguridad”. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Roma; 2017.

9. Castillo Saenz K, Champion Huamán S, Mamani Aquino M. Nivel de conocimientos y aplicación de los principios de bioseguridad de la enfermera en el centro quirúrgico de una clínica privada de Lima junio 2017 [Tesis pregrado]. Universidad Cayetano Heredia, Facultad de Enfermería; Perú 2017. Disponible en: http://repositorio.upch.edu.pe/bitstream/handle/upch/814/Nivel_CastilloSaenz_Kathia.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Los%20principios%20de%20bioseguridad%20tienen,su%20utilizaci%C3%B3n%20tiene%20car%C3%A1cter%20obligatorio.
10. Bocanegra T. Consecuencias jurídicas de la no regulación del fondo empresarial en el ámbito de la empresa unipersonal [Tesis magistral]. Universidad Nacional de Trujillo, Escuela de Post grado: Sección de Postgrado en Derecho y Ciencias Políticas. Perú, 2016. Disponible en: <https://dspace.unitru.edu.pe/handle/UNITRU/1909>
11. Castillo K, Champion S, Mamani M. Nivel de conocimientos y aplicación de los principios de bioseguridad de la enfermera en el centro quirúrgico de una clínica privada de Lima junio 2017 [Tesis pregrado]. Universidad Cayetano Heredia, Facultad de Enfermería; Perú 2017. Disponible en: <https://repositorio.upch.edu.pe/handle/20.500.12866/814>
12. Forero de Saade M. Conductas básicas en bioseguridad: Manejo integral. Protocolo Básico para el Equipo de Salud. Ministerio de Salud. Dirección General de Promoción y Prevención Programa Nacional de Prevención y Control de las ETS/VIH/SIDA. Disponible en: https://www.minsalud.gov.co/salud/Documents/observatorio_vih/documentos/prevencion/promocion_prevencion/riesgo_biol%C3%B3gico-bioseguridad/b_bioseguridad/BIOSEGURIDAD.pdf
13. Bravo. Guía de buenas prácticas de manufactura de alimentos para mejorar la oferta gastronómica e imagen corporativa del restaurante yasuní kichwa ecolodge. [Tesis pregrado]. Ecuador: Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López; 2015. Disponible en: <http://repositorio.espam.edu.ec/handle/42000/150>
14. Zurita Apo O. Análisis de los estándares de calidad de manipulación de alimentos del área de producción del restaurante el tambo. [Tesis pregrado].

- Ecuador: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo; 2015. Disponible en: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/10707/1/84T00404.pdf>
15. Organización Panamericana de Salud. Manual para manipuladores de alimentos. Argentina: Organización Panamericana de Salud; 2016. Disponible en: <https://www.paho.org/es/documentos/manual-para-manipuladores-alimentos-instructor>
 16. Melgarejo Bayona C. Caracterización de la Gestión de Calidad bajo las Buenas Prácticas de Preparación de Alimentos en las Micro y Pequeñas Empresas del Sector servicios - Rubro Restaurantes del Distrito de Independencia. [Tesis pregrado]. Huaraz: Universidad Católica de Chimbote; 2015. Disponible en: <http://repositorio.uladech.edu.pe/handle/123456789/3566>
 17. Belén Suarez M. González Garrido J. Uso de guantes. Manual de procedimientos de enfermería. Hospital Universitario Central de Asturias. Dirección de Enfermería. España. Disponible en: http://www.hca.es/huca/web/enfermeria/html/f_archivos/USO%20DE%20GUANTES.pdf
 18. Chauca Umán J. Nivel de calidad en el uso de barreras de protección del profesional de enfermería en el servicio de emergencia del Hospital Carlos Lanfranco la Hoz, Puente Piedra, 2018 [Tesis segunda especialidad]. Universidad Nacional del Callao, Facultad de Ciencias de la Salud, Escuela Profesional de Enfermería; Perú 2018. Disponible en: http://repositorio.unac.edu.pe/bitstream/handle/UNAC/3112/Chauca%20Uman_Tesis2da_2018.pdf?sequence=1&isAllowed=y
 19. Padilla Diaz A. Conocimientos y actitudes del personal de enfermería en el uso de técnicas de barrera del Hospital Regional Docente las Mercedes, Chiclayo- 2017 [Tesis pregrado]. Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo. Facultad de Medicina. Escuela de Enfermería. Perú 2018. Disponible en: http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/20.500.12423/1607/1/TL_PadillaDiazAhilud.pdf
 20. Jiménez Zamora T. Mite Álvarez Grace C. Uso de las barreras de protección en los estudiantes de enfermería durante sus prácticas hospitalarias en la ciudad de Guayaquil, de mayo a septiembre del 2016 [Tesis pregrado]. Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, Facultad de Ciencias

Médicas, Carrera de enfermería “San Vicente de Paúl” Ecuador 2016.
Disponible en <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/6472/1/T-UCSG-PRE-MED-ENF-309.pdf>

21. Buñay A, Lema S, Quezada M. Evaluación del cumplimiento de las normas de bioseguridad en sala de operaciones del Hospital de Especialidades Fuerzas Armadas N°1, durante el periodo junio a diciembre del 2013 [Tesis postgrado]. Universidad Central del Ecuador, Facultad de Ciencias Médicas, Programa de Postgrado de Instrumentación Quirúrgica y Gestión de Centros Quirúrgicos; Quito 2014. Disponible en: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/4590/1/T-UCE-0006-84.pdf>
22. Héctor V. La manipulación de alimentos y las mejoras técnicas en la cebichería tres estilos. [Tesis pregrado]. Ica: Universidad San Martín de Porres; 2019.
23. Crisostomo, T. Efecto de la capacitación en la práctica del manejo higiénico de alimentos en comerciantes de puestos de comidas del mercado de abastos de la ciudad de Huancavelica. [Tesis pregrado]. Huancavelica: Universidad Nacional de Huancavelica; 2018. Disponible: <https://repositorio.unh.edu.pe/bitstream/handle/unh/2140/13-.%20to51-71134035-t.pdf.pdf?sequence=1&isallowed=y>
24. Santos, E. Análisis situacional de las condiciones higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos en los mercados de abastos de Lima Cercado. [Tesis pregrado] Lima: Universidad Norbert Wiener; 2017.
25. Héctor, V. La manipulación de alimentos y las mejoras técnicas en la cebichería tres estilos. [Tesis pregrado]. Ica: Universidad San Martín de Porres; 2019.
26. Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria. Curso de capacitación para los inspectores sanitarios municipales en el cumplimiento de la meta 19 – Senasa. Fortalecimiento de la vigilancia sanitaria municipal, de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en el transporte y comercio local. programa de incentivos a la mejora de la gestión municipal. ministerio de agricultura y riego. Perú; 2017.
27. Orellana. Manual de procedimientos, buenas prácticas de higiene, manipulación y seguridad alimentaria para el área de cocina del hospital Moreno Vázquez. [Tesis pregrado]. Gualaceo: Universidad de Cuenca; 2015.

28. Álvarez G, BendeZú R. Estado nutricional y su relación con los hábitos alimenticios de los internos de la EAP de Enfermería de la Universidad Wiener, 2011. Universidad Wiener, Facultad ciencias de la Salud, Escuela Academico Profesional de Enfermería; Perú 2011. Disponible en: [http://repositorio.uwiener.edu.pe/bitstream/handle/123456789/44/027%20EAP%20ENFERMER%C3%8DA%20ALVAREZ RENGIFO%20%26%20BENDEZ U SANCHEZ.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.uwiener.edu.pe/bitstream/handle/123456789/44/027%20EAP%20ENFERMER%C3%8DA%20ALVAREZ%20RENGIFO%20%26%20BENDEZ%20U%20SANCHEZ.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
29. Castillo Saenz K, Champion Huamán S, Mamani Aquino M. Nivel de conocimientos y aplicación de los principios de bioseguridad de la enfermera en el centro quirúrgico de una clínica privada de Lima junio 2017 [Tesis pregrado]. Universidad Cayetano Heredia, Facultad de Enfermería; Perú 2017. Disponible en: [http://repositorio.upch.edu.pe/bitstream/handle/upch/814/Nivel_CastilloSaenz Kathia.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Los%20principios%20de%20bioseguridad%20tienen,su%20utilizaci%C3%B3n%20tiene%20car%C3%A1cter%20obligatorio](http://repositorio.upch.edu.pe/bitstream/handle/upch/814/Nivel_CastilloSaenz_Kathia.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Los%20principios%20de%20bioseguridad%20tienen,su%20utilizaci%C3%B3n%20tiene%20car%C3%A1cter%20obligatorio)
30. Ángeles Carbajal Azcona. Departamento de Nutrición. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid. Disponible en: <https://www.ucm.es/data/cont/docs/458-2018-01-10-cap-14-alimentos-2018.pdf>
31. Egoavil S, Yataco, A. Hábitos alimentarios, crecimiento y desarrollo de niños de 3 - 5 años que asisten a la I.E. “Mi Futuro” - Puente Piedra – 2017 [Tesis pregrado]. Universidad Peruana Cayetano Heredia, Facultad de Enfermería; Perú 2017. Disponible en: [http://repositorio.upch.edu.pe/bitstream/handle/upch/857/Habitos_EgoavilMendez Shirley.pdf?sequence=3&isAllowed=y](http://repositorio.upch.edu.pe/bitstream/handle/upch/857/Habitos_EgoavilMendez_Shirley.pdf?sequence=3&isAllowed=y)
32. Organización Panamericana del Sur. Clasificación de los alimentos y sus implicaciones en la salud. Disponible en: https://www.paho.org/ecu/index.php?option=com_content&view=article&id=1135:clasificacion-alimentos-sus-implicaciones-salud&Itemid=360
33. Castillo Saenz K, Champion Huamán S, Mamani Aquino M. Nivel de conocimientos y aplicación de los principios de bioseguridad de la enfermera en el centro quirúrgico de una clínica privada de Lima junio 2017 [Tesis pregrado]. Universidad Cayetano Heredia, Facultad de Enfermería; Perú

2017. Disponible en:
http://repositorio.upch.edu.pe/bitstream/handle/upch/814/Nivel_CastilloSaenzKathia.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Los%20principios%20de%20bioseguridad%20tienen,su%20utilizaci%C3%B3n%20tiene%20car%C3%A1cter%20obligatorio.

34. Mariscal Vélez A. Análisis de la gestión integral de los residuos peligrosos generados por la maquiladora desde una perspectiva de gobernanza ambiental transfronteriza: el caso de tijuana, baja california [Tesis postgrado]. El colegio de la frontera del norte; 2016. Disponible en: <https://www.colef.mx/posgrado/wp-content/uploads/2016/10/TESIS-Mariscal-V%C3%A9lez-Arlen-Margarita.pdf>
35. Noroña Moreno F, Noroña Moreno M. Responsabilidad ambiental en el sector hospitalario de la ciudad de Quito [Tesis pregrado]. Universidad Politécnica Salesiana, Carrera Contabilidad y Auditoría; 2013. Disponible en: <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/5277/1/UPS-QT03780.pdf>
36. Perez. Normas de bioseguridad básicas en los servicios de preparación de alimentos en los vendedores/as del mercado central de Tulcán. [Tesis Pregrado]. Ecuador: Universidad Regional Autónoma de los Andes Uniandes; 2017.
37. Mora Arellano V. y Martínez Persaud T. Diagnóstico de las condiciones ambientales e higiénicas sanitarias en el mercado municipal de la ciudad de El Tigre, estado Anzoátegui. Venezuela. Multiciencias, vol. 16, núm. 1, 2016, pp. 105-111 Universidad del Zulia. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=90450808013>
38. Abril, Á. Análisis de bioseguridad en servicio de alimentación unidad de negocio hidropaute. celec-ep, noviembre-diciembre. [Tesis Pregrado]. Cuenca – Ecuador. Universidad de Cuenca; 2016. Disponible en: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/27266/1/PROYECTO%20DE%20INVESTIGACI%C3%93N.pdf>
39. Chamorro, R. Nivel de conocimiento de los protocolos de bioseguridad frente al covid-19 en los comerciantes del mercado de abasto pariachi del distrito de ate. [Tesis pregrado]. Lima: Universidad María Auxiliadora; 2020. Disponible en: <http://repositorio.uma.edu.pe/bitstream/handle/UMA/339/TESIS%20%E2%80%93%20Nivel%20de%20conocimiento%20de%20los%20protocolos%20de%20bioseguridad%20frente%20al%20covid-19%20en%20los%20comerciantes%20del%20mercado%20de%20abasto%20pariachi%20del%20distrito%20de%20ate.pdf>

80%93%20FARMACIA%20%E2%80%93%20CHAMORRO-
RETAMOZO_.pdf?sequence=1&isAllowed=y

40. Vargas Palomino. Condiciones higiénico sanitarias en la manipulación de alimentos por los expendedores del mercado central de San Pedro, Cusco - 2019 [Tesis pregrado]. Perú: Universidad Andina del Cusco, Facultad de Ciencias de la Salud, Escuela Profesional de Enfermería; 2019. Disponible en:
http://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/UAC/3186/1/Elena_Tesis_bachiller_2019.pdf
41. Gamonal, Herrera. Nivel de conocimiento de los protocolos de bioseguridad para la prevención del covid-19 por parte de los comerciantes del mercado primero de septiembre, distrito SJL [Tesis Pregrado]. Lima: Universidad María Auxiliadora; 2020. Disponible en:
<http://www.repositorio.uma.edu.pe/bitstream/handle/UMA/332/INFORME%20FINAL.%20GAMONAL%20Y%20HERRERA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
42. Sandoval E. Evaluación del manejo de residuos sólidos para la implementación de un sistema sostenible en el Mercado Central de la ciudad de Rioja. [Tesis pregrado]. Tarapoto: Universidad Nacional de San Martín; 2019. Disponible en:
<http://repositorio.unsm.edu.pe/bitstream/handle/11458/3717/ING.%20SANIT.%2020Jessica%20Marleny%20Sandoval%20Espinoza.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
43. Artega. Gavidia. Nivel de conocimiento sobre protocolo de bioseguridad para prevenir la covid-19 en el mercado Túpac Amaru nro. 2 del distrito de independencia. [Tesis pregrado]. Lima: Universidad María Auxiliadora; 2020. Disponible en:
<http://www.repositorio.uma.edu.pe/bitstream/handle/UMA/300/TESIS%20DE%20BACHILLER%20-20FYB%20%E2%80%93%20ARTEAGA%20CASAS%20-%20GAVIDIA%20VASQUEZ.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
44. Decreto N° 011-2011-JUS. Lineamientos para garantizar el ejercicio de la Bioética desde el reconocimiento de los Derechos Humanos. El Peruano; Lima, 2011. [Citado 27 de agosto de 2020]. Disponible en:

<http://blog.pucp.edu.pe/blog/wp-content/uploads/sites/39/2011/09/DS-N-011-2011-JUS-EL-PERUANO.pdf>

45. Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, México. Principios utilizados en la medicina [Portal en Internet]. 2018. [citado 27 de agosto de 2020]. Disponible en: <http://innsz.mx/descargas/normatecainterna/EstatutoOrganicoOct2018.pdf>

IX. ANEXOS

Anexo 1: Operacionalización de variable

Variables	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Escala de valoración
Conocimiento de los principios de bioseguridad en alimentos de los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi	El conocimiento es un conjunto de ideas, acto consiente para aprender las cualidades del objeto y es referido al sujeto, el hombre va adquiriendo mediante la experiencia y se da en forma intencional. Augusto V. Ramírez 2009.	El comerciante tendrá conocimiento sobre Bioseguridad (Definición, principio, medidas generales, medidas de Barrera) que se medirá a través del cuestionario	Universalidad	Conceptos	1-8	Nivel Alto (16 – 21) Nivel Medio (11 – 15) Nivel Bajo (0 - 10)
				Considerar a Todo cliente infectado		
			Barreras de protección	Lavado de manos	9-18	
				Uso de guantes		
				Uso Mandil estéril		
				Uso Mascarilla		
				Uso Gorro y botas		
			Medidas de eliminación	Eliminación de los alimentos	19-21	

Anexo 2: CONSENTIMIENTO INFORMADO

UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

CONSENTIMIENTO INFORMADO

Estimado comerciante, ante usted expongo:

Soy bachiller egresado de la Escuela Profesional de Nutrición y Dietética, de la Universidad Nacional de Tumbes, la misma que está llevando a cabo un proyecto de investigación cuyo objetivo principal es **Identificar nivel de conocimiento de bioseguridad en la manipulación de alimentos de los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de lima, 2021**. Requisito para obtener la licenciatura en Nutrición y Dietética.

Por lo cual solicito su autorización para su participación voluntariamente en este estudio, la encuesta en el proceso del estudio será estrictamente confidencial.

AUTORIZACIÓN:

Yo _____ identificado(a) con DNI N° _____; He leído el documento y entiendo las declaraciones contenidas en él y la necesidad de hacer constar mi consentimiento, para lo cual lo firmo libre y voluntariamente, este documento:

Br. Jaime Fabian Elizalde Ramos

DNI: 72113054

Participante

Anexo 3: CUESTIONARIO

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICION Y DIETETICA

CUESTIONARIO DE NIVEL DE CONOCIMIENTO DE BIOSEGURIDAD EN LOS COMERCIANTES DEL MERCADO MAYORISTA

El siguiente cuestionario tiene como objetivo determinar el nivel de conocimientos de bioseguridad en los comerciantes del Mercado Unicachi sur de Lima. La información brindada en el siguiente cuestionario será de carácter confidencial. Agradeciendo su colaboración.

Criterios de Calificación.

Nivel de conocimiento alto: 12 – 15 puntos

Nivel de conocimiento regular: 7 – 11 puntos

Nivel de conocimiento bajo: 0 – 6 puntos

I. DATOS DEMOGRÁFICOS

1. Edad:

2. Sexo:

Masculino ()

Femenino ()

3. Estado Civil:

Soltero () Casado () Conviviente () Viudo () Divorciado ()

4. Nivel de Instrucción:

Sin Instrucción () Primaria () Secundaria () Superior ()

ASPECTOS GENERALES

5. Área en el mercado:

6. Horas laborables

• 4-6 horas ()

• 6-8 horas ()

• 8-más horas ()

7. Cantidad de días laborables:

• Menos de 5 días ()

• 5 días ()

• 6 días ()

• toda la semana ()

8. Tiempo laborando en el mercado:

• 1-3 años ()

• 4-10 años ()

• 10- más años ()

NIVEL DE CONOCIMIENTO

Lea detenidamente el cuestionario que se le presenta y marque la respuesta que usted crea correcta, utilice lapicero.

Dimensión: Universalidad

1. Qué es Bioseguridad

a. Son leyes que evitan la propagación de enfermedades

b. Son técnicas que establecen límites para evitar contagiarse de cualquier enfermedad

- c. Son medidas que se utilizan para la protección del personal de salud
 - d. Es una disciplina que consiste en procesos, principios, técnicas y prácticas de seguridad, que se ejecutan para reducir o evitar la exposición a material u organismos peligrosos.
- 2. ¿Cuáles son las medidas básicas de bioseguridad?**
- a. Usar mascarilla, guantes y protector facial
 - b. Desinfectar el local, usar mascarilla
 - c. Lavado de manos, distanciamiento social, uso de mascarillas
 - d. No lo se
- 3. ¿Con qué frecuencia realiza la limpieza en su puesto de trabajo?**
- a. Una vez al día
 - b. Dos veces al día
 - c. Cada dos días
 - d. Una vez a la semana
- 4. ¿Qué producto se deben usar para la desinfección de su local de trabajo?**
- a. Alcohol, jabón, lejía
 - b. Poe, lejía
 - c. Solo lejía
 - d. Detergente
- 5. ¿Cada cuánto tiempo se deben realizar las capacitaciones sobre las normas de bioseguridad?**
- a. Cada 6 meses
 - b. Cada año
 - c. Cada 2 años
- 6. Una vez al mes ¿Por qué cree usted que es importante aplicar medidas de bioseguridad?**
- a. Para evitar infecciones
 - b. Para proteger mi salud
 - c. Por ser norma dentro del mercado Unicachi
 - d. No me importa
- 7. ¿Cuál es el aforo máximo que se debe tener en el local según la situación actual?**
- a. 50% de su capacidad
 - b. 75% de su capacidad
 - c. Solo una o dos personas por local
 - d. Dos a más personas
- 8. ¿Qué hace cuando un comprador no cuenta con el equipo de protección adecuado?**
- a. Pido a alguno de mis trabajadores que lo atienda
 - b. Lo atiendo, si es que no es población vulnerable
 - c. Lo atiendo, tengo protector
 - d. No lo atiendo, se deben de cumplir los protocolos

Dimensión: Barreras de protección

- 9. El lavado de manos debe realizarse:**
- a. Antes de manipular los alimentos
 - b. Después de usar los servicios higiénicos
 - c. Después de toser o estornudar
 - d. Todas las anteriores
- 10. Según OMS el tiempo de duración del lavado de manos es de:**
- a. 40 a 60 segundos
 - b. 15 segundos
 - c. 30 segundos
 - d. 10 segundos
- 11. El lavado de manos permite:**
- a. Reducir la propagación de microorganismos
 - b. Evitar contaminar superficies
 - c. Evitar contagiarse a otras personas y a uno mismo
 - d. Todas las anteriores
- 12. El agente más apropiado para el lavado de manos en el trabajo es:**

- a. Jabón
- b. Jabón antiséptico
- c. Solo agua
- d. Jabón líquido y/o espuma sin antiséptico

13. Las barreras de protección que debe usar el comerciante frente a un usuario o en la manipulación de los alimentos:

- a. Mandilón, guantes, botas y lentes.
- b. Guantes, botas, gorro y lentes
- c. Guantes, mandilón, mascarilla, gorro y lentes.
- d. Mandilón, guantes, mascarilla y gorro.

14. Uso de guantes es correcto porque:

- a. Disminuye la transmisión de gérmenes a las manos.
- b. Protege al individuo de microorganismos que habitan en la superficie del medio ambiente.
- c. Barreras físicas bidireccionales que evitan la posibilidad de transmisión de microorganismos
- d. Barrera física que se emplea sólo en la manipulación de fluidos y secreciones corporales.

15. ¿Cuál es la finalidad de utilizar el mandil en el cuidado del paciente?

- a. Evitar la exposición a secreciones, fluidos o material contaminado.
- b. Evitar que se ensucie el uniforme.
- c. Protegernos de las infecciones intrahospitalarias.
- d. Todas las anteriores.

16. El uso mascarilla de protección respiratoria que significa:

- a. Que el filtro tiene 100 % de protección contra polvo, gotas de saliva o virus.
- b. Representa el 95% de resistencia frente al daño externo, siendo más durable.
- c. Es eficiente en al menos 95%, cuando se trata de evitar respirar partículas con menos de 0.3 micrómetros.
- d. 5 % de certeza en la filtración de microorganismos aéreos.

17. ¿Por qué se debe de utilizar el gorro?

- a. Se debe utilizar para evitar que el cabello libere microorganismos contaminantes.
- b. Se debe utilizar para mejorar la visibilidad y presencia del personal de salud.
- c. Se debe utilizar el gorro en toda situación en donde haya la posibilidad de salpicaduras de fluidos biológicos o contacto con el usuario.
- d. Sólo A y C

18. ¿Por qué es importante el uso de las botas?

- a. Es importante para proteger la piel y prevenir la suciedad de la ropa durante procedimientos en actividades de cuidados de pacientes.
- b. Es importante para prevenir salpicaduras de sangre, fluidos corporales, secreciones y excreciones protegiendo la piel.
- c. Son verdaderas A y B.
- d. N.A

Dimensión: medidas de eliminación

19. ¿Dónde debe colocar los residuos?

- a. En los botes de basura públicos
- b. En tachos personales de tu local
- c. En el piso
- d. Cualquier lugar fuera del establecimiento

20. ¿Dónde se debe llevar los residuos de su contenedor de basura luego del cierre?

- a. Fuera del mercado, cualquier lugar de la calle
- b. Cualquier lugar fuera de mi establecimiento
- c. Puntos de acopios específicos del mercado
- d. No saco mi basura después del cierre, lo hago al día siguiente en la mañana

21. Señale usted el color de bolsa donde seleccionaría los desechos:

- a. Bolsa roja
- b. Bolsa negra
- c. Bolsa amarilla
- d. Bolsa verde

Anexo 4: TABLA DE RESPUESTAS CORRECTAS Y PUNTAJE

N° DE PREGUNTAS	RESPUESTAS CORRECTA	VALOR DE RESPUESTA CORRECTA
1	D	1
2	A	1
3	B	1
4	A	1
5	D	1
6	B	1
7	C	1
8	D	1
9	D	1
10	A	1
11	D	1
12	B	1
13	C	1
14	C	1
15	D	1
16	C	1
17	D	1
18	C	1
19	B	1
20	C	1
21	B	1
TOTAL		21

Anexo 5: EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

Mercado Mayorista Unicachi Sur de Lima



comerciantes del giro de carnes del Mercado Mayorista Unicachi sur de Lima



encuestando a los comerciantes del Giro de Carnes del Mercado Mayorista Unicahi Sur de Lima



Firmas de los comerciantes





Determinar el nivel de conocimiento de los principios de bioseguridad en la manipulación de alimentos de los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima.

por Jaime Elizalde Ramos

Fecha de entrega: 13-ago-2021 02:57p.m. (UTC-0500)

Identificador de la entrega: 1631115058

Nombre del archivo: Parafraseo_Actuale_de_Proyecto.docx (3.22M)

Total de palabras: 7500

Total de caracteres: 41623

Determinar el nivel de conocimiento de los principios de bioseguridad en la manipulación de alimentos de los comerciantes del giro de carnes del mercado mayorista Unicachi sur de Lima.

INFORME DE ORIGINALIDAD

23%	23%	3%	13%
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	repositorio.uma.edu.pe Fuente de Internet	5%
2	docplayer.es Fuente de Internet	2%
3	edoc.pub Fuente de Internet	1%
4	1library.co Fuente de Internet	1%
5	repositorio.unac.edu.pe Fuente de Internet	1%
6	idoc.pub Fuente de Internet	1%
7	ipem106.blogspot.com Fuente de Internet	1%
8	dspace.uazuay.edu.ec Fuente de Internet	1%

9	Submitted to Universidad San Ignacio de Loyola Trabajo del estudiante	1 %
10	dspace.ucuenca.edu.ec Fuente de Internet	1 %
11	repositorio.une.edu.pe Fuente de Internet	1 %
12	alicia.concytec.gob.pe Fuente de Internet	1 %
13	aduanasverdesrd.blogspot.com Fuente de Internet	1 %
14	documentop.com Fuente de Internet	1 %
15	repositorio.upch.edu.pe Fuente de Internet	1 %
16	Submitted to Universidad Santo Tomas Trabajo del estudiante	<1 %
17	prezi.com Fuente de Internet	<1 %
18	documents.mx Fuente de Internet	<1 %
19	repository.upb.edu.co Fuente de Internet	<1 %
20	www.coursehero.com	

<1 %

21

es.scribd.com

Fuente de Internet

<1 %

22

Submitted to Pontificia Universidad Catolica del Peru

Trabajo del estudiante

<1 %

23

bibdigital.epn.edu.ec

Fuente de Internet

<1 %

24

Submitted to Universidad Nacional de Tumbes

Trabajo del estudiante

<1 %

25

repositorio.untumbes.edu.pe

Fuente de Internet

<1 %

26

www.migrar.org

Fuente de Internet

<1 %

27

www.slideshare.net

Fuente de Internet

<1 %

28

repositorio.uladech.edu.pe

Fuente de Internet

<1 %

29

Submitted to Universidad de San Martin de Porres

Trabajo del estudiante

<1 %

30

Submitted to Universidad Cesar Vallejo

Trabajo del estudiante

<1 %

31	www.lamejorcarne.com Fuente de Internet	<1 %
32	repositorio.autonmadeica.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
33	www.alkemydiagnostico.com Fuente de Internet	<1 %

Excluir citas

Activo

Excluir coincidencias < 15 words

Excluir bibliografía

Activo



Asesor

MG. Jose Miguel Silva Rodriguez